

VLOG Standard Anhang 25	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung	Version 01.09.25
------------------------------------	---	-------------------------

TEIL 1: UNTERNEHMENSPARAMETER

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

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

Tätigkeitsbeschreibung

Geltungsbereiche der VLOG-Zertifizierung <i>(vgl. Anhang 12 des VLOG Standards)</i>	Anteil VLOG an der Gesamtproduktion (%)	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, Lieferscheine, Website Andere Medien
 Deklarationen Rechnungen (Flyer, Katalog, sonstiges)

¹ (10-xxxxx siehe Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG)

VLOG Standard Anhang 25	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung	Version 01.09.25
------------------------------------	---	-------------------------

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 Unternehmens	Anschrift	Tätigkeit/Prozess

- Weitere s. formlose Anlage

Produktion

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

VLOG Standard Anhang 25	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung	Version 01.09.25
------------------------------------	---	-------------------------

TEIL 3: PROBENAHMEN & 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:
 - ... (Anzahl) Probenahmen und Analysen pro Kalenderjahr (abhängig von Risikoklasse)
 - Reduzierte Probenahme- und Analysehäufigkeit:
Dokumentation der Genehmigung der Reduzierung durch die Zertifizierungsstelle
sowie der Risikoanalyse inkl. Begründung im Probenahme- und Analysenplan.

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			