

Zertifizierungsstellen-Anerkennungsvertrag zwischen

dem Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.; Friedrichstraße 153a; 10117 Berlin,

- nachfolgend „VLOG“ genannt -

und

der Zertifizierungsstelle

VLOG-Anerkennungs-Nr.: _____

Begriffsklärung

EGGenTDurchfG: EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz in der jeweils gültigen Fassung

VLOG-Standard: VLOG "Ohne Gentechnik"-Produktions- und Prüfstandard in der gültigen Fassung.

VLOG-Zertifikat: Von einer vom VLOG anerkannten Zertifizierungsstelle ausgestellte Bestätigung zur erfolgreichen Erfüllung des VLOG „Ohne Gentechnik“ Produktions- und Prüfstandards.

VLOG-Lizenznehmer: Ein Unternehmen, das mit dem VLOG eine vertragliche Vereinbarung über die Nutzung des Lebensmittelsiegels "Ohne GenTechnik", des Futtermittelsiegels „VLOG geprüft“ oder einer anderen vom VLOG geschützten Marke getroffen hat.

Leitfaden Anerkennung: Leitfaden Zertifizierungsstellen, Auditoren, Bewerter und Zertifizierer in der gültigen Fassung.

Integrity-Zertifizierungsstellen-Audits: Kontrollen, die in der Zertifizierungsstelle durch VLOG Personal oder andere vom VLOG beauftragte Personen stattfinden. Bei den Kontrollen werden schriftliche und/oder elektronische Dokumente eingesehen, um die Einhaltung der Anforderungen des Leitfadens Anerkennung und VLOG-Standards zu prüfen.

Integrity-Witness-Audits: Kontrollen, die bei VLOG-zertifizierten Unternehmen durch VLOG Personal oder andere vom VLOG beauftragte Personen stattfinden. Bei den Kontrollen wird der Auditor der Zertifizierungsstelle bei seinem VLOG-Audit im Unternehmen begleitet und dessen Auditierung überprüft.

Werktag: Montag bis Freitag

Nicht-exklusiver Auditor: VLOG anerkannter Auditor, der für mehr als eine VLOG-anerkannte Zertifizierungsstelle arbeitet.

Sanktionskomitee: Das Sanktionskomitee wird als neutrales Gremium zur Festlegung von Sanktionsmaßnahmen eingesetzt. Die Mitglieder des Sanktionskomitees setzen sich aus ausgewählten Vertretern der eingebundenen Nutzergruppen des VLOG und einen von der VLOG Geschäftsstelle ernannten Juristen zusammen. Es besteht immer aus fünf Personen: ein Jurist (Vorsitz) und je ein Unternehmensvertreter aus den Bereichen Futtermittelwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung und -handel sowie ein Vertreter einer VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle.

Sanktionsverfahren: Das Verfahren der vom VLOG oder dem VLOG Sanktionskomitee ausgesprochenen Sanktionen wird in den folgenden Dokumenten geregelt: Leitfaden zum Umgang mit Verstößen, Einordnung von Verstößen für Zertifizierungsstellen, Einordnung von Verstößen für VLOG-Auditoren, Sanktionen für Verstöße von Zertifizierungsstellen, Sanktionen für Verstöße von VLOG-Auditoren.

Präambel

Mit dem VLOG-Standard soll eine Vereinheitlichung der "Ohne Gentechnik"-Zertifizierungen auf qualitativ hohem Niveau erreicht werden. Aus diesem Grund sollen Zertifizierungsstellen Zertifikate über die Konformität mit den Kriterien des EGGenTDurchfG nur noch auf Grundlage des VLOG-Standards ausstellen.

Dieser Vertrag regelt die Nutzung des VLOG-Standards durch die Zertifizierungsstelle und die Akzeptanz von Zertifikaten durch den VLOG. Der Vertrag ist Voraussetzung für die Anerkennung der Zertifizierungsstelle durch den VLOG.

§ 1 Vertragsgegenstand

- (1) Mit Abschluss des Zertifizierungsstellen-Anerkennungsvertrags ist die Zertifizierungsstelle vom VLOG anerkannt. Wird die Zertifizierungsstelle im Rahmen des Sanktionsverfahrens gesperrt, ist die Zertifizierungsstelle weiterhin vom VLOG anerkannt, aber darf in der Zeit der Sperrung keine VLOG-Zertifizierungen durchführen.
- (2) Die Parteien sind sich darüber einig, dass Gegenstand des Vertrages der VLOG "Ohne Gentechnik"-Produktions- und Prüfstandard und der Leitfaden Zertifizierungsstellen, Auditoren, Bewerter und Zertifizierer sowie die Dokumente zum Sanktionsverfahren in der jeweils gültigen Fassung sind. Die Dokumente stehen auf der VLOG-Internetseite www.ohnegentechnik.org zum Download zur Verfügung.
- (3) Die Zertifizierungsstelle ist ausschließlich während des Zeitraums der Anerkennung durch den VLOG berechtigt, Auditierungen und Zertifizierungen gemäß VLOG-Standard durchzuführen und VLOG-Zertifikate auszustellen.
- (4) Der VLOG akzeptiert aus VLOG-Standard konformen Auditierungs- und Zertifizierungsprozessen hervorgegangene und von der Zertifizierungsstelle ausgestellte VLOG-Zertifikate über die Erfüllung der Anforderungen des VLOG-Standards.
- (5) Der VLOG listet die Zertifizierungsstelle in einem öffentlich auf der VLOG-Internetseite www.ohnegentechnik.org einsehbares Verzeichnis als VLOG anerkannte Zertifizierungsstelle. Wird die Zertifizierungsstelle im Rahmen des Sanktionsverfahrens gesperrt, wird die Sperrung auf der VLOG-Internetseite veröffentlicht.

- (6) Der VLOG gestattet der Zertifizierungsstelle im Rahmen dieser Vereinbarung, für den Zeitraum der Anerkennung, die Siegel "Ohne GenTechnik" und „VLOG geprüft“ (Anlage 1) auf VLOG-Zertifikaten sowie in Leistungsbeschreibungen und Werbung in Print und digital einzusetzen. Die Druckvorlagen der genannten Siegel sind auf der VLOG-Internetseite www.ohnegentechnik.org einsehbar.

§ 2 Einhaltung der Anforderungen

- (1) Die Zertifizierungsstelle verpflichtet sich, für den Zeitraum der Anerkennung die Anforderungen des VLOG-Standards und des Leitfadens Anerkennung in der jeweils gültigen Fassung einzuhalten.
- (2) Voraussetzung für die Erstellung eines Zertifikats nach VLOG-Standard ist neben der Einhaltung des VLOG-Standards durch das auditierte Unternehmen, das Vorhandensein eines gültigen Standardnutzungsvertrages zwischen dem VLOG und dem Kunden der Zertifizierungsstelle, in dem die Nutzung des VLOG-Standards geregelt ist. Die Zertifizierungsstelle verpflichtet sich, spätestens vor der Zertifikatsausstellung zu prüfen, ob das zu zertifizierende Unternehmen einen Standardnutzungsvertrag abgeschlossen hat.
- (3) Die Zertifizierungsstelle stellt nur dann VLOG-Zertifikate aus, wenn die Anforderungen des VLOG-Standards und des Leitfadens Anerkennung von der Zertifizierungsstelle eingehalten wurden. Eingeschlossen sind Zusatzanforderungen des QS-Zusatzmoduls, das vom VLOG als gleichwertig zum VLOG-Standard anerkannt wird.
- (4) Audits und Zertifizierungen nach Inkrafttreten eines aktualisierten VLOG-Standards dürfen nur nach den Vorgaben der jeweils neuen Version des VLOG-Standards durchgeführt werden. Für davon abweichende Vorgehensweisen muss vorher das Einverständnis des VLOG eingeholt werden. In der Regel treten Aktualisierungen des VLOG-Standards zum 1.1. eines Jahres in Kraft. Der VLOG stellt sicher, dass der jeweils neue VLOG-Standard der Zertifizierungsstelle rechtzeitig vor Inkrafttreten (i.d.R. vier Monate vorher) zur Verfügung gestellt wird.

§ 3 Informationsweitergabe

- (1) Die Zertifizierungsstelle verpflichtet sich, das VLOG Zertifizierungsstellenportal ECERT zur Erfüllung seiner Verpflichtungen zur Informationsweitergabe gemäß dem Leitfaden Anerkennung zu nutzen.
- (2) Spätestens acht Wochen nach dem Eingang von Ergebnissen von Analysen, die die Zertifizierungsstelle gemäß VLOG-Standard in Auftrag gegeben hat und die im Zusammenhang mit der "Ohne Gentechnik"-Produktion eines Unternehmens stehen, das von der Zertifizierungsstelle nach VLOG-Standard auditiert wird, stellt die Zertifizierungsstelle dem VLOG die Ergebnisse und Laborberichte zur Verfügung. Die Übertragung der Informationen an den VLOG erfolgt bis zur Bereitstellung der Funktionalität im Zertifizierungsstellenportal ECERT per E-Mail.
- (3) Die Zertifizierungsstelle teilt dem VLOG unaufgefordert und innerhalb von 5 Werktagen schriftlich mit, wenn einem Unternehmen das VLOG-Zertifikat entzogen oder die VLOG-Zertifizierung ausgesetzt wurde. Ausgenommen ist die Meldung über ein entzogenes VLOG-Zertifikat gemäß VLOG-Standard (z.B. aufgrund einer KO-Bewertung). Dies muss innerhalb von 2 Werktagen dem VLOG gemeldet werden.

- (4) Die Zertifizierungsstelle teilt dem VLOG unaufgefordert und innerhalb von 5 Werktagen schriftlich mit, wenn der Vertrag zwischen der Zertifizierungsstelle und einem nach VLOG-Standard zertifizierten Unternehmen ausgelaufen ist oder gekündigt wurde.
- (5) Die Zertifizierungsstelle teilt dem VLOG unaufgefordert und innerhalb von 5 Werktagen schriftlich wesentliche Änderungen, die die Vertragsbeziehung zwischen dem VLOG und der Zertifizierungsstelle betreffen, mit (z.B. Änderung des VLOG-Ansprechpartners, Umfirmierung etc.).
- (6) Die Zertifizierungsstelle informiert den VLOG innerhalb von 5 Werktagen, wenn die Anforderungen an Zertifizierungsstellen aus dem Leitfaden Anerkennung nicht mehr eingehalten werden.

§ 4 Integrity Audit Programm

- (1) Die Zertifizierungsstelle gestattet dem VLOG oder einer von ihm beauftragten Person, im Rahmen von angekündigten Integrity-Zertifizierungsstellen-Audits die durchgeführten Audits und Zertifizierungen nach VLOG-Standard zu prüfen und zu bewerten. Diese Person ist nicht bei einer konkurrierenden Zertifizierungsstelle unter Vertrag. Die Zertifizierungsstelle hat die Möglichkeit, je Audit einmalig eine durch den VLOG vorgeschlagene Person abzulehnen und/oder einen angekündigten Audittermin abzulehnen.
- (2) Die Zertifizierungsstelle gestattet dem VLOG oder einer von ihm beauftragten Person, angekündigte Integrity-Witness-Audits durchzuführen. Diese Person ist nicht bei einer konkurrierenden Zertifizierungsstelle unter Vertrag. Die Zertifizierungsstelle hat die Möglichkeit, je Audit einmalig eine durch den VLOG vorgeschlagene Person abzulehnen und/oder einen angekündigten Audittermin abzulehnen.
- (3) Die Kosten dieser in § 4 (1)(1) und (2) genannten routinemäßigen Überprüfungen trägt der VLOG. Kosten von anlassbezogenen Audits aufgrund von Verdachtsfällen, Wiederanerkennungen oder zur Überprüfung der Erfüllung von Maßnahmen trägt die Zertifizierungsstelle.
- (4) Die Zertifizierungsstelle verpflichtet sich, alle vom VLOG auferlegten Maßnahmen nach einer Kontrolle gemäß § 4 (1) und (2) innerhalb der gesetzten Fristen umzusetzen. Die Maßnahmen werden dem Unternehmen schriftlich mitgeteilt.

§ 5 Datenschutz und Geheimhaltung

- (1) Eigentümer aller im Zusammenhang mit der Kontrolle der VLOG-Unternehmen erhobenen und gespeicherten Daten im datenschutzrechtlichen Sinne ist der VLOG. Die Befugnis der Zertifizierungsstelle, im Rahmen des Auftrags die Daten von VLOG zu verarbeiten und zu verwahren, ändert hieran nichts.
- (2) Die Zertifizierungsstelle ist für die Handhabung aller Informationen verantwortlich, die während der Durchführung der Zertifizierungstätigkeiten erhalten oder erstellt wurden. Mit Ausnahme der Informationen, die das VLOG-Unternehmen öffentlich zugänglich macht, oder wenn zwischen der Zertifizierungsstelle und dem VLOG-Unternehmen vereinbart (z. B. zum Zwecke der Beantwortung von Beschwerden), sind alle anderen Informationen als geschützt zu betrachten und müssen als vertraulich angesehen werden. Die Zertifizierungsstelle muss dem VLOG-Unternehmen im Voraus über die Informationen, die sie beabsichtigt frei zugänglich zu machen, in Kenntnis setzen.

- (3) Wenn die Zertifizierungsstelle gesetzlich verpflichtet oder durch vertragliche Vereinbarungen ermächtigt ist, vertrauliche Informationen offen zu legen, so muss das betroffene VLOG-Unternehmen, sofern nicht gesetzlich verboten, über die bereitgestellten Informationen unterrichtet werden.
- (4) Informationen über das VLOG-Unternehmen, die aus anderen Quellen als vom Unternehmen selbst stammen (z. B. Beschwerdeführer, Behörden), müssen vertraulich behandelt werden.
- (5) VLOG kann als Eigentümer und Alleinberechtigter die jederzeitige Herausgabe sämtlicher VLOG-zertifizierungsbezogener Daten verlangen. Ein Zurückbehaltungsrecht steht der Zertifizierungsstelle insofern in keinem Fall zu.
- (6) Die Zertifizierungsstelle verpflichtet sich, personenbezogene Daten im Sinne der Datenschutzgrundverordnung (Verordnung (EU) 2016/679), die ihm zur Ausführung seiner Zertifizierungsaufgabe vom VLOG zur Verfügung gestellt werden, ausschließlich für Zwecke der Erfüllung dieses Vertrags zu nutzen.
- (7) Dabei verpflichtet sich die Zertifizierungsstelle, das Datengeheimnis gegenüber Dritten zu wahren und allen Mitarbeitern, die mit der Wahrnehmung von Aufgaben aus diesem Vertrag betraut werden, über die Pflichten nach der Datenschutzgrundverordnung zu belehren und auf das Datengeheimnis zu verpflichten. Die Zertifizierungsstelle ergreift alle notwendigen technischen Maßnahmen zur Umsetzung des gesetzlich geforderten und vertraglich geschuldeten Datenschutzes und weist dies dem VLOG auf Verlangen unverzüglich nach.
- (8) Die bereitgestellte Datenbank ECERT zur Datenerfassung und -verarbeitung darf nur im Rahmen der Erfüllung dieses Vertrags eingesetzt werden. Eine Weitergabe oder Offenbarung von Daten gegenüber nicht von VLOG autorisierten Personen und Institutionen ist der Zertifizierungsstelle ausdrücklich untersagt. Wird ein Unternehmen von mehreren Zertifizierungsstellen auditiert, verpflichtet sich die Zertifizierungsstelle, die Daten der anderen beteiligten Zertifizierungsstellen als geschützt zu betrachten und vertraulich zu behandeln.
- (9) Die Zertifizierungsstelle wird daher alles Erforderliche veranlassen, damit nicht berechnigte Dritte keinen Zugriff auf die bereitgestellte Datenbank ECERT sowie die vorhandenen Daten nehmen können.

§ 6 Vertragsdauer/ Kündigung des Vertrages

- (1) Dieser Vertrag ist auf drei Jahre befristet und verlängert sich automatisch um jeweils zwei Jahre, wenn er nicht mit einer Frist von drei Monaten gekündigt wird.
- (2) Der Vertrag kann auch innerhalb der Laufzeit außerordentlich mit sofortiger Wirkung gekündigt werden. Eine außerordentliche Kündigung bedarf der Schriftform.
- (3) Eine außerordentliche Kündigung durch den VLOG kann insbesondere auch dann erfolgen, wenn:
 - a) die Zertifizierungsstelle vorsätzlich oder grob fahrlässig ein VLOG-Zertifikat ausstellt, obwohl die Bedingungen des VLOG-Standards hierfür vom zertifizierten Unternehmen nicht erfüllt werden.
 - b) die Zertifizierungsstelle vorsätzlich oder grob fahrlässig ein VLOG-Zertifikat ausstellt, obwohl die Bedingungen des VLOG-Standards hierfür von der Zertifizierungsstelle nicht erfüllt werden.

- c) Die Zertifizierungsstelle nicht in der Lage ist, ihren wesentlichen Vertragspflichten andauernd nachzukommen.
- d) eine andere Voraussetzung zur Kündigung laut Sanktionskatalog erfüllt ist.
- e) ein Verstoß gegen die Regelungen zum Datenschutz und Geheimhaltung vorliegt.

Die Kündigung erfolgt schriftlich und beendet das Vertragsverhältnis mit sofortiger Wirkung.

- (4) Eine außerordentliche Kündigung durch die Zertifizierungsstelle kann ohne Angabe von Gründen erfolgen und tritt zum Ende des nächsten Monats nach der schriftlich erfolgten Kündigung in Kraft. Gezahlte Anerkennungsbeiträge werden nicht erstattet. Für die Rechtzeitigkeit der Kündigung kommt es nicht auf die Absendung, sondern auf den nachweislichen Zugang des Kündigungsschreibens an.
- (5) Bei Beendigung des Vertrags stellt die Zertifizierungsstelle dem VLOG unaufgefordert sämtliche VLOG-zertifizierungsbezogenen Daten und Dokumente elektronisch zur Verfügung. Ein Zurückbehaltungsrecht besteht nicht.

§ 7 Entgelte

- (1) Die Zertifizierungsstelle verpflichtet sich, die vom VLOG festgesetzten Anerkennungsbeiträge für Zertifizierungsstellen sowie alle anderen anfallenden Entgelte fristgerecht zu zahlen. Es gelten die Beträge der VLOG Entgeltordnung (in der jeweils gültigen Fassung) (Anlage 3).

§ 8 Sanktionen

- (1) Es werden gegenüber der Zertifizierungsstelle und/oder ihren Auditoren Sanktionen gemäß Anlage 5 bis 9 verhängt, wenn der VLOG oder das Sanktionskomitee unter Berücksichtigung aller vorliegenden Informationen und nach Anhörung der Zertifizierungsstelle und/oder ihres Auditors zu dem Ergebnis kommt, dass ein Verstoß gegen den VLOG-Standard und/oder den Leitfaden Anerkennung vorliegt. Die Zertifizierungsstelle bzw. der Auditor verpflichtet sich, die Sanktionen zu akzeptieren und die auferlegten Korrekturmaßnahmen umzusetzen. Die Bewertung der Verstöße erfolgt durch die VLOG-Geschäftsstelle und/oder das Sanktionskomitee.
- (2) Die Zertifizierungsstelle schließt mit Ihren nicht-exklusiven Auditoren Verträge ab, in denen sie sich verpflichten, das VLOG-Integrity-Programm und das VLOG-Sanktionsverfahren als für sie rechtsverbindlich anzuerkennen und die Bedingungen und Einbindung in das VLOG Integrity Programm und Sanktionsverfahren anzuerkennen. Dies kann vertraglich zwischen der Zertifizierungsstelle und einem nicht-exklusiven Auditor z. B. mit der Formulierung: „Der Auditor erkennt das VLOG Integrity Programm und das VLOG Sanktionsverfahren als für ihn rechtsverbindlich an“, erfolgen. Die Unterlagen (Leitfaden zum Umgang mit Verstößen, Einordnung von Verstößen für VLOG-Auditoren, Sanktionen für Verstöße von VLOG-Auditoren) werden dem nicht-exklusiven Auditor von der Zertifizierungsstelle als Bestandteil des Vertrages vorgelegt.“

§ 9 Schlussbestimmungen

- (1) Es gilt ausschließlich deutsches Recht.
- (2) Der Gerichtsstand ist der Sitz des VLOG.
- (3) Die Parteien sind sich darüber einig, dass außerhalb dieses Vertrages weder mündliche noch schriftliche Nebenabreden getroffen wurden.

- (4) Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam sein, so berührt dies die Wirksamkeit des Vertrages im Übrigen nicht.
- (5) Alle Anlagen sind integraler Bestandteil dieses Vertrages.
- (6) Dieser Vertrag ersetzt sämtliche etwaig zwischen den Parteien zuvor abgeschlossenen Verträge mit gleichem Regelungsrahmen.

VLOG:

Ort/Datum

Unterschrift

Firmenstempel

Zertifizierungsstelle:

Ort/Datum

Unterschrift

Firmenstempel

Anlagen (in der jeweils gültigen Fassung)

- Anlage 1: "Ohne GenTechnik" und „VLOG geprüft“ Siegel
- Anlage 2: Leitfaden Zertifizierungsstellen, Auditoren, Bewerter und Zertifizierer
- Anlage 3: VLOG Entgeltordnung- Beiträge für die Mitgliedschaft im „Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.“ und für vom VLOG- anerkannte Unternehmen
- Anlage 4: VLOG „Ohne Gentechnik“ Produktions- und Prüfstandard
- Anlage 5: Leitfaden zum Umgang mit Verstößen
- Anlage 6: Einordnung von Verstößen für Zertifizierungsstellen
- Anlage 7: Einordnung von Verstößen für VLOG-Auditoren
- Anlage 8: Sanktionen für Verstöße von Zertifizierungsstellen
- Anlage 9: Sanktionen für Verstöße von VLOG-Auditoren



Die Logos können von der VLOG Homepage heruntergeladen werden:

www.ohnegentechnik.org/druckvorlagen

Leitfaden Zertifizierungsstellen, Auditoren, Bewerter und Zertifizierer

Inhalt

1	Zertifizierungsstellen	2
1.1	Anforderungen an Zertifizierungsstellen	2
1.1.1	Akkreditierung	2
1.1.2	Qualitätsmanagementsystem	2
1.1.3	Anmeldung Personal beim VLOG	4
1.1.4	Vertrag mit nicht-exklusiven Auditoren	5
1.1.5	4-Augen-Prinzip	5
1.1.6	Umgang mit Dokumenten	5
1.1.7	Interne Schulungen	5
1.1.8	Übermittlung Auditunterlagen an VLOG	6
1.1.9	Teilnahme am VLOG Zertifizierungsstellen-Treffen	7
1.2	Anerkennung von Zertifizierungsstellen	7
1.2.1	Einzureichende Dokumente für die Erstanerkennung ab 01.01.2020	7
1.2.2	Aufrechterhaltung der Anerkennung	8
1.2.3	Aufrechterhaltung der Anerkennung einer bereits VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle	8
1.2.4	Einzureichende Dokumente für die Wiederanerkennung einer Zertifizierungsstelle	8
2	Auditoren, Bewerter und Zertifizierer	9
2.1	Anforderungen an Auditoren	9
2.1.1	Allgemeine Anforderungen	9
2.1.2	Ausbildung und Berufserfahrung	9
2.1.3	Auditerfahrung	12
2.1.4	Einarbeitung in das VLOG-Auditverfahren durch die Zertifizierungsstelle	12
2.1.5	Schulungen	12
2.2	Anforderungen an Bewerter/ Zertifizierer	13
2.2.1	Allgemeine Anforderungen	13
2.2.2	Ausbildung und Berufserfahrung	13
2.2.3	Einarbeitung in das VLOG-Auditverfahren durch die Zertifizierungsstelle	13
2.2.4	Schulungen	13
2.3	Anmeldung von Auditoren, Bewertern und Zertifizierern	13
3	Kosten	14
4	Mitgeltende Unterlagen	14
5	Glossar	14

Hinweis: Aus Gründen der Lesbarkeit wird im Text bei Personenbezeichnungen die männliche Form gewählt, nichtsdestoweniger beziehen sich die Angaben auf Angehörige aller Geschlechter.

Im Folgenden werden die Anforderungen an die Zertifizierungsstellen sowie Auditoren, Bewerter und Zertifizierer beschrieben, die im Rahmen einer VLOG-Auditierung und -Zertifizierung erfüllt sein müssen.

VLOG-Zertifikate werden nur anerkannt, wenn die Anforderungen dieses Leitfadens von den Auditoren, Bewertern und Zertifizierern sowie der Zertifizierungsstelle erfüllt werden und die Zertifizierungsstelle vom VLOG anerkannt ist.

Neben den zu erfüllenden Anforderungen an Zertifizierungsstellen, Auditoren, Bewerter und Zertifizierer beschreibt dieser Leitfaden das Zulassungsverfahren für Zertifizierungsstellen.

Die Liste der anerkannten Zertifizierungsstellen ist auf der VLOG-Homepage (<https://www.ohnegentechnik.org/zertifizierer/>) veröffentlicht.

1 Zertifizierungsstellen

1.1 Anforderungen an Zertifizierungsstellen

1.1.1 Akkreditierung

Die Zertifizierungsstelle verfügt nachweislich über eine gültige Akkreditierung nach ISO/IEC 17065 in jeweils mindestens einem Standard der Lebens- und Futtermittelwirtschaft/ Landwirtschaft.

1.1.2 Qualitätsmanagementsystem

Im Qualitätsmanagementsystem der Zertifizierungsstelle sind bezüglich der VLOG-Zertifizierung/ des VLOG-Standards folgende Punkte beschrieben, sichergestellt, umgesetzt und dokumentiert:

- **Organisation und Verantwortlichkeit innerhalb der Zertifizierungsstelle**
 - Die leitende Person der Zertifizierungsstelle und der Ansprechpartner für den VLOG sowie mindestens je ein Stellvertreter sind benannt.
- **Unabhängigkeit und Objektivität der Zertifizierungsstelle und Auditoren für die Tätigkeit**
 - Die Zertifizierungsstelle gewährleistet die Unabhängigkeit und Objektivität Ihrer Zertifizierungstätigkeit.
 - Die Zertifizierungsstelle stellt ausreichend Personal zur Verfügung, sodass die Unabhängigkeit und die Objektivität gewahrt wird.
Das Unternehmen und das Personal agiert unabhängig und steht in keiner familiären/privaten Beziehung zu den auditierenden Unternehmen (mindestens die letzten 2 Jahre vor der Auditierung). Das Personal steht zusätzlich in keiner geschäftlichen Beziehung zu den auditierten Unternehmen.

- **Auditierung und Zertifizierung**

- Die Durchführung, Dokumentation und Bewertung der Audits und Zertifizierungen erfolgt nach den im VLOG-Standard beschriebenen Verfahren. Bei Verdachtsmomenten¹ gegenüber einem VLOG-zertifizierten Unternehmen führt die Zertifizierungsstelle zusätzlich unangekündigte Verdachtsaudits durch und informiert die VLOG-Geschäftsstelle.

- **Umgang mit Beschwerden und Einsprüchen**

- Es ist ein dokumentiertes Verfahren für den Umgang mit internen und externen Beschwerden sowie Einsprüchen von Kunden, Standardeignern, Behörden oder sonstigen Dritten eingeführt, das die VLOG-Zertifizierung einbindet.
- Es ist ein dokumentiertes Verfahren für den Umgang mit Abweichungen und Verdachtsmomenten in Bezug auf VLOG-zertifizierte Unternehmen eingeführt.

- **Krisenmanagement**

- Es ist ein dokumentiertes Krisenmanagement eingerichtet, das die VLOG-Zertifizierung einbindet.
- Die Krisenbeauftragten für den VLOG sind benannt.

- **Qualifikation Auditoren/Bewerter/Zertifizierer**

- Das von der Zertifizierungsstelle eingesetzte Personal verfügt über die im Kapitel 2 beschriebenen Qualifikationen.
- Die Zertifizierungsstelle beschreibt die Anforderungen an die Qualifikation der Auditoren/Bewerter/Zertifizierer in ihrem Qualitätsmanagementsystem sowie in den entsprechenden Unterlagen über Schulungen und Ausbildung.
- Die Zertifizierungsstelle überprüft und bestätigt die fachliche Qualifikation und Kompetenz der Auditoren/Bewerter/Zertifizierer und setzt nur qualifiziertes und geschultes Personal ein.
- Im Rahmen dieser Überprüfung führt die Zertifizierungsstelle beim Auditor pro **Stufe Qualifizierungsbereich**² mindestens ein Witness-Audit innerhalb von 5 Jahren durch. Dieses Witness-Audit kann auch im Rahmen eines Kombiaudits mit anderen Qualitätsstandards erfolgen.

geändert
Fußzeile
ergänzt

- **Einarbeitung der Auditoren in das VLOG-Auditverfahren durch die Zertifizierungsstelle**

- Teilnahme an einer internen VLOG-Schulung
- Teilnahme an einer vom VLOG-zugelassenen Ersts Schulung

¹ Folgende Verdachtsmomente können Gründe für ein Verdachtsaudit sein:

- Hinweise aus der Branche
- Unstimmigkeiten, die im Rahmen der Zertifikatsüberwachung im Unternehmen aufgefallen sind
- Cross Checks
- aktuelle Lebensmittelskandale
- Hinweise vom VLOG

² Folgende 3 Qualifizierungsbereiche gibt es:

- **Landwirtschaft, Gruppenorganisation Landwirtschaft**
- **Logistik (Futtermittel), Futtermittelherstellung, Matrixzertifizierung,**
- **Lebensmittelverarbeitung, Logistik (Lebensmittel), Einzelhandel)**

- Vor der selbständigen Durchführung eines vollständigen VLOG-Audits:
 - **Führt der Auditor** mindestens 2 VLOG-Regelaudits **unter Aufsicht/Begleitung eines erfahrenen und qualifizierten VLOG als Lead Auditor durch** und | geändert
 - **Begleitet einen erfahrenen und qualifizierten VLOG-Auditor bei** mindestens 2 VLOG-Regelaudits **als Co-Auditor oder Begleiter**
 - Diese Audits finden ~~auf den Stufen~~ **in den Qualifizierungsbereichen** statt in denen der Auditor VLOG-Audits durchführen wird | geändert
 - Soll der Auditor ~~auf mehreren Stufen~~ **in mehreren Qualifizierungsbereichen** VLOG-Audits durchführen, muss er mind. 3 VLOG-Regelaudits pro ~~Stufe~~ **Qualifizierungsbereich** absolvieren, davon ~~agiert wird~~ er bei mindestens einem Audit ~~als Lead Auditor~~ **von einem erfahrenen und qualifizierten VLOG-Auditor begleitet.** | geändert
 - Alle Audits der Einarbeitung werden von der Zertifizierungsstelle mit dem begleitenden Auditor zeitnah besprochen, bewertet, Maßnahmen abgeleitet und dokumentiert.
 - Bei einer ~~Stufen~~ **Qualifizierungsbereichserweiterung** muss der Auditor ~~auf der~~ **im neuen Stufe Qualifizierungsbereich** mindestens 3 VLOG-Regelaudits absolvieren, davon **wird er bei** mindestens **einem Audit von einem erfahrenen und qualifizierten** ~~eines als Lead VLOG-Auditor begleitet.~~ | geändert
 - Die Zertifizierungsstelle entscheidet nach vollständiger Einarbeitung, ob der Auditor berechtigt ist, selbstständig VLOG-Audits durchzuführen. Diese Entscheidung wird dokumentiert.
- **Einarbeitung der Bewerber/Zertifizierer in das VLOG-Auditverfahren durch die Zertifizierungsstelle**
 - Teilnahme an einer internen VLOG-Schulung
 - Teilnahme an einer vom VLOG-zugelassenen Erstschulung
 - Die Zertifizierungsstelle entscheidet nach vollständiger Einarbeitung, ob der Bewerber/Zertifizierer berechtigt ist, selbstständig VLOG-Audits zu bewerten/zertifizieren. Diese Entscheidung ist dokumentiert.

zusätzlich für Zertifizierer gilt³:

- Jeder Zertifizierer begleitet vor der selbständigen Zertifizierung von VLOG-Regelaudits mindestens 5 Regelaudits eines anerkannten Qualitätsstandard (z.B. QS, GLOBALG.A.P, IFS, GMP+, Öko etc.).

1.1.3 Anmeldung Personal beim VLOG

Erstanerkennung der Zertifizierungsstelle:

Die Zertifizierungsstelle meldet dem VLOG alle VLOG-Auditoren (Meldebogen), bevor diese selbstständig VLOG-Audits durchführen.

Die Zertifizierungsstelle meldet dem VLOG alle VLOG-Bewerber und VLOG-Zertifizierer (Meldebogen) bevor diese selbstständig VLOG-Audits bewerten/ zertifizieren.

³ Gilt für Zertifizierer die nach dem 01.01.2020 erstmalig VLOG-Zertifizierungen ausüben

Aufrechterhaltung Anerkennung der Zertifizierungsstelle

Nach erfolgreicher Anerkennung meldet die Zertifizierungsstelle jeweils bis zum Ende des Jahres (d.h. 31.12.xx) eine Übersicht des Personals (Auditoren, Bewerber und Zertifizierer), das im darauffolgenden Jahr für VLOG-Zertifizierungen eingesetzt wird (Meldebogen).

1.1.4 Vertrag mit nicht-exklusiven Auditoren

Die Zertifizierungsstelle unterzeichnet mit jedem nicht-exklusiven Auditor bzw. freiberuflichen Auditor einen Vertrag, in dem der Auditor den Bedingungen und der Einbindung in das VLOG Integrity Programm und Sanktionsverfahren zustimmt.

1.1.5 4-Augen-Prinzip

Bei der Auditierung und Zertifizierung gemäß VLOG-Standard wird das 4-Augen-Prinzip angewendet. Dem Auditor ist es nicht erlaubt, endgültige Zertifizierungsentscheidungen für die von ihm selbst durchgeführten Audits zu treffen.

Für die Bewertung und Zertifizierung von VLOG-Audits wird von der Zertifizierungsstelle ausreichend Personal zur Verfügung gestellt. Bewertung und Zertifizierung können von derselben Person durchgeführt werden.

1.1.6 Umgang mit Dokumenten

Alle Unterlagen und Dokumente inkl. Schulungsmaterial, die die Qualifikation des Zertifizierungsstellenpersonals und der Auditoren nachweisen, liegen der Zertifizierungsstelle schriftlich vor und können dem VLOG auf Nachfrage vorgelegt werden.

Alle Unterlagen und Dokumente die den Prozess der Zertifizierungsentscheidung dokumentieren, liegen der Zertifizierungsstelle vor und können dem VLOG auf Nachfrage vorgelegt werden.

Liegen Dokumente nicht auf Englisch oder Deutsch vor, sind diese auf Anforderung des VLOG auf Englisch oder Deutsch an den VLOG zu übermitteln. Die Übersetzungskosten gehen dabei zu Lasten der Zertifizierungsstelle.

1.1.7 Interne Schulungen

Vor der Teilnahme an einer vom VLOG zugelassenen Ersts Schulung, nehmen die relevanten Auditoren, Bewerber und Zertifizierer an einer internen VLOG-Schulung⁴ durch die Zertifizierungsstelle teil.

Fortlaufend findet bei Bedarf und mindestens einmal jährlich eine interne VLOG-Schulung aller VLOG-Auditoren, -Bewerber und -Zertifizierer durch die Zertifizierungsstelle statt.

Inhalte der internen Schulung sind mindestens die relevanten allgemeinen und stufenspezifischen Anforderungen des VLOG-Standards, die Anforderungen an Auditoren und Zertifizierungsstellen, die Nutzung des „VLOG geprüft“ und „Ohne GenTechnik“ Siegels sowie der Ablauf des VLOG-Zertifizierungsprozesses. Diese Themen können auch in andere ISO/IEC 17065 basierenden Schulungen integriert werden.

⁴ Es kann sich dabei auch um eine Einzelschulung handeln.

Die Zertifizierungsstelle erstellt ein Schulungsprogramm zur Ausbildung der Auditoren, Bewerter und Zertifizierer und führt einen dokumentierten Nachweis über die Teilnahme an einer internen Schulung. Dieser ist Voraussetzung für die Teilnahme an einer vom VLOG zugelassenen externen Erst- bzw. Aufbauschulung.

Für Auditor, Bewerter und Zertifizierer, die in mehr als einem Qualifizierungsbereich im VLOG-System tätig sind und eine stufenspezifische externe VLOG-Schulung besuchen, stellt die Zertifizierungsstelle sicher, Inhalte der anderen relevanten Stufen, die nicht Inhalt der externen Schulung sind an das Personal zu vermitteln.

ergänzt

1.1.8 Übermittlung Auditunterlagen an VLOG

Spätestens acht Wochen nach dem VLOG -Audit spielt die Zertifizierungsstelle in der VLOG Datenbank ECERT die in der Tabelle 1 genannten Auditergebnisse/Auditunterlagen in Deutsch oder Englisch ein.

Eine Anleitung zum VLOG Zertifizierungsstellenportal inkl. der Anhänge steht unter dem folgenden Link zur Verfügung: <https://www.ohnegentechnik.org/anleitungen-ecert/>.

Tabelle 1: Übersicht der beim VLOG einzureichenden Auditunterlagen

Audittyp/ Stufe	Einzureichende Auditunterlagen
Einzelzertifizierungen (Erst- sowie Regelaudits)	<ul style="list-style-type: none">• aktuelle Betriebsbeschreibung• ausgefüllte VLOG-Checkliste(n)• VLOG-Zertifikat• Ggfs. sonstige zertifizierungsrelevante Anlagen (z.B. Rohstoff- oder Sortimentsliste, Rückverfolgbarkeit-Zusammenfassung etc.)
Gruppenzertifizierungen (Erst- sowie Regelaudits)	<ul style="list-style-type: none">• aktuelle Gruppenbeschreibung• ausgefüllte VLOG-Checkliste des Gruppenorganisors• VLOG-Zertifikat• Mitgliederliste• Auf Nachfrage des VLOG stellt die Zertifizierungsstelle dem VLOG folgende Unterlagen in Deutsch oder Englisch⁵ unverzüglich zur Verfügung:<ul style="list-style-type: none">- Auditunterlagen der Gruppenmitglieder- tagesaktuelle Mitgliederliste
Matrixzertifizierung: (Erst- sowie Regelaudits)	<ul style="list-style-type: none">• aktuelle Matrixbeschreibung• ausgefüllte VLOG-Checkliste des Matrixorganisors• VLOG-Zertifikat• Standortliste

⁵ Die Kosten der Übersetzung trägt die Zertifizierungsstelle.

Audittyp/ Stufe	Einzureichende Auditunterlagen
	<ul style="list-style-type: none">• Auf Nachfrage des VLOG stellt die Zertifizierungsstelle dem VLOG folgende Unterlagen in Deutsch oder Englisch⁵ unverzüglich zur Verfügung:<ul style="list-style-type: none">- Auditunterlagen der Matrixmitglieder und Matrixstandorte- tagesaktuelle Standortliste
Erweiterungsaudit/ Nachaudit / Verdachtsaudits:	<ul style="list-style-type: none">• VLOG-Checkliste• ggfs. VLOG-Zertifikat• ggfs. sonstige zertifizierungsrelevanter Anlagen

1.1.9 Teilnahme am VLOG Zertifizierungsstellen-Treffen

Die Zertifizierungsstelle nimmt am jährlichen VLOG Zertifizierungsstellen-Treffen teil. Die Zertifizierungsstelle entsendet dafür einen Entscheidungsträger (z.B. Zertifizierer) zum VLOG Zertifizierungsstellen-Treffen.

1.2 Anerkennung von Zertifizierungsstellen

Der Antrag für die VLOG Anerkennung und die damit verbundenen Nachweise sind direkt beim VLOG in Deutsch oder Englisch einzureichen⁶. Der VLOG prüft die eingereichten Unterlagen und informiert die antragstellende Zertifizierungsstelle über das Ergebnis der Prüfung.

Im Fall einer Anerkennung vergibt der VLOG eine zertifizierungsstellenspezifische VLOG-Anerkennungsnummer und nimmt die Zertifizierungsstelle in die Liste der vom VLOG-anerkannten Zertifizierungsstellen auf.

Zertifizierungsstellen die bis zum 31.12.2019 bereits über eine VLOG-Anerkennung verfügen bzw. zu den VLOG-anerkannten Zertifizierungsstellen gehören, müssen sich innerhalb eines Jahres (d.h. bis zum 31.12.2020) neu anerkennen lassen. Für die Aufrechterhaltung der Anerkennung, sind die unter Kapitel 1.2.3 genannten Unterlagen beim VLOG einzureichen.

1.2.1 Einzureichende Dokumente für die Erstanerkennung ab 01.01.2020

Für die Erstanerkennung durch den VLOG müssen von der Zertifizierungsstelle folgende Unterlagen eingereicht werden:

- Akkreditierungsurkunde nach ISO/IEC 17065 (beglaubigte Übersetzung⁷ in Deutsch oder Englisch, falls diese in einer anderen Sprache ausgestellt worden ist)
- Antrag für die VLOG-Anerkennung von Zertifizierungsstellen (Stammdatenblatt)
- Meldebogen für Auditoren, Bewerter und Zertifizierer⁸

⁶ Sollten Unterlagen/ Nachweise fehlen oder unvollständig sein, so fordert der VLOG oder der vom VLOG beauftragte Dienstleister diese bei der antragstellenden Zertifizierungsstelle an. Sind die Unterlagen auch nach zweimaliger Nachforderung nicht komplett, so kann der Antrag abgelehnt werden.

⁷ Die Kosten der Übersetzung trägt die Zertifizierungsstelle.

⁸ Pro Auditor, Bewerter und Zertifizierer wird entweder ein Meldebogen pro Person oder eine Übersicht aller Personen für die Anmeldung eingereicht

- Schulungsnachweis einer bestandenen vom VLOG-zugelassenen VLOG-Schulung für mindestens einen Auditor und einen Bewerter/Zertifizierer
- Unterzeichneter Anerkennungsvertrag in doppelter Ausfertigung (im Original via Post)

1.2.2 Aufrechterhaltung der Anerkennung

Die Anerkennung der Zertifizierungsstelle wird unter folgenden Voraussetzungen aufrechterhalten:

- Unaufgeforderte Vorlage der aktuellen Akkreditierungsurkunde nach ISO/IEC 17065 innerhalb von 4 Wochen nach (Neu-)Ausstellung
- Unaufgeforderte Mitteilung von Stammdatenänderungen bzgl. der Zertifizierungsstellen (z.B. Ansprechpartner)
- Teilnahme am jährlichen VLOG Zertifizierungsstellen-Treffen
- Unaufgeforderte Vorlage einer Übersicht bis zum Ende des Jahres (d.h. 31.12.xx) über das im darauffolgenden Jahr geplanten VLOG-Personal (Auditoren, Bewerter und Zertifizierer)

1.2.3 Aufrechterhaltung der Anerkennung einer bereits VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle

Für die Aufrechterhaltung der Anerkennung einer bis zum 31.12.2019 bereits VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle, müssen von der Zertifizierungsstelle folgende Unterlagen bis zum 31.12.2020 eingereicht werden:

- Akkreditierungsurkunde nach ISO/IEC 17065 (beglaubigte Übersetzung⁹ in Deutsch oder Englisch, falls diese in einer anderen Sprache ausgestellt worden ist)
- Antrag für die VLOG-Anerkennung von Zertifizierungsstellen (Stammdatenblatt)
- Meldebogen für Auditoren, Bewerter und Zertifizierer⁸
- Unterzeichneter Anerkennungsvertrag in doppelter Ausfertigung (im Original via Post)

1.2.4 Einzureichende Dokumente für die Wiederanerkennung einer Zertifizierungsstelle

Folgende Unterlagen für eine Wiederanerkennung durch den VLOG müssen von der Zertifizierungsstelle eingereicht werden:

- Akkreditierungsurkunde nach ISO/IEC 17065 (beglaubigte Übersetzung⁹ in Deutsch oder Englisch, falls diese in einer anderen Sprache ausgestellt worden ist)
- Antrag für die VLOG-Anerkennung von Zertifizierungsstellen (Stammdatenblatt)
- Nachweis zur Umsetzung der für die Wiederanerkennung vom VLOG und der Zertifizierungsstelle festgelegten Korrekturmaßnahmen
- Unterzeichneter Anerkennungsvertrag in doppelter Ausfertigung (im Original via Post)
- ggfs. weitere Dokumente und/oder Nachweise
- Einverständnis zu einem kostenpflichtigen Integrity Audit innerhalb von 6 Monaten nach der Wiederanerkennung

⁹ Die Kosten der Übersetzung trägt die Zertifizierungsstelle.

2 Auditoren, Bewerter und Zertifizierer

2.1 Anforderungen an Auditoren

2.1.1 Allgemeine Anforderungen

- Ein nicht-exklusiver Auditor bzw. freiberuflicher Auditor hat einen Vertrag mit der jeweiligen Zertifizierungsstelle unterzeichnet. Darin stimmt er den Bedingungen und der Einbindung in das VLOG Integrity Programm und Sanktionsverfahren zu.
- Der Auditor hält die Verfahren des auditierten Unternehmens und der Zertifizierungsstelle zur vertraulichen Behandlung von Informationen und Aufzeichnungen ein.
- Der Auditor stellt der Zertifizierungsstelle alle maßgeblichen Informationen zu seiner Qualifikation zur Verfügung.
- Der Auditor hält Verhaltensregeln und Auditprinzipien gemäß DIN EN ISO 19011 ein.
- Der Auditor führt bei Unternehmen, Erzeugern oder Erzeugergruppen keine Audits durch, in denen er in den letzten zwei Jahren Beratertätigkeiten durchgeführt hat oder geschäftlich, persönlich und/oder familiär eingebunden war und/oder ist.
- Der Auditor führt das Regelaudit im selben Unternehmen maximal dreimal hintereinander durch.

2.1.2 Ausbildung und Berufserfahrung

Die für die VLOG-Zertifizierung eingesetzten Auditoren verfügen über eine in Tabelle 2 genannte landwirtschaftliche, futtermittel- oder lebensmittelbezogene Ausbildung bzw. fachliche Qualifikation. Unabhängig von der in Tabelle 2 aufgeführten Qualifikation können mindestens 2 Jahre einschlägige Berufserfahrungen auf der jeweiligen Stufe bzw. Unterstufe anerkannt werden. Die Zertifizierungsstelle entscheidet dabei über die Anerkennung der Berufserfahrung Ihres Personals und begründet die Entscheidung schriftlich.

Tabelle 2: Erforderliche Qualifikation eines VLOG Auditors, Bewerter und/oder Zertifizierers

Stufe/ Unterstufe	Logistik		Futtermittel- herstellung		Matrixzerti- fizierung	Landwirtschaft		Gruppen- organisation Landwirt- schaft	Lebensmittel- verarbeitung, -aufbereitung	Einzelhandel – Abgabe loser tierischer Lebensmittel
	Handel, Umschlag, Lagerung, Streckenhandel, Private Labelling von Futtermitteln	Handel, Umschlag, Lagerung, Streckenhandel von Lebensmitteln	Futtermittelherstellung	Mobile Mahl- und Mischanlagen	Matrixorganisator	Tierische und pflanzliche Produktion	Tiertransport/ Viehhandel	Gruppenorganisator	Lebensmittelverarbeitung, aufbereitung	Gruppenzertifizierung Einzelhandel
Dipl. Ing./Bachelor/ Master, Abschluss Studium Agrarwissen- schaften oder gleichwertiger Abschluss	X		X	X	X	X	X	X	X*	
Abschluss einer zweijährigen landwirtschaftlichen Fachschule	X		X	X	X	X	X	X	X*	
Abschluss einer Meisterprüfung im Beruf Landwirt/In	X		X	X	X	X	X	X	X*	
Landwirtschaftliche Berufsausbildung (inkl. Müller, Mischfuttermitteltechniker) + spezielle Kenntnisse	X		X	X	X	X	X	X	X*	
Veterinärmediziner + spezielle Kenntnisse		X				X	X	X	X	X

Stufe/ Unterstufe	Logistik		Futtermittelherstellung		Matrixzertifizierung	Landwirtschaft		Gruppenorganisation Landwirtschaft	Lebensmittelverarbeitung, -aufbereitung	Einzelhandel – Abgabe loser tierischer Lebensmittel
	Handel, Umschlag, Lagerung, Streckenhandel, Private Labelling von Futtermitteln	Handel, Umschlag, Lagerung, Streckenhandel von Lebensmitteln	Futtermittelherstellung	Mobile Mahl- und Mischanlagen	Matrixorganisator	Tierische und pflanzliche Produktion	Tiertransport/ Viehhandel	Gruppenorganisator	Lebensmittelverarbeitung, aufbereitung	Gruppenzertifizierung Einzelhandel
Dipl. Ing./Bachelor/ Master Lebensmitteltechnologie/-chemie, Lebensmitteltechniker		X					X	X	X	X
Dipl. Ing./Bachelor/ Master Oecotrophologie Univ./FH		X					X	X	X	X
Dipl. Ing./Bachelor/ Master Biologie (+ spez. Kenntnisse pro Bereich)						X	X	X		
Berufsausbildung in der lebensmittelverarbeitenden Industrie		X					X	X	X	X

X* umfasst ausschließlich die Auditierung, Bewertung und Zertifizierung von Packstellen

ergänzt

2.1.3 Auditerfahrung

Für die Erstanerkennung:

Je angemeldeten ~~Stufe~~ **Qualifizierungsbereich** (Landwirtschaft/ Gruppenorganisation Landwirtschaft, Logistik (Futtermittel)/ Futtermittelherstellung/Matrixzertifizierung, Logistik (Lebensmittel)/Lebensmittelherstellung/Einzelhandel) wurden in den vergangenen zwei Jahren mindestens 10 vollständige Audits in mindestens einem nach ISO/IEC 17065 akkreditierten Qualitätsstandard (z.B. QS, GLOBAL G.A.P, IFS, GMP+, Öko etc.) vom Auditor bei verschiedenen Unternehmen/Betrieben durchgeführt. Davon agierte der Auditor bei mindestens fünf als Lead Auditor oder Co-Auditor. Einarbeitungsaudits nach 1.1.2 können hier berücksichtigt werden.

ergänzt
geändert

Für die Aufrechterhaltung der Anerkennung:

Während der Gültigkeit des VLOG-Schulungszertifikats absolviert der VLOG-Auditor ~~auf der Stufe im~~ **Qualifizierungsbereich** Landwirtschaft/ **Gruppenorganisation Landwirtschaft** mindestens 5 VLOG-Regelaudits pro Jahr (Hinweis: Dazu zählen auch QS-Audits mit VLOG-Zusatzmodul).

ergänzt
geändert

Während der Gültigkeit des VLOG-Schulungszertifikats absolviert der VLOG-Auditor ~~auf der Stufe im~~ **Qualifizierungsbereich** Logistik (Futtermittel)/Futtermittelherstellung/Matrixzertifizierung, Lebensmittelherstellung/-verarbeitung/Logistik(Lebensmittel)/Einzelhandel jeweils mindestens 3 VLOG-Regelaudits bei verschiedenen Betrieben¹⁰ (Hinweis: Dazu zählen auch QS-Audits mit VLOG-Zusatzmodul).

geändert
Fußzeile
ergänzt

2.1.4 Einarbeitung in das VLOG-Auditverfahren durch die Zertifizierungsstelle

Die Einarbeitung des Auditors in das VLOG-Auditverfahren erfolgt durch die Zertifizierungsstelle gemäß Kapitel 1.1.2.

2.1.5 Schulungen

Der Auditor verfügt über ein gültiges VLOG-Schulungszertifikat (vgl. VLOG-Schulungskonzept).

Ist ein Auditor für mehr als einem Qualifizierungsbereich (z.B. Landwirtschaft und Futtermittelherstellung) im VLOG-System tätig und nimmt an einer stufenspezifische externen VLOG-Schulung teil (z.B. Landwirtschaft), bekommt der Auditor die Inhalte des anderen relevanten Qualifizierungsbereichs, die nicht Inhalt der externen Schulung sind (z.B. Futtermittelherstellung) von der Zertifizierungsstelle vermittelt.

ergänzt

Vor der Teilnahme an einer vom VLOG zugelassenen Ersts Schulung, hat der Auditor an einer internen VLOG-Schulung durch die Zertifizierungsstelle teilgenommen (vgl. Kapitel 1.1.7).

Der Auditor nimmt mindestens einmal jährlich an einer internen VLOG-Schulung der Zertifizierungsstelle teil (vgl. Kapitel 1.1.7).

¹⁰ Bei Zertifizierungsstellen die weniger als 3 VLOG zertifizierte Betriebe pro Qualifizierungsbereich unter Vertrag haben, müssen die geforderten Audits nicht bei verschiedenen Betrieben erfolgen.

2.2 Anforderungen an Bewerter/ Zertifizierer

Folgende Anforderungen gelten für das Zertifizierungsstellenpersonal, das die Bewertung der Auditunterlagen durchführt und/ oder die Zertifizierungsentscheidung trifft.

2.2.1 Allgemeine Anforderungen

- Der Bewerter/Zertifizierer hält die Verfahren des auditierten Unternehmens und der Zertifizierungsstelle zur vertraulichen Behandlung von Informationen und Aufzeichnungen ein.
- Der Bewerter/Zertifizierer hält Verhaltensregeln und Auditprinzipien gemäß DIN EN ISO 19011 ein.
- Der Bewerter/Zertifizierer bewertet/zertifiziert keine Unternehmen, Erzeuger oder Erzeugergruppen, in denen er in den letzten zwei Jahren Beratertätigkeiten durchgeführt hat oder geschäftlich, persönlich und/oder familiär eingebunden war und/oder ist.

2.2.2 Ausbildung und Berufserfahrung

Die für die VLOG-Zertifizierung eingesetzten Bewerter/Zertifizierer verfügen über eine in Tabelle 2 genannte landwirtschaftliche oder lebensmittelbezogene Ausbildung bzw. fachliche Qualifikation.

Unabhängig von der in Tabelle 2 aufgeführten Qualifikation können mindestens 2 Jahre einschlägige Berufserfahrungen auf der jeweiligen Stufe bzw. Unterstufe anerkannt werden. Die Zertifizierungsstelle entscheidet dabei über die Anerkennung der Berufserfahrung Ihres Personals und begründet die Entscheidung schriftlich.

ergänzt

2.2.3 Einarbeitung in das VLOG-Auditverfahren durch die Zertifizierungsstelle

Die Einarbeitung des Bewerter/Zertifizierers in das VLOG-Auditverfahren erfolgt durch die Zertifizierungsstelle gemäß Kapitel 1.1.2.

2.2.4 Schulungen

Der Bewerter/Zertifizierer verfügt über ein gültiges VLOG-Schulungszertifikat (vgl. VLOG-Schulungskonzept).

Ist ein Bewerter/Zertifizierer für mehr als einem Qualifizierungsbereich (z.B. Landwirtschaft und Futtermittelherstellung) im VLOG-System tätig und nimmt an einer stufenspezifischen externe VLOG-Schulung teil (z.B. Landwirtschaft), bekommt der Bewerter/Zertifizierer die Inhalte des anderen relevanten Qualifizierungsbereichs, die nicht Inhalt der externen Schulung sind (z.B. Futtermittelherstellung) von der Zertifizierungsstelle vermittelt.

ergänzt

Vor der Teilnahme an einer vom VLOG zugelassenen Ersts Schulung hat der Bewerter/Zertifizierer an einer internen VLOG-Schulung durch die Zertifizierungsstelle teilgenommen (vgl. Kapitel 1.1.7).

Der Bewerter/Zertifizierer nimmt mindestens einmal jährlich an einer internen VLOG-Schulung der Zertifizierungsstelle teil (vgl. Kapitel 1.1.7).

2.3 Anmeldung von Auditoren, Bewertern und Zertifizierern

Die Zertifizierungsstelle meldet das Personal gemäß Kapitel 1.1.3 und 1.2 direkt beim VLOG an. Der VLOG prüft die eingereichten Unterlagen auf Vollständigkeit und informiert die zuständige Zertifizierungsstelle über das Ergebnis der Prüfung. Bei der Erstanerkennung einer Zertifizierungsstelle müssen dem VLOG alle Auditoren/Bewerter/Zertifizierer gemeldet werden, bevor diese im VLOG-System eingesetzt werden.

Auf Anfrage des VLOG oder zur Einsicht bei VLOG-Integrity Audits werden zusätzlich zum Meldebogen folgende Unterlagen von der Zertifizierungsstelle eingereicht bzw. vom VLOG eingesehen:

- Lebenslauf des Auditors/ Bewerter oder Zertifizierers
- Nachweis der fachlichen Qualifikation/ Berufsausbildung
- Schulungsnachweis(e) der internen VLOG-Schulung(en)

Zusätzlich für Auditoren:

- Auditliste¹¹ (Auflistung von mindestens 10 Audits in mindestens einem anerkannten Qualitätsstandard (z.B. QS, GLOBAL G.A.P, IFS, GMP+, Öko etc.) innerhalb der letzten 2 Jahre)
- Nachweis über die Einarbeitung in das VLOG-Auditverfahren (Liste aller VLOG Begleit- und Lead-Audits¹²)
- Auditliste¹² aller absolvierten VLOG-Audits

Zusätzlich für Bewerter/ Zertifizierer:

- Schulungsnachweis(e) der internen VLOG-Schulung(en)
- Nachweis über die Einarbeitung in das VLOG-Auditverfahren (Liste¹² aller VLOG Begleitaudits)

3 Kosten

Für die Anerkennung einer Zertifizierungsstelle und deren Aufrechterhaltung fällt eine Gebühr gemäß der VLOG-Entgeltordnung an.

Die Anerkennungsgebühr wird auch fällig, wenn der Antrag abgelehnt wird.

4 Mitgeltende Unterlagen

- „Ohne Gentechnik“ Produktions- und Prüfstandard in der jeweils aktuellen Fassung
- VLOG-Schulungsprogramm in der jeweils aktuellen Fassung
- Anerkennungsvertrag
- Antrag für die VLOG-Anerkennung von Zertifizierungsstellen in der jeweils aktuellen Fassung
- Meldebogen Auditoren, Bewerter und Zertifizierer in der jeweils aktuellen Fassung
- VLOG-Leitfaden zum Umgang mit Verstößen in der jeweils aktuellen Fassung¹³
- VLOG-Entgeltordnung für Mitgliedschaft und VLOG-erkannte Unternehmen in der jeweils aktuellen Fassung

5 Glossar

Alle nicht in diesem Leitfaden definierten Begriffe, sind dem Glossar des „Ohne Gentechnik“ Produktions- und Prüfstandards zu entnehmen.

Co-Auditor: Auditor, der im Audit keine leitende Funktion ausübt oder als Beobachter agiert.

~~**Lead Auditor:** Auditor, der im Audit die leitende Funktion ausübt (Audit-Leiter).~~

entfernt

¹¹ Enthält mindestens folgende Angaben des auditierten Unternehmens: Name, Anschrift, falls zutreffend Standort inkl. Anschrift, Auditdatum, Qualitätsstufe

¹² Enthält mindestens folgende Angaben des auditierten Unternehmens: Name, Anschrift, falls zutreffend Standort inkl. Anschrift, Auditdatum, VLOG-Stufe

¹³ Wird derzeit bearbeitet und zeitnah veröffentlicht.

Gültig ab: 01.01.2020
Version 2.0

Nicht-exklusiver Auditor: VLOG-Auditor, der für mehr als eine VLOG-anerkannte Zertifizierungsstelle arbeitet.

Witness-Audit: Audit in dessen Rahmen der Auditor durch die zuständige VLOG-anerkannte Zertifizierungsstelle überwacht wird.

Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG)
Friedrichstraße 153a
10117 Berlin

Tel.: +49 30 2359 945 00
Fax: +49 30 2359 945 01

info@ohnegentechnik.org
www.ohnegentechnik.org



**Beiträge für die
Mitgliedschaft im „Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.“ und für
vom VLOG-anerkannte Unternehmen**

Gültig ab 1. Juli 2018

Die Beitragshöhe für ordentliche Mitglieder ergibt sich aus folgenden Kategorien und – bei Unternehmen – zusätzlich aus deren Größe.

- Landwirtschaft
- Futtermittel
- Verarbeitung / Handel
- Zertifizierung /Labor
- Sonstige

Die festen Beitragskategorien werden manchen Einzelfällen nicht gerecht. In Ausnahmefällen kann der Vorstand entscheiden, die Beitragspflicht auf schriftlichen Antrag ganz oder teilweise zu erlassen. Ein Rechtsanspruch auf eine Ermäßigung des Mitgliedsbeitrags oder auf eine Freistellung von der Beitragspflicht besteht nicht. Ermäßigte Beitragsformen müssen schriftlich beantragt, die Begründung mit entsprechenden Unterlagen nachgewiesen werden. Der Vorstand entscheidet nach Vorlage der Dokumente. Grund für eine Ausnahmeregelung kann zum Bsp. ein kurzfristiger wirtschaftlicher Engpass eines Unternehmens sein, das bereits seit vielen Jahren Mitglied oder Lizenznehmer ist.

Eine solche Ausnahmeregelung ist immer zeitlich befristet, kann vom Vorstand aber auf erneuten Antrag hin verlängert werden.

Die Mitgliedschaft im Verband Lebensmittel ohne Gentechnik berechtigt nicht zur Nutzung des „Ohne GenTechnik“- oder "VLOG geprüft"-Siegels. Hierfür ist die Erteilung der Nutzungslizenz und die Entrichtung eines Nutzungsentgelts erforderlich.

Mitgliedsbeiträge sind nicht umsatzsteuerpflichtig.

1. Beiträge Mitgliedschaft pro Jahr in Euro, bemessen auf Grundlage des jährlichen Gesamtumsatzes in Euro

Aufteilung Landwirtschaft ¹	Kategorie	1	2	3	4	5	6
	Gesamtumsatz in Mio. Euro	< 1	> 1 < 5	> 5 < 50	> 50 < 100	> 100 < 200	> 200
	Beitrag in Euro	30	30	60	90	120	Nach Vereinbarung

Aufteilung Verarbeitung ² / Handel	Kategorie	1	2	3	4	5	6	7
	Gesamtumsatz in Mio. Euro	< 5	> 5 < 200	> 200 < 600	> 600 < 1.000	> 1.000 < 5.000	> 5.000 < 10.000	> 10.000
	Beitrag in Euro	30	120	240	350	590	940	Nach Vereinbarung

Aufteilung Futtermittel	Kategorie	1	2	3	4	5	6
	Gesamtumsatz in Mio. Euro	< 5	> 5 < 100	> 100 < 200	> 200 < 500	> 500 < 1.000	> 1.000
	Beitrag in Euro	30	60	90	120	240	Nach Vereinbarung

¹ Inklusive Hofläden, Hofkäsereien und Imkereien.

² Inklusive Metzgereien und Bäckereien.

Zertifizierer, Labore	P a u s c h a l 8 0 0 E u r o A b 0 1 . 0 1 . 2 0 1 9 p a u s c h a l 1 0 0 E u r o
Sonstige	F r e i e V e r e i n b a r u n g M i n d e s t e n s 3 0 €

2. Beiträge VLOG-erkannte Unternehmen; Anerkennung und Beiträge pro Jahr in Euro

	Erstanerkennung (Beitrag in Euro)	Entgelt für die darauffolgenden Jahre (Beitrag in Euro)
Labor	1000	1000
Labore (Fremdvergabe)³	300	300

	Erstanerkennung (Beitrag in Euro)	Entgelt für die darauffolgenden Jahre (Beitrag in Euro)
Zertifizierungsstelle⁴	700	700

³ Eine Fremdvergabe liegt vor, wenn Aufträge für GVO-Untersuchungen ausschließlich an andere Labore fremdvergeben werden bzw. abgegeben werden.

⁴ Gültig ab dem 1.1.2019

"Ohne Gentechnik" Produktions- und Prüfstandard

Version 20.01

veröffentlicht am 01.09.2019

verpflichtend ab 01.01.2020



Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.
www.ohnegentechnik.org

Inhaltsverzeichnis

Teil A: Allgemeines	3
Teil B: Logistik.....	22
Teil C: Futtermittelherstellung	40
Teil D Matrixzertifizierung für den Bereich Logistik und Futtermittelherstellung.....	53
Teil E: Landwirtschaft	64
Teil F: Gruppenorganisation Landwirtschaft.....	92
Teil G: Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung.....	104
Teil H: Stufe Einzelhandel – Abgabe loser tierischer Lebensmittel.....	115
Teil I: Anforderungen an Zertifizierungsstellen, Auditoren, Bewerter und Zertifizierer	126
Teil J: Anforderungen an Labore und Analysen	127
Glossar: Begriffsdefinition	129
Anhänge	135
Literatur.....	136
Datenschutz.....	137

Tabellen- und Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Siegel für Lebensmittel, zertifiziert nach VLOG-Standard	6
Abbildung 2: Siegel für Futtermittel, zertifiziert nach VLOG-Standard	7
Tabelle 1: Bewertung der Anforderungen	16
Tabelle 2: Auditauswertung und Zertifikatsvergabe.....	18
Tabelle 3: Jährliche Mindestanzahl von Probenahme/ Analysen in der Unterstufe Handel von Futtermitteln	36
Tabelle 4: Jährliche Mindestanzahl von Probenahme/ Analysen in der Unterstufe Handel von Lebensmitteln.....	37
Tabelle 5: Jährliche Mindestanzahl von Probenahmen/ Analysen für die Überführung von kennzeichnungsfreien Einzelfuttermitteln in "VLOG geprüft"-Qualität	38
Tabelle 6: Jährliche Mindestanzahl von Probenahme/ Analysen in der Unterstufe Futtermittelproduktion	49
Tabelle 7: Mindestfütterungsfrist gemäß EGGenTDurchfG (vgl. EGGenTDurchfG, zuletzt geändert durch Art. 58 V v. 31.8.2015 I 1474).....	80
Tabelle 8: Mindestanzahl von Analysen in der Unterstufe mobile/stationäre Mahl- und / oder Mischanlagen im jeweiligen Auditintervall	88
Abbildung 3: Auditintervalle von landwirtschaftlichen Betrieben bei Gruppensertifizierungen	98
Tabelle 9: Jährliche Mindestanzahl an Probenahme/ Analysen im "ohne Gentechnik"- Wareneingang	113

Teil A: Allgemeines

A 1	Einführung	5
A 1.1	Zielsetzung des Standards	5
A 1.2	VLOG als Standardgeber.....	5
A 1.2.1	Verwendung des Siegels „Ohne GenTechnik“	5
A 1.2.2	Verwendung des Futtermittel-Siegels „VLOG geprüft“	6
A 1.3	Rechtliche Grundlagen & Auslegung.....	7
A 1.3.1	Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003	8
A 1.3.2	EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG).....	8
A 1.4	Zusatzanforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe	9
A 2	Geltungsbereich des Standards	9
A 2.1	Stufendefinition im Standard	9
A 3	Zertifizierungsarten und Zertifizierungsprozess.....	11
A 3.1	Audittypen.....	11
A 3.2	Zertifizierungsarten	12
A 3.2.1	Beauftragung externer Dienstleister	12
A 3.2.2	Voraussetzung zur Einzelzertifizierung	13
A 3.3	Beantragung der Zertifizierung	13
A 3.4	Geltungsbereich Zertifizierung.....	13
A 3.5	Risikoeinstufung der Unternehmen	14
A 3.6	Auditplanung	14
A 3.7	Auditdurchführung	14
A 3.8	Auditdokumentation	15
A 3.9	Bewertung der Anforderungen	16
A 3.9.1	Festlegung und Umgang mit Korrekturmaßnahmen	16
A 3.9.2	Auditauswertung und Bedingungen für das Zertifikat	17
A 3.10	Bewertung / Review durch die Zertifizierungsstelle	18
A 3.11	Zertifikatserteilung	18
A 3.11.1	Voraussetzung für Zertifikatserteilung	18
A 3.11.2	Vorgaben für VLOG-Zertifikate	19
A 3.11.3	Laufzeit des VLOG-Zertifikats.....	19

A 3.11.4 Übertragung der Zertifizierung bei einem Wechsel des Eigentümers, der Zertifizierungsstelle oder eines Gruppen-/Matrixmitglieds	19
A 4 Integrity Programm	20
A 5 Überprüfung des VLOG-Standards	21

A 1 Einführung

Seit Mai 2008 ist das in Deutschland geltende EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG) in Kraft. 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 1.1 Zielsetzung des Standards

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.

Der vorliegende Standard dient als Grundlage für die Erteilung einer Nutzungslizenz für das "Ohne GenTechnik"- bzw. das "VLOG geprüft"-Siegel durch den VLOG. Darüber hinaus unterstützt er Unternehmen bei der Erarbeitung eines Risikomanagements.

Der vorliegende Standard richtet sich an

- Hersteller, Verarbeiter und Händler von Lebensmitteln, die ihre Produkte mit einem „Ohne GenTechnik“-Siegel oder den Worten „ohne Gentechnik“/„VLOG“ kennzeichnen möchten.
- Futtermittelhersteller und -händler, die ihre Produkte mit dem „VLOG geprüft“ Siegel oder den Worten „VLOG geprüft“ kennzeichnen möchten.

Darüber hinaus können sich neben landwirtschaftlichen Unternehmen und Logistikunternehmen auch Lebensmittelhersteller und -verarbeiter sowie Futtermittelhersteller unabhängig von o.g. Kennzeichnungswunsch („Ohne GenTechnik“-Siegel/„VLOG geprüft“-Siegel) nach diesem Standard zertifizieren lassen.

A 1.2 VLOG als Standardgeber

Die gesetzliche Grundlage der „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung ist das EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG). Für eine bessere Wiedererkennung entsprechend hergestellter Lebensmittel wurde auf Wunsch interessierter Unternehmen und Verbände in der Folge von der Bundesregierung das einheitliche „Ohne GenTechnik“-Siegel entwickelt.

Da die Bundesregierung die Nutzungslizenz nicht selber verwalten, sondern von einem Verband der Lebensmittelwirtschaft vergeben lassen wollte, ist aus einem Arbeitskreis interessierter Unternehmen am 23.03.2010 der Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG) hervorgegangen.

Der VLOG vertritt die Interessen seiner Mitglieder gegenüber den Behörden, der Politik, den Medien, der Zivilgesellschaft und auch gegenüber anderen Wirtschaftsbeteiligten. Zu seinen Mitgliedern gehören u.a. Landwirte, Unternehmen der Lebens- und Futtermittelbranche, Zertifizierungsstellen, Labore sowie Lebensmitteleinzelhändler.

A 1.2.1 Verwendung des Siegels „Ohne GenTechnik“

Seit August 2009 können Lebensmittel mit dem bundeseinheitlichen „Ohne GenTechnik“-Siegel (vgl. Abbildung 1) gekennzeichnet werden. Dieses ist markenrechtlich geschützt und befindet sich im Eigentum der Bundesrepublik Deutschland. Aufgrund einer Exklusivvereinbarung mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft ist allein der VLOG befugt, Nutzungsrechte für

das „Ohne GenTechnik“-Siegel zu erteilen. Daher ist die Nutzung des „Ohne GenTechnik“-Siegels zur Kennzeichnung und Bewerbung von Lebensmitteln sowie zur Nutzung auf Zertifikaten nur nach Freigabe des VLOG zulässig. Die Nutzung wird in einem Lizenzvertrag zwischen dem Lizenznehmer und dem VLOG geregelt. Grundlage des Vertrags ist eine Zertifizierung auf Basis des vorliegenden Standards bzw. einem als gleichwertig anerkannten Standard.



Abbildung 1: Siegel für Lebensmittel, zertifiziert nach VLOG-Standard

Verwendung des „Ohne GenTechnik“- Siegels im Ausland

Für die Nutzung der deutschen oder einer übersetzten Version des „Ohne GenTechnik“-Siegels sind neben den Anforderungen des VLOG-Standards auch die nationalen Gesetzgebungen des Landes zu erfüllen, in dem das Produkt in Verkehr gebracht wird. Für die Prüfung der Rechtmäßigkeit des Einsatzes des „Ohne GenTechnik“-Siegels außerhalb von Deutschland ist ausschließlich der Lizenznehmer zuständig.

Eine geeignete Übersetzung des „Ohne GenTechnik“-Siegels ist beim VLOG anzufordern. Die eigene Erstellung einer übersetzten Variante ist nicht zulässig. Das Inverkehrbringen von Produkten mit einer übersetzten Version des Siegels kann erst nach Abschluss eines Unterlizenzvertrages zwischen Lizenznehmer und dem VLOG erfolgen. Besteht bereits ein solcher Vertrag, ist dieser vor dem Inverkehrbringen um die neu zu kennzeichnenden Produkte zu ergänzen.

A 1.2.2 Verwendung des Futtermittel-Siegels „VLOG geprüft“

Um bei 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, kann das markenrechtlich geschützte Siegel „VLOG geprüft“ (vgl. Abbildung 2) verwendet werden. Die Nutzung des Siegels „VLOG geprüft“ ist nur nach Einwilligung des VLOG als Inhaber der Markenrechte zulässig und wird in einem gesonderten Lizenzvertrag zwischen dem Inverkehrbringer des Futtermittels und dem VLOG geregelt. Grundlage des Vertrags ist eine Zertifizierung auf Basis des vorliegenden Standards bzw. einem als gleichwertig anerkannten Standard.

Es ist auch eine englische Version des Siegels verfügbar: „VLOG verified“ – andere Übersetzungen sind nicht zulässig.



Abbildung 2: Siegel für Futtermittel, zertifiziert nach VLOG-Standard

A 1.3 Rechtliche Grundlagen & Auslegung

Folgende Rechtsgrundlagen und Auslegungen bilden die Basis des vorliegenden Standards.

- 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 – EGGentDurchfG vom 22. Juni 2004 (BGBl. I S. 1244), zuletzt geändert durch Artikel 58 der Verordnung vom 31.08.2015 (BGBl. I S. 1474)]
- Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 vom 22.9.2003 über genetisch veränderte Futter- und Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 vom 22.9.2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, Art. 18 (1)
- Verordnung (EG) Nr. 619/2011 vom 24.06.2011 zur Festlegung der Probenahme- und Analyseverfahren für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln im Hinblick auf genetisch veränderte Ausgangserzeugnisse, für die ein Zulassungsverfahren anhängig ist oder deren Zulassung abläuft
- Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28.06.2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91
- Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr.1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr.608/2004 der Kommission

- Richtlinie 2001/18/EG vom 12.03.2001 über die absichtliche Freisetzung genetisch veränderter Organismen in die Umwelt und zur Aufhebung der Richtlinie 90/220/EWG des Rates

Folgende Auslegungen dienen als Hilfestellung für die Umsetzung des VLOG-Standards:

- Leitfaden zur Kontrolle von GVO in Futtermitteln – Überwachung des Herstellens, Behandelns, Verwendens und Inverkehrbringens von Futtermitteln im Zusammenhang mit gentechnisch veränderten Organismen vom November 2011 (erarbeitet von der PG GVO in Futtermitteln der LAV Arbeitsgruppe Futtermittel unter Beteiligung des Bundes und des VDLUFA), insbesondere Kapitel 5 sowie Anhänge 1 und 2
- Leitfaden zur Kontrolle gentechnischer Veränderungen in Lebensmitteln – Orientierungsrahmen für die Anwendung der Rechtsvorschriften und zur Kontrolle gentechnischer Veränderungen in Lebensmittel vom 29.03.2017 (erarbeitet von der ALS-Arbeitsgruppe Überwachung gentechnisch veränderte Lebensmittel)
- Weitere Auslegungen der VLOG Geschäftsstelle zu gesetzlichen Regelungen finden Sie unter: <https://www.ohnegentechnik.org/faq> und <http://www.ohnegentechnik.org/downloads/>

A 1.3.1 Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003

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

Verunreinigungen mit in der EU zugelassenen GVO sind laut Gesetz dann von der Kennzeichnung nach VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 ausgenommen, wenn zwei Voraussetzungen erfüllt sind:

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

Verunreinigungen mit zugelassenen GVO unter 0,1% werden grundsätzlich als technisch nicht vermeidbar oder zufällig bewertet.

Verunreinigungen in einer Größenordnung $> 0,1\%$ und $\leq 0,9\%$ sind als kennzeichnungskonform zu bewerten, wenn der Unternehmer organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung des Eintrags von GVO-Material installiert und nachweislich umgesetzt hat.

Hilfestellung für die Kennzeichnung von Futtermitteln

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 sowie 2 des „Leitfadens zur Kontrolle von GVO in Futtermitteln“ (http://www.ohnegentechnik.org/Leitfaden_Futtermittel) verwiesen.

In Bezug auf das Beispiel 4.b1 in Anhang 1 des genannten Leitfadens wird explizit darauf hingewiesen, dass die wegfallende GVO-Kennzeichnung sich nur auf den Fall der botanischen Verunreinigung in einem Einzelfuttermittel bezieht. Verschleppungen von gentechnisch verändertem Material während des Produktionsprozesses im Futtermittelwerk können nicht als botanische Verunreinigung mit den sich daraus ergebenden Kennzeichnungspflichten eingestuft werden.

A 1.3.2 EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG)

Jedes Unternehmen, das die gesetzlichen Voraussetzungen erfüllt, kann seine Produkte in Deutschland mit den Worten „ohne Gentechnik“ kennzeichnen. In diesem Fall gelten §3a und §3b des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes (EGGenTDurchfG). Wenn jedoch das einheitliche "Ohne

GenTechnik"-Siegel (vgl. Abbildung 1) eingesetzt werden soll, ist dieses vorab beim VLOG zu beantragen (vgl. Kap. A 1.2.1).

Für „ohne Gentechnik“-Rohstoffe gehen die Anforderungen deutlich über die Abwesenheit einer Kennzeichnungspflicht nach VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 hinaus.

Nach EGGenTDurchfG dürfen bei der Herstellung von „ohne Gentechnik“-Lebensmitteln, Zutaten und Zusatzstoffe weder GVO sein, noch solche enthalten oder aus oder durch solche 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 gilt, dass die Herstellung durch GVO ausgeschlossen ist.

Sind notwendige Zusatzstoffe wie Vitamine nachweislich nicht in der Qualität „ohne Gentechnik“ am Markt verfügbar, könnten auch solche verwendet werden, die durch GVO hergestellt wurden. Voraussetzung dafür ist die Listung der betreffenden Stoffe durch die EU-Kommission nach dem in der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 vorgesehenen Verfahren.

Die Futtermittel zum Einsatz im System „ohne Gentechnik“ dürfen nach den VO (EG) Nr. 1829/2003 bzw. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig sein. Es werden nachweislich geeignete Schritte unternommen, um das Vorhandensein von GVO zu vermeiden (s. „Leitfaden zur Kontrolle von GVO in Futtermitteln“). Futtermittelzusatzstoffe sind nur dann zu berücksichtigen, wenn sie aus GVO oder deren Bestandteilen bestehen und somit selbst kennzeichnungspflichtig sind. Entsprechend den rechtlichen Vorgaben sind Futtermittelzusatzstoffe, die durch GVO (oder mit Hilfe von) hergestellt werden, nicht kennzeichnungspflichtig und ohne Beschränkung verwendbar.

A 1.4 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 2 Geltungsbereich des Standards

Der vorliegende Standard ist die Grundlage für eine Zertifizierung für die in A 2.1 genannten Stufen und damit zusammenhängende 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 ist daher außerhalb der EU nicht 1:1 umsetzbar. Die Zertifizierung von Unternehmen außerhalb der EU ist nur nach Rücksprache mit dem VLOG gestattet.

A 2.1 Stufendefinition im Standard

Im Folgenden werden die Stufen und Unterstufen in der Herstellungskette definiert, für die der VLOG-Standard Anforderungen beinhaltet. Die Regelungen zur Zertifizierungspflicht finden sich jeweils am Anfang der Standardteile B-H.

Beantragt ein Unternehmen die Zertifizierung nach VLOG-Standard für Tätigkeiten auf mehreren Stufen und / oder Unterstufen, sind vom Auditor alle Anforderungen der jeweiligen Stufen / Unterstufen zu prüfen.

Stufendefinition inkl. Benennung im Standard:

- Logistik (Teil B)
 - Transport von Futtermitteln / Lebensmittel
 - Lagerung, Umschlag von Futtermitteln / Lebensmitteln
 - Handel, Streckenhandel von Futtermitteln / Lebensmitteln
 - Ggfs. inklusive Überführung von Einzelfuttermitteln in „VLOG geprüft“
 - Private Labelling¹

(Viehhandel und Viehtransport → ist der Stufe Landwirtschaft (Teil E) zugeordnet)

- Futtermittelherstellung (Teil C)
 - Futtermittelherstellung/ -verarbeitung
 - Mobile Mahl- und / oder Mischanlagen

(Transport, Lagerung, Umschlag und Handel von Futtermitteln → ist der Stufe Logistik (Teil B) zugeordnet)

- Matrixzertifizierung (Teil D)
 - Futtermittelherstellung/ -verarbeitung
 - Mobile Mahl- und / oder Mischanlagen
 - Transport von Futtermitteln / Lebensmittel
 - Lagerung, Umschlag von Futtermitteln / Lebensmitteln
 - Handel, Streckenhandel von Futtermitteln / Lebensmitteln
 - Ggfs. inklusive Überführung von Einzelfuttermitteln in „VLOG geprüft“
 - Private Labelling

- Landwirtschaft (Teil E)
 - Tierische Produktion
 - Pflanzliche Produktion
 - Tiertransport, Viehhandel

- Gruppenorganisation Landwirtschaft (Teil F)

- Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung (Teil G)

(Transport, Lagerung/Umschlag und Handel von Lebensmitteln → ist der Stufe Logistik (Teil B) zugeordnet)

- Einzelhandel - Abgabe loser tierischer Lebensmittel (Teil H)

¹ Definition siehe Glossar

A 3 Zertifizierungsarten und Zertifizierungsprozess

A 3.1 Audittypen

Der VLOG-Standard unterscheidet folgende Audittypen, die auf allen Stufen Gültigkeit haben:

Erstaudit:

Beim Erstaudit wird ein Unternehmen erstmalig gemäß dem „Ohne Gentechnik“ Produktions- und Prüfstandard auditiert. Es handelt sich um ein vollständiges Vor-Ort-Audit aller Standorte / Betriebseinheiten, die in die „ohne Gentechnik“/ „VLOG geprüft“-Tätigkeiten des Unternehmens einbezogen sind. Alle Anforderungen des vorliegenden Standards bzw. der festgelegten Stufen werden vom Auditor überprüft. Auf Grundlage des Erstaudits erfolgt – bei Einhaltung der Anforderungen - die Erstzertifizierung des Unternehmens.

Der Zeitpunkt des Audits wird unter Beachtung der folgenden Punkte zwischen Unternehmen und Zertifizierungsstelle abgestimmt:

- Stufe Logistik, Futtermittelherstellung, Gruppenorganisator, Matrixorganisator, Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung, Einzelhandel-Abgabe loser tierischer Lebensmittel:

Das Audit findet während der Produktion, aber nicht zwingend während der Produktion von „ohne Gentechnik“- bzw. „VLOG geprüft“-Produkten 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 anerkannten 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 die Gentechnik relevanten Prüfpunkte beziehen. In der VLOG-Checkliste werden nicht geprüfte Anforderungen als solche gekennzeichnet und auf die Prüfpunkte und dessen Prüfergebnisse des basierenden Audits verwiesen. An VLOG wird neben den VLOG-Zertifizierungsunterlagen auch der Prüfbericht des entsprechenden Regelaudits des Qualitätssicherungsstandards übermittelt.

Erweiterungsaudit:

Sofern das Unternehmen neue Produktgruppen, Prozesse, Herstellungslinien o.Ä. während der Laufzeit des Zertifikats in den Geltungsbereich aufnehmen lassen möchte, erfolgt die Überprüfung im Rahmen eines Erweiterungsaudits.

Die Festlegung ob ein vollständiges Audit oder nur bestimmte Anforderungen überprüft werden müssen, erfolgt durch die zuständige Zertifizierungsstelle.

Sind die Anforderungen erfüllt, wird das VLOG-Zertifikat um die neuen Produktgruppen, Prozesse o.Ä. ergänzt. Wird kein vollständiges Vor-Ort-Audit durchgeführt, läuft das ergänzte Zertifikat zum gleichen Zeitpunkt ab wie das Zertifikat des vorangegangenen Regelaudits.

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 der Zertifizierung):

Beim Regelaudit handelt es sich um ein vollständiges Vor-Ort-Audit aller Standorte / Betriebseinheiten, die in die „ohne Gentechnik“/ „VLOG geprüft“-Tätigkeit des Unternehmens einbezogen sind. Alle Anforderungen des vorliegenden Standards werden vom Auditor überprüft. Bei Einhaltung der Anforderungen des VLOG-Standards erfolgt die Folgezertifizierung des Unternehmens.

Für die Aktualisierung der Zertifizierung / die Durchführung des Regelaudits ist jedes Unternehmen selbst verantwortlich. Das Audit findet während der VLOG-Tätigkeit bzw. Produktion von „ohne Gentechnik“- bzw. „VLOG geprüft“-Produkten statt. Das Regelaudit findet üblicherweise angekündigt statt.

Die Vorgaben zu den Auditintervallen sind in den Kapiteln B 2.2, C 2.1, D 2.3, E 2.2, F 2.4, G 2.2 und H 1 hinterlegt.

Verdachtsaudit:

Verdachtsaudits dienen zur Überprüfung von Verdachtsmomenten, dabei werden vom Auditor vor-Ort nur ausgewählte Kriterien des VLOG-Standards überprüft. Verdachtsaudits werden in der Regel unangekündigt durchgeführt. Findet das Verdachtsaudit angekündigt statt, dokumentiert die Zertifizierungsstelle die Begründung für die Terminankündigung.

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 sonstige Dokumente vollständig zu bearbeiten.

A 3.2 Zertifizierungsarten

Bei der VLOG-Zertifizierung von Unternehmen unterscheidet der Standard zwischen

- Einzelzertifizierungen von Unternehmen: Voraussetzungen und Ablauf der Einzelzertifizierung s. Kap. A 3.2.2 ff
- Matrixzertifizierung Logistik und Futtermittelherstellung (für Zusammenschlüsse von Standorten aus den Bereichen Logistik und Futtermittelherstellung): Voraussetzungen und Ablauf s. Kap. D 2.1.
- Gruppenzertifizierung Landwirtschaft (für Zusammenschlüsse von landwirtschaftlichen Unternehmen): Voraussetzungen und Ablauf s. Kap. F 2
- Gruppenzertifizierung Einzelhandel (für Zusammenschlüsse von filialisierten Unternehmen): Voraussetzungen und Ablauf s. Kap. H 2

A 3.2.1 Beauftragung externer Dienstleister

Vergibt das Unternehmen zertifizierungspflichtige Tätigkeiten an externe Dienstleister (sogenannte Auftragnehmer), sind diese gemäß VLOG-Standard beim Auftragnehmer vor-Ort zu auditieren.

Grundlage der Auditierung ist

- entweder eine schriftliche vertragliche Vereinbarung zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer oder

- ein eigenständiger Zertifizierungsantrag des Auftragnehmers bei einer VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle.

Erfolgt die Auditierung auf Grundlage der vertraglichen Vereinbarung zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer, prüft der Auditor beim Auftragnehmer nur die Einhaltung der Anforderungen des VLOG-Standards für die Produktion des Auftraggebers.

Das Auditintervall beim Auftragnehmer ist abhängig von der VLOG-Stufe des Auftragnehmers (vgl. A 2.1). Der Auftragnehmer erhält kein VLOG-Zertifikat. In der vertraglichen Vereinbarung zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer sind mindestens Details zur beauftragten Tätigkeit, deren Umfang sowie die Verpflichtung des Auftragnehmers zur Einhaltung des aktuellen VLOG-Standards enthalten.

Ist ein eigenständiger Zertifizierungsantrag des Auftragnehmers Grundlage des Audits, werden alle VLOG-Beauftragungen (ggfs. diverser Auftraggeber) beim Auftragnehmer auditiert. Der Auftragnehmer erhält ein eigenständiges VLOG-Zertifikat für die durchgeführte Dienstleistung.

A 3.2.2 Voraussetzung zur Einzelzertifizierung²

Folgende Voraussetzungen sind zu Beginn des Auditierungsprozesses zu erfüllen:

- bestehender Vertrag mit VLOG-anerkannter Zertifizierungsstelle
- bestehender Standardnutzungsvertrag³ mit VLOG

A 3.3 Beantragung der Zertifizierung

Durch das Unternehmen erfolgt die Beantragung der Zertifizierung bei einer vom VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle. Dabei benennt das Unternehmen den gewünschten Geltungsbereich der Zertifizierung (Stufe / Unterstufe/ Produktgruppe). Über die Durchführung der neutralen Kontrollen und die Zertifizierung nach VLOG-Standard wird eine schriftliche Vereinbarung zwischen dem Unternehmen und der vom VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle getroffen.

A 3.4 Geltungsbereich Zertifizierung

Der Geltungsbereich der Zertifizierung wird vom Unternehmen beantragt, entsprechend im Audit geprüft und mit der Zertifizierung bestätigt. Geltungsbereiche können Tierarten bzw. Tierkategorien, Produkte oder Dienstleistungen (z.B. „Handel mit xy (Produktgruppe)“, „Packen von Eiern“) sein. Produkte werden in Produktgruppen auf dem Zertifikat angegeben.

Die Benennung des Geltungsbereichs auf dem VLOG-Zertifikat erfolgt gemäß Anhang XII.

- Betrifft der Geltungsbereich das Erzeugen, Abpacken oder Handeln mit Eiern, werden in einem Zertifikatsanhang die Printnummern der Eier aufgeführt, für die das Zertifikat Gültigkeit hat.
- Betrifft der Geltungsbereich die Stufe Futtermittel, Unterstufe mobile Mahl- und / oder Mischanlagen werden im Geltungsbereich des VLOG-Zertifikats bzw. im Anhang dazu die amtlichen Kfz-Kennzeichen der mobilen Mahl- und / oder Mischanlagen aufgeführt, die im Rahmen der VLOG-Zertifizierung geprüft wurden.

² Voraussetzung für Gruppen- und Matrixzertifizierung vgl. D 2.1, F 2.1 bzw. H 2.1

³ bis 20.06.17 Zertifizierungsvertrag genannt. Ein vom VLOG gegengezeichneter Standardnutzungsvertrag muss spätestens vor Zertifikatsausstellung vorliegen.

Sofern neue Produktgruppen, Prozesse o.Ä. in den Geltungsbereich aufgenommen werden sollen, entscheidet die Zertifizierungsstelle ob dies auf Grundlage eines Erweiterungsaudits oder auf Grundlage vorliegender Dokumente erfolgt (vgl. Kap. A 3.1).

A 3.5 Risikoeinstufung der Unternehmen

Der VLOG-Standard verfolgt einen risikoorientierten Ansatz in der Prozessprüfung und Überwachung in den Unternehmen. Dies erfolgt über eine Risikoeinstufung der Unternehmen. Die Risikoeinstufung dient der Aufdeckung und Einschätzung von potentiellen Eintragsquellen und Verschleppungsgefahren von GVO sowie Vermischungs- und Vertauschungsgefahren mit nicht-konformen Produkten im Unternehmen. Dazu prüft der Auditor⁴ die Organisation sowie die räumlichen und zeitlichen Prozessabläufe im gesamten Unternehmen. Eine Verwendung von GVO und nicht-konformen Rohstoffen und/oder Futtermitteln im Unternehmen führt zu einer höheren Risikoeinstufung.

- Die Unternehmen der Stufen Logistik, Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung werden vom Auditor und der Zertifizierungsstelle je nach Risiko in Risikoklassen gemäß den Kriterien in den Kapiteln B 2.1, E 2.1 und G 2.1 eingestuft.
- Im Bereich Futtermittel wird die Risikoeinstufung über das Produktionssystem der „VLOG geprüft“ Produktion vorgenommen (z.B. dual oder rein kennzeichnungsfrei).
- Im Bereich Einzelhandel ist die Organisation des Einkaufs (zentral oder dezentral) für die Risikoeinstufung relevant.

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

Die Einstufung erfolgt vor dem Audit durch das Unternehmen und wird bei jedem Audit durch den Auditor überprüft und ggfs. neu festgelegt. Die Festlegung wird in der Betriebsbeschreibung und in der Checkliste dokumentiert bzw. neu angepasst.

A 3.6 Auditplanung

Finden angekündigte Audits statt, werden zwischen Auditor / Zertifizierungsstelle und Unternehmen

- Auditzeitpunkt und voraussichtliche Auditdauer sowie
- der Auditbereich

abgestimmt. Der Auditor / die Zertifizierungsstelle erstellt einen Auditplan.

A 3.7 Auditdurchführung

Das Vor-Ort-Audit gliedert sich wie folgt:

Einführungsgespräch:

- Vorstellung des Auditors und der beteiligten Personen
- Darlegung des geplanten Auditablaufes
- Klärung grundsätzlicher Fragen zum Auditablauf

⁴ Bzw. bei Gruppensertifizierungen der Gruppenorganisator

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

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

Betriebsrundgang:

- Vor-Ort-Überprüfung der Produktionsbereiche, Anlagen und eingeschlossenen Produktionsprozesse
- Überprüfung der Einhaltung der Systemvorgaben (z.B. getrennte Handhabung, Erkennung von Eintragsrisiken, etc.)
- Befragung von Mitarbeitern
- Probenziehung sofern vorgesehen bzw. im Verdachtsfall

Mahl- und / oder Mischanlagen:

- Mobile Mahl- und / oder Mischanlagen: Es werden durch den Auditor mindestens 2 Anlagen begutachtet (insbesondere optische Inaugenscheinnahme und Abgleich mit Unterlagen), die für die VLOG-Zertifizierung angemeldet sind. Die Auswahl erfolgt risikoorientiert. Wird im Unternehmen nur 1 Anlage für die „VLOG geprüft“-Produktion genutzt, ist diese zu begutachten.
- Stationäre Mahl- und / oder Mischanlagen: Es werden alle auf dem landwirtschaftlichen Betrieb vorhandenen Anlagen begutachtet.

Abschlussgespräch:

- Zusammenfassung der Feststellungen/ Abweichungen und vorläufiges Ergebnis

Korrekturmaßnahmen können bereits im Abschlussgespräch abgestimmt und schriftlich festgelegt werden. Diese haben keine Auswirkung auf das Auditergebnis.

Bei Festlegung und Abstimmung der Korrekturmaßnahmen spätestens 4 Wochen nach dem Audit (vgl. A 3.9.1), erfolgt dies ebenfalls schriftlich und vor der Zertifikatsausstellung.

Der Auditor ist berechtigt, im Verdachtsfall oder risikoorientiert, weitere Probenahmen vorzunehmen und / oder weitere GVO-Analysen zu veranlassen.

Im Anschluss des Audits entscheidet die zuständige Zertifizierungsstelle über das finale Auditergebnis.

A 3.8 Auditdokumentation

Der Auditor dokumentiert die Bewertung der Anforderungen und ggfs. 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) werden vom Auditor und dem Unternehmen zum Auditabschluss gegengezeichnet.

A 3.9 Bewertung der Anforderungen

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

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

Bewertung	Beschreibung	Punkte
A	Vollständige Erfüllung der Anforderung	10 Punkte
B	Leichte bis mittlere Abweichung in Bezug auf die Anforderung	5 Punkte
C	Nicht-Erfüllung oder schwerwiegende Abweichung der Anforderung	-10 Punkte
N.A.	Nicht anwendbar	-
Risiko	Schwerwiegende Abweichung, sodass eine Gefahr für die „Ohne Gentechnik“ / „VLOG geprüft“-Kennzeichnung nicht ausgeschlossen werden kann.	- 15% der Gesamtpunkte ⁵
KO	Anforderung deren Nichtbeachtung einen kritischen Einfluss auf die „ohne Gentechnik“ / „VLOG geprüft“ Kennzeichnung hat.	Audit nicht bestanden

Tabelle 1: Bewertung der Anforderungen

Eine „Risiko“-Bewertung kann für alle Anforderungen erfolgen, die nicht als KO-Anforderung definiert sind.

Die Bewertung als **Risiko** erfolgt bei Abweichungen, die die Sicherheit des ohne Gentechnik-Systems gefährden, z.B.: Proben- und Analysenplan ist unzureichend umgesetzt.

KO Anforderungen 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.

Wenn ein Auditor zur Auffassung kommt, dass eine bestimmte Anforderung auf das Unternehmen nicht zutrifft, kann diese Anforderung mit N.A. (= nicht anwendbar) bewertet werden. Ein KO-Kriterium kann nicht mit einem N.A. bewertet werden.

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

A 3.9.1 Festlegung und Umgang mit Korrekturmaßnahmen

Durchführung:

- Für alle festgestellten Abweichungen (B- und C-Bewertungen, sowie Risiko- und KO-Bewertungen) sind durch das Unternehmen Korrekturmaßnahmen und Umsetzungsfristen schriftlich festzulegen.
- Korrekturmaßnahmen und Umsetzungsfristen müssen innerhalb von 4 Wochen nach dem Audit vom auditierten Unternehmen vorgelegt und von der zuständigen Zertifizierungsstelle genehmigt werden.

⁵ Es werden pro als Risiko eingestuftes Kriterium 15 % der Punktsumme von den gesamt erreichbaren Punkten abgezogen.

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

Die Überwachung der Umsetzung der Korrekturmaßnahmen liegt im Verantwortungsbereich der Zertifizierungsstelle, bei der Sanktionierung des Unternehmens bzw. im Umgang mit Korrekturmaßnahmen finden die Ausführungen (vgl. Kap. A 3.9.2) bzw. der Sanktionskatalog in Anhang X Anwendung.



Erläuterung: Korrekturmaßnahmen und -fristen können bereits im Abschlussgespräch abgestimmt und schriftlich dokumentiert werden.

A 3.9.2 Auditauswertung und Bedingungen für das Zertifikat

Für die Berechnung des Auditergebnisses werden die in Kapitel A 3.9 festgelegten Punkte herangezogen.

Auditergebnis	Status	Zertifikat, Maßnahmen
<ul style="list-style-type: none"> • ≥ 75 % der maximal möglichen Punktzahl • Keine KO-Bewertung 	Bestanden	<ul style="list-style-type: none"> • Zertifikat
<ul style="list-style-type: none"> • ≥ 75 % der maximal möglichen Punktzahl • Keine KO-Bewertung • Eine Risiko-Bewertung 	Bestanden/ nicht bestanden	<ul style="list-style-type: none"> • Entscheidung der Zertifizierungsstelle über Zertifikatsaussetzung je nach Schwere und Bedeutung der Risiko-Abweichung • Ausstellung des VLOG-Zertifikats erst nach Umsetzung und Prüfung der Korrekturmaßnahmen • Zertifizierungsstelle entscheidet, ob ein Nachaudit notwendig ist
<ul style="list-style-type: none"> • < 75 % der maximal möglichen Punktzahl • Keine KO-Bewertung 	Nicht bestanden	<ul style="list-style-type: none"> • Kein Zertifikat • Zertifizierungsstelle informiert VLOG innerhalb von 2 Werktagen über nicht beständenes Audit • Es erfolgt ein neues Regelaudit
<ul style="list-style-type: none"> • Eine oder mehr KO-Bewertungen 	Nicht bestanden	<ul style="list-style-type: none"> • kein Zertifikat bzw. für Gruppenmitglieder keine Einbindung in die Zertifizierung des Gruppenorganisators • Innerhalb von 2 Werktagen wird von der Zertifizierungsstelle das aktuelle VLOG-Zertifikat ausgesetzt

Auditergebnis	Status	Zertifikat, Maßnahmen
		<ul style="list-style-type: none"> • Zertifizierungsstelle informiert VLOG innerhalb von 2 Werktagen über KO-Bewertung (gilt nicht für nicht bestandene Gruppenmitgliederaudits) • Vor erneuter Zertifikatsausstellung werden vom Unternehmen die erforderlichen Korrekturmaßnahmen umgesetzt • Es erfolgt ein neues Regelaudit

Tabelle 2: Auditauswertung und Zertifikatsvergabe

Bei einem nicht bestandenen Audit entscheidet der VLOG über die Kündigung des Standardnutzungsvertrags, darüber hinaus bei Lizenznehmern für das „Ohne GenTechnik“ – bzw. „VLOG geprüft“-Siegel über einen Entzug der jeweiligen Nutzungslizenz.

A 3.10 Bewertung / Review durch die Zertifizierungsstelle

Im Rahmen der Bewertung / Review des VLOG-Audits werden die Bewertungen des Auditors in der ausgefüllten Checkliste und die Angaben in der Betriebsbeschreibung auf Vollständigkeit und Plausibilität von der Zertifizierungsstelle noch einmal geprüft. Dabei wird – falls für die Stufe relevant - auch die Risikoeinstufung durch die Zertifizierungsstelle überprüft und ggfs. korrigiert. Erfolgt eine Korrektur der Risikoeinstufung, ist dies dem Unternehmen schnellstmöglich mitzuteilen.

Die Zertifizierungsstelle ist zur Durchführung von Nachaudits, Verdachtsaudits und weiteren Überprüfungen berechtigt (vgl. Teil H).

A 3.11 Zertifikatserteilung

A 3.11.1 Voraussetzung für Zertifikatserteilung

Der VLOG akzeptiert Zertifikate nach VLOG-Standard nur von Zertifizierungsstellen, die einen Anerkennungsvertrag mit dem VLOG geschlossen haben.

Nach bestandenen Audit stellt die Zertifizierungsstelle unter Berücksichtigung von Kapitel A 3.9.2 dem Unternehmen, spätestens 8 Wochen nach Audit⁶, ein Zertifikat nach VLOG-Standard aus. Wird das Zertifikat nicht innerhalb von 8 Wochen nach Audit ausgestellt, erfolgt ein neues Regelaudit.

Unternehmen bzw. Betriebe sind im Rahmen der Erstzertifizierung erst nach Zertifikatsausstellung lieferberechtigt.

⁶ Werden im Rahmen einer Einzelzertifizierung mit mehreren Standorten verschiedene Standorte auditiert, so zählen die 8 Wochen ab der Auditierung des letzten Standortes.

Bei der Gruppensertifizierung und Matrixzertifizierung zählen die 8 Wochen:

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

A 3.11.2 Vorgaben für VLOG-Zertifikate

VLOG-Zertifikate werden gemäß Anhang XI ausgestellt. Layout-Abweichungen sind ohne Einverständnis des VLOG zulässig. Der Geltungsbereich für das Zertifikat wird gemäß Kapitel A 3.4 formuliert.

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

- Im Anhang ist auf das Zertifikat unter Angabe der eindeutig identifizierbaren Zertifikatsnummer zu verweisen.
- Im Anhang ist der vollständige Name des zertifizierten Unternehmens aufzuführen.
- Der Anhang ist mit einer eindeutig identifizierbaren Kennzeichnung zu versehen.
- Im Zertifikat ist auf den Anhang unter Angabe dieser eindeutig identifizierbaren Kennzeichnung zu verweisen.

A 3.11.3 Laufzeit des VLOG-Zertifikats

Die Zertifikatslaufzeit reicht bis zum Ausstellen eines neuen Zertifikats, längstens aber bis zum Ende des Folgejahres (bezogen auf das Auditdatum).

A 3.11.4 Übertragung der Zertifizierung bei einem Wechsel des Eigentümers, der Zertifizierungsstelle oder eines Gruppen-/Matrixmitglieds

Übertragung der Zertifizierung bei Eigentümerwechsel oder Umfirmierung

Findet bei einem VLOG-zertifizierten Unternehmen / Standort ein Eigentümerwechsel / 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 das 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 und die Information über Eigentümerwechsel / Umfirmierung so schnell wie möglich an VLOG.

Ggfs. sind weitere Voraussetzungen mit der zuständigen Zertifizierungsstelle zu klären.

Bei Gruppenzertifizierungen gilt darüber hinaus: Die Risikoklassen und Auditintervalle der Gruppenmitglieder 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 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 das Einverständnis zur Datenweitergabe an die neue Zertifizierungsstelle.
2. Die bisherige Zertifizierungsstelle informiert VLOG über die Kündigung / Aufhebung des Vertragsverhältnisses mit dem VLOG-zertifizierten Unternehmen.

3. Die bisherige Zertifizierungsstelle übermittelt die vollständigen Audit- und Zertifizierungsunterlagen des letzten Regelaudits und ggfs. stattgefundenener Nachaudits an die neue Zertifizierungsstelle.
4. 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.
5. Die neue Zertifizierungsstelle übermittelt das aktualisierte Zertifikat und die Information über die Neuzertifizierung an VLOG.

Wird die Zertifizierung übertragen, so muss sichergestellt werden, dass ggfs. noch offene Korrekturmaßnahmen durch die neue Zertifizierungsstelle überwacht werden.

Bei Gruppen-/Matrixzertifizierungen gilt darüber hinaus: Die Risikoklassen und Auditintervalle der Gruppen-/Matrixmitglieder bleiben bestehen. Im Rahmen eines Zertifizierungsstellenwechsels findet keine erneute Erstzertifizierung (vgl. Kapitel F 2.2.2 und F 2.2.3), sondern eine Folgezertifizierung (vgl. Kapitel F 2.4) 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-/Matrixzertifizierung anerkannt werden.

Folgende Schritte müssen hierfür erfolgen:

1. Der bisherige Gruppen-/Matrixorganisator erklärt gegenüber der bisherigen Zertifizierungsstelle das 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-/Matrixorganisations ab.
4. Das Gruppen-/Matrixmitglied wird aus der Mitgliederliste des bisherigen Gruppen-/Matrixorganisations 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-/Matrixzertifizierung anerkennen. Der Betrieb/Standort kann in diesem Fall ohne zusätzliches Audit in die VLOG-/Matrix-Gruppe aufgenommen werden.

Wird die Zertifizierung übertragen, so muss sichergestellt werden, dass ggfs. noch offene Korrekturmaßnahmen durch die neue Zertifizierungsstelle überwacht werden.

Die Risikoklassen und Auditintervalle des Gruppenmitglieds/Matrixstandorts bleiben bestehen. Im Rahmen eines Gruppen-/Matrixwechsel findet keine erneute Erstzertifizierung, sondern eine Folgezertifizierung statt.

A 4 Integrity Programm

Das Integrity Programm umfasst verschiedene Maßnahmen, um die Qualität und die korrekte Umsetzung des VLOG-Standards sicherzustellen. Die Auswahl erfolgt u.a. risikoorientiert oder aufgrund von Beschwerden. Im Rahmen von Vor-Ort-Kontrollen bei Standardbeteiligten erfolgt die Überprüfung der Einhaltung der Standard-Anforderungen. Des Weiteren erfolgt im Rahmen des Integrity Programms die Überprüfung der Zertifizierungsstellen und Auditoren. Der VLOG oder von diesem beauftragte Dritte führen bei Lizenznehmern und VLOG-zertifizierten Unternehmen im

Rahmen von sogenannten Integrity Audits Kontrollen inkl. ggfs. Probennahmen durch. Die Kontrollen können in allen für die "Ohne Gentechnik" bzw. „VLOG geprüft“ -Produktion relevanten Bereiche der Unternehmen sowie ggfs. bei in die Auditierung und Zertifizierung eingebundenen transportierenden, aufbereitenden, verarbeitenden oder abpackenden Betrieben erfolgen.

Ferner können die Kontrollen auch in den Unternehmen durchgeführt werden, die im Rahmen einer Gruppen- oder Matrixzertifizierung nach VLOG-Standard vertraglich in das "Ohne Gentechnik"-System eines Gruppenorganisations eingebunden sind. Kontrollen des Integrity Programms sind mit den eingebundenen Unternehmen zu regeln.

Die Kontrollen können sowohl angekündigt als auch unangekündigt stattfinden.

A 5 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.

Teil B: Logistik

B 1	Stufendefinition und Zertifizierungspflicht	24
B 2	Details zum Zertifizierungsprozess	29
B 2.1	Kriterien zur Risikoeinstufung	29
B 2.2	Auditintervalle	30
B 2.3	KO Anforderungen.....	30
B 3	Allgemeine Anforderungen an Unternehmen.....	30
B 3.1	Betriebsbeschreibung.....	30
B 3.2	Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm	30
B 3.3	Risikomanagement (KO).....	31
B 3.4	Beauftragung externer Dienstleister	31
B 3.5	Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen (KO).....	31
B 3.6	Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten (KO)	32
B 3.7	Warenausgangskontrolle/ Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren.....	32
B 3.8	Rückverfolgbarkeit (KO)	33
B 3.9	Reklamationsmanagement	33
B 3.10	Warenrücknahme.....	33
B 3.11	Krisenmanagement (KO)	33
B 3.12	Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess	34
B 3.13	Dokumentation und Aufbewahrungsfrist	34
B 3.14	Schulung der Mitarbeiter	34
B 3.15	Interne Audits.....	34
B 4	Spezifische Anforderungen Lagerung und Umschlag.....	35
B 4.1	Wareneingangskontrolle (KO)	35
B 5	Spezifische Anforderungen Handel	35
B 5.1	Wareneingangskontrolle (KO)	35
B 5.2	Probenahme und Analyse	35
B 5.2.1	Probenahme- und Analysenplan.....	35
B 5.2.2	Probenahme- und Analysehäufigkeit.....	36
B 5.2.3	Umgang mit positiven Analyseergebnissen.....	37
B 6	Spezifische Anforderungen Streckenhandel	37

B 6.1 Wareneingangskontrolle (KO)	37
B 7 Spezifische Anforderungen Überführung von Futtermitteln in „VLOG geprüft“	37
B 7.1 Spezifische Anforderungen Risikomanagement	37
B 7.2 Probenahme und Analyse zur Überführung.....	37
B 8 Spezifische Anforderungen Private Labelling	38
B 8.1 Zertifizierungsstatus des Lohnherstellers (KO)	38
B 8.2 Vertragliche Vereinbarung zwischen Private Labeller und Lohnhersteller (KO).....	38
B 8.3 Wareneingangskontrolle	39
B 8.4 Probenahme und Analyse	39

Unterstufe	Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Keine Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Standard- anforderungen
		<p>Für den Transport von gesackten / manipulationssicher verpackten „VLOG geprüft“ Futtermitteln bzw. VLOG-zertifizierten Lebensmitteln.</p> <p>Für den Transport von losen, VLOG-zertifizierten Lebensmitteln / Zutaten tierischen Ursprungs, solange diese eindeutig gekennzeichnet sind und keine Vermischungs- oder Manipulationsgefahr besteht.</p>	<p>B 1-B 3</p> <p>B 1-B 3</p>
<p>Lagerung/ Umschlag: Die Dienstleistung der zeitlich befristeten Lagerung von Lebensmitteln und/ oder Futtermitteln im Auftrag Dritter oder die Lagerung in eigenen, externen Lagerstätten (Außenlager). Umschlagen umfasst alle Tätigkeiten, die in direktem Zusammenhang mit dem Wechseln von Verkehrsmitteln stehen (Entladen, ggfs. Zwischenlagerung sowie Wiederbeladung von Transportmitteln).</p>			
Futtermittel	Für die Lagerung / den Umschlag von losen „VLOG geprüft“ Futtermitteln.	Für Lagerung / Umschlag von gesackten/ manipulationssicher verpackten Futtermitteln	B 1-B 4
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 Vermischungs- oder Manipulationsgefahr besteht.	Für Lagerung / Umschlag von losen, VLOG-zertifizierten Lebensmitteln / Zutaten tierischen Ursprungs, solange diese eindeutig gekennzeichnet sind und keine Vermischungs- oder Manipulationsgefahr besteht.	B 1-B 4
<p>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.</p>			

Unterstufe	Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Keine Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Standard- anforderungen
Futtermittel	<p>Für Händler, die bereits VLOG-zertifizierte lose Futtermittel selbst auf Warenbegleitpapieren als „VLOG-geprüft“* kennzeichnen wollen.</p> <p>Für Händler, die bisher nicht VLOG-zertifiziertes Einzelfuttermittel in „VLOG geprüft“-Qualität überführen und als solches* kennzeichnen wollen.</p> <p>Für Händler, die lose „VLOG geprüft“-Futtermittel absacken und etikettieren und selbst auf Etiketten, Deklarationen oder Warenbegleitpapieren als „VLOG geprüft“* kennzeichnen wollen.</p>	<p>Für den Handel von gesackten / manipulationssicher verpackten Futtermitteln (ausgenommen Private Labelling).</p>	<p>B 1-B 3, B 5, J 1</p> <p>B 1-B 3, B 5 bzw. B 6, B 7, J 1</p> <p>B 1-B 3, B 5, J 1</p>
Lebensmittel	<p>Für Handel von losen, VLOG-zertifizierten Lebensmitteln / Zutaten tierischen Ursprungs, wenn diese am Lebensmittel / an der Zutat nicht eindeutig gekennzeichnet sind und / oder Vermischungs- oder Manipulationsgefahr besteht.</p> <p>Für den verplombten Handel von VLOG-zertifizierten Lebensmitteln, zwischen zwei VLOG-zertifizierten Unternehmen, unter der Voraussetzung, dass:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Händler eigene Lieferscheine für zertifizierte Ware mit der Kennzeichnung „VLOG“ ausstellt und/ oder • Der Händler nicht VLOG-zertifizierte Transporteure beauftragt bzw. der Transportort <u>nicht</u> in das Risikomanagement eines der VLOG-zertifizierten Unternehmen eingebunden ist 	<p>Für Handel von losen VLOG-zertifizierten Lebensmitteln / Zutaten tierischen Ursprungs, solange diese tierischen Lebensmittel eindeutig gekennzeichnet sind und keine Vermischungs- oder Manipulationsgefahr besteht.</p> <p>Für den Handel von verplombten VLOG-zertifizierten Lebensmitteln, zwischen zwei VLOG-zertifizierten Unternehmen. Unter der Voraussetzung, dass alle der folgenden Umstände erfüllt sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Ware ist nach VLOG-Standard zertifiziert • Auf den Lieferscheinen ist der abgebende verarbeitende Betrieb aufgeführt 	<p>B 1-B 3, B 5</p> <p>B 1-B 3, B 5</p>

Unterstufe	Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Keine Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Standard- anforderungen
		<ul style="list-style-type: none"> • Die zertifizierte Ware ist auf den Lieferschein mit „VLOG“ gekennzeichnet • Der Transporteur 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 von Mitarbeitern des abgebenden verarbeitenden Betriebs verplombt <p>Für Handel von VLOG-zertifizierten Lebensmitteln / Zutaten tierischen Ursprungs, sobald diese in Endverbraucherpackung verpackt wurden.</p>	
<p>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.</p>			
Futtermittel	<p>Für Streckenhändler von losen „VLOG geprüft“ Futtermitteln.</p> <p>Für Streckenhändler, die nicht VLOG-zertifiziertes Einzelfuttermittel in „VLOG geprüft“-Qualität überführen und als solches* kennzeichnen wollen.</p>	Für den Streckenhandel von gesackten / manipulationssicher verpackten Futtermitteln (ausgenommen Private Labelling).	<p>B 1-B 3, B 6</p> <p>B 1- B 3, B 6, B 7</p>

Unterstufe	Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Keine Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Standard- anforderungen
<p>Private Labelling: 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 Private Labellers von einem anderen Unternehmen im Lohn hergestellt oder die Ware wird vom Hersteller übernommen und unter eigenem Namen vertrieben.</p>			
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 3, B 8, J 1

* (Wortlaut oder Siegel gemäß Kap. A 1.2.2)

B 2 Details zum Zertifizierungsprozess

B 2.1 Kriterien zur Risikoeinstufung

Die Risikoeinstufung durch den Auditor (vgl. Kap. A 3.10) erfolgt gemäß den folgenden Kriterien.

Risikoklasse 0 (Es besteht kein oder ein sehr geringes Risiko)

- Unternehmen, die GVO Ware ausschließlich manipulations sicher verpackt und eindeutig gekennzeichnet transportieren, handeln oder im Unternehmen umschlagen oder lagern



Erläuterung: Unternehmen, die lose GVO oder daraus hergestellte Futtermittel, Rohstoffe und Produkte transportieren, handeln, oder im Unternehmen umschlagen oder lagern, können grundsätzlich nicht in die Risikoklasse 0 eingestuft werden

Risikoklasse 1 (Es besteht ein mittleres Risiko)

Transport, Lagerung und Umschlag von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten:

- Unternehmen und Prozessstufen mit klarer räumlicher Trennung zwischen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten, für die eine „VLOG-geprüft“ oder „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung zulässig wäre, und solchen, die die Anforderungen der „VLOG-geprüft“ oder „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung nicht erfüllen.

(Strecken-)Handel von Futtermittel, Rohstoffen und Produkten:

- (Strecken-)Handel von Futtermittel, Rohstoffen und Produkten, für die eine „VLOG-geprüft“ oder „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung zulässig wäre, und solchen, die die Anforderungen der „VLOG-geprüft“ oder „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung nicht erfüllen.

Transport, Lagerung, Umschlag sowie (Strecken-)Handel von Rohstoffen/ Produkten:

- Unternehmen und Prozessstufen ohne räumliche, aber mit zeitlicher Trennung zwischen Rohstoffen/ Produkten, für die eine „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung zulässig wäre und solchen, die die Anforderungen der „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung nicht erfüllen, aber weder selbst GVO sind noch aus oder durch GVO hergestellt sind oder GVO enthalten.

Risikoklasse 2 (Hohes Risiko)

Transport, Lagerung, Umschlag sowie (Strecken-)Handel von Futtermitteln:

- Unternehmen und Prozessstufen ohne räumliche, aber mit zeitlicher Trennung zwischen Futtermitteln, für die eine „VLOG-geprüft“-Kennzeichnung zulässig wäre, und Produkten, die die Anforderungen der „VLOG-geprüft“-Kennzeichnung nicht erfüllen.

Transport, Lagerung, Umschlag sowie (Strecken-)Handel von Rohstoffen/ Produkten:

- Unternehmen und Prozessstufen ohne räumliche, aber mit zeitlicher Trennung zwischen Rohstoffen/ Produkten, für die eine „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung zulässig wäre und GVO bzw. Rohstoffe/ Produkte, die aus oder durch GVO hergestellt wurden oder GVO enthalten.

(Strecken-)Handel von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten:

- Analyseergebnis aus dem letzten Auditzeitraum hat Nicht-Konformität mit dem VLOG-Standard ergeben, die aus unterlassenen Maßnahmen zur Vermeidung von Verschleppungen resultierte.

B 2.2 Auditintervalle

Bei der Einzelzertifizierung im Bereich Logistik werden jährliche Regelaudits durchgeführt.



Bei Matrixzertifizierungen Logistik und Futtermittelherstellung erfolgt ein Audit gemäß Kapitel D 2.3.

B 2.3 KO Anforderungen

Folgende KO Anforderungen sind festgelegt:

- Risikomanagement (B 3.3)
- Trennung der Warenströme/ Ausschluss von Vermischungen (B 3.5)
- Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten (B 3.6)
- Rückverfolgbarkeit (B 3.8)
- Krisenmanagement (B 3.11)
- Wareneingangskontrolle (B 4.1, B 5.1, B 6.1)

B 3 Allgemeine Anforderungen an Unternehmen

B 3.1 Betriebsbeschreibung

Die Betriebsbeschreibung (Anhang XIII) liegt vor und ist aktuell.

Die Zertifizierungsstelle und bei Matrixzertifizierung der Matrixorganisator werden zeitnah über wesentliche Änderungen, die die VLOG-Zertifizierung betreffen, informiert.



Erläuterung: Elektronisch vorliegende Informationen werden akzeptiert. Zum Audit sind die aktuelle Betriebsbeschreibung, Anlagen und die darin aufgeführten Dokumente und Analyseergebnisse dem Auditor zur Einsicht vorzulegen. Auf Wunsch des Unternehmens können unter Ausnahme der Betriebsbeschreibung und der darin genannten Unterlagen, Informationen zur Wahrung der Vertraulichkeit im Unternehmen verbleiben. Der Auditor muss diese eingesehen haben. Zudem wird die Einsicht in der Betriebsbeschreibung an der betreffenden Stelle vermerkt, sowie für den Zertifizierungsprozess relevante Daten in die Betriebsbeschreibung und / oder Checkliste aufgenommen. Die aktuelle Betriebsbeschreibung und die darin genannten Unterlagen sind dem Auditor zur Weiterbearbeitung in der Zertifizierungsstelle und Weitergabe an VLOG zu übermitteln. Wesentliche Änderungen die die VLOG-Zertifizierung betreffen, sind z.B. Änderungen an der Risikoklasse, dem Sortiment und/ oder Prozessen.

B 3.2 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.

B 3.3 Risikomanagement (KO)

Gefahrenanalyse

Es liegt eine dokumentierte Gefahrenanalyse für alle relevanten Futtermittel, Rohstoffe, Produkte, Abläufe und Prozesse inklusive 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“ (inkl. Herkunftsländer)
- Handhabung von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten, die die Anforderungen für eine „ohne Gentechnik“- oder „VLOG geprüft“- Kennzeichnung erfüllen und Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten, die die Anforderungen der „Ohne Gentechnik“- bzw. „VLOG-geprüft“- Kennzeichnung nicht erfüllen
- Produktionsabläufe und Anlagenparameter
- Verfahren zur Reinigung, Prüfung von Beladung, Vorfrachten bei Fahrzeugen
- Lieferanten (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- Ggfs. weitere unternehmensspezifische Punkte

Risikomanagement

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

B 3.4 Beauftragung externer Dienstleister

Werden zertifizierungspflichtige Tätigkeiten (vgl. Kapitel B 1, C 1, G 1) im Bereich Herstellung, Transport, Lagerung, Umschlag und / oder (Strecken-)Handel vom VLOG-zertifizierten Unternehmen an externe nicht VLOG-zertifizierte Dienstleister vergeben, sind diese in das Risikomanagement (vgl. Kapitel B 3.3) des Unternehmens einbezogen und es werden die Anforderungen aus Kapitel A 3.2.1 eingehalten.

B 3.5 Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen (KO)

Durch räumliche und/ oder zeitliche Trennung der Warenflüsse gelangen zu keinem Zeitpunkt Futtermittel, Rohstoffe oder Produkte, die nicht für eine „VLOG geprüft“ bzw. „ohne Gentechnik“- Kennzeichnung geeignet sind, in den Warenfluss der Futtermittel, Rohstoffe oder Produkte zur „VLOG geprüft“ bzw. „ohne Gentechnik“ Kennzeichnung. Durch geeignete Verfahrensschritte wird sichergestellt, dass eine Verschleppung von 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 3.6 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:

- Kennzeichnung betroffener Futtermittel, Rohstoffe und Produkte
- Information von Kunden/Abnehmern und Lieferanten
- Fehlerbehandlung
- Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen
- Sperrung und Freigabe von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten
- Dokumentation und Auswertung von Vorfällen

Die Verantwortlichkeiten im Verfahren sind festgelegt.

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

B 3.7 Warenausgangskontrolle/ Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren

Futtermittel

VLOG-zertifizierte Futtermittel sind auf allen Warenbegleitpapieren bzw. bei gesackter Ware auf der Verpackung eindeutig mit der Formulierung „VLOG geprüft“ und / oder dem „VLOG geprüft“-Siegel (vgl. Kapitel A 1.2.2) gekennzeichnet.

Es ist klar ersichtlich, auf welches Futtermittel sich die Kennzeichnung bezieht.

i *Erläuterung: Für die Kennzeichnung von kennzeichnungsfreien und 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, die die oben genannte Kennzeichnung sicherstellt.

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

i *Erläuterung: Für die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die 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 3.8 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 Warenflüsse und deren Plausibilität 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 3.9 Reklamationsmanagement

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

B 3.10 Warenrücknahme

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

B 3.11 Krisenmanagement (KO)

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 geprüft“-Futtermitteln bzw. „VLOG“-Rohstoffen/Produkten haben. Dieses Verfahren ist implementiert und umfasst mindestens:

- den Ablauf im Ereignisfall
- Benennung von Verantwortlichkeiten inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste
- Regelung zur umgehenden Information der VLOG Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (Vgl. Anhang XXX oder XXXIV), der Zertifizierungsstelle und betroffener Geschäftspartner und Kunden
- juristische Beratung (falls erforderlich)

Das Verfahren zum Krisenmanagement wird mindesten einmal jährlich, hinsichtlich seiner Praktikabilität, Funktionalität und umgehenden Umsetzung intern getestet und dokumentiert.

B 3.12 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 fristgerechte Umsetzung der Korrekturmaßnahmen wird überwacht und die Wirksamkeit dieser in einem angemessenen Zeitraum überprüft. Beides wird dokumentiert.

B 3.13 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, Lagerung, Umschlag bzw. (Strecken-)Handel 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: Dokumente die aufbewahrt werden müssen, sind z.B. Lieferscheine / -protokolle, Unbedenklichkeitsbescheinigungen, Schulungsunterlagen, etc.

B 3.14 Schulung der Mitarbeiter

Alle für die Sicherung des „VLOG geprüft“ bzw. „VLOG“ Betriebsablaufs relevanten Mitarbeiter, einschließlich der Fahrer von Transportfahrzeugen, werden vor Aufnahme der Tätigkeit, sowie laufend mindestens einmal jährlich bzgl. der Anforderungen des VLOG-Standards und der dazu festgelegten Betriebsabläufen geschult.

Diese Schulungen sind hinsichtlich deren Inhalten und Teilnehmern sowie Schulungsdatum, Schulungsort und Referenten dokumentiert.



Erläuterung: Die Intensität der Schulung variiert je Mitarbeiter und orientiert sich an der Verantwortung des Mitarbeiters für den ordnungsgemäßen „VLOG geprüft“ bzw. „VLOG“- Betriebsablauf.

B 3.15 Interne Audits

Es werden jährlich interne Audits im Unternehmen durchgeführt, die mindestens die allgemeinen- und für das Unternehmen spezifischen Standard-Anforderungen der Stufe Logistik abdecken. Die internen Auditoren sind sachkundig und auditieren nicht ihre eigenen Tätigkeiten. Die Ergebnisse sind schriftlich dokumentiert und an die betroffenen Bereiche kommuniziert.

B 4 Spezifische Anforderungen Lagerung und Umschlag

B 4.1 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

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

B 5 Spezifische Anforderungen Handel

B 5.1 Wareneingangskontrolle (KO)

Im Wareneingang ist sichergestellt, dass sämtliche „VLOG“-Rohstoffe/ Produkte bzw. „VLOG geprüft“-Futtermittel den Vorgaben entsprechen.

Im Rahmen der Wareneingangskontrolle von VLOG-zertifizierten Rohstoffen, Produkten und Futtermitteln wird

- die Kennzeichnung „VLOG geprüft“ und / oder „VLOG geprüft“-Siegel bzw. „VLOG“ und / oder „Ohne GenTechnik“-Siegel auf den Warenbegleitpapieren bzw. bei gesackter Ware auf der Verpackung geprüft.
- die VLOG-Zertifizierung des Lieferanten regelmäßig, jedoch mindestens 1x jährlich 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 5.2 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 5.2.1 Probenahme- und Analysenplan

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

Der Probenahme- und Analysenplan enthält / definiert unter Einhaltung der Anforderungen in Teil J mindestens:

- die Beschreibung des Probenahmeverfahrens (Art der Proben, Probenahmeorte, Benennung des Probenehmers, Bildung von Sammelproben, Bildung von Rückstellmustern, Größe der Proben, Endproduktbeprobung, Dokumentation der Probenahme, eindeutige Kennzeichnung der Probe).
- die Häufigkeit und zeitliche Verteilung der Probenahmen und GVO-Analysen

- Festlegung der zu untersuchenden Parameter (vgl. Leitfaden Labore)
- Die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analyseumfang)

Der Probenahmen- und Analysenplan ist planmäßig umgesetzt.

Probenahmen und GVO-Analysen sind nicht notwendig, wenn für die gehandelten Futtermittel und/ oder Rohstoffe/ Produkte die gentechnischen Veränderungen technisch bedingt nicht analysiert werden können.

In diesem Fall liegt für die Erstellung eines Analysenplans eine Risikoanalyse vor, die zu dem Schluss kommt, dass keine Futtermittel/ Rohstoffe/ Produkte beprobt / analysiert werden müssen.



Erläuterung: Eine Bewertungshilfe zur Analysierbarkeit von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten steht auf der VLOG-Homepage zur Verfügung:

http://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/das_siegel/og-standard/Weitere_Dokumente/Analysierbarkeit_von_Rohstoffen_Futtermittel- und_Lebensmittel-Zutaten_auf_GV-Bestandteile.pdf.

B 5.2.2 Probenahme- und Analysehäufigkeit

Jährlich wird im Unternehmen mindestens die in Tabelle 3 und Tabelle 4 aufgeführte Probenahme- und Analysehäufigkeit umgesetzt.

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

VLOG-Sortiment am Standort Gesamt-Sortiment am Standort	lose „VLOG geprüft“ Futtermittel	VLOG-Sackware
	Jährliche Mindestanzahl der Probenahme / Analysen im „VLOG geprüft“-Warenausgang⁷	
lose „VLOG geprüft“ Futtermittel	bis 10.000 t/Jahr: 1 Probe/Analyse ≥10.000 bis 50.000 t/Jahr: 2 Proben/Analysen ≥50.000 bis 100.000 t/Jahr: 4 Proben/Analysen	keine (zusätzliche) Probenahme/ Analyse
lose „VLOG geprüft“ Futtermittel + lose kennzeichnungsfreie Futtermittel	≥100.000 bis 200.000 t/Jahr: 6 Proben/Analysen ≥ 200.000 bis 300.000 t/Jahr: 8 Proben/Analysen je 100.000 t mehr, kommen 2 weitere Proben hinzu	
lose „VLOG geprüft“ Futtermittel + lose kennzeichnungspflichtige Futtermittel	bis 2.000 t/Jahr: 1 Probe/Analyse > 2.000 bis 5.000 t/Jahr: 3 Proben/Analysen > 5.000 bis 10.000 t/Jahr: 5 Proben/Analysen ≥10.000 bis 50.000 t/Jahr: 10 Probe/Analysen ≥50.000 bis 100.000 t/Jahr: 15 Probe/Analysen ≥100.000 bis 200.000 t/Jahr: 20 Proben/Analysen ≥ 200.000 bis 300.000 t/Jahr: 25 Proben/Analysen je 100.000 t mehr, kommen 5 weitere Proben/ Analysen hinzu	keine (zusätzliche) Probenahme/ Analyse

Tabelle 3: Jährliche Mindestanzahl von Probenahme/ Analysen in der Unterstufe Handel von Futtermitteln

⁷ Alle Mengenangaben für Futtermittel beziehen sich ausschließlich auf „VLOG geprüft“-Futtermittel bzw. Futtermittel die als „VLOG geprüft“ gekennzeichnet werden sollen.

Handel von VLOG- Rohstoffen/ Produkten:

Risikoklasse	Jährliche Mindestanzahl der Probenahme / Analysen im VLOG-Warenausgang
0	2 x p.a.
1	6 x p.a.
2	12 x p.a.

Tabelle 4: Jährliche Mindestanzahl von Probenahme/ Analysen in der Unterstufe Handel von Lebensmitteln



Erläuterung: Die Probenanzahl kann entsprechend reduziert werden, wenn im Auditzeitraum die Anzahl der bezogenen Chargen kleiner ist, als die in Tabelle 4 aufgeführte Mindestprobenzahl.

B 5.2.3 Umgang mit positiven Analyseergebnissen

Der Umgang mit positiven Analyseergebnissen erfolgt gemäß Anhang VI (für Lebensmittel) und Anhang V (für Futtermittel).

Die Handhabung der im Unternehmen vorhandenen betroffenen Futtermittel, Rohstoffe und Produkte erfolgt gemäß Kapitel B 3.6.

B 6 Spezifische Anforderungen Streckenhandel**B 6.1 Wareneingangskontrolle (KO)**

Beim Streckenhandel von „VLOG“-Rohstoffe/ Produkte bzw. „VLOG geprüft“-Futtermittel, wird die VLOG-Zertifizierung des Lieferanten regelmäßig, jedoch mindestens 1x jährlich geprüft.

B 7 Spezifische Anforderungen Überführung von Futtermitteln in „VLOG geprüft“

Dieses Kapitel regelt die Überführung von nicht kennzeichnungspflichtigen Einzelfuttermitteln in „VLOG geprüft“ Qualität. Es wird ausschließlich in Kombination mit den Anforderungen für Händler (Vgl. Kapitel B 5) oder Streckenhändler (Vgl. Kapitel B 6) angewendet.

B 7.1 Spezifische Anforderungen Risikomanagement

Zusätzlich zu den Anforderungen in Kapitel B 3.3 beinhaltet die Gefahrenanalyse folgenden Punkt:

- Risikoeinstufung der Futtermittel (risikobehaftet / nicht risikobehaftet) für den Bereich „VLOG-geprüft“



Erläuterung: Zur Unterstützung des Futtermittelunternehmens steht eine „Bewertungshilfe – Risikobehaftete Futtermittel“ auf der VLOG-Homepage zur Verfügung:

http://www.ohneqentechnik.org/fileadmin/ohne-qentechnik/das_siegel/og-standard/Weitere_Dokumente/Bewertungshilfe_Risikobehaftete_Futtermittel.pdf.

B 7.2 Probenahme und Analyse zur Überführung

Aufbauend auf Kapitel B 5.2 wird im Unternehmen jährlich mindestens die in Tabelle 5 aufgeführte Probenahme- und Analysehäufigkeit umgesetzt.

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

Gesamt-Sortiment am Standort	Bereich	Probenahme/ Analyse im „VLOG geprüft“ Wareneingang	Probenahme/ Analyse im „VLOG geprüft“ Warenausgang⁸ (Handel inkl. Überführung)
Nur lose „VLOG-geprüft“- Futtermittel und / oder lose kennzeichnungsfreie Futtermittel	Bei jeder Partie Einzelfuttermittel, die als risikobehaftet eingestuft wurde und die überführt werden sollen	bis 10.000 t/Jahr: 1 Probe/Analyse ≥10.000 bis 50.000 t/Jahr: 2 Proben/Analysen ≥50.000 bis 100.000 t/Jahr: 4 Proben/Analysen ≥100.000 bis 200.000 t/Jahr: 6 Proben/Analysen ≥ 200.000 bis 300.000 t/Jahr: 8 Proben/Analysen je 100.000 t mehr, kommen 2 weitere Proben hinzu	
Nur lose „VLOG-geprüft“- Futtermittel und lose kennzeichnungspflichtige Futtermittel, ggfs. zusätzlich auch lose kennzeichnungsfreie Futtermittel	Bei jeder Partie Einzelfuttermittel, die als risikobehaftet eingestuft wurde und die überführt werden sollen	bis 2.000 t/Jahr: 1 Probe/Analyse > 2.000 bis 5.000 t/Jahr: 3 Proben/Analysen > 5.000 bis 10.000 t/Jahr: 5 Proben/Analysen ≥10.000 bis 50.000 t/Jahr: 10 Probe/Analysen ≥50.000 bis 100.000 t/Jahr: 15 Probe/Analysen ≥100.000 bis 200.000 t/Jahr: 20 Proben/Analysen ≥ 200.000 bis 300.000 t/Jahr: 25 Proben/Analysen je 100.000 t mehr, kommen 5 weitere Proben/Analysen hinzu	

Tabelle 5: Jährliche Mindestanzahl von Probenahmen/ Analysen für die Überführung von kennzeichnungsfreien Einzelfuttermitteln in "VLOG geprüft"-Qualität⁹

B 8 Spezifische Anforderungen Private Labelling

B 8.1 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. 1x jährlich zu prüfen) oder
- die Auditierung des Lohnherstellers im Rahmen des VLOG-Audits des Private Labellers durch dessen Zertifizierungsstelle für alle relevanten Tätigkeiten vor-Ort (vgl. Kapitel A 3.2.1).

B 8.2 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

⁸ Bei Streckenhändlern entfällt die Probenahme im „VLOG geprüft“ Warenausgang

⁹ Die Überführung ist nur für auf GVO-analyisierbare Einzelfuttermittel möglich

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, ist in der Vereinbarung die Verpflichtung des Lohnherstellers zur Einhaltung des aktuellen VLOG-Standards enthalten sowie die Auditierung nach A 3.2.1.

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 8.3 Wareneingangskontrolle

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

Im Rahmen der Wareneingangskontrollen von VLOG-zertifizierten Futtermitteln wird:

- die Kennzeichnung „VLOG geprüft“ auf den Warenbegleitpapieren bzw. bei gesackter Ware auf der Verpackung geprüft.

B 8.4 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 5.2.

Teil C: Futtermittelherstellung

C 1	Stufendefinition und Zertifizierungspflicht	42
C 2	Details zum Zertifizierungsprozess	43
C 2.1	Auditintervalle	43
C 2.2	KO Anforderungen.....	43
C 3	Allgemeine Anforderungen	43
C 3.1	Betriebsbeschreibung.....	43
C 3.2	Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm	43
C 3.3	Risikomanagement (KO)	44
C 3.4	Beauftragung externer Dienstleister	44
C 3.5	Wareneingangskontrolle	44
C 3.6	Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen (KO).....	45
C 3.7	Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln (KO)	45
C 3.8	Rückverfolgbarkeit (KO)	46
C 3.9	Reklamationsmanagement.....	46
C 3.10	Warenrücknahme.....	46
C 3.11	Krisenmanagement (KO)	46
C 3.12	Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess.....	47
C 3.13	Dokumentation und Aufbewahrungsfrist	47
C 3.14	Schulung der Mitarbeiter	47
C 3.15	Interne Audits.....	47
C 4	Spezifische Anforderungen Futtermittelherstellung/-verarbeitung	48
C 4.1	Rückstellproben.....	48
C 4.2	Probenahme und Analyse	48
C 4.2.1	Probenahme- und Analysenplan.....	48
C 4.2.2	Probenahme- und Analysehäufigkeit:	48
C 4.2.3	Umgang mit positiven Analyseergebnisse.....	49
C 4.3	Warenausgangskontrolle/ Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren.....	49
C 5	Spezifische Anforderungen Transport, Umschlag, Lagerung, (Strecken-)Handel und Private Labelling von Futtermitteln	50
C 6	Spezifische Anforderungen mobile Mahl- und / oder Mischanlagen	50

C 6.1	Spezifische Maßnahmen zum Ausschluss von technisch vermeidbaren Vermischungen	50
C 6.2	Absicherung durch Verschleppungstest.....	51
C 6.3	Mischdokumentation und Mischprotokolle.....	51
C 6.4	Probenahme	51
C 6.4.1	Einverständnis zur Probenahme	51
C 6.5	Futtermitteltransport bzw. Futtermittelhandel	52
C 6.6	Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren.....	52

Im folgenden Teil sind die spezifischen Regelungen und Anforderungen für die Stufe Futtermittel und deren Unterstufen beschrieben.

C 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

Unterstufe	Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Keine Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Standard- anforderungen
Futtermittelherstellung/ -verarbeitung: Alle Prozessschritte, die 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 über die Anforderungen des Kapitel C hinaus auch die Anforderungen aus Teil B einzuhalten.			
Misch- und Einzelfutter mittel	Für im Unternehmen hergestellte lose und / oder gesackte / verpackte Misch- und Einzelfuttermittel, die in der „ohne Gentechnik“ Produktion von Lebensmitteln eingesetzt und als „VLOG geprüft“* ausgelobt werden sollen.	Für lose und / oder gesackte / verpackte Misch- und Einzelfuttermittel, die in der „ohne Gentechnik“ Produktion von Lebensmitteln eingesetzt und <u>nicht</u> als „VLOG geprüft“ ausgelobt werden sollen.	C 1-C 4, J 1
Mobile Mahl- und / oder Mischanlage: Gewerbliches, überbetriebliches Herstellen von Futtermitteln mit mobilen Anlagen auf landwirtschaftlichen Betrieben.			
Misch- und Einzelfutter mittel	Für Dienstleistung in „Ohne Gentechnik“ Produktion, die als „VLOG geprüft“* ausgelobt werden soll.	Für Dienstleistung in „Ohne Gentechnik“ Produktion, die nicht als „VLOG geprüft“ ausgelobt werden soll.	C 1-C 3, C 6, J 1
Futtermitteltransport, Futtermittellagerung/-umschlag und Futtermittelhandel fallen unter die Stufe Logistik. Die Checkliste für die Stufe Logistik (vgl. Anhang XIV) ist anzuwenden.			

* (Wortlaut oder Siegel gemäß Kap. A 1.2.2)

C 2 Details zum Zertifizierungsprozess

C 2.1 Auditintervalle

Es werden jährliche Regelaudits durchgeführt.



Erläuterung: Liegt bei einer mobilen Mahl- und / oder Mischanlage eine Zertifizierung nach QS vor, so kann das VLOG-Auditintervall der Mahl- und / oder Mischanlage auf Wunsch des Unternehmens an das Auditintervall der QS-Kontrollen (max. 2 Jahre) angepasst werden.

C 2.2 KO Anforderungen

Folgende KO Anforderungen sind festgelegt:

- Risikomanagement (C 3.3)
- Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln (C 3.7)
- Trennung der Warenströme/ Ausschluss von Vermischungen (C 3.6)
- Rückverfolgbarkeit (C 3.8)
- Krisenmanagement (C 3.11)

C 3 Allgemeine Anforderungen

C 3.1 Betriebsbeschreibung

Die Betriebsbeschreibung (Anhang XV (Futtermittelverarbeitung) bzw. XVII (Mahl- und / oder Mischanlagen) liegt vor und ist aktuell.

Die Zertifizierungsstelle und bei Matrixzertifizierung der Matrixorganisator werden zeitnah über wesentliche Änderungen, die die VLOG-Zertifizierung betreffen, informiert.



Erläuterung: Elektronisch vorliegende Informationen werden akzeptiert. Zum Audit werden die aktuelle Betriebsbeschreibung, Anlagen und darin aufgeführte Dokumente dem Auditor zur Einsicht vorgelegt. Auf Wunsch des Unternehmens können unter Ausnahme der Betriebsbeschreibung und der darin genannten Unterlagen, Informationen zur Wahrung der Vertraulichkeit im Unternehmen verbleiben. Der Auditor muss diese eingesehen haben. Zudem wurde die Einsicht in der Betriebsbeschreibung an der betreffenden Stelle vermerkt, sowie für den Zertifizierungsprozess relevante Daten in die Betriebsbeschreibung und / oder Checkliste aufgenommen. Die aktuelle Betriebsbeschreibung und die darin genannten Unterlagen / Informationen sind dem Auditor zur Weiterbearbeitung in der Zertifizierungsstelle und Weitergabe an VLOG übermittelt.

Wesentliche Änderungen die die VLOG-Zertifizierung betreffen, sind z.B. Änderungen an der Risikoklasse, dem Sortiment und/ oder Prozessen.

C 3.2 Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm

Es liegt ein aktuelles Organigramm vor, das die Verantwortlichkeiten und Stellvertretungen aufzeigt.

i *Erläuterung: Auch Aushilfskräfte, Auszubildende, Praktikanten, etc. sind aufzunehmen, sofern deren Tätigkeit relevant ist. Diese Übersicht ist beim Hinzukommen oder Ausscheiden von Personen sowie der Änderung von Verantwortlichkeiten zu aktualisieren.*

C 3.3 Risikomanagement (KO)

Gefahrenanalyse

Es liegt eine dokumentierte Gefahrenanalyse für alle relevanten Futtermittel, Abläufe und Prozesse inklusive 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“ (inkl. Herkunftsländer)
- Risikoeinstufung der Futtermittel (risikobehaftet / nicht risikobehaftet) für den Bereich „VLOG-geprüft“

i *Erläuterung: Zur Unterstützung des Futtermittelunternehmens steht eine „Bewertungshilfe – Risikobehaftete Futtermittel“ auf der VLOG-Homepage zur Verfügung: http://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/das_siegel/og-standard/Weitere_Dokumente/Bewertungshilfe_Risikobehaftete_Futtermittel.pdf.*

- Handhabung von Futtermitteln, die die Anforderungen für eine „VLOG geprüft“-Kennzeichnung erfüllen und Futtermitteln, die die Anforderungen der „VLOG geprüft“-Kennzeichnung nicht erfüllen
- Produktionsabläufe und Anlagenparameter
- Verfahren zur Reinigung, Vorfrachten bei Fahrzeugen
- Lieferanten (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- Ggfs. weitere unternehmensspezifische Punkte

Risikomanagement

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

C 3.4 Beauftragung externer Dienstleister

Werden zertifizierungspflichtige Tätigkeiten (vgl. Kap. B 1, C 1) im Bereich Futtermittelherstellung, Transport, Lagerung oder Umschlag vom VLOG-zertifizierten Unternehmen an externe nicht VLOG-zertifizierte Dienstleister vergeben, sind diese in das Risikomanagement (vgl. Kapitel C 3.3) des Unternehmens einbezogen und es werden die Anforderungen aus Kapitel A 3.2.1 eingehalten.

C 3.5 Wareneingangskontrolle

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

Wareneingangskontrolle von VLOG-zertifizierten Futtermitteln

- Beim Wareneingang werden die Warenbegleitpapiere bzw. bei gesackter Ware die Verpackung auf die Kennzeichnung „VLOG geprüft“ und / oder das „VLOG geprüft“-Siegel

(s. Abbildung 2) kontrolliert. Unvollständige Warenbegleitpapiere werden beim Lieferanten reklamiert.

- Die VLOG-Zertifizierung des Lieferanten wird regelmäßig, jedoch mindestens 1x jährlich geprüft.

Wareneingangskontrolle von nicht VLOG-zertifizierten, risikobehafteten Futtermitteln

Für alle Futtermittel, Futtermittelzusatzstoffe und Hilfsstoffe, welche von Unternehmen als risikobehaftet (vgl. Kapitel C 3.3) eingestuft werden, liegt eine Bestätigung des Lieferanten 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 zur Lieferung von kennzeichnungsfreien Futtermitteln oder



Erläuterung: Für die Deklaration von kennzeichnungsfreien, 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: ...“.

C 3.6 Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen (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 Verschleppung von 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 3.7 Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln (KO)

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

Dieses beinhalten mindestens:

- Kennzeichnung betroffener Futtermittel
- Information von Kunden/Abnehmern und Lieferanten
- Fehlerbehandlung
- Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen
- Sperrung und Freigabe von Futtermitteln
- Dokumentation und Auswertung von Vorfällen

Die Verantwortlichkeiten im Verfahren sind festgelegt.



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

C 3.8 Rückverfolgbarkeit (KO)

Das eingeführte/ installierte Rückverfolgbarkeitssystem stellt sicher, dass:

- alle im Unternehmen / am kontrollierten Standort vorhandenen „VLOG geprüft“ Futtermittel jederzeit eindeutig identifiziert werden können.
- innerhalb von einem Arbeitstag der Warenfluss von „VLOG geprüft“ Futtermittel sowie Mengenaufstellungen und Auswertungen erstellt werden können, die Rückschlüsse über Warenflüsse und deren Plausibilität 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 3.9 Reklamationsmanagement

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

C 3.10 Warenrücknahme

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

C 3.11 Krisenmanagement (KO)

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 geprüft“-Futtermitteln haben. Dieses Verfahren ist implementiert und umfasst mindestens:

- den Ablauf im Ereignisfall
- Benennung von Verantwortlichkeiten inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste
- Regelungen zur umgehenden Information der VLOG Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (Vgl. Anhang XXX), des Zertifizierers und betroffener Geschäftspartner und Kunden

- juristische Beratung (falls erforderlich)

Das Verfahren zum Krisenmanagement wird regelmäßig, mindestens einmal jährlich, hinsichtlich seiner Praktikabilität, Funktionalität und umgehenden Umsetzung intern getestet und dokumentiert.

C 3.12 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 und dokumentiert das Unternehmen Korrekturmaßnahmen, um ein erneutes Auftreten zu verhindern.

Die fristgerechte Umsetzung der Korrekturmaßnahmen wird überwacht und die Wirksamkeit dieser in einem angemessenen Zeitraum überprüft. Beides wird dokumentiert.

C 3.13 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“ 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 (inklusive Rework), Schulungsunterlagen, etc.

C 3.14 Schulung der Mitarbeiter

Alle im „VLOG geprüft“ relevanten Betriebsablauf involvierten Mitarbeiter, einschließlich der Fahrer von Transportfahrzeugen, sind vor Aufnahme der Tätigkeit sowie, mindestens einmal jährlich bzgl. der Anforderungen des VLOG-Standards und der dazu festgelegten Betriebsabläufe geschult.

Diese Schulungen sind hinsichtlich deren Inhalten und Teilnehmern sowie Schulungsdatum, Schulungsort und Referenten dokumentiert.



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

C 3.15 Interne Audits

Es werden jährlich interne Audits im Unternehmen durchgeführt, die mindestens alle allgemeinen- und für das Unternehmen spezifischen Standard-Anforderungen der Stufe Futtermittelherstellung abdecken. Die internen Auditoren sind sachkundig und auditieren nicht ihre eigenen Tätigkeiten. Die Ergebnisse sind schriftlich dokumentiert und an die betroffenen Bereiche kommuniziert.

C 4 Spezifische Anforderungen Futtermittelherstellung/-verarbeitung

C 4.1 Rückstellproben

Das Unternehmen bewahrt von allen an den Kunden gelieferten 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 abgegebene, wie auch für verpackte Futtermittel.

C 4.2 Probenahme und Analyse

Es erfolgt gemäß Kap. C 3.3 eine risikoorientierte Beprobung und GVO-Analyse von für die „VLOG-geprüft“-Produktion bzw. -Kennzeichnung relevanten Futtermitteln nach den folgenden Ausführungen.

C 4.2.1 Probenahme- und Analysenplan

Es liegt ein schriftlicher Probenahme- und Analysenplan auf Grundlage der unternehmensindividuellen Risikoeinstufung (vgl. Kapitel C 3.3) der Futtermittel für die „VLOG geprüft“-Produktion vor, der das Probenahme- und Analyseverfahren beschreibt.

Der Probenahme- und Analysenplan enthält / definiert unter Einhaltung der Anforderungen in Teil J mindestens:

- Die Beschreibung des Probenahmeverfahrens (Art der Proben, Probenahmeorte, Benennung des Probenehmers, Bildung von Sammelproben, Bildung von Rückstellmustern, Größe der Proben, Endproduktbeprobung, Dokumentation der Probenahme, eindeutige Kennzeichnung der Probe
- die Häufigkeit und zeitliche Verteilung der Probennahmen und GVO-Analysen
- Festlegung der zu untersuchenden Parameter (vgl. Leitfaden Labore)
- Die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analyseumfang)

Der Probenahmen- und Analysenplan ist planmäßig umgesetzt.

Probenahmen und GVO-Analysen sind nicht notwendig, wenn für die eingesetzten Futtermittel die gentechnischen Veränderungen technisch bedingt nicht analysiert werden können.

In diesem Fall liegt für die Erstellung eines Analysenplans eine Risikoanalyse vor, die zu dem Schluss kommt, dass keine Rohstoffe / Futtermittel beprobt / analysiert werden müssen.



Erläuterung: Eine Bewertungshilfe zur Analysierbarkeit von Futtermitteln steht auf der VLOG-Homepage zur Verfügung: http://www.ohneqentechnik.org/fileadmin/ohne-qentechnik/das_siegel/oq-standard/Weitere_Dokumente/Analysierbarkeit_von_Rohstoffen_Futtermittel-_und_Lebensmittel-Zutaten_auf_GV-Bestandteile.pdf.

C 4.2.2 Probenahme- und Analysehäufigkeit:

Jährlich wird im Unternehmen mindestens die in Tabelle 6 aufgeführte Probenahme- und Analysehäufigkeit umgesetzt.

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

Bereich	Probenahme/ GVO-Analyse im „VLOG geprüft“ Wareneingang	Probenahme/ GVO-Analyse im „VLOG geprüft“ Wareneingang*
Probenmaterial Produktion am Standort	Einzelfuttermittel	VLOG-zertifizierte Einzelfuttermittel bzw. VLOG-zertifizierte Mischfuttermittel
Komplett kennzeichnungsfreie Produktion	Bei jeder Partie Einzelfuttermittel, die als risikobehaftet eingestuft wurde	bis 10.000 t/Jahr: 1 Probe/ Analyse ≥10.000 bis 50.000 t/Jahr: 2 Proben/ Analyse ≥50.000 bis 100.000 t/Jahr: 4 Proben/Analyse ≥100.000 bis 200.000 t/Jahr: 6 Proben/ Analyse ≥ 200.000 bis 300.000 t/Jahr: 8 Proben/ Analyse je 100.000 t mehr, kommen 2 weitere Proben/ Analysen hinzu
Duale Produktion	Bei jeder Partie Einzelfuttermittel, die als risikobehaftet eingestuft wurde	bis 2.000 t/Jahr: 1 Probe/ Analyse > 2.000 bis 5.000 t/Jahr: 3 Proben/ Analyse > 5.000 bis 10.000 t/Jahr: 5 Proben/ Analyse ≥10.000 bis 50.000 t/Jahr: 10 Probe/ Analyse ≥50.000 bis 100.000 t/Jahr: 15 Probe/ Analyse ≥100.000 bis 200.000 t/Jahr: 20 Proben/ Analyse ≥ 200.000 bis 300.000 t/Jahr: 25 Proben/ Analyse je 100.000 t mehr, kommen 5 weitere Proben/ Analysen hinzu

Tabelle 6: Jährliche Mindestanzahl von Probenahme/ Analysen in der Unterstufe Futtermittelproduktion¹⁰

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

C 4.2.3 Umgang mit positiven Analyseergebnisse

Der Umgang mit positiven Futtermittel-Analyseergebnissen erfolgt gemäß Anhang V.

Die Handhabung der im Unternehmen vorhandenen betroffenen Futtermittel erfolgt gemäß Kapitel C 3.7.

C 4.3 Wareneingangskontrolle/ Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren

VLOG-zertifizierte Futtermittel sind auf allen Warenbegleitpapieren bzw. bei gesackter Ware auf der Verpackung eindeutig mit der Formulierung „VLOG geprüft“ und / oder dem Siegel „VLOG geprüft“ (s. A 1.2.2), gekennzeichnet. Es ist klar ersichtlich, auf welches Futtermittel sich die Kennzeichnung bezieht.

¹⁰ 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.



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 5 Spezifische Anforderungen Transport, Umschlag, Lagerung, (Strecken-)Handel und Private Labelling von Futtermitteln

Führt das Unternehmen zertifizierungspflichtige Tätigkeiten im Bereich Transport, Lagerung, Umschlag, Handel, Streckenhandel sowie Private Labelling von Futtermitteln durch, so sind die relevanten Anforderungen gemäß Teil B eingehalten. Die Checkliste für die Stufe Logistik (vgl. Anhang XIV) ist anzuwenden.

C 6 Spezifische Anforderungen mobile Mahl- und / oder Mischanlagen

C 6.1 Spezifische Maßnahmen zum Ausschluss von technisch vermeidbaren Vermischungen

Gemäß Kap. C 3.6 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. Anlagentalter, 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 Spülchargen außerhalb der VLOG-Produktion verwendet.
- klar dokumentiert, wie Restlosentleerungen und / oder Spülchargen durchgeführt werden.
- die durchgeführte Restlosentleerung und Spülcharge im Mischprotokoll gemäß Kap. C 6.3/ Anhang XXIX dokumentiert.

C 6.2 Absicherung durch Verschleppungstest

Der Mahl- und / oder Mischanlagenbetreiber führt einen Verschleppungstest für alle eingesetzten baugleichen Modelle durch, 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).

Der Verschleppungstest findet beim Einstieg in die VLOG-Produktion statt und wird danach mindestens alle 5 Jahre und bei wesentlichen Veränderungen an der Anlage (Reparaturen, Verschleiß, Defekte...), die Einfluss auf die Verschleppung haben (können) wiederholt.

Der Test und dessen Ergebnisse sind dokumentiert und werden mindestens bis zum nächsten Test aufbewahrt. Im Betrieb werden ggfs. entsprechende Maßnahmen aus den Ergebnissen abgeleitet.

In den folgenden Fällen kann der Verschleppungstest entfallen:

- Anlage mahlt/mischt ausschließlich kennzeichnungsfreie Futtermittel
- Anlage mit Restlosentleerung führt nach jeder kennzeichnungspflichtigen Mischung vor einer „VLOG-Mischung“ sowohl eine Restlosentleerung als auch eine Spülcharge nach Anweisung des Herstellers (bzw. basierend auf eigenen Testergebnissen) durch
- Bei neuen Anlagen, wenn ein aussagekräftiges Anlagegutachten des Herstellers vorliegt, das versuchs basiert darlegt, welche Verschleppungen bei welcher Maßnahme (Restlosentleerung, Nutzung Hammermühle, Spülcharge in Größe/Beschaffenheit usw.) auftreten.

C 6.3 Mischdokumentation und Mischprotokolle

Die Mischreihenfolge und die einzelnen Mischungen sind pro Anlage tagesgenau 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 XXIX oder ein inhaltlich gleichwertiges Mischprotokoll dokumentiert und vom Anlagenfahrer unterschrieben. Der Anlagenfahrer und der Auftraggeber erhalten ein Exemplar des Mischprotokolls.



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

C 6.4 Probenahme

C 6.4.1 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.

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

C 6.5 Futtermitteltransport bzw. Futtermittelhandel

Führt das Unternehmen zertifizierungspflichtige Tätigkeiten im Bereich Transport, Lagerung, Umschlag, (Strecken-)Handel sowie Private Labelling durch, so sind die relevanten Anforderungen gemäß Teil B eingehalten.

C 6.6 Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren

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

Teil D Matrixzertifizierung für den Bereich Logistik und Futtermittelherstellung

D 1	Definition	54
D 2	Details zum Zertifizierungsprozess	54
D 2.1	Bedingungen und Voraussetzung für die Zertifizierung	54
D 2.2	Zertifizierungsprozess	55
D 2.2.1	Beantragung der Zertifizierung, Vorlage der Matrixbeschreibung.....	55
D 2.2.2	Erstzertifizierung auf Grundlage der Ersterhebung durch den Matrixorganisator (33%-Verfahren).....	56
D 2.2.3	Erstzertifizierung auf Grundlage von 100 % Audits durch die Zertifizierungsstelle (100%-Verfahren).....	57
D 2.2.4	Auswirkungen von Auditergebnissen auf die Kennzeichnung und Vermarktung	57
D 2.2.5	Zertifikatserteilung.....	57
D 2.2.6	Erteilung von Bescheinigungen für Gruppenmitglieder	57
D 2.2.7	Änderung/ Aktualisierung der Standortliste.....	57
D 2.2.8	Verteilung Auditbericht.....	58
D 2.3	Folgezertifizierung und Überwachung / Auditintervalle	58
D 2.4	KO-Anforderungen	58
D 3	Anforderungen an Matrixorganisatoren	58
D 3.1	Matrixbeschreibung, Standortliste, Betriebsbeschreibung	58
D 3.2	Vertragliche Bindung der Mitglieder (KO)	59
D 3.3	Risikomanagement (KO).....	60
D 3.4	Umsetzung der Vorgaben zu Probenahme und Analyse	60
D 3.5	Schulung der Mitarbeiter und Mitglieder durch den Matrixorganisator	61
D 3.6	Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten (KO).....	61
D 3.7	Reklamationsmanagement	62
D 3.8	Warenrücknahme	62
D 3.9	Krisenmanagement (KO)	62
D 3.10	Korrekturmaßnahmen/ kontinuierlicher Verbesserungsprozess	63
D 3.11	Dokumentation und Aufbewahrungsfristen	63
D 3.12	Internes Audit.....	63

D 1 Definition

Unter einer Matrix versteht sich der Zusammenschluss verschiedener Unternehmen / Standorte mit dem Ziel der VLOG-Zertifizierung. Die Matrix wird von einem Matrixorganisator organisiert, die teilnehmenden Unternehmen werden als Matrixmitglieder bezeichnet, ihre Standorte als Matrixstandorte. Die Matrixzertifizierung ist sowohl für ein Unternehmen mit mindestens zwei Standorten als auch für die gemeinsame Zertifizierung von mehreren Unternehmen mit ihren Standorten möglich.

Eine Matrixzertifizierung im Bereich Logistik und Futtermittelherstellung kann für die folgenden sechs Unterstufen beantragt werden:

- Transport von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten
- Handel/Streckenhandel von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten (inkl. Überführung von Futtermitteln in „VLOG-geprüft“-Qualität)
- Lagerung/Umschlag von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten
- Private Labelling
- Futtermittelherstellung/ -verarbeitung von Futtermitteln
- Mobile Mahl- und / oder Mischanlagen

In einer Matrixzertifizierung können mehrere dieser Unterstufen kombiniert werden.

Für die Mitglieder der Matrix gelten die entsprechenden Anforderungen der Stufe B und/oder C. Zusätzlich dazu gelten die Anforderungen dieses Kapitels.

D 2 Details zum Zertifizierungsprozess

D 2.1 Bedingungen und Voraussetzung für die Zertifizierung

- Vertrag des Matrixorganisations mit einer VLOG-anerkannter Zertifizierungsstelle
- Unterzeichneter Standardnutzungsvertrag¹¹ des Matrixorganisations mit VLOG



Erläuterung:

- *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.*
- *Die „ohne Gentechnik“/“VLOG geprüft“-Kennzeichnung von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten eines Standorts ist erst zulässig, nachdem dieser Standort lt. den Anforderungen in Kapitel D 2.2.1 der Zertifizierungsstelle gemeldet wurde ggfs. vom Matrixorganisator die Ersterhebung durchgeführt wurde, ggfs. ein Audit durch die Zertifizierungsstelle beim Standort*

¹¹ bis 20.06.17 Zertifizierungsvertrag genannt

erfolgte und dieser Standort von der Zertifizierungsstelle für die VLOG-Matrix zugelassen wurde.

- *Für die gesamte Matrix-Zertifizierung wird nur eine Zertifizierungsstelle beauftragt. Es ist nicht möglich verschiedene Zertifizierungsstellen in einer Matrix-Zertifizierung zu nutzen.*

D 2.2 Zertifizierungsprozess

Die Matrixzertifizierung Logistik und Futtermittelherstellung erfolgt gemäß den nachfolgenden Schritten: (vgl. Kapitel D 2.2.1 bis D 2.2.8)

- Beantragung der Zertifizierung bei einer vom VLOG zugelassenen Zertifizierungsstelle und Vorlage der Matrixbeschreibung (vgl. Kapitel D 3.1) inkl. Risikoeinstufung der Standorte.
- bei 33%-Verfahren (vgl. D 2.2.2): Ersterhebung durch den Matrixorganisator
- Auditplanung der Zertifizierungsstelle mit dem Matrixorganisator (Auditbereich, Auditzeitpunkt, Auditdauer)
- Auditdurchführung beim Matrixorganisator und den Matrixstandorten gemäß Kap. A 3.7 durch den Auditor inkl. Bewertung der Anforderungen, Überprüfung der Risikoeinstufung
- Auditbewertung / Review durch die Zertifizierungsstelle inkl.
 - Bestätigung / Korrektur des Auditorergebnisses sowie der Risikoeinstufung
 - Bestätigung der zugelassenen Standorte
- Zertifizierung der VLOG-Matrix Logistik und Futtermittelherstellung

Das beschriebene Verfahren wird auch bei neuen Matrixstandorten angewandt.

D 2.2.1 Beantragung der Zertifizierung, Vorlage der Matrixbeschreibung

Der Matrixorganisator beantragt bei der Zertifizierungsstelle die Matrixzertifizierung nach VLOG-Standard und legt dabei die Matrixbeschreibung (vgl. Kap. D 3.1) vor.

Der Matrixorganisator legt fest, auf welcher Grundlage die VLOG-Erstzertifizierung und zukünftig die Zulassung weiterer Standorte erfolgen soll (vgl. Anhang IX):

- **33%-Verfahren:** Ersterhebungen bei den Matrixstandorten durch den Matrixorganisator, verbunden mit Audits der Zertifizierungsstelle beim Matrixorganisator, bei 100% der Futtermittelhersteller und bei 33% der Logistik-Standorte (vgl. Kap. D 2.2.2)

oder

- **100%-Verfahren:** Audits durch die Zertifizierungsstelle beim Matrixorganisator und allen Matrixstandorten (vgl. D 2.2.3).

Das gewählte Verfahren der Erstzertifizierung findet Anwendung für die Zulassung neuer Standorte in eine VLOG-Matrix Logistik und Futtermittelherstellung. Die Zertifizierungsstelle aktualisiert anschließend die Mitglieder- und Standortliste (vgl. D 3.1).



Erläuterung: Wird das 33% Verfahren gewählt, so ist jeder Standort vor der Aufnahme durch den Matrixorganisator zu kontrollieren.

Ohne Audit durch die Zertifizierungsstelle kann ein Logistik-Standort (bzw. Mahl- und / oder Mischanlage) nur dann aufgenommen werden, wenn mit seiner Aufnahme im jeweiligen Kalenderjahr immer noch die 33% erfüllt sind. Ist dies nicht der Fall, so muss vor der Aufnahme eine entsprechende

Anzahl an Standorten/Anwärttern durch die Zertifizierungsstelle auditiert werden, um diesen Wert zu erfüllen. Neu hinzukommende Standorte der Futtermittelherstellung (ausgenommen 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 ohne Zertifizierungsstellenaudit in die Matrix aufgenommen werden. Würden im Oktober drei weitere Standorte in die Matrix aufgenommen werden, so müsste davon wieder ein Standort durch die Zertifizierungsstelle auditiert werden (33% von 12 = 4).

D 2.2.2 Erstzertifizierung auf Grundlage der Ersterhebung durch den Matrixorganisator (33%-Verfahren)

Die Zertifizierungsstelle führt ein Erstaudit beim Matrixorganisator durch.

i *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 des Matrixorganisations, durch. Dabei verifiziert der Matrixorganisator die Angaben aus den jeweiligen standortbezogenen Betriebsbeschreibungen der einzelnen Standorte. Die Ersterhebungen finden in Abstimmung mit der Zertifizierungsstelle statt und werden durch diese formell freigegeben.

Der Matrixorganisator übergibt anschließend alle Betriebsbeschreibungen inkl. Angabe der jeweiligen Risikoklasse der einzelnen Standorte an die Zertifizierungsstelle.

Die Zertifizierungsstelle prüft und bewertet die Matrixbeschreibung sowie die standortbezogenen Betriebsbeschreibungen aller Matrixstandorte und des Matrixorganisations. Fehlende bzw. zu korrigierende Informationen / Unterlagen, werden beim Matrixorganisator angefordert.

Liegen alle Informationen / Unterlagen vor, überprüft die Zertifizierungsstelle bei 100% der Futtermittelhersteller und mind. 33% der Logistik-Standorte (bzw. Mahl- und / oder Mischanlagen) die Ergebnisse der Ersterhebung des Matrixorganisations durch eigene Erstaudits.

i *Erläuterung: Die Zertifizierungsstelle ist dabei für eine ausgewogene Verteilung der Audits bei den Standorten, unter Beachtung von Risikoeinstufung des Matrixorganisations, sowie z.B. Betriebsgröße und -organisation, geografische Lage, Lieferant, verantwortlich. Sofern die Zertifizierungsstelle dies als notwendig erachtet, kann sie auch mehr als 33 % der Standorte auditieren.*

Die Zertifizierungsstelle gleicht die Ergebnisse der Ersterhebungen mit den eigenen Ergebnissen ab und leitet ggfs. Maßnahmen ein.

Die Auditintervalle der einzelnen Standortes für den kommenden Auditzeitraum werden von der Zertifizierungsstelle festgelegt. Außerdem überprüft die Zertifizierungsstelle die Einstufung der Logistik-Standorte in die Risikoklassen.

i *Erläuterung: Die Zertifizierungsstelle hat das Recht, die Ersterhebungen des Matrixorganisations nicht zu akzeptieren und eine 100%ige Auditierung der Standorte durchzuführen. Die Entscheidung muss nachvollziehbar begründet werden.*

i *Erläuterung: Der Ablauf der Matrixzertifizierung wird im Anhang IX schematisch dargestellt.*

D 2.2.3 Erstzertifizierung auf Grundlage von 100 % Audits durch die Zertifizierungsstelle (100%-Verfahren)

Alternativ zu D 2.2.2 erfolgen 100 % der Audits bei den Standorten durch die Zertifizierungsstelle (vgl. Anhang IX):

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 standortbezogenen Betriebsbeschreibungen der Standorte an die Zertifizierungsstelle. Bei allen Standorten werden VLOG-Audits gemäß Kap. A 3.7 durch die Zertifizierungsstelle durchgeführt. Auf Grundlage der VLOG-Audits erfolgt die Überprüfung der Einstufung der Risikoklassen sowie die Zertifizierungsentscheidung.

D 2.2.4 Auswirkungen von Auditergebnissen auf die Kennzeichnung und Vermarktung

- Wurde aufgrund der Auditergebnisse die Zertifizierung der VLOG-Matrix ausgesetzt oder entzogen, ist die Kennzeichnung „VLOG“/„VLOG geprüft“ für die gesamte VLOG-Matrix nicht zulässig.
- Die Vermarktung von „VLOG“-gekennzeichneten Rohstoffen und Produkten sowie „VLOG geprüft“ gekennzeichneten Futtermitteln kann weiterhin durch die Matrix erfolgen, wenn einzelne Standorte aus der Matrix ausgeschlossen wurden. In diesem Fall ist nur für die ausgeschlossenen, ehemaligen Standorte die Vermarktung von „VLOG“-gekennzeichneten Rohstoffen und Produkten/ „VLOG geprüft“ gekennzeichneten Futtermitteln nicht zulässig.

D 2.2.5 Zertifikatserteilung

Das VLOG-Zertifikat wird für die VLOG-Matrix Logistik und/oder Futtermittelherstellung ausgestellt und enthält die Firmierung des Matrixorganisations. Der Matrixorganisator erhält von der Zertifizierungsstelle zusätzlich die Standortliste. Bei Matrixzertifizierungen Logistik und Futtermittelherstellung enthält die Standortliste pro Matrixstandort:

- die festgelegte Risikoklasse (bei Logistik-Standorten)
- den letzten Regelaudittermin

D 2.2.6 Erteilung von Bescheinigungen für Gruppenmitglieder

Die Zertifizierungsstelle kann dem Betrieb eine Bescheinigung ausstellen, dass dieser Teil einer VLOG-Matrixzertifizierung ist. In der Bescheinigung, in der die jeweilige Stufe des Standorts aufgeführt ist, wird angegeben, dass diese nur solange gültig ist, wie der Betrieb Mitglied der VLOG-Matrix ist und die Matrix über ein gültiges Zertifikat verfügt.



Erläuterung: Für das Ausstellen der Bescheinigung ist keine Erlaubnis des Matrixorganisations erforderlich. Es wird jedoch empfohlen, dass der Matrixorganisator von der zuständigen Zertifizierungsstelle über die Ausstellung einer Bescheinigung informiert wird.

D 2.2.7 Änderung/ Aktualisierung der Standortliste

Der Matrixorganisator meldet Änderungen und/ oder Aktualisierungen der Standortliste (vgl. D 3.1) umgehend an die Zertifizierungsstelle.

D 2.2.8 Verteilung Auditbericht

Der Matrixorganisator bzw. der auditierte Standort erhalten je Audit einen Auditbericht inkl. festgestellter Abweichungen und umzusetzender Maßnahmen von der Zertifizierungsstelle.



Erläuterung: Der Auditbericht des Standorts wird je nach Festlegung durch den Matrixorganisator an die Standorte verteilt oder direkt an diese versandt.

D 2.3 Folgezertifizierung und Überwachung / Auditintervalle

Der Matrixorganisator verantwortet und überwacht die Einhaltung der Audittermine und die Umsetzung der Korrekturmaßnahmen bei den Standorten.

Bei Matrixzertifizierungen Logistik und Futtermittelherstellung erfolgt ein jährliches Audit des Matrixorganisations durch die Zertifizierungsstelle, bei den Matrixstandorten ein Audit gemäß den unten genannten Auditintervallen. Das Auditintervall beginnt jeweils mit dem Datum der ersten Zertifikatsausstellung.

Auditintervalle der verschiedenen Standorte:

- Standorte der Futtermittelherstellung/-verarbeitung sind jährlich von der Zertifizierungsstelle zu auditieren
- alle Matrixstandorte der Stufe Logistik und mobile Mahl- und / oder Mischanlagen sind innerhalb von 3 Jahren (d.h. spätestens im 3. Folgejahr) von der Zertifizierungsstelle zu auditieren

D 2.4 KO-Anforderungen

Folgende KO Anforderungen sind festgelegt:

- Vertragliche Bindung der Mitglieder (D 3.2)
- Risikomanagement (D 3.3)
- Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten (D 3.6)
- Krisenmanagement (D 3.9)

D 3 Anforderungen an Matrixorganisatoren

D 3.1 Matrixbeschreibung, Standortliste, Betriebsbeschreibung

Matrixbeschreibung (vgl. Anhang XVIII)

Mit Antragsstellung zur VLOG-Zertifizierung liegt der Zertifizierungsstelle durch den Matrixorganisator eine aktuelle Matrixbeschreibung vor. Die Zertifizierungsstelle wird vom Matrixorganisator über wesentliche Änderungen der Matrixbeschreibung, die die VLOG-Zertifizierung betreffen, informiert.

Die Matrixbeschreibung enthält / benennt mindestens:

- Eine Auflistung und vollständige Tätigkeitsbeschreibung der Matrixstandorte

- eine Auflistung und Tätigkeitsbeschreibung der Subunternehmer / Lohnverarbeiter / ausgelagerte Prozesse, 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 Matrixzertifizierung beim Matrixorganisator inkl. dessen Kontaktdaten
- auf welcher Grundlage die VLOG-Erstzertifizierung und zukünftig die Zulassung weiterer Standorte erfolgt (100%- oder 33%-Verfahren)

Standortliste (vgl. XVIII)

Die vollständige Liste der Matrixstandorte und Matrixmitglieder für die Matrixzertifizierung liegt vor und ist aktuell. Diese enthält mindestens für jeden Standort:

- Adresse/klare Identifizierung des Standortes, behördliche Zulassungsnummer, Ansprechperson sowie deren Kontaktdaten, Name des Unternehmens zu dem der Standort gehört
- die festgelegte Risikoklasse (bei Logistik-Standorten)
- den letzten Regelaudittermin
- Tätigkeitsbereich (Stufe/Unterstufe)

Die Zertifizierungsstelle wird vom Matrixorganisator umgehend über Änderungen der Standortliste informiert.



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

Betriebsbeschreibung der Standorte

Der Matrixorganisator verantwortet die Betriebsbeschreibungen der Standorte sowie deren Aktualisierung. Für jeden Standort liegt eine Betriebsbeschreibung vor. Die Zertifizierungsstelle wird zeitnah vom Matrixorganisator über betriebsinterne Veränderungen, die die Zertifizierung betreffen, informiert. Die Zertifizierungsstelle entscheidet, ob zusätzliche Audits außerhalb der regulären Zeiten durchgeführt werden müssen.



Erläuterung: Wesentliche Änderungen die die VLOG-Zertifizierung betreffen, sind z.B. Änderungen am Sortiment und/ oder Prozessen.

D 3.2 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 Vorgaben und Pflichten aus dem matrixindividuellen Risikomanagements
- die Umsetzung von durch den Matrixorganisator angeordneten Korrekturmaßnahmen und -fristen durch das Mitglied. Der Vertrag (die Teilnahmeerklärung) ist vom Mitglied unterschrieben.

D 3.3 Risikomanagement (KO)

Gefahrenanalyse

Es liegt eine dokumentierte Gefahrenanalyse für alle relevanten Futtermittel, Rohstoffe, Produkte, Abläufe und Prozesse inklusive 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“
- Handhabung von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten, die die Anforderungen für eine „ohne Gentechnik“/ „VLOG“ / „VLOG geprüft“- Kennzeichnung erfüllen und solchen, die die Anforderungen der „ohne Gentechnik“/ „VLOG geprüft“-Kennzeichnung nicht erfüllen
- Produktionsabläufe und Anlagenparameter
- Verfahren zur Reinigung, Prüfung von Beladung, Vorfrachten bei Fahrzeugen
- Lieferanten (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- Ggfs. weitere unternehmensspezifische Punkte

Risikomanagement

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

Eine jährliche Überprüfung des Risikomanagements inklusive der Überarbeitung der Matrixbeschreibung, z.B. im Rahmen eines internen Audits findet statt.

D 3.4 Umsetzung der Vorgaben zu Probenahme und Analyse

Probenahme- und Analysenplan

Es liegt vom Matrixorganisator ein schriftlicher Probenahme- und Analysenplan für die Matrixstandorte vor, der die risikoorientierte Beprobung und GVO-Analyse von für die „VLOG“/ „VLOG geprüft“-Prozesse relevanten risikobehafteten Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten im Unternehmen definiert. Die Proben- und Analyseumfänge sind den entsprechenden Kapiteln in den Teilen B und C zu entnehmen. Der Matrixorganisator stellt die Einhaltung des Probenahme- und Analysenplans sicher. Die unterschiedlichen Produktions-/Verfahrenstechniken der Standorte werden bei der Erstellung des Probenahme- und Analysenplans berücksichtigt.

Der Probenahme- und Analysenplan enthält / definiert unter Einhaltung der Anforderungen in Teil J mindestens:

- eine schriftlich dokumentierte Gefahrenanalyse der eingesetzten/ gehandhabten risikobehafteten Futtermittel (vgl. C 3.3), Rohstoffe, Produkte und darauf aufbauend die Festlegung der zu beprobenden / zu analysierenden risikobehafteten Futtermittel, Rohstoffe und Produkte
- die Beschreibung des Probenahmeverfahrens (Art der Proben, Probenahmeorte, Benennung des Probenehmers, Bildung von Rückstellmustern, Größe der Proben, Dokumentation der Probenahme, eindeutige Kennzeichnung der Probe)
- die Häufigkeit und zeitliche Verteilung der Probenahmen und GVO-Analysen

- Festlegung der zu untersuchenden Parameter (vgl. Leitfaden Labore)
- die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analysenumfang).

Der Probenahme- und Analysenplan ist planmäßig umgesetzt.

Auswertung der Analysedaten

Der Matrixorganisator:

- sammelt die Analyseergebnisse der Matrixstandorte und wertet diese mindestens 1x jährlich aus. Die Auswertungen erfolgen pro Standort.
- führt eine Standort-Bewertung auf Grundlage der Auswertungsergebnisse durch.
- leitet ggfs. risikoorientierte Maßnahmen für die Standorte ab.

Umgang mit positiven Analyseergebnissen

Der Matrixorganisator leitet bei positiven GVO-Analyseergebnissen (Korrektur-)Maßnahmen gemäß Anhang V (für Futtermittel) und Anhang VI (für Lebensmittel) und den Kapiteln B 5.2.3 oder C 4.2.3 ab.



Erläuterung: Werden Sammelproben aus unterschiedlichen Partien/Futterlieferungen analysiert, sind deren Ergebnisse nicht als einzelbetriebliche Analyseergebnisse anrechenbar. Probenahmen und GVO-Analysen sind nicht notwendig, wenn für die eingesetzten risikobehafteten Futtermittel, Rohstoffe und Produkte die gentechnischen Veränderungen technisch bedingt nicht analysiert werden können.

D 3.5 Schulung der Mitarbeiter und Mitglieder durch den Matrixorganisator

Alle im „VLOG“/ „VLOG geprüft“ relevanten Betriebsablauf involvierten Mitarbeiter des Matrixorganisations, sind vor Aufnahme der Tätigkeit sowie laufend, mindestens jährlich bzgl. der Anforderungen des VLOG-Standards und der dazu festgelegten Betriebsabläufe geschult. Diese Schulungen sind hinsichtlich deren Inhalten und Teilnehmern sowie Schulungsdatum, Schulungsort und 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: Im „VLOG“/„VLOG geprüft“ relevanten Betriebsablauf involvierte Mitarbeiter des Matrixorganisations sind z.B. QM, Einkauf etc.

D 3.6 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:

- Kennzeichnung betroffener Futtermittel, Rohstoffe und Produkte
- Information von Kunden/Abnehmern, Lieferanten und Matrixmitgliedern
- Fehlerbehandlung

- Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen
- Sperrung und Freigabe von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten
- Dokumentation und Auswertung der Vorfälle

Die Verantwortlichkeiten sind im Verfahren festgelegt.



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

D 3.7 Reklamationsmanagement

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

D 3.8 Warenrücknahme

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

D 3.9 Krisenmanagement (KO)

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
- Benennung von Verantwortlichkeiten inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- Notrufnummernliste
- Regelung zur umgehenden Information der VLOG Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (Vgl. Anhang XXXI), des Zertifizierers und betroffener Geschäftspartner und Kunden
- Juristische Beratung (falls erforderlich)

Das Verfahren zum Krisenmanagement wird regelmäßig, mindestens einmal jährlich, hinsichtlich seiner Praktikabilität, Funktionalität und umgehenden Umsetzung intern getestet und dokumentiert.

D 3.10 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 und dokumentiert der Matrixorganisator ggfs. zusammen mit den Mitgliedern Korrekturmaßnahmen, um ein erneutes Auftreten zu verhindern.

Die fristgerechte Umsetzung der Korrekturmaßnahmen wird überwacht und die Wirksamkeit dieser in einem angemessenen Zeitraum überprüft. Beides wird dokumentiert.

D 3.11 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" werden mindestens für den folgenden Zeitraum aufbewahrt, sofern nicht gesetzliche Vorgaben eine längere Aufbewahrungsfrist vorschreiben: fünf Jahre.



Erläuterung: Dokumente die aufbewahrt werden müssen, sind z.B. Lieferscheine, Lieferantbewertungen, Schulungsunterlagen, etc.

D 3.12 Internes Audit

Es werden jährliche interne Audits bei den Matrixstandorten durch den Matrixorganisator durchgeführt, die mindestens alle allgemeinen- und für den Standort spezifischen Standard-Anforderungen der Stufe Matrixzertifizierung abdecken. Es werden jährliche interne Audits beim Matrixorganisator durchgeführt, die mindestens alle allgemeinen und für den Matrixorganisator spezifischen Standard-Anforderungen der Stufe Matrixzertifizierung abdecken.

Die internen Auditoren sind sachkundig und auditieren nicht ihre eigenen Tätigkeiten. Die Ergebnisse sind schriftlich dokumentiert und an die betroffenen Bereiche kommuniziert.

Teil E: Landwirtschaft

E 1	Stufendefinition und Zertifizierungspflicht	66
E 2	Details zum Zertifizierungsprozess	69
E 2.1	Kriterien zur Risikoeinstufung im Bereich tierische Produktion	69
E 2.2	Auditintervalle	72
E 2.3	KO Anforderungen	72
E 3	Allgemeine Anforderungen	72
E 3.1	Betriebsbeschreibung	72
E 3.2	Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm	73
E 3.3	Risikomanagement	73
E 3.4	Überbetriebliche Nutzung von Maschinen, Anlagen / externe Dienstleister	74
E 3.5	Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren (KO)	74
E 3.6	Rückverfolgbarkeit (KO)	75
E 3.7	Reklamationsmanagement	76
E 3.8	Warenrücknahme	76
E 3.9	Krisenmanagement (KO)	76
E 3.10	Korrekturmaßnahmen	77
E 3.11	Dokumentation und Aufbewahrungsfrist	77
E 3.12	Schulung der Mitarbeiter	77
E 3.13	Eigenkontrolle	77
E 4	Spezifische Anforderungen Tierische Produktion	78
E 4.1	Tierbestandsübersicht	78
E 4.2	Futtermittelbestellung	78
E 4.3	Futtermittelliste	78
E 4.4	Futtrationen	79
E 4.5	Wareneingangskontrolle von Futtermitteln (KO)	79
E 4.6	Einhaltung der Mindestfütterungsfrist (KO)	80
E 4.7	Trennung der Warenströme / Ausschluss der Verschleppungen von GVO-Futtermitteln, Vermischung und Vertauschung (KO)	81
E 4.8	Nutzung von Mahl- und / oder Mischanlagen	83
E 4.8.1	Nutzung von überbetrieblich eingesetzten Mahl- und / oder Mischanlagen	83

E 4.8.1.1	Vertragliche Regelung mit dem Anlagenbetreiber	83
E 4.8.1.2	Spezifische Maßnahmen zum Ausschluss von Verschleppungen von GVO-Futtermitteln	83
E 4.8.1.3	Dokumentation der Futtermischung	84
E 4.8.2	Nutzung von stationären Mahl- und / oder Mischanlagen	84
E 4.8.2.1	Nutzung der Mahl- und / oder Mischanlage ausschließlich für kennzeichnungsfreie Futtermittel	84
E 4.8.2.2	Duale Nutzung der Mahl- und / oder Mischanlage für kennzeichnungsfreie und kennzeichnungspflichtige Futtermittel	84
E 4.8.2.3	Spezifische Maßnahmen für den Ausschluss von Verschleppung von GVO-Futtermitteln	84
E 4.8.2.4	Dokumentation der Futtermischung	84
E 4.9	Probenahme und Analyse.....	85
E 4.9.1	Risikobehaftete Futtermittel.....	85
E 4.9.2	Probenahme- und Analysenplan.....	86
E 4.9.3	Probenahme- und Analysehäufigkeit, Aufbewahrung von Rückstellmustern.....	86
E 4.9.4	Reduktion des Analyseumfangs nach Futterwechsel in Gruppenorganisationen: 88	
E 4.10	Warenausgangskontrolle / Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren	89
E 5	Spezifische Anforderungen pflanzliche Futtermittelproduktion.....	89
E 5.1	Wareneingangskontrolle (KO)	89
E 5.2	Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischung und Vertauschung (KO)	89
E 6	Spezifische Anforderungen Tiertransport / Viehhandel	90
E 6.1	Wareneingangskontrolle von Tieren (KO)	90
E 6.2	Risikomanagement	90
E 6.3	Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischung und Vertauschung von Tieren (KO)	90

Unterstufe	Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Keine Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Standard- anforderungen
	<p>Ab 01.01.2021 für landwirtschaftliche Unternehmen die Jung- / Nutztiere (ausgenommen Junghennen) an Primärproduzenten verkaufen und deren „ohne Gentechnik“-konforme Fütterung für die Einhaltung der Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll (z.B. Kälber-, Färsenaufzucht, Ferkelerzeuger) und folgende Betriebsgrößen überschreiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rinderaufzucht: < 20 Großvieheinheiten Rinderaufzucht • Legehennenaufzucht: < 700 Tierplätze für Junghennen • Ferkelaufzucht: < 250 Tierplätze für Mastferkel unter 30 kg 	<p>Ab 01.01.2021 für landwirtschaftliche Unternehmen die Jung- / Nutztiere an Primärproduzenten verkaufen und deren „ohne Gentechnik“-konforme Fütterung für die Einhaltung der Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll und folgende Betriebsgrößen erfüllen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rinderaufzucht: < 20 Großvieheinheiten Rinderaufzucht • Legehennenaufzucht: < 700 Tierplätze für Junghennen • Ferkelaufzucht: < 250 Tierplätze für Mastferkel unter 30 kg <p><i>Fällt ein landwirtschaftlicher Betrieb unter eine der genannten Betriebsgrößen für oder den Verkauf von Jung- / Nutztier, ist eine Dokumentenprüfung erforderlich. Bitte wenden Sie sich dafür an die VLOG-Geschäftsstelle.</i></p>	E 1-E 4, ggfs. J 1
Pflanzliche Produktion: Der Anbau von Primärprodukten einschließlich Ernten und Wildsammlung.			
Anbau von Futtermitteln	Für den Anbau von Futtermitteln, die im eigenen Betrieb für die Produktion von tierischen Lebensmitteln mit „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung verwendet werden.	Für den Anbau von Futtermitteln, die nicht im eigenen Betrieb für die Produktion von tierischen Lebensmitteln mit „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung verwendet werden.	E 1-E 3, E 5, J 1
Anbau von Lebensmitteln / Rohstoffen		Für die Erzeugung pflanzlicher Rohstoffe / Lebensmittel.	

Unterstufe	Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Keine Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Standard- anforderungen
<p>Tiertransport / 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.</p>			
	<p>Viehhandel (gilt für den Handel von VLOG-Tieren)</p>	<p>Gilt für Tiertransport unter der Voraussetzung, dass alle drei der folgenden Umstände erfüllt sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beauftragung erfolgt durch VLOG zertifiziertes Unternehmen. • 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. <p>Für Tiere, deren Mindestfütterungsfrist noch nicht angefangen hat.</p>	<p>E 1-E 4, E 6</p>

E 2 Details zum Zertifizierungsprozess

E 2.1 Kriterien zur Risikoeinstufung im Bereich tierische Produktion

Die Risikoeinstufung durch den Auditor (vgl. Kap. A 3.10) erfolgt gemäß den folgenden Kriterien. Sofern es bei der Anwendung der verschiedenen Kriterien zur Risikoeinstufung zu unterschiedlichen Bewertungen kommt, gilt für das Unternehmen die höchste/strengste Einstufung.

Einstufungskriterium	Risikoklasse 0	Risikoklasse 1	Risikoklasse 2
GVO-Futtermittel im Unternehmen	Nur möglich, wenn alle folgenden Kriterien erfüllt sind: <ul style="list-style-type: none"> • Am Standort befinden sich keine oder nur nicht austauschbare kennzeichnungspflichtige Futtermittel. • Anlagen / 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 „Ohne Gentechnik-Produktion (ggfs. zeitlich versetzt zur „Ohne Gentechnik“-Produktion) austauschbare und / oder nichtaustauschbare kennzeichnungspflichtige Futtermittel, die mit denselben Anlagen / Fütterungseinrichtungen / Maschinen gehandhabt werden, wie die Futtermittel für die „Ohne Gentechnik“-Produktion ¹² .
Wechsel der Futterqualitäten (kennzeichnungspflichtig und nicht kennzeichnungspflichtig) in der VLOG-	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

¹² hierzu zählt auch die betriebsinterne oder überbetriebliche duale Nutzung von Futtermischwagen für die „ohne Gentechnik“-Produktion

Einstufungskriterium	Risikoklasse 0	Risikoklasse 1	Risikoklasse 2
Betriebseinheit / im VLOG-Stall			die Lebensdauer der Tiere länger als die „Ohne Gentechnik“-Mindestfütterungsfrist ist).
Zertifizierungsstatus von in der „Ohne Gentechnik“-Produktion eingesetzten nicht kennzeichnungspflichtigen potentiell risikobehafteten Futtermittel (die nicht unter die Ausnahmen in Kapitel E 4.9.1 fallen)	Potentiell risikobehaftete Futtermittel und der Futtermittellieferant (Ausnahme vgl. Kapitel B 1, C 1) sind nach VLOG-Standard oder einem als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert. Dies gilt auch für in Mahl- und / oder Mischanlagen eingesetzte Öle zur Staubbindung.		Es werden potentiell risikobehafteten Futtermittel verwendet, welche nicht nach VLOG-Standard oder einem als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert sind. Es werden potentiell risikobehaftete Futtermittel verwendet, welche zwar nach VLOG-Standard zertifiziert waren, diesen Zertifizierungsstatus aber durch einen Verstoß gegen die Zertifizierungspflicht in der Lieferkette (vgl. B 1, C 1) verloren haben.
Einsatz von: <ul style="list-style-type: none"> • Überbetrieblich genutzten mobilen Mahl- und / oder Mischanlagen oder • stationäre Mahl- und / oder Mischanlagen landwirtschaftlicher Selbstmischer 	<p>Eingesetzte überbetrieblich genutzte mobile Mahl- und / oder Mischanlage ist nach VLOG-Standard zertifiziert.</p> <p>Stationäre Mahl- und / oder Mischanlage landwirtschaftlicher Selbstmischer verarbeitet ausschließlich kennzeichnungsfreie Futtermittel.</p>	<p>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.</p> <p>Eine Einstufung in Risikoklasse 1 ist nur möglich, wenn alle folgenden Anforderungen nachweislich erfüllt sind:</p>	<p>Eingesetzte mobile Mahl- und / oder Mischanlage ist nicht nach VLOG-Standard zertifiziert.</p> <p>Stationäre Mahl- und / oder Mischanlage landwirtschaftlicher Selbstmischer verarbeiten sowohl kennzeichnungspflichtige als auch kennzeichnungsfreie Futtermittel.</p> <p>Eine Einstufung in Risikoklasse 2 erfolgt, wenn für die eingesetzte Anlage keine Zertifizierung in einem anerkannten</p>

Einstufungskriterium	Risikoklasse 0	Risikoklasse 1	Risikoklasse 2
		<ul style="list-style-type: none"> • Für die eingesetzte Anlage liegt eine Zertifizierung in einem anerkannten Qualitätssicherungssystem (z.B. QS, KAT) vor. • Im QM-Handbuch des Anlagenbetreibers sind Maßnahmen zur Vermeidung von Verschleppungen von GVO beschrieben. 	<p>Qualitätssicherungssystem (z.B. QS, KAT) vorliegt.</p>

E 2.2 Auditintervalle

Bei der Einzelzertifizierung von landwirtschaftlichen Unternehmen werden jährliche Regelaudits durchgeführt.

Bei GruppENZertifizierungen Landwirtschaft erfolgt ein Audit gemäß Kapitel F 2.4.

Ist ein Viehhändler/-transporteur QS-zertifiziert, kann das VLOG-Auditintervall unter Einhaltung der folgenden Bedingungen an das QS-Auditintervall angepasst werden:

- Die Tiere werden direkt vom Lieferanten zum Abnehmer (z.B. Schlachthof) gefahren, ohne dass eine zwischenzeitliche Aufstallung und Fütterung erfolgt

oder

- Ein Ab- oder Umladen zwischen Start und Ziel des Transports (z.B. bei einer Sammelstelle) findet ausschließlich bei Tieren mit Einzelkennzeichnung statt und der Viehhändler/-transporteur führt keine Fütterung bei VLOG-Tieren durch.



Erläuterung: Wird ein landwirtschaftlicher Betrieb für einen Bereich im Rahmen einer VLOG-GruppENZertifizierung zertifiziert und für einen anderen Bereich einzelzertifiziert, kann das Auditintervall der Einzelzertifizierung an das der GruppENZertifizierung angepasst werden. Für die Berechnung des Auditintervalls wird dann die höchste Risikoklasse bezogen auf die Betriebseinheit der zertifizierten Bereiche verwendet.

Beispiel: ein Betrieb ist für die Erzeugung von Rohmilch in eine GruppENZertifizierung eingebunden und für Rindfleisch einzelzertifiziert. Der gesamte Betrieb fällt in die Risikoklasse 0. In diesem Fall kann das Auditintervall für Rindfleisch an das Auditintervall für Rohmilch (max. 3 Jahre) angepasst werden.

E 2.3 KO Anforderungen

Folgende KO Anforderungen sind festgelegt:

- Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren (E 3.5)
- Rückverfolgbarkeit (E 3.6)
- Krisenmanagement (E 3.9)
- Wareneingangskontrolle (E 4.5, E 5.1, E 6.1)
- Einhaltung der Mindestfütterungsfrist (E 4.6)
- Trennung der Warenströme / Ausschluss der Verschleppungen von GVO-Futtermitteln, Vermischung und Vertauschung (E 4.7, E 5.2, E 6.3)

E 3 Allgemeine Anforderungen

E 3.1 Betriebsbeschreibung

Die Betriebsbeschreibung (Anhang XX oder XXI) liegt vor und ist aktuell.

Die Zertifizierungsstelle und bei GruppENZertifizierung der Gruppenorganisator werden zeitnah über wesentliche Änderungen die die VLOG-Zertifizierung betreffen, informiert.



Erläuterung: Elektronisch vorliegende Informationen werden akzeptiert. Zum Audit werden die aktuelle Betriebsbeschreibung, Anlagen und darin aufgeführte Dokumente und Analysen dem Auditor zur

Einsicht vorgelegt. Auf Wunsch des Unternehmens können unter Ausnahme der Betriebsbeschreibung und der darin genannten Unterlagen, Informationen zur Wahrung der Vertraulichkeit im Unternehmen verbleiben. Der Auditor muss diese eingesehen haben. Zudem wurde die Einsicht in der Betriebsbeschreibung an der betreffenden Stelle vermerkt, sowie für den Zertifizierungsprozess relevante Daten in die Betriebsbeschreibung und / oder Checkliste aufgenommen. Die aktuelle Betriebsbeschreibung wird dem Auditor zur Weiterbearbeitung in der Zertifizierungsstelle und Weitergabe an VLOG übermittelt.

Wesentliche Änderungen die die VLOG-Zertifizierung betreffen, sind z.B. Änderungen an der Risikoklasse.

E 3.2 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 für die Tätigkeiten relevant. Diese Übersicht ist beim Hinzukommen oder Ausscheiden von Personen sowie der Änderung von Verantwortlichkeiten zu aktualisieren.

Bei kleineren Betrieben¹³ besteht die Möglichkeit, dass dies im Rahmen der Betriebsbeschreibung erfolgt.

E 3.3 Risikomanagement

Gefahrenanalyse

Es liegt eine dokumentierte Gefahrenanalyse für alle relevanten betriebsindividuellen Abläufe und Prozesse inklusive 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
- Verschleppungen und Vermischungen durch Dritte
- Verschleppungen im eigenen Betrieb (z.B. über Gerätschaften, Personal)
- Überbetriebliche Nutzung von Maschinen, Anlagen / externe Dienstleister (vgl. Kapitel E 3.4)



Erläuterung: Sind alle Punkte der Gefahrenanalyse in der Betriebsbeschreibung enthalten, muss kein gesondertes Dokument zur Gefahrenanalyse erstellt werden.

Risikomanagement

Auf Grundlage dieser Identifizierung der verschiedenen Eintrags- und Verunreinigungsquellen sind detaillierte, betriebsindividuelle Maßnahmen festgelegt, die die zukünftige Verunreinigung und Verschleppung durch / bzw. von GVO-deklarationspflichtigen Futtermitteln ausschließen.

¹³ Definition siehe Glossar

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.

In jedem Fall sind zu Beginn der Fütterungsumstellung geeignete Maßnahmen zur Vermeidung von Verschleppungen und Vermischungen mit GVO erforderlich, die alle Gerätschaften, Lagerstätten, Anlagen, Mischanlagen, Transportmittel, etc. einschließt, die mit den Futtermitteln in Berührung kommen.

i *Erläuterung: Sofern neben der „ohne Gentechnik“-konformen Fütterung im landwirtschaftlichen Unternehmen andere Tiere mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln gefüttert werden oder aber in der Umgebung GVO-Pflanzen angebaut werden, besteht eine stark erhöhte Verschleppungsgefahr über Restfuttermengen, gemeinsame Benutzung von Gerätschaften, Stäube, etc.*

i *Erläuterung: Sind alle einzelbetrieblichen und risikoorientierten Verfahrensschritte in der Betriebsbeschreibung enthalten, muss kein gesondertes Dokument erstellt werden.*

E 3.4 Überbetriebliche Nutzung von Maschinen, Anlagen / externe Dienstleister

- Werden Maschinen / Anlagen zum Futteranbau, der Futteraufbereitung und -herstellung zusammen mit anderen landwirtschaftlichen Unternehmen genutzt und / oder
- Tätigkeiten an externe Dienstleister vergeben,

ist dies im Risikomanagement (vgl. Kapitel E 3.3) des Unternehmens betrachtet und es sind ggfs. entsprechende Verfahrensschritte und Maßnahmen zur Vermeidung von GVO-Verschleppungen festgelegt. Sind Maßnahmen für die Einhaltung der Anforderungen des VLOG Standards durch gemeinsame Maschinennutzung bzw. beauftragte Unternehmen notwendig, so ist mit diesen eine entsprechende Vereinbarung zur Einhaltung getroffen.

Werden zertifizierungspflichtige Tätigkeiten (vgl. Kap. B 1, C 1, G 1, E 1) an externe Dienstleister ausgelagert, werden die Anforderungen aus Kapitel A 3.2.1 eingehalten.

E 3.5 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 anderer Erkenntnisse bzgl. der nicht gesicherten Konformität mit den „ohne Gentechnik“-Anforderungen vor.

Dieses beinhaltet mindestens:

- Kennzeichnung betroffener Futtermittel, Produkte und Tiere
- Information von Kunden/ Abnehmern und Lieferanten
- Fehlerbehandlung
- Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen
- Sperrung und Freigabe von Futtermitteln, Produkten und Tieren

- Dokumentation und Auswertung von Vorfällen

Die Verantwortlichkeiten im Verfahren sind festgelegt.

Der Umgang mit positiven Futtermittel-Analyseergebnissen erfolgt gemäß Anhang V.

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 bei einer "Ohne Gentechnik"-Kennzeichnung beabsichtigte gentechnikfreie Fütterung vor, beginnt die Mindestfütterungsfrist der betroffenen Tiere – ggfs. 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:

- 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 http://www.ohnegentechnik.org/ggsc_stellungnahme_fuetterungsfrist/).

E 3.6 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 Warenflüsse und deren Plausibilität 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 3.7 Reklamationsmanagement

Einzelzertifizierung

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

Gruppenzertifizierung

Landwirtschaftliche Betriebe, die in eine Gruppenzertifizierung eingebunden sind, informieren bei Beanstandungen und Reklamationen den Gruppenorganisator und stimmen Korrekturmaßnahmen mit diesem ab.

E 3.8 Warenrücknahme

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



Erläuterung: Für Produkte und Tiere die nicht zurückgenommen werden können (z.B. Rohmilch, Eier), muss kein Verfahren für die Warenrücknahme vorliegen.

E 3.9 Krisenmanagement (KO)

Einzelzertifizierung

Im Ereignisfall informiert das landwirtschaftliche Unternehmen die zuständige Zertifizierungsstelle. Weitere Maßnahmen werden mit dieser bzw. diesem 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/ Produkten haben. Dieses Verfahren inkl. Notfallplan ist implementiert und umfasst mindestens:

- den Ablauf im Ereignisfall
- Benennung von Verantwortlichkeiten inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste
- Regelung zur umgehenden Information der VLOG Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (Vgl. Anhang XXXII), des Zertifizierers und betroffener Geschäftspartner und Kunden

Gruppenzertifizierung

Bei landwirtschaftlichen Betrieben, die in eine Gruppenzertifizierung eingebunden sind, übernimmt der Gruppenorganisator das Krisenmanagement (vgl. Kapitel F 3.10). Im Ereignisfall informiert der Betrieb seinen Gruppenorganisator und stimmt das weiter 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 fristgerechte Umsetzung der Korrekturmaßnahmen wird überwacht und die Wirksamkeit dieser in einem angemessenen Zeitraum überprüft. Beides wird dokumentiert.

E 3.11 Dokumentation und Aufbewahrungsfrist

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

Alle Dokumente im Zusammenhang mit der „Ohne Gentechnik“-Produktion werden mindestens für den folgenden Zeitraum aufbewahrt, sofern nicht gesetzliche Vorgaben eine längere Aufbewahrungsfrist vorsehen: fünf Jahre.



Erläuterung: Dokumente die aufbewahrt werden müssen, sind z.B. Warenbegleitpapiere, Rechnungen von Betriebsmitteln (z.B. Saatgut), Futtermittelbegleitpapiere, Schulungsdokumentationen, Bestellungen, Deklarationen, etc.

E 3.12 Schulung der Mitarbeiter

Alle im „VLOG“- relevanten Betriebsablauf involvierten Mitarbeiter werden vor Aufnahme der Tätigkeit sowie laufend mindestens einmal jährlich bzgl. der Anforderungen des VLOG-Standards und der dazu festgelegten Betriebsabläufe geschult.

Diese Schulungen/Unterweisungen sind hinsichtlich deren Inhalten und Teilnehmern sowie Schulungsdatum, Schulungsort und Referenten dokumentiert.



Erläuterung: Bei kleinen landwirtschaftlichen Betrieben muss keine separate „VLOG“-Schulung der Mitarbeiter stattfinden.

Schulungen können in Form von praktischen Unterweisungen erfolgen. Die Intensität der Schulung / Unterweisung variiert je Mitarbeiter und orientiert sich an der Verantwortung des Mitarbeiters für den ordnungsgemäßen „VLOG“- Betriebsablauf.

E 3.13 Eigenkontrolle

Einmal jährlich 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 Tierische Produktion

E 4.1 Tierbestandsübersicht

Alle im Unternehmen gehaltenen Tierarten bzw. Tierkategorien zur Lebensmittelproduktion sind in einer aktuellen Tierbestandsübersicht erfasst. Darin ist festgelegt, ob diese Tiere „ohne Gentechnik“-konform gefüttert werden oder nicht.

E 4.2 Futtermittelbestellung

Nicht VLOG-zertifizierte risikobehaftete Futtermittel (vgl. E 4.9.1) 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 „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



Erläuterung: Die Vereinbarung umfasst mindestens Namen und Adresse der beteiligten Unternehmen sowie Nennung der Futtermittel, die die Vereinbarung umfasst.

- oder eine Zusatzbestätigung des Futtermittellieferanten auf dem Liefer- / Warenbegleitpapieren 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: ...“



Erläuterung: Nicht risikobehaftete Futtermittel (vgl. E 4.9.1 z.B. VLOG-zertifizierte Futtermittel mit dem Hinweis und/oder mit dem Siegel „VLOG geprüft“) dürfen ohne schriftliche Bestellungen, ohne weitere vertragliche Vereinbarung und ohne weitere Begleitdokumente eingesetzt werden.

E 4.3 Futtermittelliste

Es liegt eine aktuelle Futtermittelliste vor, darin sind alle im Unternehmen eingesetzten Futtermittel, deren Herkunft sowie deren Verwendungszweck (Tierart / Tierkategorie) angegeben.



Erläuterung: Die Futtermittelliste dient als Hilfestellung zur Sicherstellung der „Ohne Gentechnik“-Fütterung:

- *Ausgehend von dieser Liste kann überprüft und sichergestellt werden, dass für jede Futtermittellieferung entsprechende Nachweise darüber vorliegen, dass diese Futtermittel kennzeichnungsfrei sind.*

- *Erkennen von Überschneidungen im Verwendungszweck von Futtermitteln für verschiedene Tierarten. Dies ist vor allem dann entscheidend, wenn am Betrieb gleichzeitig die Fütterung mit kennzeichnungsfreien und kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln erfolgt. Diese werden als „austauschbar“ bezeichnet.*

Die Futtermittelliste ist zunächst im Rahmen einer Ersterfassung zu erstellen. Danach ist sie stets aktuell zu halten, indem neue Futtermittel und neue Lieferanten ergänzt und nicht mehr vorhandene gestrichen werden. Letzteres sollte jedoch erst dann erfolgen, wenn das betreffende Futtermittel vollständig aufgebraucht und nicht mehr am Betrieb vorhanden ist. Ergänzungen und Streichungen sind mit dem Datum des ersten Zukaufs bzw. des letzten Verbrauchs zu versehen. Auch alle selbst erzeugten Futtermittel sind in die Futtermittelliste einzutragen.

Eine Alternative für kleine Betriebe¹⁴ stellt eine Futtermittelliste dar, die als chronologisch abgelegte Belegsammlung von Rechnungen und Warenbegleitpapieren realisiert wird.

E 4.4 Futtrationen

Für alle Tierarten und Tierkategorien der „Ohne Gentechnik“-Produktion sind die Futtrationen aktuell dokumentiert, dabei sind Unterschiede bzgl. Lebensphasen oder Jahreszeit berücksichtigt.

E 4.5 Wareneingangskontrolle von Futtermitteln (KO)

Im Wareneingang ist sichergestellt, dass nur kennzeichnungsfreie Futtermittel für die „Ohne Gentechnik“-Produktion verwendet werden.

Wareneingangskontrolle von losen VLOG-zertifizierten Futtermitteln:

- Beim Wareneingang von losen Futtermitteln werden die Warenbegleitpapiere auf: die Kennzeichnung „VLOG geprüft“ kontrolliert. Unvollständige Warenbegleitpapiere werden beim Lieferanten reklamiert.
- Die VLOG-Zertifizierung des Futtermittelproduzenten bzw. Futtermittellieferanten wird regelmäßig, jedoch mindestens 1x jährlich 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 1x jährlich geprüft.



Erläuterung: Alternativ zur VLOG-Zertifizierung liegt eine Zertifizierung nach einem als gleichwertig anerkannten Standard vor.

Wareneingangskontrolle von nicht VLOG-zertifizierten Futtermitteln:

- Die Abwesenheit einer Kennzeichnung nach VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 auf den Futtermittletiketten bzw. Warenbegleitpapieren wird kontrolliert.

Alle Warenbegleitpapiere von zugekauften Futtermitteln werden auf Vollständigkeit der Angaben kontrolliert und chronologisch abgelegt.

¹⁴ Siehe Glossar

E 4.6 Einhaltung der Mindestfütterungsfrist (KO)

Vor der Kennzeichnung von tierischen Lebensmittel (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 7 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 ¹⁵	zehn Wochen
Geflügel für die Eierzeugung	sechs Wochen
Andere Tierarten / Tierkategorien	von Geburt / Schlüpfen an

Tabelle 7: Mindestfütterungsfrist gemäß EGGenTDurchfG (vgl. EGGenTDurchfG, zuletzt geändert durch Art. 58 V v. 31.8.2015 I 1474)

Die Sicherstellung der o.g. Mindestfütterungsfristen im eigenen Betrieb wird über die Futtermittelliste (vgl. Kap. E 4.3) und Futtermittelbegleitpapiere / Anbauaufzeichnungen nachgewiesen.

Wird ein Tier in oder nach Ablauf der Mindestfütterungsfrist mit einem kennzeichnungspflichtigen Futtermittel gefüttert, beginnt die Mindestfütterungsfrist für dieses Tier von neuem (vgl. E 3.5).

Tierzukauf von nicht VLOG-zertifizierten Vorbesitzern

Bis zum 31.12.2020 wird der „ohne Gentechnik“-konforme Fütterungszeitraum beim Vorbesitzer für die Mindestfütterungsfrist nur angerechnet, wenn darüber eine schriftliche Bestätigung des Vorbesitzers gemäß Anhang II vorliegt.

Ab dem 01.01.2021 kann die „ohne Gentechnik“-konforme Fütterung beim Vorbesitzer für die Mindestfütterungsfrist nur angerechnet werden, wenn der Vorbesitzer (Ausnahmen vgl. E 1) nach VLOG-Standard oder nach einem als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert ist.

¹⁵ 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.



Erläuterung: Alternativ zur Nutzung des Anhangs II kann bis zum 31.12.2020 mit dem Vorbesitzer auch eine vertragliche Vereinbarung zur „ohne Gentechnik“-konformen Fütterung (inkl. entsprechende Maßnahmen) getroffen werden.

Diese Vereinbarung umfasst mindestens die folgenden Punkte:

- *Es liegt ein dokumentiertes Verfahren vor, durch das nachvollzogen werden kann, seit wann die einzelnen Tiere „ohne Gentechnik“-konform gefüttert werden. Die Funktionalität ist durch Externe nachprüfbar.*
- *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.*

Ausnahme Junghennen: Die „ohne Gentechnik“-konforme Fütterung beim Junghennenvorbesitzer kann nur berücksichtigt werden, wenn dieser für die Junghennenaufzucht VLOG-zertifiziert ist.

Tierzukauf von VLOG-zertifizierten Vorbesitzern

Für die Anrechnung des Zeitraums der „ohne Gentechnik“-konformen Fütterung:

- liegt eine schriftliche Bestätigung inklusive Datum, ab dem die Tiere nachweislich durchgängig bis zum Verkauf „ohne Gentechnik“-konform gefüttert wurden, vor und
- wird die VLOG-Zertifizierung des Vorbesitzers regelmäßig, jedoch mindestens 1x jährlich geprüft.

E 4.7 Trennung der Warenströme / Ausschluss der Verschleppungen von GVO-Futtermitteln, Vermischung und Vertauschung (KO)

Futtermittel unterschiedlicher Qualitäten:

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

- Im landwirtschaftlichen Unternehmen erfolgt bei derselben Tierkategorie keine konventionelle Produktion mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln parallel zur „Ohne Gentechnik“-Produktion.
 - Zulässige Ausnahme: Die unterschiedlichen Produktionen finden jeweils auf vollständig getrennten Betriebseinheiten statt, bei denen auch die Futtermittel vollständig getrennt gelagert und gehandhabt werden.
- Die nach Kap. E 3.3 festgelegten betriebsindividuellen Maßnahmen stellen nachvollziehbar sicher, dass zu keinem Zeitpunkt kennzeichnungspflichtige Futtermittel, in den Warenfluss der Futtermittel, die zur Herstellung von „Ohne Gentechnik“-Lebensmitteln gedacht sind, gelangen können.
 - Die Warenflüsse sind räumlich und / oder zeitlich getrennt.
 - Im Falle einer zeitlichen Trennung ist durch geeignete Verfahrensschritte sichergestellt, dass eine Verschleppung von GVO auf ein Minimum reduziert wird. Vor Beginn der „ohne Gentechnik“-konforme Fütterung – insbesondere bei regelmäßig stattfindendem Wechsel zwischen „ohne Gentechnik“-konforme

Fütterung und Fütterung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln - sind die nach Kap. E 3.3 festgelegten Maßnahmen durchgeführt und dokumentiert. Es ist dokumentiert, wohin ggfs. vorhandene Restmengen kennzeichnungspflichtiger Futtermittel gebracht wurden.



Erläuterung: So sind z.B. Fahrzeuge nachweislich trocken zu reinigen, nachdem sie loses kennzeichnungspflichtiges Futtermittel transportiert haben.

- Darüber hinaus ist bei einer zeitlichen Trennung im Umgang mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln und kennzeichnungsfreien Futtermitteln zur „Ohne Gentechnik“-Produktion, die zur Herstellung von Lebensmitteln mit der Kennzeichnung „VLOG“ bzw. dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gedacht sind, anhand von repräsentativen Untersuchungsergebnissen die Wirksamkeit der Maßnahmen zu belegen.

Sind austauschbare kennzeichnungspflichtige Futtermittel vorhanden, werden zusätzlich folgende Anforderungen eingehalten:

- 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 „Ohne Gentechnik“-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.)

Werden Futtermischwagen betriebsintern oder überbetrieblich sowohl für kennzeichnungspflichtige als auch kennzeichnungsfreie Futtermittel genutzt, sind entsprechende Maßnahmen zur Vermeidung von Verschleppung/Vermischung zu ergreifen. Zwischen kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln und Futtermitteln für die „Ohne Gentechnik“-Produktion ist mindestens eine ausreichend beschaffene Spülcharge oder eine feuchte Reinigung durchzuführen. Die Spülcharge wird außerhalb der „Ohne Gentechnik“-Produktion verwendet.

Produkte unterschiedlicher Qualitäten:

Werden im Unternehmen eigen erzeugte „Ohne Gentechnik“ / „VLOG“- Produkte parallel zu Produkten gehandhabt, die für das „Ohne Gentechnik“-System nicht geeignet sind, ist über entsprechende Maßnahmen sichergestellt, dass keine Vermischung oder Vertauschung von Lebensmitteln der unterschiedlichen Qualitäten erfolgt. Darüber hinaus ist den verantwortlichen Mitarbeitern der GVO-Status des Futters und der Umstellungsstatus der einzelnen Tiere / Durchgänge auf allen Stufen bekannt, von Futterannahme über tierische Produktion bis Auslieferung / Transport der tierischen Produkte / Tiere.

E 4.8 Nutzung von Mahl- und / oder Mischanlagen

E 4.8.1 Nutzung von überbetrieblich eingesetzten Mahl- und / oder Mischanlagen

E 4.8.1.1 Vertragliche Regelung mit dem Anlagenbetreiber

Bei der Nutzung von VLOG- oder als gleichwertig anerkannten zertifizierten Mahl- und / oder Mischanlagen:

- liegt dem Betreiber der mobilen Mahl- und / oder Mischanlage von jedem VLOG-zertifizierten landwirtschaftlichen Unternehmen oder landwirtschaftlichen VLOG-Gruppenmitglied eine schriftliche Einverständniserklärung vor. Diese berechtigt den Betreiber der mobilen Mahl- und / oder Mischanlage zur Probenahme der hergestellten „VLOG-Mischung“.
- Wird die VLOG-Zertifizierung der Mahl- und / oder Mischanlage regelmäßig, jedoch mindestens einmal jährlich geprüft.

Bei der Nutzung von nicht VLOG oder als gleichwertig anerkannten zertifizierten mobilen Mahl- und / oder Mischanlagen liegt eine schriftliche Vereinbarung zwischen Landwirt und Anlagenbetreiber vor, die mindestens die folgenden Punkte beinhaltet:

- Verpflichtung des Anlagenbetreibers zu planmäßigen Wartungen und Reinigung der eingesetzten Anlage sowie Nutzung gemäß Betriebsanleitung
- Verpflichtung, nach kennzeichnungspflichtigen Mischungen und vor dem Einsatz in der VLOG-Produktion - je nach Anlagentyp und eigener Risikobewertung - mindestens eine Restlosentleerung und/oder Spülcharge durchzuführen. Die Restlosentleerung und/oder Spülcharge stellt die Kennzeichnungsfreiheit des Futters seitens der Anlage sicher. Die Herleitung der Maßnahme kann z.B. über ein Anlagengutachten / Bestätigung des Anlagenherstellers begründet werden. 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.
- Verpflichtung, dass die Spülcharge gemäß den Herstellerangaben und mit ausreichend großer Menge durchgeführt wird.
- Verpflichtung zur Dokumentation der durchgeführten Mahl- und Mischprozesse mit dem Mahl- und Mischprotokoll gemäß Anhang XXIX oder einem inhaltlich gleichwertigen Mischprotokoll.
- Beim Zukauf von Ölen / Fetten vom Anlagenbetreiber: Verpflichtung zum Einsatz von kennzeichnungsfreien Ölen / Fetten für die „Ohne Gentechnik“-Produktion

E 4.8.1.2 Spezifische Maßnahmen zum Ausschluss von Verschleppungen von GVO-Futtermitteln

Das Unternehmen legt Maßnahmen gemäß Kapitel E 3.3 zur Vermeidung von Verschleppungen von GVO-Futtermitteln durch den Einsatz von mobilen Mahl- und / oder Mischanlagen fest. Die Maßnahmen werden, implementiert, dokumentiert und im Rahmen der Eigenkontrolle auf Wirksamkeit geprüft. Es ist sichergestellt, dass beim Verbleib von Spülchargen der mobilen Mahl- und / oder Mischanlage, diese nicht in der „Ohne Gentechnik“-Produktion eingesetzt werden.

E 4.8.1.3 Dokumentation der Futtermischung

Für jeden Mahl- und Mischprozess für die „Ohne Gentechnik“-Produktion liegt ein vollständig ausgefülltes und vom Anlagenfahrer unterschriebenes Mahl- und Mischprotokoll gemäß Anhang XXIX oder inhaltlich gleichwertiges Mischprotokoll vor.

E 4.8.2 Nutzung von stationären Mahl- und / oder Mischanlagen

E 4.8.2.1 Nutzung der Mahl- und / oder Mischanlage ausschließlich für kennzeichnungsfreie Futtermittel

Die ausschließliche Nutzung für kennzeichnungsfreie/„VLOG geprüft“-Futtermittel wird in der Betriebsbeschreibung dokumentiert.



Erläuterung: Wird die Mahl- und / oder Mischanlage ausschließlich für kennzeichnungsfreie/„VLOG geprüft“ Futtermittel genutzt, so bestehen keine weiteren Anforderungen.

E 4.8.2.2 Duale Nutzung der Mahl- und / oder Mischanlage für kennzeichnungsfreie und kennzeichnungspflichtige Futtermittel

Wird die Mahl- und / oder Mischanlage sowohl für kennzeichnungsfreie/„VLOG geprüft“ Futtermittel als auch kennzeichnungspflichtige Futtermittel genutzt, so werden die in den folgenden Kapiteln aufgeführten Bedingungen erfüllt.

E 4.8.2.3 Spezifische Maßnahmen für den Ausschluss von Verschleppung von GVO-Futtermitteln

Gemäß Kap. E 4.7 sind pro Anlage individuelle Maßnahmen / Vorgaben abgeleitet, dokumentiert und umgesetzt, um bei der Produktion von Mischungen für die „Ohne Gentechnik“-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 wird vor dem Einsatz für die 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 wird gemäß Herstellerangaben und mit ausreichend großer Menge durchgeführt. Es ist nachvollziehbar begründet, dass die Chargengröße ausreichend ist (z.B. Angaben des Herstellers zur Verschleppung oder eigene Testergebnisse).
- Spülchargen werden außerhalb der VLOG-Produktion verwendet.
- Es ist klar dokumentiert, wie Restlosentleerung oder Spülcharge durchgeführt werden.
- Durchgeführte Restlosentleerungen und Spülchargen sind im Mischprotokoll gemäß Anhang XXIX dokumentiert.

E 4.8.2.4 Dokumentation der Futtermischung

Die Mischreihenfolge und die einzelnen Mischungen sind pro Anlage tagesgenau dokumentiert.

Aus der Dokumentation ist ersichtlich, bei welchen Mischungen es sich um Mischungen mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln sowie um „VLOG-Mischungen“ handelt.

Jede „VLOG-Mischung“ wird nach Beendigung der Mischung über ein Mischprotokoll gemäß Anhang XXIX oder ein inhaltlich gleichwertiges Mischprotokoll dokumentiert, dieses wird vom Durchführer der Mischung unterzeichnet.

E 4.9 Probenahme und Analyse

Diese Kapitel ist nicht relevant für Unternehmen der Unterstufe Viehhandel/-transport.

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

E 4.9.1 Risikobehaftete Futtermittel

Für die Stufe Landwirtschaft werden folgende Futtermittel als risikobehaftet eingestuft:

- Einzelfuttermittel der Pflanzenspezies Soja, Raps, Mais¹⁶, Zuckerrübe¹⁷, Baumwolle, außer:
 - Futtermittel dieser Pflanzenspezies, die nach VLOG-Standard oder einem nach VLOG als gleichwertig anerkanntem Standard zertifiziert sind und / oder
 - Futtermittel dieser Pflanzenspezies, die direkt von einem Erzeuger aus einem Anbaugebiet stammen, in dem der Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen untersagt ist und die Futtermittel weder von Dritten verarbeitet noch von einem gewerblichen Spediteur transportiert wurden
- Mischfuttermittel, die aus einem oder mehreren der in E 4.9.1 genannten Einzelfuttermittel hergestellt wurden außer:
 - Mischfuttermittel, die nach VLOG-Standard oder einem als gleichwertig anerkanntem Standard zertifiziert sind

¹⁶ **Getrocknete Maiskörner**, die nachgewiesenermaßen in Dänemark, Deutschland, Frankreich, Griechenland, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Niederlande, Nordirland, Österreich, Polen, Schottland, Schweiz, Slowenien, Ungarn, Wales, Belgien oder Zypern angebaut wurden, können als nicht risikobehaftete Futtermittel eingestuft werden. Dies ist dann möglich, wenn der Landwirt den Mais direkt von der Trocknungsanlage bezieht und eine aussagekräftige Bestätigung der Trocknungsanlage vorliegt, dass in der Anlage nur kennzeichnungsfreie Ware getrocknet wurde und darunter nur Mais, welcher in ebendiesen Ländern erzeugt wurde.

Darüber hinaus kann auch gehandelte Maissilage/Silomais aus Mais, welcher nachgewiesenermaßen in den oben genannten Ländern angebaut wurde, als nicht risikobehaftetes Futtermittel eingestuft werden. Dies ist dann möglich, wenn der Landwirt das Futtermittel über einen Streckenhändler bezieht, die Lieferung aber ohne Zwischenlagerung direkt vom Erzeuger zum Kunden erfolgt ODER der Mais von einem Händler bezogen wird, welcher bei sich ausschließlich Silomais/Maissilage lagert/umschlägt welche aus den oben genannten Ländern stammt (Bescheinigung durch Händler erforderlich) ODER es sich um vom Erzeuger folierte/ingeschweißte Silage handelt, welche in dieser ursprünglichen Verpackung über einen Händler zum Landwirt kommt. Dem Landwirt muss in jedem Fall eine aussagekräftige chargenbezogene Herkunftsbescheinigung/Erklärung durch den (Strecken-) Händler oder Erzeuger vorliegen.

¹⁷ Futtermittel, die aus Zuckerrüben hergestellt werden (Bsp. Zuckerrübenschnitzel, Pellets, Melasse), die nachgewiesenermaßen in der EU oder der Schweiz angebaut und ggfs. verarbeitet wurden, werden nicht als risikobehaftetes Futtermittel eingestuft, wenn dem Landwirt pro Kampagne eine aussagekräftige Bestätigung des Herstellers vorliegt, dass es sich bei der Ware um Futtermittel handelt, die aus Zuckerrüben hergestellt wurden, die in der EU oder Schweiz angebaut und verarbeitet wurden. Diese Ausnahme gilt nur für Futtermittel, in denen Zuckerrübe der einzige risikobehaftete Futterbestandteil ist. Dies ist dann möglich, wenn der Landwirt das Futtermittel direkt vom Hersteller bezieht ODER der Landwirt das Futtermittel über einen Streckenhändler bezieht, die Lieferung aber ohne Zwischenlagerung direkt vom Hersteller zum Landwirt erfolgt.

E 4.9.2 Probenahme- und Analysenplan

In einzelzertifizierten Unternehmen liegt ein schriftlicher Probenahme- und Analysenplan vor, der die risikoorientierte Beprobung und GVO-Analyse von für die „Ohne Gentechnik“-Produktion relevanten risikobehafteten Futtermitteln im Unternehmen beschreibt.

Der Probenahme- und Analysenplan enthält / definiert unter Einhaltung der Anforderungen in Teil J mindestens:

- die Festlegung der zu beprobenden / zu analysierenden risikobehafteten Futtermittel beruhend auf einer schriftlich dokumentierten Gefahrenanalyse der eingesetzten risikobehafteten Futtermittel (vgl. E 3.3).
- die Beschreibung des Probenahmeverfahrens (Art der Proben, Probenahmeorte, Benennung des Probennehmers, Bildung von Rückstellmustern, Größe der Proben, Dokumentation der Probenahme, eindeutige Kennzeichnung der Probe)
- die Häufigkeit und zeitliche Verteilung der Probenahmen und GVO-Analysen
- Festlegung der zu untersuchenden Parameter (vgl. Leitfaden Labore)
- die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analysenumfang).

Der Probenahme- und Analysenplan ist planmäßig umgesetzt.



Erläuterung: Probenahmen und GVO-Analysen sind nicht notwendig, wenn für die eingesetzten risikobehafteten Futtermittel die gentechnischen Veränderungen technisch bedingt nicht analysiert werden können. Eine Bewertungshilfe zur Analysierbarkeit von Futtermitteln steht auf der VLOG-Homepage zur Verfügung:

http://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/das_siegel/og-standard/Weitere_Dokumente/Analysierbarkeit_von_Rohstoffen_Futtermittel-und_Lebensmittel-Zutaten_auf_GV-Bestandteile.pdf.

E 4.9.3 Probenahme- und Analysehäufigkeit, Aufbewahrung von Rückstellmustern

Probenahmehäufigkeit:

Es erfolgt in folgenden Fällen eine Probenahme:

- bei jeder Anlieferung von risikobehafteten Einzel- und Mischfuttermitteln¹⁸
- beim Einsatz einer stationären oder mobilen Mahl- und / oder Mischanlagen gemäß den Vorgaben in Tabelle 8
- 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. Die entsprechende Probe hat dabei vor dem beziehungsweise zum Beginn der Mindestfütterungsfrist zu erfolgen und wird am Ort der Futtervorlage (z.B. Futtertrog) gezogen.

¹⁸ Dies gilt auch für den Zukauf von Futtermitteln von Mahl- und / oder Mischanlagenbetreibern

i *Erläuterung: Die Beprobung von Sackware (inklusive manipulationssicher verschlossener Big Bags) bei der Anlieferung kann entfallen.*

Aufbewahrung von Rückstellmustern:

Die Rückstellmuster der gezogenen Proben werden mindestens zwei Monate aufbewahrt. Zudem werden für jede der zwei relevanten Kategorien¹⁹ immer mindestens die drei letzten Rückstellmuster aufbewahrt, auch wenn diese älter als zwei Monate sind.

Analysehäufigkeit

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

Es erfolgt eine GVO-Analyse der beprobten Futtermittel und Futtermittelmischungen gemäß dem Analysenplan und den Anforderungen in Teil J:

- insgesamt mindestens einmal im Auditintervall von dem Futtermittel (Anlieferung von risikobehafteten Futtermitteln) bzw. der Futtermittelmischung (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.

i *Erläuterung: Ein Wechsel zur „ohne Gentechnik“-konformen Fütterung findet z.B. in Produktionssystemen statt, in denen die Lebensdauer der Tiere länger als die „Ohne Gentechnik“-Mindestfütterungsfrist ist (z.B. Putenmastbetriebe).*

Werden Futtermittel-Sammelproben aus unterschiedlichen Futterlieferungen analysiert, sind deren Ergebnisse nicht als einzelbetriebliches Analyseergebnis anrechenbar. Pro landwirtschaftlichen Betrieb ist im jeweiligen Auditintervall mindestens ein Analyseergebnis bezogen auf eine konkrete Lieferung von risikobehafteten Einzel- oder Mischfuttermittel bzw. einer Mischung einer nicht VLOG-zertifizierten Mahl- und / oder Mischanlage vorzuweisen.

i *Erläuterung: Von den Analysen beim Futtermittelwechsel sind VLOG-Betriebseinheiten/ VLOG-Ställe ausgenommen, bei denen vor der „ohne Gentechnik“-konformen Fütterung eine dokumentierte Nassreinigung des Stalles und der Fütterungseinrichtungen (inkl. Silo) durchgeführt wird.*

Mobile- und stationäre Mahl- und / oder Mischanlagen

Im jeweiligen Auditintervall wird im Unternehmen mindestens die in Tabelle 8 aufgeführten Analysehäufigkeiten umgesetzt.

Die Probenahme erfolgt aus dem gemischten Futtermittel.

¹⁹ Anlieferung risikobehaftete Futtermittel; ~~Einsatz mobile Mahl- und / oder Mischanlagen~~; Wechsel zwischen „ohne Gentechnik“-konformer Fütterung und Fütterung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln

	Mobile Mahl- und / oder Mischanlage ist VLOG zertifiziert²⁰	Mobile Mahl- und / oder Mischanlage ist nicht VLOG zertifiziert	Stationäre Mahl- und / oder Mischanlage (nur für im eigenen Betrieb eingesetzte Futtermittel)
Anlage verarbeitet ausschließlich kennzeichnungsfreie Futtermittel	Keine Probenahme und Analysen notwendig	1 Analyseergebnis pro Auditintervall	Keine Probenahme oder Analysen notwendig
Anlage verarbeitet auch kennzeichnungspflichtige Futtermittel	Keine Probenahme und Analysen notwendig		1 Analyseergebnis pro Auditintervall ODER Landwirt führt alle 5 Jahre einen Verschleppungstest bei der Anlage durch (vgl. C 6.2)

Tabelle 8: Mindestanzahl von Analysen in der Unterstufe mobile/stationäre Mahl- und / oder Mischanlagen im jeweiligen Auditintervall

E 4.9.4 Reduktion des Analyseumfangs nach Futterwechsel 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 Futterwechsel – 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 Umstellungs-Systems durch die Gruppe 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 ggfs. anderer Unterlagen entscheidet die Zertifizierungsstelle darüber, ob die Gruppe den reduzierten Analyseumfang in Anspruch nehmen kann. Die Entscheidung wird dokumentiert.
- Das Umstellungs-System wird fortlaufend validiert:
 - Jährlich wird bei min. 25% der Standorte mit regelmäßigem Futtermittelwechsel je mindestens eine Analyse nach dem Futtermittelwechsel durchgeführt.
 - Jährlich wird bei min. 5% der Standorte mit regelmäßigem Futtermittelwechsel nach dem Futtermittelwechsel je mindestens eine Probe von einer VLOG-anerkannten

²⁰ Oder nach einem vom VLOG als gleichwertig anerkannten Standard

Zertifizierungsstelle gezogen und in die Analyse gegeben. Diese Analysen können den 25% angerechnet werden.

- die Futtermittelumstellungen inkl. ergriffene Maßnahmen zur Vermeidung von Vermischung und Verschleppung werden schriftlich dokumentiert.



Erläuterung: Ein Fließschema dieses Prozesses findet sich in Anhang VII.

Kommen neue Betriebe/Standorte in die Gruppe und wollen ebenfalls vom reduzierten Analyseumfang profitieren, so muss mindestens ein Analyseergebnis vom Futtermittelwechsel je neuem Standort vorgelegt werden.

Bei positiven Analyseergebnissen entscheidet die Zertifizierungsstelle (ggfs. in Absprache mit VLOG) einfallorientiert darüber, ob einzelne Betriebe oder die gesamte Gruppe den reduzierten Analyseumfang weiterhin nutzen dürfen/darf.

E 4.10 Warenausgangskontrolle / Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren

Es ist sichergestellt, dass ausschließlich Produkte und Tiere, die die Anforderungen an die 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. Milchabholung), erfolgt eine eindeutige vertragliche Regelung über die Lieferung, die die oben genannte Kennzeichnung sicherstellt.

E 5 Spezifische Anforderungen pflanzliche Futtermittelproduktion

E 5.1 Wareneingangskontrolle (KO)

Im Wareneingang ist sichergestellt, dass sämtliches Saat- und Pflanzgut für die Erzeugung betriebsinterner Futtermittel GVO-frei ist.

Die Dokumentation der eigen erzeugten Futtermittel erfolgt in der Futtermittelliste (vgl. Kap. E 4.3).



Erläuterung: Die GVO-Freiheit des Saat- und Pflanzgut erfolgt z.B. über die Abwesenheit einer Kennzeichnung nach Richtlinie 98/95/EG auf den Saatgutbelegen / Deklarationen.

E 5.2 Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischung und Vertauschung (KO)

GVO-Verschleppungen durch GVO-Anbau bzw. GVO-Freisetzungversuche in das eigenerzeugte Futter werden vermieden. Es wird regelmäßig überprüft, ob GVO-Anbau oder GVO-Freisetzungversuche in der näheren Umgebung der Futterflächen stattfinden und bewertet, ob dieser Auswirkung auf die eigenen Futterpflanzen hat und ggfs. 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 Tiertransport / Viehhandel

Bei Viehhändlern / Tiertransporteuren werden zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen der Stufe Landwirtschaft auch die Anforderungen aus E 4 und diesem Kapitel abgeprüft.

E 6.1 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 Gruppensertifizierung (schriftlicher Nachweis der Zertifizierungsstelle des Gruppenorganisations) risikoorientiert (mindestens bei Erstbezug und folgend jährlich) geprüft und nachgewiesen.

E 6.2 Risikomanagement

Das Risikomanagement inkl. Gefahrenanalyse berücksichtigt neben den in Kapitel E 3.3 genannten Punkten die:

- getrennte Handhabung von VLOG-Tieren und nicht VLOG-Tieren
- falls zutreffend: Handhabung von kennzeichnungsfreien und kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln
- Ggfs. weitere unternehmensspezifische Punkte



Erläuterung: Nach EGGentDurchfG dürfen für die Erzeugung von tierischen Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten, die als „ohne Gentechnik“ gekennzeichnet werden, nur kennzeichnungsfreie Futtermittel verwendet werden.

E 6.3 Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischung und Vertauschung von Tieren (KO)

Die einzelbetrieblichen und risikoorientierten Verfahrensschritte zur Sicherstellung der Standard-Anforderungen sind in einem gesonderten Nachweis über entsprechende logistische Maßnahmen (z.B. räumliche und zeitliche Trennung) dokumentiert und werden im Rahmen der Eigenkontrolle auf Wirksamkeit überprüft.

VLOG-Tiere

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):
 - Beim Übernehmen wird die Tierkennzeichnung geprüft und nur ordnungsgemäß gekennzeichnete Tiere werden übernommen.
- Tiere mit Betriebskennzeichnung (z.B. Schweineohrmarke mit Angabe der Betriebs-VVVO-Nummer):
 - Werden mit einem Transport von einem Betrieb nur Tiere übernommen, die alle nachweislich als VLOG-Tiere übernommen werden, dient die Betriebskennzeichnung der Tiere als ausreichender Nachweis der Trennung.

Werden mit einem Transport von einem Betrieb sowohl VLOG-Tiere als auch Tiere anderer Qualitäten übernommen, sind die unterschiedlichen Gruppen während Transport / Beförderung nachweislich getrennt. Die Maßnahmen der Trennung sind in den Transportpapieren dokumentiert.



Erläuterung: Die tierindividuelle Einzeltierkennzeichnung dient als ausreichender Nachweis der Trennung.

Allen Mitarbeitern ist der VLOG-Status der einzelnen Tiere von Übernahme über die Beförderung / den Transport bis zur Ablieferung bekannt.

Teil F: Gruppenorganisation Landwirtschaft

F 1	Definition und Zertifizierungspflicht.....	93
F 2	Details zum Zertifizierungsprozess	94
F 2.1	Bedingungen und Voraussetzung für die Zertifizierung.....	94
F 2.2	Zertifizierungsprozess.....	94
F 2.2.1	Beantragung der Zertifizierung, Vorlage der Gruppenbeschreibung.....	95
F 2.2.2	Erstzertifizierung auf Grundlage der Ersterhebung durch den Gruppenorganisator (25%-Verfahren).....	95
F 2.2.3	Erstzertifizierung auf Grundlage von 100 % Audits durch die Zertifizierungsstelle (100%-Verfahren).....	96
F 2.2.4	Auswirkungen von Auditergebnissen auf die Kennzeichnung und Vermarktung	96
F 2.2.5	Zertifikatserteilung.....	97
F 2.2.6	Erteilung von Bescheinigungen für Gruppenmitglieder	97
F 2.2.7	Änderung/ Aktualisierung der Mitgliederliste	97
F 2.2.8	Verteilung Auditbericht.....	97
F 2.3	Beauftragung von mehreren Zertifizierungsstellen	97
F 2.4	Folgezertifizierung und Überwachung / Auditintervalle	98
F 2.5	KO-Anforderungen.....	99
F 3	Anforderungen an Gruppenorganisatoren.....	99
F 3.1	Gruppenbeschreibung, Mitgliederliste, Betriebsbeschreibung	99
F 3.2	Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (KO)	100
F 3.3	Risikomanagement (KO)	100
F 3.4	Umsetzung der Vorgaben zu Probenahme und Analyse	101
F 3.5	Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder durch Gruppenorganisator ..	102
F 3.6	Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren (KO)	102
F 3.7	Reklamationsmanagement.....	102
F 3.8	Warenrücknahme	102
F 3.9	Krisenmanagement (KO).....	102
F 3.10	Korrekturmaßnahmen/ kontinuierlicher Verbesserungsprozess.....	103
F 3.11	Dokumentation und Aufbewahrungsfristen.....	103
F 3.12	Interne Audits	103

Im folgenden Standardteil sind das Verfahren der Gruppensertifizierung Landwirtschaft sowie die Voraussetzungen und Anforderungen an die Gruppenorganisation Landwirtschaft beschrieben.

F 1 Definition und Zertifizierungspflicht

Für die landwirtschaftlichen Gruppenmitglieder gelten die Anforderungen der Stufe Landwirtschaft (Teil E), für den Gruppenorganisator Landwirtschaft darüber hinaus die Anforderungen in Teil F. In den Audits wird überprüft, ob alle Anforderungen vom Gruppenorganisator Landwirtschaft und den landwirtschaftlichen Gruppenmitgliedern erfüllt werden.

Unterstufe	Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Keine Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Standard- anforderungen
<p>VLOG-Gruppe Landwirtschaft: Eine VLOG-Gruppe Landwirtschaft ist der Zusammenschluss von mindestens zwei landwirtschaftlichen Unternehmen (den sogenannten landwirtschaftlichen Gruppenmitgliedern) zum Zwecke einer VLOG-Gruppensertifizierung Landwirtschaft.</p>			
<p>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-Gruppensertifizierung Landwirtschaft erfolgt die Zertifizierung über den Gruppenorganisator, d.h. dieser erhält das Zertifikat für die VLOG-Gruppe Landwirtschaft.</p>			
	Tierische Lebensmittel	Pflanzliche Lebensmittel	F 1-F 3
<p>Landwirtschaftliches Gruppenmitglied, folgend Gruppenmitglied: Landwirtschaftliches Unternehmen, das vertraglich in eine VLOG-Gruppe Landwirtschaft integriert ist.</p>			
	Für die Erzeugung und Be- und Verarbeitung von tierischen Lebensmitteln.	Für die Erzeugung von pflanzlichen Lebensmitteln.	E 1 -E 5

F 2 Details zum Zertifizierungsprozess

F 2.1 Bedingungen und Voraussetzung für die Zertifizierung

- bestehender Vertrag des Gruppenorganisors mit einer VLOG-anerkannter Zertifizierungsstelle
- bestehender Unterzeichneter Standardnutzungsvertrag des Gruppenorganisors mit VLOG²¹



Erläuterung:

- *Ein Gruppenmitglied kann für einen festgelegten Produktbereich (z.B. Milcherzeugung) nur Mitglied in einer VLOG-Gruppe sein. Werden bei einem Gruppenmitglied Tiere / tierische Lebensmittel verschiedener Produktbereiche erzeugt (z.B. Milch und Fleisch), kann das Unternehmen für jeden Produktbereich in jeweils unterschiedlichen VLOG-Gruppen Gruppenmitglied sein. Ist ein Unternehmen Gruppenmitglied bei einer VLOG-Gruppe, ist eine Einzelzertifizierung nach VLOG-Standard für diesen Geltungsbereich nicht zulässig.*
- *Die „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung von Lebensmitteln eines Gruppenmitglieds ist erst zulässig, nachdem dieses Gruppenmitglied lt. den Anforderungen in Kapitel F 2.2.1 der Zertifizierungsstelle gemeldet wurde, vom Gruppenorganisor die Ersterhebung durchgeführt wurde, ggfs. ein Audit durch die Zertifizierungsstelle beim Gruppenmitglied erfolgte und dieses Gruppenmitglied von der Zertifizierungsstelle für die VLOG-Gruppe zugelassen wurde.*

F 2.2 Zertifizierungsprozess

Die Gruppenzertifizierung Landwirtschaft erfolgt gemäß den nachfolgenden Schritten: (vgl. Kapitel F 2.2.1 bis F 2.2.8)

- Beantragung der Zertifizierung bei einer vom VLOG zugelassenen Zertifizierungsstelle und Vorlage der Gruppenbeschreibung (vgl. Kapitel F 3.1) inkl. Risikoeinstufung der landwirtschaftlichen Betriebe.
- Bei 25%-Verfahren (vgl. F 2.2.2): Ersterhebung durch den Gruppenorganisor
- Auditplanung der Zertifizierungsstelle mit dem Gruppenorganisor (Auditbereich, Auditzeitpunkt, Auditdauer)
- Auditdurchführung beim Gruppenorganisor und den Gruppenmitgliedern gemäß Kap. A 3.7 durch den Auditor inkl. Bewertung der Anforderungen, Überprüfung der Risikoeinstufung
- Auditbewertung / Review durch die Zertifizierungsstelle
 - inkl. Bestätigung / Korrektur des Auditergebnisses sowie der Risikoeinstufung und
 - inkl. Bestätigung der zugelassenen Gruppenmitglieder
- Zertifizierung der VLOG-Gruppe Landwirtschaft

Das beschriebene Verfahren wird auch bei neuen Gruppenmitgliedern angewandt.

²¹ bis 20.06.17 Zertifizierungsvertrag genannt

F 2.2.1 Beantragung der Zertifizierung, Vorlage der Gruppenbeschreibung

Der Gruppenorganisator beantragt bei der Zertifizierungsstelle die Gruppenzertifizierung nach VLOG-Standard und legt dabei die Gruppenbeschreibung (vgl. Kap. F 3.1) vor.

Der Gruppenorganisator legt fest, auf welcher Grundlage die VLOG-Erstzertifizierung und zukünftig die Zulassung weiterer Gruppenmitglieder erfolgen soll (vgl. Anhang VIII):

- **25%-Verfahren:** Ersterhebungen bei den Gruppenmitgliedern durch den Gruppenorganisator, verbunden mit Audits der Zertifizierungsstelle beim Gruppenorganisator und bei 25 % der Gruppenmitglieder (s. Kap. F 2.2.2)

oder

- **100%-Verfahren:** Audits durch die Zertifizierungsstelle beim Gruppenorganisator und allen Gruppenmitgliedern (s. Kap. F 2.2.3).

Das gewählte Verfahren der Erstzertifizierung findet Anwendung für die Zulassung neuer Gruppenmitglieder in eine VLOG-Gruppe Landwirtschaft. Die Zertifizierungsstelle aktualisiert anschließend die Mitgliederliste (s. Kap. F 2.2.7).



Erläuterung: Wird das 25%-Verfahren gewählt, so ist jeder Betrieb vor der Aufnahme durch den Gruppenorganisator zu kontrollieren.

Ohne Audit durch die Zertifizierungsstelle kann ein 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, so erfolgt bei allen eine Ersterhebung durch den Gruppenorganisator und bei mindestens drei 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).

F 2.2.2 Erstzertifizierung auf Grundlage der Ersterhebung durch den Gruppenorganisator (25%-Verfahren)

Die Zertifizierungsstelle führt ein Erstaudit beim Gruppenorganisator durch.

Der Gruppenorganisator führt durch nachweislich kompetentes Personal bei 100 % der Gruppenmitglieder Ersterhebungen, d.h. vor-Ort-Eigenkontrollen anhand der VLOG-Checklisten durch. Dabei verifiziert der Gruppenorganisator die Angaben aus den jeweiligen Betriebsbeschreibungen der einzelnen Gruppenmitglieder.

Diese Ersterhebungen finden in Abstimmung mit der Zertifizierungsstelle statt und werden durch die Zertifizierungsstelle formell freigegeben.

Der Gruppenorganisator nimmt auf Grundlage der Ersterhebungen eine Risikoeinstufung aller Gruppenmitglieder nach den Vorgaben in Kapitel E 2.1 vor. Der Gruppenorganisator übergibt anschließend alle Betriebsbeschreibungen inkl. Angabe der jeweiligen Risikoklasse der einzelnen Gruppenmitglieder an die Zertifizierungsstelle.

Die Zertifizierungsstelle prüft und bewertet die Gruppenbeschreibung sowie die Betriebsbeschreibungen aller Gruppenmitglieder und des Gruppenorganisations. 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 Gruppenorganisations durch eigene Erstaudits.

Die Zertifizierungsstelle gleicht die Ergebnisse der Ersterhebungen mit den Ergebnissen des Gruppenorganisations ab und leitet ggfs. Maßnahmen ein. Die Zertifizierungsstelle hat das Recht, die Ersterhebungen des Gruppenorganisations nicht zu akzeptieren und eine 100%ige Auditierung der Gruppenmitglieder durchzuführen. Die Entscheidung muss nachvollziehbar begründet werden.

Die Zertifizierungsstelle überprüft die Einstufung der Gruppenmitglieder in Risikoklassen und leitet daraus das resultierende Auditintervall jedes einzelnen Gruppenmitglieds für den kommenden Auditzeitraum ab.

Auf Grundlage der Ersterhebungen und der Audits der Zertifizierungsstelle beim Gruppenorganisations und bei den Gruppenmitgliedern ggfs. mit Durchführung von Nachaudits, erfolgt die Erstzertifizierung der VLOG-Gruppe.



Erläuterung: Der Ablauf der Gruppenzertifizierung wird im Anhang VIII schematisch dargestellt.

Das Audit des Gruppenorganisations wird in der Regel vor den Audits der Gruppenmitglieder durchgeführt.

Die Zertifizierungsstelle ist bei der 25 % Kontrolle für eine ausgewogene Verteilung der Audits bei den Gruppenmitgliedern, unter Beachtung von Risikoeinstufung des Gruppenorganisations, sowie z.B. Betriebsgröße und -organisation, geografische Lage, Futtermittellieferant, verantwortlich. Sofern die Zertifizierungsstelle dies als notwendig erachtet, kann sie auch mehr als 25 % der Gruppenmitglieder auditieren.

F 2.2.3 Erstzertifizierung auf Grundlage von 100 % Audits durch die Zertifizierungsstelle (100%-Verfahren)

Alternativ zu E 2.2.2 erfolgen 100 % der Audits durch die Zertifizierungsstelle (vgl. Anhang VIII):

Es findet ein Erstaudit des Gruppenorganisations durch die Zertifizierungsstelle statt.

Der Gruppenorganisations übergibt die Betriebsbeschreibungen der Gruppenmitglieder an die Zertifizierungsstelle. Bei allen Gruppenmitgliedern werden VLOG-Audits gemäß Kap. A 3.7 durch die Zertifizierungsstelle durchgeführt. Auf Grundlage der VLOG-Audits erfolgt die Überprüfung der Einstufung der Risikoklassen sowie die Zertifizierungsentscheidung.



Erläuterung: Das Audit des Gruppenorganisations wird in der Regel vor den Audits der Gruppenmitglieder durchgeführt.

F 2.2.4 Auswirkungen von Auditergebnissen auf die Kennzeichnung und Vermarktung

- Wurde aufgrund der Auditergebnisse die Zertifizierung der VLOG-Gruppe ausgesetzt oder entzogen, ist die Kennzeichnung von Produkten mit der „VLOG“-Kennzeichnung bzw. dem „Ohne GenTechnik“-Siegel für die gesamte VLOG-Gruppe nicht zulässig.
- Die Vermarktung von „VLOG“- bzw. mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichneten Lebensmitteln kann weiterhin durch die Gruppe erfolgen, wenn einzelne Gruppenmitglieder aus der Gruppe ausgeschlossen wurden. In diesem Fall ist nur für die ausgeschlossenen, ehemaligen Gruppenmitglieder die Vermarktung von „VLOG“- bzw. mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichneten Lebensmitteln nicht zulässig.

F 2.2.5 Zertifikatserteilung

Das VLOG-Zertifikat wird für die VLOG-Gruppe Landwirtschaft ausgestellt und enthält die Firmierung des Gruppenorganitors.

Den Gruppenmitgliedern werden keine individuellen Zertifikate ausgestellt.

Von der Zertifizierungsstelle erhält der Gruppenorganisator zusätzlich die Mitgliederliste, welche pro Gruppenmitglied folgende Daten enthält:

- die festgelegte Risikoklasse
- den letzten Regelaudittermin
- bei Legebetrieben darüber hinaus: die Printnummern.

F 2.2.6 Erteilung von Bescheinigungen für Gruppenmitglieder

Liefert ein Gruppenmitglied „VLOG“-Produkte oder Tiere neben dem Gruppenorganisator auch an einen anderen Abnehmer, kann die Zertifizierungsstelle dem Betrieb eine Bescheinigung ausstellen, dass dieser Teil einer VLOG-Gruppenzertifizierung ist. In der Bescheinigung wird angegeben, dass diese nur solange gültig ist, wie der Betrieb Mitglied der VLOG-Gruppe ist und die Gruppe über ein gültiges Zertifikat verfügt.



Erläuterung: Für das Ausstellen der Bescheinigung ist keine Erlaubnis des Gruppenorganitors erforderlich. Es wird jedoch empfohlen, dass der Gruppenorganisator von der zuständigen Zertifizierungsstelle über die Ausstellung einer Bescheinigung informiert wird.

F 2.2.7 Änderung/ Aktualisierung der Mitgliederliste

Der Gruppenorganisator meldet Änderungen und/ oder Aktualisierungen der Mitgliederliste (vgl. F 3.1) umgehend an die Zertifizierungsstelle.

F 2.2.8 Verteilung Auditbericht

Der Gruppenorganisator bzw. das auditierte Gruppenmitglied erhalten von der Zertifizierungsstelle je Audit einen Auditbericht inkl. festgestellter Abweichungen und umzusetzender Maßnahmen von der Zertifizierungsstelle.



Erläuterung: Der Auditbericht der Gruppenmitglieder wird je nach Festlegung durch den Gruppenorganisator an die Gruppenmitglieder verteilt oder direkt an diese versandt.

F 2.3 Beauftragung von mehreren Zertifizierungsstellen

Beauftragt der Gruppenorganisator mehr als eine Zertifizierungsstelle mit der Auditierung der Gruppenmitglieder:

- beschreibt der Gruppenorganisator die Zertifizierungsbereiche der verschiedenen Zertifizierungsstellen (z.B. welche Zertifizierungsstelle auditiert welche Gruppenmitglieder / Mitgliedergruppen)
- sind die Gruppen so gewählt, dass jede Zertifizierungsstelle selbstständig die jeweilige Gruppe bzw. Ihren Geltungsbereich auditiert.
- liegt jeder Zertifizierungsstelle die Gruppenbeschreibung vor.
- prüft jede Zertifizierungsstelle auch die Einhaltung der Anforderungen des Gruppenorganitors am 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.

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

F 2.4 Folgezertifizierung und Überwachung / Auditintervalle

Der Gruppenorganisator verantwortet und überwacht die Einhaltung der Audittermine und die Umsetzung der Korrekturmaßnahmen bei den Gruppenmitgliedern.

Bei Gruppenzertifizierungen Landwirtschaft erfolgt ein jährliches Audit des Gruppenorganisations durch die Zertifizierungsstelle, bei den Gruppenmitgliedern ein Audit gemäß den aus der Risikoklasse resultierenden Auditintervallen. Das Auditintervall beginnt jeweils mit dem Datum der ersten Zertifikatsausstellung.

Folgende Auditintervalle gelten pro Risikoklasse:

- Alle Gruppenmitglieder in Risikoklasse 0 sind innerhalb von 3 Jahren (d.h. spätestens im 3. Folgejahr des letzten Audits) von der Zertifizierungsstelle zu auditieren.
- Alle Gruppenmitglieder in Risikoklasse 1 sind innerhalb von 2 Jahren (d.h. spätestens im 2. Folgejahr des letzten Audits) von der Zertifizierungsstelle zu auditieren.
- Alle Gruppenmitglieder in Risikoklasse 2 sind jährlich von der Zertifizierungsstelle zu auditieren.

	Jahr der Erstzertifizierung des Betriebes	1. Folgejahr	2. Folgejahr	3. Folgejahr	4. Folgejahr	5. Folgejahr	6. Folgejahr
<i>Beispiel</i>	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Risiko-klasse 0	Erstaudit*	-	-	Audit**	-	-	Audit**
Risiko-klasse 1	Erstaudit*	-	Audit**	-	Audit**	-	Audit**
Risiko-klasse 2	Erstaudit*	Audit**	Audit**	Audit**	Audit**	Audit**	Audit**

Abbildung 3: Auditintervalle von landwirtschaftlichen Betrieben bei Gruppenzertifizierungen

* Bei 25%-Verfahren durch Gruppenorganisator und bei min. 25% der Betriebe durch die Zertifizierungsstelle. Bei 100%-Verfahren bei 100% der Betriebe durch die Zertifizierungsstelle.

**Audit durch die Zertifizierungsstelle

F 2.5 KO-Anforderungen

Folgende KO Anforderungen sind festgelegt:

- Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (F 3.2)
- Risikomanagement (F 3.3)
- Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren (F 3.6)
- Krisenmanagement (F 3.9)

F 3 Anforderungen an Gruppenorganisatoren

F 3.1 Gruppenbeschreibung, Mitgliederliste, Betriebsbeschreibung

Gruppenbeschreibung (vgl. Anhang XXIII)

Mit Antragsstellung zur VLOG-Zertifizierung liegt der Zertifizierungsstelle durch den Gruppenorganisator eine aktuelle Gruppenbeschreibung vor. Die Zertifizierungsstelle wird vom Gruppenorganisator über wesentliche Änderungen der Gruppenbeschreibung, die die VLOG-Zertifizierung betreffen, informiert.

Die Gruppenbeschreibung enthält / benennt mindestens:

- eine Auflistung und vollständige Tätigkeitsbeschreibung der Gruppenmitglieder
- eine Auflistung und Tätigkeitsbeschreibung der Subunternehmer / Lohnverarbeiter / ausgelagerte Prozesse, die in die VLOG-Gruppe eingebunden sind, inkl. Verantwortlichen und deren Kontaktdaten
- eine Auflistung aller Bereiche, für die der Gruppenorganisator verantwortlich ist (z.B. *Risikomanagement, Eigenkontrolle auf den landwirtschaftlichen Betrieben, Probenahme, Analysen etc.*)
- den Verantwortlichen für die Gruppenzertifizierung beim Gruppenorganisator inkl. dessen Kontaktdaten
- auf welcher Grundlage die VLOG-Erstzertifizierung und zukünftig die Zulassung weiterer Gruppenmitglieder erfolgt (100%- oder 25%-Verfahren)

Mitgliederliste (vgl. Anhang XXIII)

Die Mitgliederliste für die Gruppenzertifizierung liegt vor und ist aktuell. Diese enthält mindestens für jedes Gruppenmitglied:

- Adresse, behördliche Zulassungsnummer, Ansprechperson sowie deren Kontaktdaten
- die festgelegte Risikoklasse
- den letzten Regelaudittermin
- bei Legebetrieben darüber hinaus die Printnummern.

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

i *Erläuterung: Auf Anfrage des VLOG übermittelt der Gruppenorganisator die aktuelle Mitgliederliste unverzüglich an VLOG.*

Betriebsbeschreibung

Der Gruppenorganisator verantwortet die Betriebsbeschreibungen der Gruppenmitglieder sowie deren Aktualisierung. Die Zertifizierungsstelle wird zeitnah vom Gruppenorganisator über betriebsinterne Veränderungen, die die Zertifizierung betreffen, informiert. Die Zertifizierungsstelle entscheidet, ob zusätzliche Audits außerhalb der regulären Zeiten durchgeführt werden müssen.

i *Erläuterung: Wesentliche Änderungen die die VLOG-Zertifizierung betreffen, sind z.B. Änderungen an der Risikoklasse, dem Sortiment und/ oder Prozessen.*

F 3.2 Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (KO)

Die Gruppenmitglieder sind über einen Vertrag / eine Teilnahmeerklärung an den Gruppenorganisator angeschlossen. Darin sind die Einhaltung des VLOG-Standards der jeweiligen Stufe sowie der Vorgaben und Pflichten aus dem gruppenindividuellen Risikomanagement geregelt. Das Mitglied bestätigt darin insbesondere die Umsetzung von durch den Gruppenorganisator angeordneten Korrekturmaßnahmen und -fristen. Die Teilnahmeerklärung/ der Vertrag ist vom Gruppenmitglied unterschrieben.

F 3.3 Risikomanagement (KO)

Gefahrenanalyse

Es liegt eine dokumentierte Gefahrenanalyse für alle relevanten Futtermittel, Produkte, Tiere, Abläufe und Prozesse vor, für die der Gruppenorganisator verantwortlich ist. Diese beinhaltet die Bewertung der Risiken für eine Kennzeichnung mit „VLOG“ oder „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, die die Anforderungen für eine Kennzeichnung mit „VLOG“ oder „Ohne GenTechnik“-Siegel erfüllen und solchen, die die Anforderungen der Kennzeichnung mit „VLOG“ oder „Ohne GenTechnik“-Siegel nicht erfüllen
- Produktionsabläufe und Anlagenparameter
- Verfahren zur Reinigung, Prüfung von Beladung, Vorfrachten bei Fahrzeugen
- Lieferanten (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- Ggfs. weitere unternehmensspezifische Punkte

Risikomanagement

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

Eine jährliche Überprüfung des Risikomanagements inklusive der Überarbeitung der Gruppenbeschreibung, z.B. im Rahmen eines internen Audits findet statt.

F 3.4 Umsetzung der Vorgaben zu Probenahme und Analyse

Probenahme- und Analysenplan

Es liegt vom Gruppenorganisator ein schriftlicher Probenahme- und Analysenplan für die Gruppenmitglieder vor, der die risikoorientierte Beprobung und GVO-Analyse von für die „Ohne Gentechnik“-Produktion relevanten risikobehafteten Futtermitteln im Unternehmen definiert. Der Gruppenorganisator stellt die Einhaltung des Probenahme- und Analysenplans sicher. Die unterschiedlichen Produktions-/Verfahrenstechniken der Gruppenmitglieder werden bei der Erstellung des Probenahme- und Analysenplans berücksichtigt.

Der Probenahme- und Analysenplan enthält / definiert unter Einhaltung der Anforderungen in Teil J mindestens:

- die Festlegung der zu beprobenden/ zu analysierenden risikobehafteten Futtermittel beruhend auf einer schriftlich dokumentierten Gefahrenanalyse der eingesetzten risikobehafteten Futtermittel
- die Beschreibung des Probenahmeverfahrens (Art der Proben, Probenahmeorte, Benennung des Probenehmers, Bildung von Rückstellmustern, Größe der Proben, Dokumentation der Probenahme, eindeutige Kennzeichnung der Probe)
- die Häufigkeit und zeitliche Verteilung der Probenahmen und GVO-Analysen
- Festlegung der zu untersuchenden Parameter (vgl. Leitfaden Labore)
- die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analysenumfang).

Der Probenahme- und Analysenplan ist planmäßig umgesetzt.

Analysehäufigkeit

Pro landwirtschaftliches Gruppenmitglied liegen im jeweiligen Auditintervall mindestens die nach Kapitel E 4.9 geforderten Analysenergebnisse vor.

Auswertung der Analysedaten

Der Gruppenorganisator:

- sammelt die Analyseergebnisse der Gruppenmitglieder und wertet diese mindestens 1x jährlich aus. Die Auswertungen erfolgen pro Gruppenmitglied.
- führt eine Lieferantenbewertung auf Grundlage der Auswertungsergebnisse durch.
- leitet ggfs. risikoorientierte Maßnahmen für die Gruppenmitglieder ab.

Umgang mit positiven Analyseergebnissen

Der Gruppenorganisator leitet bei positiven GVO-Analyseergebnissen (Korrektur-)Maßnahmen gemäß Anhang V und Kap. F 3.6 ab.



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

Probenahmen und GVO-Analysen sind nicht notwendig, wenn für die eingesetzten risikobehafteten Futtermittel die gentechnischen Veränderungen technisch bedingt nicht analysiert werden können.

F 3.5 Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder durch den Gruppenorganisator

Alle im „VLOG“ relevanten Betriebsablauf involvierten Mitarbeiter des Gruppenorganisors, sind vor Aufnahme der Tätigkeit sowie laufend, mindestens jährlich bzgl. der Anforderungen des VLOG-Standards und der dazu festgelegten Betriebsabläufe geschult. Diese Schulungen sind hinsichtlich deren Inhalten und Teilnehmern sowie Schulungsdatum, Schulungsort und Referenten dokumentiert.

Der Gruppenorganisator kommuniziert alle relevanten Anforderungen und Informationen der „Ohne Gentechnik“-Produktion an die Gruppenmitglieder. Die Kommunikation der Informationen ist dokumentiert.



Erläuterung: Im „VLOG“ relevanten Betriebsablauf involvierten Mitarbeiter des Gruppenorganisors sind z.B. QM, Einkauf etc.

F 3.6 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:

- Kennzeichnung betroffener Futtermittel, Produkte und Tiere
- Information von Kunden/Abnehmern, Lieferanten und Gruppenmitglied(ern)
- Fehlerbehandlung
- Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen
- Sperrung und Freigabe von Futtermitteln, Produkten und Tieren
- Dokumentation und Auswertung von Vorfällen

Die Verantwortlichkeiten im Verfahren sind festgelegt.



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

F 3.7 Reklamationsmanagement

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

F 3.8 Warenrücknahme

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



Erläuterung: Für Produkte und Tiere die nicht zurückgenommen werden können (z.B. Rohmilch, Eier), muss kein Verfahren für die Warenrücknahme vorliegen.

F 3.9 Krisenmanagement (KO)

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“-Produkten haben. Dieses Verfahren ist implementiert und umfasst mindestens:

- den Ablauf im Ereignisfall
- Benennung von Verantwortlichkeiten inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- Notrufnummernliste
- Regelung zur umgehenden Information der VLOG Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (vgl. Anhang XXXIII), der Zertifizierungsstelle und betroffener Geschäftspartner und Kunden
- Juristische Beratung (falls erforderlich)

Das Verfahren zum Krisenmanagement wird regelmäßig, mindestens einmal jährlich, hinsichtlich seiner Praktikabilität, Funktionalität und umgehenden Umsetzung intern getestet und dokumentiert.

F 3.10 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 und dokumentiert der Gruppenorganisator ggfs. zusammen mit den Gruppenmitgliedern Korrekturmaßnahmen, um ein erneutes Auftreten zu verhindern.

Die fristgerechte Umsetzung der Korrekturmaßnahmen wird überwacht und die Wirksamkeit dieser in einem angemessenen Zeitraum überprüft. Beides wird dokumentiert.

F 3.11 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen

Die Aufzeichnungen sind gut lesbar und authentisch. Eine nachträgliche Manipulation ist ausgeschlossen. Alle Dokumente im Zusammenhang mit der Gruppenzertifizierung sowie Kennzeichnung mit "VLOG" oder dem „Ohne GenTechnik“-Siegel werden mindestens für den folgenden Zeitraum aufbewahrt, sofern nicht gesetzliche Vorgaben eine längere Aufbewahrungsfrist vorschreiben: mindestens fünf Jahre.



Erläuterung: Dokumente die aufbewahrt werden müssen, sind z.B. Lieferscheine, Lieferantenbewertungen, Schulungsunterlagen, etc.

F 3.12 Interne Audits

Es werden jährliche interne Audits beim Gruppenorganisator durchgeführt, die mindestens alle allgemeinen- und für das Unternehmen spezifischen Standard-Anforderungen der Stufe Gruppenorganisator abdecken. Die internen Auditoren sind sachkundig und auditieren nicht ihre eigenen Tätigkeiten. Die Ergebnisse sind schriftlich dokumentiert und an die betroffenen Bereiche kommuniziert.

Teil G: Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung

G 1	Stufendefinition und Zertifizierungspflicht	105
G 2	Details zum Zertifizierungsprozess	106
G 2.1	Kriterien zur Risikoeinstufung	106
G 2.2	Auditintervalle.....	106
G 2.3	KO Anforderungen	106
G 3	Allgemeine Anforderungen	106
G 3.1	Betriebsbeschreibung	106
G 3.2	Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm.....	107
G 3.3	Risikomanagement (KO).....	107
G 3.4	Beauftragung externer Dienstleister	108
G 3.5	Wareneingangskontrolle (KO).....	108
G 3.6	Trennung der Warenströme/ Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung (KO) 109	
G 3.7	Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/ Produkten (KO)	109
G 3.8	Warenausgangskontrolle / Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren (KO)	109
G 3.9	Rückverfolgbarkeit (KO)	110
G 3.10	Reklamationsmanagement	110
G 3.11	Warenrücknahme	110
G 3.12	Krisenmanagement (KO)	110
G 3.13	Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess	111
G 3.14	Dokumentation und Aufbewahrungsfrist	111
G 3.15	Schulung der Mitarbeiter	111
G 3.16	Interne Audits.....	112
G 4	Spezifische Anforderungen Pflanzliche Rohstoffe.....	112
G 4.1	Probenahme und Analyse	112
G 4.1.1	Probenahme- und Analysenplan.....	112
G 4.1.2	Probenahme- und Analysehäufigkeit.....	113
G 4.1.3	Umgang mit positiven Analyseergebnissen.....	113
G 5	Spezifische Anforderungen Risikobehaftete Rohstoffe / Zutaten.....	113
G 6	Spezifische Anforderungen Transport, Lagerung, Umschlag und/ oder Handel.....	114

Im folgenden Teil sind die spezifischen Regelungen und Anforderungen für die Stufe Lebensmittel und deren Unterstufen beschrieben.

G 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

Unterstufe	Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Keine Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Standard- anforderungen
<p>Lebensmittelaufbereitung: Die Aufbereitung umfasst die Sortierung, Kennzeichnung von unverarbeiteten Erzeugnissen gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie die in Art. 2 (1) n) der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 genannten Tätigkeiten und das Schlachten von Tieren.</p> <p>Lebensmittelverarbeitung: Die Verarbeitung umfasst eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Lebensmittels, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren, Filtrieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren; (VO (EG) Nr. 852/2004).</p>			
Tierische Lebensmittel / Zutaten	<p>Für Verarbeitung / Aufbereitung / Verpackung tierischer Produkte bis zur Stufe Verpackung in Endverbraucherpackung, wenn tierische Produkte als „VLOG“ bzw. mit dem „Ohne GenTechnik-Siegel gekennzeichnet sind.</p> <p>Für Einzelhandel, wenn Aufbereitung in Filialen erfolgt und die Kennzeichnung von losen tierischen Produkten mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel erfolgt (separater Standardteil G).</p>	Keine Bereiche relevant	G 1-G 3, G 5, ggfs. J 1 H 1-H 3
Pflanzliche Lebensmittel / Zutaten	<p>Für pflanzliche Produkte, die als „VLOG“ bzw. mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet werden.</p> <p>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 5).</p>	Für pflanzliche Produkte, die nicht als „VLOG“ bzw. mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet werden sollen.	G 1-G 5, J 1 G 1- G 5, J 1
Lebensmitteltransport und Lebensmittelhandel fallen unter die Stufe Logistik. Die Checkliste für die Stufe Logistik (vgl. Anhang XIV) ist anzuwenden.			

G 2 Details zum Zertifizierungsprozess

G 2.1 Kriterien zur Risikoeinstufung

Risikoklasse 0 (Es besteht kein oder ein sehr geringes Risiko)

- Unternehmen, die austauschbare GVO verarbeiten bzw. im Unternehmen lagern, können grundsätzlich nicht in die Risikoklasse 0 eingestuft werden

Risikoklasse 1 (Es besteht ein mittleres Risiko)

- Unternehmen und Prozessstufen mit klarer räumlicher Trennung der Verarbeitung von Produkten, für die eine „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung zulässig wäre und Produkten, die die Anforderungen der „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung nicht erfüllen

Risikoklasse 2 (Hohes Risiko)

- Unternehmen und Prozessstufen ohne räumliche, aber zeitlicher Trennung der Verarbeitung von Produkten, für die eine „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung zulässig wäre und Produkten, die die Anforderungen der „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung nicht erfüllen
- Analyseergebnis aus betrachtetem Auditzeitraum hat Überschreitung des Grenzwertes von 0,1 % GVO pro Zutat ergeben, dies resultierte aus vom Unternehmen unterlassenen Maßnahmen zur Vermeidung von Verschleppungen.

G 2.2 Auditintervalle

Es werden jährliche Regelaudits durchgeführt.

G 2.3 KO Anforderungen

Folgende KO Anforderungen sind festgelegt:

- Risikomanagement (G 3.3)
- Wareneingangskontrolle (G 3.5)
- Trennung der Warenströme/ Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung (G 3.6)
- Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten (G 3.7)
- Warenausgangskontrolle/ Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren (G 3.8)
- Rückverfolgbarkeit (G 3.9)
- Krisenmanagement (G 3.12)

G 3 Allgemeine Anforderungen

G 3.1 Betriebsbeschreibung

Die Betriebsbeschreibung (Anhang XXV) liegt vor und ist aktuell.

Die Zertifizierungsstelle wird zeitnah über wesentliche Änderungen, die die VLOG-Zertifizierung betreffen, informiert.

i *Erläuterung: Elektronisch vorliegende Informationen werden akzeptiert. Zum Audit werden die aktuelle Betriebsbeschreibung, Anlagen und darin aufgeführte Dokumente und Analysen dem Auditor zur Einsicht vorgelegt. Auf Wunsch des Unternehmens können unter Ausnahme der Betriebsbeschreibung und der darin genannten Unterlagen, Informationen zur Wahrung der Vertraulichkeit im Unternehmen verbleiben. Der Auditor muss diese eingesehen haben. Zudem wurde die Einsicht in der Betriebsbeschreibung an der betreffenden Stelle vermerkt, sowie für den Zertifizierungsprozess relevante Daten in die Betriebsbeschreibung und / oder Checkliste aufgenommen. Die aktuelle Betriebsbeschreibung und die darin genannten Unterlagen werden dem Auditor zur Weiterbearbeitung in der Zertifizierungsstelle und Weitergabe an VLOG übermittelt.*

Wesentliche Änderungen, die die Zertifizierung betreffen sind z.B. Änderung der Risikoklasse, am Sortiment und / oder Prozessen.

G 3.2 Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm

Es liegt ein aktuelles Organigramm vor, das die Verantwortlichkeiten und Stellvertretungen aufzeigt.

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

G 3.3 Risikomanagement (KO)

Gefahrenanalyse

Es liegt eine dokumentierte Gefahrenanalyse für alle relevanten Rohstoffe, Produkte, Abläufe und Prozesse inklusive Bewertung der Risiken für eine „Ohne Gentechnik“/ „VLOG“-Kennzeichnung vor (analog HACCP Konzept).

Die Gefahrenanalyse beinhaltet mindestens die folgenden Punkte:

- Rohstoffe und Produkte (inklusive Zusatzstoffe, Enzyme, Mikroorganismenkulturen, Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe im Sinne des § 3 Abs. 5 EGGentTDurchfG) für den Bereich „ohne Gentechnik“/„VLOG“ (inkl. Herkunftsländer)
- Handhabung von Rohstoffen/ Produkten, für die eine „ohne Gentechnik“/ „VLOG“-Kennzeichnung zulässig wäre, und Rohstoffen/ Produkten, die die Anforderungen der „ohne Gentechnik“/ „VLOG“-Kennzeichnung nicht erfüllen
- Produktionsabläufe und Anlagenparameter
- Verfahren zur Reinigung, Vorrachten bei Fahrzeugen
- Lieferanten (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- Ggfs. weitere unternehmensspezifische Punkte

Risikomanagement

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

G 3.4 Beauftragung externer Dienstleister

Werden zertifizierungspflichtige Tätigkeiten im Bereich Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung, Transport, Lagerung, Umschlag und / oder Handel vom VLOG-zertifizierten Unternehmen an externe nicht VLOG-zertifizierte Dienstleister vergeben, sind diese in das Risikomanagement (vgl. Kapitel G 3.3) des Unternehmens einbezogen und es werden die Anforderungen aus Kapitel A 3.2.1 eingehalten.

G 3.5 Wareneingangskontrolle (KO)

Im Wareneingang ist sichergestellt, dass sämtliche „Ohne Gentechnik“-/“VLOG“-Rohstoffe, und Produkte den Vorgaben entsprechen (vgl. Kapitel A 1.3.2 und A 1.4).

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 vor²².

- Beim Wareneingang werden die Warenbegleitpapiere auf die Kennzeichnung „VLOG“ kontrolliert.
- Die VLOG-Zertifizierung des Lieferanten wird regelmäßig, jedoch mindestens 1x jährlich geprüft.

Alternativ zur VLOG-Zertifizierung liegt eine Zertifizierung nach einem als gleichwertig anerkannten Standard vor.

Wareneingangskontrolle von Rohstoffen/ Produkten nicht tierischen Ursprungs:

Für alle Rohstoffe nicht-tierischen Ursprungs liegt vom Lieferanten:

- eine Bescheinigung über GVO-Freiheit nach VLOG „Ohne Gentechnik“ Produktions- und Prüfstandard (Anhang I) vor.

Das Unternehmen überprüft einmal jährlich in angemessener Weise, ob die Bescheinigung in der ausgegebenen Form noch gültig ist und die Spezifikation für den Artikel unverändert ist.

Für alle VLOG-zertifizierten Rohstoffe und Produkte nicht-tierischen Ursprungs:

- werden beim Wareneingang die Warenbegleitpapiere auf die Kennzeichnung „VLOG“ kontrolliert.
- wird die VLOG-Zertifizierung des Lieferanten regelmäßig, jedoch mindestens 1x jährlich geprüft.

²² 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.

i *Erläuterung: Bei nicht VLOG-zertifizierten Rohstoffen/ Produkten nicht tierischen Ursprungs kann zusätzlich zur Lieferantenbescheinigung ein Zusatz auf dem Lieferschein und/ oder eine eindeutige vertragliche Regelung vorliegen.*

Für die Kennzeichnung von nicht VLOG-zertifizierten Rohstoffen/ Produkten, die 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 3.6 Trennung der Warenströme/ Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung (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.

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

G 3.7 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:

- Kennzeichnung betroffener Rohstoffe und Produkte
- Information von Kunden/Abnehmern und Lieferanten
- Fehlerbehandlung
- Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen
- Sperrung und Freigabe von Rohstoffen und Produkten
- Dokumentation und Auswertung von Vorfällen

Die Verantwortlichkeiten im Verfahren sind festgelegt.

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

G 3.8 Warenausgangskontrolle / Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren (KO)

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. Kap. A 1.2.1) 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, die die oben genannte Kennzeichnung sicherstellt.



Erläuterung: Für die Kennzeichnung von nicht VLOG-zertifizierten Rohstoffen/ Produkten, die 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“.

Bei Werbung und Inverkehrbringung darf nur die Angabe „ohne Gentechnik“ verwendet werden.

G 3.9 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 Warenflüsse und deren Plausibilität 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 3.10 Reklamationsmanagement

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

G 3.11 Warenrücknahme

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

G 3.12 Krisenmanagement (KO)

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 und umfasst mindestens:

- den Ablauf im Ereignisfall
- Benennung von Verantwortlichkeiten inkl. Stellvertreterregelungen

- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste
- Regelungen zur umgehenden Information der VLOG Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (Vgl. Anhang XXXIII), des Zertifizierers sowie betroffener Geschäftspartner und Kunden
- juristische Beratung (falls erforderlich)

Das Verfahren zum Krisenmanagement wird regelmäßig, mindestens einmal jährlich, hinsichtlich seiner Praktikabilität, Funktionalität und umgehenden Umsetzung intern getestet und dokumentiert.

G 3.13 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 fristgerechte Umsetzung der Korrekturmaßnahmen wird überwacht und die Wirksamkeit dieser in einem angemessenen Zeitraum überprüft. Beides wird dokumentiert.

G 3.14 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: Dokumente die aufbewahrt werden müssen, sind z.B. Warenbegleitpapiere, Unbedenklichkeitsbescheinigung, Produktions- und Warenflussaufzeichnungen (inklusive Rework), Schulungsunterlagen, etc.

G 3.15 Schulung der Mitarbeiter

Alle im „VLOG“ relevanten Betriebsablauf involvierten Mitarbeiter, einschließlich der Fahrer von Transportfahrzeugen, sind vor Aufnahme der Tätigkeit sowie mindestens einmal jährlich bzgl. der Anforderungen des VLOG-Standards und der dazu festgelegten Betriebsabläufe geschult.

Diese Schulungen sind hinsichtlich deren Inhalten und Teilnehmern sowie Schulungsdatum, Schulungsort und Referenten dokumentiert.



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

G 3.16 Interne Audits

Es werden jährliche interne Audits im Unternehmen durchgeführt, die mindestens alle allgemeinen- und für das Unternehmen spezifischen Standard-Anforderungen der Stufe Lebensmittelverarbeitung/ - aufbereitung abdecken. Die internen Auditoren sind sachkundig und auditieren nicht ihre eigenen Tätigkeiten. Die Ergebnisse sind schriftlich dokumentiert und an die betroffenen Bereiche kommuniziert.

G 4 Spezifische Anforderungen Pflanzliche Rohstoffe

G 4.1 Probenahme und Analyse

Es erfolgt eine risikoorientierte Beprobung und GVO-Analyse von für die „Ohne Gentechnik“-Produktion relevanten Rohstoffen und Produkte nach den folgenden Ausführungen.

G 4.1.1 Probenahme- und Analysenplan

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

Der Probenahme- und Analysenplan enthält / definiert unter Einhaltung der Anforderungen in Teil J mindestens:

- die Beschreibung des Probenahmeverfahrens (Art der Proben, Probenahmeorte, Benennung des Probenehmers, Bildung von Rückstellmustern, Größe der Proben, Dokumentation der Probenahme, eindeutige Kennzeichnung der Probe)
- die Häufigkeit und zeitliche Verteilung der Probenahmen und GVO-Analysen
- die Festlegung der zu untersuchenden Parameter (vgl. Leitfaden Labore)
- die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analyseumfang).

Der Probenahme- und Analysenplan ist planmäßig umgesetzt.

Probenahmen und GVO-Analysen können reduziert werden, wenn die eingesetzten Rohstoffe und Produkte nicht risikobehaftet sind und/oder die gentechnischen Veränderungen technisch bedingt nicht analysiert werden können.

In diesem Fall liegt für die Erstellung eines Probenahme- und Analysenplans eine Risikoanalyse vor, die mindestens die folgenden Kriterien für alle in der „Ohne Gentechnik“-Produktion eingesetzten Rohstoffe/ Produkte umfasst:

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

i Erläuterung: Eine Bewertungshilfe zur Analysierbarkeit von Rohstoffen steht auf der VLOG-Homepage zur Verfügung:

http://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/das_siegel/og-standard/Weitere_Dokumente/Analysierbarkeit_von_Rohstoffen_Futtermittel-_und_Lebensmittel-Zutaten_auf_GV-Bestandteile.pdf.

G 4.1.2 Probenahme- und Analysehäufigkeit

Jährlich wird im Unternehmen mindestens die in Tabelle 9 aufgeführten Probenahme- und Analysehäufigkeit umgesetzt.

Im Fall einer gemäß Kapitel G 4.1.1 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.

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

Risikoklasse	Jährliche Mindestanzahl der Probenahme/ Analysen im „ohne Gentechnik“-Wareneingang
0	2 x p.a.
1	6 x p.a.
2	12 x p.a.

Tabelle 9: Jährliche Mindestanzahl an Probenahme/ Analysen im "ohne Gentechnik"-Wareneingang

i Erläuterung: Die Probenanzahl kann entsprechend reduziert werden, wenn im Auditzeitraum die Anzahl der bezogenen Chargen kleiner ist als die in Tabelle 9 aufgeführte Mindestprobenzahl.

Des Weiteren können chargenbezogene Analyseergebnisse eines VLOG-anerkannten Labors der in Tabelle 9 geforderten Mindestanzahl an Analysen im Wareneingang angerechnet werden.

i Erläuterung: Es ist keine Probenahme und Analyse von Rohstoffen/ Produkten erforderlich, die gemäß VLOG oder einem anderen als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert sind.

G 4.1.3 Umgang mit positiven Analyseergebnissen

Der Umgang mit positiven Analysenergebnissen erfolgt gemäß Anhang VI.

Die Handhabung der im Unternehmen vorhandenen betroffenen Rohstoffe und Produkte erfolgt gemäß Kapitel G 3.7.

G 5 Spezifische Anforderungen Risikobehaftete Rohstoffe / Zutaten

Spezifische Anforderungen an risikobehaftete Rohstoffe (z.B. Reis, Lachs) sind außerhalb des VLOG-Standards im Dokument Risikobehaftete Rohstoffe / Zutaten geregelt. Die Übersicht wird risikoorientiert regelmäßig aktualisiert: http://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/das_siegel/og-standard/Weitere_Dokumente/Spezifische_Anforderungen_risikobehaftete_Rohstoffe-Zutaten.pdf.

G 6 Spezifische Anforderungen Transport, Lagerung, Umschlag und/ oder Handel

Führt das Unternehmen zertifizierungspflichtige Tätigkeiten im Bereich Transport, Lagerung, Umschlag, Handel und / oder Streckenhandel von Lebensmitteln durch, so sind die relevanten Anforderungen Teil B eingehalten. Die Checkliste für die Stufe Logistik (vgl. Anhang XIV) ist anzuwenden.

Teil H: Stufe Einzelhandel – Abgabe loser tierischer Lebensmittel

H 1	Stufendefinition und Zertifizierungspflicht	116
H 2	Details zum Zertifizierungsprozess	117
H 2.1	Bedingungen und Voraussetzung für die Gruppensertifizierung Einzelhandel	117
H 2.2	Ablauf der Zertifizierung	117
H 2.2.1	Auditintervalle und Auditumfang	117
H 2.2.2	Auswirkung von Auditergebnissen auf die Kennzeichnung und Vermarktung ..	118
H 2.2.3	Zertifikatserteilung.....	118
H 2.2.4	Verteilung Auditbericht.....	118
H 2.3	Beauftragung von mehreren Zertifizierungsstellen	118
H 2.4	KO-Anforderungen	119
H 3	Anforderungen an Gruppenorganisatoren und Gruppenmitglieder.....	119
H 3.1	Gruppenbeschreibung.....	119
H 3.2	Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (KO)	120
H 3.3	Risikomanagement (KO).....	121
H 3.4	Beschaffung (Lieferanten und Herstellerbescheinigung)	121
H 3.5	Wareneingangskontrolle (KO).....	122
H 3.6	Trennung der Warenströme/ Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung (KO) 122	
H 3.7	Be- und Verarbeitung.....	122
H 3.8	Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder durch den Gruppenorganisator 122	
H 3.9	Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/ Produkten (KO)	123
H 3.10	Kennzeichnung	123
H 3.11	Rückverfolgbarkeit (KO)	123
H 3.12	Krisenmanagement (KO)	124
H 3.13	Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess	124
H 3.14	Dokumentation und Aufbewahrungsfristen	124
H 3.15	Interne Audits.....	124

Im folgenden Teil sind Anforderungen an die Abgabe loser tierischer Lebensmittel im Einzelhandel beschrieben, deren Zertifizierung im Rahmen der Gruppensertifizierung Einzelhandel erfolgt. Auf Anfrage von Unternehmen oder Zertifizierungsstellen beim VLOG werden Anforderungen an Einzelzertifizierungen an Unternehmen dieser Stufe veröffentlicht.

H 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

Unterstufe	Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Keine Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Zertifizierung möglich, obwohl keine Zertifizierungspflicht vorliegt	Standardanforderungen
<p>Einzelhandel: Die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs und der Abgabe an den Endverbraucher</p>				
<p>VLOG-Gruppe Einzelhandel: Eine VLOG-Gruppe Einzelhandel ist der Zusammenschluss von filialisierten Unternehmen (den sogenannten Gruppenmitgliedern Einzelhandel) zum Zwecke einer VLOG-Gruppensertifizierung Einzelhandel.</p>				
<p>Gruppenorganisator Einzelhandel, folgend Gruppenorganisator: Unternehmen einer VLOG-Gruppe Einzelhandel mit Verantwortung für ein Risikomanagement, dass die Gruppenmitglieder Einzelhandel einschließt. Im Rahmen der VLOG-Gruppensertifizierung Einzelhandel erfolgt die Zertifizierung für den Gruppenorganisator, d.h. dieser erhält das Zertifikat für die VLOG-Gruppe Einzelhandel.</p>				
<p>Gruppenmitglied Einzelhandel, folgend Gruppenmitglieder: Filiale / Standort, der/die vertraglich in eine VLOG-Gruppe integriert ist.</p>				
	<p>Für tierische lose Ware im Bereich Gruppenorganisator und Thekenverkauf, die mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet werden</p>	<p>Keine Bereiche relevant.</p>	<p>Ja</p>	<p>H 1-H 3</p>

H 2 Details zum Zertifizierungsprozess

H 2.1 Bedingungen und Voraussetzung für die Gruppensertifizierung Einzelhandel

- Vertrag des Gruppenorganisations mit einer VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle
- Unterzeichneter Standardnutzungsvertrag des Gruppenorganisations mit VLOG²³



Erläuterung: Die VLOG-Gruppe gibt einen weitaus überwiegenden Anteil der losen „VLOG“-Lebensmittel (mindestens 90% der Produkte) an den Endverbraucher ab. Ist dies nicht der Fall, sind innerhalb des Unternehmens und bei der VLOG-Zertifizierung zusätzlich die VLOG-Anforderungen für die Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung (vgl. Teil G) zu berücksichtigen.

H 2.2 Ablauf der Zertifizierung

Die Gruppensertifizierung erfolgt gemäß den nachfolgenden Schritten:

- Beantragung der Zertifizierung bei einer vom VLOG zugelassenen Zertifizierungsstelle und Vorlage der Gruppenbeschreibung (vgl. Kapitel H 3.1)
- Auditplanung der Zertifizierungsstelle mit dem Gruppenorganisations gemäß Kapitel A 3.6 (Auditbereich, Auditzeitpunkt, Auditdauer)
- Auditdurchführung beim Gruppenorganisations und den Gruppenmitgliedern gemäß Kap. A 3.7 durch den Auditor inkl. Bewertung der Anforderungen gemäß Kap. A 3.9
- Auditbewertung / Review durch die Zertifizierungsstelle gemäß Kap. A 3.9.2
 - inkl. Bestätigung / Korrektur des Auditergebnisses
 - inkl. Bestätigung der zugelassenen Gruppenmitglieder
- Zertifizierung der VLOG-Gruppe Einzelhandel gemäß H 1 bis H 2.2.4

H 2.2.1 Auditintervalle und Auditumfang

Der Gruppenorganisations verantwortet und überwacht die Einhaltung der Audittermine und die Umsetzung der Korrekturmaßnahmen bei den Gruppenmitgliedern.

Erstzertifizierung

Es erfolgt ein jährliches Audit des Gruppenorganisations durch die Zertifizierungsstelle, bei den Gruppenmitgliedern ein Audit gemäß dem folgenden Stichprobenumfang:

- 10 % der Gruppenmitglieder pro Jahr bei zentralem Einkauf der „Ohne Gentechnik“/ „VLOG“-Lebensmittel
- 100 % der Gruppenmitglieder bei möglichem dezentralem Einkauf der „Ohne Gentechnik“/ „VLOG“-Lebensmittel

²³ bis 20.06.17 Zertifizierungsvertrag genannt

Folgezertifizierung

Es erfolgt ein jährliches Audit des Gruppenorganisors durch die Zertifizierungsstelle, bei den Gruppenmitgliedern ein Audit gemäß dem folgendem Stichprobenumfang:

- 10 % der Gruppenmitglieder pro Jahr bei zentralem Einkauf der „Ohne Gentechnik“/ „VLOG“-Lebensmittel
- 100 % der Gruppenmitglieder bei möglichem dezentralem Einkauf der „Ohne Gentechnik“/ „VLOG“-Lebensmittel



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

H 2.2.2 Auswirkung von Auditergebnissen auf die Kennzeichnung und Vermarktung

- Wurde aufgrund der Auditergebnisse die Zertifizierung der VLOG-Gruppe Einzelhandel ausgesetzt oder entzogen, ist die Kennzeichnung von Produkten mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel für die gesamte VLOG-Gruppe Einzelhandel nicht zulässig.
- Die Vermarktung von „VLOG“-Lebensmitteln kann auch weiterhin durch die Gruppe Einzelhandel erfolgen, wenn einzelne Gruppenmitglieder aus der Gruppe ausgeschlossen wurden. In diesem Fall ist nur für die ausgeschlossenen Gruppenmitglieder die Vermarktung als „VLOG“ bzw. mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel nicht mehr zulässig.

H 2.2.3 Zertifikatserteilung

Die Zertifizierung wird gemäß Kap. A 3.11 für den Gruppenorganisor für den Geltungsbereich „Lose Ware“ erteilt. Auf dem VLOG-Zertifikat ist ergänzend die Warengruppe (z.B. Geflügelfleisch, Käse) angegeben. In einem Zertifikatsanhang sind die beteiligten Filialen aufgeführt.

Der Gruppenorganisor meldet Änderungen der Mitglieder umgehend an die Zertifizierungsstelle. Es liegt in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle zu entscheiden, ob zusätzliche Audits durchgeführt werden müssen.

Bei Gruppenzertifizierung Einzelhandel enthält die Mitgliederliste pro Filiale:

- Den letzten Regelaudittermin

H 2.2.4 Verteilung Auditbericht

Der Gruppenorganisor bzw. das auditierte Gruppenmitglied erhalten je Audit einen Auditbericht inkl. festgestellter Abweichungen und umzusetzender Maßnahmen von der Zertifizierungsstelle.



Erläuterung: Der Auditbericht der Gruppenmitglieder wird je nach Festlegung über den Gruppenorganisor an die Gruppenmitglieder verteilt oder direkt an diese versandt.

H 2.3 Beauftragung von mehreren Zertifizierungsstellen

Beauftragt der Gruppenorganisor mehr als eine Zertifizierungsstelle mit der Auditierung der Gruppenmitglieder:

- beschreibt der Gruppenorganisor die Zertifizierungsbereiche der verschiedenen Zertifizierungsstellen (z.B. welche Zertifizierungsstelle auditiert welche Gruppenmitglieder / Mitgliedergruppen)

- sind die Gruppen so zu wählen, dass jede Zertifizierungsstelle selbstständig die jeweilige Gruppe bzw. Ihren Geltungsbereich auditiert.
- liegt jeder Zertifizierungsstelle die Gruppenbeschreibung vor.
- prüft jede Zertifizierungsstelle auch die Einhaltung der Anforderungen des Gruppenorganisations am festgelegten Geltungsbereich. Je nach Anforderung können die Prüfungen vor-Ort beim Gruppenorganisator oder aber auch bei den Gruppenmitgliedern Einzelhandel 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.
- stellt eine Zertifizierungsstelle, in Absprache mit den anderen beteiligten Zertifizierungsstellen, ein Zertifikat für die gesamte Gruppe aus.
- ist eine schriftliche Vereinbarung zwischen den Zertifizierungsstellen notwendig, welche den Austausch von Informationen und den jeweiligen Verantwortungsbereich regelt
- stellt der Gruppenorganisator sicher, dass alle zertifizierungspflichtigen Tätigkeiten auditiert werden.

H 2.4 KO-Anforderungen

- Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (H 3.2)
- Risikomanagement (H 3.3)
- Wareneingangskontrolle (H 3.5)
- Trennung der Warenströme/ Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung (H 3.6)
- Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/ Produkten (H 3.9)
- Rückverfolgbarkeit (H 3.11)
- Krisenmanagement (H 3.12)

H 3 Anforderungen an Gruppenorganisatoren und Gruppenmitglieder

H 3.1 Gruppenbeschreibung

Mit Antragsstellung zur VLOG-Zertifizierung liegt der Zertifizierungsstelle durch den Gruppenorganisator eine aktuelle Gruppenbeschreibung vor.

Die Gruppenbeschreibung enthält / benennt mindestens:

- Organigramm des Unternehmens inkl. Verantwortlichkeiten und Stellvertreterregelungen für den „VLOG“ relevanten Betriebsablauf.
- Übersicht über alle Standorte, Gruppenmitglieder einschließlich ausgelagerter Lagerungs- oder Produktionsprozesse
- den Verantwortlichkeiten für die Gruppenzertifizierung beim Gruppenorganisator inkl. der Kontaktdaten und Stellvertreterregelung

- Sortimentsliste: Übersicht, ggfs. Spezifikationen der im Unternehmen angebotenen losen „ohne Gentechnik“-Ware, ggfs. inkl. Berücksichtigung von Rework
- Mitgliederliste: Auflistung und Tätigkeitsbeschreibung der Gruppenmitglieder mit Information darüber, ob der Einkauf der „ohne Gentechnik“/ „VLOG“-Lebensmittel bei dem Gruppenmitglied zentral oder dezentral organisiert wird,
- eine Auflistung und Tätigkeitsbeschreibung der Subunternehmer / Lohnverarbeiter / ausgelagerte Prozesse, die in die VLOG-Gruppe eingebunden sind, inkl. Verantwortlichen und deren Kontaktdaten
- eine Auflistung aller Bereiche, für die der Gruppenorganisator verantwortlich ist (z.B. *Risikomanagement, Krisenmanagement etc.*). Bei weiterer Verarbeitung loser „ohne Gentechnik“/ „VLOG“-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
- Liste aller zugelassenen Lieferanten der „Ohne Gentechnik“/ „VLOG“-Lebensmittel / Zutaten

Die Gruppenbeschreibung Einzelhandel wird vom Gruppenorganisator aktuell gehalten. Die Zertifizierungsstelle wird zeitnah vom Gruppenorganisator über betriebsinterne Veränderungen, die die Zertifizierung betreffen informiert. Die Gruppenbeschreibung Einzelhandel liegt aktuell beim Gruppenorganisator und den Gruppenmitgliedern vor.

Zum Audit werden die aktuelle Gruppenbeschreibung, Anlagen und darin aufgeführte Dokumente dem Auditor zur Einsicht vorgelegt. Die aktuelle Sortiments- und Mitgliederliste wird dem Auditor zur Weitergabe an VLOG übermittelt.

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



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 erstellt wird und jeweils aktuell bei den Gruppenmitgliedern vorliegt. 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 unter Ausnahme der Sortiments- und Mitgliederliste Informationen zur Wahrung der Vertraulichkeit im Unternehmen verbleiben. Der Auditor muss diese eingesehen haben.

H 3.2 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 Vorgaben und Pflichten aus dem gruppenindividuellen Risikomanagement

Der Vertrag (die Teilnahmeerklärung) ist vom Gruppenmitglied unterschrieben.

H 3.3 Risikomanagement (KO)

Gefahrenanalyse

Es liegt eine dokumentierte Gefahrenanalyse für alle relevanten Rohstoffe, Produkte, Abläufe und Prozesse vor, für die 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, die die Anforderungen der „ohne Gentechnik“/ „VLOG“-Kennzeichnung nicht erfüllen
- Verfahren zur Reinigung und Desinfektion
- Lieferanten (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- Verkauf / Deklaration
- Ggfs. Weitere unternehmensspezifische Punkte

Risikomanagement

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

Eine jährliche Überprüfung des Risikomanagements inklusive der Überarbeitung der Gruppenbeschreibung, z.B. im Rahmen eines internen Audits findet statt.



Erläuterung: Werden der losen „ohne Gentechnik“/ „VLOG“-Ware in der Filiale weitere Zutaten hinzugefügt, die nicht von VLOG-zertifizierten oder nach einem gleichwertig anerkannten Standard zertifizierten Lieferanten bezogen werden (z.B. Marinaden), ist die Gefahrenanalyse auf eine Bewertungsmöglichkeit des Einsatzes von Aromen, Enzymen, Mikroorganismenkulturen, Zusatzstoffen, Hilfsstoffen und sonstigen Lebensmittelzutaten aufgrund von vorgelegten Bescheinigungen durch die Lieferanten auszuweiten. Eine Vorlage für eine korrekte Bescheinigung über die GVO-Freiheit ist dem VLOG-Standard beigelegt (vgl. Anhang I). Der Einsatz von Rohstoffen tierischen Ursprungs ist nur zulässig, wenn diese nach VLOG-Standard oder einem als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert sind.

H 3.4 Beschaffung (Lieferanten und Herstellerbescheinigung)

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
- Artikelliste
- Spezifikationen

Die Freigabe von Rezepturen / Rezepturänderungen erfolgt durch einen Verantwortlichen im Betrieb.

H 3.5 Wareneingangskontrolle (KO)

Im Wareneingang ist sichergestellt, dass sämtliche „ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Rohstoffe und Produkte den Vorgaben entsprechen (vgl. Kapitel A 1.3.2 und A 1.4).

- 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 1x jährlich geprüft.

H 3.6 Trennung der Warenströme/ Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung (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- / Endprodukten.



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 / Halbfertig- / Endprodukten 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.

Risikoorientiert sind im Risikomanagement Maßnahmen zur Trennung, Zwischenreinigungen und Produktionsreihenfolgen zu definieren und umzusetzen.

H 3.7 Be- und Verarbeitung

Für alle selbst verarbeiteten „Ohne Gentechnik“/ „VLOG“-Produkte sind festgelegte, mengen- bzw. gewichtsbezogene verbindliche Rezepturen dokumentiert.

Die Rezepturen enthalten nur Zutaten, die den Vorgaben für die Herstellung von „Ohne Gentechnik“-Produkten gemäß des VLOG-Standards entsprechen.

H 3.8 Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder durch den Gruppenorganisator

Alle im „VLOG“ relevanten Betriebsablauf involvierten Mitarbeiter des Gruppenorganisations, sind vor Aufnahme der Tätigkeit sowie laufend, mindestens jährlich bzgl. der Anforderungen des VLOG-Standards und der dazu festgelegten Betriebsabläufe geschult. Diese Schulungen sind hinsichtlich deren Inhalten und Teilnehmern sowie Schulungsdatum, Schulungsort und Referenten dokumentiert.

Der Gruppenorganisator kommuniziert alle relevanten Anforderungen und Informationen der „Ohne Gentechnik“-Produktion an die Gruppenmitglieder. Die Kommunikation der Informationen ist dokumentiert.



Erläuterung: Im „VLOG“ relevanten Betriebsablauf involvierten Mitarbeiter des Gruppenorganisors sind z.B. QM, Einkauf etc.

H 3.9 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:

- Kennzeichnung betroffener Rohstoffe und Produkte
- Information der Lieferanten und des Gruppenorganisors bzw. Gruppenmitglieds
- Fehlerbehandlung
- Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen
- Sperrung und Freigabe von Rohstoffen und Produkten
- Dokumentation und Auswertung von Vorfällen

Verantwortlichkeiten im Verfahren sind festgelegt.

H 3.10 Kennzeichnung

Auf Preisschildern, ggfs. Etiketten ist die Kennzeichnung als „ohne Gentechnik“ oder mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel vorgenommen.

H 3.11 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 Warenflüsse und deren Plausibilität 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*

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 3.12 Krisenmanagement (KO)

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
- Benennung von Verantwortlichkeiten inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste
- Regelungen zur umgehenden Information der VLOG Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (Vgl. Anhang XXXIII), des Zertifizierers
- juristische Beratung (falls erforderlich)

Das Verfahren zum Krisenmanagement wird regelmäßig, mindestens einmal jährlich, hinsichtlich seiner Praktikabilität, Funktionalität und umgehenden Umsetzung intern getestet und dokumentiert.

H 3.13 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.

Die fristgerechte Umsetzung der Korrekturmaßnahmen wird überwacht und die Wirksamkeit dieser in einem angemessenen Zeitraum überprüft. Beides wird dokumentiert.

H 3.14 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: Dokumente die aufbewahrt werden müssen, sind z.B. Warenbegleitpapiere, Lieferantenerklärungen, Produktions- und Warenflussaufzeichnungen (inkl. Rework), Schulungsunterlagen, etc.

H 3.15 Interne Audits

Es werden jährliche interne Audits durch den Gruppenorganisator beim Gruppenorganisator und allen Filialen durchgeführt, die mindestens alle allgemeinen- und für das Unternehmen spezifischen Standard-Anforderungen der Stufe Einzelhandel abdecken. 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 jährlich oder pro Filiale 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

Teil I: Anforderungen an Zertifizierungsstellen, Auditoren, Bewerter und Zertifizierer

Die Anforderungen an Zertifizierungsstellen, Auditoren, Bewerter und Zertifizierer wurden aus dem „Ohne Gentechnik“ Produktions- und Prüfstandards ausgelagert und werden stattdessen im „Leitfaden Zertifizierungsstellen, Auditoren, Bewerter und Zertifizierer“ aufgeführt.

Teil J: Anforderungen an Labore und Analysen

Die Anforderungen an VLOG-Labore (ehemals Kapitel J2-J3) wurden aus dem „Ohne Gentechnik“ Produktions- und Prüfstandards ausgelagert und werden stattdessen im „Leitfaden Labore“ aufgeführt.

J 1	Anforderungen an Auftraggeber der Untersuchung	128
-----	--	-----

J 1 Anforderungen an Auftraggeber der Untersuchung

Der Auftraggeber der GVO-Analyse ist verpflichtet,

- regelmäßig, mindestens 1x jährlich die VLOG-Anerkennung des beauftragten Labors zu prüfen.

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, ist anzugeben, in welcher Form diese enthalten sind (z.B. Mais als Maisschlempe, Soja als Sojaextraktionsschrot). Kopien der Warenbegleitpapiere/ Deklarationen werden mit der Probe an das Labor versandt.

Glossar: Begriffsdefinition

Zur Vereinfachung werden folgende Definitionen und Abkürzungen festgelegt:

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

Austauschbare, bzw. nichtaustauschbare GV Futtermittel/Rohstoffe: Genetisch veränderte Futtermittel sind austauschbar, wenn ihr Einsatz von der Art des Futtermittels her auch in der "ohne Gentechnik"-Produktion denkbar ist; z.B. GV-Sojaschrot im Bereich Schweinemast und einer "ohne Gentechnik"-Milchproduktion. Nichtaustauschbar 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: Teile eines landwirtschaftlichen Betriebs, die bis auf die Organisation vollständig voneinander getrennt sind. Dies können z.B. unterschiedliche Stallungen bzw. 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 mit dem Audit vor-Ort (Evaluierung) zusammenhängenden Informationen und Ergebnisse sind zu bewerten. Der Bewerter darf nicht in das Audit vor-Ort (Evaluierung) einbezogen sein. Der Bewerter gibt dem Zertifizierer eine Empfehlung zur Zertifizierungsentscheidung. Sind Bewerter und Zertifizierer nicht dieselbe Person, ist das Ergebnis des Bewerter 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.

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

Fremdvergabe: Eine 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, die 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).

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

Gruppenorganisator: Unternehmen einer VLOG-Gruppe welches die Zertifizierung der Gruppe organisiert und die Verantwortung für ein Risikomanagement, welches die landwirtschaftlichen Gruppenmitglieder bzw. Gruppenmitglieder Einzelhandel umfasst, innehält.

GVO: Gentechnisch veränderte Organismen; gem. GenTG, EU-Richtlinie 2001/18/EG sind dies 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.

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.

Kleiner landwirtschaftlicher Betrieb:

- Betriebsschwerpunkt Milch mit einem Milchviehbestand von weniger als 40 laktierenden Tieren.
- Betriebsschwerpunkt Eierzeugung 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 ggfs. Familienmitgliedern nicht mehr als eine Fremdarbeitskraft in Vollzeit (mindestens 38h/Woche) arbeitet.
- Für die Klein-Betriebs-Definition von nicht aufgeführten Betriebsschwerpunkten gibt der VLOG auf Nachfrage eine Definition ab.

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

K.O. Kriterium: Anforderung deren Nichtbeachtung einen kritischen Einfluss auf die „ohne Gentechnik“/“VLOG geprüft“ Kennzeichnung hat.

Konventionelle Qualität, Produkte und Rohstoffe: nicht für den „ohne Gentechnik“-Prozess einsetzbar.

Korrektur: Eine Korrektur ist eine Maßnahme zur Beseitigung eines bekannten Fehlers.

Korrekturmaßnahme: Ist eine Handlung, die 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 im Auftrag Dritter oder die Lagerung in eigenen, externen Lagerstätten (Außenlager).

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: Ist das 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. Auch mobile Mahl- und / oder Mischanlagen gehören zur Gruppe der Logistikunternehmen.

Matrixmitglied: Unternehmen 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: Mischfuttermittel sind 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: entsprechen nicht den Vorgaben des VLOG-Standards.

„Ohne Gentechnik“-Qualität, Produkte und Rohstoffe: für den „ohne Gentechnik“-Prozess einsetzbar (erfüllen die Anforderungen des EGGentDurchfG und des VLOG-Standards).

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 bestätigt. Dies bedeutet nicht automatisch, dass das Futtermittel, der Rohstoff oder das Produkt nicht in der „VLOG geprüft“- bzw. „ohne Gentechnik“-Produktion verwendet werden kann. Für diese Einstufung sind die jeweiligen Grenzwerte und Bedingungen der EU Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 und des EGGentDurchfG zu beachten (vgl. Kapitel A 1.3.1 und A 1.3.2).

Private Labelling: 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 Private Labellers von einem anderen Unternehmen im Lohn hergestellt oder die Ware wird vom Hersteller 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 verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.

Risiko (im Sinne des Standards): Die Wahrscheinlichkeit des Auftretens eines Schadens bzw. 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-Verschleppungen mit sich bringen. Diese müssen gemäß VLOG-Standard durch ein GVO-Analysemonitoring oder eine VLOG-Zertifizierung abgesichert werden.

- In Stufe Futtermittel erfolgt die Einstufung von Futtermitteln in risikobehaftete Futtermittel auf Grundlage der Risikobeurteilung des Futtermittelunternehmens (vgl. Kap. C 3.3).
- Für Stufe Landwirtschaft definiert Kap. E 4.9.1 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 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.

Tierische Produktion: Die Erzeugung oder die Aufzucht von tierischen Primärprodukten einschließlich Melken und landwirtschaftlicher Nutztierproduktion (inklusive 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.

Überführung von Einzelfuttermittel in „VLOG geprüft“-Qualität: Durch den Einbezug

- in die VLOG-Zertifizierung,
- das unternehmenseigene Risikomanagement und
- insbesondere in ein GVO-Monitoringsystem gemäß Kapitel C 3.3

können zugekaufte Einzelfuttermittel bei einem Futtermittelhändler die „VLOG geprüft“-Qualität erlangen. Dabei können Einzelfuttermittel auch verarbeitet werden (z.B. Schrotten, Mahlen, Pelletieren).

Umschlag: Umschlagen umfasst alle Tätigkeiten, die in direktem Zusammenhang mit dem Wechseln von Verkehrsmitteln stehen (Entladen, ggfs. Zwischenlagerung sowie Wiederbeladung von Transportmitteln).

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: Sitz der Verwaltung des jeweiligen Mitgliedbetriebes. 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.

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 ggfs. auch in Besitz.

„VLOG geprüft“-Qualität: Qualität eines Futtermittels, dass gemäß VLOG-Standard zertifiziert ist.

VLOG-Gruppe: Eine VLOG-Gruppe ist der Zusammenschluss von landwirtschaftlichen Unternehmen bzw. Standorten / Filialen des Einzelhandels (den sogenannten Gruppenmitgliedern) zum Zwecke einer VLOG-Gruppenzertifizierung.

„VLOG“-Rohstoffe, Produkte: Rohstoffe und Produkte sind gemäß VLOG-Standard zertifiziert und können in den „Ohne Gentechnik“-Prozess eingesetzt werden.

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 Gruppenzertifizierung 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

- I. Bescheinigung über GVO-Freiheit
- II. Bescheinigung über die „ohne Gentechnik“ konforme Fütterung von Tieren
- III. Musterlieferschein für Anlieferung am Schlachthof (Lieferschein und Standarderklärung nach Anlage 7)

Teil 2 Analytik

- IV. Probenahmeprotokoll
- V. Umgang mit positiven Analyseergebnissen (Futtermittel)
- VI. Umgang mit positiven Analyseergebnissen (Lebensmittel)
- VII. Reduktion des Analyseumfangs nach Futterwechsel in Gruppenorganisationen

Teil 3 Zertifizierung

- VIII. Ablauf der VLOG-Gruppenzertifizierung auf landwirtschaftlicher Stufe
- IX. Ablauf der VLOG-Matrixzertifizierung Logistik und Futtermittelherstellung
- X. Sanktionskatalog
- XI. Vorlage VLOG-Zertifikat
- XII. Geltungsbereiche der VLOG-Zertifizierung

Teil 4 Auditunterlagen

- XIII. Betriebsbeschreibung Logistik
- XIV. Checkliste Logistik
- XV. Betriebsbeschreibung Futtermittelherstellung
- XVI. Checkliste Futtermittelherstellung
- XVII. Betriebsbeschreibung mobile Mahl- und / oder Mischanlagen
- XVIII. Matrixbeschreibung und Standortliste
- XIX. Checkliste Matrixorganisation
- XX. Betriebsbeschreibung Landwirtschaft
- XXI. Betriebsbeschreibung Viehtransport/ Viehhandel
- XXII. Checkliste Landwirtschaft inkl. Viehtransport/ Viehhandel
- XXIII. Gruppenbeschreibung Landwirtschaft und Mitgliederliste
- XXIV. Checkliste Gruppenorganisation
- XXV. Betriebsbeschreibung Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung
- XXVI. Checkliste Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung
- XXVII. Gruppenbeschreibung Einzelhandel – Lose Ware
- XXVIII. Checkliste Einzelhandel - Lose Ware

Teil 5 Protokolle und Bestätigungen

- XXIX. Mahl- und Mischprotokoll
- XXX. VLOG-Ereignisfallblatt Futtermittelherstellung und -logistik
- XXXI. VLOG-Ereignisfallblatt Matrixorganisator
- XXXII. VLOG-Ereignisfallblatt Landwirtschaft und Viehhandel
- XXXIII. VLOG-Ereignisfallblatt Gruppenorganisation Landwirtschaft
- XXXIV. VLOG-Ereignisfallblatt Lebensmittelverarbeitung, -logistik und Einzelhandel

Literatur

- Leitfaden zur Kontrolle von GVO in Futtermitteln (Stand November 2011). Überwachung des Herstellens, Behandelns, Verwendens und Inverkehrbringens von Futtermitteln im Zusammenhang mit gentechnisch veränderten Organismen (GVO). Orientierungsrahmen zur Anwendung der Rechtsvorschriften. Erarbeitet von der PG GVO in Futtermitteln der LAV Arbeitsgruppe Futtermittel unter Beteiligung des Bundes und des VDLUFA
- Probenahme von Futtermitteln zur Untersuchung auf Bestandteile von in der EU zugelassenen GVO im Rahmen einer Überprüfung der Kennzeichnungspflicht; erstellt vom Arbeitskreise PCR-Analytik der Fachgruppe Futtermittel des Verbandes Deutscher Untersuchungs- und Forschungsanstalten (VDLUFA) vom Juli 2010
- Konzept zur Analytik von gentechnisch veränderten Futtermitteln. Arbeitspapier des Arbeitskreises PCR-Analytik der Fachgruppe Futtermittel des Verbandes Deutscher Untersuchungs- und Forschungsanstalten (VDLUFA) vom Februar 2011
- Praxishandbuch Bio-Produkte ohne Gentechnik von Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), Ökoinstitut und dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL). <http://boelw.de/themen/gentechnik/bioxgen/>
- Rechtliche Stellungnahme der Anwaltskanzlei [GGSC] im Auftrag des VLOG vom 23.11.2015 http://www.ohnegentechnik.org/ggsc_stellungnahme_fuetterungsfrist/

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.

VLOG Leitfaden zum Umgang mit Verstößen

1 Allgemeines

Dieser Leitfaden dient als Grundlage für den Umgang mit Verstößen gegen die Regelungen /Vorgaben des Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (nachfolgend „VLOG“ genannt). Nachfolgende Nutzergruppen sind vertraglich zur Einhaltung der VLOG Anforderungen verpflichtet.

- Unterlizenznehmer für das "Ohne GenTechnik"-Siegel
- Lizenznehmer für das "VLOG geprüft"-Siegel
- Unternehmen, zertifiziert nach VLOG-Standard (gebunden durch Standardnutzungsvertrag)
- VLOG anerkannte Zertifizierungsstellen und darüber eingebundene Auditoren, Bewerter und Zertifizierer
- VLOG anerkannte Labore

Es werden ausschließlich Verstöße gemäß diesem Leitfaden sanktioniert, die nach dem Gültigkeitsdatum des Leitfadens aufgetreten sind.

2 Feststellung von Verstößen

Verstöße gegen die vertraglichen Vereinbarungen des VLOG und die Anforderungen des VLOG Standards können durch externe Hinweise, reguläre VLOG-Audits oder Integrity Audits, Auswertungen oder Dokumentenprüfungen der Geschäftsstelle oder auf anderen Wegen festgestellt werden.

Gibt es Hinweise auf einen möglichen Verstoß, prüft die Geschäftsstelle zeitnah notwendige Unterlagen, fordert ggf. Stellungnahmen ein und/oder ordnet weitere Kontrollen und Überprüfungen an.

Liegt ein Hinweis auf einen tatsächlichen Verstoß vor, fordert die Geschäftsstelle eine Stellungnahme des Betroffenen unter Einhaltung einer kurzen, vorgegebenen Rückmeldefrist ein.

Die interne Vorgehensweise wird protokolliert.

Mögliche Verstöße sind:

- Verstöße gegen das EGGenTDurchfG durch Unterlizenznehmer
- Verstöße gegen den VLOG-Standard durch Unterlizenznehmer und Lizenznehmer
- Verstöße gegen den VLOG-Standard und den Leitfaden Zertifizierungsstellen, Auditoren, Bewerter und Zertifizierer durch Zertifizierungsstellen bzw. Auditoren, Bewerter und Zertifizierer
- Verstöße gegen sonstige Pflichten von Lizenznehmern, Unterlizenznehmern und Zertifizierungsstellen, die vertraglich vereinbart sind (z.B. Angabe von Umsatzzahlen, Zahlung von Lizenzentgelten, Weitergabe von Auditunterlagen, etc.)
- Verstöße gegen den VLOG-Standard und den Leitfaden Labore durch Labore

3 Umgang mit Verstößen

Sofern sich der Hinweis auf einen Verstoß bestätigt, wird die Schwere des Verstoßes von der Geschäftsstelle anhand der Einordnungshilfen von Verstößen je Nutzergruppe (nachfolgend „Einordnungshilfe“ genannt)

eingestuft und entsprechende Maßnahmen eingeleitet. Die Bewertung von Verstößen und Festlegung von Sanktionsmaßnahmen in der Geschäftsstelle erfolgt objektiv und durch unabhängiges Personal¹.

Beauftragung Sanktionskomitee²

In den folgenden Fällen wird das Sanktionskomitee von der Geschäftsstelle einberufen:

- Wenn sich dies aus der Einordnungshilfe ergibt
- in Fällen, die nicht eindeutig von der Geschäftsstelle eingeordnet werden können
- bei strittiger Sachlage bzw. Beschwerde des Unternehmens über die Bewertung eines Verstoßes.

Für eine möglichst zügige Terminplanung informiert die Geschäftsstelle den Vorsitzenden des Sanktionskomitees schnellstmöglich über einen zu behandelnden Sanktionsfall.

Der betroffene Vertragspartner wird über die Einbeziehung des Sanktionskomitees von der VLOG Geschäftsstelle informiert. Sofern der Vertragspartner in Ergänzung zu der, bei Feststellung des Verstoßes abgegebenen Stellungnahme (s. Kapitel 2), neue Informationen abgeben möchte, hat er nach der Information zur Einbeziehung des Sanktionskomitees 5 Werktage Zeit, sich zu den Vorwürfen zu äußern und gegenüber der Geschäftsstelle Stellung zu beziehen.

Nach Erhalt der Stellungnahme stellt die Geschäftsstelle dem Sanktionskomitee alle notwendigen Informationen und Unterlagen bereit und steht diesem für Rückfragen zur Verfügung.

Nach Übergabe des Falls an das Sanktionskomitee (inklusive notwendiger Informationen und ggf. einschließlich der Stellungnahme des Vertragspartners), erfolgt innerhalb von 10 Werktagen eine Entscheidung des Sanktionskomitees. Aus zeitlichen Gründen kann die Besprechung des Sanktionskomitees auch fernmündlich oder per Videokonferenz stattfinden.

Entscheidungen des Sanktionskomitees

Die Entscheidungen des Sanktionskomitees sind bindend. In Fällen, die von besonderer Bedeutung und Tragweite für die Lizenzerteilung sind, ist vor der Festlegung der Sanktionen die Geschäftsstelle und/oder der Vorstand anzuhören. Sofern ein Vorstandsmitglied direkt von dem Fall betroffen oder auf andere Art befangen ist, wird er von der Konsultation ausgeschlossen und hat kein Stimmrecht. Die Entscheidungen des Sanktionskomitees werden von der Geschäftsstelle umgehend zur Kenntnisnahme an den VLOG Vorstand weitergeleitet. Die Entscheidungen sind schriftlich vom Sanktionskomitee zu begründen. Im Anschluss leitet die Geschäftsstelle die festgelegten Maßnahmen ein.

4 Einstufung der Verstöße

Die Art und Bemessung der Verstöße sind in den Einordnungshilfen beschrieben. Die Dokumente dienen als Orientierung für die Geschäftsstelle bzw. das Sanktionskomitee.

Die Einstufung der Verstöße erfolgt durch die Geschäftsstelle objektiv und durch unabhängiges Personal¹.

Die Sanktionen und maximale Höhen von Vertragsstrafen ergeben sich aus dem Dokument „Sanktionskatalog“.

In Fällen, in denen das Sanktionskomitee nicht einbezogen wurde, die Prüfung des Verstoßes durch die Geschäftsstelle jedoch einen Entzug der Lizenznutzung ergibt, wird die rechtliche Expertise des Sanktionskomitees durch die VLOG Geschäftsstelle eingeholt.

¹ Mitarbeiter, die an der Feststellung des Verstoßes nicht beteiligt waren. Dies schließt z.B. den zuständigen Integrit-Auditor aus.

² Nähere Informationen vgl. Kapitel 6

5 Umgang und Überwachung von Sanktionsmaßnahmen

Der Vertragspartner bzw. das Mitglied wird von der Geschäftsstelle zeitnah und schriftlich über das weitere Vorgehen (z.B. notwendige Maßnahmen, Sanktionen, Strafzahlungen, etc.) informiert. Sofern notwendig, führt die Geschäftsstelle ergänzend kostenpflichtige Kontrollen/Audits durch.

Die Geschäftsstelle ist berechtigt, weitere Vertragspartner bzw. Mitglieder über den Verstoß und die Maßnahmen zu informieren. Dies betrifft insbesondere Fälle mit:

- Entzug der der Lizenznutzung für das "Ohne GenTechnik" oder "VLOG geprüft"-Siegel.
- Auswirkung des Vorfalls oder der Sanktion auf die Lieferkette.

Die im Zusammenhang mit dem Sanktionsverfahren angefallenen Kosten, wie zum Beispiel die Arbeitszeit des Vorsitzenden, Reisekosten der Komitee-Mitglieder, Unkostenpauschale für Arbeiten der Geschäftsstelle und Kosten für Sachverständige sind von dem sanktionierten Unternehmen zu tragen.

6 Beschwerde- und Einspruchsverfahren

Jeder Vertragspartner ist berechtigt im Rahmen des Sanktionsverfahrens Beschwerde bzw. Einspruch gegen die Bewertung eines Verstoßes an die Geschäftsstelle (sanktionen@ohnegentechnik.org) zu übermitteln. Der Eingang einer Beschwerde/ eines Einspruchs und die Einbeziehung des Sanktionskomitees wird durch die Geschäftsstelle innerhalb von 5 Werktagen bestätigt. Über Beschwerden und Einsprüche entscheidet das Sanktionskomitee (vgl. Kapitel 3). Die Geschäftsstelle informiert den Vertragspartner anschließend über die Entscheidung des Sanktionskomitees.

Nach Bewertung durch das Sanktionskomitee nach einem Beschwerdeerspruch des zu sanktionierenden Unternehmens, trägt der VLOG oder das Unternehmen nach Festsetzung durch das Sanktionskomitee wie folgt die im Zusammenhang mit dem Sanktionsverfahren angefallenen Kosten (wie zum Beispiel die Arbeitszeit des Vorsitzenden, Reisekosten der Komitee-Mitglieder, Unkostenpauschale für Arbeiten der Geschäftsstelle und Kosten für Sachverständige):

- Die Beschwerde des Unternehmers über die Bewertung eines Verstoßes ist erfolgreich. In diesem Fall liegt kein Verstoß des Unternehmens vor und der VLOG übernimmt die Kosten des Sanktionsverfahrens.
- Die Beschwerde des Unternehmens über die Bewertung eines Verstoßes ist teilweise erfolgreich, d.h. es liegt ein milderer Schweregrad vor. In diesem Fall erfolgt eine anteilige Kostenübernahme durch den VLOG je nach Entscheidung des Sanktionskomitees unter Berücksichtigung des teilweisen Obsiegens des Beschwerdeführers nach billigem Ermessen.
- Die Beschwerde des Unternehmens ist nicht erfolgreich oder es wird sogar entschieden, dass ein schwererer Verstoß vorliegt, als ursprünglich angenommen. In diesem Fall übernimmt die Kosten des Sanktionsverfahrens das zu sanktionierende Unternehmen.

7 Sanktionskomitee

Das Sanktionskomitee wird als neutrales Gremium eingesetzt. Die Mitglieder des Sanktionskomitees setzen sich aus ausgewählten Vertretern der eingebundenen Nutzergruppen des VLOG und einen von der Geschäftsstelle ernannten Juristen zusammen. Es besteht immer aus fünf Personen: ein Jurist (Vorsitz) und je ein Unternehmensvertreter aus den Bereichen Futtermittelwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung und -handel sowie ein Vertreter einer VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle.

Entscheidet das Sanktionskomitee über einen Fall, hat die Person der betroffenen Branche kein Stimmrecht. Im Bereich Lebensmittelverarbeitung entfällt das Stimmrecht nur dann, wenn der zu entscheidende Fall die gleiche Produktgruppe betrifft.

Die Sanktionskomiteemitglieder werden aus einem Pool von potenziellen Sanktionskomitee-Teilnehmern von der Geschäftsstelle nach Kompetenz, Unabhängigkeit und Verfügbarkeit ausgewählt im Hinblick auf den zu behandelnden Verstoß. Für den Vorsitz besteht eine Vertretungsregel, sollte der Vorsitzende verhindert sein.

Bei Bedarf können vom Vorsitz des Sanktionskomitees externe Sachverständige zur Beratung hinzugezogen werden. Sofern dadurch Kosten entstehen, ist dies mit der Geschäftsstelle vorab zu klären.

Das Sanktionskomitee ist bis auf den Juristen ehrenamtlich tätig. Aufwendungen, wie z.B. Reisekosten, werden durch den VLOG erstattet.

Das Sanktionskomitee ist beschlussfähig, wenn der Jurist und mindestens drei weitere Mitglieder teilnehmen.

Die Entscheidungen des Sanktionskomitees werden mit einfacher Mehrheit getroffen. Im Falle einer Pattsituation (d.h. Stimmgleichheit) zählt die Stimme des Vorsitzenden des Gremiums doppelt. Es wird ein schriftliches Protokoll angefertigt, das mindestens die Namen der Teilnehmer, die Entscheidung mit Begründung und eine Auflistung der Unterlagen die zur Entscheidungsfindung herangezogen wurden, enthält. Das genehmigte Protokoll wird umgehend an die Geschäftsstelle versendet.

Die Mitglieder des Sanktionskomitees sind zur Verschwiegenheit verpflichtet, sowohl während, als auch nach Beendigung Ihrer Tätigkeit für das Sanktionskomitee. Die Verschwiegenheit ist in einer Vertraulichkeitserklärung festgehalten.

Einordnung von Verstößen für Zertifizierungsstellen

Leichte Verstöße

- Verspätete Übermittlung (später als 8 Wochen nach Auditdatum) von Audit- und Zertifizierungsunterlagen an den VLOG.
- Fehlerhafte und/ oder nicht vollständige Übermittlung von Audit- und Zertifizierungsunterlagen
- Ausstellung eines VLOG-Zertifikats ohne Abschluss eines Standardnutzungsvertrags bzw. Vorlage einer VLOG-ID.
- Falsche Risikoeinstufung eines Unternehmens um eine zu niedrige Risikoklasse, trotz ausreichender Dokumentation der vor-Ort Gegebenheiten durch den Auditor.
- Ausstellung eines VLOG-Zertifikats, das nicht den Anforderungen des VLOG-Standards entspricht (z.B. Angabe falscher Stufe, Geltungsbereiche). Redaktionelle Fehler sind vom Verstoß ausgenommen.
- Fehler in der Betriebsbeschreibung werden nicht identifiziert (z.B. falsche Printnummer, Auflistung relevanter Dienstleister fehlt, Dokumentation Risikoklasse fehlt).
- Keine Benachrichtigung des VLOG über auslaufende oder gekündigte Verträge mit VLOG-Kunden.
- Zertifikat wird später als 8 Wochen nach Auditdatum ausgestellt, ohne dass ein erneutes Regelaudit stattgefunden hat.
- Nicht fristgerechte kurzfristige bzw. geringfügig verspätete (max. 5 Werktage) Meldung an den VLOG durch die Zertifizierungsstelle über K.O. Vergabe bei einem VLOG Unternehmen.
- Interne Schulung der Zertifizierungsstelle findet geringfügig verspätet (max. 4 Wochen) statt.
- Einmalig fehlende Teilnahme am jährlichen VLOG Zertifizierungsstellen-Treffen.

Mittlere Verstöße

- Auftreten von mehr als zwei leichten Verstößen innerhalb eines Jahres.
- Falsche Risikoeinstufung eines Unternehmens um zwei zu niedrige Risikoklassen, trotz ausreichender Dokumentation der vor-Ort Gegebenheiten durch den Auditor.
- Fehlerhaftes Verhalten der Zertifizierungsstelle (z.B. kein 4-Augen-Prinzip bei der Zertifizierung von Auditunterlagen).
- Fehlerhafte Bewertung/ Einschätzung der Zertifizierungsstelle und/ oder Auditoren (z.B. Einsatz eines nicht VLOG-anerkannten Labors, Probe- und Analysenplan ist unzureichend).
- Unabhängigkeit und Objektivität der Zertifizierungsstelle wird in einzelnen Bereichen/Aspekten nicht gewährleistet (z.B. Zertifizierungsstelle und/ oder Personal (inkl. Auditoren) steht bzw. stehen in einer geschäftlichen (Ausnahme Zertifizierung) oder familiären/privaten Beziehung zu dem auditierten Unternehmen).
- Verspätete (mehr als 6 Werktage) oder fehlende Meldung der Zertifizierungsstelle über K.O. Vergabe.
- Ausstellung von VLOG-Zertifikaten mit zu langer Laufzeit.
- Daten über Zertifizierungsstellenpersonal (Auditoren, Bewerter, Zertifizierer) sind nicht korrekt (z.B. fehlerhafte Auditliste).

- Einmaliger Einsatz von Auditoren, Bewertern oder Zertifizierern ohne ausreichende Qualifikation.
- Interne VLOG-Schulung der Zertifizierungsstelle findet nicht oder mit erheblicher Fristüberschreitung statt (mehr als 4 Wochen).
- Auditor führt in ein und demselben Unternehmen hintereinander mehr als drei VLOG Regel-Audits durch.
- Auditor führt bei Unternehmen VLOG-Audits durch, in denen er in den letzten zwei Jahren eine Beratertätigkeit durchgeführt hat.
- Mangelnde Kooperation beim Integrity-Programm des VLOG (z.B. unzureichende Bereitstellung von Informationen oder Dokumenten).
- Eingang Stellungnahme bzgl. Verstoßes nicht fristgerecht bzw. erst nach erneuter Aufforderung.
- Nichterfüllung einzelner Anforderungen an Zertifizierungsstellen, wie im Leitfaden Zertifizierungsstellen, Auditoren, Bewerter und Zertifizierer beschrieben, zur Umsetzung von VLOG-Zertifizierungen im Qualitätsmanagementsystem.
- Fehlende Umsetzung von Korrekturmaßnahmen nach einem Verstoß der Schwere „leicht“ innerhalb der festgelegten Frist.
- Wiederholt fehlende Teilnahme am jährlichen VLOG Zertifizierungsstellen-Treffen.

Schwere Verstöße

- Auftreten von mehr als zwei mittleren Verstößen innerhalb eines Jahres.
- Wiederholter Einsatz von Auditoren, Bewertern oder Zertifizierern ohne ausreichende Qualifikation.
- Vorsätzlicher oder grob fahrlässiger Verstoß gegen die Regeln der VLOG-Auditierung und -Zertifizierung (z.B. Zertifizierung außerhalb des Geltungsbereichs des VLOG-Standards).
- Vorsätzliche Manipulation von Auditberichten, Prüfberichten oder Dokumenten (z.B. Einsatz eines Auditors mit fehlenden Qualifikationen und Dokumentation eines anderen Auditors mit ausreichenden Qualifikationen in den Auditunterlagen; fehlerhafte Lebensläufe der Auditoren, Zertifizierer und Bewerter).
- Fehlerhafte Bewertung/ Einschätzung der Zertifizierungsstelle, so dass die Einhaltung von Gesetzen und die korrekte Auslobung der VLOG Produkte/Futtermittel gefährdet sind.
- Beim VLOG-Regelaudit findet im auditierten Unternehmen kein Vor-Ort Betriebsrundgang statt.
- Verwendung falscher Standarddokumente mit Auswirkungen auf die Zertifizierungsentscheidung (z.B. falsche Standardversion, falsche Checklistenversion).
- Zutrittsverweigerung zu den Geschäftsstellen für VLOG Mitarbeiter am angekündigten Integrity-Zertifizierungsstellen-Audittag, obwohl der Auditor und Audittermin mindestens 2 Wochen vorher bekannt gegeben wurden.
- Mehrmalige Ablehnung einer vom VLOG vorgeschlagenen Person für Integrity-Witness-Audits.
- Keine Benachrichtigung des VLOG über den Verlust der Akkreditierung nach der ISO/IEC 17065 der Zertifizierungsstelle.
- Nichterfüllung mehrerer Anforderungen an Zertifizierungsstellen, wie im Leitfaden Zertifizierungsstellen, Auditoren, Bewerter und Zertifizierer beschrieben, zur Umsetzung von VLOG-Zertifizierungen im Qualitätsmanagementsystem.
- Fehlende Umsetzung von Korrekturmaßnahmen nach einem Verstoß der Schwere „mittel“.
- Fehlende Umsetzung von Korrekturmaßnahmen nach einem Verstoß der Schwere „schwer“.

Die genannten Verstöße dienen als Orientierungshilfe für die Bewertung und Einstufung hier nicht genannter Verstöße. Bei der Bewertung und der Einstufung eines Verstoßes wird das 4-Augen-Prinzip angewendet.

Einordnung von Verstößen für VLOG-Auditoren

Leichte Verstöße

- Auditor dokumentiert Mängel bzw. Abweichungen des auditierten Unternehmens nicht oder nur unzureichend (z.B. Probe- und Analysenplan liegt unzureichend vor).
- Der Auditor bewertet in mindestens drei Fällen binnen eines Jahres Prüfpunkte des Zertifizierungsaudits mit „A“, obwohl diese nachweislich zu einer Abweichung hätten führen müssen.
- Wesentliche Fehler in der Betriebsbeschreibung werden nicht identifiziert (z.B. falsche Printnummer, Auflistung relevanter Dienstleister fehlt) und nicht im Auditbericht dokumentiert.
- Der Auditor stuft ein Unternehmen um eine zu niedrige Risikoklasse ein und dokumentiert die vor-Ort Gegebenheiten des Unternehmens, die für eine Risikoeinstufung relevant sind nicht.

Mittlere Verstöße

- Auftreten von mehr als zwei leichten Verstößen innerhalb eines Jahres.
- Auditor dokumentiert gravierende Mängel bzw. Abweichungen des auditierten Unternehmens nicht oder nur unzureichend (z.B. Einsatz eines nicht VLOG-anerkannten Labors).
- Unabhängigkeit und Objektivität des Auditors wird nicht gewährleistet (z.B. Auditor steht in einer geschäftlichen und/oder familiären/privaten Beziehung zu dem auditierten Unternehmen).
- Auditor hat zum Zeitpunkt des Audits nicht die erforderliche Qualifikation.
- Auditor führt bei Unternehmen VLOG-Audits durch, in denen er in den letzten zwei Jahren eine Beratertätigkeiten durchgeführt hat.
- Mangelnde Kooperation bei Integrity-Kontrollen des VLOG (z.B. unzureichende Bereitstellung von Informationen oder Dokumenten).
- Eingang Stellungnahme bzgl. Verstoßes nicht fristgerecht bzw. erst nach erneuter Aufforderung.
- Fehlende Umsetzung von Korrekturmaßnahmen nach einem Verstoß der Schwere „leicht“.

Schwere Verstöße

- Auftreten von mehr als zwei mittleren Verstößen innerhalb eines Jahres.
- vorsätzlicher oder grob fahrlässiger Verstoß gegen die Regeln der VLOG-Auditierung und -Zertifizierung.
- Vorsätzliche Manipulation von Auditberichten, Prüfberichten oder Dokumenten (z.B. fehlerhafte Lebensläufe; Angabe unrealistischer Auditzeiten; vor Ort findet kein Betriebsrundgang statt, wird aber in Checkliste dokumentiert).
- Fehlerhafte Bewertung/ Einschätzung des Auditors, so dass die Einhaltung von Gesetzen und die korrekte Auslobung der VLOG Produkte/Futtermittel gefährdet ist.
- Fehlende Umsetzung von Korrekturmaßnahmen nach einem Verstoß der Schwere „mittel“.
- Fehlende Umsetzung von Korrekturmaßnahmen nach einem Verstoß der Schwere „schwer“.

Die genannten Verstöße dienen als Orientierungshilfe für die Bewertung und Einstufung hier nicht genannter Verstöße. Bei der Bewertung und der Einstufung eines Verstoßes wird das 4-Augen-Prinzip angewendet.

Sanktionskatalog für Verstöße von Zertifizierungsstellen

Bei jeder vom VLOG ergriffenen Sanktionsmaßnahme handelt es sich immer um eine Einzelfallentscheidung.

1 Arten von Verstößen

Verstöße gegen die Regularien des VLOG und die VLOG Standardvorgaben sind in drei Schweregrade unterteilt:

- leichte Verstöße
- mittlere Verstöße
- schwere Verstöße

1.1 Leichte Verstöße

Bei Feststellung eines leichten Verstoßes erfolgt eine schriftliche Abmahnung durch die VLOG-Geschäftsstelle mit der Aufforderung, alle erforderlichen Maßnahmen einzuleiten, damit eine Wiederholung vermieden wird.

Strafpunkte werden für leichte Verstöße nicht vergeben, aber der dritte und jeder weitere leichte Verstoß innerhalb eines Jahres werden als mittlerer Verstoß gemäß Kapitel 1.2 gewertet (auch, wenn es unterschiedliche Verstöße sind). Es gelten die Rechtsfolgen des Kapitels 1.2.

1.2 Mittlere Verstöße

Bei einem mittleren Verstoß erfolgt eine schriftliche Abmahnung durch die VLOG Geschäftsstelle mit der Aufforderung, alle erforderlichen Maßnahmen einzuleiten, damit eine Wiederholung vermieden wird. Die Umsetzung muss der VLOG Geschäftsstelle zeitnah nachgewiesen werden (z.B. Schulungsnachweis; Nachweis, dass interne Vorgaben aktualisiert wurden, etc.). Zusätzlich wird 1 Strafpunkt vergeben. Der dritte und jeder weitere mittlere Verstoß innerhalb eines Jahres werden als schwerer Verstoß gemäß Kapitel 1.3 gewertet (auch, wenn es unterschiedliche Verstöße sind). Es gelten die Rechtsfolgen des Kapitels 1.3.

1.3 Schwere Verstöße

Bei einem schweren Verstoß erfolgt eine schriftliche Abmahnung durch die VLOG Geschäftsstelle mit der Aufforderung, alle erforderlichen Maßnahmen einzuleiten, damit eine Wiederholung vermieden wird. Die Umsetzung muss der VLOG Geschäftsstelle zeitnah nachgewiesen werden (z.B. Schulungsnachweis; Nachweis das interne Vorgaben aktualisiert wurden, etc.). Zusätzlich werden 3 Strafpunkte vergeben.

Tabelle 1: Übersicht der Folgen von leichten, mittleren und schweren Verstößen

Art des Verstoßes	Sanktionsmaßnahme (Beispiele)	Strafpunkte pro Verstoß	Sanktionsmaßnahme nach wiederholtem Auftreten (innerhalb von 1 Jahr)
Leicht	Schriftliche Abmahnung	0	Ab dem 3. Leichten Verstoß werden Verstöße (Abmahnung) als mittlerer Verstoß eingestuft.
Mittel	Schulung, Überarbeitung interne Dokumente/Prozesse, kostenpflichtiges Integrity-Witness-Audit und/oder Integrity-Zertifizierungsstellen-Audit	1	Ab dem 3. mittleren Verstoß werden Verstöße (Abmahnung) als schwerer Verstoß eingestuft.
schwer	Schulung, mehrere kostenpflichtige Integrity-Witness-Audits und/oder ein Integrity-Zertifizierungsstellen-Audit	3	

2 Folgen summierter Strafpunkte

Die Strafpunkte für Verstöße gleicher Art als auch verschiedener Art werden addiert.

2.1 Strafpunkte ≥ 3

Sofern innerhalb eines Jahres (beginnend mit dem Datum der Feststellung des ersten Verstoßes) ≥ 3 Strafpunkte angesammelt werden, werden von der VLOG Geschäftsstelle nach eigenem Ermessen folgende weitergehende Maßnahmen verhängt / veranlasst:

- Teilnahme an einer internen oder externen VLOG Schulung einzelner oder einer Gruppe von Personen
- Durchführung eines VLOG Integrity-Zertifizierungsstellen-Audit
- Überprüfung der Auditunterlagen von VLOG-Kunden der betroffenen Zertifizierungsstelle durch die VLOG-Geschäftsstelle
- Durchführung von Integrity-Witness-Audit (Begleitung von VLOG-Audits bei Kunden der Zertifizierungsstelle)

Die Kosten für die jeweilige Maßnahme trägt die betroffene Zertifizierungsstelle. Tagessätze von VLOG-Mitarbeitern oder extern beauftragter Experten werden dabei pauschal mit 1.500 € zzgl. Reisekosten und MwSt. berechnet.

2.2 Strafpunkte ≥ 6

Unmittelbar nach Erreichen von sechs Strafpunkten wird die Zertifizierungsstelle für drei Monate gesperrt und darf in dieser Zeit keine VLOG-Zertifizierungen durchführen. Nach Ablauf der dreimonatigen Sperrfrist behält der VLOG sich vor, nach ca. 6 Monaten ein Integrity-Zertifizierungsstellen-Audit durchzuführen.

2.3 Strafpunkte ≥ 9

Unmittelbar nach Erreichen von mind. neun Strafpunkten oder einer mind. dreimonatigen Sperre und ≥ 3 weiteren Strafpunkten innerhalb von zwei Jahren wird der Fall an das Sanktionskomitee übergeben, um zu

beraten, ob ggf. weitergehende Maßnahmen bzw. Sanktionen erforderlich sind: z.B. erneute 3-monatige Sperre, Aufhebung der Anerkennung als VLOG zugelassene Zertifizierungsstelle.

Tabelle 2: Folgen summierter Strafpunkte

Strafpunkte	Sanktion
≥ 3 Strafpunkte innerhalb eines Beurteilungsjahres	Interne oder externe Schulung, kostenpflichtige Integrity-Witness-Audits und/oder Integrity-Zertifizierungsstellen-Audits
≥ 6 Strafpunkte innerhalb eines Beurteilungsjahres	Zertifizierungsstelle wird für drei Monate gesperrt und darf in dieser Zeit keine VLOG-Zertifizierungen durchführen
≥ 9 Strafpunkte oder einer mind. 3-monatigen Sperre und mind. 3 weiteren Strafpunkten innerhalb von zwei Jahren	Beauftragung des Sanktionskomitees um ggfs. über weitere Sanktionen zu entscheiden z.B. eine erneute befristete Sperrung oder Kündigung der Anerkennung als VLOG zugelassene Zertifizierungsstelle.

3 Umgang mit Sperrungen und Vertragsaufhebungen

Bei Verhängung einer dreimonatigen Sperre und der Aufhebung der Anerkennung als VLOG-zugelassene Zertifizierungsstelle wird in Form einer Einzelfallentscheidung (abhängig von Art und Umfang der Verstöße) von der VLOG Geschäftsstelle festgelegt, welche Konsequenz diese Maßnahme auf folgende Aspekte hat:

- Das Ausstellen von Zertifikaten für bereits getätigte Audits
- Die Gültigkeit bereits absolvierter Audits
- Die Gültigkeit bereits ausgestellter Zertifikate
- Laufende Zertifizierungsverfahren (z.B. im Rahmen einer Gruppen- oder Matrixzertifizierung)
- Geplante Nachaudits und Erweiterungsaudits

4 Beurteilungsjahr

Ein Beurteilungsjahr beginnt mit dem Datum der Feststellung des ersten Verstoßes.

Das Datum, das dem Verstoß und / oder der Strafpunktvergabe zugeordnet wird, ist das Datum, an dem der VLOG die Zertifizierungsstelle schriftlich über den Verstoß bzw. die Negativpunktvergabe erstmalig informiert.

5 Löschen von Strafpunkten

Nach Ablauf des Beurteilungsjahres eines Verstoßes werden die Strafpunkte dieses Verstoßes gelöscht. Ein neues Beurteilungsjahr beginnt mit dem Datum der Feststellung eines neuen Verstoßes.

Beispiel

- Feststellung eines mittleren Verstoßes am 20.03.2019 → Vergabe von 1 Strafpunkt. Dieser Strafpunkt wird nach Ablauf des Beurteilungsjahres am 20.03.2020 gelöscht.

- Feststellung eines weiteren mittleren Verstoßes am 13.10.2019 → Vergabe von 1 Strafpunkt. Die Summe der Strafpunkte beträgt zu diesem Zeitpunkt 2.
- Feststellung eines schweren Verstoßes am 10.01.2020 → Vergabe von 3 Strafpunkten. Die Summe der Strafpunkte beträgt zu diesem Zeitpunkt 5. Da die Summe der Strafpunkte 5 beträgt, werden weitergehende Maßnahmen gemäß Kapitel 2a von der VLOG-Geschäftsstelle verhängt werden.
- Am 20.03.2020 wird der 1 Strafpunkt des Verstoßes vom 20.03.2019 gelöscht. Die Summe der Strafpunkte beträgt zu diesem Zeitpunkt 4.

Nach einer mind. dreimonatigen Sperre oder der Aufhebung der Anerkennung als VLOG zugelassene Zertifizierungsstelle werden alle Strafpunkte gelöscht (Ausnahme siehe 2c). Ein neues Beurteilungsjahr beginnt mit Datum der Feststellung eines neuen Verstoßes. Nach Ablauf der dreimonatigen Sperrfrist behält der VLOG sich vor, nach angemessener Zeit (ca. 6 Monate) ein Integrity-Zertifizierungsstellen-Audit durchzuführen.

Sanktionskatalog für Verstöße von VLOG-Auditoren

Bei jeder vom VLOG ergriffenen Sanktionsmaßnahme handelt es sich immer um eine Einzelfallentscheidung. In jedem Fall wird zunächst überprüft ob ein Verstoß durch die zuständige Zertifizierungsstelle des Auditors vorliegt. Ergibt die Überprüfung, dass ein alleiniger Verstoß des Auditors vorliegt, wird nicht die Zertifizierungsstelle, sondern der betroffene Auditor gemäß dem folgenden Verfahren sanktioniert.

1 Arten von Verstößen

Verstöße gegen die Regularien des VLOG und die VLOG Standardvorgaben sind in drei Schweregrade unterteilt:

- leichte Verstöße
- mittlere Verstöße
- schwere Verstöße

1.1 Leichte Verstöße

Bei Feststellung eines leichten Verstoßes erfolgt eine schriftliche Abmahnung des Auditors durch die VLOG-Geschäftsstelle mit der Aufforderung, alle erforderlichen Maßnahmen einzuleiten, damit eine Wiederholung vermieden wird. Die beauftragende Zertifizierungsstelle wird über die schriftliche Abmahnung des Auditors informiert.

Strafpunkte werden für leichte Verstöße nicht vergeben, aber der dritte und jeder weitere leichte Verstoß innerhalb eines Jahres werden als mittlerer Verstoß gemäß Kapitel 1.2 gewertet (auch, wenn es unterschiedliche Verstöße sind). Es gelten die Rechtsfolgen des Kapitels 1.2.

1.2 Mittlere Verstöße

Bei einem mittleren Verstoß erfolgt eine schriftliche Abmahnung des Auditors durch die VLOG Geschäftsstelle mit der Aufforderung, alle erforderlichen Maßnahmen einzuleiten, damit eine Wiederholung vermieden wird. Die beauftragende Zertifizierungsstelle wird über die schriftliche Abmahnung des Auditors informiert. Die Umsetzung muss der VLOG Geschäftsstelle zeitnah nachgewiesen werden (z.B. Schulungsnachweis). Zusätzlich wird 1 Strafpunkt vergeben. Der dritte und jeder weitere mittlere Verstoß innerhalb eines Jahres werden als schwerer Verstoß gemäß Kapitel 1.3 gewertet (auch, wenn es unterschiedliche Verstöße sind). Es gelten die Rechtsfolgen des Kapitels 1.3.

1.3 Schwere Verstöße

Bei einem schweren Verstoß erfolgt eine schriftliche Abmahnung durch die VLOG Geschäftsstelle mit der Aufforderung, alle erforderlichen Maßnahmen einzuleiten, damit eine Wiederholung vermieden wird. Die beauftragende Zertifizierungsstelle wird über die schriftliche Abmahnung des Auditors informiert. Die Umsetzung muss der VLOG Geschäftsstelle zeitnah nachgewiesen werden (z.B. Schulungsnachweis). Zusätzlich werden 3 Strafpunkte vergeben.

Tabelle 1: Übersicht der Folgen von leichten, mittleren und schweren Verstößen

Art des Verstoßes	Sanktionsmaßnahme (Beispiele)	Strafpunkte pro Verstoß	Sanktionsmaßnahme nach wiederholtem Auftreten (innerhalb von 1 Jahr)
Leicht	Schriftliche Abmahnung	0	Ab dem 3. leichten Verstoß werden Verstöße (Abmahnung) als mittlerer Verstoß eingestuft.
Mittel	Schulung, kostenpflichtiges ¹ Integrity-Witness-Audit	1	Ab dem 3. mittleren Verstoß werden Verstöße als schwerer Verstoß eingestuft.
schwer	Schulung, mehrere kostenpflichtige ¹ Integrity-Witness-Audits	3	

2 Folgen summierter Strafpunkte

Die Strafpunkte für Verstöße gleicher Art als auch verschiedener Art werden addiert.

2.1 Strafpunkte ≥ 3

Sofern innerhalb eines Jahres (beginnend mit dem Datum der Feststellung des ersten Verstoßes) mehr ≥ 3 Strafpunkte angesammelt werden, werden von der VLOG Geschäftsstelle nach eigenem Ermessen folgende weitergehende Maßnahmen verhängt / veranlasst:

- Teilnahme an einer internen oder externen VLOG Schulung.
- Überprüfung der Auditunterlagen durch die VLOG-Geschäftsstelle von VLOG-Betrieben, die vom betroffenen Auditor auditiert wurden. Die Überprüfung der Auditunterlagen findet dabei gleichmäßig auf alle betroffenen Zertifizierungsstellen verteilt statt.
- Witness-Audit durch die Zertifizierungsstelle oder den VLOG

Die Kosten für die jeweilige Maßnahme trägt die betroffene Zertifizierungsstelle. Der Zertifizierungsstelle werden dabei nur Kosten in Rechnung gestellt, die in direktem Zusammenhang mit der Tätigkeit des Auditors für die Zertifizierungsstelle gebracht werden kann. Tagessätze von VLOG-Mitarbeitern oder extern beauftragter Experten werden dabei pauschal mit 1.500 € zzgl. Reisekosten und MwSt. berechnet.

2.2 Strafpunkte ≥ 6

Unmittelbar nach Erreichen von sechs Strafpunkten wird der Auditor für drei Monate gesperrt und darf in dieser Zeit keine VLOG-Audits durchführen.

2.3 Strafpunkte ≥ 9

Unmittelbar nach Erreichen von mind. neun Strafpunkten oder einer mind. dreimonatigen Sperre und ≥ 3 weiteren Strafpunkten innerhalb von zwei Jahren wird der Fall an das Sanktionskomitee übergeben, um zu beraten, ob ggf. weitergehende Maßnahmen als notwendig erachtet werden: z.B. erneute 3-monatige oder längeren Sperre.

¹ Die Kosten werden der zuständigen Zertifizierungsstelle in Rechnung gestellt

Tabelle 2: Folgen summierter Strafpunkte

Strafpunkte	Sanktion
≥ 3 Strafpunkte innerhalb eines Beurteilungsjahres	Interne oder externe Schulung, kostenpflichtiges Integrity-Witness-Audit und/oder Integrity-Zertifizierungsstellen-Audit
≥ 6 Strafpunkte innerhalb eines Beurteilungsjahres	Auditor wird für drei Monate gesperrt und darf in dieser Zeit keine VLOG-Audits durchführen
≥ 9 Strafpunkte oder einer mind. 3-monatigen Sperre und mind. 3 weiteren Strafpunkten innerhalb von zwei Jahren	Beauftragung des Sanktionskomitees um ggfs. über weitere Sanktionen zu entscheiden, z.B. eine erneute befristete Sperrung

3 Umgang mit Sperrungen und Vertragsaufhebungen

Bei Verhängung einer dreimonatigen Sperre wird in Form einer Einzelfallentscheidung (abhängig von Art und Umfang der Verstöße) von der VLOG Geschäftsstelle festgelegt, welche Konsequenz diese Maßnahme auf folgende Aspekte hat:

- Das Ausstellen von Zertifikaten für bereits getätigte Audits
- Die Gültigkeit bereits absolvierter Audits
- Die Gültigkeit bereits ausgestellter Zertifikate

4 Beurteilungsjahr

Ein Beurteilungsjahr beginnt mit dem Datum der Feststellung des ersten Verstoßes.

Das Datum, das dem Verstoß und / oder der Strafpunktvergabe zugeordnet wird, ist das Datum, an dem der VLOG die zuständige Zertifizierungsstelle und den Auditor schriftlich über den Verstoß oder die Negativpunktvergabe erstmalig informiert.

5 Löschen von Strafpunkten

Nach Ablauf des Beurteilungsjahres eines Verstoßes werden die Strafpunkte dieses Verstoßes gelöscht. Ein neues Beurteilungsjahr beginnt mit Datum der Feststellung eines neuen Verstoßes.

Beispiel

- Feststellung eines mittleren Verstoßes am 20.03.2019 → Vergabe von 1 Strafpunkt. Dieser Strafpunkt wird nach Ablauf des Beurteilungsjahres am 20.03.2020 gelöscht.
- Feststellung eines weiteren mittleren Verstoßes am 13.10.2019 → Vergabe von 1 Strafpunkt. Die Summe der Strafpunkte beträgt zu diesem Zeitpunkt 2.
- Feststellung eines schweren Verstoßes an 10.01.2020 → Vergabe von 3 Strafpunkten. Die Summe der Strafpunkte beträgt zu diesem Zeitpunkt 5. Da die Summe der Strafpunkte 5 beträgt, werden weitergehende Maßnahmen gemäß Kapitel 2a von der VLOG-Geschäftsstelle verhängt.
- Am 20.03.2020 wird der 1 Strafpunkt des Verstoßes vom 20.03.2019 gelöscht. Die Summe der Strafpunkte beträgt zu diesem Zeitpunkt 4.

Nach einer dreimonatigen Sperre werden alle Strafpunkte gelöscht (Ausnahme siehe 2c). Ein neues Beurteilungsjahr beginnt mit Datum der Feststellung eines neuen Verstoßes.