"Ohne Gentechnik"-
Produktions- und Prüfstandard

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

Inhaltsverzeichnis

Teil A – Allgemeines

Glossar

Teil Z – Zertifizierung

Teil B – Logistik

Teil C – Futtermittelherstellung

Teil D – Matrixorganisation Logistik und Futtermittelherstellung

Teil E – Landwirtschaft

Teil F – Gruppenorganisation Landwirtschaft

Teil G – Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung

Teil H – Einzelhandel - Abgabe loser tierischer Lebensmittel

Anhänge

"Ohne Gentechnik"-Produktions- und Prüfstandard

Teil A - Allgemeines

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 A: Allgemeines 3
A 1 Einleitung 3
A 2 Einführung 3
A 3 VLOG als Standardgeber 3
A 4 Zielsetzung 3
A 5 Anwendungsbereich 3
A 6 Aufbau 4
A 7 Überprüfung des VLOG-Standards 5
A 8 Rechtliche Grundlagen und Auslegungen 5
A 8.1 Grundlegende Anforderungen Lebensmittel, Futtermittel 5
A 8.2 Spezifische Anforderungen Futtermittel 6
A 8.3 Spezifische Anforderungen Lebensmittel 7
A 8.4 Zusatzanforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe 7
A 9 Kontrollsystem 7
A 9.1 Eigenkontrolle des Unternehmens 7
A 9.2 Unabhängige Kontrollen 8
A 9.3 Integrity Kontrollen 8
A 10 Kennzeichnung, Siegelnutzung 8
A 10.1 „Ohne GenTechnik“-Siegel 8
A 10.2 „VLOG geprüft“-Siegel und Wortmarke 9
Glossar: Begriffsdefinitionen 10
Anhänge 17
Datenschutz 18

Tabellen- und Abbildungsverzeichnis

Abbildung A 1: Aufbau VLOG-Standard 4
Abbildung A 2: "Ohne GenTechnik"-Siegel für Lebensmittel 9
Abbildung A 3: "VLOG geprüft"-Siegel für Futtermittel 9

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im gesamten VLOG-Standard auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Teil A: Allgemeines

A 1 Einleitung

Der VLOG „Ohne Gentechnik“-Produktions- und Prüfstandard setzt sich aus mehreren Teilen zusammen. Der vorliegende Teil A Allgemeines des VLOG-Standards beschreibt den Aufbau des VLOG-Standards, die wesentlichen rechtlichen Grundlagen für eine „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung sowie das VLOG-Kontrollsystem. Zusätzlich wir die Verwendung des „VLOG geprüft“- sowie des „Ohne GenTechnik“-Siegels erläutert.

A 2 Einführung

Seit Mai 2008 ist das in Deutschland geltende EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG) in Kraft, das die gesetzliche Grundlage der „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung bildet. 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 3 VLOG als Standardgeber

Aus einem Arbeitskreis interessierter Unternehmen ging 2010 der Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG) hervor. Der VLOG bietet eine Plattform für den Austausch von Informationen, Wissen und Erfahrungen im Zusammenhang mit der Herstellung sowie Vermarktung von "Ohne Gentechnik"-Lebensmitteln und vertritt die Interessen seiner Mitglieder.

A 4 Zielsetzung

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. Durch die stufenübergreifende Zertifizierungspflicht und Rückverfolgbarkeit wird die gesamte Herstellungskette von der „VLOG geprüft“-Futtermittelherstellung bis zur „VLOG“-Lebensmittelverarbeitung abgesichert.

Eine Zertifizierung nach dem vorliegenden Standard bildet die Grundlage für die Erteilung einer Nutzungslizenz für das "Ohne GenTechnik"- bzw. das "VLOG geprüft"-Siegel durch den VLOG.

A 5 Anwendungsbereich

Der vorliegende Standard ist die Grundlage für eine Zertifizierung für die in A 6 genannten Stufen und damit zusammenhängenden 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 Genehmigung durch den VLOG gestattet. Der VLOG-Standard ist in deutscher Sprache verfasst und in Englisch übersetzt. Im Falle von Diskrepanzen zwischen der Übersetzung und der deutschen Version gilt das deutsche Original.

A 6 Aufbau

Der VLOG-Standard ist in mehrere Teile (A-H und Z) gegliedert. In Abbildung A 1 werden die Stufen und Unterstufen in der Herstellungskette definiert, für die der VLOG-Standard Anforderungen beinhaltet. Die Abbildung verdeutlicht zudem, welche Teile für die unterschiedlichen Unternehmen, Tätigkeiten und Dienstleistungen gelten. Die Regelungen zur Zertifizierungspflicht finden sich jeweils am Anfang der stufenspezifischen Standardteile B-H.

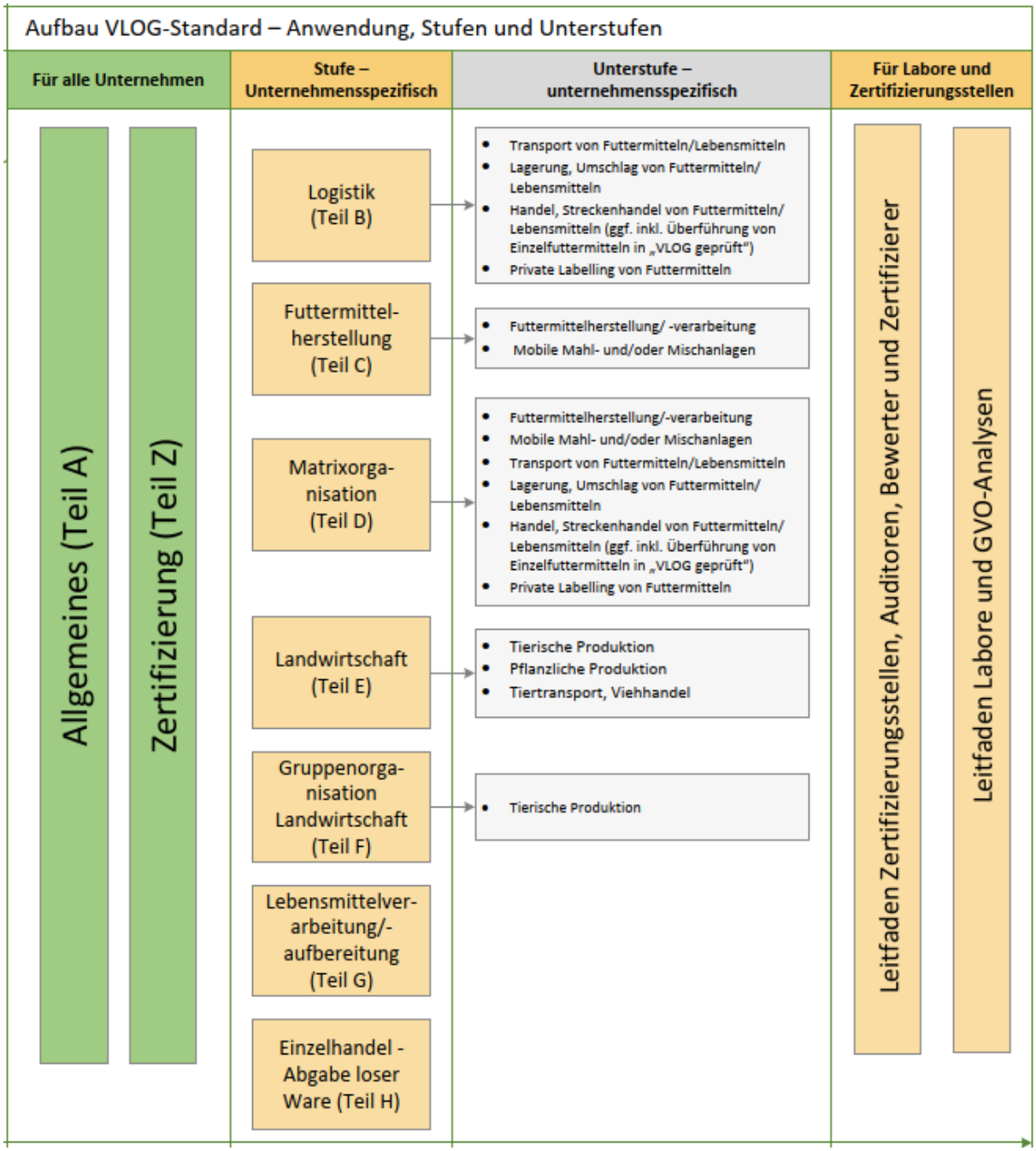


Abbildung A 1: Aufbau VLOG-Standard

A 7 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.

A 8 Rechtliche Grundlagen und Auslegungen

Folgende Rechtsgrundlagen und Auslegungen bilden die Basis des vorliegenden Standards:

- Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003
- EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (kurz: EGGenTDurchfG)
- Leitfaden zur Kontrolle von GVO in Futtermitteln, Version 3 (Stand 15.07.2021): Leitfaden zur Überwachung des Herstellens, Behandelns, Verwendens und Inverkehrbringens von Futtermitteln im Zusammenhang mit gentechnisch veränderten Organismen (GVO), Erarbeitet von der PG GVO in Futtermitteln der LAV AG Futtermittel unter Beteiligung des Bundes und des AK PCR der FG Futtermittel im VDLUFA (kurz: Futtermittelleitfaden)
- Stellungnahme Nr. 2016/01: Leitfaden zur Kontrolle gentechnischer Veränderungen in Lebensmitteln – Orientierungsrahmen für die Anwendung der Rechtsvorschriften und zur Kontrolle gentechnischer Veränderungen in Lebensmittel vom 02.10.2019 (erarbeitet von der ALS-Arbeitsgruppe Überwachung gentechnisch veränderte Lebensmittel, kurz: Lebensmittelleitfaden)
- Weitere Auslegungen der VLOG Geschäftsstelle zu gesetzlichen Regelungen finden Sie unter: https://www.ohnegentechnik.org/faq und https://www.ohnegentechnik.org/downloads

Die folgenden gesetzlichen Vorgaben und Auslegungen gelten als Anforderungen und Regeln an bzw. für die Nutzer des VLOG-Standards (VLOG-zertifizierte Unternehmen, VLOG-anerkannte Labore sowie Zertifizierungsstellen.

A 8.1 Grundlegende Anforderungen Lebensmittel, Futtermittel

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

Verunreinigungen mit in der EU zugelassenen GVO sind nach Art. 12 (2) bzw. Art. 24 (2) VO (EG) Nr. 1829/2003 und Art. 4 (8) sowie Art. 5 (4) VO (EG) Nr. 1830/2003 von der Kennzeichnung als „genetisch verändert“ ausgenommen, wenn zwei Voraussetzungen erfüllt sind:

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

A 8.2 Spezifische Anforderungen Futtermittel

"Zufällig oder technisch nicht zu vermeiden“

Nach VLOG-Standard werden Verunreinigungen mit zugelassenen GVO unter 0,1 % generell als zufällig oder technisch nicht vermeidbar bewertet.

Laut Futtermittelleitfaden sollte der Bewertung, ob eine festgestellte Verunreinigung zufällig oder technisch nicht vermeidbar ist, immer eine Einzelfallprüfung voraus gehen. Dabei sind folgende Kriterien je nach Einzelfall zu prüfen:

- Nach Art. 24 Abs. 3 der VO (EG) Nr. 1829/2003 muss der Unternehmer nachweislich geeignete Schritte unternommen haben, um das Vorhandensein von GVO-Anteilen (lt. Art. 24 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 1829/2003) zu vermeiden. Die Beweislast hierfür trägt der Unternehmer.
- Ein Futtermittelunternehmer, der sowohl GVO-haltige als auch GVO-freie Futtermittel herstellt, verwendet oder behandelt, hat die beiden Produktschienen zur Vermeidung von Verunreinigungen räumlich oder zeitlich zu trennen. Bei einer zeitlichen Trennung muss ein Eintrag von GVO oder daraus hergestellten Produkten soweit wie möglich verhindert werden, z.B. durch Spülchargen und/oder durch die geeignete Reinigung der Anlagen. Der Nachweis über die Eignung und Durchführung der Maßnahmen obliegt dem Unternehmer, insbesondere durch Eigenkontrollen.
- Bei Futtermittellieferungen aus Drittländern, in denen kein vergleichbares Kennzeichnungssystem besteht, müssen die Anforderungen durch den Unternehmer vertraglich vereinbart und durch Zertifikate und Eigenkontrollen abgesichert werden.
- Wird ein Futtermittel, bei dem gv-Anteile nicht auszuschließen sind, in relevanten Mengen angeliefert, sind Erkundigungen beim Lieferanten zumutbar und notwendig, ob und welche Schutzmaßnahmen im Hinblick auf eine Vermeidung einer Verschleppung von gv-Anteilen ergriffen worden sind.
- Wenn bei wiederholten Kontrollen in einem Betrieb regelmäßig gv-Anteile in einer bestimmten Bandbreite unterhalb des Kennzeichnungsschwellenwertes festgestellt werden, berechtigt dies das Futtermittelunternehmen nicht grundsätzlich zu der Schlussfolgerung, dass die Verunreinigung zufällig oder technisch nicht vermeidbar ist und somit eine Kennzeichnung in jedem Fall entfallen kann. Zumutbare Sorgfaltspflichten im eigenen Verantwortungsbereich von Unternehmen sind z.B. Maßnahmen zur Vermeidung von Verschleppungen, die Prüfung zugelieferter Ware und die Verpflichtung der Vorlieferanten.

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 und 2 des Futtermittelleitfadens verwiesen.

Verschleppungen von gentechnisch verändertem Material während des Produktionsprozesses im Futtermittelwerk können nicht als botanische Verunreinigung mit den sich daraus ergebenden Kennzeichnungspflichten eingestuft werden.

Futtermittel in der „Ohne Gentechnik“-Produktion

Nach EGGenTDurchfG dürfen im System der „Ohne Gentechnik“-Produktion während definierter Mindestfütterungsfrist vor Gewinnung der Rohstoffe/Produkte keine Futtermittel eingesetzt werden:

- die nach den VO (EG) Nr. 1829/2003 bzw. Nr. 1830/2003 als „genetisch verändert“ gekennzeichnet sind bzw. einer Kennzeichnungspflicht nach den VO (EG) Nr. 1829/2003 bzw. Nr. 1830/2003 unterliegen oder
- soweit sie in Verkehr gebracht würden, zu kennzeichnen wären oder

- für die keine Inverkehrbringenszulassung nach der Verordnung Nr. 1829/2003 besteht.

Futtermittelzusatzstoffe sind bei der Kennzeichnung „genetisch verändert“ nur dann zu berücksichtigen, wenn

- sie aus GVO oder deren Bestandteilen bestehen und somit selbst als „genetisch verändert“ kennzeichnungspflichtig sind.

Entsprechend den rechtlichen Vorgaben sind Futtermittelzusatzstoffe, die durch oder mit Hilfe von GVO hergestellt werden, nicht kennzeichnungspflichtig und ohne Beschränkung verwendbar.

A 8.3 Spezifische Anforderungen Lebensmittel

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 Zutaten und Zusatzstoffe bei der Produktion und Herstellung von „Ohne Gentechnik“-Lebensmitteln:

- keine GVO sein
- keine GVO enthalten
- nicht aus GVO bzw. durch GVO 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:

- Herstellung durch GVO ist ausgeschlossen.

A 8.4 Zusatzanforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe

Über die gesetzlichen Grundlagen und Auslegungen hinaus gelten nach VLOG-Standard folgende 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 9 Kontrollsystem

Das VLOG-Kontrollsystem setzt sich aus den Eigenkontrollen der Unternehmen, den unabhängigen Kontrollen durch VLOG-anerkannte Zertifizierungsstellen und den Kontrollen des VLOG-Integrity Programms zusammen.

A 9.1 Eigenkontrolle des Unternehmens

Die VLOG-zertifizierten Unternehmen führen auf Grundlage der stufenspezifischen Teile (B-H) eine Eigenkontrolle und (Überprüfung der) Risikoeinstufung durch. Grundlage dafür ist die Erstellung und Überprüfung der Betriebs-, Matrix- oder Gruppenbeschreibung.

A 9.2 Unabhängige Kontrollen

VLOG-anerkannte Zertifizierungsstellen führen bei den Unternehmen regelmäßig und risikoorientiert unabhängige Kontrollen durch, in denen die Einhaltung der stufenspezifischen Anforderungen (Teile B-H) abgeprüft werden. Dabei unterscheidet der Standard zwischen:

- Einzelzertifizierung
- Matrixzertifizierung Logistik und Futtermittelherstellung (für Zusammenschlüsse von Unternehmen/Standorten aus den Bereichen Logistik und Futtermittelherstellung)
- Gruppenzertifizierung Landwirtschaft (für Zusammenschlüsse von landwirtschaftlichen Unternehmen)
- Gruppenzertifizierung Einzelhandel (für Zusammenschlüsse von filialisierten Unternehmen)

Die Regeln der unabhängigen Kontrollen werden im Teil Z: Zertifizierung beschrieben.

A 9.3 Integrity Kontrollen

Der VLOG führt im Rahmen des Integrity Programms zur Sicherstellung der Qualität und die korrekten Umsetzung des VLOG-Standards

- bei Lizenznehmern und VLOG-zertifizierten Unternehmen (inkl. Gruppen- oder Matrixmitgliedern) Verifizierungsaudits inkl. ggf. erforderlicher Probennahmen durch.
- bei Zertifizierungsstellen Zertifizierungsstellenaudits durch.

Die Auswahl der zu auditierenden Unternehmen erfolgt u.a. risikoorientiert oder aufgrund von Verdachtsmomenten. Die Überprüfung der Einhaltung der Standard-Anforderungen erfolgt bei allen Systemteilnehmern im Rahmen von Vor-Ort-Kontrollen.

Die Verifizierungsaudits können sowohl angekündigt als auch unangekündigt stattfinden.

Neben der Sicherstellung der Qualität und korrekten Umsetzung des VLOG-Standards dienen die Integrity-Kontrollen der Weiterentwicklung des VLOG-Systems.

A 10 Kennzeichnung, Siegelnutzung

Jedes Unternehmen, das die gesetzlichen Voraussetzungen des EGGenTDurchfG erfüllt, kann seine Produkte in Deutschland mit den Worten „Ohne Gentechnik“ kennzeichnen. In diesem Fall gelten § 3a und § 3b des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes (EGGenTDurchfG). Der Einsatz des einheitlichen "Ohne GenTechnik"-Siegels (vgl. Abbildung A 2) hingegen muss beim VLOG beantragt werden (vgl. Kapitel A 10.1).

A 10.1 „Ohne GenTechnik“-Siegel

Lebensmittel können mit dem einheitlichen „Ohne GenTechnik“-Siegel (vgl. Abbildung A 2) gekennzeichnet werden. Dieses wurde vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) initiiert und ist markenrechtlich geschützt. Die Nutzung des „Ohne GenTechnik“-Siegels zur Kennzeichnung und Bewerbung von Lebensmitteln ist nur nach Freigabe durch den VLOG zulässig. Sie wird in einem Lizenzvertrag zwischen dem Lizenznehmer und dem VLOG geregelt. Voraussetzung dieses Vertrags ist eine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard bzw. einem als gleichwertig anerkannten Standard.



Abbildung A 2: "Ohne GenTechnik"-Siegel für Lebensmittel

A 10.2 „VLOG geprüft“-Siegel und Wortmarke

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 für VLOG-zertifizierte Futtermittel die verbindliche Kennzeichnung mit der Wortmarke „VLOG geprüft“ oder alternativ mit der Wort-/Bildmarke (Siegel vgl. Abbildung A 3) „VLOG geprüft“ vorgeschrieben (vgl. Kap. B 2.8 bzw. C 3.3). Sowohl die Nutzung der Wortmarke als auch die Nutzung der Wort-/Bildmarke ist im Standardnutzungsvertrag, der mit dem VLOG als Inhaber der Markenrechte geschlossen wird, geregelt. Die Nutzung der Wort-/Bildmarke wird in einem Lizenzvertrag zwischen dem Lizenznehmer und dem VLOG geregelt. Voraussetzung dieses Vertrags ist eine Zertifizierung auf Basis des vorliegenden VLOG-Standards bzw. einem als gleichwertig anerkannten Standard.



Abbildung A 3: "VLOG geprüft"-Siegel für Futtermittel

Glossar: Begriffsdefinitionen

Nachfolgend finden Sie die Definitionen und Erläuterungen der im VLOG-Standard verwendeten Begriffe und Abkürzungen:

Auditor: Durch die Zertifizierungsstelle für die Auditierung von Unternehmen zur Verfügung gestelltes Personal, dessen Tätigkeiten in DIN EN ISO/IEC 17065 beschrieben werden.

Austauschbare bzw. nicht austauschbare GV Futtermittel/Rohstoffe: Genetisch veränderte Futtermittel sind austauschbar, wenn ihr Einsatz hinsichtlich der Futtermittelart auch in der "Ohne Gentechnik"-Produktion denkbar ist; z.B. GV-Sojaschrot im Bereich Schweinemast und einer "Ohne Gentechnik"-Milchproduktion. Nicht austauschbar ist ein Futtermittel, das einer Produktionsschiene klar zugeordnet ist und ein Einsatz in der "Ohne Gentechnik"-Produktion praxisfern ist; z.B. GV-Milchaustauscher für Kälberaufzucht und einer "Ohne Gentechnik"-Milchproduktion.

Betrieb: Rechtlich eigenständiges Unternehmen mit einem oder mehreren Standorten.

Betriebseinheit: Teil eines landwirtschaftlichen Betriebs, welcher bis auf die Organisation vollständig von anderen Betriebsteilen getrennt sind. Dies können z.B. unterschiedliche Stallungen oder auch Futterlagerungsstätten sein.
Für landwirtschaftliche Betriebe in Deutschland werden Teile eines landwirtschaftlichen Betriebes, denen eine VVVO-Nummer zugewiesen ist, in der Regel als eine Betriebseinheit definiert.

Bewerter: Durch die Zertifizierungsstelle zur Verfügung gestelltes Personal. Alle Informationen und Ergebnisse, die mit dem Audit vor Ort (Evaluierung) zusammenhängen, sind zu bewerten. Der Bewerter darf in das Audit vor Ort (Evaluierung) nicht einbezogen sein. Der Bewerter gibt dem Zertifizierer eine Empfehlung zur Zertifizierungsentscheidung. Sind Bewerter und Zertifizierer nicht dieselbe Person, ist das Ergebnis des Bewerters separat zu dokumentieren.

Charge: vgl. Partie.

Duale Produktion: Gemeinsame Nutzung von Anlagen und/oder Transportmitteln für die Herstellung, Verarbeitung, Transport, Lagerung, Umschlag und/oder Handel von „Ohne Gentechnik“-Lebensmitteln bzw. „VLOG geprüft“-Futtermitteln und Lebensmitteln die nicht den „Ohne Gentechnik“- bzw. „VLOG geprüft“-Vorgaben entsprechen.

EGGenTDurchfG: Gesetz zur Durchführung der Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet der Gentechnik und über die Kennzeichnung ohne Anwendung gentechnischer Verfahren hergestellter Lebensmittel (EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz).

Einzelfuttermittel: Einzelfuttermittel sind Futtermittel, die unmittelbar als solche oder in verarbeiteter Form zur Verfütterung oder zur Herstellung von Mischfuttermitteln bestimmt sind. Einzelfuttermittel sind pflanzlichen, tierischen oder aquatischen Ursprungs oder andere organische oder anorganische Stoffe.

Einzelhandel: Die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen.

Ergänzungsfuttermittel: Mischfuttermittel, das einen hohen Gehalt an bestimmten Stoffen aufweist, aber aufgrund seiner Zusammensetzung nur mit anderen Futtermitteln zusammen für die tägliche Ration ausreicht.

Externer Dienstleister: Unternehmen (Auftragnehmer), welches gegen Entgelt Tätigkeiten und Prozesse für ein anderes Unternehmen (Auftraggeber) durchführt. Dauer und Inhalt dieser Leistungen sind schriftlich festzulegen (z.B. vertragliche Vereinbarung).

Beispiele für externe Dienstleistungen auf den verschiedenen Stufen:

- Logistik: Transport/Lagerung von Futtermitteln/Lebensmitteln
- Futtermittelherstellung: Lohnherstellung eines Futtermittels (Private Labelling)
- Landwirtschaft: Auslagerung eines Teils der Produktion in eine Betriebsstätte/einen Stall, welcher nicht zum Unternehmen gehört
- Lebensmittelverarbeitung: Aufschneiden von Käse (Aufschneidewerk), Entkeimung von Gewürzen, Abfüllung von Lebensmitteln

Fehlerhafte Produkte: Lebensmittel oder Futtermittel, die die „Ohne Gentechnik"- bzw. "VLOG geprüft"-Anforderungen nicht erfüllen.

Fremdvergabe: Liegt vor, wenn das vergebende Labor nicht für diesen Parameter akkreditiert ist und GVO-Analysen an ein anderes Labor abgibt.

Futtermittel: Stoffe oder Erzeugnisse, auch Zusatzstoffe, verarbeitet, teilweise verarbeitet oder unverarbeitet, die zur oralen Tierfütterung bestimmt sind.

Futtermittelherstellung/-verarbeitung: Alle Prozessschritte, welche die Futtermittelaufbereitung umfassen, z.B. die Herstellung von Rapsextraktionsschrot (das bei der Extraktion von Öl aus Rapssaat als Nebenprodukt anfällt), Mahlen, Trocknen etc.

Futtermittelunternehmen: Alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die an der Erzeugung, Herstellung, Verarbeitung, Lagerung, Umschlag, Beförderung oder dem Vertrieb von Futtermitteln beteiligt sind, einschließlich Erzeuger, die Futtermittel zur Verfütterung in ihrem eigenen Betrieb erzeugen, verarbeiten oder lagern (VO (EG) Nr. 178/2002).

Gleichwertig anerkannte Standards: Qualitätsstandards, deren Zertifizierungen vom VLOG als gleichwertig zur Zertifizierung nach VLOG „Ohne Gentechnik"-Produktions- und Prüfstandard anerkannt sind. Eine zusätzliche VLOG-Zertifizierung des betroffenen Produkts (Lebensmittel, Zutat, Zusatzstoff, Verarbeitungshilfsstoff), Tieres oder Futtermittels ist nicht erforderlich, wenn dieses nach den anerkannten Standards zertifiziert ist und die ggf. erforderlichen Zusatzanforderungen nachweislich eingehalten sind. Eine Liste der gleichwertig anerkannten Standards finden Sie hier: https://www.ohnegentechnik.org/GLAS.

Gruppenmitglied: (Landwirtschaftliches) Unternehmen, Standort oder Filiale, das/der/die vertraglich in eine VLOG-Gruppe integriert ist.

- 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

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.

Jungvieh: Rindernachzucht im Alter von 7 bis 12 Monaten

Kälber: Rindernachzucht von Geburt bis zum Alter von 6 Monaten

Kalenderjahr: Der Zeitraum vom 01.01. bis 31.12. eines Jahres. Der VLOG-Standard bezieht sich hierbei auf den gregorianischen Kalender.

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

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

Kennzeichnungsfreie Rohstoffe/Produkte: Lebensmittel, die nach den VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht als „genetisch verändert“ zu kennzeichnen sind.

Kennzeichnungspflichtige Rohstoffe/Produkte: Lebensmittel, die nach den VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 als „genetisch verändert“ zu kennzeichnen sind.

Kleiner landwirtschaftlicher Betrieb:

- Betriebsschwerpunkt Milch mit einem Milchviehbestand von weniger als 40 laktierenden Tieren.
- Betriebsschwerpunkt Eiererzeugung mit einem Bestand von unter 10.000 Tieren.
- Betriebsschwerpunkt Hähnchenmast mit einer Anzahl von Mastplätzen unter 16.000.
- Betriebsschwerpunkt Schweinemast mit einer Anzahl von Mastplätzen unter 600 Tieren.
- Oder ein Betrieb (unabhängig des Betriebsschwerpunktes und unabhängig von der Tierzahl), auf dem zusätzlich zum Betriebsleiter und ggf. Familienmitgliedern nicht mehr als eine Fremdarbeitskraft in Vollzeit (mindestens 38 h/Woche) arbeitet.

Komponente: Alle Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder sonstige Stoffe im Sinne des § 3a des EGGenTDurchfG die bei der Herstellung von Futtermitteln oder Lebensmitteln verwendet werden.

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/der 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.

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 mit Tätigkeit auf den Stufen Logistik und/oder Futtermittelherstellung, 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“: Erfüllung der Anforderungen des EGGenTDurchfG. Im Sinne der Harmonisierung wird im VLOG-Standard im Zusammenhang mit der Erfüllung der Anforderungen des EGGenTDurchfG die einheitliche Schreibweise „Ohne Gentechnik“ verwendet.

„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"-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 8).

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 Auftraggebers (Private Labellers) von einem anderen Unternehmen im Lohn hergestellt oder die Ware wird vom Auftraggeber 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-Verunreinigungen 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.

Überbetriebliche Nutzung von Maschinen und Anlagen: Gemeinsame Nutzung mehrerer Unternehmen/Betriebe von Transportfahrzeugen, Erntefahrzeugen bzw. sonstigen landwirtschaftlichen Maschinen oder Geräten

Umschlag: Umschlagen umfasst alle Dienstleistungen, 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: 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.

Verunreinigung: Oberbegriff für Verschleppung, Vertauschung, Vermischung

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-Matrix/Matrixorganisation: Eine VLOG-Matrix bzw. Matrixorganisation ist der Zusammenschluss verschiedener Unternehmen/Standorte mit Tätigkeit auf den Stufen Logistik und/oder Futtermittelherstellung (den sogenannten Matrixmitgliedern) zum Zwecke einer VLOG-Matrixzertifizierung. Die Stufen Logistik und Futtermittelherstellung sowie ihre jeweiligen Unterstufen können beliebig in einer Matrix kombiniert werden. Die Matrixorganisation 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 Gruppenorganisation 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) weggefallen
(6) weggefallen
(7) Reduktion des Analyseumfangs nach Futterwechsel in Gruppenorganisationen

Teil 3 Zertifizierung

(8) weggefallen
(9) weggefallen
(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
(20a) Betriebsbeschreibung Landwirtschaft
(20b) Betriebsbeschreibung Landwirtschaft Imker
(20c) Betriebsbeschreibung Viehtransport/Viehhandel
(21) verschoben nach (20c)
(22a) Checkliste Landwirtschaft inkl. Imker
(22b) Checkliste Landwirtschaft 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/-aufbereitung, -logistik und Einzelhandel

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.

"Ohne Gentechnik"-Produktions- und Prüfstandard

Teil Z - Zertifizierung

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 Z: Zertifizierung 3
Z 1 Einleitung 3
Z 2 Zertifizierungsarten 3
Z 2.1 Einzelzertifizierung 3
Z 2.2 Matrixzertifizierung Logistik und Futtermittelherstellung 4
Z 2.2.1 Erstzertifizierung auf Grundlage der Ersterhebung durch den Matrixorganisator (33 %-Verfahren) 4
Z 2.2.2 Erstzertifizierung auf Grundlage von 100 % der Audits durch die Zertifizierungsstelle (100 %-Verfahren) 5
Z 2.3 Gruppenzertifizierung Landwirtschaft 6
Z 2.3.1 Erstzertifizierung auf Grundlage der Ersterhebung durch den Gruppenorganisator (25 %-Verfahren) 6
Z 2.3.2 Erstzertifizierung auf Grundlage von 100 % Audits durch die Zertifizierungsstelle (100 %-Verfahren) 7
Z 2.3.3 Beauftragung von mehreren Zertifizierungsstellen 8
Z 2.4 Gruppenzertifizierung Einzelhandel 8
Z 2.4.1 Erst- und Folgezertifizierung VLOG-Gruppen Einzelhandel 9
Z 2.4.2 Beauftragung von mehreren Zertifizierungsstellen 9
Z 2.5 Erweiterungszertifizierung Landwirtschaft 10
Z 3 Zertifizierungsprozess 11
Z 3.1 Audittypen 11
Z 3.2 Beantragung der Zertifizierung, Abschluss Kontrollvertrag 12
Z 3.3 Risikoeinstufung der Unternehmen 12
Z 3.3.1 Stufe Logistik und Futtermittelherstellung 13
Z 3.3.2 Stufe Landwirtschaft 13
Z 3.3.3 Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung 17
Z 3.3.4 Stufe Einzelhandel 17
Z 3.4 Auditintervalle 18
Z 3.5 Auditplanung 22

Z 3.6 Auditdurchführung 22
Z 3.7 Auditdokumentation 23
Z 3.8 Bewertung der Einhaltung der Anforderungen 23
Z 3.9 Festlegung und Umgang mit Korrekturmaßnahmen 24
Z 3.10 Auditergebnis 25
Z 3.11 Bewertung, Review durch die Zertifizierungsstelle 28
Z 3.11.1 Erhalt der Auditberichte 28
Z 4 Zertifikatserteilung 28
Z 4.1 Voraussetzung und Bedingungen für eine Zertifikatserteilung 28
Z 4.2 Vorgaben für VLOG-Zertifikate 29
Z 4.3 Spezifische Anforderungen für Matrix- und Gruppenorganisationen 29
Z 4.3.1 Zertifikat 29
Z 4.3.2 Bescheinigungen für Matrixmitglieder/-standorte und Gruppenmitglieder 30
Z 4.4 Gültigkeit des VLOG-Zertifikats 30
Z 4.5 Zertifikatsentzug 31
Z 4.6 Übertragung der Zertifizierung bei Wechsel des Eigentümers, der Zertifizierungsstelle oder eines Gruppen-/Matrixmitglieds 31

Tabellen- und Abbildungsverzeichnis

Tabelle Z 1: Anforderungen für die Durchführung eines Dokumentenaudits im Rahmen einer Erweiterungszertifizierung Landwirtschaft 10
Tabelle Z 2: Risikoklasseneinstufung Stufe Landwirtschaft 16
Tabelle Z 3: Auditintervalle 21
Tabelle Z 4: Bewertung der Einhaltung der Anforderungen 24
Tabelle Z 5: Bewertung Auditergebnisse 27
Tabelle Z 6: Spezifische Vorgaben bei der Zertifikatserteilung für Matrix-/Gruppenorganisationen 30
Tabelle Z 7: Gültigkeit des VLOG-Zertifikates 31

Teil Z: Zertifizierung

Z 1 Einleitung

Der VLOG „Ohne Gentechnik“-Produktions- und Prüfstandard setzt sich aus mehreren Teilen zusammen. Der vorliegende Teil Z Zertifizierung des VLOG-Standards beschreibt die verschiedenen Möglichkeiten und damit verbundenen Prozesse der VLOG-Zertifizierung und beinhaltet die daraus resultierenden Anforderungen an (zukünftig) VLOG-zertifizierte Unternehmen und VLOG-anerkannte Zertifizierungsstellen.

Die Anforderungen an VLOG-anerkannte Zertifizierungsstellen, deren Personal sowie den (Re-) Anerkennungsprozess werden im VLOG-Leitfaden für Zertifizierungsstellen, Auditoren, Bewerter und Zertifizierungsstellen beschrieben.

Z 2 Zertifizierungsarten

Bei der VLOG-Zertifizierung von Unternehmen unterscheidet der VLOG-Standard zwischen den folgenden Zertifizierungsarten:

- Einzelzertifizierung von Unternehmen
- Matrixzertifizierung Logistik und Futtermittelherstellung (für Zusammenschlüsse von Unternehmen/Standorten der Stufen Logistik und/oder Futtermittelherstellung)
- Gruppenzertifizierung Landwirtschaft (für Zusammenschlüsse von landwirtschaftlichen Unternehmen/Standorten)
- Gruppenzertifizierung Einzelhandel (für Zusammenschlüsse von filialisierten Unternehmen)
- 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. Rinder – Kuhmilch (roh)) eines landwirtschaftlichen Unternehmens

Der Ablauf der unterschiedlichen Zertifizierungsprozesse sowie die damit verbundenen Anforderungen und Regeln an Unternehmen und Zertifizierungsstellen werden in den folgenden Kapiteln beschrieben.

Z 2.1 Einzelzertifizierung

Bei dieser Zertifizierungsart wird ein einzelnes Unternehmen nach VLOG-Standard zertifiziert. Die Einzelzertifizierung ist für Unternehmen der Stufen Logistik, Futtermittelherstellung, Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung zulässig.

Sie erfolgt gemäß den nachfolgenden Schritten:

- Beantragung der Zertifizierung für den/die gewünschten Geltungsbereich(e) bei einer VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle
- Abschluss eines Kontrollvertrags mit dieser Zertifizierungsstelle und Abschluss Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG
- Auditplanung

- Auditdurchführung inkl. Auditdokumentation und je nach Stufe ggf. Risikoeinstufung des Unternehmens
- Auditbewertung/Review durch die Zertifizierungsstelle
- Zertifizierung des Unternehmens

Z 2.2 Matrixzertifizierung Logistik und Futtermittelherstellung

Bei dieser Zertifizierungsart werden Zusammenschlüsse von Unternehmen/Standorten der Stufen Logistik und Futtermittelherstellung nach VLOG-Standard zertifiziert. Die Matrix wird von einem Matrixorganisator organisiert, die teilnehmenden Unternehmen werden als Matrixmitglieder bezeichnet, ihre Standorte als Matrixstandorte. Das VLOG-Zertifikat wird dem Matrixorganisator ausgestellt.

Die Matrixzertifizierung Logistik und Futtermittelherstellung (folgend: Matrixzertifizierung) erfolgt für die Erst- und Folgezertifizierung gemäß den nachfolgenden Schritten.

Das beschriebene Verfahren wird auch bei neuen Matrixstandorten angewandt.

- Beantragung der Zertifizierung für den/die gewünschten Geltungsbereich(e) bei einer VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle durch den Matrixorganisator.
- Abschluss eines Kontrollvertrags mit dieser Zertifizierungsstelle und Abschluss Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG durch den Matrixorganisator.

Erläuterung: Für die gesamte Matrixorganisation wird nur eine Zertifizierungsstelle beauftragt. Es ist nicht möglich, verschiedene Zertifizierungsstellen in einer Matrixzertifizierung zu nutzen.

- Vorlage der Matrixbeschreibung (vgl. Kapitel D 2.2.1) und Festlegung des Zertifizierungs-Verfahrens (33 % oder 100 %-Verfahren) durch den Matrixorganisator
- Bei 33%-Verfahren: Ersterhebung durch den Matrixorganisator
- Auditplanung
- Auditdurchführung beim Matrixorganisator und bei den Matrixstandorten, je nach Verfahren 33 % bzw. 100 %
- Auditbewertung/Review durch die Zertifizierungsstelle
  - inkl. Bestätigung/Korrektur des Auditergebnisses
  - inkl. Freigabe der zugelassenen Standorte für Standortliste
- Zertifizierung der VLOG-Matrix Logistik und Futtermittelherstellung

Z 2.2.1 Erstzertifizierung auf Grundlage der Ersterhebung durch den Matrixorganisator (33 %-Verfahren)

Die Erstzertifizierung auf Grundlage des 33 %-Verfahrens erfolgt gemäß den nachfolgenden Schritten:

- Die Zertifizierungsstelle führt ein Erstaudit beim Matrixorganisator durch.

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

- Der Matrixorganisator führt durch nachweislich kompetentes Personal bei 100 % der Standorte Ersterhebungen, d.h. Vor-Ort-Eigenkontrollen anhand der VLOG-Checklisten der jeweiligen Stufe Logistik und Futtermittelherstellung, durch. Dabei verifiziert der

Matrixorganisator die Angaben aus den jeweiligen standortbezogenen Betriebsbeschreibungen. Die Ersterhebungen finden in Abstimmung mit der Zertifizierungsstelle statt und werden durch diese formell freigegeben.

- Der Matrixorganisator übergibt anschließend alle Betriebsbeschreibungen und Ersterhebungs-Checklisten der einzelnen Mitglieder/Standorte an die Zertifizierungsstelle.
- Die Zertifizierungsstelle prüft und bewertet die Matrixbeschreibung des Matrixorganisators sowie die standortbezogenen Betriebsbeschreibungen aller Matrixstandorte. Fehlende bzw. zu korrigierende Informationen/Unterlagen werden beim Matrixorganisator angefordert.
- Liegen alle Informationen/Unterlagen vor, überprüft die Zertifizierungsstelle die Ergebnisse der Ersterhebung des Matrixorganisators durch eigene Erstaudits bei:
  - 100 % der Futtermittelhersteller (außer Mahl- und/oder Mischanlagen)
  - mindestens 33 % der Mahl- und/oder Mischanlagen
  - mindestens 33 % der Logistik-Standorte
- Die Zertifizierungsstelle gleicht die Ergebnisse der Ersterhebungen des Matrixorganisators mit den eigenen Auditergebnissen ab, leitet ggf. Maßnahmen ein und entscheidet auf Grundlage der eigenen Audits über die Zertifizierung und die Freigabe der Standorte in die Standortliste.

Die Zertifizierungsstelle ist dabei für eine ausgewogene Verteilung der Audits bei den Standorten, unter Beachtung von Risikoeinstufung des Matrixorganisators, sowie z.B. Unternehmens-/Standortgröße und -organisation, geografische Lage, Lieferant, verantwortlich. Die Zertifizierungsstelle hat das Recht, die Ersterhebungen des Matrixorganisators nicht zu akzeptieren und eine Auditierung bei mehr als 33% der Standorte durchzuführen. Die Entscheidung muss nachvollziehbar begründet werden.

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

Erläuterung: Wird das 33 %-Verfahren gewählt, so ist jeder Standort vor der Aufnahme durch den Matrixorganisator zu kontrollieren (Ersterhebung).
Ohne Erstaudit 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. Neu hinzukommende Standorte der Futtermittelherstellung (außer 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 nach der Ersterhebung ohne Erstaudit durch die Zertifizierungsstelle in die Matrix aufgenommen werden. Sollen im Oktober drei weitere Standorte in die Matrix aufgenommen werden, so müsste nach der Ersterhebungen wieder ein Standort durch die Zertifizierungsstelle auditiert werden (33 % von 12 = 4).

Z 2.2.2 Erstzertifizierung auf Grundlage von 100 % der Audits durch die Zertifizierungsstelle (100 %-Verfahren)

Die Erstzertifizierung auf Grundlage des 100 %-Verfahrens erfolgt gemäß den nachfolgenden Schritten:

- Die Zertifizierungsstelle führt ein Erstaudit beim Matrixorganisator durch.

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

- Der Matrixorganisator übergibt die Betriebsbeschreibungen der einzelnen Mitglieder/Standorte an die Zertifizierungsstelle.
- Bei allen Matrixmitgliedern findet ein Erstaudit durch die Zertifizierungsstelle statt. (Es finden keine Ersterhebungen durch den Matrixorganisator statt.)
- Auf Grundlage der VLOG-Audits erfolgt die Zertifizierungsentscheidung und die Freigabe der Standorte in die Standortliste.

Z 2.3 Gruppenzertifizierung Landwirtschaft

Bei dieser Zertifizierungsart werden Zusammenschlüsse von landwirtschaftlichen Unternehmen/Standorten nach VLOG-Standard zertifiziert. Die VLOG-Gruppe wird von einem Gruppenorganisator organisiert, die teilnehmenden Unternehmen/Standorte werden als Gruppenmitglieder bezeichnet. Das VLOG-Zertifikat wird dem Gruppenorganisator ausgestellt.

Die Gruppenzertifizierung Landwirtschaft erfolgt für die Erst- und Folgezertifizierung gemäß den nachfolgenden Schritten.

Das beschriebene Verfahren wird auch bei neuen Gruppenmitgliedern angewandt.

- Beantragung der Zertifizierung für den/die gewünschten Geltungsbereich(e) bei einer VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle
- Abschluss eines Kontrollvertrags mit dieser Zertifizierungsstelle und Abschluss Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG
- Vorlage der Gruppenbeschreibung (vgl. F 2.2.1) inkl. Risikoeinstufung der Gruppenmitglieder und Festlegung des Zertifizierungs-Verfahrens (25 % oder 100 %-Verfahren) durch den Gruppenorganisator
- Bei 25%-Verfahren: Ersterhebung durch den Gruppenorganisator
- Auditplanung
- Auditdurchführung beim Gruppenorganisator und den Gruppenmitgliedern, je nach Verfahren 25 % bzw. 100 %
- Auditbewertung/Review durch die Zertifizierungsstelle
  - inkl. Bestätigung/Korrektur des Auditergebnisses sowie der Risikoeinstufung und
  - inkl. Freigabe der zugelassenen Gruppenmitglieder für die Mitgliederliste
- Zertifizierung der VLOG-Gruppe Landwirtschaft

Z 2.3.1 Erstzertifizierung auf Grundlage der Ersterhebung durch den Gruppenorganisator (25 %-Verfahren)

Die Erstzertifizierung auf Grundlage des 25 %-Verfahrens erfolgt gemäß den nachfolgenden Schritten:

- Die Zertifizierungsstelle führt ein Erstaudit beim Gruppenorganisator durch.

Dieses Audit wird in der Regel vor den Audits der Gruppenmitglieder durchgeführt.

- Der Gruppenorganisator führt durch nachweislich kompetentes Personal bei 100 % der Gruppenmitglieder Ersterhebungen, d.h. Vor-Ort-Eigenkontrollen unter Nutzung der VLOG-

Checklisten der Stufe Landwirtschaft (Anhang (22a)) oder ggf. der für Viehhandel (Anhang (22b)) durch. Dabei verifiziert der Gruppenorganisator die Angaben aus den jeweiligen Betriebsbeschreibungen der einzelnen Gruppenmitglieder. Die Ersterhebungen finden in Abstimmung mit der Zertifizierungsstelle statt und werden durch diese formell freigegeben.

- Der Gruppenorganisator nimmt auf Grundlage der Ersterhebungen eine Risikoeinstufung aller Gruppenmitglieder nach den Vorgaben in Kapitel Z 3.3 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 des Gruppenorganisators sowie die Betriebsbeschreibungen aller Gruppenmitglieder. Fehlende bzw. zu korrigierende Informationen/Unterlagen werden beim Gruppenorganisator angefordert.
- Liegen alle Informationen/Unterlagen vor, überprüft die Zertifizierungsstelle bei mind. 25 % der Gruppenmitglieder die Ergebnisse der Ersterhebung des Gruppenorganisators durch eigene Erstaudits.
  Die Zertifizierungsstelle ist bei der 25 %-Kontrolle für eine ausgewogene Verteilung der Audits bei den Gruppenmitgliedern, unter Beachtung von Risikoeinstufung des Gruppenorganisators, sowie z.B. Betriebsgröße und -organisation, geografische Lage, Futtermittel, verantwortlich.
- Die Zertifizierungsstelle gleicht die Ergebnisse der Ersterhebungen des Gruppenorganisators mit den eigenen Ergebnissen ab, leitet ggf. Maßnahmen ein und entscheidet auf Grundlage der eigenen Audits über die Zertifizierung. Die Zertifizierungsstelle hat das Recht, die Ersterhebungen des Gruppenorganisators nicht zu akzeptieren und eine Auditierung von mehr als 25 % der Gruppenmitglieder durchzuführen. Die Entscheidung muss nachvollziehbar begründet werden.
- Die Zertifizierungsstelle überprüft die Einstufung der Gruppenmitglieder in Risikoklassen und ermittelt das daraus resultierende Auditintervall für jedes Gruppenmitglied.

Erläuterung: Wird das 25 %-Verfahren gewählt, so ist jeder Betrieb vor der Aufnahme durch den Gruppenorganisator zu kontrollieren (Ersterhebung).
Ohne Audit durch die Zertifizierungsstelle kann ein neues 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).

Z 2.3.2 Erstzertifizierung auf Grundlage von 100 % Audits durch die Zertifizierungsstelle (100 %-Verfahren)

Die Erstzertifizierung auf Grundlage des 100 %-Verfahrens erfolgt gemäß den nachfolgenden Schritten:

- Es findet ein Erstaudit des Gruppenorganisators durch die Zertifizierungsstelle statt.

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

- Der Gruppenorganisator übergibt die Betriebsbeschreibungen der Gruppenmitglieder an die Zertifizierungsstelle. Bei allen Gruppenmitgliedern findet ein Erstaudit durch die Zertifizierungsstelle statt.
- Auf Grundlage dieser VLOG-Audits erfolgt die Überprüfung der Einstufung der Risikoklassen, die Freigabe der Mitglieder für die Mitgliederliste sowie die Zertifizierungsentscheidung.

Z 2.3.3 Beauftragung von mehreren Zertifizierungsstellen

Beauftragt der Gruppenorganisator mehr als eine Zertifizierungsstelle mit der Auditierung der Gruppenmitglieder, müssen folgende Anforderungen eingehalten werden:

- Die Gruppen sind so zu wählen, dass jede Zertifizierungsstelle selbstständig die jeweilige Gruppe bzw. Ihren Geltungsbereich auditieren kann.
- Jeder Zertifizierungsstelle liegt die Gruppenbeschreibung vor.
- Jede Zertifizierungsstelle prüft auch die Einhaltung der Anforderungen des Gruppenorganisators im 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.
- Eine Zertifizierungsstelle stellt, in Absprache mit den anderen beteiligten Zertifizierungsstellen, ein Zertifikat für die gesamte Gruppe aus.
- Eine schriftliche Vereinbarung zwischen den Zertifizierungsstellen, welche den Austausch von Informationen und den jeweiligen Verantwortungsbereich regelt, ist vorhanden.
- Der Gruppenorganisator stellt sicher, dass alle zertifizierungspflichtigen Tätigkeiten auditiert werden.

Z 2.4 Gruppenzertifizierung Einzelhandel

Bei dieser Zertifizierungsart werden Zusammenschlüsse von Filialen/Standorten der Stufe Einzelhandel nach VLOG-Standard zertifiziert. Die Gruppe wird von einem Gruppenorganisator organisiert, die teilnehmenden Filialen/Standorte werden als Gruppenmitglieder bezeichnet. Das VLOG-Zertifikat wird dem Gruppenorganisator ausgestellt.

Die Gruppenzertifizierung Einzelhandel erfolgt gemäß den nachfolgenden Schritten.

Erläuterung: Das beschriebene Verfahren wird auch bei neuen Gruppenmitgliedern angewandt.

- Beantragung der Zertifizierung für den/die gewünschten Geltungsbereich(e) bei einer VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle
- Abschluss eines Kontrollvertrags mit dieser Zertifizierungsstelle und Abschluss Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG
- Vorlage der Gruppenbeschreibung inkl. Risikoeinstufung der Filialen (vgl. Kapitel H 2.2.1) und Festlegung des Zertifizierungs-Verfahrens (10 % oder 100 %-Verfahren) durch den Gruppenorganisator
- Auditplanung
- Auditdurchführung beim Gruppenorganisator und den Gruppenmitgliedern (je nach Verfahren 10 % bzw. 100 %)

- Auditbewertung/Review durch die Zertifizierungsstelle
    - inkl. Bestätigung/Korrektur des Auditergebnisses
    - inkl. Freigabe des zugelassenen Gruppenmitglieds für Mitgliederliste
- Zertifizierung der VLOG-Gruppe Einzelhandel

Z 2.4.1 Erst- und Folgezertifizierung VLOG-Gruppen Einzelhandel

Die Erstzertifizierung und die Folgezertifizierung von VLOG-Gruppen Einzelhandel basieren auf folgendem Verfahren:

- Die Zertifizierungsstelle führt pro Kalenderjahr ein Erst- bzw. Regelaudit beim Gruppenorganisator durch.

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

- Die Zertifizierungsstelle führt pro Kalenderjahr Erst- bzw. Regelaudits in folgendem Stichprobenumfang bei den Gruppenmitgliedern durch:
    - 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 2.12). 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 2.12). Diese Audits finden unangekündigt statt.
    - 100 % der Gruppenmitglieder bei möglichem dezentralem Einkauf der „Ohne Gentechnik“-/“VLOG“-Lebensmittel. Diese Audits finden angekündigt statt.

Auf Grundlage der Angaben des Gruppenorganisators in der Gruppenbeschreibung (vgl. Kapitel H 2.2.1) 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.

Erläuterung: Können alle Prüfkriterien einschließlich der Einsicht der Original-Buchführungsunterlagen bei den Gruppenmitgliedern kontrolliert werden, kann eine separate Vor-Ort-Auditierung des Gruppenorganisators entfallen.

Z 2.4.2 Beauftragung von mehreren Zertifizierungsstellen

Beauftragt der Gruppenorganisator mehr als eine Zertifizierungsstelle mit der Auditierung der Gruppenmitglieder, müssen folgende Anforderungen eingehalten werden:

- Die Gruppen sind so zu wählen, dass jede Zertifizierungsstelle selbstständig die jeweilige Gruppe bzw. Ihren Geltungsbereich auditieren kann.
- Jeder Zertifizierungsstelle liegt die Gruppenbeschreibung vor.
- Jede Zertifizierungsstelle prüft auch die Einhaltung der Anforderungen des Gruppenorganisators im festgelegten Geltungsbereich. Je nach Anforderung können die Prüfungen vor Ort beim Gruppenorganisator oder aber auch bei den Gruppenmitgliedern 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.

- Eine Zertifizierungsstelle stellt, in Absprache mit den anderen beteiligten Zertifizierungsstellen, ein Zertifikat für die gesamte Gruppe aus.
- Eine schriftliche Vereinbarung zwischen den Zertifizierungsstellen, welche den Austausch von Informationen und den jeweiligen Verantwortungsbereich regelt, ist notwendig.
- Der Gruppenorganisator stellt sicher, dass alle zertifizierungspflichtigen Tätigkeiten auditiert werden.

Z 2.5 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. Rinder – Kuhmilch (roh)) eines landwirtschaftlichen Unternehmens, kann ein Dokumentenaudit erfolgen.

Dieses Dokumentenaudit 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).
Standort/ Betriebseinheit	Standorte/Betriebseinheiten des neuen Geltungsbereichs wurden im vorangegangenen VLOG-Gruppenaudit oder Regelaudit durch eine VLOG-anerkannte Zertifizierungsstelle vor Ort 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 Z 1: Anforderungen für die Durchführung eines Dokumentenaudits im Rahmen einer Erweiterungszertifizierung Landwirtschaft

Werden die in Tabelle Z 1 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. Kapitel Z 3.1).

Z 3 Zertifizierungsprozess

Z 3.1 Audittypen

Die verschiedenen Audittypen für eine VLOG-Zertifizierung werden wie folgt definiert (Reihenfolge alphabetisch):

Dokumentenaudit:

Auditierung von Unternehmensunterlagen (z.B. Verfahrens- bzw. Arbeitsanweisungen, Lieferscheine) im Rahmen der Erweiterungszertifizierung Landwirtschaft. Die Durchführung von Dokumentenaudits ist nur bei Einhaltung bestimmter Kriterien durch das landwirtschaftliche Unternehmen zulässig (vgl. Kapitel Z 2.5).

Erstaudit:

Beim Erstaudit wird ein Unternehmen erstmalig gemäß dem VLOG Standard auditiert. Es handelt sich um ein vollständiges Vor-Ort-Audit aller Standorte/Betriebseinheiten, die in die VLOG-Produktion 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 VLOG-Produktion 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 VLOG-Produktion 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 VLOG-Produktion statt. Das Regelaudit findet üblicherweise angekündigt statt.

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.

Z 3.2 Beantragung der Zertifizierung, Abschluss Kontrollvertrag

Das Unternehmen / der Matrixorganisator / der Gruppenorganisator beantragt die Zertifizierung bei einer VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle und benennt hierbei den gewünschten Geltungsbereich (vgl. Anhang (12) inkl. Stufe und Unterstufe), welcher zertifiziert werden soll. Zwischen dem Unternehmen / dem Matrixorganisator / dem Gruppenorganisator und der VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle wird eine schriftliche Vereinbarung über die Durchführung der unabhängigen Kontrollen und der Einzel-/Matrix- bzw. Gruppenzertifizierung nach VLOG-Standard getroffen.

Z 3.3 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 Verunreinigungsgefahren von GVO im Unternehmen.

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

Vor dem Erst- und Regelaudit erfolgt die Einstufung durch das Unternehmen[1] und wird bei jedem Audit durch den Auditor und Bewerter überprüft und ggf. neu festgelegt. Die Festlegung wird in der Checkliste durch den Auditor und ggf. Bewerter dokumentiert bzw. angepasst.

Unternehmen der Stufen Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung werden in sogenannte Risikoklassen eingestuft. Folgende Risikoklassen werden unterschieden:

- Risikoklasse 0 (kein oder geringes Risiko)
- Risikoklasse 1 (mittleres Risiko)
- Risikoklasse 2 (hohes Risiko)

Z 3.3.1 Stufe Logistik und Futtermittelherstellung

Auf den Stufen Futtermittelherstellung und Logistik wird die Risikoeinstufung über das Produktionssystem der VLOG-Produktion vorgenommen (z.B. GVO am Standort oder rein kennzeichnungsfreie Produktion).

Eine Einstufung in Risikoklassen erfolgt auf diesen Stufen nicht.

Z 3.3.2 Stufe Landwirtschaft

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 erfolgt gemäß den folgenden Kriterien in Tabelle Z 2.

Sofern es bei der Anwendung der 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 (roh) und Rinder – Mastvieh, Rinder – Kuhmilch (roh) und Schweine – Mastschweine):

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

- Übergreifend über alle Geltungsbereiche (Eine Risikoklasse pro Unternehmen – dabei gilt nur die höchste/strengste Einstufung) ODER
- Getrennt für die einzelnen Geltungsbereiche (Eine Risikoklasse pro Geltungsbereich) unter Einhaltung aller folgender Bedingungen:
  - die Geltungsbereiche sind komplett voneinander getrennt (komplett getrennte Anlagen/Fütterungseinrichtungen/Maschinen mit Futtermittelkontakt)
  - für jeden Geltungsbereich werden alle Einstufungskriterien der Tabelle Z 2 beachtet

Unter diesen Voraussetzungen führen die unterschiedlichen Risikoklassen der einzelnen Geltungsbereiche zu unterschiedlichen Auditintervallen (vgl. Kapitel Z 3.4).

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

Einstufungskriterium	Risikoklasse 0	Risikoklasse 1	Risikoklasse 2
GVO-Futtermittel im Unternehmen	Nur möglich, wenn alle folgenden Kriterien erfüllt sind: • Am Standort befinden sich keine oder ausschließlich nicht austauschbare kennzeichnungspflichtige Futtermittel. • Anlage/Fütterungseinrichtungen/ Maschinen mit Kontakt zu kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln sind komplett getrennt zur VLOG-Betriebseinheit.	Am Standort befinden sich austauschbare kennzeichnungspflichtige Futtermittel. Einstufung in RK 1 ist nur möglich, wenn Anlagen/Fütterungseinrichtungen/ Maschinen mit Kontakt zu den austauschbaren kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln komplett getrennt zur VLOG-Betriebseinheit sind.	Am Standort befinden sich nach der Erstumstellung auf die VLOG-Produktion (ggf. zeitlich versetzt zur VLOG-Produktion) austauschbare und/oder nicht austauschbare kennzeichnungspflichtige Futtermittel, die mit denselben Anlagen/ Fütterungseinrichtungen/Maschinen gehandhabt werden, wie die Futtermittel für die VLOG-Produktion[2].
Wechsel der Futterqualitäten (kennzeichnungspflichtig und nicht kennzeichnungspflichtig) in der VLOG-Betriebseinheit/im VLOG-Stall	Nach Beginn der „Ohne Gentechnik“-konformen Fütterung findet in der VLOG-Betriebseinheit/im VLOG-Stall kein Wechsel zur Fütterung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln statt.		In der VLOG-Betriebseinheit wird nach Erstumstellung auf die „Ohne Gentechnik“-konforme Fütterung zwischen „Ohne Gentechnik“-konformer Fütterung und Fütterung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln hin- und hergewechselt (z.B. in Produktionssystemen, in denen die Lebensdauer der Tiere länger als die „Ohne Gentechnik“-Mindestfütterungsfrist ist).
Zertifizierungsstatus von in der VLOG-Produktion eingesetzten risikobehafteten Futtermittel (vgl. Kapitel E 4.2)	Risikobehaftete Futtermittel und der Futtermittellieferant (Ausnahme siehe Kapitel B 1, C 1) sind nach VLOG-Standard oder einem als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert. Dies gilt auch für in		Es werden risikobehaftete Futtermittel verwendet, welche nicht nach VLOG-Standard oder einem als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert sind. Es werden risikobehaftete Futtermittel verwendet, welche zwar nach VLOG-

[2] hierzu zählt auch die betriebsinterne oder überbetriebliche duale Nutzung von Futtermischwagen für die VLOG-Produktion

Einstufungskriterium	Risikoklasse 0	Risikoklasse 1	Risikoklasse 2
	Mahl- und/oder Mischanlagen eingesetzte Öle zur Staubbindung.		Standard zertifiziert waren, diesen Zertifizierungsstatus aber durch einen Verstoß gegen die Zertifizierungspflicht in der Lieferkette (vgl. Kapitel B 1, C 1) verloren haben.
Einsatz von Mahl- und/oder Mischanlagen	Eingesetzte überbetrieblich genutzte mobile Mahl- und/oder Mischanlage ist nach VLOG-Standard zertifiziert. Stationäre Mahl- und/oder Mischanlage landwirtschaftlicher Selbstmischer verarbeitet ausschließlich kennzeichnungsfreie Futtermittel.	Eingesetzte mobile Mahl- und/oder Mischanlage ist nicht nach VLOG-Standard zertifiziert oder stationäre Mahl- und/oder Mischanlage landwirtschaftlicher Selbstmischer verarbeitet sowohl kennzeichnungspflichtige als auch kennzeichnungsfreie Futtermittel. Eine Einstufung in Risikoklasse 1 ist nur möglich, wenn alle folgenden Anforderungen nachweislich erfüllt sind: • Für die eingesetzte Anlage liegt eine Zertifizierung in einem anerkannten Qualitätssicherungssystem (z.B. QS, KAT, Bio[3]) vor. • Im QM-Handbuch des Anlagenbetreibers sind Maßnahmen zur Vermeidung von Verunreinigungen mit GVO beschrieben.	Eingesetzte mobile Mahl- und/oder Mischanlage ist nicht nach VLOG-Standard zertifiziert. Stationäre Mahl- und/oder Mischanlage landwirtschaftlicher Selbstmischer verarbeiten sowohl kennzeichnungspflichtige als auch kennzeichnungsfreie Futtermittel. Eine Einstufung in Risikoklasse 2 erfolgt, wenn für die eingesetzte Anlage keine Zertifizierung in einem anerkannten Qualitätssicherungssystem (z.B. QS, KAT) vorliegt.

[3] 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

Einstufungskriterium	Risikoklasse 0	Risikoklasse 1	Risikoklasse 2
Tiertransport/Viehhandel	Im Unternehmen/beim Transport findet keine Fütterung der Tiere statt.	Im Unternehmen/beim Transport/Umladen und Ruhen findet eine Fütterung der Tiere statt. In diesem Fall sind die anderen Kriterien dieser Tabelle zur Risikoeinstufung ebenfalls anzuwenden.	

Tabelle Z 2: Risikoklasseneinstufung Stufe Landwirtschaft

Z 3.3.3 Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung

Die Risikoeinstufung erfolgt gemäß den folgenden Kriterien:

Risikoklasse 0

- Im Unternehmen werden ausschließlich Rohstoffe und Produkte gehandhabt, für die eine „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung zulässig wäre.
- Unternehmen, die GVO verarbeiten bzw. im Unternehmen lagern, können grundsätzlich nicht in die Risikoklasse 0 eingestuft werden.

Risikoklasse 1

- Im Unternehmen und Prozessstufen gibt es eine klare räumliche 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

- Im Unternehmen gibt es Prozessstufen ohne räumliche, aber mit 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.
- Es gibt mindestens ein Analyseergebnis aus betrachtetem Auditzeitraum, das den Grenzwert von 0,1 % GVO pro Zutat überschritten hat. Dies resultierte aus unterlassenen Maßnahmen des Unternehmens zur Vermeidung von Verunreinigungen.

Z 3.3.4 Stufe Einzelhandel

Die Risikoeinstufung ergibt sich aus der Organisation des Einkaufs (zentral oder dezentral).

Eine Einstufung in Risikoklassen erfolgt auf dieser Stufe nicht.

Z 3.4 Auditintervalle

Die in Tabelle Z 3 dargestellten Auditintervalle resultieren aus der Zertifizierungsart und Risikoeinstufung des Unternehmens.

Das Auditintervall beginnt jeweils mit dem Datum der ersten Zertifikatserteilung.

Findet ein Folgeaudit bei Unternehmen mit einem Auditintervall > 1 Kalenderjahr früher statt als notwendig (z.B. bereits ein Kalenderjahr früher), so werden auch die folgenden Regelaudits entsprechend früher terminiert.

Für die Stufen Matrixorganisation Logistik und Futtermittelherstellung sowie Gruppenorganisation Landwirtschaft und Einzelhandel gilt:

- Mit Beginn der neuen Auditsaison sind die für das Jahr geplanten Audits bei den Matrix-/Gruppenmitgliedern vom Matrix-/Gruppenorganisator mit der Zertifizierungsstelle abzustimmen.
- Die Zertifizierungsstelle verantwortet und überwacht die Einhaltung der Audittermine. Dies erfolgt mit Unterstützung des Matrix-/Gruppenorganisators.
- Der Matrix-/Gruppenorganisator verantwortet die Umsetzung der Korrekturmaßnahmen bei den Gruppenmitgliedern. Die Überwachung der Wirksamkeit der Korrekturmaßnahmen verantwortet die Zertifizierungsstelle.

Stufe		Auditintervalle der Regelaudits	Spezifische Anforderung/Bemerkung
Einzelzertifizierung			
Logistik		1 x pro Kalenderjahr	
Futtermittelherstellung		1 x pro Kalenderjahr	Liegt bei einer mobilen Mahl- und/oder Mischanlage eine Zertifizierung nach QS vor, so kann das VLOG-Auditintervall 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).
Landwirtschaft	Risikoklasse 0	Innerhalb von 3 Kalenderjahren	d.h. spätestens im 3. folgenden Kalenderjahr des letzten Audits
	Risikoklasse 1	Innerhalb von 2 Kalenderjahren	d.h. spätestens im 2. folgenden Kalenderjahr des letzten Audits

Stufe		Auditintervalle der Regelaudits	Spezifische Anforderung/Bemerkung
	Risikoklasse 2	1 x pro Kalenderjahr	Ergänzung – Unterstufe Tiertransport/Viehhandel Ist ein Viehhändler/-transporteur QS-zertifiziert, kann das VLOG-Auditintervall unter folgenden Bedingungen an das QS-Auditintervall angepasst werden: • Direkter Transport vom Lieferanten zum Abnehmer (z.B. Schlachthof), ohne zwischenzeitliche Aufstallung und/oder Fütterung oder • Ab- oder Umladen zwischen Start und Ziel des Transports (z.B. bei einer Sammelstelle) ausschließlich bei Tieren mit Einzelkennzeichnung und keine Fütterung bei VLOG-Tieren.
Lebensmittelverarbeitung und -aufbereitung		1 x pro Kalenderjahr	
Matrixorganisation Logistik und Futtermittelherstellung			
Matrixorganisator		1 x pro Kalenderjahr	
Matrixstandort **Stufe Logistik und mobile Mahl- und/oder Mischanlagen**		Innerhalb von 3 Kalenderjahren	d.h. spätestens im 3. folgenden Kalenderjahr des letzten Audits
Matrixstandort **Stufe Futtermittelherstellung (außer mobile Mahl- und/oder Mischanlagen)**		1 x pro Kalenderjahr	
Gruppenorganisation Landwirtschaft			
Gruppenorganisator		1 x pro Kalenderjahr	

Stufe	Auditintervalle der Regelaudits	Spezifische Anforderung/Bemerkung
Gruppenmitglied Risikoklasse 0	Innerhalb von 3 Kalenderjahren	d.h. spätestens im 3. folgenden Kalenderjahr des letzten Audits
Gruppenmitglied Risikoklasse 1	Innerhalb von 2 Kalenderjahren	d.h. spätestens im 2. folgenden Kalenderjahr des letzten Audits
Gruppenmitglied Risikoklasse 2	1 x pro Kalenderjahr	
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 das Auditintervall aus der jeweiligen Risikoklasse des Unternehmens (vgl. Kapitel Z 3.3). Unter bestimmten Voraussetzungen kann für die verschiedenen Geltungsbereiche eine Einstufung in verschiedene Risikoklassen erfolgen und damit verschiedene Auditintervalle ermöglichen (vgl. Kapitel Z 3.4).		
Gruppenorganisation Einzelhandel		
Gruppenorganisator	1 x pro Kalenderjahr	Können alle Prüfkriterien einschließlich der Einsicht der Original-Buchführungsunterlagen bei den Gruppenmitgliedern kontrolliert werden, kann eine separate Vor-Ort-Auditierung des Gruppenorganisators entfallen.
10% der Gruppenmitglieder **Bei zentralem Einkauf mit Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit bis zum Abverkauf an den Kunden**	1 x pro Kalenderjahr	Die Audits findet angekündigt statt. 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.
10 % der Gruppenmitglieder **Bei zentralem Einkauf mit Sicherstellung der**	1 x pro Kalenderjahr	Das Audit findet unangekündigt statt.

Stufe	Auditintervalle der Regelaudits	Spezifische Anforderung/Bemerkung
Rückverfolgbarkeit bis in die Bedientheke.		
100 % der Gruppenmitglieder **Bei dezentralem Einkauf.**	1 x pro Kalenderjahr	
Externe Dienstleister		
Externe Dienstleister, die im Rahmen des VLOG-Audits des Auftraggebers auditiert werden	Mit jedem Regelaudit des Auftraggebers	

Tabelle Z 3: Auditintervalle

Z 3.5 Auditplanung

Finden angekündigte Audits statt, so wird zwischen Auditor/Zertifizierungsstelle und dem Unternehmen folgendes abgestimmt:

- Auditzeitpunkt und voraussichtliche Auditdauer
- Auditbereich (inkl. aller relevanten in die VLOG-Zertifizierung eingebundenen Standorte und externen Dienstleister)

Der Auditor/die Zertifizierungsstelle erstellt zudem einen Auditplan.

Z 3.6 Auditdurchführung

Das Erst- bzw. Regelaudit gliedert sich wie folgt:

Einführungsgespräch:

- Vorstellung des Auditors und der am Audit beteiligten Personen
- Darlegung des geplanten Auditablaufs
- Klärung grundsätzlicher Fragen zum Auditablauf
- Prüfung ob abgeschlossener Standardnutzungsvertrag inkl. VLOG-ID (10-xxxxx) und falls relevant, Sub VLOG-ID (10-xxxxx-A/B etc.) der in die Zertifizierung eingebunden Standorte vorliegt[4]

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

Dokumentenprüfung:

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

Betriebsrundgang:

- Vor-Ort-Überprüfung der Produktionsbereiche, Anlagen und eingeschlossenen Produktionsprozesse bei allen in die Zertifizierung eingebundenen Standorten und bei den zertifizierungspflichtigen Tätigkeiten bei externen Dienstleistern
- Überprüfung der Einhaltung der Systemvorgaben (z.B. Trennung der Warenströme, Gefahrenanalyse)
- Befragung der Mitarbeiter
- Sofern vorgesehen bzw. im Verdachtsfall Probenahme und ggf. GVO-Analyse

[4] Bei Gruppen- bzw. Matrixorganisationen wird der Standardnutzungsvertrag zwischen VLOG und dem Gruppen-bzw. Matrixorganisator abgeschlossen. Bei Gruppen- bzw. Matrixmitgliedern muss das Vorliegen des abgeschlossenen Vertrages demnach nicht abgeprüft werden.

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-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
- Ggf. Festlegung von Korrekturmaßnahmen durch das Unternehmen. Diese haben keine Auswirkung auf das Auditergebnis.

Z 3.7 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 elektronisch oder schriftlich bestätigt. Die Form der elektronischen Bestätigung legt die Zertifizierungsstelle fest.

Z 3.8 Bewertung der Einhaltung der Anforderungen

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

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

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

Bewertung	Beschreibung	Punkte	Bemerkungen
A	Vollständige Erfüllung der Anforderung	10 Punkte	
B	Leichte bis mittlere Abweichung in Bezug auf die Anforderung	5 Punkte	
C	Nichterfüllung oder schwerwiegende Abweichung der Anforderung	-10 Punkte	

Bewertung	Beschreibung	Punkte	Bemerkungen
KO	Nichterfüllte Anforderung, deren Konsequenz einen kritischen Einfluss auf die „Ohne Gentechnik“-/„VLOG geprüft“-Kennzeichnung hat.	Audit nicht bestanden	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. Ein KO-Kriterium kann in den meisten Fällen nicht mit N.A. bewertet werden.
N.A.	Nicht anwendbar	-	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 in den meisten Fällen nicht mit N.A. bewertet werden.

Tabelle Z 4: Bewertung der Einhaltung der Anforderungen

Z 3.9 Festlegung und Umgang mit Korrekturmaßnahmen

Das Unternehmen legt für alle festgestellten Abweichungen und Verstöße (B-, C- und KO-Bewertungen) Korrekturmaßnahmen und Umsetzungsfristen entweder im Audit oder innerhalb von 4 Wochen nach dem Audit schriftlich fest. Diese werden durch die zuständige Zertifizierungsstelle genehmigt.

Erst nachdem für alle Abweichungen und Verstöße durch das Unternehmen Korrekturmaßnahmen und Umsetzungsfristen festgelegt wurden und diese durch den Auditor bzw. 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.

Das Unternehmen bzw. der Gruppen- oder Matrixorganisator verantwortet die Umsetzung der Korrekturmaßnahmen im Unternehmen bzw. bei den Gruppenmitgliedern oder Standorten. Die Überwachung der Wirksamkeit der Korrekturmaßnahmen verantwortet die Zertifizierungsstelle.

Bei der Sanktionierung des Unternehmens bzw. im Umgang mit Korrekturmaßnahmen finden die Ausführungen (vgl. Kapitel Z 3.10) und Anhang (10) Anwendung.

Z 3.10 Auditergebnis

Die Bewertung des Auditergebnisses erfolgt anhand der erreichten Punktzahl, durch die in Kapitel Z 3.8 aufgeführten Einstufungskategorien.

Gesamtpunktzahl, festgestellte Bewertung	**Auditergebnis**	**Konsequenzen für Zertifizierung, Maßnahmen**	**Auswirkungen auf die Kennzeichnung und Vermarktung**
• ≥ 75 % der maximal möglichen Punktzahl • Keine KO-Bewertung	Bestanden	• Erteilung des VLOG-Zertifikats bzw. Aufnahme in die VLOG-Gruppe oder VLOG-Matrix	• Im Rahmen der Erstzertifizierung bzw. nach einem Zertifikatsentzug ist die Kennzeichnung von Futtermitteln/Rohstoffen/Produkten und Tieren als „VLOG geprüft“ bzw. „VLOG“ erst nach (ggf. erneuter) Zertifikatserteilung bzw. nach Aufnahme in die Matrix/Gruppe zulässig.
Nur bei Dokumentenaudit (Erweiterungszertifizierung Landwirtschaft) • Keine KO-Bewertung • A-Bewertung für Anforderung Betriebsbeschreibung	Bestanden	• Erteilung des VLOG-Zertifikats bzw. Aufnahme in die VLOG-Gruppe	• Im Rahmen der Erstzertifizierung bzw. nach einem Zertifikatsentzug ist die Kennzeichnung von Futtermitteln/Rohstoffen/Produkten und Tieren als „VLOG geprüft“ bzw. „VLOG“ erst nach (ggf. erneuter) Zertifikatserteilung bzw. nach Aufnahme in die Matrix/Gruppe zulässig.
• < 75 % der maximal möglichen Punktzahl • Keine KO-Bewertung	Nicht bestanden	• Im Rahmen der Erstzertifizierung: Keine Erteilung eines VLOG-Zertifikats bzw. keine Einbindung in die VLOG-Gruppe oder VLOG-Matrix • Im Rahmen von Folgezertifizierungen: keine erneute Erteilung eines VLOG-Zertifikats (aktuell gültiges Zertifikat wird nicht ausgesetzt oder entzogen) bzw. Einbindung in VLOG-Gruppe	• Im Rahmen der Erstzertifizierung: Kennzeichnung von Futtermitteln/Rohstoffen/Produkten und Tieren als „VLOG geprüft“ bzw. „VLOG“ erst nach Zertifikatserteilung zulässig.

Gesamtpunktzahl, festgestellte Bewertung	Auditergebnis	Konsequenzen für Zertifizierung, Maßnahmen	Auswirkungen auf die Kennzeichnung und Vermarktung
		oder VLOG-Matrix bleibt (vorerst) bis Ende des aktuellen Kalenderjahres bestehen • Es erfolgt ein neues Regelaudit • Zertifizierungsstelle informiert VLOG innerhalb von 2 Werktagen über nicht bestandenes Audit (gilt nicht für nicht bestandene Gruppen- oder Matrixmitgliederaudits)	
• Eine oder mehr KO-Bewertungen	Nicht bestanden	• Keine Erteilung eines VLOG-Zertifikats bzw. Aufnahme in die VLOG-Gruppe oder VLOG-Matrix • 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 Erteilung 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.	• Im Rahmen der Erstzertifizierung bzw. nach einem Zertifikatsentzug ist die Kennzeichnung von Futtermitteln/Rohstoffen/Produkten und Tieren als „VLOG geprüft“ bzw. „VLOG“ erst nach (ggf. erneuter) Zertifikatserteilung zulässig. • Wurde aufgrund der Auditergebnisse die Zertifizierung der VLOG-Matrix/VLOG-Gruppe ausgesetzt oder entzogen, ist die Kennzeichnung „VLOG“/“VLOG geprüft“ bzw. dem „Ohne GenTechnik“-Siegel für die gesamte VLOG-Matrix/VLOG-Gruppe nicht zulässig. • Die Vermarktung von „VLOG“-Lebensmitteln sowie „VLOG geprüft“-gekennzeichneten Futtermitteln kann weiterhin durch die Matrix/Gruppe erfolgen, wenn einzelne Standorte/Gruppenmitglieder aus der Matrix/Gruppe ausgeschlossen wurden. In diesem Fall ist nur für die ausgeschlossenen Standorte/Gruppenmitglieder die Vermarktung von „VLOG“-gekennzeichneten Lebensmitteln/„VLOG geprüft“-gekennzeichneten Futtermitteln nicht zulässig.

Gesamtpunktzahl, festgestellte Bewertung	Auditergebnis	Konsequenzen für Zertifizierung, Maßnahmen	Auswirkungen auf die Kennzeichnung und Vermarktung
		• Zertifizierungsstelle informiert VLOG innerhalb von 2 Werktagen über KO-Bewertung (gilt nicht für nicht bestandene Gruppen- oder Matrixmitgliederaudits)	

Tabelle Z 5: Bewertung Auditergebnisse

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.

Z 3.11 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. in der Checkliste korrigiert und dokumentiert. Erfolgt eine Korrektur der Risikoeinstufung oder Änderung des Auditergebnisses, ist dies dem Unternehmen schnellstmöglich mitzuteilen.

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

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

Z 3.11.1 Erhalt der Auditberichte

Die Unternehmen erhalten von der Zertifizierungsstelle für jedes Audit einen Auditbericht inkl. festgestellter Abweichungen und Auditergebnis. Im Falle einer Matrix- oder Gruppenorganisation wird der Auditbericht der Gruppen-/bzw. Matrixmitglieder je nach Festlegung an dieses über den Gruppen-/bzw. Matrixorganisator verteilt oder direkt an diese versandt.

Z 4 Zertifikatserteilung

Z 4.1 Voraussetzung und Bedingungen für eine Zertifikatserteilung

Für die Erteilung des Zertifikates sind vom Unternehmen folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

- Bestehender Vertrag mit einer VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle
- Beidseitig unterzeichneter Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG
    - inkl. der vom VLOG erteilten VLOG-ID bzw. ggf. VLOG Sub-ID
- Bestandenes VLOG-Audit
    - Ggf. festgelegte Korrekturmaßnahmen und Umsetzungsfristen sind durch die Zertifizierungsstelle freigegeben

Nach bestandenem Audit stellt die Zertifizierungsstelle unter Berücksichtigung von Kapitel Z 4.2 dem Unternehmen spätestens 8 Wochen nach Audit ein Zertifikat nach VLOG-Standard aus. Wird das Zertifikat nicht innerhalb von 8 Wochen nach Audit ausgestellt, erfolgt ein neues Regelaudit.

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

Bei Gruppen- und Matrixzertifizierung zählen die 8 Wochen bei:

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

Z 4.2 Vorgaben für VLOG-Zertifikate

VLOG-Zertifikate werden gemäß Anhang (11) ausgestellt. Layout-Abweichungen sind ohne Einverständnis des VLOG zulässig (davon ausgenommen sind das „Ohne GenTechnik“ und „VLOG geprüft“-Siegel).

Geltungsbereich

Die Benennung des Geltungsbereichs bzw. der Geltungsbereiche auf dem VLOG-Zertifikat erfolgt gemäß Anhang (12).

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

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.

Zertifikatsanhang

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

- Verweis auf das Zertifikat unter Angabe der eindeutig identifizierbaren Zertifikatsnummer.
- Aufführen von vollständigen Namen des zertifizierten Unternehmens.
- Der Anhang ist mit einer eindeutig identifizierbaren Kennzeichnung zu versehen.
- Im Zertifikat ist auf den Anhang unter Angabe dieser eindeutig identifizierbaren Kennzeichnung zu verweisen.

Z 4.3 Spezifische Anforderungen für Matrix- und Gruppenorganisationen

Z 4.3.1 Zertifikat

Folgende Vorgaben sind neben den unter Kapitel Z 4.1 und Z 4.2 genannten Anforderungen bei der Zertifikatserteilung für Matrix-/Gruppenorganisationen einzuhalten:

Matrixorganisation – Logistik und Futtermittelherstellung
Das VLOG-Zertifikat wird mit der Firmierung des Matrixorganisators für die VLOG-Matrix ausgestellt. Den Matrixmitgliedern werden keine individuellen VLOG-Zertifikate ausgestellt. Der Matrixorganisator erhält von der Zertifizierungsstelle zusätzlich die Standortliste inkl. dem letzten Regelaudittermin. *Erläuterung: Die „Ohne Gentechnik“-/“VLOG geprüft“-Kennzeichnung von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten eines Standorts ist erst zulässig, nachdem dieser Standort gemäß den*

Anforderungen in Kapitel Z 2.2 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.
Gruppenorganisation – Landwirtschaft, Gruppenorganisation – Einzelhandel
Das VLOG-Zertifikat wird mit der Firmierung des Gruppenorganisators für die VLOG-Gruppe ausgestellt. • **Für Stufe Gruppenorganisation Landwirtschaft mit dem definierten Geltungsbereich der tierischen Produktion (vgl. Anhang (12)).** • Für Stufe Einzelhandel mit dem definierten Geltungsbereich für lose Ware (vgl. Anhang (12)). Den Gruppenmitgliedern werden keine individuellen VLOG-Zertifikate ausgestellt. Der Gruppenorganisator erhält von der Zertifizierungsstelle zusätzlich die Mitgliederliste inkl. dem letzten Regelaudittermin. *Erläuterung: Die „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung von Lebensmitteln eines Gruppenmitglieds ist erst zulässig, nachdem dieses Gruppenmitglied lt. den Anforderungen in Kapitel Z 2.3 bzw. Z 2.4 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.*

Tabelle Z 6: Spezifische Vorgaben bei der Zertifikatserteilung für Matrix-/Gruppenorganisationen

Z 4.3.2 Bescheinigungen für Matrixmitglieder/-standorte und Gruppenmitglieder

Die Zertifizierungsstelle kann einem Unternehmen eine Bescheinigung ausstellen, dass dieses Teil einer VLOG-Matrix-/Gruppenorganisation ist. In der Bescheinigung ist angegeben, dass sie nur Gültigkeit besitzt, solange das Unternehmen Mitglied der VLOG-Matrix/-Gruppe ist und die Matrix/Gruppe über ein gültiges Zertifikat verfügt.

Erläuterung: Eine Bescheinigung über die Einbindung in eine VLOG-Gruppe bzw. VLOG-Matrix steht Ihnen auf der VLOG-Website zur Verfügung:
https://www.ohnegentechnik.org/Bescheinigung_fuer_VLOG-Gruppen-bzw_Matrixzertifizierung

Erläuterung: Für das Erteilen der Bescheinigung ist keine Erlaubnis des Matrix-/Gruppenorganisators erforderlich. Es wird jedoch empfohlen, dass dieser von der zuständigen Zertifizierungsstelle über die Erteilung einer Bescheinigung informiert wird.

Z 4.4 Gültigkeit des VLOG-Zertifikats

Alle Stufen
Die Zertifikatsgültigkeit 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 Futtermittelherstellung VLOG-zertifizierte mobile Mahl- und Mischanlagen, die gleichzeitig nach Leitfäden des QS-Systems zertifiziert sind: • Die Gültigkeit reicht 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 VLOG-einzelzertifizierte Unternehmen: • Die Gültigkeit der VLOG-Einzelzertifizierung orientiert sich am Auditintervall gemäß Kapitel Z 3.4 und reicht längstens bis zum Ende des Jahres, in dem das nächste Regelaudit spätestens durchzuführen ist. Das Auditintervall ist dabei abhängig von der Risikoklasse des Unternehmens bzw. des Geltungsbereiches der Einzelzertifizierung VLOG-zertifizierte Viehhändler/-transporteure, die gleichzeitig nach Leitfäden des QS-Systems zertifiziert sind: • Die Gültigkeit reicht 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).

Tabelle Z 7: Gültigkeit des VLOG-Zertifikates

Z 4.5 Zertifikatsentzug

In folgenden Fällen wird das VLOG-Zertifikat durch die zuständige Zertifizierungsstelle entzogen:

- (Fristlose) Kündigung des Kontrollvertrags vor Beendigung der Zertifikatslaufzeit
- (Fristlose) Kündigung des Standardnutzungsvertrages vor Beendigung der Zertifikatslaufzeit
  - durch das Unternehmen
  - durch den VLOG
- Nichtbestehen eines VLOG-Audits durch Vergabe von mindestens einer KO-Bewertung (vgl. Tabelle Z 5 (vgl. Kapital Z 3.10)

Z 4.6 Übertragung der Zertifizierung bei 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 und/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 so schnell wie möglich an den VLOG.

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

Bei Gruppen- bzw. Matrixorganisationen gilt darüber hinaus:

- Die Risikoklassen/-einstufung und Auditintervalle der Gruppen- bzw. Matrixmitglieder 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. Das VLOG-zertifizierte Unternehmen informiert den VLOG über den Wechsel zur neuen Zertifizierungsstelle. Die entsprechenden Angaben in der VLOG-Datenbank werden durch den VLOG aktualisiert
4. Die bisherige Zertifizierungsstelle übermittelt auf Anfrage der neuen Zertifizierungsstelle die vollständigen Audit- und Zertifizierungsunterlagen des letzten Regelaudits sowie ggf. stattgefundener Nachaudits an die neue Zertifizierungsstelle.
5. 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.
6. 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-bzw. Matrixorganisationen gilt darüber hinaus:

- Die Risikoklassen und Auditintervalle der Gruppen-/Matrixmitglieder bleiben bestehen. Im Rahmen eines Zertifizierungsstellenwechsels findet keine erneute Erstzertifizierung, sondern eine Folgezertifizierung (vgl. Kapitel Z 2.2 bzw. Z 2.3) 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. Die Risikoklassen und Auditintervalle des Gruppenmitglieds/Matrixstandorts bleiben bestehen.

Folgende Schritte müssen hierfür erfolgen:

1. Der bisherige Gruppen-/Matrixorganisator erklärt gegenüber der bisherigen Zertifizierungsstelle sein Einverständnis zur Datenweitergabe an die neue Zertifizierungsstelle.
2. Die bisherige Zertifizierungsstelle übermittelt die vollständigen Audit- und Zertifizierungsunterlagen des letzten Regelaudits des betroffenen Gruppen-/Matrixmitglieds an die neue Zertifizierungsstelle.

3. Die neue Zertifizierungsstelle prüft, welche Aufgaben in der alten VLOG-Gruppe/-Matrix durch den Gruppen-/Matrixorganisator übernommen wurden und gleicht dies mit der neuen VLOG-Gruppe/-Matrix bzw. den Zuständigkeiten des neuen Gruppen-/Matrixorganisators ab.
4. Das Gruppen-/Matrixmitglied wird aus der Mitgliederliste bzw. Standortliste des bisherigen Gruppen-/ Matrixorganisators gestrichen.
5. 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.

"Ohne Gentechnik"-Produktions- und Prüfstandard

Teil B - Logistik

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 B: Logistik 3
B 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht 3
B 2 Allgemeine Anforderungen 10
B 2.1 Standardnutzungsvertrag mit VLOG 10
B 2.2 Betriebsbeschreibung 10
B 2.3 Regelung von Verantwortlichkeiten, Organigramm 10
B 2.4 Risikomanagement (KO) 10
B 2.5 Beauftragung externer Dienstleister 11
B 2.6 Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen (KO) 12
B 2.7 Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten (KO) 12
B 2.8 Warenausgangskontrolle, Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren 12
B 2.9 Rückverfolgbarkeit (KO) 13
B 2.10 Reklamationsmanagement 13
B 2.11 Warenrücknahme 14
B 2.12 Krisenmanagement (KO) 14
B 2.13 Korrekturmaßnahmen, kontinuierlicher Verbesserungsprozess 14
B 2.14 Dokumentation und Aufbewahrungsfrist 14
B 2.15 Schulung der Mitarbeiter 15
B 2.16 Interne Audits 15
B 3 Spezifische Anforderungen für Lagerung und Umschlag 15
B 3.1 Wareneingangskontrolle (KO) 15
B 4 Spezifische Anforderungen für Handel 16
B 4.1 Wareneingangskontrolle (KO) 16
B 4.2 Probenahme und Analyse 16
B 4.2.1 Probenahme- und Analysenplan 16
B 4.2.2 Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors 17
B 4.2.3 Probenahme- und Analysehäufigkeit 17

B 4.2.4 Bewertung von Analyseergebnissen 19
B 5 Spezifische Anforderungen für Streckenhandel 20
B 5.1 Wareneingangskontrolle (KO) 20
B 6 Spezifische Anforderungen für die Überführung von Futtermitteln in „VLOG geprüft“ . 20
B 6.1 Spezifische Anforderungen Risikomanagement 20
B 6.2 Probenahme und Analyse zur Überführung 21
B 7 Spezifische Anforderungen für Private Labelling von Futtermitteln 21
B 7.1 Zertifizierungsstatus des Lohnherstellers (KO) 21
B 7.2 Vertragliche Vereinbarung zwischen Private Labeller und Lohnhersteller (KO) 22
B 7.3 Wareneingangskontrolle 22
B 7.4 Probenahme und Analyse 22

Tabellen- und Abbildungsverzeichnis

Tabelle B 1: Stufendefinition und Zertifizierungspflicht 9
Tabelle B 2: Mindestanzahl von Probenahmen und Analysen in der Unterstufe Handel von Futtermitteln pro Kalenderjahr 18
Tabelle B 3: Mindestanzahl von Probenahmen und Analysen in der Unterstufe Handel von Lebensmitteln pro Kalenderjahr 18
Tabelle B 4: Bewertung von Analyseergebnissen für Futtermittel 19
Tabelle B 5: Bewertung von Analyseergebnissen für Lebensmittel 20
Tabelle B 6: Mindestanzahl von Probenahmen und Analysen für die Überführung von kennzeichnungsfreien Einzelfuttermitteln in "VLOG geprüft"-Qualität pro Kalenderjahr 21

Teil B: Logistik

Im vorliegenden Standardteil sind die 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. Teil Z (Zertifizierung) beschreibt den Zertifizierungsprozess, die Risikoeinstufung (falls erforderlich) und die daraus resultierenden Anforderungen an (zukünftig) VLOG-zertifizierte Unternehmen.

B 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 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 eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist: • Der Transport ist nicht in Risikomanagement eines der VLOG-zertifizierten Unternehmen eingebunden. • Zwischen Transporteur und zertifiziertem Unternehmen wurde keine Vereinbarung zur Einhaltung der Logistik-Anforderungen des VLOG-Standards getroffen.	Für den Transport von losen „VLOG geprüft"-Futtermitteln bzw. losen VLOG-zertifizierten Lebensmittel(-zutaten) zwischen VLOG-zertifizierten Unternehmen unter der Voraussetzung, dass alle der drei folgenden Bedingungen erfüllt sind: • Die Beauftragung erfolgt durch ein VLOG-zertifiziertes Unternehmen. • Der Transport ist in Risikomanagement eines der VLOG-zertifizierten Unternehmen eingebunden. Hierfür liegt ein entsprechender Nachweis zur Einbindung vor. • Es besteht eine Vereinbarung zwischen Transporteur und zertifiziertem Unternehmen zur Einhaltung der	B 1- B 2

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard-anforderungen
		Logistik-Anforderungen des VLOG-Standards. (vgl. Kapitel B 2.5)	
		Für den Transport von gesackten/manipulationssicher verpackten „VLOG geprüft“-Futtermitteln bzw. VLOG-zertifizierten Lebensmitteln	B 1- B 2
		Für den Transport von losen, VLOG-zertifizierten Lebensmitteln/Zutaten tierischen Ursprungs, solange diese eindeutig gekennzeichnet sind und keine Verunreinigungs- oder Manipulationsgefahr besteht.	B 1- B 2
Unterstufe Lagerung/Umschlag: Lagerung umfasst die Dienstleistung der zeitlich befristeten Lagerung von Lebensmitteln und/oder Futtermitteln. Umschlag umfasst alle Dienstleistungen, die in direktem Zusammenhang mit dem Wechseln von Verkehrsmitteln stehen (Entladen, ggf. Zwischenlagerung sowie Wiederbeladung von Transportmitteln).			
Futtermittel	Für Lagerung/Umschlag von losen „VLOG geprüft“-Futtermitteln	Für Lagerung/Umschlag von gesackten/manipulationssicher verpackten Futtermitteln	B 1- B 3
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 Verunreinigungs- oder Manipulationsgefahr besteht	Für Lagerung/Umschlag von losen, VLOG-zertifizierten Lebensmitteln/Zutaten tierischen Ursprungs, solange diese eindeutig gekennzeichnet sind und keine Verunreinigungs- oder Manipulationsgefahr besteht	B 1- B 3

	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 2, B 4
	Für Händler, die bisher nicht VLOG-zertifiziertes, auf GVO analysierbares Einzelfuttermittel in „VLOG geprüft“-Qualität überführen und als solches* kennzeichnen wollen		B 1- B 2, B 4 bzw. B 5, B 6
	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 2, B 4
	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 2, B 4
Lebensmittel	Für Handel von losen, VLOG-zertifizierten Lebensmitteln/ Zutaten tierischen Ursprungs, wenn diese am Lebensmittel/ an der Zutat nicht eindeutig gekennzeichnet sind und/oder Verunreinigungs- oder Manipulationsgefahr besteht.	Für Handel von losen VLOG-zertifizierten Lebensmitteln/ Zutaten tierischen Ursprungs, solange diese tierischen Lebensmittel eindeutig gekennzeichnet sind und keine Verunreinigungs- oder Manipulationsgefahr besteht.	B 1- B 2, B 4

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard-anforderungen
	Für den verplombten Handel von VLOG-zertifizierten Lebensmitteln zwischen zwei VLOG-zertifizierten Unternehmen, unter der Voraussetzung, dass: • Der Händler eigene Lieferscheine für zertifizierte Ware mit der Kennzeichnung „VLOG“ ausstellt und/oder • Der Händler nicht VLOG-zertifizierte Transporteure beauftragt bzw. der Transport nicht in das Risikomanagement eines der VLOG-zertifizierten Unternehmen eingebunden ist	Für den Handel von verplombten VLOG-zertifizierten Lebensmitteln zwischen zwei VLOG-zertifizierten Unternehmen, unter der Voraussetzung, dass alle der folgenden Bedingungen erfüllt sind: • Die Ware ist nach VLOG-Standard zertifiziert • Auf den Lieferscheinen ist der abgebende verarbeitende Betrieb aufgeführt • Die zertifizierte Ware ist auf den Lieferschein mit „VLOG“ gekennzeichnet • Der Transport ist VLOG-zertifiziert oder gemäß B1 in das Risikomanagement eines VLOG-zertifizierten Unternehmens eingebunden. Hierfür liegt ein entsprechender Nachweis zur Einbindung vor. • Nach Verladung wird der Fahrzeugtank, Container etc. verplombt	B 1- B 2, B 4
		Für Handel von VLOG-zertifizierten Lebensmitteln/Zutaten tierischen Ursprungs, sobald diese in Endverbraucherverpackung verpackt wurden.	
		Für den Handel von gesackten/manipulationssicher verpackten Lebensmitteln.	

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard-anforderungen
Unterstufe Streckenhandel: Streckenhandel beschreibt die Handelsform, bei der die Waren vom Lieferanten direkt zum Kunden des Streckenhändlers transportiert werden. Der Streckenhändler nimmt die Ware nicht in physischen Besitz, ist aber Vertragspartner des Kunden und erstellt die Rechnung über die Waren.			
Futtermittel	Für Streckenhändler von losen „VLOG geprüft-Futtermitteln	Für den Streckenhandel von gesackten/manipulationssicher verpackten Futtermitteln (ausgenommen Private Labelling)	B 1- B 2, B 5
	Für Streckenhändler, die nicht VLOG-zertifiziertes Einzelfuttermittel in „VLOG geprüft“-Qualität überführen und als solches* kennzeichnen wollen.		B 1- B 2, B 5, B 6
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 Verunreinigungs- oder Manipulationsgefahr besteht.	B 1- B 2, B 5
	Für den verplombten Streckenhandel von VLOG-zertifizierten Lebensmitteln zwischen zwei VLOG-zertifizierten Unternehmen, unter der Voraussetzung, dass: • Der Streckenhändler eigene Lieferscheine für zertifizierte Ware mit der Kennzeichnung „VLOG“ ausstellt und/oder • Der Streckenhändler nicht VLOG-zertifizierte Transporteure beauftragt bzw. der Transport nicht in das Risikomanagement des VLOG-zertifizierten	Für den verplombten Streckenhandel von VLOG-zertifizierten Lebensmitteln zwischen zwei VLOG-zertifizierten Lebensmittelunternehmen, unter der Voraussetzung, dass alle der folgenden Bedingungen erfüllt sind: • Die Ware ist nach VLOG-Standard zertifiziert • Auf den Lieferscheinen ist der abgebende verarbeitende Betrieb aufgeführt • Die zertifizierte Ware ist auf den Lieferschein mit „VLOG“ gekennzeichnet	B 1- B 2, B 5

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard-anforderungen
	Unternehmen eingebunden ist, das den Transport beauftragt	• Der Transport ist VLOG-zertifiziert oder gemäß B 1 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	
	Für den Streckenhandel von losen VLOG-zertifizierten Lebensmitteln mit direktem Transport vom VLOG-zertifizierten landwirtschaftlichen Betrieb zum VLOG-zertifizierten Abnehmer (z.B. durch Milchsammelwagen), unter der Voraussetzung, dass mindestens eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist: • Die Ware ist nicht nach VLOG-Standard zertifiziert • Der abnehmende verarbeitende Betrieb kann nicht nachvollziehen, dass die Ware ausschließlich von VLOG-zertifizierten Betrieben stammt • Die aktuell gültigen VLOG-Zertifikate (bzw. Bescheinigungen nach Kapitel Z 4.3.2) liegen dem verarbeitenden Betrieb nicht vor • Der Transport ist nicht VLOG-zertifiziert oder gemäß B 1 in das Risikomanagement eines VLOG-zertifizierten Unternehmens eingebunden.	Für den Streckenhandel von losen VLOG-zertifizierten Lebensmitteln mit direktem Transport vom VLOG-zertifizierten landwirtschaftlichen Betrieb zum VLOG-zertifizierten Abnehmer (z.B. durch Milchsammelwagen), unter der Voraussetzung, dass alle der folgenden Bedingungen erfüllt sind: • Die Ware ist nach VLOG-Standard zertifiziert • Der abnehmende verarbeitende Betrieb kann anhand ihm vorliegender Informationen/Dokumentationen nachvollziehen, dass die Ware ausschließlich von VLOG-zertifizierten Betrieben stammt (z.B. nachprüfbare Tour) • Die aktuell gültigen VLOG-Zertifikate (bzw. Bescheinigungen nach Kapitel Z 4.3.2) liegen dem verarbeitenden Betrieb vor • Der Transport ist VLOG-zertifiziert oder gemäß B 1 in das Risikomanagement eines VLOG-zertifizierten Unternehmens eingebunden. Hierfür liegt ein entsprechender Nachweis zur Einbindung vor.	B 1- B 2, B 5

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard-anforderungen
		Für den Streckenhandel von VLOG-zertifizierten gesackten/manipulationssicher verpackten Lebensmitteln/Zutaten (z.B. sobald diese in Endverbraucherverpackung verpackt wurden).	
Unterstufe Private Labelling von Futtermitteln: Private Labelling beschreibt die Tätigkeit eines Unternehmens (z.B. Händler, Streckenhändler), Futtermittel die von einem anderen Unternehmen hergestellt wurden, unter seinem eigenen Marken- oder Firmennamen zu vertreiben. Das Futtermittel wird dabei entweder nach den Anforderungen des Auftraggebers (Private Labellers) von einem anderen Unternehmen im Lohn hergestellt oder die Ware wird vom Auftraggeber übernommen und unter eigenem Namen vertrieben.			
Futtermittel	Für Unternehmen, die Private Labelling bei gesackten und/oder losen Futtermitteln betreiben und diese als „VLOG geprüft“* vermarkten/kennzeichnen.	Für Unternehmen, die Private Labelling bei Futtermitteln betreiben und diese nicht als „VLOG geprüft“* vermarkten/kennzeichnen.	B 1 - B 2, B 7

Tabelle B 1: Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

* (Wortmarke oder Siegel gemäß Kapitel A 10)

B 2 Allgemeine Anforderungen

B 2.1 Standardnutzungsvertrag mit VLOG

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

B 2.2 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 am 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 2.3 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 2.4 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“ (z.B. Herkunftsländer)
- Handhabung von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten, welche die Anforderungen für eine „VLOG“/„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 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.

B 2.5 Beauftragung externer Dienstleister

Die Beauftragung von externen Dienstleistern 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 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 B 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 B 2.4).

B 2.6 Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen (KO)

Durch räumliche und/oder zeitliche Trennung der Warenflüsse gelangen zu keinem Zeitpunkt Futtermittel, Rohstoffe oder Produkte, die nicht für eine „VLOG geprüft“- bzw. „VLOG“/„Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung geeignet sind, in den Warenfluss der Futtermittel, Rohstoffe oder Produkte zur “VLOG geprüft“- bzw. „VLOG“/„Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung. Durch geeignete Verfahrensschritte wird sichergestellt, dass eine Verunreinigung mit 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 2.7 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 Klärung, ob ein Ereignisfall vorliegt (vgl. Kapitel B 2.12)
- die Kennzeichnung betroffener Futtermittel, Rohstoffe und Produkte
- das Informieren der 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.

Die Bewertung von Analyseergebnissen erfolgt gemäß Kapitel B 4.2.4

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

B 2.8 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 10) gekennzeichnet. Es ist klar ersichtlich, auf welches Futtermittel sich die Kennzeichnung bezieht**.**

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

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

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

Lebensmittel

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

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

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

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

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

B 2.9 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 die Plausibilität der Warenflüsse zulassen.

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

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

B 2.10 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 berechtigte Beanstandungen und Reklamationen werden Korrekturmaßnahmen eingeleitet (inkl. Festlegung von Verantwortlichkeiten und Fristen).

B 2.11 Warenrücknahme

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

B 2.12 Krisenmanagement (KO)

Erläuterung: Ereignisfälle werden im Ereignisfallblatt definiert (vgl. Anhang (31) und (35)).

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. Stellvertretungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste
- Regelung zur umgehenden Informierung der
  - betroffenen Geschäftspartner und Kunden
  - Zertifizierungsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (vgl. Anhang (31) oder (35))
  - VLOG-Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (vgl. Anhang (31) oder (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.

B 2.13 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 Korrekturmaßnahmen werden fristgerecht umgesetzt und die Wirksamkeit dieser in einem angemessenen Zeitraum überprüft. Beides wird dokumentiert.

B 2.14 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, der „VLOG geprüft"-/„VLOG"-Lagerung bzw. der Kennzeichnung mit dem „VLOG geprüft"-/„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. Lieferscheine/-protokolle, Unbedenklichkeitsbescheinigungen, Schulungsdokumentationen, etc. Gemäß „Leitfaden zur Kontrolle von GVO in Futtermitteln" müssen Dokumente im Zusammenhang mit Futtermitteln (bzgl. GVO) 5 Jahre aufbewahrt werden.

B 2.15 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 Betriebsabläufe geschult.

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

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

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

B 2.16 Interne Audits

Es werden pro 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 3 Spezifische Anforderungen für Lagerung und Umschlag

B 3.1 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 (Lebensmittel)

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

B 4 Spezifische Anforderungen für Handel

B 4.1 Wareneingangskontrolle (KO)

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 pro 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 4.2 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 4.2.1 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 B 4.2.2 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 Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analyseumfang (vgl. Leitfaden Labore)

Nicht notwendig sind Probenahmen und GVO-Analysen, 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 Probennahme- und Analysenplans eine Risikoanalyse vor, die zu dem Schluss kommt, welche Futtermittel/Rohstoffe/Produkte nicht 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 4.2.2 Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors

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

- Futtermittel: mindestens 400 g, maximal 1 kg
- Einzelfuttermittel/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.

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-Einzelfutter bzw. -Zutaten enthalten, wird angegeben, in welcher Form diese enthalten sind (z.B. Mais als Maismehl, Soja als Sojaextraktionsschrot). Kopien der Zusammensetzung/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.

B 4.2.3 Probenahme- und Analysehäufigkeit

Pro Kalenderjahr wird im Unternehmen mindestens die in Tabelle B 2 und Tabelle B 3 aufgeführte Probenahme- und Analysehäufigkeit umgesetzt.

Alle zu analysierenden Proben werden rasch an das VLOG-anerkannte Labor geschickt. Zweit- oder Drittanalysen aus einer Probenahme sind grundsätzlich zulässig, sie müssen aber umgehend erfolgen (Expressanalyse).

Handel von VLOG-Futtermitteln

VLOG-Sortiment am Standort / Gesamt-Sortiment Standort	Mindestanzahl der Probenahmen + Analysen im „VLOG geprüft"-Warenausgang[1,2] pro Kalenderjahr	
	Lose „VLOG geprüft"-Futtermittel	**VLOG-Sackware**
Keine losen kennzeichnungspflichtigen Futtermittel am Standort	bis einschließlich 10.000 t/Jahr: 1 > 10.000 bis 50.000 t/Jahr: 2 > 50.000 bis 100.000 t/Jahr: 4 > 100.000 bis 200.000 t/Jahr: 6 > 200.000 bis 300.000 t/Jahr: 8 je weitere angebrochene 100.000 t, kommen 2 hinzu	keine
Lose kennzeichnungspflichtige Futtermittel am Standort	bis einschließlich 2.000 t/Jahr: 1 > 2.000 bis 5.000 t/Jahr: 3 > 5.000 bis 10.000 t/Jahr: 5 > 10.000 bis 50.000 t/Jahr: 10 > 50.000 bis 100.000 t/Jahr: 15 > 100.000 bis 200.000 t/Jahr: 20 > 200.000 bis 300.000 t/Jahr: 25 je weitere angebrochene 100.000 t, kommen 5 hinzu	keine

Tabelle B 2: 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[3]	Mindestanzahl der Probenahmen + Analysen im VLOG-Warenausgang pro Kalenderjahr
lose „Ohne Gentechnik"-Rohstoffe/Produkte	2
lose „Ohne Gentechnik"-Rohstoffe/-Produkte + lose kennzeichnungsfreie aber nicht „Ohne Gentechnik"-konforme Rohstoffe/Produkte	6
lose „Ohne Gentechnik"-Rohstoffe/-Produkte + kennzeichnungspflichtige Rohstoffe/Produkte	12

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

Erläuterung: Die Probenanzahl (Rohstoffe/Produkte) kann entsprechend reduziert werden, wenn im Auditzeitraum die Anzahl der bezogenen Chargen kleiner ist als die in Tabelle B3 aufgeführte Mindestprobenanzahl.

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

[2] 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.

[3] Manipulationssicher verpackte Rohstoffe/Produkte müssen nicht analysiert werden

B 4.2.4 Bewertung von Analyseergebnissen

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

Liegen aus einer Probenahme zwei unterschiedliche Analyseergebnisse 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.

Futtermittel:

Bewertung		**Maßnahmen**
GVO nicht nachweisbar oder < 0,1%		
Kennzeichnungskonform, zulässig für die VLOG-Produktion		Keine Maßnahmen notwendig
≥ 0,1 % ≤ 0,9 % GVO		
Einzelfall-bezogene Bewertung	Kann die GVO-Verunreinigung auf das eigene Unternehmen zurückgeführt werden? (z.B. duale Handhabung)	Ja: Überprüfung ob etablierte Maßnahmen (vgl. Kapitel B 2.4 ausreichend und valide umgesetzt sind. -Wenn nicht weiteres Vorgehen entsprechend Kapitel B 2.7 und B 2.12.
		Nein: Information an Lieferanten.
	Werden auf der jeweiligen Organisationsebene regelmäßig entsprechende Werte festgestellt (im Verhältnis zur Analysenanzahl)?	Ja: Die etablierten Maßnahmen (vgl. Kapitel B 2.4) sind nicht ausreichend und müssen überarbeitet werden.
		Nein (keine systembedingte Ursache): Keine Maßnahmen notwendig.
> 0,9 % GVO		
Nicht kennzeichnungskonform, nicht zulässig für die VLOG-Produktion		Weiteres Vorgehen entsprechend den etablierten Verfahren aus Kapitel B 2.7 und B 2.12.

Tabelle B 4: Bewertung von Analyseergebnissen für Futtermittel

Lebensmittel:

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 G 2.8 und G 2.13

Tabelle B 5: Bewertung von Analyseergebnissen für Lebensmittel

B 5 Spezifische Anforderungen für Streckenhandel

B 5.1 Wareneingangskontrolle (KO)

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

B 6 Spezifische Anforderungen für die Überführung von Futtermitteln in „VLOG geprüft"

Dieses Kapitel regelt die Überführung von nicht kennzeichnungspflichtigen Einzelfuttermitteln in „VLOG geprüft"-Qualität. Die Überführung ist nur für Einzelfuttermittel möglich, welche auf GVO analysiert werden können. Es wird ausschließlich in Kombination mit den Anforderungen für Händler (vgl. Kapitel B 4) oder Streckenhändler (vgl. Kapitel B 5) angewendet.

B 6.1 Spezifische Anforderungen Risikomanagement

Zusätzlich zu den Anforderungen in Kapitel B 2.4, beinhaltet die Gefahrenanalyse Folgendes:

- eine Risikoeinstufung der Einzelfuttermittel (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 6.2 Probenahme und Analyse zur Überführung

Die Anforderungen aus Kapitel B 4.2 (B 4.2.1 Probenahme- und Analysenplan, B 4.2.2 Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors, B 4.2.4 Bewertung von Analyseergebnissen) werden im Unternehmen umgesetzt.

Pro Kalenderjahr werden mindestens die in Tabelle B 6 aufgeführten Probenahmen und Analysen durchgeführt.

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

Bereich / **Gesamt-Sortiment am Standort**	**Probenahme + Analyse im „VLOG geprüft“-Wareneingang**	**Mindestanzahl der Probenahmen + Analysen im „VLOG geprüft“-Warenausgang (Handel inkl. Überführung) pro Kalenderjahr**
Keine losen Kennzeichnungs-pflichtigen Futtermittel am Standort	**Bei jeder Partie risikobehafteter Einzelfuttermittel, die überführt werden soll**	bis einschließlich 10.000 t/Jahr: 1 > 10.000 bis 50.000 t/Jahr: 2 > 50.000 bis 100.000 t/Jahr: 4 > 100.000 bis 200.000 t/Jahr: 6 > 200.000 bis 300.000 t/Jahr: 8 je weitere angebrochene 100.000 t, kommen 2 hinzu
Lose kennzeichnungs-pflichtige Futtermittel am Standort	**Bei jeder Partie risikobehafteter Einzelfuttermittel, die überführt werden soll**	bis einschließlich 2.000 t/Jahr: 1 > 2.000 bis 5.000 t/Jahr: 3 > 5.000 bis 10.000 t/Jahr: 5 > 10.000 bis 50.000 t/Jahr: 10 > 50.000 bis 100.000 t/Jahr: 15 > 100.000 bis 200.000 t/Jahr: 20 > 200.000 bis 300.000 t/Jahr: 25 je weitere angebrochene 100.000 t, kommen 5 hinzu
Reiner Überführer auf Strecke bzw. Überführer der nur Transport aber keine Lagerung/Umschlag der Ware vornimmt	Bei jeder Partie risikobehafteter Einzelfuttermittel, die überführt werden soll: 1 Probenahme + Analyse Wenn Soja, Raps, Mais, Zuckerrübe oder Baumwolle überführt werden und alle Partien 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 B 6: Mindestanzahl von Probenahmen und Analysen für die Überführung von kennzeichnungsfreien Einzelfuttermitteln in "VLOG geprüft"-Qualität pro Kalenderjahr

B 7 Spezifische Anforderungen für Private Labelling von Futtermitteln

B 7.1 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 pro Kalenderjahr zu prüfen) oder
- die Vor-Ort Auditierung des Lohnherstellers im Rahmen des VLOG-Audits des Private Labellers durch dessen Zertifizierungsstelle für alle relevanten Tätigkeiten (vgl. Kapitel B 2.5).

B 7.2 Vertragliche Vereinbarung zwischen Private Labeller und Lohnhersteller (KO)

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

Verfügt der Lohnhersteller über keine eigene VLOG-Zertifizierung, liegt eine Vereinbarung sowie Auditierung gemäß Kapitel B 2.5 vor.

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

B 7.3 Wareneingangskontrolle

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

Im Rahmen der Wareneingangskontrollen von VLOG-zertifizierten Futtermitteln wird:

- die Kennzeichnung „VLOG geprüft“ und/oder das „VLOG geprüft“-Siegel auf den Warenbegleitpapieren bzw. bei gesackter Ware auf der Verpackung geprüft.

B 7.4 Probenahme und Analyse

Im Fall von loser Ware, die der Private Labeller selbst (zeitweise) physisch in Besitz nimmt, erfolgt eine risikoorientierte Beprobung und GVO-Analyse für die „VLOG geprüft“-Futtermittel nach Kapitel B 4.2.

"Ohne Gentechnik"-Produktions- und Prüfstandard

Teil C - Futtermittelherstellung

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 C: Futtermittelherstellung 3
C 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht 3
C 2 Allgemeine Anforderungen 4
C 2.1 Standardnutzungsvertrag mit VLOG 4
C 2.2 Betriebsbeschreibung 4
C 2.3 Regelung von Verantwortlichkeiten, Organigramm 4
C 2.4 Risikomanagement (KO) 4
C 2.5 Beauftragung externer Dienstleister 5
C 2.6 Wareneingangskontrolle 6
C 2.7 Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen (KO) 6
C 2.8 Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln (KO) 7
C 2.9 Rückverfolgbarkeit (KO) 7
C 2.10 Reklamationsmanagement 7
C 2.11 Warenrücknahme 8
C 2.12 Krisenmanagement (KO) 8
C 2.13 Korrekturmaßnahmen, kontinuierlicher Verbesserungsprozess 8
C 2.14 Dokumentation und Aufbewahrungsfrist 8
C 2.15 Schulung der Mitarbeiter 9
C 2.16 Interne Audits 9
C 3 Spezifische Anforderungen für Futtermittelherstellung/-verarbeitung 9
C 3.1 Probenahme und Analyse 9
C 3.1.1 Probenahme- und Analysenplan 9
C 3.1.2 Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors 10
C 3.1.3 Probenahme- und Analysehäufigkeit 11
C 3.1.4 Bewertung von Analyseergebnissen 11
C 3.2 Rückstellproben 12

C 3.3 Warenausgangskontrolle, Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren 12
C 4 Spezifische Anforderungen für mobile Mahl- und/oder Mischanlagen..... 13
C 4.1 Spezifische Maßnahmen für den Ausschluss von Verunreinigungen 13
C 4.2 Absicherung durch Verschleppungstests 13
C 4.3 Mischdokumentation und Mischprotokolle..... 14
C 4.4 Probenahme 14
C 4.4.1 Einverständnis zur Probenahme 14
C 4.5 Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren..... 15

Tabellen- und Abbildungsverzeichnis

Tabelle C 1: Stufendefinition und Zertifizierungspflicht 3
Tabelle C 2: Mindestanzahl von Probenahmen und Analysen in der Unterstufe Futtermittelproduktion pro Kalenderjahr..... 11
Tabelle C 3: Bewertung von Analyseergebnissen Futtermittel..... 12

Teil C: Futtermittelherstellung

Im vorliegenden Standardteil sind die Anforderungen für die Stufe Futtermittelherstellung und deren Unterstufen beschrieben. Teil Z (Zertifizierung) beschreibt den Zertifizierungsprozess, die Risikoeinstufung (falls erforderlich) und die daraus resultierenden Anforderungen an (zukünftig) VLOG-zertifizierte Unternehmen.

C 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 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 neben den Anforderungen aus Teil C auch die entsprechenden Anforderungen aus Teil B einzuhalten.			
Alle Futtermittel-arten	Für im Unternehmen hergestellte lose und/oder gesackte/verpackte Futtermittel, die als „VLOG geprüft"* ausgelobt werden sollen.	Für im Unternehmen hergestellte lose und/oder gesackte/verpackte Futtermittel, die nicht als „VLOG geprüft"* ausgelobt werden sollen.	C 1-C 3
Unterstufe Mobile Mahl- und/oder Mischanlage: Gewerbliches, überbetriebliches Herstellen von Futtermitteln mit mobilen Anlagen auf landwirtschaftlichen Betrieben.			
Mahlen/ Mischen von Futtermitteln	Für das Mahlen und/oder Mischen von Futtermitteln, 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 das Mahlen und/oder Mischen von Futtermitteln, die nicht als „VLOG-Mischung" ausgelobt werden soll.	C 1-C 2, C 4
Transport, Lagerung und Umschlag als Dienstleistung sowie Handel/Streckenhandel (ggf. inkl. Überführung) und Private Labelling von Futtermitteln fallen unter die Stufe Logistik (Teil B).			

Tabelle C 1: Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

*(Wortmarke oder Siegel gemäß Kapitel A 10)

C 2 Allgemeine Anforderungen

C 2.1 Standardnutzungsvertrag mit VLOG

In einzelzertifizierten Unternehmen liegt ein beidseitig unterzeichneter Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG inkl. der vom VLOG erteilten VLOG-ID (10-xxxxx) vor. Für alle in die VLOG-Zertifizierung eingebundenen Standorte liegt die vom VLOG erteilte Sub LOG-ID (10-xxxxx-A/B etc.) vor.

C 2.2 Betriebsbeschreibung

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

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

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

Als wesentliche Änderungen, welche die VLOG-Zertifizierung betreffen, gelten z.B. Änderungen am Sortiment und/oder Prozessen.

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

C 2.3 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 2.4 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“ (z.B. Herkunftsländer)
- inkl. Risikoeinstufung der Futtermittel (risikobehaftet/nicht risikobehaftet)
- 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 und externe Dienstleister (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- Ggf. weitere unternehmensspezifische Punkte

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

Risikomanagement

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

C 2.5 Beauftragung externer Dienstleister

Die Beauftragung von externen Dienstleistungen für zertifizierungspflichtige Tätigkeiten im Bereich Futtermittelherstellung, Transport, Lagerung oder Umschlag (vgl. Teil B 1 Logistik, C 1 Futtermittelherstellung), erfolgt unter einer der folgenden Bedingungen:

- 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 C 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 C 2.4)

C 2.6 Wareneingangskontrolle

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

Wareneingangskontrolle von VLOG-zertifizierten Futtermitteln

- Im Wareneingang werden die Warenbegleitpapiere bzw. bei gesackter Ware die Verpackung auf die Kennzeichnung „VLOG geprüft“ und/oder das „VLOG geprüft“-Siegel (vgl. A 10) kontrolliert. Unvollständige Warenbegleitpapiere werden beim Lieferanten reklamiert.
- Die VLOG-Zertifizierung des Lieferanten wird regelmäßig, jedoch mindestens einmal pro Kalenderjahr geprüft.

Wareneingangskontrolle von nicht VLOG-zertifizierten, risikobehafteten Futtermitteln

Für alle Futtermittel, Futtermittelzusatzstoffe und Hilfsstoffe, welche vom Unternehmen als risikobehaftet (vgl. Kapitel C 2.4) eingestuft werden, liegt eine Bestätigung des Lieferanten über GVO- bzw. Kennzeichnungsfreiheit 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 über die 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 2.4) eingestuft werden, trägt der entsprechende Lieferschein des Futtermittels keinerlei Kennzeichnung nach VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

C 2.7 Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen (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 Verunreinigung durch 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 2.8 Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln (KO)

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

Dieses beinhaltet mindestens:

- die Klärung ob ein Ereignisfall vorliegt (vgl. Kapitel C 2.12)
- die Kennzeichnung betroffener Futtermittel
- das Informieren 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.

Die Bewertung von Futtermittel-Analysenergebnissen erfolgt gemäß Kapitel C 3.1.4.

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

C 2.9 Rückverfolgbarkeit (KO)

Das eingeführte/installierte Rückverfolgbarkeitssystem stellt sicher, dass:

- Alle im Unternehmen / am Standort vorhandenen „VLOG geprüft“-Futtermittel jederzeit eindeutig identifiziert werden können.
- innerhalb von einem Arbeitstag der Warenfluss von „VLOG geprüft“-Futtermitteln 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*
- *Partiebildungen, falls erfolgt (inkl. Rework)*
- *Informationen zum Auslieferungsdatum und den belieferten Kunden*

C 2.10 Reklamationsmanagement

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

C 2.11 Warenrücknahme

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

C 2.12 Krisenmanagement (KO)

Erläuterung: Ereignisfälle werden im Ereignisfallblatt definiert (Vgl. Anhang (31)).

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 „VLOG geprüft"-Futtermitteln haben. Dieses Verfahren ist implementiert und umfasst mindestens:

- den Ablauf im Ereignisfall
- Benennung von Verantwortlichen inkl. Stellvertretungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste
- Regelungen zur umgehenden Information der
  - betroffenen Geschäftspartner und Kunden
  - Zertifizierungsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (vgl. Anhang 31)
  - VLOG-Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (vgl. Anhang 31)
- 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 2.13 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 Korrekturmaßnahmen werden fristgerecht umgesetzt und die Wirksamkeit dieser in einem angemessenen Zeitraum überprüft. Beides wird dokumentiert.

C 2.14 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" bzw. der Kennzeichnung mit dem „VLOG geprüft"-Siegel 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), Schulungsdokumentationen, etc. Gemäß Leitfaden zur Kontrolle von GVO in Futtermitteln müssen Dokumente im Zusammenhang mit Futtermitteln (bzgl. GVO) 5 Jahre aufbewahrt werden.

C 2.15 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 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 geprüft"-Betriebsablauf und kann dementsprechend je nach Mitarbeiter variieren.

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

C 2.16 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.

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 3 Spezifische Anforderungen für Futtermittelherstellung/-verarbeitung

C 3.1 Probenahme und Analyse

Für die Futtermittel, die für die „VLOG geprüft"-Produktion bzw. -Kennzeichnung relevant sind, erfolgt gemäß Kapitel C 2.4 eine risikoorientierte Beprobung und GVO-Analyse nach den folgenden Ausführungen.

C 3.1.1 Probenahme- und Analysenplan

Es liegt ein schriftlicher Probenahme- und Analysenplan auf Grundlage der unternehmensindividuellen Risikoeinstufung (vgl. Kapitel C 2.4) der Futtermittel für die „VLOG geprüft"-Produktion vor, der das Probenahme- und Analyseverfahren beschreibt und der planmäßig umgesetzt ist.

Der Probenahme- und Analysenplan enthält/definiert unter Einhaltung der Anforderungen in Kapitel C 3.1.2 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 Probennahmen und GVO-Analysen
- die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analyseumfang vgl. Leitfaden Labore)

Nicht notwendig sind Probenahmen und GVO-Analysen, 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, welche Futtermittel nicht beprobt/analysiert werden müssen.

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

C 3.1.2 Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors

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

- Futtermittel: mindestens 400 g, maximal 1 kg
- Einzelfuttermittel/Rohware (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.

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-Einzelfutter bzw. -Zutaten enthalten, wird angegeben, in welcher Form diese enthalten sind (z.B. Mais als Maismehl, Soja als Sojaextraktionsschrot). Kopien der Zusammensetzung/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.

C 3.1.3 Probenahme- und Analysehäufigkeit

Pro Kalenderjahr wird im Unternehmen mindestens die in Tabelle C 22 aufgeführte Probenahme- und Analysehäufigkeit umgesetzt.

Alle zu analysierenden Proben werden rasch an das VLOG-anerkannten Labor versendet. Zweit- oder Drittanalysen aus einer Probenahme sind grundsätzlich zulässig, sie müssen aber umgehend erfolgen (Expressanalyse).

Bereich / Produktion am Standort	Probenahme + Analyse im „VLOG geprüft"-Wareneingang (Rohware)	Mindestanzahl der Probenahmen + Analysen im „VLOG geprüft"-Warenausgang[1] pro Kalenderjahr
Komplett kennzeichnungs-freie Produktion	Bei jeder Partie risikobehafteter Einzelfuttermittel	bis einschließlich 10.000 t/Jahr: 1 > 10.000 bis 50.000 t/Jahr: 2 > 50.000 bis 100.000 t/Jahr: 4 > 100.000 bis 200.000 t/Jahr: 6 > 200.000 bis 300.000 t/Jahr: 8 je weitere angebrochene 100.000 t, kommen 2 hinzu
Duale Produktion	Bei jeder Partie risikobehafteter Einzelfuttermittel	bis einschließlich 2.000 t/Jahr: 1 > 2.000 bis 5.000 t/Jahr: 3 > 5.000 bis 10.000 t/Jahr: 5 > 10.000 bis 50.000 t/Jahr: 10 > 50.000 bis 100.000 t/Jahr: 15 > 100.000 bis 200.000 t/Jahr: 20 > 200.000 bis 300.000 t/Jahr: 25 je weitere angebrochene 100.000 t, kommen 5 hinzu

Tabelle C 2: Mindestanzahl von Probenahmen und Analysen in der Unterstufe Futtermittelproduktion pro Kalenderjahr[2]

C 3.1.4 Bewertung von Analyseergebnissen

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

Liegen aus einer Probenahme zwei unterschiedliche Analyseergebnisse 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.

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

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

<table>
<tr><th colspan="2">Bewertung</th><th>Maßnahmen</th></tr>
<tr><td colspan="3">GVO nicht nachweisbar oder < 0,1%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kennzeichnungskonform, zulässig für die VLOG-Produktion</td><td>Keine Maßnahmen notwendig</td></tr>
<tr><td colspan="3">≥ 0,1 % ≤ 0,9 % GVO</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Einzelfall-bezogene Bewertung</td><td rowspan="2">Kann die GVO Verunreinigung auf das eigene Produktionssystem zurückgeführt werden? (z.B. duale Produktion)</td><td><u>Ja</u>: Überprüfung ob etablierte Maßnahmen (vgl. Kapitel C 2.4) ausreichend und valide umgesetzt sind.
-Wenn nicht: weiteres Vorgehen entsprechend Kapitel C 2.8 und C 2.12.</td></tr>
<tr><td><u>Nein</u>: Information an Lieferanten.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Werden auf der jeweiligen Organisationsebene regelmäßig entsprechende Werte festgestellt (im Verhältnis zur Analysenanzahl)?</td><td><u>Ja</u>: Die etablierten Maßnahmen (vgl. Kapitel C 2.4) sind nicht ausreichend und müssen überarbeitet werden.</td></tr>
<tr><td><u>Nein</u> (keine systembedingte Ursache): Keine Maßnahmen notwendig.</td></tr>
<tr><td colspan="3">> 0,9 % GVO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nicht kennzeichnungskonform, nicht zulässig für die VLOG-Produktion</td><td>Weiteres Vorgehen entsprechend den etablierten Verfahren aus Kapitel C 2.8 und C 2.12.</td></tr>
</table>

Tabelle C 3: Bewertung von Analyseergebnissen Futtermittel

C 3.2 Rückstellproben

Das Unternehmen bewahrt von allen „VLOG geprüft“-Ausgangspartien lückenlos Rückstellmuster in geeigneten Behältnissen auf, um bei Bedarf einen Rückschluss auf die tatsächlich gelieferte Qualität nehmen zu können. Die Rückstellmuster werden für einen Zeitraum bereitgehalten, der dem Verwendungszweck und der Produkthaltbarkeit des Futtermittels angemessen ist.

Erläuterung: Dies gilt sowohl für lose als auch für verpackt abgegebene Futtermittel.

C 3.3 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 10), gekennzeichnet. Es ist klar ersichtlich, auf welches Futtermittel sich die Kennzeichnung bezieht.

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

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

C 4 Spezifische Anforderungen für mobile Mahl- und/oder Mischanlagen

C 4.1 Spezifische Maßnahmen für den Ausschluss von Verunreinigungen

Gemäß Kapitel C 2.7 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 VLOG-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 Spülcharge außerhalb der VLOG-Produktion verwendet.
- Klar dokumentiert, wie Restlosentleerungen und/oder Spülchargen durchgeführt werden.
- Die durchgeführte Restlosentleerung und Spülcharge im Mischprotokoll gemäß Kapitel C 4.3/ Anhang (30) dokumentiert.

C 4.2 Absicherung durch Verschleppungstests

Erläuterung: Werden in den Mahl- und/oder Mischanlagen ausschließlich kennzeichnungsfreie Futtermittel gemahlen/gemischt, ist keine Durchführung von Verschleppungstests notwendig.

Werden auch kennzeichnungspflichtige Futtermittel (inkl. Öle) gemahlen/gemischt, ist vom Mahl- und/oder Mischanlagenbetreiber ein Verschleppungstest für alle eingesetzten baugleichen Modelle durchzuführen, 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).

Die Ergebnisse der durchgeführten Verschleppungstests sind dokumentiert und werden mindestens bis zum nächsten Test aufbewahrt. Im Unternehmen werden ggf. entsprechende Maßnahmen aus den Ergebnissen abgeleitet.

Verschleppungstest beim Einstieg in die VLOG-Produktion:

Es muss ein Verschleppungstest stattfinden. Dieser kann nur in folgenden Fällen entfallen:

- Anlage mit Restlosentleerung:
  - Durchführung sowohl einer Restlosentleerung als auch einer Spülcharge nach Anweisung des Herstellers (bzw. basierend auf eigenen Testergebnissen) nach jeder kennzeichnungspflichtigen Mischung und vor einer „VLOG-Mischung“.
- fabrikneue Anlagen:
  - Vorlage eines aussagekräftigen Anlagegutachten des Herstellers, das versuchsbasiert darlegt, welche Verschleppungen bei welcher Maßnahme (Restlosentleerung, Nutzung Hammermühle, Spülcharge in Größe/Beschaffenheit usw.) auftreten.

Verschleppungstests in den Folgejahren:

- mindestens alle 5 Kalenderjahre
- bei wesentlichen Veränderungen an der Anlage (Reparaturen, Verschleiß, Defekte, etc.), die Einfluss auf die Verschleppung haben können.

C 4.3 Mischdokumentation und Mischprotokolle

Die Mischreihenfolge und die einzelnen Mischungen sind pro Anlage tagesgenau und in chronologischer Reihenfolge 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 jeweils ein Exemplar des Mischprotokolls.

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

C 4.4 Probenahme

C 4.4.1 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.

Die Einverständniserklärung berechtigt den Betreiber der mobilen Mahl- und/oder Mischanlage zur Probenahme aus der hergestellten „VLOG-Mischung“.

C 4.5 Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren

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

"Ohne Gentechnik"-
Produktions- und Prüfstandard

Teil D - Matrixorganisation
Logistik und Futtermittelherstellung

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 2
Tabellen- und Abbildungsverzeichnis 3
Teil D: Matrixorganisation Logistik und Futtermittelherstellung 4
D 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht 4
D 2 Anforderungen an Matrixorganisatoren 4
D 2.1 Standardnutzungsvertrag mit VLOG 4
D 2.2 Matrixbeschreibung, Standortliste, Betriebsbeschreibung 5
D 2.2.1 Matrixbeschreibung (vgl. Anhang (18)) 5
D 2.2.2 Standortliste (vgl. Anhang (18)) 5
D 2.2.3 Betriebsbeschreibungen der Standorte 5
D 2.3 Vertragliche Bindung der Mitglieder (KO) 6
D 2.4 Risikomanagement (KO) 6
D 2.5 Beauftragung externer Dienstleister 6
D 2.6 Probenahme und Analyse 7
D 2.6.1 Probenahme- und Analysenplan 7
D 2.6.2 Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors 7
D 2.6.3 Probenahme- und Analysehäufigkeit 8
D 2.6.4 Bewertung von Analyseergebnissen 8
D 2.6.5 Auswertung der Analysedaten 10
D 2.7 Schulung der Mitarbeiter und Mitglieder 10
D 2.8 Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten (KO) 10
D 2.9 Reklamationsmanagement 11
D 2.10 Warenrücknahme 11
D 2.11 Krisenmanagement (KO) 11
D 2.12 Korrekturmaßnahmen, kontinuierlicher Verbesserungsprozess 11
D 2.13 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen 12
D 2.14 Internes Audit 12

Tabellen- und Abbildungsverzeichnis

Tabelle D 1: Stufendefinition und Zertifizierungspflicht 4
Tabelle D 2: Bewertung von Analyseergebnissen für Futtermittel 9
Tabelle D 3: Bewertung von Analyseergebnissen für Lebensmittel 9

Teil D: Matrixorganisation Logistik und Futtermittelherstellung

Im folgenden Standardteil sind die Anforderungen an die Matrixorganisation Logistik und Futtermittelherstellung beschrieben, deren Zertifizierung im Rahmen der Matrixzertifizierung Logistik und Futtermittelherstellung erfolgt. Teil Z (Zertifizierung) beschreibt den Zertifizierungsprozess, Risikoeinstufung (falls erforderlich) und die daraus resultierenden Anforderungen an (zukünftig) VLOG-zertifizierte Unternehmen.

D 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

Für die Matrixmitglieder gelten die Anforderungen der Stufe Logistik (Teil B) und/oder Futtermittelherstellung (Teil C), für den Matrixorganisator darüber hinaus die Anforderungen in Teil D. In den Audits wird überprüft, ob alle Anforderungen vom Matrixorganisator erfüllt werden.

VLOG-Matrix/Matrixorganisation: Eine VLOG-Matrix bzw. Matrixorganisation ist der Zusammenschluss verschiedener Unternehmen/Standorte mit Tätigkeit auf den Stufen Logistik und/oder Futtermittelherstellung (den sogenannten Matrixmitgliedern) zum Zwecke einer VLOG-Matrixzertifizierung. Die Stufen Logistik und Futtermittelherstellung sowie ihre jeweiligen Unterstufen können beliebig in einer Matrix kombiniert werden. Die Matrixzertifizierung ist sowohl für ein Unternehmen mit mindestens zwei Standorten als auch für die gemeinsame Zertifizierung von mehreren Unternehmen mit ihren Standorten möglich.
Matrixorganisator: Unternehmen einer VLOG-Matrix, welches die Zertifizierung der Matrix organisiert und Verantwortung für ein Risikomanagement innehält, welches alle Matrixstandorte umfasst. Im Rahmen der VLOG-Matrixorganisation erfolgt die Zertifizierung über den Matrixorganisator, d.h. dieser erhält das Zertifikat für die VLOG-Matrix Logistik und/oder Futtermittelherstellung.
Matrixmitglied: Unternehmen mit Tätigkeit auf den Stufen Logistik und/oder Futtermittelherstellung, das vertraglich in eine VLOG-Matrix integriert ist. • 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.
Matrixstandort: Standort, welcher über ein Matrixmitglied vertraglich in eine VLOG-Matrix integriert ist**.**

Tabelle D 1: Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

D 2 Anforderungen an Matrixorganisatoren

D 2.1 Standardnutzungsvertrag mit VLOG

Es liegt ein beidseitig unterzeichneter Standardnutzungsvertrag des Matrixorganisators mit dem VLOG inkl. der vom VLOG erteilten VLOG-ID (10-xxxxx) vor.

D 2.2 Matrixbeschreibung, Standortliste, Betriebsbeschreibung

D 2.2.1 Matrixbeschreibung (vgl. Anhang (18))

Der Zertifizierungsstelle liegt vom 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 ausgelagerten Prozesse (z.B. externe Dienstleister), 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)

D 2.2.2 Standortliste (vgl. Anhang (18))

Eine 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.

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

D 2.2.3 Betriebsbeschreibungen der Standorte

Der Matrixorganisator verantwortet die Betriebsbeschreibungen der Standorte sowie deren Aktualisierung. Auf den Standorten der Matrixmitglieder liegt die jeweilige aktuelle Betriebsbeschreibung vor (Anhang (13) Logistik und/oder Anhang (15) Futtermittelherstellung). Die Zertifizierungsstelle wird zeitnah vom Matrixorganisator über betriebsinterne Veränderungen informiert, welche die Zertifizierung betreffen.

Erläuterung: Eine wesentliche Änderung, welche die VLOG-Zertifizierung betrifft, ist z.B. die Änderung der Produktionsart (dual oder komplett kennzeichnungsfrei).

D 2.3 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 Umsetzung der festgelegten Korrekturmaßnahmen und -fristen durch das Mitglied.

D 2.4 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“ (inkl. Herkunftsländer)
- 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 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.

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

D 2.5 Beauftragung externer Dienstleister

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

- 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 D 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 D 2.4).

D 2.6 Probenahme und Analyse

D 2.6.1 Probenahme- und Analysenplan

Der Matrixorganisator verantwortet die Erstellung und Umsetzung eines Probenahme- und Analysenplans für die Matrixstandorte. Dieser definiert die risikoorientierte Beprobung und GVO-Analyse von Futtermitteln.

Der Probenahme- und Analysenplan enthält/definiert unter Einhaltung der Anforderungen in Kapitel D 2.6.2 und mindestens:

- Die Festlegung der zu beprobenden/zu analysierenden risikobehafteten Futtermittel, Rohstoffe und Produkte auf Grundlage der durchgeführten Gefahrenanalyse (vgl. Kapitel C 2.4)
- 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
- Die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analysenumfang, vgl. Leitfaden Labore).

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.

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

D 2.6.2 Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors

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

- Futtermittel: mindestens 400 g, maximal 1 kg

- Einzelfuttermittel/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.

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

Alle zu analysierenden Proben werden rasch an das VLOG-anerkannten Labor versendet und durch dieses analysiert. Zweit- oder Drittanalysen aus einer Probenahme sind grundsätzlich zulässig, sie müssen aber umgehend erfolgen (Expressanalyse).

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-Einzelfutter bzw. -Zutaten enthalten, wird angegeben, in welcher Form diese enthalten sind (z.B. Mais als Maismehl, Soja als Sojaextraktionsschrot). Kopien der Zusammensetzung/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.

D 2.6.3 Probenahme- und Analysehäufigkeit

Pro Matrixmitglied erfolgend mindestens die nach Teil B und/oder C geforderten Probenahmen und Analysen.

D 2.6.4 Bewertung von Analyseergebnissen

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

Liegen aus einer Probenahme zwei unterschiedliche Analyseergebnisse 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.

Futtermittel:

<table>
<tr><th colspan="2">Bewertung</th><th>Maßnahmen</th></tr>
<tr><td colspan="3">GVO nicht nachweisbar oder < 0,1%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kennzeichnungskonform, zulässig für die VLOG-Produktion</td><td>Keine Maßnahmen notwendig</td></tr>
<tr><td colspan="3">≥ 0,1 % ≤ 0,9 % GVO</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Einzelfall-bezogene Bewertung</td><td rowspan="2">Kann die GVO Verunreinigung auf das eigene Unternehmen zurückgeführt werden?
(z.B. duale Handhabung)</td><td><u>Ja</u>: Überprüfung ob etablierte Maßnahmen (vgl. Kapitel D 2.4/B 2.4/C 2.4 ausreichend und valide umgesetzt sind.
-Wenn nicht weiteres Vorgehen entsprechend Kapitel D 2.8 und D 2.11 . (Oder entsprechendem Kapitel in Teil B oder Teil C)</td></tr>
<tr><td><u>Nein</u>: Information an Lieferanten.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Werden auf der jeweiligen Organisationsebene regelmäßig entsprechende Werte festgestellt (im Verhältnis zur Analysenanzahl)?</td><td><u>Ja</u>: Die etablierten Maßnahmen (vgl. Kapitel D 2.4/B 2.4/C 2.4) sind nicht ausreichend und müssen überarbeitet werden.</td></tr>
<tr><td><u>Nein</u> (keine systembedingte Ursache): Keine Maßnahmen notwendig.</td></tr>
<tr><td colspan="3">> 0,9 % GVO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nicht kennzeichnungskonform, nicht zulässig für die VLOG-Produktion</td><td>Weiteres Vorgehen entsprechend den etablierten Verfahren aus Kapitel D 2.8 und D 2.11. (Oder entsprechendem Kapitel in Teil B oder Teil C)</td></tr>
</table>

Tabelle D 2: Bewertung von Analyseergebnissen für Futtermittel

Lebensmittel:

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 D 2.8 und D 2.11. (Oder entsprechendem Kapitel in Teil B)

Tabelle D 3: Bewertung von Analyseergebnissen für Lebensmittel

D 2.6.5 Auswertung der Analysedaten

Der Matrixorganisator:

- sammelt die Analyseergebnisse der Matrixstandorte und wertet diese mindestens einmal pro Kalenderjahr aus. Die Auswertungen erfolgen pro Matrixstandort.
- leitet ggf. risikoorientierte Maßnahmen (z.B. Standortbewertung) für die Matrixstandorte ab.

D 2.7 Schulung der Mitarbeiter und Mitglieder

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

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

Erläuterung: 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 2.8 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:

- die Klärung, ob ein Ereignisfall vorliegt (vgl. Kapitel D 2.11)
- die Kennzeichnung betroffener Futtermittel, Rohstoffe und Produkte
- das Informieren von Kunden/Abnehmern, Lieferanten und Matrixmitglied(ern)
- die Fehlerbehandlung
- die Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen
- die Sperrung und Freigabe von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten
- die Dokumentation und Auswertung der Vorfälle

Die Verantwortlichkeiten sind im Verfahren festgelegt.

Die Bewertung von Analyseergebnissen erfolgt gemäß Kapitel D 2.6.4.

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

D 2.9 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 berechtigte Beanstandungen und Reklamationen werden Korrekturmaßnahmen mit den betroffenen Mitgliedern abgestimmt und eingeleitet (inkl. Festlegung von Verantwortlichkeiten und Fristen).

D 2.10 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 2.11 Krisenmanagement (KO)

Erläuterung: Ereignisfälle werden im Ereignisfallblatt definiert (vgl. Anhang (32)).

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
- Regelungen zur umgehenden Information der
  - betroffener Geschäftspartner und Kunden
  - Zertifizierungsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (vgl. Anhang (32))
  - VLOG-Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (vgl. Anhang (32))
- 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 2.12 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 der Matrixorganisator ggf. zusammen mit den Mitgliedern Korrekturmaßnahmen, um ein erneutes Auftreten zu verhindern, und dokumentiert diese.

Der Matrixorganisator verantwortet die fristgerechte Umsetzung der Korrekturmaßnahmen bei den Standorten. Die Wirksamkeit dieser wird in einem angemessenen Zeitraum überprüft. Beides wird dokumentiert.

D 2.13 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen

Die Aufzeichnungen sind gut lesbar und authentisch. Eine nachträgliche Manipulation ist ausgeschlossen. Alle Dokumente im Zusammenhang mit der Matrixzertifizierung sowie der Kennzeichnung „VLOG geprüft“/„VLOG" bzw. der Kennzeichnung mit dem „VLOG-geprüft“-/„Ohne GenTechnik“-Siegel 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, Schulungsdokumentationen, etc. Gemäß Leitfaden zur Kontrolle von GVO in Futtermitteln müssen Dokumente im Zusammenhang mit Futtermitteln (bzgl. GVO) 5 Jahre aufbewahrt werden.

D 2.14 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 alle 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.

"Ohne Gentechnik"-Produktions- und Prüfstandard

Teil E - Landwirtschaft

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 3
Teil E: Landwirtschaft 4
E 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht 4
E 2 Kriterien zur Risikoeinstufung 9
E 3 Allgemeine Anforderungen 13
E 3.1 Standardnutzungsvertrag mit VLOG 13
E 3.2 Betriebsbeschreibung 13
E 3.3 Regelung von Verantwortlichkeiten, Organigramm 13
E 3.4 Risikomanagement 14
E 3.5 Beauftragung externer Dienstleister, Überbetriebliche Nutzung von Maschinen und Anlagen 14
E 3.6 Umgang mit nicht konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren (KO) 15
E 3.7 Rückverfolgbarkeit (KO) 16
E 3.8 Reklamationsmanagement 16
E 3.9 Krisenmanagement (KO) 16
E 3.10 Korrekturmaßnahmen 17
E 3.11 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen 17
E 3.12 Schulung der Mitarbeiter 17
E 3.13 Eigenkontrollen 18
E 4 Spezifische Anforderungen für tierische Produktion 19
E 4.1 Tierbestandsübersicht 19
E 4.2 Risikobehaftete Futtermittel 19
E 4.3 Futtermittelbestellung 20
E 4.4 Futtermittelliste 21
E 4.5 Futterrationen 21
E 4.6 Wareneingangskontrolle von Futtermitteln (KO) 21
E 4.7 Einhaltung der Mindestfütterungsfrist (KO) 22
E 4.8 Tierzukauf (KO) 22
E 4.9 Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigung (KO) 23

E 4.10 Nutzung von Mahl- und/oder Mischanlagen 25
E 4.10.1 Verbleib von Spülchargen 25
E 4.10.2 Nutzung von überbetrieblich eingesetzten mobilen Mahl- und/oder Mischanlagen 25
E 4.10.2.1 Vertragliche Regelung mit dem Anlagenbetreiber 25
E 4.10.2.2 Mahl- und Mischprotokoll 26
E 4.10.3 Nutzung von stationären Mahl- und/oder Mischanlagen 26
E 4.10.3.1 Nutzung ausschließlich für kennzeichnungsfreie Futtermittel 26
E 4.10.3.2 Nutzung für kennzeichnungsfreie und kennzeichnungspflichtige Futtermittel 26
E 4.11 Probenahme und Analyse 26
E 4.11.1 Probenahme- und Analyseplan 26
E 4.11.2 Probenahme, Aufbewahrung von Rückstellmustern 27
E 4.11.3 Beauftragung eines Analyselabors 28
E 4.11.4 Analysehäufigkeit 28
E 4.11.5 Bewertung von Analyseergebnissen 29
E 4.11.6 Reduktion des Analyseumfangs nach Futtermittelwechsel in Gruppenorganisationen 30
E 4.12 Warenausgangskontrolle, Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren 31
E 5 Spezifische Anforderungen pflanzliche Futtermittelproduktion 32
E 5.1 Wareneingangskontrolle von Saat- und Pflanzgut (KO) 32
E 5.2 Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen (KO) 32
E 6 Spezifische Anforderungen für Tiertransport, Viehhandel 33
E 6.1 Tiertransportübersicht 33
E 6.2 Wareneingangskontrolle von Tieren (KO) 33
E 6.3 Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigung und Vertauschung (KO) 33
E 6.3.1 VLOG-Tiere 33
E 6.3.2 Fütterung von Tieren 33

Tabellen- und Abbildungsverzeichnis

Tabelle E 1: Stufendefinition und Zertifizierungspflicht 8
Tabelle E 2: Kriterien zur Risikoklasseneinstufung..... 12
Tabelle E 3: Übersicht risikobehaftete- und nicht risikobehaftete Futtermittel 20
Tabelle E 4: Mindestfütterungsfrist gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz 22
Tabelle E 5: Kriterien und Anforderungen für den Zukauf von Tieren 23
Tabelle E 6: Mindestanzahl von Analysen in der Unterstufe mobile/stationäre Mahl- und/oder Mischanlagen im jeweiligen Auditintervall..... 29
Tabelle E 7: Bewertung von Analyseergebnissen 30

Teil E: Landwirtschaft

Im vorliegenden Standardteil sind die Anforderungen für die Stufe Landwirtschaft und deren Unterstufen (inkl. Viehhandel/Tiertransport) beschrieben. Teil Z Zertifizierung beschreibt den Zertifizierungsprozess und die daraus resultierenden Anforderungen an (zukünftig) VLOG-zertifizierte Unternehmen.

E 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 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, die Primärproduktion für die „Ohne Gentechnik"-Kennzeichnung betreiben und deren „Ohne Gentechnik"-Produktion folgende Betriebsgrößen erfüllen: • Imkerei: **≥** 50 Völker • Legebetriebe: **≥** 350 Tierplätze • Milchproduktion: Jahresbestand **≥** 10 Kühe	Für landwirtschaftliche Unternehmen, die Primärproduktion für die „Ohne Gentechnik"-Kennzeichnung betreiben und deren „Ohne Gentechnik"-Produktion folgende Betriebsgrößen erfüllen: • Imkerei: < 50 Völker • Legebetriebe: < 350 Tierplätze • Milchproduktion: Jahresbestand < 10 Kühe *Eine Dokumentenprüfung ist erforderlich*.*	E 1 - E 4

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Zulassung über Dokumentenprüfung, Registrierung und/oder Nachweis Anhang (2)	Standard-anforderungen
Aufzucht, Verkauf und Auslagerung von Tieren			
Legehennen	Für landwirtschaftliche Unternehmen, die Junghennen an oben genannte Primärproduzenten verkaufen und deren „Ohne Gentechnik“-konforme Fütterung für die Einhaltung der Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll, falls sie die folgende Betriebsgröße erfüllen: • Legehennen-Aufzucht: ≥ 700 Tierplätze	Für landwirtschaftliche Unternehmen, die Junghennen an oben genannte Primärproduzenten verkaufen und deren „Ohne Gentechnik“-konforme Fütterung für die Einhaltung der Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll, falls sie die folgende Betriebsgröße erfüllen: • Legehennen-Aufzucht: < 700 Tierplätze *Eine Dokumentenprüfung ist erforderlich*.*	E 1 - E 4
Ferkel	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 beide folgenden Voraussetzungen erfüllt sind: • Betrieb ist beim VLOG nicht als Ferkelaufzüchter registriert und • Betrieb erfüllt folgende Betriebsgröße: ≥ 250 Tierplätzen für Mastferkel unter 30 kg	Für landwirtschaftliche Unternehmen, die Ferkel an o.g. Primärproduzenten verkaufen und deren „Ohne Gentechnik“-konforme Fütterung für die Einhaltung der Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll, falls folgende Betriebsgröße erfüllt ist: • < 250 Tierplätze für Mastferkel unter 30 kg *Eine Dokumentenprüfung ist erforderlich*.*	E 1 - E 4
		Für landwirtschaftliche Unternehmen, die Ferkel an o.g. Primärproduzenten verkaufen und deren „Ohne Gentechnik“-konforme Fütterung für die Einhaltung der Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll, falls folgende Voraussetzung erfüllt ist: • Betrieb ist beim VLOG als Ferkelaufzüchter registriert	E 1 - E 4

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Zulassung über Dokumentenprüfung, Registrierung und/oder Nachweis Anhang (2)	Standard-anforderungen
		Für Informationen zur Registrierung wenden Sie sich bitte an die VLOG-Geschäftsstelle. *Ein Nachweis gemäß Anhang (2) ist erforderlich (vgl. Kapitel E 4.8)*	
Rinder und sonstigen Wiederkäuer zur Milch- und Fleischerzeugung	Für landwirtschaftliche Unternehmen, die Trockensteher[1] und/oder Milchtiere ab der zweiten Laktation an o.g. Primärproduzenten verkaufen bzw. zeitweise VLOG-Tiere dieser Tierkategorien als Dienstleistung für VLOG-Betriebe halten und deren „Ohne Gentechnik“-konforme Fütterung für die Einhaltung der Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll, falls folgende Betriebsgröße erfüllt wird: • ≥ 20 Großvieheinheiten in der Wiederkäuer-Aufzucht/Haltung von Trockenstehern	Für landwirtschaftliche Unternehmen, die Trockensteher und/oder Milchtiere ab der zweiten Laktation an o.g. Primärproduzenten verkaufen bzw. zeitweise VLOG-Tiere dieser Tierkategorien als Dienstleistung für VLOG-Betriebe halten und deren „Ohne Gentechnik“-konforme Fütterung für die Einhaltung der Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll, falls folgende Betriebsgröße erfüllt wird: • < 20 Großvieheinheiten in der Wiederkäueraufzucht/Haltung von Trockenstehern *Eine Dokumentenprüfung ist erforderlich*.*	E 1 - E 4
		Für landwirtschaftliche Unternehmen, die Jungvieh und Milchtiere in der ersten Laktation an o.g. Primärproduzenten verkaufen bzw. zeitweise VLOG-Tiere dieser Tierkategorien als Dienstleistung für VLOG-Betriebe halten und deren „Ohne Gentechnik“-konforme Fütterung für die Einhaltung	E 1 - E 4

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

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Zulassung über Dokumentenprüfung, Registrierung und/oder Nachweis Anhang (2)	Standard-anforderungen
		der Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll.[2] *Ein Nachweis gemäß Anhang (2) ist erforderlich (vgl. Kapitel E 4.8)*	
Sonstige Tierarten	Für landwirtschaftliche Unternehmen die (Jung-)Tiere an o.g. Primärproduzenten verkaufen bzw. zeitweise VLOG-Tiere dieser Tierkategorien als Dienstleistung für VLOG-Betriebe halten und deren „Ohne Gentechnik"-konforme Fütterung für die Einhaltung der Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll.	*Für sehr kleine Betriebe ist eine Dokumentenprüfung möglich. Genaue Grenzen für die Betriebsgrößen der einzelnen Tierarten erfragen Sie bitte bei der VLOG-Geschäftsstelle.*	E 1 - E 4

*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 Futtermittelanbau im eigenen Betrieb, wenn dieser in einem EU-Staat liegt, in dem der Futtermittelanbau oder die Freisetzung zu Forschungszwecken von gentechnisch veränderten Pflanzen zugelassen oder bekannt ist.	Für den Futtermittelanbau in EU-Staaten, in denen der Anbau und die Freisetzung zu Forschungszwecken von gentechnisch veränderten Pflanzen gesetzlich verboten ist.	E 1 - E 3, E 5

[2] 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	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard-anforderungen
Anbau von Rohstoffen (Lebensmittel)		Für die Erzeugung pflanzlicher Rohstoffe (Lebensmittel).	
Unterstufe Tiertransport/Viehhandel: Tiertransport/Viehhandel umfasst jede Bewegung von Tieren in einem oder mehreren Transportmitteln sowie alle damit zusammenhängenden Vorgänge, einschließlich des Verladens, Entladens, Umladens und Ruhens, bis zum Ende des Entladens der Tiere am Bestimmungsort. Im Gegensatz zum reinen Transporteur ist der Viehhändler (vorübergehender) Eigentümer der Tiere.			
	Für den Viehhandel mit VLOG-Tieren		E 1 - E 3, E 6
	Für den gewerblichen Tiertransport von VLOG-Tieren, falls mindestens eine der drei folgenden Voraussetzungen erfüllt ist: • Die Beauftragung erfolgt nicht durch das VLOG-zertifizierte Unternehmen. • Der Transport ist nicht in Risikomanagement des VLOG-zertifizierten Unternehmens eingebunden. • Es besteht keine Vereinbarung zwischen Transporteur und zertifiziertem Unternehmen zur Einhaltung der Anforderungen des VLOG-Standards.	Für den gewerblichen Tiertransport unter der Voraussetzung, dass alle drei der folgenden Umstände erfüllt sind: • Die Beauftragung erfolgt durch das VLOG-zertifizierte Unternehmen. • Der Transport ist in Risikomanagement des VLOG-zertifizierten Unternehmens eingebunden. • Es besteht eine Vereinbarung zwischen Transporteur und zertifiziertem Unternehmen zur Einhaltung der Anforderungen des VLOG-Standards.	E 1 - E 3, E 6
		Für den Handel und gewerblichen Transport von Tieren, deren Mindestfütterungsfrist noch nicht angefangen hat.	E 1 - E 3, E 6

Tabelle E 1: Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

E 2 Kriterien zur Risikoeinstufung

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 erfolgt gemäß den in der folgenden Tabelle aufgeführten Kriterien.

Sofern es bei der Anwendung der 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 (roh) und Rinder – Mastvieh, Rinder – Kuhmilch (roh) und Schweine – Mastschweine):

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

- Übergreifend über alle Geltungsbereiche (Eine Risikoklasse pro Unternehmen – dabei gilt nur die höchste/strengste Einstufung) ODER
- Getrennt für die einzelnen Geltungsbereiche (Eine Risikoklasse pro Geltungsbereich) unter Einhaltung aller folgender Bedingungen:
  - die Geltungsbereiche sind komplett voneinander getrennt (komplett getrennte Anlagen/Fütterungseinrichtungen/Maschinen mit Futtermittelkontakt)
  - für jeden Geltungsbereich werden alle Einstufungskriterien der folgenden Tabelle beachtet
  - Unter diesen Voraussetzungen führen die unterschiedlichen Risikoklassen der einzelnen Geltungsbereiche zu unterschiedlichen Auditintervallen (vgl. Kapitel Z 3.4)

Einstufungskriterium	Risikoklasse 0	Risikoklasse 1	Risikoklasse 2
GVO-Futtermittel im Unternehmen	Nur möglich, wenn alle folgenden Kriterien erfüllt sind: • Am Standort befinden sich keine oder ausschließlich nicht austauschbare kennzeichnungspflichtige Futtermittel. • Anlage/Fütterungseinrichtungen/ Maschinen mit Kontakt zu kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln sind komplett getrennt zur VLOG-Betriebseinheit.	Am Standort befinden sich austauschbare kennzeichnungspflichtige Futtermittel. Einstufung in RK 1 ist nur möglich, wenn Anlagen/ Fütterungseinrichtungen/ Maschinen mit Kontakt zu den austauschbaren kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln komplett getrennt zur VLOG-Betriebseinheit sind.	Am Standort befinden sich nach der Erstumstellung auf die VLOG-Produktion (ggf. zeitlich versetzt zur VLOG-Produktion) austauschbare und/oder nicht austauschbare kennzeichnungspflichtige Futtermittel, die mit denselben Anlagen/ Fütterungseinrichtungen/Maschinen gehandhabt werden, wie die Futtermittel für die VLOG-Produktion[3].
Wechsel der Futterqualitäten (kennzeichnungspflichtig und nicht kennzeichnungspflichtig) in der VLOG-Betriebseinheit/im VLOG-Stall	Nach Beginn der „Ohne Gentechnik“-konformen Fütterung findet in der VLOG-Betriebseinheit/im VLOG-Stall kein Wechsel zur Fütterung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln statt.		In der VLOG-Betriebseinheit wird nach Erstumstellung auf die „Ohne Gentechnik“-konforme Fütterung zwischen „Ohne Gentechnik“-konformer Fütterung und Fütterung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln hin- und hergewechselt (z.B. in Produktionssystemen, in denen die Lebensdauer der Tiere länger als die „Ohne Gentechnik“-Mindestfütterungsfrist ist).
Zertifizierungsstatus von in der VLOG-Produktion eingesetzten	Risikobehaftete Futtermittel und der Futtermittellieferant (Ausnahme vgl. Kapitel B 1, C 1) sind nach VLOG-		Es werden risikobehaftete Futtermittel verwendet, welche nicht nach VLOG-

[3] hierzu zählt auch die betriebsinterne oder überbetriebliche duale Nutzung von Futtermischwagen für die VLOG-Produktion

Einstufungskriterium	Risikoklasse 0	Risikoklasse 1	Risikoklasse 2
risikobehafteten Futtermittel (vgl. Kapitel E 4.2)	Standard oder einem als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert. Dies gilt auch für in Mahl- und/oder Mischanlagen eingesetzte Öle zur Staubbindung.		Standard oder einem als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert sind. Es werden 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 oder C 1) verloren haben.
Einsatz von Mahl- und/oder Mischanlagen	Eingesetzte überbetrieblich genutzte mobile Mahl- und/oder Mischanlage ist nach VLOG-Standard zertifiziert. Stationäre Mahl- und/oder Mischanlage landwirtschaftlicher Selbstmischer verarbeitet ausschließlich kennzeichnungsfreie Futtermittel.	Eingesetzte mobile Mahl- und/oder Mischanlage ist nicht nach VLOG-Standard zertifiziert oder stationäre Mahl- und/oder Mischanlage landwirtschaftlicher Selbstmischer verarbeitet sowohl kennzeichnungspflichtige als auch kennzeichnungsfreie Futtermittel. Eine Einstufung in Risikoklasse 1 ist nur möglich, wenn alle folgenden Anforderungen nachweislich erfüllt sind: • Für die eingesetzte Anlage liegt eine Zertifizierung in einem anerkannten Qualitätssicherungssystem (z.B. QS, KAT**,** Bio[4]) vor.	Eingesetzte mobile Mahl- und/oder Mischanlage ist nicht nach VLOG-Standard zertifiziert. Stationäre Mahl- und/oder Mischanlage landwirtschaftlicher Selbstmischer verarbeiten sowohl kennzeichnungspflichtige als auch kennzeichnungsfreie Futtermittel. Eine Einstufung in Risikoklasse 2 erfolgt, wenn für die eingesetzte Anlage keine Zertifizierung in einem anerkannten Qualitätssicherungssystem (z.B. QS, KAT) vorliegt.

[4] 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

Einstufungskriterium	Risikoklasse 0	Risikoklasse 1	Risikoklasse 2
		• Im QM-Handbuch des Anlagen-betreibers sind Maßnahmen zur Vermeidung von Verunreinigungen mit GVO beschrieben.	
Tiertransport/Viehhandel	Im Unternehmen, beim Transport, Umladen und Ruhen findet keine Fütterung der Tiere statt.	Im Unternehmen, beim Transport, Umladen und Ruhen findet eine Fütterung der Tiere statt. In diesem Fall sind die anderen Kriterien dieser Tabelle zur Risikoeinstufung ebenfalls anzuwenden.	

Tabelle E 2: Kriterien zur Risikoklasseneinstufung

E 3 Allgemeine Anforderungen

E 3.1 Standardnutzungsvertrag mit VLOG

In einzelzertifizierten Unternehmen liegt ein beidseitig unterzeichneter Standardnutzungsvertrag inkl. der vom VLOG erteilten VLOG-ID (10-xxxxx) vor.

E 3.2 Betriebsbeschreibung

Die Betriebsbeschreibung (Anhang (20a), (20b) oder (20c)) liegt mit allen relevanten Anlagen vor und ist aktuell.

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

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

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

E 3.3 Regelung von Verantwortlichkeiten, Organigramm

Es liegt ein aktuelles Organigramm vor, das:

- die Betriebsstruktur beschreibt,
- Verantwortlichkeiten und Stellvertreterregelung aufzeigt.

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

Bei kleinen Betrieben[5] besteht die Möglichkeit, dass dies im Rahmen der Betriebsbeschreibung erfolgt.

[5] Definition siehe Glossar

E 3.4 Risikomanagement

Erläuterung: Sind alle Punkte der Gefahrenanalyse und des Risikomanagements 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
- Verunreinigungen durch Dritte
- Verunreinigungen im eigenen Betrieb (z.B. über Gerätschaften, Personal)
- Überbetriebliche Nutzung von Maschinen, Anlagen/externe Dienstleister (vgl. Kapitel E 3.5)
- Vermischung und Vertauschung von VLOG-Tieren und Nicht-VLOG-Tieren

Risikomanagement

Auf Grundlage dieser Identifizierung der verschiedenen Eintrags- und Verunreinigungsquellen sind detaillierte, betriebsindividuelle Maßnahmen festgelegt, welche zukünftige Verunreinigungen 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 3.5 Beauftragung externer Dienstleister, Überbetriebliche Nutzung von Maschinen und Anlagen

Erläuterung: In der Betriebsbeschreibung werden die Beauftragung externer Dienstleister und die überbetriebliche Nutzung von Maschinen und Anlagen dokumentiert.

Externe Dienstleister

Die Beauftragung von externen Dienstleistern für zertifizierungspflichtige Tätigkeiten (vgl. Kapitel B 1 Logistik, C 1 Futtermittelherstellung, E 1 Landwirtschaft (z.B. Aufzucht von Tieren)) erfolgt unter einer der folgenden Bedingungen:

- 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.

Überbetriebliche Nutzung von Maschinen und Anlagen

Werden Maschinen/Anlagen zur Futteraufbereitung oder -herstellung zusammen mit anderen landwirtschaftlichen Unternehmen genutzt, ist dies im Risikomanagement (vgl. Kapitel E 3.4) des Unternehmens betrachtet und es sind ggf. entsprechende Verfahrensschritte und Maßnahmen zur Vermeidung von GVO-Verunreinigungen festgelegt. Dies gilt ebenfalls für Maschinen zum Futteranbau, es sei denn der GVO-Anbau ist nachweislich im Anbauland nicht zugelassen. Sind Maßnahmen für die Einhaltung der Anforderungen des VLOG-Standards durch gemeinsame Maschinennutzung notwendig, liegt eine entsprechende Vereinbarung zur Einhaltung vor.

Bei VLOG-zertifizierten Mahl- und/oder Mischanlagen wird die Zertifizierung regelmäßig, jedoch mindestens einmal pro Kalenderjahr geprüft.

E 3.6 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 Klärung ob ein Ereignisfall vorliegt (vgl. Kapitel E 3.9)
- die Kennzeichnung betroffener Futtermittel, Produkte und Tiere
- das Informieren 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.

Die Bewertung von Futtermittel-Analysenergebnissen erfolgt gemäß Kapitel E 4.11.5.

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 VLOG-Produktion vor, beginnt die Mindestfütterungsfrist der betroffenen Tiere – ggf. auch sachgerecht verkürzt – von neuem.

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

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

- *die Kenntnis des Landwirts, dass das Futtermittel nach VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 hätte gekennzeichnet sein müssen*
- *mangelnde Sorgfalt bei der Annahme des Futtermittels*

- *verfütterte Menge des fehlerhaft deklarierten Futtermittels*
- *Höhe des Gentechnikanteils im Futtermittel*
- *Dauer der Verfütterung des fehlerhaft deklarierten Futtermittels*

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

E 3.7 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 die Plausibilität der Warenflüsse zulassen.

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

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

E 3.8 Reklamationsmanagement

Einzelzertifizierung

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

Gruppenzertifizierung

Landwirtschaftliche Betriebe, die in eine VLOG-Gruppe eingebunden sind, informieren bei Beanstandungen und Reklamationen ihren Gruppenorganisator und stimmen Korrekturmaßnahmen mit diesem ab.

E 3.9 Krisenmanagement (KO)

Erläuterung: Ereignisfälle werden im Ereignisfallblatt definiert (vgl. Anhang (33)).

Einzelzertifizierung

Im Ereignisfall informiert das landwirtschaftliche Unternehmen die zuständige Zertifizierungsstelle. Weitere Maßnahmen werden mit dieser 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. Stellvertretungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste
- eine Regelung zur umgehenden Informierung der
  - betroffener Geschäftspartner und Kunden
  - Zertifizierungsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (vgl. Anhang (33))
  - VLOG-Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (vgl. Anhang (33))

Gruppenzertifizierung

Bei landwirtschaftlichen Betrieben, die in eine VLOG-Gruppe eingebunden sind, übernimmt der Gruppenorganisator das Krisenmanagement (vgl. Kapitel F 2.10). Im Ereignisfall informiert der Betrieb seinen Gruppenorganisator und stimmt das weitere Vorgehen mit diesem ab.

E 3.10 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 Korrekturmaßnahmen werden fristgerecht umgesetzt und die Wirksamkeit dieser in einem angemessenen Zeitraum überprüft. Beides wird dokumentiert.

E 3.11 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen

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

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

Erläuterung: Dokumente die aufbewahrt werden müssen, sind z.B. Warenbegleitpapiere, Rechnungen, Futtermittelbegleitpapiere, Schulungsdokumentationen, Deklarationen, etc. Gemäß Leitfaden zur Kontrolle von GVO in Futtermitteln müssen Dokumente im Zusammenhang mit Futtermitteln (bzgl. GVO) 5 Jahre aufbewahrt werden.

E 3.12 Schulung der Mitarbeiter

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

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

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

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

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

E 3.13 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 Tiere zur Lebensmittelproduktion sind in einer tagesaktuellen Tierbestandsübersicht erfasst. Aus dieser oder der Stallplatzübersicht in der Betriebsbeschreibung geht hervor, ob die Tiere „Ohne Gentechnik"-konform gefüttert werden oder nicht.

E 4.2 Risikobehaftete Futtermittel

Alle vom Unternehmen in der VLOG- Produktion eingesetzten Einzelfuttermittel der Pflanzenspezies Soja, Raps, Mais, Zuckerrübe und Baumwolle und Mischfuttermittel, die diese Spezies enthalten oder daraus hergestellt wurden, sind gemäß den nachfolgenden Kriterien als risikobehaftet oder nicht risikobehaftet eingestuft.

Risikobehaftet	**Nicht risikobehaftet**
	Für Einzelfuttermittel der Pflanzenspezies Soja, Raps, Mais, Zuckerrübe und Baumwolle und Mischfuttermittel, die diese Spezies enthalten oder daraus hergestellt wurden, liegt eine VLOG- oder gleichwertig anerkannte Zertifizierung vor.
Soja, Raps, Baumwolle	
Einzelfuttermittel dieser Spezies und Mischfuttermittel, die diese enthalten oder daraus hergestellt wurden.	Einzelfuttermittel 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.
Mais	
Einzelfuttermittel aus Mais und Mischfuttermittel, die Mais enthalten oder daraus hergestellt wurden.	Einzelfuttermittel aus Mais, die direkt von einem Erzeuger aus Bulgarien, Dänemark, Deutschland, Frankreich, Griechenland, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Niederlande, Nordirland, Österreich, Polen, Schottland, Schweiz, Slowenien, Ungarn, Wales, Wallonie (Belgien) oder Zypern stammen und die Futtermittel weder von Dritten verarbeitet noch von einem gewerblichen Spediteur transportiert wurden. **Getrocknete Maiskörner** unter Einhaltung der beiden folgenden Bedingungen: • Nachgewiesener Anbau des Mais in den oben genannten Ländern • Bezug erfolgt direkt von der Trocknungsanlage, die nur kennzeichnungsfeie Ware und nur Mais aus den o.g. Ländern trocknet. Eine schriftliche Bestätigung liegt vor. **Maissilage oder Silomais** unter Einhaltung der beiden folgenden Bedingungen: • Nachgewiesener Anbau des Mais in den oben genannten Ländern

Risikobehaftet	Nicht risikobehaftet
	• Bezug erfolgt über eine der drei folgenden Möglichkeiten: – Streckenhändler mit Transport direkt vom Erzeuger ohne Zwischenlagerung zum Kunden – Händler: o ausschließliche Lagerung/Umschlag von Silomais/Maissilage aus oben genannten Ländern ODER o Handel von vom Erzeuger folierter/eingeschweißter Silage mit Lieferung zum Kunden in dieser Verpackung Es liegt eine chargenbezogene Herkunftsbescheinigung/Erklärung durch (Strecken-) Händler oder Erzeuger vor.
Zuckerrüben	
Einzelfuttermittel aus Zuckerrüben und Mischfuttermittel, die Zuckerrüben enthalten oder daraus hergestellt wurden.	Einzelfuttermittel aus Zuckerrüben und Mischfuttermittel, die Zuckerrüben enthalten oder daraus hergestellt wurden unter Einhaltung folgender Bedingungen: • Anbau und ggf. Verarbeitung in der EU oder Schweiz • Pro Kampagne liegt eine aussagekräftige Bestätigung des Herstellers vor, dass ausschließlich kennzeichnungsfreie Zuckerrüben verarbeitet werden.

Tabelle E 3: Übersicht risikobehaftete- und nicht risikobehaftete Futtermittel

E 4.3 Futtermittelbestellung

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 und/oder weitere vertragliche Vereinbarung eingesetzt werden.

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

oder

- eine Zusatzbestätigung des Futtermittellieferanten auf dem Liefer-/Warenbegleitpapier 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: …“

E 4.4 Futtermittelliste

In der Betriebsbeschreibung (vgl. Kapitel E 3.2) wird eine aktuelle Futtermittelliste der zugekauften Futtermittel aufgeführt. Darin sind alle vom Unternehmen zugekauften Futtermittel, deren Herkunft sowie deren Verwendungszweck (Tierart/Tierkategorie) angegeben.

Erläuterung: Für kleine Betriebe[6] stellt eine chronologisch abgelegte Belegsammlung von Rechnungen und Warenbegleitpapieren eine Alternative zur Futtermittelliste dar.

E 4.5 Futterrationen

Für alle Tiere der VLOG-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 VLOG-Produktion verwendet werden. Alle Warenbegleitpapiere von zugekauften Futtermitteln werden auf Vollständigkeit der Angaben kontrolliert und chronologisch abgelegt.

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 pro 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 pro 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 Futtermitteletiketten bzw. Warenbegleitpapieren wird kontrolliert.

[6] Siehe Glossar

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 E 4 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[7]	zehn Wochen
Geflügel für die Eierzeugung	sechs Wochen
Andere Tierarten/Tierkategorien	von Geburt/Schlüpfen an

Tabelle E 4: Mindestfütterungsfrist gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz

Wird ein Tier in oder nach Ablauf der Mindestfütterungsfrist mit einem kennzeichnungspflichtigen Futtermittel (vgl. Kapitel E 3.6) gefüttert, beginnt die Mindestfütterungsfrist für dieses Tier von neuem.

E 4.8 Tierzukauf (KO)

Für den Zukauf von Tieren werden die folgenden in der Tabelle E 5 aufgeführten Anforderungen eingehalten:

	Kriterium	**Anforderung bzw. erforderlicher Nachweis**
„Ohne Gentechnik"-konformer Fütterungszeitraums vom Aufzüchter/Vorbesitzer soll angerechnet werden	Aufzüchter/ Vorbesitzer ist VLOG-zertifiziert (Einzel- oder Gruppen-zertifizierung)	• die VLOG-Zertifizierung (oder gleichwertig anerkannte Zertifizierung) des Aufzüchters/Vorbesitzers bzw. die Einbindung in eine VLOG-Gruppe wird regelmäßig, jedoch mindestens einmal pro Kalenderjahr geprüft und • es liegt eine schriftliche Bestätigung des Aufzüchters/Vorbesitzers gemäß Anhang (2) vor
	Aufzüchter/ Vorbesitzer ist	• der Aufzüchter/Vorbesitzer ist nach E 1 nicht zertifizierungspflichtig und

[7] 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.

	Kriterium	Anforderung bzw. erforderlicher Nachweis
	nicht VLOG-zertifiziert	• es liegt eine schriftliche Bestätigung des Aufzüchters/Vorbesitzers gemäß Anhang (2) vor
		Nur relevant für Ferkelaufzüchter: • Aufzuchtbetrieb ist beim VLOG registriert und • Registrierung des Aufzuchtbetriebs wird regelmäßig, jedoch mind. einmal pro Kalenderjahr geprüft (Registrierungsbescheinigung) und • schriftliche Bestätigung des Vorbesitzers gemäß Anhang (2) liegt vor
„Ohne Gentechnik"-konformer Fütterungszeitraums vom Aufzüchter/Vorbesitzer soll nicht angerechnet werden	Aufzüchter/ Vorbesitzer ist VLOG-zertifiziert oder nicht VLOG-zertifiziert	• Komplette Mindestfütterungsfrist wird auf dem zukaufenden VLOG-Betrieb gewährleistet

Tabelle E 5: Kriterien und Anforderungen für den Zukauf von Tieren

Erläuterung: Alternativ zur Nutzung des Anhangs (2) kann mit dem Vorbesitzer auch eine vertragliche Vereinbarung zur „Ohne Gentechnik"-konformen Fütterung (inkl. entsprechende Maßnahmen) getroffen werden. Diese Vereinbarung umfasst mindestens die folgenden Punkte:

- *Nachvollziehbares dokumentiertes Verfahren über den Zeitraum der „Ohne Gentechnik"-konformen Fütterung.*
- *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 4.9 Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigung (KO)

Fütterungsumstellung:

Zu Beginn der Fütterungsumstellung sind geeignete Maßnahmen zur Vermeidung von Verunreinigungen mit GVO umgesetzt, die alle Gerätschaften, Lagerstätten, Anlagen, Mischanlagen, Transportmittel, etc. einschließen, welche mit den Futtermitteln in Berührung kommen.

Futtermittel unterschiedlicher Qualitäten:

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

- Durch räumliche und/oder zeitliche Trennung der Warenflüsse gelangen zu keinem Zeitpunkt kennzeichnungspflichtige Futtermittel, in den Warenfluss der Futtermittel, die zur Herstellung von „Ohne Gentechnik"-Lebensmitteln eingesetzt werden
  - Alle in Kapitel E 3.4 festgelegten Maßnahmen werden durchgeführt und dokumentiert. Es ist dokumentiert, wohin ggf. vorhandene Restmengen kennzeichnungspflichtiger Futtermittel gebracht wurden.

Erläuterung: So sind z.B. Gerätschaften und Lagerstätten nachweislich zu reinigen, nachdem sie loses kennzeichnungspflichtiges Futtermittel transportiert haben.

  - Zusätzlich bei zeitlicher Trennung:
    - Nachweis der Wirksamkeit der Maßnahmen im Umgang mit kennzeichnungspflichtigen und kennzeichnungsfreien Futtermitteln zur VLOG-Produktion anhand repräsentativer Analyseergebnisse (vgl. Kapitel E 4.11)
- 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 VLOG-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 die in Kapitel E 3.4 festgelegten Maßnahmen zur Vermeidung von Verunreinigungen zu ergreifen.

- Zwischen kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln und Futtermitteln für die VLOG-Produktion ist mindestens eine ausreichend beschaffene Spülcharge oder eine feuchte Reinigung durchzuführen. Die Spülcharge wird außerhalb der VLOG-Produktion verwendet.

Produkte und Tiere unterschiedlicher Qualitäten:

Eine Parallelproduktion (VLOG-Produktion und konventionelle Produktion) derselben Tierkategorie findet nicht statt.

- Zulässige Ausnahme: Die unterschiedlichen Produktionen finden jeweils auf vollständig getrennten Betriebseinheiten statt, bei denen auch die Futtermittel, Produkte und Tiere vollständig getrennt und gehandhabt werden. In diesem Fall sind folgende Anforderungen einzuhalten:

- Alle in Kapitel E 3.4 festgelegten Maßnahmen zur Vermeidung von Vermischung oder Vertauschung von Produkten oder Tieren werden durchgeführt und dokumentiert
- Allen verantwortlichen Mitarbeitern ist der GVO-Status des Futters und der Umstellungsstatus der einzelnen Tiere/Durchgänge auf allen Stufen bekannt.

E 4.10 Nutzung von Mahl- und/oder Mischanlagen

E 4.10.1 Verbleib von Spülchargen

Spülchargen werden nicht in der VLOG-Produktion eingesetzt. Der Verbleib von Spülchargen wird dokumentiert.

E 4.10.2 Nutzung von überbetrieblich eingesetzten mobilen Mahl- und/oder Mischanlagen

E 4.10.2.1 Vertragliche Regelung mit dem Anlagenbetreiber

VLOG-zertifizierte mobile Mahl- und/oder Mischanlagen

Das landwirtschaftliche Unternehmen erklärt dem Betreiber der mobilen Mahl- und/oder Mischanlage schriftlich das Einverständnis zur Beprobung der hergestellten „VLOG-Mischung“ und stellt ihm diese Erklärung zur Verfügung.

Nicht VLOG-zertifizierte mobilen Mahl- und/oder Mischanlagen

Es liegt eine schriftliche Vereinbarung zwischen Landwirt und Anlagenbetreiber vor, die mindestens die folgenden Verpflichtungen beinhaltet:

- Durch Restlosentleerung und/oder Spülcharge wird vom Anlagenbetreiber die Kennzeichnungsfreiheit des Futters seitens der Anlage sichergestellt.
- Planmäßige Wartung und Reinigung der eingesetzten Anlage sowie Nutzung gemäß Betriebsanleitung
- Nach kennzeichnungspflichtigen Mischungen und vor dem Einsatz in der VLOG-Produktion – je nach Anlage – wird mindestens eine Restlosentleerung und/oder Spülcharge gemäß Herstellerangaben durchgeführt.
  - Vorherige Mischung bestand aus >40 % kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln (bezogen auf das Gesamtgewicht der Mischung):
    - Unabhängig von der der Anlage wird eine Spülcharge durchgeführt
    - Dies ist auch dann verpflichtend, wenn bereits eine Restlosentleerung durchgeführt wurde
- Auf Nachfrage des Landwirts ist die Wirksamkeit der Maßnahmen zu belegen (z.B. durch Anlagengutachten)
- 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: Einsatz von kennzeichnungsfreien Ölen/Fetten für die VLOG-Produktion

E 4.10.2.2 Mahl- und Mischprotokoll

Für jeden Mahl- und Mischprozess für die VLOG-Produktion liegt ein vollständig ausgefülltes und vom Anlagenfahrer unterschriebenes Mahl- und Mischprotokoll gemäß Anhang (30) oder inhaltlich gleichwertig vor.

E 4.10.3 Nutzung von stationären Mahl- und/oder Mischanlagen

E 4.10.3.1 Nutzung ausschließlich für kennzeichnungsfreie Futtermittel

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

E 4.10.3.2 Nutzung für kennzeichnungsfreie und kennzeichnungspflichtige Futtermittel

Gemäß Kapitel E 4.9 sind pro Anlage individuelle Maßnahmen/Vorgaben abgeleitet, dokumentiert und umgesetzt, um bei der Produktion von Mischungen für die VLOG-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 und vor dem Einsatz in der VLOG-Produktion – je nach Anlage – wird mindestens eine Restlosentleerung und/oder Spülcharge gemäß Herstellerangaben durchgeführt und dokumentiert.
- Vorherige Mischung bestand aus >40 % kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln (bezogen auf das Gesamtgewicht der Mischung):
  - Unabhängig von der der Anlage wird eine Spülcharge durchgeführt
  - Auch dann verpflichtend, wenn bereits eine Restlosentleerung durchgeführt wurde
- Tagesgenaue Dokumentation der durchgeführten Mahl- und Mischprozesse mit dem Mahl- und Mischprotokoll gemäß Anhang (30) oder einem inhaltlich gleichwertigen Mischprotokoll

E 4.11 Probenahme und Analyse

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

E 4.11.1 Probenahme- und Analyseplan

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

Der Probennahme- und Analysenplan enthält/definiert unter Einhaltung der Anforderungen in den Kapiteln E 4.11.2 und E 4.11.3 mindestens:

- die Festlegung der zu beprobenden/analysierenden risikobehafteten Futtermittel beruhend auf einer schriftlich dokumentierten Gefahrenanalyse (vgl. Kapitel E 3.4) der eingesetzten risikobehafteten Futtermittel (vgl. Kapitel 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
- die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analysenumfang (vgl. Leitfaden Labore))

Erläuterung: Nicht notwendig sind Probenahmen und GVO-Analysen, wenn die gentechnischen Veränderungen für die eingesetzten risikobehafteten Futtermittel 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 4.11.2 Probenahme, Aufbewahrung von Rückstellmustern

Probenahmehäufigkeit:

In folgenden Fällen erfolgt eine Probenahme:

- Bei jeder Anlieferung von risikobehafteten Einzel- und Mischfuttermitteln (vgl. Kapitel E 4.2)
- Beim Einsatz einer stationären oder mobilen Mahl- und/oder Mischanlagen gemäß den Vorgaben in Tabelle E 6.
- Nach jedem Wechsel zur „Ohne Gentechnik"-konformen-Fütterung, wenn in einem VLOG-Stall bzw. den zugehörigen Fütterungseinrichtungen ein regelmäßiger Wechsel zwischen „Ohne Gentechnik"-konformer Fütterung und Fütterung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln stattfindet (z.B. Putenmast). Die entsprechende Probe wird zu Beginn der Mindestfütterungsfrist 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.

Probenahme:

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

- Futtermittel: mindestens 400 g, maximal 1 kg
- Einzelfuttermittel/Rohware (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.

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

Aufbewahrung von Rückstellmustern:

Die Rückstellmuster der gezogenen Proben werden mindestens zwei Monate aufbewahrt. Zudem werden für jede der zwei relevanten Kategorien[8] immer mindestens die drei letzten Rückstellmuster aufbewahrt, auch wenn diese älter als zwei Monate sind.

E 4.11.3 Beauftragung eines Analyselabors

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-Einzelfutter bzw. -Zutaten enthalten, wird angegeben, in welcher Form diese enthalten sind (z.B. Mais als Maismehl, Soja als Sojaextraktionsschrot). Kopien der Zusammensetzung/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.

E 4.11.4 Analysehäufigkeit

Alle zu analysierenden Proben werden rasch an das VLOG-anerkannte Labor versendet. Zweit- oder Drittanalysen aus einer Probenahme sind grundsätzlich zulässig, sie müssen aber umgehend erfolgen (Expressanalyse).

Analysehäufigkeit

Es erfolgt eine GVO-Analyse der folgenden beprobten Futtermittel und Futtermittelmischungen:

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

und darüber hinaus

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

  Beispiel Putenmastbetriebe: Hier ist ein Wechsel zur „Ohne Gentechnik“-konformen Fütterung möglich, da die Lebensdauer der Tiere länger als die „Ohne Gentechnik“-Mindestfütterungsfrist ist (vgl. Kapitel E 4.7).

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

[8] Anlieferung risikobehaftete Futtermittel; Wechsel zwischen „Ohne Gentechnik“-konformer Fütterung und Fütterung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln

landwirtschaftlichem Betrieb ist im jeweiligen Auditintervall mindestens ein Analysenergebnis bezogen auf eine konkrete Lieferung von risikobehafteten Einzel- oder Mischfuttermittel bzw. einer Mischung einer nicht VLOG-zertifizierten Mahl- und/oder Mischanlage vorzuweisen.

Mobile- und stationäre Mahl- und/oder Mischanlagen

Im jeweiligen Auditintervall wird im Unternehmen mindestens die in Tabelle E 6 aufgeführten Analysehäufigkeit umgesetzt.

Die Probenahme erfolgt aus dem gemischten/gemahlenen Futtermittel.

<table>
<tr><th></th><th>Mobile Mahl- und/oder Mischanlage ist VLOG-zertifiziert[9]</th><th>Mobile Mahl- und/oder Mischanlage ist nicht VLOG-zertifiziert</th><th>Stationäre Mahl- und/ oder Mischanlage (nur für im eigenen Betrieb eingesetzte Futtermittel)</th></tr>
<tr><td>Anlage verarbeitet ausschließlich kennzeichnungsfreie Futtermittel</td><td>Keine Probenahmen + Analysen notwendig</td><td rowspan="2">1 Analyseergebnis pro Auditintervall</td><td>Keine Probenahmen + Analysen notwendig</td></tr>
<tr><td>Anlage verarbeitet auch kennzeichnungs-pflichtige Futtermittel</td><td>Keine Probenahmen + Analysen notwendig</td><td>1 Analyseergebnis pro Auditintervall
ODER
Landwirt führt alle 5 Jahre einen Verschleppungstest durch
(vgl. Kapitel C 4.2)</td></tr>
</table>

Tabelle E 6: Mindestanzahl von Analysen in der Unterstufe mobile/stationäre Mahl- und/oder Mischanlagen im jeweiligen Auditintervall

E 4.11.5 Bewertung von Analyseergebnissen

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

Liegen aus einer Probenahme zwei unterschiedliche Analyseergebnisse 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.

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

<table>
<tr><th colspan="2">Bewertung</th><th>Maßnahmen</th></tr>
<tr><td colspan="3">GVO nicht nachweisbar oder < 0,1%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kennzeichnungskonform, zulässig für die VLOG-Produktion</td><td>Keine Maßnahmen notwendig</td></tr>
<tr><td colspan="3">≥ 0,1 % bis ≤ 0,9 % GVO</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Einzelfall-bezogene Bewertung</td><td rowspan="2">Kann die GVO-Verunreinigung auf das eigene Produktionssystem zurückgeführt werden?
(z.B. duale Produktion oder Futtermittelwechsel)</td><td><u>Ja</u>: Überprüfung ob etablierte Maßnahmen (vgl. Kapitel E 3.4) ausreichend und valide umgesetzt sind.
Wenn nicht: weiteres Vorgehen entsprechend den etablierten Verfahren aus Kapitel E 3.6 und E 3.9.</td></tr>
<tr><td><u>Nein</u>: Information an Lieferanten.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Werden auf der jeweiligen Organisationsebene regelmäßig entsprechende Werte festgestellt (im Verhältnis zur Analysenanzahl)?</td><td><u>Ja</u>: Die etablierten Maßnahmen (vgl. Kapitel E 3.4) sind nicht ausreichend und müssen überarbeitet werden.</td></tr>
<tr><td><u>Nein</u> (keine systembedingte Ursache): Keine Maßnahmen notwendig.</td></tr>
<tr><td colspan="3">> 0,9 % GVO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nicht kennzeichnungskonform, nicht zulässig für die VLOG-Produktion</td><td>Weiteres Vorgehen entsprechend den etablierten Verfahren aus Kapitel E 3.6 und E 3.9.</td></tr>
</table>

Tabelle E 7: Bewertung von Analyseergebnissen

E 4.11.6 Reduktion des Analyseumfangs nach Futtermittelwechsel in Gruppenorganisationen

Führt der Betrieb einen regelmäßigen Wechsel zwischen „Ohne Gentechnik"-konformer Fütterung und Fütterung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln durch und nimmt über einen 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 Futtermittelwechsel. 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 den Gruppenorganisator 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 mind. 25 % der Standorte mit regelmäßigem Futtermittelwechsel je mindestens eine Analyse nach dem Futtermittelwechsel durchgeführt.
- Pro Kalenderjahr wird bei mind. 5 % der Standorte mit regelmäßigem Futtermittelwechsel nach dem Futtermittelwechsel je mindestens eine Probe von einer VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle gezogen und analysiert. Diese Analysen können den 25 % angerechnet werden.
- die Futtermittelumstellungen inkl. ergriffene Maßnahmen zur Vermeidung von Verunreinigungen werden schriftlich dokumentiert.
- 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.

Werden neue Betriebe/Standorte in die Gruppe aufgenommen, für die der Analyseumfang ebenfalls reduziert werden soll, so muss mindestens ein Analyseergebnis vom Futtermittelwechsel je neuem Standort vorgelegt werden.

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

E 4.12 Warenausgangskontrolle, Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren

Es ist sichergestellt, dass ausschließlich Produkte und Tiere, welche die Anforderungen der 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

Diese Anforderungen gelten nur für den Futtermittelanbau in EU-Staaten, in denen der Anbau oder die Freisetzung zu Forschungszwecken von gentechnisch veränderten Pflanzen zugelassen oder bekannt ist.

E 5.1 Wareneingangskontrolle von Saat- und Pflanzgut (KO)

Im Wareneingang ist sichergestellt, dass sämtliches Saat- und Pflanzgut für die Erzeugung betriebsinterner Futtermittel kennzeichnungsfrei nach Richtlinie 98/95/EG ist.

Die Kennzeichnungsfreiheit muss anhand von Deklarationen/Saatgutetiketten nachgewiesen werden.

Die Dokumentation der eigenerzeugten Futtermittel erfolgt in der Anlage GVO-Anbau der Betriebsbeschreibung Landwirtschaft (vgl. Kapitel E 3.2).

E 5.2 Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen (KO)

GVO Verunreinigungen 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

Diese Anforderungen gelten nur in Kombination mit den allgemeinen Anforderungen der Stufe Landwirtschaft.

E 6.1 Tiertransportübersicht

Das Unternehmen dokumentiert in der Betriebsbeschreibung die zu transportierenden VLOG-Tierarten/Tierkategorien und Transportkapazitäten vollständig und aktuell.

E 6.2 Wareneingangskontrolle von Tieren (KO)

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

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

E 6.3 Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigung und Vertauschung (KO)

E 6.3.1 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, Schlagstempel):
  - Bei der Übernahme wird die Tier- bzw. Betriebskennzeichnung geprüft und nur ordnungsgemäß gekennzeichnete Tiere werden übernommen.

E 6.3.2 Fütterung von Tieren

Folgende Anforderungen gelten nur für Tiertransporteure/Viehhändler, die Futtermittel einsetzen:

- Durch räumliche und/oder zeitliche Trennung der Warenflüsse werden zu keinem Zeitpunkt kennzeichnungspflichtige Futtermittel an VLOG-Tiere verfüttert.
- Alle in Kapitel E 3.4 festgelegten Maßnahmen werden durchgeführt und dokumentiert. Es ist dokumentiert, wohin ggf. vorhandene Restmengen kennzeichnungspflichtiger Futtermittel gebracht wurden.

"Ohne Gentechnik"-Produktions- und Prüfstandard

Teil F - Gruppenorganisation Landwirtschaft

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 2
Tabellen- und Abbildungsverzeichnis 3
Teil F: Gruppenorganisation Landwirtschaft 4
F 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht 4
F 2 Anforderungen an Gruppenorganisatoren 5
F 2.1 Standardnutzungsvertrag mit VLOG 5
F 2.2 Gruppenbeschreibung, Mitgliederliste, Stallplatzübersicht, Betriebsbeschreibung 5
F 2.2.1 Gruppenbeschreibung (vgl. Anhang (23)) 5
F 2.2.2 Mitgliederliste (vgl. Anhang (23a)/(23b)) 5
F 2.2.3 Stallplatzübersicht (vgl. Anhang (23c)) 6
F 2.2.4 Betriebsbeschreibung (vgl. Anhang (20a)/(20b)/(20c)) 6
F 2.3 Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (KO) 6
F 2.3.1 Datenfreigabeerklärung (nur für Gruppenorganisation Legehennen – Eier) 6
F 2.4 Risikomanagement (KO) 6
F 2.5 Beauftragung externer Dienstleister 7
F 2.6 Probenahme und Analyse 8
F 2.6.1 Probenahme- und Analysenplan 8
F 2.6.2 Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors 8
F 2.6.3 Probenahme- und Analysehäufigkeit 9
F 2.6.4 Bewertung von Analyseergebnissen 9
F 2.6.5 Auswertung der Analysedaten 10
F 2.6.6 Weitergabe der Analyseergebnisse an VLOG 10
F 2.7 Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder 10
F 2.8 Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren (KO) 10
F 2.9 Reklamationsmanagement 11
F 2.10 Krisenmanagement (KO) 11
F 2.11 Korrekturmaßnahmen, kontinuierlicher Verbesserungsprozess 12
F 2.12 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen 12
F 2.13 Interne Audits 12

Tabellen- und Abbildungsverzeichnis

Tabelle F 1: Stufendefinition und Zertifizierungspflicht 4

Tabelle F 2: Bewertung von Analyseergebnissen 10

Teil F: Gruppenorganisation Landwirtschaft

Im folgenden Standardteil sind die Anforderungen an die Gruppenorganisation Landwirtschaft beschrieben, deren Zertifizierung im Rahmen der Gruppenzertifizierung Landwirtschaft erfolgt. Teil Z Zertifizierung beschreibt den Zertifizierungsprozess, die Risikoklasseneinstufung und die daraus resultierenden Anforderungen an (zukünftig) VLOG-zertifizierte Unternehmen.

F 1 Stufendefinition 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 erfüllt werden.

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	**Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich**	**Standard-anforderungen**
VLOG-Gruppe Landwirtschaft: Eine VLOG-Gruppe Landwirtschaft ist der Zusammenschluss verschiedener Unternehmen oder Standorte (den sogenannten landwirtschaftlichen Gruppenmitgliedern) zum Zwecke einer VLOG-Gruppenzertifizierung Landwirtschaft. Die Gruppenzertifizierung ist sowohl für ein Unternehmen mit mindestens zwei Standorten als auch für die gemeinsame Zertifizierung von mehreren Unternehmen mit ihren Standorten möglich.			
Gruppenorganisator Landwirtschaft, folgend Gruppenorganisator: Unternehmen einer VLOG-Gruppe Landwirtschaft mit Verantwortung für ein Risikomanagement, dass die landwirtschaftlichen Gruppenmitglieder – und bei der Erzeugung von tierischen Lebensmitteln auch PCR-Analysen der verwendeten Futtermittel – einschließt. Im Rahmen der VLOG-Gruppenorganisation Landwirtschaft erfolgt die Zertifizierung über den Gruppenorganisator, d.h. dieser erhält das Zertifikat für die VLOG-Gruppe Landwirtschaft.			
	Für die tierische Primärproduktion	Für die Erzeugung pflanzlicher Rohstoffe (Lebensmittel).	F 1-F 2
Landwirtschaftliches Gruppenmitglied, folgend Gruppenmitglied: Landwirtschaftliches Unternehmen/Standort, das/der vertraglich in eine VLOG-Gruppe Landwirtschaft integriert ist. • 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.			
	Für die Erzeugung, Be- und Verarbeitung von tierischen Lebensmitteln.	Für die Erzeugung von pflanzlichen Lebensmitteln.	E 1-E 5

Tabelle F 1: Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

F 2 Anforderungen an Gruppenorganisatoren

F 2.1 Standardnutzungsvertrag mit VLOG

Es liegt ein beidseitig unterzeichneter Standardnutzungsvertrag des Gruppenorganisators mit dem VLOG inkl. der vom VLOG erteilten VLOG-ID (10-xxxxx) vor.

F 2.2 Gruppenbeschreibung, Mitgliederliste, Stallplatzübersicht, Betriebsbeschreibung

F 2.2.1 Gruppenbeschreibung (vgl. Anhang (23))

Der Zertifizierungsstelle liegt 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 ausgelagerten Prozesse (z.B. externe Dienstleister), 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 Gruppenorganisation beim Gruppenorganisator inkl. dessen Kontaktdaten
- die Information, auf welcher Grundlage die VLOG-Erstzertifizierung und zukünftig die Zulassung weiterer Gruppenmitglieder erfolgt (100 %- oder 25 %-Verfahren)
- ggf. bei Nutzung mehrerer Zertifizierungsstellen beschreibt der Gruppenorganisator die Zertifizierungsbereiche der verschiedenen Zertifizierungsstellen (z.B. welche Zertifizierungsstelle auditiert welche Gruppenmitglieder/Mitgliedergruppen)

F 2.2.2 Mitgliederliste (vgl. Anhang (23a)/(23b))

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

Die Zertifizierungsstelle wird vom Gruppenorganisator umgehend über Änderungen der Mitgliederliste informiert.

Der Gruppenorganisator übermittelt im Zeitraum 01.01. bis 31.03. eines jeden Kalenderjahres die aktuelle, reduzierte Mitgliederliste als Excel-Datei[1] an den VLOG (nur die Daten des mit „Datenweitergabe 1x je Kalenderjahr an VLOG“ gekennzeichneten Bereichs).

Auf Anfrage des VLOG übermittelt der Gruppenorganisator die aktuelle, reduzierte Mitgliederliste unverzüglich an VLOG.

[1] Oder ein mit VLOG abgestimmtes kompatibles Format

F 2.2.3 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 (23c) als Excel-Datei[31] an den VLOG.

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

F 2.2.4 Betriebsbeschreibung (vgl. Anhang (20a)/(20b)/(20c))

Der Gruppenorganisator verantwortet die Betriebsbeschreibungen der Gruppenmitglieder sowie deren Aktualisierung. Auf den Betrieben der Gruppenmitglieder liegt die jeweilige aktuelle Betriebsbeschreibung vor. Die Zertifizierungsstelle wird zeitnah vom Gruppenorganisator über betriebsinterne Veränderungen informiert, welche die Zertifizierung betreffen.

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

Erläuterung: Als wesentliche Änderungen, welche die VLOG-Zertifizierung betreffen, gelten z.B. Änderungen an der Risikoklasse.

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 2.3 Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (KO)

Die Gruppenmitglieder sind über einen Vertrag bzw. eine Teilnahmeerklärung an den Gruppenorganisator angeschlossen. Darin sind mindestens folgende Punkte geregelt:

- die Einhaltung des VLOG-Standards
- die Umsetzung der festgelegten Korrekturmaßnahmen und –fristen durch das Mitglied,

F 2.3.1 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.

Erläuterung: Mit der Freigabeerklärung erlaubt der Legebetrieb die Datenweitergabe der VLOG-zertifizierten Printnummern an den VLOG.

F 2.4 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 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.

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

F 2.5 Beauftragung externer Dienstleister

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

- 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 F 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 F 2.4).

F 2.6 Probenahme und Analyse

F 2.6.1 Probenahme- und Analysenplan

Der Gruppenorganisator verantwortet die Erstellung und Umsetzung eines Probenahme- und Analysenplans für die Gruppenmitglieder. Dieser definiert die risikoorientierte Beprobung und GVO-Analyse von Futtermitteln.

Der Probenahme- und Analysenplan enthält/definiert unter Einhaltung der Anforderungen in Kapitel F 2.6.2 mindestens:

- Die Festlegung der zu beprobenden/analysierenden risikobehafteten Futtermittel auf Grundlage der durchgeführten Gefahrenanalyse (vgl. Kapitel F 2.4)
- 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
- Die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analysenumfang vgl. Leitfaden Labore).

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.

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

F 2.6.2 Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors

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

- Futtermittel: mindestens 400 g, maximal 1 kg
- Einzelfuttermittel/Rohware (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.

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

Alle zu analysierenden Proben werden rasch an das VLOG-anerkannten Labor versendet und durch dieses analysiert. Zweit- oder Drittanalysen aus einer Probenahme sind grundsätzlich zulässig, sie müssen aber umgehend erfolgen (Expressanalyse).

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-Einzelfutter bzw. -Zutaten enthalten, wird angegeben, in welcher Form diese enthalten sind (z.B. Mais als Maismehl, Soja als Sojaextraktionsschrot). Kopien der Zusammensetzung/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.

F 2.6.3 Probenahme- und Analysehäufigkeit

Pro landwirtschaftliches Gruppenmitglied erfolgen im jeweiligen Auditintervall mindestens die nach Kapitel E 4.11 geforderten Probenahmen und Analysen.

F 2.6.4 Bewertung von Analyseergebnissen

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

Liegen aus einer Probenahme zwei unterschiedliche Analyseergebnisse 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.

<table>
<tr><th colspan="2">Bewertung</th><th>Maßnahmen</th></tr>
<tr><td colspan="3">GVO nicht nachweisbar oder < 0,1%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Kennzeichnungskonform, zulässig für die VLOG-Produktion</td><td>Keine Maßnahmen notwendig</td></tr>
<tr><td colspan="3">≥ 0,1 % ≤ 0,9 % GVO</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Einzelfall-bezogene Bewertung</td><td rowspan="2">Kann die GVO Verunreinigung auf das eigene Produktionssystem zurückgeführt werden?
(z.B. duale Produktion oder Futtermittelwechsel)</td><td><u>Ja</u>: Überprüfung ob etablierte Maßnahmen (vgl. Kapitel F 2.4/E 3.4) ausreichend und valide umgesetzt sind.
-Wenn nicht: weiteres Vorgehen entsprechend Kapitel F 2.8 und F 2.10. (Oder entsprechendem Kapitel in Teil E)</td></tr>
<tr><td><u>Nein</u>: Information an Lieferanten.</td></tr>
</table>

Bewertung		Maßnahmen
	Werden auf der jeweiligen Organisationsebene regelmäßig entsprechende Werte festgestellt (im Verhältnis zur Analysenanzahl)?	Ja: Die etablierten Maßnahmen (vgl. Kapitel F 2.4/E 3.4) sind nicht ausreichend und müssen überarbeitet werden.
		Nein (keine systembedingte Ursache): Keine Maßnahmen notwendig.
> 0,9 % GVO		
Nicht kennzeichnungskonform, nicht zulässig für die VLOG-Produktion		Weiteres Vorgehen entsprechend den etablierten Verfahren aus Kapitel F 2.8 und F 2.10. (oder entsprechendem Kapitel in Teil E)

Tabelle F 2: Bewertung von Analyseergebnissen

F 2.6.5 Auswertung der Analysedaten

Der Gruppenorganisator:

- sammelt die Analyseergebnisse der Gruppenmitglieder und wertet diese mindestens einmal pro Kalenderjahr aus. Die Auswertungen erfolgen pro Gruppenmitglied sofern mehr als ein Analyseergebnis vorliegt.
- leitet ggf. risikoorientierte Maßnahmen (z.B. Lieferantenbewertung) für die Gruppenmitglieder ab.

F 2.6.6 Weitergabe der Analyseergebnisse an VLOG

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

F 2.7 Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder

Alle Mitarbeiter des Gruppenorganisators, die in Bereiche eingebunden sind, welche für den „VLOG"-Betriebsablauf relevant sind, sind vor Aufnahme der Tätigkeit sowie laufend, mindestens einmal pro Kalenderjahr bzgl. der Anforderungen des VLOG-Standards und der dazu festgelegten Betriebsabläufe vom Gruppenorganisator 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 VLOG-Produktion an die Gruppenmitglieder. Die Kommunikation der Informationen ist dokumentiert.

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 2.8 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 Klärung ob ein Ereignisfall vorliegt (vgl. Kapitel F 2.10)
- die Kennzeichnung betroffener Futtermittel, Produkte und Tiere
- das Informieren der 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.

Die Bewertung von Futtermittel-Analyseergebnissen erfolgt gemäß Kapitel F 2.6.4.

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

F 2.9 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 berechtigte Beanstandungen und Reklamationen werden Korrekturmaßnahmen mit den betroffenen Gruppenmitgliedern abgestimmt und eingeleitet (inkl. Festlegung von Verantwortlichkeiten und Fristen).

F 2.10 Krisenmanagement (KO)

Erläuterung: Ereignisfälle werden im Ereignisfallblatt definiert (vgl. Anhang (34)).

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
- Regelungen zur umgehenden Information der:
  - betroffener Geschäftspartner und Kunden
  - Zertifizierungsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (vgl. Anhang (34))
  - VLOG-Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (vgl. Anhang (34))
- 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 2.11 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.

Der Gruppenorganisator verantwortet die fristgerechte Umsetzung der Korrekturmaßnahmen bei den Gruppenmitgliedern. Die Wirksamkeit dieser wird in einem angemessenen Zeitraum überprüft. Beides wird dokumentiert.

F 2.12 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: 5 Jahre.

Erläuterung: Dokumente, die aufbewahrt werden müssen, sind z.B. Lieferscheine, Lieferantenbewertungen, Schulungsdokumentationen, etc. Gemäß Leitfaden zur Kontrolle von GVO in Futtermitteln müssen Dokumente im Zusammenhang mit Futtermitteln (bzgl. GVO) 5 Jahre aufbewahrt werden.

F 2.13 Interne Audits

Pro Kalenderjahr wird mindestens ein internes Audit beim Gruppenorganisator durchgeführt, dass alle 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

"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 Analyselabors 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**
Lebensmittelaufbereitung: Die Aufbereitung umfasst die Sortierung, Kennzeichnung von unverarbeiteten Erzeugnissen gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie die in Art. 2 (1) n) der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 genannten Tätigkeiten und das Schlachten von Tieren. **Lebensmittelverarbeitung:** Die Verarbeitung umfasst eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Lebensmittels, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren, Filtrieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren; (VO (EG) Nr. 852/2004).			
Tierische Lebensmittel/ Zutaten	Für Verarbeitung/Aufbereitung/Verpackung tierischer Produkte bis zur Stufe Verpackung in Endverbraucherverpackung, wenn tierische Produkte als „VLOG" bzw. mit dem „Ohne GenTechnik-Siegel gekennzeichnet sind. Für Einzelhandel, wenn Aufbereitung in Filialen erfolgt und die Kennzeichnung von losen tierischen Produkten mit dem „Ohne GenTechnik"-Siegel erfolgt (Teil H: Einzelhandel – Abgabe loser tierischer Lebensmittel).	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 Endverbraucherverpackung. 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-xxxxx) vor. Für alle in die VLOG-Zertifizierung eingebundenen Standorte liegt die vom VLOG erteilte VLOG-Sub-ID (10-xxxxx-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.

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.

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.

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, Vorfrachten 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 vor[1].

- 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 Endverbraucherverpackungen ist keine Kennzeichnung der Warenbegleitpapiere mit „VLOG“ und/oder dem „Ohne GenTechnik“-Siegel erforderlich.

VLOG-zertifizierte Rohstoffe und Produkte sind auf allen Warenbegleitpapieren bzw. bei gesackter Ware auf der Verpackung eindeutig mit der Formulierung „VLOG“ und/oder dem „Ohne GenTechnik“-Siegel (vgl. Kapitel A 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 berechtigte 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)

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

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.

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.

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.

"Ohne Gentechnik"-Produktions- und Prüfstandard

Teil H - Einzelhandel - Abgabe loser tierischer Lebensmittel

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 1
Teil H: Einzelhandel - Abgabe loser tierischer Lebensmittel 2
H 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht 2
H 2 Anforderungen an Gruppenorganisatoren und Gruppenmitglieder 3
H 2.1 Standardnutzungsvertrag mit VLOG 3
H 2.2 Gruppenbeschreibung und Mitgliederliste 3
H 2.2.1 Gruppenbeschreibung (vgl. Anhang 27) 3
H 2.2.2 Mitgliederliste 4
H 2.3 Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (KO) 4
H 2.4 Risikomanagement (KO) 4
H 2.5 Lieferanten- und Artikelfreigabe 5
H 2.6 Wareneingangskontrolle (KO) 5
H 2.7 Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen (KO) 5
H 2.8 Be- und Verarbeitung 6
H 2.9 Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder 6
H 2.10 Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten (KO) 6
H 2.11 Kennzeichnung 7
H 2.12 Rückverfolgbarkeit (KO) 7
H 2.13 Krisenmanagement (KO) 7
H 2.14 Korrekturmaßnahmen, kontinuierlicher Verbesserungsprozess 8
H 2.15 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen 8
H 2.16 Interne Audits 8

Tabellen- und Abbildungsverzeichnis

Tabelle H 1: Stufendefinition und Zertifizierungspflicht 2

Teil H: Einzelhandel - Abgabe loser tierischer Lebensmittel

Im vorliegenden Teil sind Anforderungen für die Stufe Einzelhandel- Abgabe loser tierischer Lebensmittel beschrieben, deren Zertifizierung im Rahmen der Gruppenzertifizierung Einzelhandel erfolgt. Teil Z Zertifizierung beschreibt den Zertifizierungsprozess, die Risikoeinstufung und die daraus resultierenden Anforderungen an (zukünftig) VLOG-zertifizierte Unternehmen.

H 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	**Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich**	**Standard-anforderungen**
Einzelhandel: Die Stufe Einzelhandel umfasst die Handhabung und/oder Bearbeitung bzw. Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs und der Abgabe an den Endverbraucher.			
VLOG-Gruppe Einzelhandel: Eine VLOG-Gruppe Einzelhandel ist der Zusammenschluss von filialisierten Unternehmen (den sogenannten Gruppenmitgliedern Einzelhandel) zum Zwecke einer VLOG-Gruppenzertifizierung Einzelhandel.			
Gruppenorganisator Einzelhandel, folgend Gruppenorganisator: Das Unternehmen einer VLOG-Gruppe Einzelhandel mit Verantwortung für ein Risikomanagement, das die Gruppenmitglieder Einzelhandel einschließt. Im Rahmen der VLOG-Gruppenzertifizierung Einzelhandel erfolgt die Zertifizierung für den Gruppenorganisator, d.h. dieser erhält das Zertifikat für die VLOG-Gruppe Einzelhandel.			
Gruppenmitglied Einzelhandel, folgend Gruppenmitglieder: Filiale/Standort, die/der vertraglich in eine VLOG-Gruppe integriert ist.			
	Für tierische lose Ware im Bereich Gruppenorganisator und Thekenverkauf, die mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet werden	Keine Bereiche relevant	H 1-H 2

Tabelle H 1: Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

H 2 Anforderungen an Gruppenorganisatoren und Gruppenmitglieder

H 2.1 Standardnutzungsvertrag mit VLOG

Es liegt ein beidseitig unterzeichneter Standardnutzungsvertrag des Gruppenorganisators mit dem VLOG inkl. der vom VLOG erteilten VLOG-ID (10-xxxxx) vor.

H 2.2 Gruppenbeschreibung und Mitgliederliste

H 2.2.1 Gruppenbeschreibung (vgl. Anhang 27)

Der Zertifizierungsstelle liegt 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:

- Organigramm des Unternehmens inkl. der für den „VLOG“-Betriebsablauf relevanten Verantwortlichkeiten und Stellvertreterregelungen.
- den Verantwortlichen für die Gruppenorganisation beim Gruppenorganisator inkl. der Kontaktdaten und Stellvertreterregelung
- Auflistung und Tätigkeitsbeschreibung der Gruppenmitglieder mit Information darüber, ob der Einkauf der „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Lebensmittel bei dem Gruppenmitglied zentral oder dezentral organisiert wird
- Information, ob die Rückverfolgbarkeit bis zum Abverkauf an den Kunden oder bis in die Bedientheke[1] gewährleistet werden kann
- eine Auflistung und Tätigkeitsbeschreibung der ausgelagerten Prozesse (z.B. externe Dienstleistung/Lohnherstellung), 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, Krisenmanagement etc.).
- Liste aller zugelassenen Lieferanten der „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Lebensmittel und -Zutaten
- ggf. bei Nutzung mehrerer Zertifizierungsstellen beschreibt der Gruppenorganisator die Zertifizierungsbereiche der verschiedenen Zertifizierungsstellen (z.B. welche Zertifizierungsstelle auditiert welche Gruppenmitglieder/Mitgliedergruppen).

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

[1] 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.

erstellt wird. 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 2.2.2 Mitgliederliste

Eine vollständige Mitgliederliste liegt vor und ist aktuell.

Je Mitglied liegt eine Sortimentsliste, d.h. Übersicht, ggf. Spezifikationen der im Unternehmen angebotenen losen „Ohne Gentechnik“-Ware, ggf. inkl. Berücksichtigung von Rework vor.

Bei weiterer Verarbeitung bzw. Einsatz weiterer Zutaten(z.B. Marinaden, Gewürzmischungen) liegt eine Aufstellung aller Rezepturen je Mitglied mit festgelegten mengen- oder gewichtsbezogenen Angaben zu Zutaten und Komponenten vor. Dabei ist relevantes Rework mit zu berücksichtigen.

Die Zertifizierungsstelle wird vom Gruppenorganisator umgehend über Änderungen der Mitgliederliste informiert.

Erläuterung: Auf Anfrage des VLOG übermittelt der Gruppenorganisator die aktuelle, reduzierte Mitgliederliste unverzüglich an VLOG.

H 2.3 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 Umsetzung der festgelegten Korrekturmaßnahmen und -fristen durch das Mitglied

H 2.4 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 und externe Dienstleister (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, umgesetzt und auf Wirksamkeit überprüft.

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

H 2.5 Lieferanten- und Artikelfreigabe

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
- Sortimentsliste
- Rohstoffliste und Spezifikationen

Es liegt ein dokumentiertes Verfahren zur Freigabe von Rezepturen und Rezepturänderungen vor.

H 2.6 Wareneingangskontrolle (KO)

Im Wareneingang ist sichergestellt, dass sämtliche „Ohne Gentechnik“-/“VLOG“-Rohstoffe und Produkte den VLOG-Vorgaben entsprechen (vgl. Kapitel A 8).

- 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 vom Lieferanten eine Bescheinigung über GVO-bzw. Kennzeichnungsfreiheit gemäß Anhang (1) vor.

H 2.7 Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen (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 werden. 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.

H 2.8 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 2.9 Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder

Alle Mitarbeiter des Gruppenorganisators, die in Bereiche eingebunden sind, welche für den „VLOG“-Betriebsablauf relevant sind, sind vor Aufnahme der Tätigkeit sowie laufend, mindestens einmal pro Kalenderjahr, bzgl. der Anforderungen des VLOG-Standards und der dazu festgelegten Betriebsabläufe vom Gruppenorganisator 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 VLOG-Produktion an die Gruppenmitglieder. Die Kommunikation der Informationen ist dokumentiert.

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 2.10 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 H 2.13)
- die Kennzeichnung betroffener Rohstoffe und Produkte
- das Informieren der Lieferanten und des Gruppenorganisators bzw. Gruppenmitglieds
- die Fehlerbehandlung
- die Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen
- die Sperrung und Freigabe von Rohstoffen und Produkten
- die Dokumentation und Auswertung von Vorfällen.

Die Verantwortlichkeiten im Verfahren sind festgelegt.

H 2.11 Kennzeichnung

Auf Preisschildern bzw. Etiketten wird die Kennzeichnung als „Ohne Gentechnik“ oder die Kennzeichnung mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel nur für Produkte vorgenommen, die die Anforderungen des VLOG-Standards erfüllen.

H 2.12 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 die Plausibilität der Warenflüsse zulassen.

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

- Informationen zum Lieferanten und Lieferdatum
- Menge
- falls erfolgt Chargenbildungen (inkl. Rework)
- Informationen zum Auslieferungsdatum und den belieferten Kunden[2]

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 2.13 Krisenmanagement (KO)

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

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

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
- die Benennung von Verantwortlichen inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten
- eine Notrufnummernliste
- Regelungen zur umgehenden Information der:

[2] 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.

  - Zertifizierungsstelle mit dem VLOG 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.

H 2.14 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.

Der Gruppenorganisator verantwortet die fristgerechte Umsetzung der Korrekturmaßnahmen bei den Gruppenmitgliedern. Die Wirksamkeit dieser wird in einem angemessenen Zeitraum überprüft. Beides wird dokumentiert.

H 2.15 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), Schulungsdokumentationen, etc.

H 2.16 Interne Audits

Pro Kalenderjahr wird je ein internes Audit durch den Gruppenorganisator beim Gruppenorganisator und allen Filialen durchgeführt, das alle 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

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) weggefallen
(6) weggefallen
(7) Reduktion des Analyseumfangs nach Futterwechsel in Gruppenorganisationen

Teil 3 Zertifizierung

(8) weggefallen
(9) weggefallen
(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
(20a) Betriebsbeschreibung Landwirtschaft
(20b) Betriebsbeschreibung Landwirtschaft Imker
(20c) Betriebsbeschreibung Viehtransport/Viehhandel
(21) verschoben nach (20c)
(22a) Checkliste Landwirtschaft inkl. Imker
(22b) Checkliste Landwirtschaft 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/-aufbereitung, -logistik und Einzelhandel

VLOG Standard Anhang 1	**Bescheinigung über GVO-Freiheit** nach VLOG „Ohne Gentechnik“ Produktions- und Prüfstandard/ EGGenTDurchfG **Lebensmittelzutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe**	**Version:** 01.09.22 **Verpflichtend ab:** 01.01.23

Hersteller/Lieferant

Name: Tel./Fax

Straße: E-Mail:

PLZ/Ort: Land:

Wir sichern für folgendes Produkt und alle seine Bestandteile zu:

Artikelnummer-Lieferant:	
Artikelnummer-Kunde:	
Genaue Produktbezeichnung:	
Stand/Version der gültigen Produktspezifikation*:	
Mit den beinhalteten Komponenten:	Letzte/r lebende(r) Organismus(en)**

* 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 aufführen.

(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 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 EGGenTDurchfG (siehe Glossar) verwendet worden (Betrachtungstiefe: im Herstellungsprozess retour bis zum letzten lebenden Organismus). Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe im Sinne des § 3a Abs. 5 EGGenTDurchfG 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:** 01.09.22 **Verpflichtend ab:** 01.01.23

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. 3 Nr. 60 der Verordnung (EU) Nr. 2018/848).
„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. 3 Nr. 65 der Verordnung (EU) Nr. 2018/848).
„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 • 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 unter folgendem Link: https://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/user_upload/01_unternehmen/e_standards/e1_der_vlog_standard/Weitere_Dokumente/Gleichwertig_anerkannte_Standards.pdf

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

Lieferant

Name: Tel./Fax:

Straße: E-Mail:

PLZ/Ort: Land:

Für die folgenden Tiere/Tiergruppen bestätigen wir die „Ohne Gentechnik“-konforme Fütterung[1]:

Ohrmarkennummer/Stempel/sonstige Angabe zur eindeutigen Identifikation der Tiere/Tiergruppen	Fütterung „Ohne Gentechnik“-konform seit[2]:

☐ Weitere Tiere siehe Anlage[3]:

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

VLOG Standard Anhang 3	Musterlieferschein für Anlieferung am Schlachthof (Lieferschein und Standarderklärung nach Anlage 7)	**Version:** 01.09.20 **Verpflichtend ab:** 01.01.21

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					Ja Nein
2					Ja Nein
3					Ja Nein
4					Ja Nein
5					Ja 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:

$$\frac{Anzahl\ Tage\ \text{Ohne Gentechnik} - F\ddot{u}tterung\ (Umstellungsdatum\ bei\ Lieferdatum)}{Anzahl\ Tage\ gesamt\ (Geburtsdatum\ bis\ Lieferdatum)} \times 100 < 75\%\ konform$$

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 Schlachttier- 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:

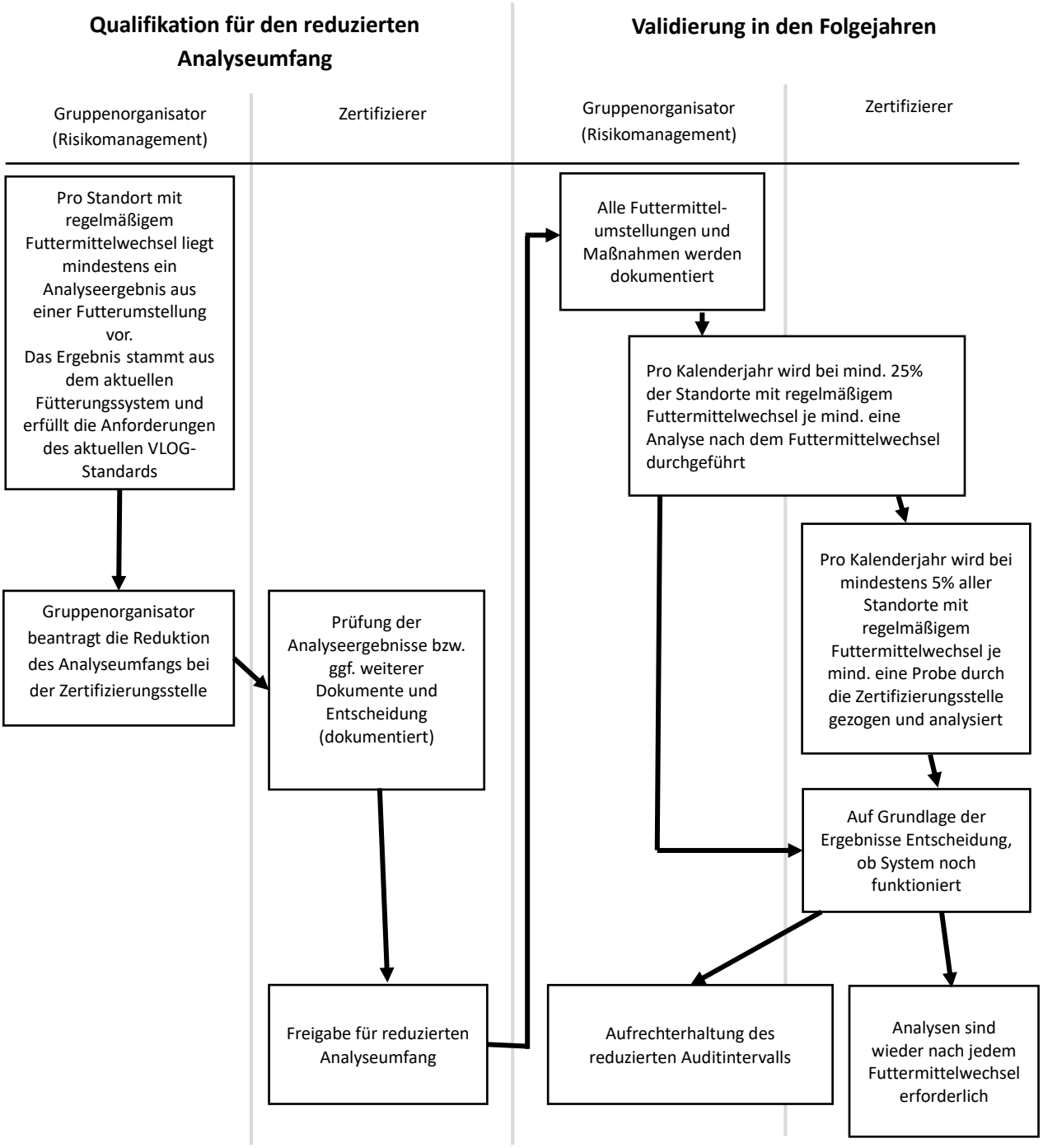
Probenbehälter 2:

Probenbehälter 3 (verbleibt im Unternehmen):

Ort, Datum Unterschrift Unternehmen/Vertreter Unterschrift Probenehmer/Auditor

VLOG Standard Anhang 7	**Reduktion des Analyseumfangs nach Futterwechsel in Gruppenorganisationen**	**Version:** 01.09.22 **Verpflichtend ab:** 01.01.23

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 4.10.5



VLOG Standard Anhang 10	Umgang mit Abweichungen und Verstößen	Version: 01.09.22 Verpflichtend ab: 01.01.23

Beispielhafte Auslöser durch Unternehmen	Sanktion durch Zertifizierungsstelle
Leichte Abweichung (B-Bewertung, nicht erfüllt)	• Schriftlicher Hinweis (Eigentlich keine Sanktion, sondern Hilfsmittel zur Vermeidung zukünftiger Verstöße)
Verstöße gegen Dokumentationspflichten, die die Sicherheit des Systems gefährden können (mögliche Bewertung: nicht erfüllt)	• Verstärkte Aufzeichnungs- und Meldepflicht • Ggf. Nachaudit • Ggf. 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, KO)	• Abmahnung • Nachaudit • Ggf. zusätzliche Probenahme und Analyse • 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.)	• Ausschluss nicht konformer Waren/Erzeugnisse von der Auslobung als „Ohne Gentechnik"-Produkte • Nachaudit • Ggf. zusätzliche Probenahme und Analyse
Wiederholter Verstoß gegen den VLOG-Standard	• Abmahnung • Nachaudit • Ggf. zusätzliche Probenahme und Analyse • Aussetzung der Zertifizierung mit zeitlich begrenztem Vermarktungsverbot von „Ohne Gentechnik" Lebensmitteln bzw. „VLOG geprüft"-Futtermitteln
• 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	• Auflösung des Kontrollvertrages • Entzug des VLOG-Zertifikats

ZERTIFIKAT

Die Zertifizierungsstelle
Musterzertifizierungsstelle GmbH
(mit) VLOG-Anerkennungs-Nr.: *ZS-40####*

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-#####*
Musterstraße 1, 10101 Musterstadt
Deutschland

am Standort: #### *(ggf. Verweis auf Anhang ####)*
VLOG Sub-ID (wenn zutreffend): *10-#####-A/B etc.*

tätig auf der Stufe und Unterstufe für den Geltungsbereich des Audits (Anhang 12, ggf. Verweis auf Anhang ##):

Stufe	*Unterstufe*	*Geltungsbereich*
Logistik	*Transport*	*Futtermittel (lose)*
Logistik	*Handel*	*Futtermittel (verpackt)*
Futtermittelherstellung		*Mischfuttermittel*
Landwirtschaft	*Tierische Produktion*	*Geflügel – Mastgeflügel (Puten)*
Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung		*Fleisch – naturbelassen (Geflügel, Schwein)*
Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung		*Schnittkäse, Hartkäse, Frischkäse, Sahne und Sahneerzeugnisse*

die Anforderungen des VLOG-„Ohne Gentechnik“-Produktions- und Prüfstandards (Version 23.01, 01.09.2022), 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[1].: #####
Datum Zertifizierungsentscheidung: ##.##.####
Zertifikatsgültigkeit bis: ##.##.####

_____
Ort, Datum Name/Unterschrift des Zertifizierers

[1] Für die Zertifikatsnummer muss ein fortlaufender Nummernkreis oder eine andere eindeutig identifizierbare Nummerierung verwendet werden, welche eine Verwechslung mit einer anderen Zertifikatsversion ausschließt.

VLOG Standard Anhang 12	Geltungsbereiche der VLOG-Zertifizierung	Version: 01.09.22 Verpflichtend ab: 01.01.23

Stufe	Unterstufe	Geltungsbereiche	
Logistik	Transport	• Futtermittel (lose)	• Lebensmittel (lose)
	Lagerung	• Futtermittel (lose)	• Lebensmittel (lose)
	Umschlag	• Futtermittel (lose)	• Lebensmittel (lose)
	(Strecken-)Handel	• Futtermittel (lose) • Futtermittel (verpackt) • Inklusive Überführung von Einzelfuttermitteln in „VLOG geprüft“	• Lebensmittel (lose) • Lebensmittel (verpackt)
	Private Labelling	• Futtermittel (lose)	• Futtermittel (verpackt)
Futtermittel-herstellung	Futtermittel-herstellung	• Einzelfuttermittel • Vormischungen • Mischfuttermittel	• Futtermittelzusatzstoffe • Leckmassen
	Mobile Mahl- und Mischanlagen		
Matrixorganisation	Transport	• Futtermittel (lose)	• Lebensmittel (lose)
	Lagerung	• Futtermittel (lose)	• Lebensmittel (lose)
	Umschlag	• Futtermittel (lose)	• Lebensmittel (lose)
	(Strecken-)Handel	• Futtermittel (lose) • Futtermittel (verpackt) • Inklusive Überführung von Einzelfuttermitteln in „VLOG geprüft“	• Lebensmittel (lose) • Lebensmittel (verpackt)
	Private Labelling	• Futtermittel (lose)	• Futtermittel (verpackt)

Stufe	Unterstufe	Geltungsbereiche
Matrixorganisation	Futtermittel-herstellung	• Einzelfuttermittel • Vormischungen • Mischfuttermittel • Futtermittelzusatzstoffe • Leckmassen
	Mobile Mahl- und Mischanlagen	
Landwirtschaft	Tierische Produktion	• Rinder – Kuhmilch (roh) • Rinder – Milchkühe & Nachzucht (Fleisch/Tiere)[1] • Rinder – Mutterkühe & Nachzucht[1] • 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 • 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	

[1] Nachzucht beinhaltet Kälber (bis 6 Monate), Jungvieh (7-12 Monate), Färsen/Kalbinnen (Nachzucht ab 1 Jahr) – Angabe auf dem Zertifikat, falls einzelne Tierkategorien nicht VLOG-zertifiziert sind.

Stufe	Unterstufe	Geltungsbereiche	
Gruppenorganisation Landwirtschaft	Tierische Produktion	• Rinder – Kuhmilch (roh) • Rinder – Milchkühe & Nachzucht (Fleisch/Tiere) [1] • Rinder – Mutterkühe & Nachzucht[1] • 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	• 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
Lebensmittel-verarbeitung/-aufbereitung	N.A.	• Schlachtung (Rinder) • Schlachtung (Schweine) • Schlachtung (Geflügel) • Schlachtung (Fisch/Meeresfrüchte unter Angabe der Art) • Schlachtung (Kaninchen) • Zerlegung (Rinder) • Zerlegung (Schweine) • Zerlegung (Geflügel) • Zerlegung (Fisch/Meeresfrüchte unter Angabe der Art) • Zerlegung (Kaninchen) • Fischerzeugnisse	• Milchprodukte mit Fruchtzubereitungen • Milchmischgetränke • Pudding, Cremespeisen, Desserts, süße Soßen • Butter, Butterfett • Margarine • Milchersatzerzeugnisse • Hartkäse • Schnittkäse • Halbfester Schnittkäse • Weichkäse • Sauermilchkäse • Frischkäse • Salzlakenkäse

Stufe	Unterstufe	Geltungsbereiche
Lebensmittel-verarbeitung/-aufbereitung		• 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 • Joghurterzeugnisse • Kefirerzeugnisse • Buttermilcherzeugnisse • Sahne und Sahneerzeugnis • Kaffeesahne • Ungezuckerte Kondensmilcherzeugnisse • Gezuckerte Kondensmilcherzeugnisse • Molke und Molkenerzeugnisse • Magermilchkonzentrat, Molkenkonzentrat • Fleischersatzerzeugnisse • Pflanzliche Brotaufstriche und Dips • Eier • gekochte, gefärbte Eier • Vollei flüssig, Eigelb flüssig, Eiweiß flüssig • Fruchtzubereitungen • Fruchtaufstriche • Fruchtsäfte • Pasta filata Käse • Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitung • Käsezubereitungen • Speisequark • Kräuterquark • Trockenmilcherzeugnisse (u. Angabe des Produkts: Milchpulver, Joghurtpulver, Kefirpulver, Magermilchpulver, Buttermilchpulver, Molkenpulver) • Pulvermischungen für Molkereiprodukte • Laktose • Milcheiweiß • Milchpermeat • Speiseeis • (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

Stufe	Unterstufe	Geltungsbereiche	
Lebensmittel-verarbeitung/-aufbereitung		• Volleipulver, Eigelbpulver, Eiweißpulver • Saccharose (Zucker aus Zuckerrübe) • Saccharose (Zucker aus Zuckerrohr) • Flüssigzucker • Invertzuckersirup • Glukose, Glukosesirup • Fruktose, Fruktosesirup • Honig • Süßwaren	• Gewürze, Gewürzzubereitungen, Marinaden • Stabilisatoren • Enzyme, Enzymzubereitungen • Verarbeitungshilfsstoffe • Schneiden/Zerkleinern (unter Angabe des Produkts) • Raspeln (unter Angabe des Produkts)
Einzelhandel	N.A.	• Lose Fleischerzeugnisse • Lose Fleischerzeugnisse gewürzt/mariniert	• Lose Käseerzeugnisse • Lose Käseerzeugnisse gewürzt/mariniert

Weitere Geltungsbereiche können nach Rücksprache mit VLOG vergeben werden.

VLOG Standard Anhang 13	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Logistik	Version 01.09.22

TEIL 1: UNTERNEHMENSPARAMETER

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

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

Tätigkeitsbeschreibung

Geltungsbereiche der VLOG-Zertifizierung (vgl. Anhang 12 des VLOG Standards)	Anteil (%) VLOG an der Gesamtproduktion	Jahrestonnage VLOG Warenausgang
☐ Transport		
☐ Lagerung		
☐ Umschlag		
☐ (Strecken-)Handel ☐ inkl. Überführung von Einzelfuttermitteln in „VLOG geprüft“		
☐ Private Labelling		
Von ☐ Futtermitteln ☐ Lebensmitteln		

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

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

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

[1] 10-xxxxx siehe Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG

TEIL 2: ORGANSISATION 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

Externe Dienstleister

☐ 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 Unter-nehmen (Name, Anschrift)	Ansprechpartner und Kontaktdaten	Zertifizierungsstatus (selbst VLOG/gleichwertig anerkannt zertifiziert oder Einbezug in eigene VLOG-Zertifizierung)

☐ weitere s. formlose Anlage

TEIL 3: PROBENAHME & 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 Futtermitteln: Handel und Transport ausschließlich ohne (Zwischen-)Lagerung
- ☐ Handel von Rohstoffen/Produkten (Lebensmittel): Ausschließlich VLOG oder nach einem anderen als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert
- ☐ Streckenhandel ohne Überführung von Futtermitteln in „VLOG geprüft“-Qualität
- ☐ Private Labelling von Futtermitteln ohne physische Inbesitznahme der Ware

☐ 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
- ☐ (Strecken-)Handel mit Überführung von Futtermitteln in „VLOG geprüft“-Qualität
- ☐ Private Labelling von Futtermitteln mit physischer Inbesitznahme der Ware
- ☐ Handel von VLOG-Lebensmitteln

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, Futtermittel, Hilfsstoffe und sonstigen Produktionsmittel 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

V23.01

Unternehmen:	
Ident. Nummer, wenn vorhanden:	
VLOG-ID (10-xxxxx) bzw. Matrixorganisator:	
Auditteilnehmer:in Unternehmen:	
Auditierte Standorte (inkl. Adresse):	
Geltungsbereich der Zertifizierung:	

Datum des Audits:	
Auditdauer (Uhrzeit von - bis):	
Auditor:in:	
zuständige Zertifizierungsstelle:	
Kombination mit Standard(s):	
Schwerpunkt des Betriebsrundgangs:	
Probenahme während des Audits:	☐ ja ☐ nein
Wird das "VLOG geprüft"-Siegel bzw. "Ohne GenTechnik"-Siegel genutzt?	☐ ja ☐ nein
Liegt ein unterschriebener Lizenzvertrag mit dem VLOG vor?	☐ ja ☐ nein

Bewertungen	
Anzahl A-Bewertungen	0
Anzahl B-Bewertungen	0
Anzahl C-Bewertungen	0
Anzahl der N.A.-Bewertungen	0
Anzahl KO-Bewertungen	0
Summe der Punkte	0
Maximal erreichbare Punktzahl	290
Anzahl der bewerteten Kriterien	0

Auditergebnis
Erreichte Prozent:
fehlende oder fehlerhafte Eingaben!
nicht bestanden

Unterschrift Auditor:in:

Unterschrift Unternehmen:

			Bewertung (bitte mit x ankreuzen)						Korrekturmaßnahmen	
Nr. im Standard	**Thema im Standard**		**A**	**B**	**C**	**N.A.**	**KO**	**Bewertung/Erklärung**	**Korrekturmaßnahme (Unternehmen)**	**Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)**
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
B 2	**Allgemeine Anforderungen**									
B 2.1	Standardnutzungsvertrag mit VLOG									
B 2.2	Betriebsbeschreibung									
B 2.3	Regelung von Verantwortlichkeiten, Organigramm									
B 2.4	Risikomanagement	**KO**								
B 2.5	Beauftragung externer Dienstleister									
B 2.6	Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen	**KO**								

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
B 2.7	Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten	**KO**								
B 2.8	Warenausgangskontrolle, Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren									
B 2.9	Rückverfolgbarkeit	**KO**								
B 2.10	Reklamationsmanagement									
B 2.11	Warenrücknahme									
B 2.12	Krisenmanagement	**KO**								

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
B 2.13	Korrekturmaßnahmen, kontinuierlicher Verbesserungsprozess									
B 2.14	Dokumentation und Aufbewahrungsfrist									
B 2.15	Schulung der Mitarbeiter									
B 2.16	Interne Audits									
B 3	**Spezifische Anforderungen für 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**								
B 3.1	Wareneingangskontrolle	**KO**								

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
B 4	**Spezifische Anforderungen für 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**								
B 4.1	Wareneingangskontrolle	**KO**								
B 4.2	Probenahme und Analyse									
B 4.2.1	Probenahme- und Analysenplan									
B 4.2.2	Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors									
B 4.2.3	Probenahme- und Analysehäufigkeit									
B 4.2.4	Bewertung von Analysenergebnissen									
B 5	**Spezifische Anforderungen für 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**								
B 5.1	Wareneingangskontrolle	**KO**								

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
B 6	**Spezifische Anforderungen für die 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**								
B 6.1	Spezifische Anforderungen Risikomanagement									
B 6.2	Probenahme und Analyse zur Überführung									
B 7	**Spezifische Anforderungen für Private Labelling von Futtermitteln**	**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**								
B 7.1	Zertifzierungsstatus des Lohnherstellers	**KO**								
B 7.2	Vertragliche Vereinbarung zwischen Private Labeller und Lohnhersteller	**KO**								
B 7.3	Wareneingangskontrolle									
B 7.4	Probenahme und Analyse (nach B.4.2)									

VLOG Standard Anhang 15	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Futtermittelherstellung	Version 01.09.22

TEIL 1: UNTERNEHMENSPARAMETER

Bitte füllen Sie alle Tabellen vollständig aus und kreuzen Sie immer die Antworten an, die für Ihr Unternehmen aktuell zutreffend sind. 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 Registrierungs-nummer (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 VLOG (%) an der Gesamtproduktion	Jahrestonnage VLOG Warenausgang
☐ Einzelfuttermittel		
☐ Mischfuttermittel		
☐ Leckmassen		
☐ Futtermittelzusatzstoffe		
☐ 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.

Nutzung des "VLOG geprüft"-Siegels

BB Logistik

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

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

[1] *10-xxxxx siehe Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG*

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 Unternehmen	Anschrift	Tätigkeit/Prozess

☐ weitere s. formlose Anlage

Externe Dienstleister

☐ 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

TEIL 3: PROBENAHME & 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…	202…	202…
Name			
Funktion			
Datum			
Unterschrift			

VLOG Standard Anhang 13 + 15	VLOG Kombi-Betriebsbeschreibung Stufe Futtermittelherstellung und Logistik	Version 01.09.22

TEIL 1: UNTERNEHMENSPARAMETER

Bitte füllen Sie alle Tabellen vollständig aus und kreuzen Sie immer die Antworten an, die für Ihr Unternehmen aktuell zutreffend sind. 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 geprüft"-Zertifizierung (vgl. Anhang 12 des VLOG Standards)	Anteil VLOG (%) an der Gesamtproduktion	Jahrestonnage VLOG Warenausgang
Futtermittelherstellung		
☐ Einzelfuttermittel		
☐ Mischfuttermittel		
☐ Leckmassen		
☐ Futtermittelzusatzstoffe		
☐ Vormischungen		
Logistik		
☐ Transport		
☐ Lagerung		
☐ Umschlag		
☐ (Strecken-)Handel ☐ inkl. Überführung von Einzelfuttermitteln in „VLOG geprüft"		
☐ Private Labelling		

Nutzung des "VLOG geprüft" Siegels

[1] 10-xxxxx siehe Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG

TEIL 1: UNTERNEHMENSPARAMETER

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

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

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

Externe Dienstleister

☐ 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 2: ORGANISATION DER „VLOG"-PRODUKTION

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

TEIL 3: PROBENAHME & GVO-ANALYSE

Futtermittelherstellung:
GVO-Analysen sind notwendig, um die „VLOG geprüft"-Produktion abzusichern. Es liegt ein schriftlicher Probenahme- und Analyseplan im Unternehmen vor.

☐ Risikobehaftete Futtermittel im Wareneingang

☐ GVO-Monitoring im Warenausgang

Logistik:

☐ Probenahme und Analyse sind nicht erforderlich:
  ☐ Ausschließlich Lagerung, Transport und/oder Umschlag
  ☐ Handel: Ausschließlich manipulationssicher verpackte Waren (z.B. Futtermittel als Sackware)
  ☐ Handel von Futtermitteln: Handel und Transport ausschließlich ohne (Zwischen-)Lagerung
  ☐ Streckenhandel ohne Überführung von Futtermitteln in „VLOG geprüft"-Qualität
  ☐ Private Labelling von Futtermitteln ohne physischer Inbesitznahme der Ware

☐ Probenahmen (Rückstellmuster) und Analysen von Futtermitteln in der „Ohne Gentechnik"-Produktion sind erforderlich. Es liegt ein schriftlicher Probenahme- und Analyseplan im Unternehmen vor. :
  ☐ Handel von „VLOG geprüft"-Futtermitteln
  ☐ (Strecken-)Handel mit Überführung von Futtermitteln in „VLOG geprüft"-Qualität
  ☐ Private Labelling von Futtermitteln mit physischer Inbesitznahme der Ware

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, gehandelten und produzierten Futtermittel des „VLOG geprüft"-Bereichs. Die Liste umfasst mindestens folgende Angaben:
  - Genaue Bezeichnung des Futtermittels, Hilfsstoffs, sonstigen Produktionsmittels bzw. Produktgruppe
- Futtermittelherstellung: Sortimentsliste „VLOG geprüft"-Futtermittel (inkl. B2B-Futtermittel)
- Logistik: Liste aller Lieferanten der „VLOG-geprüft"- Futtermittel

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 C_Futtermittelherstellung

V23.01

Unternehmen:	
Ident. Nummer, wenn vorhanden:	
VLOG-ID (10-xxxxx) bzw. Matrixorganisator:	
Auditteilnehmer:in Unternehmen:	
Auditierte Standorte (inkl. Adresse):	
Geltungsbereich der Zertifizierung:	
Duale oder ausschließlich kennzeichnungsfreie Produktion?	☐ duale ☐ kennzeichnungsfreie Produktion

Datum des Audits:	
Auditdauer (Uhrzeit von - bis):	
Auditor:in:	
zuständige Zertifizierungsstelle:	
Kombination mit Standard(s):	
Schwerpunkt des Betriebsrundgangs:	
Probenahme während des Audits:	☐ ja ☐ nein
Wird das "VLOG geprüft"-Siegel genutzt?	☐ ja ☐ nein
Liegt ein unterschriebener Lizenzvertrag mit dem VLOG vor?	☐ ja ☐ nein

Bewertungen	
Anzahl A-Bewertungen	0
Anzahl B-Bewertungen	0
Anzahl C-Bewertungen	0
Anzahl der N.A.-Bewertungen	0
Anzahl KO-Bewertungen	0
Summe der Punkte	0
Maximal erreichbare Punktzahl	270
Anzahl der bewerteten Kriterien	0

Auditergebnis
Erreichte Prozent:
fehlende oder fehlerhafte Eingaben!
nicht bestanden

Unterschrift Auditor:in:

Unterschrift Unternehmen:

			Bewertung (bitte mit x ankreuzen)						Korrekturmaßnahmen	
Nr. im Standard	**Thema im Standard**		**A**	**B**	**C**	**N.A.**	**KO**	**Bewertung/Erklärung**	**Korrekturmaßnahme (Unternehmen)**	**Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)**
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
C 2	**Allgemeine Anforderungen an die Stufe Futtermittelherstellung**									
C 2.1	Standardnutzungsvertrag mit VLOG									
C 2.2	Betriebsbeschreibung									
C 2.3	Regelung von Verantwortlichkeiten, Organigramm									
C 2.4	Risikomanagement	**KO**								
C 2.5	Beauftragung externer Dienstleister									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
C 2.6	Wareneingangskontrolle									
C 2.7	Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen	**KO**								
C 2.8	Umgang mit nicht konformen Futtermitteln	**KO**								
C 2.9	Rückverfolgbarkeit	**KO**								
C 2.10	Reklamationsmanagement									
C 2.11	Warenrücknahme									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
C 2.12	Krisenmanagement	**KO**								
C 2.13	Korrekturmaßnahmen, kontinuierlicher Verbesserungsprozess									
C 2.14	Dokumentation und Aufbewahrungsfrist									
C 2.15	Schulung der Mitarbeiter									
C 2.16	Interne Audits									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
C 3	**Spezifische Anforderungen für 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**								
C 3.1	Probenahme und Analyse									
C 3.1.1	Probenahme- und Analysenplan									
C 3.1.2	Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors									
C 3.1.3	Probenahme- und Analysehäufigkeit									
C 3.1.4	Bewertung von Analyseergebnissen									
C 3.2	Rückstellproben									
C 3.3	Warenausgangskontrolle, Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
C 4	**Spezifische Anforderungen für 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**								
C 4.1	Spezifische Maßnahmen für den Ausschluss von Verunreinigungen									
C 4.2	Absicherung durch Verschleppungstests									
C 4.3	Mischdokumentation und Mischprotokolle									
C 4.4.1	Probenahme Einverständnis zur Probenahme									
C 4.5	Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren									

VLOG "Ohne Gentechnik" Produktions- und Prüfstandard - Kombi-Checkliste Stufe B+C_Futtermittelherstellung+Logistik V23.01

Unternehmen:	
Ident. Nummer, wenn vorhanden:	
VLOG-ID (10-xxxxx) bzw. Matrixorganisator:	
Auditteilnehmer:in Unternehmen:	
Auditierte Standorte (inkl. Adresse):	
Geltungsbereich der Zertifizierung:	
Duale oder ausschließlich kennzeichnungsfreie Produktion?	☐ duale ☐ kennzeichnungsfreie Produktion

Datum des Audits:	
Auditdauer (Uhrzeit von - bis):	
Auditor:in:	
zuständige Zertifizierungsstelle:	
Kombination mit Standard(s):	
Schwerpunkt des Betriebsrundgangs:	
Probenahme während des Audits:	☐ ja ☐ nein
Wird das "Ohne GenTechnik" bzw. "VLOG geprüft"-Siegel genutzt?	☐ ja ☐ nein
Liegt ein unterschriebener Lizenzvertrag mit dem VLOG vor?	☐ ja ☐ nein

Bewertungen	
Anzahl A-Bewertungen	0
Anzahl B-Bewertungen	0
Anzahl C-Bewertungen	0
Anzahl der N.A.-Bewertungen	0
Anzahl KO-Bewertungen	0
Summe der Punkte	0
Maximal erreichbare Punktzahl	400
Anzahl der bewerteten Kriterien	0

Auditergebnis
Erreichte Prozent:
fehlende oder fehlerhafte Eingaben!
nicht bestanden

Unterschrift Auditor:in:

Unterschrift Unternehmen:

			Bewertung (bitte mit x ankreuzen)						Korrekturmaßnahmen	
Nr. im Standard	**Thema im Standard**		**A**	**B**	**C**	**N.A.**	**KO**	**Bewertung/Erklärung**	**Korrekturmaßnahme (Unternehmen)**	**Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)**
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
C 2	**Allgemeine Anforderungen an die Stufe Futtermittelherstellung und Logistik**									
C 2.1	Standardnutzungsvertrag mit VLOG									
C 2.2	Betriebsbeschreibung									
C 2.3	Regelung von Verantwortlichkeiten, Organigramm									
C 2.4	Risikomanagement	**KO**								
C 2.5	Beauftragung externer Dienstleister									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
C 2.6	Wareneingangskontrolle									
C 2.7	Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen	**KO**								
C 2.8	Umgang mit nicht konformen Futtermitteln	**KO**								
C 2.9	Rückverfolgbarkeit	**KO**								
C 2.10	Reklamationsmanagement									
C 2.11	Warenrücknahme									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
C 2.12	Krisenmanagement	**KO**								
C 2.13	Korrekturmaßnahmen, kontinuierlicher Verbesserungsprozess									
C 2.14	Dokumentation und Aufbewahrungsfrist									
C 2.15	Schulung der Mitarbeiter									
C 2.16	Interne Audits									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
C 3	**Spezifische Anforderungen für 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**								
C 3.1	Probenahme und Analyse									
C 3.1.1	Probenahme- und Analysenplan									
C 3.1.2	Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors									
C 3.1.3	Probenahme- und Analysehäufigkeit									
C 3.1.4	Bewertung von Analyseergebnissen									
C 3.2	Rückstellproben									
C 3.3	Warenausgangskontrolle, Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren									

Nr. im Standard	Thema im Standard	A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
		10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
C 4	**Spezifische Anforderungen für 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**							
C 4.1	Spezifische Maßnahmen für den Ausschluss von Verunreinigungen								
C 4.2	Absicherung durch Verschleppungstests								
C 4.3	Mischdokumentation und Mischprotokolle								
C 4.4.1	Probenahme Einverständnis zur Probenahme								
C 4.5	Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren								

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
B 3	**Spezifische Anforderungen für 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**								
B 3.1	Wareneingangskontrolle	**KO**								
B 4	**Spezifische Anforderungen für 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**								
B 4.1	Wareneingangskontrolle	**KO**								
B 4.2	Probenahme und Analyse									
B 4.2.1	Probenahme- und Analysenplan									
B 4.2.2	Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors									
B 4.2.3	Probenahme- und Analysehäufigkeit									
B 4.2.4	Bewertung von Analysenergebnissen									

Nr. im Standard	Thema im Standard	A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
		10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
B 5	**Spezifische Anforderungen für 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**							
B 5.1	Wareneingangskontrolle	**KO**							
B 6	**Spezifische Anforderungen für die 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**							
B 6.1	Spezifische Anforderungen Risikomanagement								
B 6.2	Probenahme und Analyse zur Überführung								

Nr. im Standard	Thema im Standard	A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
		10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
B 7	**Spezifische Anforderungen für Private Labelling von Futtermitteln**	**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**							
B 7.1	Zertifzierungsstatus des Lohnherstellers	**KO**							
B 7.2	Vertragliche Vereinbarung zwischen Private Labeller und Lohnhersteller	**KO**							
B 7.3	Wareneingangskontrolle								
B 7.4	Probenahme und Analyse (nach B.4.2)								

VLOG Standard Anhang 17	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Futtermittelherstellung - mobile Mahl- und Mischanlagen	Version 11.02.22

TEIL 1: UNTERNEHMENSPARAMETER

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

Name des Unternehmens	
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 VLOG (%) an der Gesamtproduktion	Jahrestonnage VLOG
Mobile Mahl- und/oder Mischanlage		
☐ Handel von Ölen und Fetten ☐ Öle und Fette in "VLOG geprüft"-Qualität ☐ Kennzeichnungsfreie Öle und Fette ☐ Kennzeichnungspflichtige Öle und Fette		

[1] *(10-xxxxx siehe Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG)*

TEIL 2: ORGANISATION DER VLOG MISCHUNGEN

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

Fahrgestell-nummer	Amtliches KfZ-Kennzeichnen	Letzte Begutachtung durch Auditor	Verarbeitung von		Festgelegte Maßnahmen bei dualer Nutzung		Datum letzter Verschleppungstest
			Ausschließlich kennzeichnungsfreie FM	Kennzeichnungs-pflichtige FM	Spülcharge inkl. Mindestmenge (in kg)	Restlosent-leerung	
			☐	☐		☐	
			☐	☐		☐	
			☐	☐		☐	
			☐	☐		☐	

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

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 Matrixorganisators 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.

[…]

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
Mischungs Mischwerk Afeld	*Mischungs GmbH*	*Mischweg 2, 87654 Afeld*	*Futtermittel-herstellung*	*03.06.2017*	*14.04.2017*	*23.05.2020*
Transpofix Standort Bebrücken	*Transpofix GmbH*	*Straße 1, 54321 Bebrücken*	*Transport, Lagerung*	*05.07.2020*	*03.07.2020*	*Noch nicht erfolgt*
[…]						

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

V23.01

Unternehmen:	
Ident. Nummer, wenn vorhanden:	
VLOG-ID (10-xxxxx):	
Auditteilnehmer:in Unternehmen:	
Auditierte Standorte (inkl. Adresse):	
Geltungsbereich der Zertifizierung:	

Datum des Audits:	
Auditdauer (Uhrzeit von - bis):	
Auditor:in:	
zuständige Zertifizierungsstelle:	
Kombination mit Standard(s):	
Schwerpunkt des Betriebsrundgangs:	
Wird das "VLOG geprüft"-Siegel genutzt?	☐ ja ☐ nein
Liegt ein unterschriebener Lizenzvertrag mit dem VLOG vor?	☐ ja ☐ nein

Bewertungen	
Anzahl A-Bewertungen	0
Anzahl B-Bewertungen	0
Anzahl C-Bewertungen	0
Anzahl der N.A.-Bewertungen	0
Anzahl KO-Bewertungen	0
Summe der Punkte	0
Maximal erreichbare Punktzahl	200
Anzahl der bewerteten Kriterien	0

Auditergebnis
Erreichte Prozent:
fehlende oder fehlerhafte Eingaben!
nicht bestanden

Unterschrift Auditor:in:

Unterschrift Unternehmen:

			Bewertung (bitte mit x ankreuzen)						Korrekturmaßnahmen	
Nr. im Standard	**Thema im Standard**		**A**	**B**	**C**	**N.A.**	**KO**	**Bewertung/Erklärung**	**Korrekturmaßnahme (Unternehmen)**	**Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)**
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
D 2	**Anforderungen an Matrixorganisatoren**									
D 2.1	Standardnutzungsvertrag mit VLOG									
D 2.2.1	Matrixbeschreibung									
D 2.2.2	Standortliste									
D 2.2.3	Betriebsbeschreibungen der Standorte									
D 2.3	Vertragliche Bindung der Mitglieder	**KO**								
D 2.4	Risikomanagement	**KO**								

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
D 2.5	Beauftragung externer Dienstleister									
D 2.6	Probenahme und Analyse									
D 2.6.1	Probenahme- und Analyseplan									
D 2.6.2	Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors									
D 2.6.3	Probenahme- und Analysehäufigkeit									
D 2.6.4	Bewertung von Analyseergebnissen									
D 2.6.5	Auswertung der Analysedaten									
D 2.7	Schulung der Mitarbeiter und Mitglieder									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
D 2.8	Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten	**KO**								
D 2.9	Reklamationsmanagement									
D 2.10	Warenrücknahme									
D 2.11	Krisenmanagement	**KO**								
D 2.12	Korrekturmaßnahmen, kontinuierlicher Verbesserungsprozess									
D 2.13	Dokumentation und Aufbewahrungsfristen									
D 2.14	Internes Audit									

VLOG Standard Anhang 20a	**VLOG Betriebsbeschreibung** **Stufe Landwirtschaft – tierische Produktion**	**Version** 01.09.22

TEIL 1: UNTERNEHMENSPARAMETER

Bitte füllen Sie alle Tabellen vollständig aus und kreuzen Sie immer die Antworten an, die für Ihr Unternehmen aktuell zutreffend sind. 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	☐ VLOG-Einzelzertifizierung	☐ Gruppenmitglied
	VLOG-ID:	VLOG-Gruppenmitglieds-ID (Erfahren Sie von Ihrem Gruppenorganisator)

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 VLOG (%) an der Gesamt-produktion	Jährlich erzeugte Menge VLOG (kg, t oder Stück)	Startdatum der „Ohne Gentechnik“-Fütterung

☐ Weitere s. formlose Anlage

TEIL 2: ÜBERSICHT TIERBESTAND, TIERZUKÄUFE UND TIERAUSLAGERUNG

Stallplatzübersicht und Tierbestandsübersicht

☐ Aktuelle „VLOG-Stallplatzübersicht“ liegt als Anlage bei. 📎 Anl. Stallplatzübersicht

☐ Aktuelle Tierbestandsübersicht liegt im Unternehmen vor.

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 📎 Anl. Tierzukauf und Tierauslagerung
- ☐ 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]

Tierauslagerung in der „Ohne Gentechnik“-Produktion

☐ Keine Auslagerung von Tieren seit dem letzten VLOG-Audit oder
Auslagerung von Tieren, aber die Mindestfütterungsfrist beginnt erst nach Wiedereinlagerung im eigenen Unternehmen.

☐ 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.

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 statt[2].

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, Schroten/Mahlen, Mischen

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…	202…	202…
Name			
Funktion			
Risikoklasse (Einstufung durch Gruppenorganisator bzw. vorherige Zertifizierung)			
Datum			
Unterschrift			

VLOG Standard Anhang 20a	**VLOG Betriebsbeschreibung LW** **Anlage Stallplatzübersicht**	**Version:** 01.09.22

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

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

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

VLOG Standard Anhang 20a	**VLOG Betriebsbeschreibung LW** **Anlage Tierzukauf und Tierauslagerung**	**Version:** 01.09.22

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

TIERZUKAUF IN DER OHNE GENTECHNIK-PRODUKTION

Tierkategorie *(Wählen Sie ein Element aus)*	Anzahl zugekaufter Tiere seit letztem VLOG-Audit	Vorbesitzer (Unternehmen + Adresse)	Vorbesitzer VLOG/ gleichwertig anerkannt zertifiziert
			☐
			☐
			☐
			☐

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 *(Wählen Sie ein Element aus)*	Zahl ausgelagerter Tiere pro Kalenderjahr	Unternehmen (Name + Adresse)	Vorbesitzer VLOG/ gleichwertig anerkannt zertifiziert
			☐
			☐
			☐

VLOG Standard Anhang 20a	**VLOG Betriebsbeschreibung LW** **Anlage Futtermittelzukauf**	**Version:** 01.09.22

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

Genaue Bezeichnung des zugekauften Futtermittels/ Handelsname	**Futtermittelart** *(Wählen Sie ein Element aus)*	**Lieferant** *(Unternehmen & Adresse)*	**Zertifizierungsstatus bzw. Einstufung** des Futtermittels nach VLOG-Standard E 4.2 *(bitte nur ein Kreuz pro Futtermittel)*				Mit dem Futtermittel gefütterte **Tierkategorien** *(Wählen Sie ein Element aus)*	**Änderungs-datum** *(bei Ergänzungen/ Streichungen)*
			VLOG/. gleichwertig anerkannt	Kennzeichnungs-frei & nicht risikobehaftet	Kennzeichnungs-frei & risikobehaftet	GVO		
			☐	☐	☐	☐		
			☐	☐	☐	☐		
			☐	☐	☐	☐		
			☐	☐	☐	☐		
			☐	☐	☐	☐		
			☐	☐	☐	☐		
			☐	☐	☐	☐	Sonstige:	

VLOG Standard Anhang 20a	VLOG Betriebsbeschreibung LW Anlage Gefahrenanalyse	**Version:** 01.09.22

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)

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)	

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, Schroten/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			☐	☐	☐	
Gemeinsame Maschinennutzung - Maschinenring			☐	☐	☐	
Gemeinsame Maschinen-/Gerätenutzung - Nachbarschaftshilfe			☐	☐	☐	
Weitere: _____						

VLOG Standard Anhang 20a	VLOG Betriebsbeschreibung LW Anlage GVO Anbau	**Version:** 01.09.22

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

GEFAHRENANALYSE & RISIKOMANAGEMENT ZUM GVO-EINTRAG

Für Unternehmen in EU-Staaten, in denen der Anbau von GVO oder die Freisetzung zu Forschungszwecken zugelassen oder bekannt ist.

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).

☐ Grund-/Grünfutter ☐ Druschfrüchte

☐ Hackfrüchte ☐ Sonstiges: _____

☐ 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)		
„Ohne Gentechnik“- Futtermittelproduktion gleicher Kultur im Unternehmen	☐ Ja	☐ Nein
Kürzeste Entfernung zu Futteranbauflächen des Unternehmens		

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)

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
Futtermittelproduktion im Unternehmen	
…bei der Anlieferung Saatgut	
… bei der Lagerung Saatgut	
… bei der Aussaat	
… bei der Pflanzenpflege (z.B. Verschleppung während Düngung oder Pflanzenschutz)	
… bei der Ernte	
Futtermittelhandhabung im Unternehmen	
…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)	

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			☐	☐	☐	
Gemeinsame Maschinennutzung - Maschinenring			☐	☐	☐	
Gemeinsame Maschinen- /Gerätenutzung - Nachbarschaftshilfe			☐	☐	☐	
Trocknungswerk			☐	☐	☐	
Weitere: _____			☐	☐	☐	

VLOG Standard Anhang 20b	VLOG Betriebsbeschreibung und Erzeugererklärung Imkerei (Honig / Bienen)	Version 11.02.22

TEIL 1: UNTERNEHMENSPARAMETER

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

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

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	Zahl der Wirtschaftsvölker	Anteil VLOG (%) an der Gesamtproduktion	Jährlich erzeugte Menge Honig VLOG (kg)
Imkerei – Honig / Bienen			

TEIL 2: TIERZUKÄUFE

Werden Bienenvölker aus anderen Ländern als Deutschland zugekauft?

☐ Nein ☐ Ja, aus:

TEIL 3: STANDORTÜBERSICHT

☐ Standortübersicht der Bienenvölker ist aktuell. Die Unterlagen werden mindestens 3 Jahre aufbewahrt.

☐ Alle Tracht-, Zucht- oder Überwinterungsstandorte befinden sich in Deutschland. *(weiter bei Teil 4).*

☐ Es befinden sich Tracht-, Zucht- oder Überwinterungsstandorte sich außerhalb Deutschlands.

- ☐ Im Umkreis von je 10 km von den einzelnen Bienenstandorten werden lt. offiziellen Standortregister oder anderen Informationen keine GVO-Pflanzen angebaut bzw. freigesetzt.
- ☐ Im Umkreis von je 10 km von den einzelnen Bienenstandorten werden lt. offiziellen Standortregister oder anderen Informationen GVO-Pflanzen angebaut bzw. freigesetzt.
- ☐ Im Unternehmen selbst werden GVO-Pflanzen angebaut.

Angebaute bzw. freigesetzte GVO-Kultur(en):	
Kürzeste Entfernung zu den Bienenstandorten:	

TEIL 4: FUTTERMITTEL

Bitte geben Sie hier alle am Unternehmen vorhandenen Bienenfuttermittel an. Bitte halten Sie diese Übersicht stets aktuell, indem Sie neu hinzugekommene Futtermittel / Lieferanten ergänzen und nicht mehr eingesetzte streichen. Nach der Erstaufnahme geben Sie bitte bei Ergänzungen / Streichungen immer das Datum an, ab welchem Zeitpunkt das Futtermittel hinzugekommen ist bzw. nicht mehr verwendet wird (Änderungsdatum). Ein Nachweis für die Kennzeichnungsfreiheit der zugekauften Futtermittel liegt vor.

Genaue Bezeichnung des Futtermittels	Zugekauft von (Lieferant und Adresse)	Änderungs-datum

TEIL 4: FUTTERMITTELLISTE

☐ Im Unternehmen werden KEINE gentechnisch veränderte Futtermittel – auch zeitlich begrenzt – hergestellt, gelagert, verarbeitet oder verfüttert. *(weiter bei Teil 5).*

☐ Im Unternehmen werden folgende gentechnisch veränderte Futtermittel hergestellt, gelagert, verarbeitet oder verfüttert.

Genaue Futtermittelbezeichnung	Tierart / Tierkategorie

Folgende Maßnahmen werden ergriffen, um die Verschleppung, Vermischung und Vertauschung der gentechnisch veränderten Futtermittel mit den Futtermitteln für die Bienen zu vermeiden (z.B. bei Anlieferung, Lagerung…):

TEIL 5: ZUKAUF VON HONIG & WEITEREN ZUTATEN

☐ Zukauf von Honig seit dem letzten VLOG-Audit:

Honigbezeichnung	Lieferant (Name + Adresse)	Menge Zukaufshonig (kg/Jahr)	VLOG-Zertifizierung liegt vor	
			☐ Ja	☐ Nein
			☐ Ja	☐ Nein
			☐ Ja	☐ Nein
			☐ Ja	☐ Nein

☐ Zukauf von weiteren Zutaten (z.B. Kräuter, Gewürze) seit dem letzten VLOG-Audit:

Zutat	Lieferant (Name + Adresse)	Datum der GVO-Freiheitbescheinigung (Anhang 1 des VLOG-Standards)

TEIL 6: SONSTIGE RISIKEN ODER VERDACHTSMOMENTE

Im Falle von weiteren identifizierten Risiken oder geringsten Verdachtsmomente, dass ein Eintrag von Pollen oder anderer Teile gentechnisch veränderter Pflanzen zu befürchten sein könnte, trifft das Unternehmen alle erforderlichen betrieblichen Maßnahmen, um dies auszuschließen.

Verdachtsmomente, identifizierte Risiken	Festgelegte Maßnahmen zur Vermeidung von Verunreinigungen, Verschleppung und Vertauschung

TEIL 7: 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 (Einstufung vorherige Zertifizierung)			
Datum			
Unterschrift			

VLOG Standard Anhang 20c	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Landwirtschaft – Tiertransport/Viehhandel	**Version:** 01.09.22

TEIL 1: UNTERNEHMENSPARAMETER

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

Name des Unternehmens		
Landwirtschaftliche Betriebsnummer/VVVO-Nr.		
Adresse des Unternehmens/Standorts (inkl. Länderkürzel)		
Ansprechpartner:in & Kontaktdaten (z.B. Telefon, Email)		
Art der VLOG-Zertifizierung/ VLOG-ID	☐ VLOG-Einzelzertifizierung	☐ Gruppenmitglied
	VLOG-ID:	VLOG-Gruppenmitglieds-ID (Erfahren Sie von Ihrem Gruppenorganisator)

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 VLOG (%) an der Gesamt-produktion	Menge jährlich transportierter bzw. gehandelter Tiere VLOG (kg, t oder Stück)
☐ Tiertransport		
☐ Viehhandel		

TEIL 2: ÜBERSICHT TIERTRANSPORT, LIEFERANTEN

Tiertransportübersicht

☐ Aktuelle Tiertransportübersicht liegt als Anlage bei.

Anl. Tiertransportübersicht

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/gehandleten VLOG-Tiere

- ☐ Futtermittel wird selbst erzeugt und ist kennzeichnungsfrei.
- ☐ Futtermittelzukauf seit dem letzten VLOG-Audit: Anlage „Futtermittelzukauf" liegt be

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

TEIL 5: PROBENAHME & GVO-ANALYSE

☐	Keine Fütterung der transportierten/gehandelten VLOG-Tiere. Es sind keine Probenahme und Analysen notwendig. *(wenn Punkt zutreffend weiter bei Teil 6)*	
☐	Fütterung der transportierten/gehandleten VLOG-Tiere.	
	☐	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. *(wenn Punkt zutreffend weiter bei Teil 6)*
	☐	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 Tiertransportübersicht
- ☐ 🖇 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…	202…	202…
Name			
Funktion			
Risikoklasse (Einstufung durch Gruppenorganisator bzw. vorherige Zertifizierung)			
Datum			
Unterschrift			

VLOG Standard Anhang 20c	**VLOG Betriebsbeschreibung Tiertransport/Viehhandel** **Anlage Tiertransportübersicht**	**Version:** 01.09.22

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

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

Tierart/Tierkategorie *(Wählen Sie ein Element aus)*	**VLOG-Tiere**		**Tiere anderer Qualitäten**			**Bemerkungen** (Zwischenlagerung/Umschlag, Angabe GVO-Futtermittel, sonstiges)
	Transport/ Beförderung	Fütterung der Tiere während Transport/ Beförderung	Transport/ Beförderung	Fütterung der Tiere bei Handel/Transport		
				Nur kennzeichnungsfreie Futtermittel	Auch kennzeichnungspflichtige Futtermittel	
	☐	☐	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	☐	☐	
Sonstige:	☐	☐	☐	☐	☐	

VLOG Standard Anhang 20c	VLOG Betriebsbeschreibung LW Anlage Lieferantenliste	**Version:** 01.09.22

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

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

Name des Unternehmens	**Gehandelte/transportierte „VLOG"-Tiere/Tierkategorien** *(Wählen Sie ein Element aus)*	**Zertifizierungsstatus** VLOG/gleichwertig anerkannte Zertifizierung liegt vor	**Änderungsdatum** *(bei Ergänzungen/ Streichungen)*
		☐	
		☐	
		☐	
		☐	
		☐	
		☐	
		☐	
	Sonstige:	☐	

VLOG Standard Anhang 20c	**VLOG Betriebsbeschreibung Tiertransport/Viehhandel** **Anlage Futtermittelzukauf**	**Version:** 01.09.22

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

Genaue Bezeichnung des zugekauften Futtermittels/ Handelsname	**Futtermittelart** *(Wählen Sie ein Element aus)*	**Lieferant** *(Unternehmen & Adresse)*	**Zertifizierungsstatus bzw. Einstufung** des Futtermittels nach VLOG-Standard E 4.2 *(bitte nur ein Kreuz pro Futtermittel)*				Mit dem Futtermittel gefütterte **Tierkategorien** *(Wählen Sie ein Element aus)*	**Änderungs-datum** *(bei Ergänzungen/ Streichungen)*
			VLOG/. gleichwertig anerkannt	Kennzeichnungs-frei & nicht risikobehaftet	Kennzeichnungs-frei & risikobehaftet	GVO		
			☐	☐	☐	☐		
			☐	☐	☐	☐		
			☐	☐	☐	☐		
			☐	☐	☐	☐		
			☐	☐	☐	☐		
			☐	☐	☐	☐		
			☐	☐	☐	☐	Sonstige:	

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

_____

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 Stufe E_Landwirtschaft

V23.01

Unternehmen:	
Ident. Nummer, wenn vorhanden:	
VLOG-ID (10-xxxxx) bzw. Gruppenorganisator:	
Auditteilnehmer:in Unternehmen:	
Auditierte Standorte (inkl. Adresse):	
Geltungsbereich der Zertifizierung:	
Risikoklasse des Unternehmens (Übertrag aus Betriebsbeschreibung):	Auditor:

Datum des Audits:	
Auditdauer (Uhrzeit von - bis):	
Auditor:in:	
zuständige Zertifizierungsstelle:	
Kombination mit Standard(s):	
Schwerpunkt des Betriebsrundgangs:	
Probenahme während des Audits:	☐ ja ☐ nein
Wird das "Ohne GenTechnik"-Siegel genutzt?	☐ ja ☐ nein
Liegt ein unterschriebener Lizenzvertrag mit dem VLOG vor?	☐ ja ☐ nein

Bewertungen	
Anzahl A-Bewertungen	0
Anzahl B-Bewertungen	0
Anzahl C-Bewertungen	0
Anzahl der N.A.-Bewertungen	0
Anzahl KO-Bewertungen	0
Summe der Punkte	0
Maximal erreichbare Punktzahl	340
Anzahl der bewerteten Kriterien	0

Auditergebnis
Erreichte Prozent:
fehlende oder fehlerhafte Eingaben!
nicht bestanden

Unterschrift Auditor:in:

Unterschrift Unternehmen:

			Bewertung (bitte mit x ankreuzen)						Korrekturmaßnahmen	
Nr. im Standard	**Thema im Standard**		**A**	**B**	**C**	**N.A.**	**KO**	**Bewertung/Erklärung**	**Korrekturmaßnahme (Unternehmen)**	**Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)**
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
E 3	**Allgemeine Anforderungen an die Stufe Landwirtschaft**									
E 3.1	Standardnutzungsvertrag mit VLOG									
E 3.2	Betriebsbeschreibung									
E 3.3	Regelung von Verantwortlichkeiten, Organigramm									
E 3.4	Risikomanagement									
E 3.5	Beauftragung externer Dienstleister, Überbetriebliche Nutzung von Maschinen und Anlagen									
E 3.6	Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren	**KO**								

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
E 3.7	Rückverfolgbarkeit	**KO**								
E 3.8	Reklamationsmanagement									
E 3.9	Krisenmanagement	**KO**								
E 3.10	Korrekturmaßnahmen									
E 3.11	Dokumentation und Aufbewahrungsfristen									
E 3.12	Schulung der Mitarbeiter									
E 3.13	Eigenkontrolle									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
E 4	**Spezifische Anforderungen für tierische Produktion**									
E 4.1	Tierbestandsübersicht									
E 4.2	Risikobehaftete Futtermittel									
E 4.3	Futtermittelbestellung									
E 4.4	Futtermittelliste									
E 4.5	Futterrationen									
E 4.6	Wareneingangskontrolle von Futtermitteln	**KO**								

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
E 4.7	Einhaltung der Mindestfütterungsfrist	**KO**								

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
E 4.8	Tierzukauf	**KO**								
E 4.9	Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen	**KO**								
E 4.10	**Nutzung von Mahl- und/oder Mischanlagen**	**Ist dieser Kontrollpunkt für das Unternehmen nicht zutreffend, werden alle Punkte auf N.A. gesetzt. Ist dieser Kontrollpunkt zutreffend, so dürfen KO-Kriterien nicht auf N.A. gesetzt werden**								
E 4.10.1	Verbleib von Spülchargen									
E 4.10.2	Nutzung von überbetrieblich eingesetzten mobilen Mahl- und/oder Mischanlagen									
E 4.10.3	Nutzung von stationären Mahl- und/oder Mischanlagen									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
E 4.11	**Probenahme und Analyse**	**Ist dieser Kontrollpunkt für das Unternehmen nicht zutreffend, werden alle Punkte auf N.A. gesetzt. Ist dieser Kontrollpunkt zutreffend, so dürfen KO-Kriterien nicht auf N.A. gesetzt werden**								
E 4.11.1	Probenahme- und Analysenplan									
E 4.11.2	Probenahme, Aufbewahrung von Rückstellmustern									
E 4.11.3	Beauftragung eines Analyselabors									
E 4.11.4	Analysehäufigkeit									
E 4.11.5	Bewertung von Analyseergebnissen									
E 4.11.6	Reduktion des Analyseumfangs nach Futtermittelwechsel in Gruppenorganisationen									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
E 4.12	Warenausgangskontrolle, Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren									
E 5	**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**								
E 5.1	Wareneingangskontrolle von Saat- und Pflanzgut	**KO**								
E 5.2	Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen	**KO**								

VLOG "Ohne Gentechnik" Produktions- und Prüfstandard - Checkliste Unterstufe E_Viehhandel Tiertransport

V23.01

Unternehmen:	
Ident. Nummer, wenn vorhanden:	
VLOG-ID (10-xxxxx) bzw. Gruppenorganisator:	
Auditteilnehmer:in Unternehmen:	
Auditierte Standorte (inkl. Adresse):	
Geltungsbereich der Zertifizierung:	
Risikoklasse des Unternehmens (Übertrag aus Betriebsbeschreibung):	Auditor:

Datum des Audits:	
Auditdauer (Uhrzeit von - bis):	
Auditor:in:	
zuständige Zertifizierungsstelle:	
Kombination mit Standard(s):	
Schwerpunkt des Betriebsrundgangs:	
Probenahme während des Audits:	☐ ja ☐ nein
Wird das "Ohne GenTechnik"-Siegel genutzt?	☐ ja ☐ nein
Liegt ein unterschriebener Lizenzvertrag mit dem VLOG vor?	☐ ja ☐ nein

Bewertungen	
Anzahl A-Bewertungen	0
Anzahl B-Bewertungen	0
Anzahl C-Bewertungen	0
Anzahl der N.A.-Bewertungen	0
Anzahl KO-Bewertungen	0
Summe der Punkte	0
Maximal erreichbare Punktzahl	170
Anzahl der bewerteten Kriterien	0

Auditergebnis
Erreichte Prozent:
fehlende oder fehlerhafte Eingaben!
nicht bestanden

Unterschrift Auditor:in:

Unterschrift Unternehmen:

			Bewertung (bitte mit x ankreuzen)							
Nr. im Standard	**Thema im Standard**		**A**	**B**	**C**	**N.A.**	**KO**	**Bewertung/Erklärung**	**Korrekturmaßnahme (Unternehmen)**	**Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)**
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
E 3	**Allgemeine Anforderungen an die Stufe Landwirtschaft**									
E 3.1	Standardnutzungsvertrag mit VLOG									
E 3.2	Betriebsbeschreibung									
E 3.3	Regelung von Verantwortlichkeiten, Organigramm									
E 3.4	Risikomanagement									
E 3.5	Beauftragung externer Dienstleister, Überbetriebliche Nutzung von Maschinen und Anlagen									
E 3.6	Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren	**KO**								

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
E 3.7	Rückverfolgbarkeit	**KO**								
E 3.8	Reklamationsmanagement									
E 3.9	Krisenmanagement	**KO**								
E 3.10	Korrekturmaßnahmen									
E 3.11	Dokumentation und Aufbewahrungsfristen									
E 3.12	Schulung der Mitarbeiter									
E 3.13	Eigenkontrolle									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
E 6	**Spezifische Anforderungen für Tiertransport, Viehandel**									
E 6.1	Tiertransportübersicht									
E 6.2	Wareneingangskontrolle von Tieren	**KO**								
E 6.3	Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen und Vertauschung									
E 6.3.1	VLOG Tiere	**KO**								
E 6.3.2	Fütterung von Tieren	**KO**								

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, Bahnhofsstraße 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 Gruppenorganisators 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 […]

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.

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									*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*	*hmueller@anbieter.de*	*0123 45675*	*123 04 567 089 xxxx*	*14.04.19*	*[...]*
Milchhof Max	*BW 98765*	*Milchbach*	*Am Milchhof 1*	*Max Bauer*	*milchhof@anbieter.de*	*0987 56765*	*987 06 543 021 xxxx*	*03.07.20*	*[...]*
[...]									*[...]*

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

Datenaustausch zwischen Gruppenorganisator und Zertifizierungsstelle									
Weiter von Teil 1/2 (s. oben)	Datenweitergabe 1x je Kalenderjahr an VLOG (Zeitraum: 1. Quartal; via E-Mail an: qualitaet@ohnegentechnik.org)								
	Unternehmen (Gruppenorganisator:							VLOG-ID:	Stand:
	.....							.....	.....
[...]	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*
[...]									

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*	*hmueller@anbieter.de*	*0123 45675*	*123 04 567 089 xxxx*	*14.04.19*	*[...]*
Milchhof Max	*BW 98765*	*Milchbach*	*Am Milchhof 1*	*Max Bauer*	*milchhof@anbieter.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 1x je Kalenderjahr an VLOG (Zeitraum: 1. Quartal; via E-Mail an: qualitaet@ohnegentechnik.org)

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*
[...]										

VLOG Gruppenbeschreibung Landwirtschaft
- Mitgliederliste -

Datenaustausch zwischen Gruppenorganisator und Zertifizierungsstelle

VLOG - Mitgliederliste

Datenweitergabe 1x je Kalenderjahr an VLOG *(Zeitraum: 1. Quartal; via E-Mail an: qualitaet@ohnegentechnik.org)*

Unternehmen (Gruppenorganisator):

VLOG-ID:

Stand:

Gruppenmitglied Unternehmensname	ggf. Länderkürzel + PLZ	Ort	Straße + Hausnr.	Ansprechpartner	Email	Telefon	VVVO-Nr./ Behördliche Zulassungsnr.	Datum Ersterhebung durch GO	Gruppenmitglied-ID*	PLZ (123xx)	Geltungs-bereich	Risiko-klasse	Auditdatum (Erstaudit/ Regelaudit)	Audit-ergebnis in %	VLOG-Gruppe Eintrittsdatum	VLOG-Gruppe Austrittsdatum	VLOG-Zertifizierungs stelle

VLOG Gruppenbeschreibung Landwirtschaft
- Mitgliederliste Legehennen/Eier -

Datenaustausch zwischen Gruppenorganisator und Zertifizierungsstelle

VLOG - Mitgliederliste Legehennen/Eier

Datenweitergabe 1x je Kalenderjahr an VLOG (Zeitraum: 1. Quartal; via E-Mail an: qualitaet@ohnegentechnik.org)

Unternehmen (Gruppenorganisator):

VLOG-ID:

Stand:

Gruppenmitglied Unternehmensname	ggf. Länderkürzel + PLZ	Ort	Straße + Hausnr.	Ansprechpartner	Email	Telefon	VVVO-Nr./ Behördliche Zulassungsnr.	Datum Ersterhebung durch GO	Legebetrieb: Printnummer(n)	Gruppenmitglied-ID*	PLZ (123xx)	Geltungs-bereich	Risiko-klasse	Auditdatum (Erstaudit/ Regelaudit)	Audit-ergebnis in %	VLOG-Gruppe Eintrittsdatum	VLOG-Gruppe Austrittsdatum	VLOG-Zertifizierungs stelle

Anonymisierte Übermittlung der Stallplätze

(1x je Kalenderjahr an VLOG, Zeitraum: 1. Quartal; via E-Mail an: qualitaet@ohnegentechnik.org)

Bitte verwenden Sie pro Betrieb eine eigene Zeile!

Nur für die Tierkategorie des Geltungsbereiches Ihrer Gruppenzertifizierung

Unternehmen (Gruppen-organisator):	VLOG-ID:	Stand:	Milchkühe*	Mutterkühe	Kälber	Kälbermast	Rindermast (Jungrinder, Färsen)	Bullen/ Ochsenmast inkl. Jungbullen	Schafe	Ziegen
			Stallplätze**							

Anonymisierte Übermittlung der Stallplätze bzw. Tierzahlen

Bitte verwenden Sie pro Betrieb eine eigene Zeile!

Nur für die Tierart des Geltungsbereiches Ihrer Gruppenzertifizierung

Unternehmen (Gruppenorganisator):	VLOG-ID:	Stand:	Ferkelaufzucht	Schweinemast	Jungsauen	Sauenhaltung	Eberaufzucht
			Produzierte Tiere pro Jahr		Stallplätze		

Anonymisierte Übermittlung der Stallplätze bzw. Tierzahlen

Bitte verwenden Sie pro Betrieb eine eigene Zeile!

Nur für die Tierart des Geltungsbereiches Ihrer Gruppenzertifizierung

Unternehmen (Gruppenorganisator):	VLOG-ID:	Stand:	Legehennen	Junghennen-aufzucht	Hähnchenmast (inkl. Bruderhähne)	Putenmast	Gänsemast	Entenmast
			Stallplätze	kg Produktionsmenge/Jahr				

Anonymisierte Übermittlung der Analyseergebnisse (Futtermittel)

(1x je Kalenderjahr an VLOG, Zeitraum: 1. Quartal; via E-Mail an: qualitaet@ohnegentechnik.org)

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					

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

V23.01

Unternehmen:	
Ident. Nummer, wenn vorhanden:	
VLOG-ID (10-xxxxx):	
Auditteilnehmer:in Unternehmen:	
Auditierte Standorte (inkl. Adresse):	
Geltungsbereich der Zertifizierung:	

Datum des Audits:	
Auditdauer (Uhrzeit von - bis):	
Auditor:in:	
zuständige Zertifizierungsstelle:	
Kombination mit Standard(s):	
Schwerpunkt des Betriebsrundgangs:	
Wird das "Ohne GenTechnik"-Siegel genutzt?	☐ ja ☐ nein
Liegt ein unterschriebener Lizenzvertrag mit dem VLOG vor?	☐ ja ☐ nein

Bewertungen	
Anzahl A-Bewertungen	0
Anzahl B-Bewertungen	0
Anzahl C-Bewertungen	0
Anzahl der N.A.-Bewertungen	0
Anzahl KO-Bewertungen	0
Summe der Punkte	0
Maximal erreichbare Punktzahl	220
Anzahl der bewerteten Kriterien	0

Auditergebnis
Erreichte Prozent:
fehlende oder fehlerhafte Eingaben!
nicht bestanden

Unterschrift Auditor:in:

Unterschrift Unternehmen:

			Bewertung (bitte mit x ankreuzen)						Korrekturmaßnahmen	
Nr. im Standard	**Thema im Standard**		**A**	**B**	**C**	**N.A.**	**KO**	**Bewertung/Erklärung**	**Korrekturmaßnahme (Unternehmen)**	**Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)**
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
F 2	**Anforderungen an Gruppenorganisatoren**									
F 2.1	Standardnutzungsvertrag mit VLOG									
F 2.2.1	Gruppenbeschreibung									
F 2.2.2	Mitgliederliste									
F 2.2.3	Stallplatzübersicht									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
F 2.2.4	Betriebsbeschreibungen der Gruppenmitglieder									
F 2.3	Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder	**KO**								
F 2.3.1	Datenfreigabeerklärung (nur für Gruppenorganisation Legehennen – Eier)									
F 2.4	Risikomanagement	**KO**								
F 2.5	Beauftragung externer Dienstleister									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
F 2.6	Probenahme und Analyse									
F 2.6.1	Probenahme- und Analyseplan									
F 2.6.2	Probenahme- und Analysehäufigkeit									
F 2.6.3	Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors									
F 2.6.4	Bewertung von Analyseergebnissen									
F 2.6.5	Auswertung der Analysedaten									
F 2.6.6	Weitergabe von Analyseergebnissen an VLOG									
F 2.7	Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
F 2.8	Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren	**KO**								
F 2.9	Reklamationsmanagement									
F 2.10	Krisenmanagement	**KO**								
F 2.11	Korrekturmaßnahmen, kontinuierlicher Verbesserungsprozess									
F 2.12	Dokumentation und Aufbewahrungsfristen									
F 2.13	Interne Audits									

VLOG Standard Anhang 25	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung	Version 01.09.22

TEIL 1: UNTERNEHMENSPARAMETER

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

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

Tätigkeitsbeschreibung

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

Nutzung des „Ohne GenTechnik"-Siegels

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

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

[1] (10-xxxxx siehe Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG)

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

Externe Dienstleister

☐ 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: PROBENAHME & 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 Standard Anhang 13 + 25	VLOG Kombi-Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung und Logistik	Version 01.09.22

TEIL 1: UNTERNEHMENSPARAMETER

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

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

Tätigkeitsbeschreibung

Geltungsbereiche der VLOG-Zertifizierung (vgl. Anhang 12 des VLOG Standards)		Anteil VLOG (%) an der Gesamtproduktion	Jahrestonnage VLOG Warenausgang
Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung			
	☐		
	☐		
	☐		
Logistik			
	☐ Transport		
	☐ Lagerung		
	☐ Umschlag		
	☐ (Strecken-)Handel		

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

[1] 10-xxxxx siehe Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG

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

Externe Dienstleister

☐ 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: PROBENAHME & GVO-ANALYSE

Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung:

☐ 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 5)*

☐ 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 3: PROBENAHME & GVO-ANALYSE

Logistik:

☐ Probenahme und Analyse sind nicht erforderlich:
- ☐ Ausschließlich Lagerung, Transport und/oder Umschlag
- ☐ Handel: Ausschließlich manipulationssicher verpackte Waren (z.B. endverpackte Lebensmittel).
- ☐ Handel von Rohstoffen/Produkten: Ausschließlich VLOG oder nach einem anderen als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert.

☐ Probenahmen (Rückstellmuster) und Analysen von Lebensmitteln in der „Ohne Gentechnik"-Produktion sind erforderlich. Es liegt ein schriftlicher Probenahme- und Analyseplan im Unternehmen vor. :
- ☐ Handel von VLOG-Lebensmitteln

TEIL 4: VORZUBEREITENDE UNTERLAGEN

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

- Liste aller gelagerter, transportierter, umgeschlagener und gehandelter Lebensmittel 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 Lebensmittels und sonstigen Produktionsmittels
  - Angabe welcher GVO-Nachweis vorliegt (z.B. VLOG-Bescheinigung zur GVO-Freiheit, Spezifikation, Lieferschein Bezug zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007)
- Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung: Sortimentsliste „VLOG"-Produkte (Produkte mit „Ohne Gentechnik"-Siegel, B2B-Produkte, bei Packstellen Angabe der Printnummer)
- Logistik: Liste aller Lieferanten „VLOG"- Produkte (Produkte mit „Ohne Gentechnik"-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			
Risikoklasse			
Datum			
Unterschrift			

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

V23.01

Unternehmen:	
Ident. Nummer, wenn vorhanden:	
VLOG-ID (10-xxxxx):	
Auditteilnehmer:in Unternehmen:	
Auditierte Standorte (inkl. Adresse):	
Geltungsbereich der Zertifizierung:	
Risikoklasse des Unternehmens (Übertrag aus Betriebsbeschreibung):	Auditor:

Datum des Audits:	
Auditdauer (Uhrzeit von - bis):	
Auditor:in:	
zuständige Zertifizierungsstelle:	
Kombination mit Standard(s):	
Schwerpunkt des Betriebsrundgangs:	
Probenahme während des Audits:	☐ ja ☐ nein
Wird das "Ohne GenTechnik"-Siegel genutzt?	☐ ja ☐ nein
Liegt ein unterschriebener Lizenzvertrag mit dem VLOG vor?	☐ ja ☐ nein

Bewertungen	
Anzahl A-Bewertungen	0
Anzahl B-Bewertungen	0
Anzahl C-Bewertungen	0
Anzahl der N.A.-Bewertungen	0
Anzahl KO-Bewertungen	0
Summe der Punkte	0
Maximal erreichbare Punktzahl	220
Anzahl der bewerteten Kriterien	0

Auditergebnis
Erreichte Prozent:
fehlende oder fehlerhafte Eingaben!
nicht bestanden

Unterschrift Auditor:in:

Unterschrift Unternehmen:

			Bewertung (bitte mit x ankreuzen)						Korrekturmaßnahmen	
Nr. im Standard	**Thema im Standard**		**A**	**B**	**C**	**N.A.**	**KO**	**Bewertung / Erklärung**	**Korrekturmaßnahme (Unternehmen)**	**Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)**
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
G 2	**Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung**									
G 2.1	Standardnutzungsvertrag mit VLOG									
G 2.2	Betriebsbeschreibung									
G 2.3	Regelung von Verantwortlichkeiten, Organigramm									
G 2.4	Risikomanagement	**KO**								

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
G 2	**Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung**									
G 2.5	Beauftragter externer Dienstleister									
G 2.6	Wareneingangskontrolle	**KO**								
G 2.7	Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen	**KO**								
G 2.8	Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten	**KO**								
G 2.9	Warenausgangskontrolle, Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren	**KO**								
G 2.10	Rückverfolgbarkeit	**KO**								
G 2.11	Reklamationsmanagement									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
G 2	**Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung**									
G 2.12	Warenrücknahme									
G 2.13	Krisenmanagement	**KO**								
G 2.14	Korrekturmaßnahmen, kontinuierlicher Verbesserungsprozess									
G 2.15	Dokumentation und Aufbewahrungsfrist									
G 2.16	Schulung der Mitarbeiter									
G 2.17	Interne Audits									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
G 2	**Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung**									
G 3	**Spezifische Anforderungen an Rohstoffe pflanzlichen Ursprungs**									
G 3.1	Probenahme und Analyse									
G 3.1.1	Probenahme- und Analysenplan									
G 3.1.2	Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors									
G 3.1.3	Probenahme- und Analysehäufigkeit									
G 3.1.4	Bewertung von Analyseergebnissen									
G 4	**Spezifische Anforderungen für risikobehaftete Rohstoffe / Zutaten**									
G 4	Spezifische Anforderungen für Risikobehaftete Rohstoffe / Zutaten									

VLOG "Ohne Gentechnik" Produktions- und Prüfstandard - Checkliste Stufe B+G_Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung + Logistik V23.01

Unternehmen:				
Ident. Nummer, wenn vorhanden:				
VLOG-ID (10-xxxxx):				
Auditteilnehmer:in Unternehmen:				
Auditierte Standorte (inkl. Adresse):				
Geltungsbereich der Zertifizierung:				
Risikoklasse des Unternehmens (Übertrag aus Betriebsbeschreibung):	Auditor:		Änderung Bewerter:	

Datum des Audits:	
Auditdauer (Uhrzeit von - bis):	
Auditor:in:	
zuständige Zertifizierungsstelle:	
Kombination mit Standard(s):	
Schwerpunkt des Betriebsrundgangs:	
Probenahme während des Audits:	☐ ja ☐ nein
Wird das "Ohne GenTechnik"-Siegel genutzt?	☐ ja ☐ nein
Liegt ein unterschriebener Lizenzvertrag mit dem VLOG vor?	☐ ja ☐ nein

Bewertungen	
Anzahl A-Bewertungen	0
Anzahl B-Bewertungen	0
Anzahl C-Bewertungen	0
Anzahl der N.A.-Bewertungen	0
Anzahl KO-Bewertungen	0
Summe der Punkte	0
Maximal erreichbare Punktzahl	260
Anzahl der bewerteten Kriterien	0

Auditergebnis
Erreichte Prozent:
fehlende oder fehlerhafte Eingaben!
nicht bestanden

Unterschrift Auditor:in:

Unterschrift Unternehmen:

			Bewertung (bitte mit x ankreuzen)						Korrekturmaßnahmen	
Nr. im Standard	**Thema im Standard**		**A**	**B**	**C**	**N.A.**	**KO**	**Bewertung / Erklärung**	**Korrekturmaßnahme (Unternehmen)**	**Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)**
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
G 2	**Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung**									
G 2.1	Standardnutzungsvertrag mit VLOG									
G 2.2	Betriebsbeschreibung									
G 2.3	Regelung von Verantwortlichkeiten, Organigramm									
G 2.4	Risikomanagement	**KO**								
G 2.5	Beauftragter externer Dienstleister									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
G 2	**Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung**									
G 2.6	Wareneingangskontrolle	**KO**								
G 2.7	Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen	**KO**								
G 2.8	Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten	**KO**								
G 2.9	Warenausgangskontrolle, Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren	**KO**								
G 2.10	Rückverfolgbarkeit	**KO**								
G 2.11	Reklamationsmanagement									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
G 2	**Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung**									
G 2.12	Warenrücknahme									
G 2.13	Krisenmanagement	**KO**								
G 2.14	Korrekturmaßnahmen, kontinuierlicher Verbesserungsprozess									
G 2.15	Dokumentation und Aufbewahrungsfrist									
G 2.16	Schulung der Mitarbeiter									
G 2.17	Interne Audits									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
G 2	**Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung**									
G 3	**Spezifische Anforderungen an Rohstoffe pflanzlichen Ursprungs**									
G 3.1	Probenahme und Analyse									
G 3.1.1	Probenahme- und Analysenplan									
G 3.1.2	Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors									
G 3.1.3	Probenahme- und Analysehäufigkeit									
G 3.1.4	Bewertung von Analyseergebnissen									
G 4	**Spezifische Anforderungen für risikobehaftete Rohstoffe / Zutaten**									
G 4	Spezifische Anforderungen für Risikobehaftete Rohstoffe / Zutaten									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
G 2	**Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung**									
B 4	**Spezifische Anforderungen Transport, Lagerung, Umschlag und/oder Handel**									
B 4.2	Probenahme und Analyse									
B 4.2.1	Probenahme- und Analysenplan									
B 4.2.2	Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors									
B 4.2.3	Probenahme- und Analysehäufigkeit									
B 4.2.4	Bewertung von Analysenergebnissen									

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 Gruppenorganisators 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.

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

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 Zertifizierungsstelle*[1]
MuLeh Adorf	*Bahnhofsweg 2, 87654 Adorf*	*zentral*	*03.06.2017*	*23.05.2017*	*A-Zert*
MuLeh City Bestadt	*Hauptstraße 1,54321 Bestadt*	*dezentral*	*05.07.2018*	*Noch nicht erfolgt*	*C-Zert*
[…]					

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

VLOG "Ohne Gentechnik" Produktions- und Prüfstandard - Checkliste Stufe H_Einzelhandel - Abgabe loser tierischer Lebensmittel (Zentrale)

V23.01

Unternehmen:	
Ident. Nummer, wenn vorhanden:	
VLOG-ID (10-xxxxx):	
Auditteilnehmer:in Unternehmen:	
Auditierte Standorte (inkl. Adresse):	
Geltungsbereich der Zertifizierung:	
Zentraler oder dezentraler Einkauf der VLOG Lebensmittel/Rohstoffe?	☐ zentraler ☐ dezentraler Einkauf

Datum des Audits:	
Auditdauer (Uhrzeit von - bis):	
Auditor:in:	
zuständige Zertifizierungsstelle:	
Kombination mit Standard(s):	
Schwerpunkt des Betriebsrundgangs:	
Wird das "Ohne GenTechnik"-Siegel genutzt?	☐ ja ☐ nein
Liegt ein unterschriebener Lizenzvertrag mit dem VLOG vor?	☐ ja ☐ nein

Bewertung	
Anzahl A-Bewertungen	0
Anzahl B-Bewertungen	0
Anzahl C-Bewertungen	0
Anzahl der N.A.-Bewertungen	0
Anzahl KO-Bewertungen	0
Summe der Punkte	0
Maximal erreichbare Punktzahl	170
Anzahl der bewerteten Kriterien	0

Auditergebnis
Erreichte Prozent:
fehlende oder fehlerhafte Eingaben!
nicht bestanden

Unterschrift Auditor:in:

Unterschrift Unternehmen:

			Bewertung (bitte mit x ankreuzen)						Korrekturmaßnahmen	
Nr. im Standard	**Thema im Standard**		**A**	**B**	**C**	**N.A.**	**KO**	**Bewertung / Erklärung**	**Korrekturmaßnahme (Unternehmen)**	**Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)**
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
H 2	**Allgemeine Anforderungen an die Stufe Einzelhandel - Abgabe loser tierischer Lebensmittel**									
H 2.1	Standardnutzungsvertrag mit VLOG									
H 2.2.1	Gruppenbeschreibung									
H 2.2.2	Mitgliederliste									
H 2.3	Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder	**KO**								
H 2.4	Risikomanagement	**KO**								
H 2.5	Lieferanten und Artikelfreigabe									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
H 2.6	Wareneingangskontrolle	**KO**								
H 2.7	Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen	**KO**								
H 2.8	Be- und Verarbeitung									
H 2.9	Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder									
H 2.10	Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten	**KO**								
H 2.11	Kennzeichnung									
H 2.12	Rückverfolgbarkeit	**KO**								

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht be-standen			
H 2.13	Krisenmanagement	**KO**								
H 2.14	Korrekturmaßnahmen, kontinuierlicher Verbesserungsprozess									
H 2.15	Dokumentation und Aufbewahrungsfristen									
H 2.16	Interne Audits									

VLOG "Ohne Gentechnik" Produktions- und Prüfstandard - Checkliste Stufe H_Einzelhandel-Abgabe loser tierischer Lebensmittel (Filiale) V23.01

Unternehmen:	
Ident. Nummer, wenn vorhanden:	
VLOG-ID (10-xxxxx) des Gruppenorganisator:	
Auditteilnehmer:in Unternehmen:	
Auditierte Standorte (inkl. Adresse):	
Geltungsbereich der Zertifizierung:	
Zentraler oder dezentraler Einkauf von VLOG-Lebensmitteln?	☐ zentraler ☐ dezentraler Einkauf

Datum des Audits:	
Auditdauer (Uhrzeit von - bis):	
Auditor:in:	
zuständige Zertifizierungsstelle:	
Kombination mit Standard(s):	
Schwerpunkt des Betriebsrundgangs:	
Probenahme während des Audits:	☐ ja ☐ nein
Wird das "Ohne GenTechnik"-Siegel genutzt?	☐ ja ☐ nein
Liegt ein unterschriebener Lizenzvertrag mit dem VLOG vor?	☐ ja ☐ nein

Bewertungen	
Anzahl A-Bewertungen	0
Anzahl B-Bewertungen	0
Anzahl C-Bewertungen	0
Anzahl der N.A.-Bewertungen	0
Anzahl KO-Bewertungen	0
Summe der Punkte	0
Maximal erreichbare Punktzahl	120
Anzahl der bewerteten Kriterien	0

Auditergebnis
Erreichte Prozent:
fehlende oder fehlerhafte Eingaben!
nicht bestanden

Unterschrift Auditor:in:

Unterschrift Unternehmen:

			Bewertung (bitte mit x ankreuzen)						Korrekturmaßnahmen	
Nr. im Standard	**Thema im Standard**		**A**	**B**	**C**	**N.A.**	**KO**	**Bewertung / Erklärung**	**Korrekturmaßnahme (Unternehmen)**	**Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)**
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
H 3	**Allgemeine Anforderungen an die Stufe Einzelhandel - Abgabe loser tierischer Lebensmittel**									
H 2.5	Lieferanten und Artikelfreigabe									
H 2.6	Wareneingangskontrolle	**KO**								
H 2.7	Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen	**KO**								
H 2.8	Be- und Verarbeitung									
H 2.9	Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder									
H 2.10	Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten	**KO**								

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	nicht bestanden			
H 2.11	Kennzeichnung									
H 2.12	Rückverfolgbarkeit	**KO**								
H 2.13	Krisenmanagement	**KO**								
H 2.14	Korrekturmaßnahmen, kontinuierlicher Verbesserungsprozess									
H 2.15	Dokumentation und Aufbewahrungsfristen									
H 2.16	Interne Audits									

VLOG Standard Anhang 30	VLOG Mahl- und Mischprotokoll für Mahl- und/oder Mischanlagen	Version: 01.09.22 Verpflichtend ab: 01.01.23

Landwirtschaftliches Unternehmen, Adresse (ggf. Firmenstempel):

Nur für mobile Anlagen:

Betreiber, Adresse (ggf. Firmenstempel):

amtliches Kfz-Kennzeichen:

Vorherige Futtermischung bestehend aus:

ausschließlich kennzeichnungsfreien* Futtermitteln

(u.a.) folgenden kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln**:

Durchgeführte Maßnahmen gegen Verschleppung von GVO-Futtermitteln:

Restlosentleerung

Spülcharge, bestehend aus Art und Menge:
Verbleib der Spülcharge:

Für die VLOG-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

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 sind[1], wurden als "VLOG geprüft" vermarktet[2]
- Futtermittel, welche GVO enthalten, die in der EU nicht zugelassenen sind, wurden als „VLOG geprüft" vermarktet[3]
- 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)

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] 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] https://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/user_upload/01_unternehmen/e_standards/e1_der_vlog_standard/Weitere_Dokumente/FM_Leitfaden_Kontrolle_GVO.pdf

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

VLOG Standard Anhang 31	VLOG-Ereignisfallblatt Futtermittelherstellung und -logistik	Version: 01.09.22 Verpflichtend ab: 01.01.23

Unterschrieben zu senden an VLOG e.V.:
Mail: ereignisfall@ohnegentechnik.org
Fax: +49 (0)30 2359 945 01

VLOG-Kontaktdaten im 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	Stufe Logistik (Strecken-)Handel Lagerung/Umschlag Transport Stufe Futtermittelherstellung Herstellung/Verarbeitung 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	
	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

Verunreinigung im eigenen Unternehmen (z.B. Futtermittel im falschen Silo)

Verunreinigung 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 eigene 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:

Lieferant VLOG/gleichwertig anerkannt zertifiziert: ☐ nein ☐ ja:

Futtermittel in Lohnherstellung für:

Adresse:

Ansprechpartner:

Eindeutige Bezeichnung des Futtermittels (Handelsname)		
Art des Futtermittels	Einzelfuttermittel Mischfuttermittel Sonstiges:	
Chargen-/Partie-/Lieferschein Nr.		
Betroffene Gesamtmenge		- davon bereits vermarktet
Vermarktungszeitraum	bis	

Betroffene Geschäftspartner (v.a. Kunden, Lieferanten) sind telefonisch und schriftlich über den Ereignisfall informiert worden[5]

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)

Probenahme durch:		
Datum der Probenahme		
Ort der Probenahme[6]		
Testergebnis (PCR):		%
Höhe des GVO-Gehaltes pro Spezies (z.B. Soja, Mais…)		%
		%
Analyselabor		

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] Falls vertraglich nicht anders geregelt

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

Erläuterung zum VLOG-Ereignisfallblatt

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 sind[1], wurden als "VLOG geprüft" vermarktet[2]
- Futtermittel, welche GVO enthalten, die in der EU nicht zugelassenen sind, wurden als „VLOG geprüft" vermarktet[3]
- 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] https://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/user_upload/01_unternehmen/e_standards/e1_der_vlog_standard/Weitere_Dokumente/FM_Leitfaden_Kontrolle_GVO.pdf

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

VLOG Standard Anhang 32	VLOG-Ereignisfallblatt Matrixorganisator Futtermittelherstellung und -logistik	Version: 01.09.22 Verpflichtend ab: 01.01.23

Unterschrieben zu senden an VLOG e.V.:
Mail: ereignisfall@ohnegentechnik.org
Fax: +49 (0)30 2359 945 01

VLOG-Kontaktdaten im Ereignisfall:
VLOG-Geschäftsstelle: +49 (0)30 2359 945 00
außerhalb Geschäftszeiten: +49 (0)30 2359 945 09

1. Angaben zur Matrixorganisation

Name des Matrixorganisators		
Tätigkeitsbereich der VLOG-Matrix	Stufe Logistik (Strecken-)Handel Lagerung/Umschlag Transport Stufe Futtermittelherstellung Herstellung/Verarbeitung Mahl- und Mischanlage	
Adresse des Matrixorganisators	Straße, Hausnummer	
	Postleitzahl, Ort	
	Land	
VLOG-ID		
Krisenansprechpartner für VLOG	Name	
	Telefonnummer	
	E-Mail/Fax	
VLOG-Zertifizierungsstelle	Name	
	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 *(weitere) siehe Anlage*		

2. Angabe zum Ereignis

Art des Vorfalls

Positives GVO-Analyseergebnis aus einer Futtermittelprobe
Verunreinigung im Unternehmen (z.B. Futtermittel im falschen Silo)
Verunreinigung 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:

Lieferant VLOG/gleichwertig anerkannt zertifiziert: ☐ nein ☐ ja:

Futtermittel in Lohnherstellung für:

Adresse:

Ansprechpartner:

Eindeutige Bezeichnung des Futtermittels (Handelsname)		
Art des Futtermittels	Einzelfuttermittel Mischfuttermittel Sonstiges:	
Chargen-/Partie-/Lieferschein Nr.		
Betroffene Gesamtmenge		- davon bereits vermarktet
Vermarktungszeitraum	bis	

Betroffene Geschäftspartner (v.a. Kunden, Lieferanten) sind telefonisch und schriftlich über den Ereignisfall informiert worden[4]

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)

Probenahme durch:		
Datum der Probenahme		
Ort der Probenahme[5]		
Testergebnis (PCR):		%
Höhe des GVO-Gehaltes pro Spezies (z.B. Soja, Mais…)		%
		%
Analyselabor		

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] Falls vertraglich nicht anders geregelt

[5] Z.B. eigener Warenein- oder -ausgang, bei Anlieferung beim Kunden oder ähnlich

Erläuterung zum VLOG-Ereignisfallblatt

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, sodass 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 ggfs. daraus entstehenden Krisen. Ziel ist es, Schaden von Ihrem Betrieb, anderen Systempartnern und vom VLOG-System abzuwenden.

[1] Einen Leitfaden zum Umgang mit GVO-Futtermitteln finden Sie hier:
https://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/user_upload/01_unternehmen/e_standards/e1_der_vlog_standard/Weitere_Dokumente/FM_Leitfaden_Kontrolle_GVO.pdf

VLOG Standard Anhang 33	VLOG-Ereignisfallblatt Landwirtschaft und Viehhandel	Version: 01.09.22 Verpflichtend ab: 01.01.23

Unterschrieben zu senden an VLOG e.V.:
Mail: ereignisfall@ohnegentechnik.org
Fax: +49 (0)30 2359 945 01

VLOG-Kontaktdaten im 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	Landwirtschaft Tierische Produktion Pflanzliche Futtermittelproduktion für den eigenen Betrieb Tiertransport/Viehhandel	
	Unternehmen ist in eine VLOG-Gruppenzertifizierung eingebunden	
Adresse des Unternehmens	Straße, Hausnummer	
	Postleitzahl, Ort	
	Land	
VLOG-ID (oder Name bzw. ID des Gruppenorganisators)		
VLOG-Krisenansprechpartner	Name	
	Telefonnummer	
	E-Mail/Fax	
VLOG-Zertifizierungsstelle	Name	
	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, sodass 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?

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

Futtermittel aus eigenem Anbau

Mischfutter aus mobiler/stationärer Mahl- und/oder Mischanlage

Zugekauftes Futtermittel vom Lieferanten:

Adresse:

Ansprechpartner:

Lieferdatum:

Lieferant VLOG/gleichwertig anerkannt zertifiziert: ☐ nein ☐ ja:

Bezeichnung des Futtermittels (Handelsname)		
Art des Futtermittels	Einzelfuttermittel Mischfuttermittel Sonstiges:	
Betroffene Gesamtmenge		- davon bereits verfüttert
Chargen-/Partie-/Lieferschein Nr.		
Verfütterungszeitraum	bis	

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)

Probenahme durch:		
Datum der Probenahme		
Ort der Probenahme[2]		
Testergebnis (PCR):		%
Höhe des GVO-Gehaltes pro Spezies (z.B. Soja, Mais…)		%
		%
Analyselabor		

Es wurde keine GVO-Analyse durchgeführt

3. Maßnahmen

Betroffene Geschäftspartner (v.a. Kunden, Lieferanten) sind telefonisch und schriftlich über den Ereignisfall informiert worden[3]

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

[3] Falls vertraglich nicht anders geregelt

Erläuterung zum VLOG-Ereignisfallblatt

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 ggfs. daraus entstehender Krisen. Ziel ist es, Schaden von Ihrem Betrieb, anderen Systempartnern und vom VLOG-System abzuwenden.

[1] Einen Leitfaden zum Umgang mit GVO-Futtermitteln finden Sie hier: https://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/user_upload/01_unternehmen/e_standards/e1_der_vlog_standard/Weitere_Dokumente/FM_Leitfaden_Kontrolle_GVO.pdf

VLOG Standard Anhang 34	VLOG-Ereignisfallblatt Gruppenorganisation Landwirtschaft	Version: 01.09.22 Verpflichtend ab: 01.01.23

Unterschrieben zu senden an VLOG e.V.:
Mail: ereignisfall@ohnegentechnik.org
Fax: +49 (0)30 2359 945 01

VLOG-Kontaktdaten im 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-Krisenansprechpartner	Name	
	Telefonnummer	
	E-Mail/Fax	
VLOG-Zertifizierungsstelle	Name	
	Die Zertifizierungsstelle wurde bereits über das Ereignis informiert → sollte dies nicht der Fall sein, holen Sie das bitte umgehend nach	
Vom Ereignis betroffene Gruppenmitglieder *(weitere) siehe Anlage*		

2. Angabe zum Ereignis

Art des Vorfalls

Verfütterung von GVO-haltigem Futtermittel an VLOG-Tiere, sodass 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/stationärer Mahl- und/oder Mischanlage

Zugekauftes Futtermittel vom Lieferanten:

Adresse:

Ansprechpartner:

Lieferdatum:

Lieferant VLOG/gleichwertig anerkannt zertifiziert: ☐ nein ☐ ja:

Bezeichnung des Futtermittels (Handelsname)		
Art des Futtermittels	Einzelfuttermittel Mischfuttermittel Sonstiges:	
Betroffene Gesamtmenge		- davon bereits verfüttert
Chargen-/Partie-/Lieferschein Nr.		
Verfütterungszeitraum	bis	

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)

Probenahme durch:		
Datum der Probenahme		
Ort der Probenahme[2]		
Testergebnis (PCR):		%
Höhe des GVO-Gehaltes pro Spezies (z.B. Soja, Mais…)		%
		%
Analyselabor		

Es wurde keine GVO-Analyse durchgeführt

3. Maßnahmen

Betroffene Geschäftspartner (v.a. Kunden, Lieferanten) sind telefonisch und schriftlich über den Ereignisfall informiert worden[3]

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

[3] Falls vertraglich nicht anders geregelt

VLOG Standard Anhang 35	VLOG-Ereignisfallblatt Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung und -logistik sowie Einzelhandel (Abgabe loser tierischer Lebensmittel)	Version: 01.09.22 Verpflichtend ab: 01.01.23

Erläuterung zum VLOG-Ereignisfallblatt

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 erfüllen[1], 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 vermarktet[2]
- 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 ggfs. 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 Standard Anhang 35	VLOG-Ereignisfallblatt Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung und -logistik sowie Einzelhandel (Abgabe loser tierischer Lebensmittel)	Version: 01.09.22 Verpflichtend ab: 01.01.23

Unterschrieben zu senden an VLOG e.V.:
Mail: ereignisfall@ohnegentechnik.org
Fax: +49 (0)30 2359 945 01

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

2. Angabe zum Ereignis

Art des Vorfalls

Positives GVO-Analyseergebnis eines Rohstoffes/Lebensmittels
Verunreinigung im eigenen Unternehmen (z.B. nicht-konforme Rohstoffe in „VLOG“ Produkten)
Verunreinigung 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?

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

Produkt aus eigener Produktion - Herstellungsdatum:

Zugekauftes Produkt bzw. zugekaufter Rohstoff vom Lieferanten:

Rohstoff/Produkt:

Adresse: Ansprechpartner:

Lieferdatum:

Lieferant VLOG/gleichwertig anerkannt zertifiziert: ☐ nein ☐ ja:

Produkt in Lohnherstellung für:

Rohstoff/Produkt:

Adresse: Ansprechpartner:

Eindeutige Bezeichnung des Produkts (Handelsname)		
Artikelbezeichnung gemäß Spezifikation		
Chargen-/Partie-/Lieferschein Nr.		
Betroffene Gesamtmenge		- davon bereits vermarktet
Vermarktungszeitraum		

Betroffene Geschäftspartner (v.a. Kunden, Lieferanten) sind telefonisch und schriftlich über den Ereignisfall informiert worden[3]

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)

Probenahme durch:		
Datum der Probenahme		
Ort der Probenahme[4]		
Testergebnis (PCR): Höhe des GVO-Gehaltes pro Spezies (z.B. Soja, Mais…)		%
		%
		%
Analyselabor		

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

[3] Falls vertraglich nicht anders geregelt

[4] Z.B. eigener Warenein- oder -ausgang, bei Anlieferung beim Kunden oder ähnlich