

<b>VLOG Standard Anhang 13 + 25</b>	<b>VLOG Kombi-Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung und Logistik</b>	<b>Version 01.09.25</b>
---	---	-------------------------

## TEIL 1: UNTERNEHMENSPARAMETER

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

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

### Tätigkeitsbeschreibung

Geltungsbereiche der VLOG-Zertifizierung (vgl. Anhang 12 des VLOG Standards)	Anteil VLOG an der Gesamtproduktion (%)	Jährlich erzeugte Menge VLOG (kg, t oder Stück)
Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
Logistik		
<input type="checkbox"/> Transport (Dienstleistung)		
<input type="checkbox"/> Lagerung (Dienstleistung)		
<input type="checkbox"/> Umschlag (Dienstleistung)		
<input type="checkbox"/> Handel		
<input type="checkbox"/> Streckenhandel		

### 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)

<sup>1</sup> 10-xxxxx siehe Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG

<b>VLOG Standard Anhang 13 + 25</b>	<b>VLOG Kombi-Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung und Logistik</b>	<b>Version 01.09.25</b>
---	---	-------------------------

## 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

### Produktion Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung:

Wie ist die duale Produktion von VLOG-Produkten und Produkten, die nicht für eine „Ohne Gentechnik“/„VLOG“-Kennzeichnung geeignet sind, organisiert?

- zeitliche Trennung
- räumliche Trennung
- n.a., weil Unternehmen komplett auf „VLOG“-Produktion umgestellt ist

### 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

<b>VLOG Standard Anhang 13 + 25</b>	<b>VLOG Kombi-Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung und Logistik</b>	<b>Version 01.09.25</b>
---	---	-------------------------

### TEIL 3: PROBENAHRME & GVO-ANALYSE

#### Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung:

- Probenahmen und Analysen sind nicht erforderlich:
  - VLOG-Zertifizierung aller eingesetzten Rohstoffe/Produkte.
  - Nichtanalysierbarkeit aller eingesetzten Rohstoffe/Produkte:  
Dokumentation der Risikoanalyse inkl. Begründung im Probenahme- und Analysenplan.  
([Bewertungshilfe zur Analysierbarkeit von Rohstoffen](#))
- Probenahmen und Analysen sind erforderlich:
  - ... Probenahmen und Analysen pro Kalenderjahr (abhängig von Risikoklasse)
  - Reduzierte Probenahme- und Analysehäufigkeit:  
Dokumentation der Risikoanalyse inkl. Begründung der Reduzierung im Probenahme- und Analysenplan sowie Genehmigung der Reduzierung durch die Zertifizierungsstelle

#### Logistik:

- Probenahmen und Analysen sind nicht erforderlich (Mehrfachnennungen sind möglich):
  - Ausschließlich Lagerung, Transport und/oder Umschlag (Dienstleistung)
  - 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)

<b>VLOG Standard Anhang 13 + 25</b>	<b>VLOG Kombi-Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung und Logistik</b>	<b>Version 01.09.25</b>
---	---	-------------------------

**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			