

VLOG Standard Anhang 13 + 25	VLOG Kombi-Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung und Logistik	Version 01.09.24
---	---	-------------------------

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		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
Logistik		
<input type="checkbox"/> Transport		
<input type="checkbox"/> Lagerung		
<input type="checkbox"/> Umschlag		
<input type="checkbox"/> (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, Lieferscheine, Website Andere Medien
 Deklarationen Rechnungen (Flyer, Katalog, Sonstiges)

¹ 10-xxxxx siehe Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG

VLOG Standard Anhang 13 + 25	VLOG Kombi-Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung und Logistik	Version 01.09.24
---	---	-------------------------

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 Unternehmens	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 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.

VLOG Standard Anhang 13 + 25	VLOG Kombi-Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung und Logistik	Version 01.09.24
---	---	-------------------------

TEIL 3: PROBENAHMEN & GVO-ANALYSE

Logistik:

- Probenahme und Analyse sind nicht erforderlich:
 - Ausschließlich Lagerung, Transport und/oder Umschlag
 - Handel: Ausschließlich manipulationssicher verpackte Waren (z.B. endverpackte Lebensmittel).
 - Streckenhandel von Lebensmitteln
- 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			