

# **"Ohne Gentechnik"** **Produktions- und Prüfstandard**

**Version 19.01**

veröffentlicht am 01.10.2018

verpflichtend ab 01.01.2019



Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.  
[www.ohnegentechnik.org](http://www.ohnegentechnik.org)

## Übersicht Inhaltsverzeichnis

<b>Teil A: Allgemeines</b> .....	3
<b>Teil B: Logistik</b> .....	21
<b>Teil C: Futtermittelherstellung</b> .....	37
<b>Teil D Matrixzertifizierung für den Bereich Logistik und Futtermittelherstellung</b> .....	50
<b>Teil E: Landwirtschaft</b> .....	61
<b>Teil F: Gruppenorganisation Landwirtschaft</b> .....	89
<b>Teil G: Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung</b> .....	101
<b>Teil H: Stufe Einzelhandel – Abgabe loser tierischer Lebensmittel</b> .....	112
<b>Teil I: Anforderungen an Zertifizierungsstellen, Auditoren, Bewerter und Zertifizierer</b> ...	123
<b>Teil J: Anforderungen an Labore und Analysen</b> .....	127
Glossar-Begriffsdefinition.....	132
Anhänge.....	138
Literatur.....	139
Datenschutz.....	140

## **Tabellen- und Abbildungsverzeichnis**

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 .....	35
Tabelle 4: Jährliche Mindestanzahl von Probenahme/ Analysen in der Unterstufe Handel von Lebensmitteln.....	36
Tabelle 5: Jährliche Mindestanzahl von Probenahme/ Analysen in der Unterstufe Futtermittelproduktion .....	46
Tabelle 6: Jährliche Mindestanzahl von Probenahmen/ Analysen für die Überführung von kennzeichnungsfreien Einzelfuttermitteln in "VLOG geprüft"-Qualität .....	47
Tabelle 7: Mindestfütterungsfrist gemäß EGGenTDurchfG (vgl. EGGenTDurchfG, zuletzt geändert durch Art. 58 V v. 31.8.2015 I 1474).....	76
Tabelle 8: Jährliche Mindestanzahl von Probenahme in der Unterstufe mobile/stationäre Mahl- und Mischanlagen.....	82
Tabelle 9: Mindestanzahl von Analysen in der Unterstufe mobile/stationäre Mahl- und Mischanlagen im jeweiligen Auditintervall .....	83
Abbildung 3: Auditintervalle von landwirtschaftlichen Betrieben bei GruppENZertifizierungen	94
Tabelle 10: Jährliche Mindestanzahl an Probenahme/ Analysen im "ohne Gentechnik"- Wareneingang .....	111

## Teil A: Allgemeines

<b>A 1 Einführung</b> .....	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
<b>A 2 Geltungsbereich des Standards</b> .....	9
A 2.1 Stufendefinition im Standard .....	9
<b>A 3 Zertifizierungsarten und Zertifizierungsprozess</b> .....	10
A 3.1 Audittypen.....	10
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 oder der  
Zertifizierungsstelle ..... 19

**A 4 Integrity Programm**..... 20

**A 5 Überprüfung des VLOG-Standards** ..... 20

## 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. Für die Angabe auf einem beworbenen oder in Verkehr gebrachten Lebensmittel, die auf die Herstellung ohne Anwendung gentechnischer Verfahren hindeutet, darf nur der Begriff „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“ 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 vergeben, 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 Vertrag 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: Offizielles „Ohne GenTechnik“-Siegel

### 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 Vertrag 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.



Abbildung 2: Siegel für Futtermittel, zertifiziert nach VLOG-„Ohne Gentechnik“-Standard

## A 1.3 Rechtliche Grundlagen & Auslegung

Folgende Rechtsgrundlagen und Auslegungen bilden die Basis des vorliegenden Standards. Die Regelungen in diesen Rechtsgrundlagen sind in der jeweils geltenden Fassung bindend.

- 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
- 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](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 Kennzeichnungsoptionen 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 (Abbildung 1: Offizielles „Ohne GenTechnik“-Siegel) 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 kein GVO sein, keine solchen 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. Derzeit sind danach keine Stoffe gelistet.

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 „Ohne Gentechnik“-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. Für eine Nutzung des VLOG-Standards außerhalb der EU ist vor der Zertifizierung vom Unternehmen oder der Zertifizierungsstelle eine Genehmigung beim VLOG zu beantragen.

### **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“
- Futtermittelherstellung (Teil C)
  - Futtermittelherstellung/ -verarbeitung

- Mobile Mahl- und Mischanlagen

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

- Matrixzertifizierung (Teil D)
  - Futtermittelherstellung/ -verarbeitung
  - Mobile Mahl- und Mischanlagen
  - Transport von Futtermitteln / Lebensmittel
  - Lagerung, Umschlag von Futtermitteln / Lebensmitteln
  - Handel, Streckenhandel von Futtermitteln / Lebensmitteln
    - Ggfs. inklusive Überführung von Einzelfuttermitteln in „VLOG geprüft“
- Landwirtschaft (Teil E)
  - Tierische Produktion
  - Pflanzliche Produktion
  - Tiertransport, Viehhandel
- Gruppenorganisation Landwirtschaft (Teil F)
- Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung (Teil G)
  - Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung

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

- Einzelhandel - Abgabe loser tierischer Lebensmittel (Teil H)

## 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 basierenden 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 2.3, G 2.2 und H 2.2.1 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.

**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 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 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 identisch zum Auditintervall des Auftraggebers. 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.

Ausnahmen zu dieser Regelung, sind mit der VLOG Geschäftsstelle zu klären.

### **A 3.2.2 Voraussetzung zur Einzelzertifizierung**

Folgende Voraussetzungen sind zu Beginn des Auditierungsprozesses zu erfüllen:

- Unterzeichneter Vertrag mit VLOG-anerkannter Zertifizierungsstelle
- Unterzeichneter Standardnutzungsvertrag<sup>1</sup> 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.

- Bei Tierarten erfolgt die Benennung gemäß Anhang XII.
- Bei Lebensmitteln werden Produktgruppenbezeichnungen in Anlehnung an die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung nach Art. 17 der VO (EU) Nr. 1169/2011 gewählt. Bei landwirtschaftlichen Erzeugnissen ist die VO (EU) Nr. 1308/2013 Anhang II eine maßgebliche Basis, ergänzt durch nationale Regelungen wie Konsummilch-Kennzeichnungs-Verordnung, Milch- und Margarinesgesetz, Milcherzeugnis-Verordnung, Käse-Verordnung etc. Falls es keine rechtlichen Vorgaben gibt, kann entweder eine üblich gewordene Bezeichnung wie etwa in den „Leitsätzen für Fleisch- und Fleischerzeugnisse“ beschrieben verwendet werden oder eine beschreibende Bezeichnung, die nicht irreführend sein darf.
- 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.
- Bei Futtermitteln erfolgt die Benennung gemäß Anhang XII.
- Betrifft der Geltungsbereich die Stufe Futtermittel, Unterstufe mobile Mahl- und Mischanlagen werden im Geltungsbereich des VLOG-Zertifikats bzw. im Anhang dazu die amtlichen Kfz-Kennzeichen der mobilen Mahl- und Mischanlagen aufgeführt, die im Rahmen der VLOG-Zertifizierung geprüft wurden.

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).

---

<sup>1</sup> bis 20.06.17 Zertifizierungsvertrag genannt. Ein vom VLOG gegengezeichneter Standardnutzungsvertrag muss spätestens vor Zertifikatsausstellung vorliegen.

## 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 Auditor<sup>2</sup> die Organisation sowie die räumlichen und zeitlichen Prozessabläufe im gesamten Unternehmen. Eine Verwendung von GVO und nicht-konformen Rohstoffen im Unternehmen führt zu einer höheren Risikoeinstufung.

- Die Unternehmen der Stufen Logistik, Landwirtschaft und Lebensmittel 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 nur „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

---

<sup>2</sup> Bzw. bei Gruppenzertifizierungen 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)
- 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 Mischanlagen:**

- Mobile Mahl- und 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 Mischanlagen: Es werden alle auf dem landwirtschaftlichen Betrieb vorhandenen Anlagen begutachtet.

**Abschlussgespräch:**

- Zusammenfassung der Feststellungen/ Abweichungen und 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.

## **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
<b>A</b>	Vollständige Erfüllung der Anforderung	10 Punkte
<b>B</b>	Leichte bis mittlere Abweichung in Bezug auf die Anforderung	5 Punkte
<b>C</b>	Nicht-Erfüllung oder schwerwiegende Abweichung der Anforderung	-10 Punkte
<b>N.A.</b>	Nicht anwendbar	-
<b>Risiko</b>	Schwerwiegende Abweichung, sodass eine Gefahr für die „Ohne Gentechnik“ / „VLOG geprüft“-Kennzeichnung nicht ausgeschlossen werden kann.	- 15% der Gesamtpunkte <sup>3</sup>
<b>KO</b>	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. Eine KO-Bewertung führt zum Nicht-Bestehen des Audits.

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 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.

<sup>3</sup> Es werden pro als Risiko eingestuftes Kriterium 15 % der Punktsumme von den Gesamtpunkten 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"> <li>• <math>\geq 75</math> % der maximal möglichen Punktzahl</li> <li>• Keine KO-Bewertung</li> <li>• Keine GVO im Bereich der „VLOG geprüft“ bzw. „Ohne Gentechnik“-Produktion vorhanden, die nicht zufällig oder technisch vermeidbar sind</li> </ul>	Bestanden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zertifikat</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <math>\geq 75</math> % der maximal möglichen Punktzahl</li> <li>• Keine KO-Bewertung</li> <li>• Eine Risiko-Bewertung</li> </ul>	Bestanden/ nicht bestanden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entscheidung der Zertifizierungsstelle über Zertifikatsaussetzung je nach Schwere und Bedeutung der Risiko-Abweichung</li> <li>• Ausstellung des VLOG-Zertifikats erst nach Umsetzung und Prüfung der Korrekturmaßnahmen</li> <li>• Zertifizierungsstelle entscheidet, ob ein Nachaudit notwendig ist</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <math>&lt; 75</math> % der maximal möglichen Punktzahl</li> <li>• Keine KO-Bewertung</li> </ul>	Nicht bestanden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Zertifikat</li> <li>• Zertifizierungsstelle informiert VLOG innerhalb von 2 Werktagen über nicht bestandenes Audit</li> <li>• Es erfolgt ein neues Regelaudit</li> </ul>

Auditergebnis	Status	Zertifikat, Maßnahmen
<ul style="list-style-type: none"> <li>Eine oder mehr KO-Bewertungen</li> </ul>	Nicht bestanden	<ul style="list-style-type: none"> <li>kein Zertifikat bzw. für Gruppenmitglieder keine Einbindung in die Zertifizierung des Gruppenorganisations</li> <li>Innerhalb von 2 Werktagen wird von der Zertifizierungsstelle das aktuelle VLOG-Zertifikat ausgesetzt</li> <li>Zertifizierungsstelle informiert VLOG innerhalb von 2 Werktagen über KO-Bewertung (gilt nicht für nicht bestandene Gruppenmitglieder)</li> <li>Vor erneuter Zertifikatsausstellung werden vom Unternehmen die erforderlichen Korrekturmaßnahmen umgesetzt</li> <li>Es erfolgt ein neues Regelaudit</li> </ul>

**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 hierbei 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

Ein Zertifikat wird demjenigen Unternehmen ausgestellt, das mit der Zertifizierungsstelle einen Kontrollvertrag und darüber hinaus mit dem VLOG einen Standardnutzungsvertrag<sup>1</sup> abgeschlossen hat.

Der VLOG akzeptiert nur Zertifikate nach VLOG-Standard von Zertifizierungsstellen, die einen Zertifizierer-Anerkennungsvertrag mit dem VLOG geschlossen haben. Unternehmen bzw. Betriebe sind im Rahmen der Erstzertifizierung erst nach Zertifikatsausstellung lieferberechtigt.

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

### **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 bis Ende des Folgejahres (bezogen auf das Auditdatum).

### **A 3.11.4 Übertragung der Zertifizierung bei einem Wechsel des Eigentümers oder der Zertifizierungsstelle**

#### **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.

Ggf. 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 Gruppensertifizierungen gilt darüber hinaus: Die Risikoklassen und Auditintervalle der Gruppenmitglieder 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 2.3).

## **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 auf Grund 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 auf den landwirtschaftlichen Betrieben durchgeführt werden, welche im Rahmen einer Gruppensertifizierung 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 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>B 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht</b> .....	22
<b>B 2 Details zum Zertifizierungsprozess</b> .....	28
B 2.1 Kriterien zur Risikoeinstufung .....	28
B 2.2 Auditintervalle .....	29
B 2.3 KO Anforderungen.....	29
<b>B 3 Allgemeine Anforderungen an Unternehmen</b> .....	29
B 3.1 Betriebsbeschreibung.....	29
B 3.2 Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm .....	29
B 3.3 Risikomanagement (KO).....	30
B 3.4 Beauftragung externer Dienstleister .....	30
B 3.5 Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen (KO).....	30
B 3.6 Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten (KO) .....	31
B 3.7 Warenausgangskontrolle/ Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren.....	31
B 3.8 Rückverfolgbarkeit (KO) .....	32
B 3.9 Reklamationsmanagement.....	32
B 3.10 Warenrücknahme.....	32
B 3.11 Krisenmanagement (KO) .....	32
B 3.12 Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess.....	33
B 3.13 Dokumentation und Aufbewahrungsfrist .....	33
B 3.14 Schulung der Mitarbeiter .....	33
B 3.15 Interne Audits.....	33
<b>B 4 Spezifische Anforderungen Lagerung und Umschlag</b> .....	34
B 4.1 Wareneingangskontrolle .....	34
<b>B 5 Spezifische Anforderungen Handel</b> .....	34
B 5.1 Wareneingangskontrolle .....	34
B 5.2 Probenahme und Analyse .....	34
B 5.2.1 Probenahme- und Analyseplan .....	34
B 5.2.2 Probenahme- und Analysehäufigkeit .....	35
B 5.2.3 Umgang mit positiven Analyseergebnissen .....	36



Unterstufe	Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Keine Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Zertifizierung möglich, obwohl keine Zertifizierungspflicht vorliegt	Standardanforderungen
		geprüft“ Futtermitteln bzw. „ohne Gentechnik“ Lebensmitteln.  Für den Transport von losen, VLOG-zertifizierten Lebensmitteln / Zutaten tierischen Ursprungs, solange diese eindeutig gekennzeichnet sind und keine Vermischungs- oder Manipulationsgefahr besteht.	Ja	B 1-B 3, J 3
<b>Lagerung/ Umschlag:</b> 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, ggf. Zwischenlagerung sowie Wiederbeladung von Transportmitteln).				
Futtermittel	Für die Lagerung / den Umschlag von losen „VLOG geprüft“ Futtermitteln.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Für Lagerung / Umschlag von gesackten/ manipulationssicher verpackten Futtermitteln</li> </ul>	Ja	B 1-B 4, J 3
Lebensmittel	Für Lagerung / Umschlag von losen, VLOG-zertifizierten Lebensmitteln / Zutaten tierischen Ursprungs, wenn diese am Lebensmittel / an der Zutat nicht eindeutig gekennzeichnet sind und / oder 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.	Ja	B 1-B 4, J 3

Unterstufe	Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Keine Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Zertifizierung möglich, obwohl keine Zertifizierungs- pflicht vorliegt	Standard- anforderungen
<p><b>Handel:</b> Handel umfasst alle Tätigkeiten, in deren Rahmen Waren gekauft, also nicht selbst hergestellt, und wieder veräußert werden, inklusive des Import- und des Streckenhandels.</p>				
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. Diese Händler zählen zur Stufe B, haben aber den Anforderungen in Teil C gerecht zu werden (zertifizierungspflichtige Tätigkeit).</p>	<p>Bis 31.12.2019: Für Händler, die lose „VLOG geprüft“ Futtermittel transportieren, aber nicht anderweitig behandeln im Sinne der europäischen VO Nr. 178/2002. Unter der Voraussetzung, dass alle der folgenden zwei Umstände erfüllt sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Unternehmen ist QS oder GMP+ zertifiziert</li> <li>• Die Aufrechterhaltung der Kennzeichnungsfreiheit nach VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 ist Bestandteil der betrieblichen Risiko- bzw. Gefahrenanalyse</li> </ul>	<p>Ja</p> <p>Ja</p>	<p>B 1-B 3, B 5, I 3</p> <p>C 1-C 3, C 5, I 3</p>

Unterstufe	Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Keine Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Zertifizierung möglich, obwohl keine Zertifizierungs- pflicht vorliegt	Standard- anforderungen
	Für Händler, die lose „VLOG geprüft“- Futtermittel absacken und etikettieren und selbst auf Etiketten, Deklarationen oder Warenbegleitpapieren als „VLOG geprüft“* kennzeichnen wollen.	Für den Handel von gesackten / manipulationssicher verpackten Futtermittel.	Ja	B 1-B 3, B 5, J 3
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"> <li>• Der Händler eigene Lieferscheine für zertifizierte Ware mit der Kennzeichnung „VLOG“ ausstellt und/ oder</li> <li>• Der Händler nicht VLOG-zertifizierte Transporteure beauftragt bzw. der Transportort <u>nicht</u> in das Risikomanagement eines der VLOG-</li> </ul>	<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"> <li>• Die Ware ist nach VLOG-Standard zertifiziert</li> <li>• Auf den Lieferscheinen ist der abgebende milchverarbeitende Betrieb aufgeführt</li> <li>• Die zertifizierte Ware ist auf den Lieferschein mit „VLOG“ gekennzeichnet</li> </ul>	<p>Ja</p> <p>Ja</p>	<p>B 1-B 3, B 5, I 3</p> <p>B 1-B 3, B 5, I 3</p>

Unterstufe	Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Keine Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Zertifizierung möglich, obwohl keine Zertifizierungspflicht vorliegt	Standardanforderungen
	zertifizierten Unternehmen eingebunden ist	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Transporteur ist VLOG-zertifiziert oder gemäß B1 in das Risikomanagement eines VLOG-zertifizierten Unternehmens eingebunden</li> <li>• Nach Verladung wird der Fahrzeugtank von Mitarbeitern des abgebenden verarbeitenden Betriebs verplombt</li> </ul> Für Handel von VLOG-zertifizierten Lebensmitteln / Zutaten tierischen Ursprungs, sobald diese in Endverbraucherpackung verpackt wurden.	Ja	B 1-B 3, B 5, I 3
<p><b>Streckenhandel:</b> Streckenhandel beschreibt die Handelsform, bei der die Waren vom Lieferanten direkt zum Kunden des Streckenhändlers transportiert werden. Der Streckenhändler nimmt die Ware nicht in Besitz, ist aber Vertragspartner des Kunden und erstellt die Rechnung über die Waren. Im Gegensatz zum Streckenhandel nimmt der Handel die Ware in Besitz. Er führt also - über den Handel (Kauf/Verkauf) hinaus - auch Lagerung, Umschlag und/oder Transport durch.</p>				
Futtermittel	Für Streckenhändler von losen „VLOG geprüft“ Futtermitteln <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ab 01.01.2020</li> <li>• Ab 01.01.2019, wenn die folgenden Voraussetzungen nicht alle erfüllt werden:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Unternehmen ist QS oder GMP+ zertifiziert</li> <li>- Die Aufrechterhaltung der Kennzeichnungsfreiheit nach VO</li> </ul> </li> </ul>	Bis 31.12.2019: Für Streckenhändler von losen „VLOG geprüft“ Futtermitteln unter der Voraussetzung, dass alle der folgenden Umstände erfüllt sind: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Unternehmen ist QS oder GMP+ zertifiziert</li> <li>• Die Aufrechterhaltung der Kennzeichnungsfreiheit nach VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 ist Bestandteil</li> </ul>	Ja	B 1-B 3, B 5, J 3

Unterstufe	Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Keine Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Zertifizierung möglich, obwohl keine Zertifizierungs- pflicht vorliegt	Standard- anforderungen
	(EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 ist Bestandteil der betrieblichen Risiko- bzw. Gefahrenanalyse - Beauftragung von VLOG- zertifizierten Transportunternehmen	der betrieblichen Risiko- bzw. Gefahrenanalyse und <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beauftragung von VLOG-zertifizierten                          Transportunternehmen (wenn für                          dieses eine Zertifizierungspflicht nach                          B 1 vorliegt)</li> </ul>		

\* (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 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.
- Unternehmen und Prozessstufen mit klarer räumlicher Trennung bei Transport, Lagerung und Umschlag von 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.
- 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 Handel von Rohstoffen/ Produkten:

- Unternehmen und Prozessstufen ohne räumliche, aber mit zeitlicher Trennung bei Transport, Lagerung, Umschlag sowie Handel von Rohstoffen/ Produkten, für die eine „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung zulässig wäre und solchen, die die Anforderungen der „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung nicht erfüllen, aber selbst keine GVO sind bzw. nicht aus oder durch GVO hergestellt sind oder GVO enthalten.

#### Risikoklasse 2

- Hohes Risiko, dass es zu einer Vermischung von GVO-freien und GVO-haltigen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten kommen kann

Transport, Lagerung, Umschlag sowie Handel von Futtermitteln:

- Unternehmen und Prozessstufen ohne räumliche, aber mit zeitlicher Trennung bei Transport, Lagerung, Umschlag sowie Handel von Futtermitteln, für die eine „VLOG-geprüft“-Kennzeichnung zulässig wäre, und Produkten, die die Anforderungen der „VLOG-geprüft“-Kennzeichnung nicht erfüllen.

Transport, Lagerung, Umschlag sowie Handel von Rohstoffen/ Produkten:

- Unternehmen und Prozessstufen ohne räumliche, aber mit zeitlicher Trennung bei Transport, Lagerung, Umschlag sowie Handel von 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.

Darüberhinausgehende Einstufungskriterien Handel:

- 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)

## B 3 Allgemeine Anforderungen an Unternehmen

Diese Anforderungen gelten auch für externe Dienstleister, die mit dem Transport, Lagerung und / oder Umschlag von VLOG-zertifizierten Rohstoffen/ Produkten oder „VLOG geprüft“-Futtermitteln, beauftragt werden.

### B 3.1 Betriebsbeschreibung

Die Betriebsbeschreibung gemäß Anhang XIII liegt vor und ist aktuell.

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



*Erläuterung: Elektronisch vorliegende Informationen werden hierbei 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. die Risikoklasse, andere Produkte und/ oder Prozesse.*

### 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 die Gefahrenanalyse sind Vorsorge, Überwachungs- und Steuerungsmaßnahmen für die identifizierten Risiken eingeführt und umgesetzt.

## **B 3.4 Beauftragung externer Dienstleister**

Werden zertifizierungspflichtige Tätigkeiten im Bereich Transport, Lagerung und Umschlag 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 liegt eine Vereinbarung zur Einhaltung der Logistik-Anforderungen des VLOG Standards vor (vgl. Kapitel A 3.2.1 und B 1).

Externe Dienstleister die zertifizierungspflichtige Tätigkeiten ausüben und nicht in das Risikomanagement des VLOG-zertifizierten Unternehmens eingebunden sind, sind gemäß VLOG-Standard oder einem anderen als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert.

## **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 liegt auf allen

Prozessstufen eine eindeutige und lückenlose Kennzeichnung aller Futtermittel, Rohstoffe und Produkte vor.

Transportfahrzeuge sind nachweislich mindestens trocken zu reinigen.

### **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 sind im Verfahren festgelegt.



*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 die Verpackung eindeutig mit der Formulierung „VLOG geprüft“ und / oder dem Siegel „VLOG geprüft“ (vgl. Kapitel A 1.2.2) gekennzeichnet.

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



*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“ 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. „Ohne Gentechnik“-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. „ohne Gentechnik“-/“VLOG“- Rohstoffe und Produkte jederzeit eindeutig identifiziert werden können.
- innerhalb von einem Arbeitstag der Warenfluss von „VLOG geprüft“-Futtermittel bzw. „ohne Gentechnik“-Rohstoffen und Produkten sowie Mengenaufstellungen und Auswertungen erstellt werden können, die Rückschlüsse über Warenflüsse und deren Plausibilität zulassen.

**i** 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 berechtigte Beanstandungen und Reklamationen werden Korrekturmaßnahmen (inklusive Festlegung von Verantwortlichkeiten und Fristen) eingeleitet.

### **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 möglichen Krisensituationen mit Einfluss auf Produktqualität und -rechtmäßigkeit von „VLOG geprüft“-Futtermitteln bzw. „Ohne Gentechnik“-Rohstoffen/ Produkten vor. Dieses Verfahren ist implementiert und umfasst mindestens:

- den Ablauf im Krisenfall
- Benennung von Verantwortlichkeiten inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste

- Regelung zur umgehenden Information der VLOG Geschäftsstelle, 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, Reklamationsmanagement und nicht-konformer Futtermittel, Rohstoffe und Produkte 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“ / „ohne Gentechnik“ Transport, Lagerung, Umschlag bzw. Handel, sind für 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. „ohne Gentechnik“ Betriebsablaufs relevanten Mitarbeiter, einschließlich der Fahrer von Transportfahrzeugen, werden vor Aufnahme der Tätigkeit, sowie laufend mindestens einmal jährlich bzgl. der Anforderungen „VLOG geprüft“ bzw. „ohne Gentechnik“ 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. „ohne Gentechnik“- 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**

#### **Futtermittel**

Im Wareneingang werden die Warenbegleitpapiere bzw. bei gesackter Ware die Verpackung auf die Kennzeichnung „VLOG geprüft“ kontrolliert.

#### **Rohstoffe**

Im Wareneingang werden die Warenbegleitpapiere auf die Kennzeichnung „VLOG“ kontrolliert.

## **B 5 Spezifische Anforderungen Handel**

### **B 5.1 Wareneingangskontrolle**

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“ bzw. „VLOG“ 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“-Handel bzw. „ohne Gentechnik“-Handel relevanten Futtermitteln und/ oder Rohstoffen und Produkten nach den folgenden Ausführungen.

#### **B 5.2.1 Probenahme- und Analyseplan**

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. Anhang IV)
- 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 Analyseplans 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: [https://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/das\\_siegel/oq-standard/Version\\_19.01/Analysierbarkeit\\_von\\_Rohstoffen\\_Futtermittel-und\\_Lebensmittel-Zutaten\\_auf\\_GV-Bestandteile.pdf](https://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/das_siegel/oq-standard/Version_19.01/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 Proben werden von einem VLOG-anerkannten Labor analysiert.

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

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

<sup>4</sup> Alle Mengenangaben für Futtermittel beziehen sich ausschließlich auf „VLOG geprüft“-Futtermittel bzw. Futtermittel die als „VLOG geprüft“ gekennzeichnet werden sollen.

**Handel von „ohne Gentechnik“ – Rohstoffen/ Produkten:**

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 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.

## Teil C: Futtermittelherstellung

<b>C 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht</b> .....	39
<b>C 2 Details zum Zertifizierungsprozess</b> .....	40
C 2.1 Auditintervalle .....	40
C 2.2 KO Anforderungen.....	40
<b>C 3 Allgemeine Anforderungen</b> .....	40
C 3.1 Betriebsbeschreibung.....	40
C 3.2 Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm .....	40
C 3.3 Risikomanagement (KO) .....	41
C 3.4 Beauftragung externer Dienstleister .....	41
C 3.5 Wareneingangskontrolle .....	41
C 3.6 Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen (KO).....	42
C 3.7 Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln (KO) .....	42
C 3.8 Rückverfolgbarkeit (KO) .....	43
C 3.9 Reklamationsmanagement.....	43
C 3.10 Warenrücknahme.....	43
C 3.11 Krisenmanagement (KO) .....	43
C 3.12 Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess.....	44
C 3.13 Dokumentation und Aufbewahrungsfrist .....	44
C 3.14 Schulung der Mitarbeiter .....	44
C 3.15 Interne Audits.....	44
<b>C 4 Spezifische Anforderungen Produktion</b> .....	45
C 4.1 Rückstellproben.....	45
C 4.2 Probenahme und Analyse .....	45
C 4.2.1 Probenahme- und Analyseplan .....	45
C 4.2.2 Probenahme- und Analysehäufigkeit:.....	45
C 4.2.3 Umgang mit positiven Analyseergebnisse .....	47
C 4.3 Warenausgangskontrolle/ Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren.....	47
<b>C 5 Spezifische Anforderungen Transport, Umschlag, Lagerung, Handel von Futtermitteln</b> ..	47
<b>C 6 Spezifische Anforderungen mobile Mahl- und Mischanlagen</b> .....	48

C 6.1	Betriebsbeschreibung.....	48
C 6.2	Spezifische Maßnahmen zum Ausschluss von technisch vermeidbaren Vermischungen	48
C 6.3	Mischdokumentation und Mischprotokolle.....	48
C 6.4	Probenahme .....	48
C 6.4.1	Einverständnis zur Probenahme .....	48
C 6.4.2	Probenahmeverfahren .....	49
C 6.5	Futtermitteltransport bzw. Futtermittelhandel .....	49
C 6.6	Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren.....	49
C 6.7	Spezifische Korrekturmaßnahmen .....	49

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	Zertifizierung möglich, obwohl keine Zertifizierungspflicht vorliegt	Standard- anforderungen
<b>Futtermittelherstellung/ -verarbeitung:</b> 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. Umfasst auch Private Labelling.				
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.	Ja	C 1-C 3, J 3
<b>Mobile Mahl- und Mischanlage:</b> 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.	Nein	C 1-C 3, C 6, J 3
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.

### 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 gemäß Anhang XV liegt vor und ist aktuell.

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

**i** *Erläuterung: Elektronisch vorliegende Informationen werden hierbei 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. die Risikoklasse, andere Futtermittel und/ oder Prozesse.*

### 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“



Zur Unterstützung des Futtermittelunternehmens steht eine „Bewertungshilfe – Risikobehaftete Futtermittel“ auf der VLOG-Homepage zur Verfügung: [https://www.ohnegentechneik.org/fileadmin/ohne-gentechneik/das\\_siegel/oq-standard/Version\\_19.01/Bewertungshilfe\\_Risikobehaftete\\_Futtermittel.pdf](https://www.ohnegentechneik.org/fileadmin/ohne-gentechneik/das_siegel/oq-standard/Version_19.01/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, Vorrachten bei Fahrzeugen
- Lieferanten (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- Ggfs. weitere unternehmensspezifische Punkte

### Risikomanagement

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

## C 3.4 Beauftragung externer Dienstleister

Werden zertifizierungspflichtige Tätigkeiten 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 liegt eine Vereinbarung zur Einhaltung der Anforderungen des VLOG Standards vor (vgl. Kap. A 3.2.1, B 1 und C 1).

Im Bereich Futtermittelherstellung wird die Einhaltung der Vereinbarung mindestens einmal jährlich vom beauftragenden Unternehmen überprüft und die Ergebnisse dokumentiert. Externe Dienstleister die zertifizierungspflichtige Tätigkeiten ausführen und nicht in das Risikomanagement des VLOG-zertifizierten Unternehmens eingebunden sind, sind gemäß VLOG-Standard oder einem anderen als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert.

## 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 dem Siegel „VLOG geprüft“ (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 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
- Aktuelles, aussagekräftiges Zertifikat nach einem vom VLOG als gleichwertig anerkannten Standard



*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 liegt auf allen Prozessstufen eine eindeutige und lückenlose Kennzeichnung aller Futtermittel vor.

### **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 sind im Verfahren 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 (inklusive Festlegung von Verantwortlichkeiten und Fristen) eingeleitet.

### **C 3.10 Warenrücknahme**

Für nicht-konforme Futtermittel gemäß VLOG-Standard besteht ein wirksames und dokumentiertes Verfahren für die Warenrücknahme inklusive Festlegung von Verantwortlichkeiten. Dieses beinhaltet eine umgehende schriftliche Information der Kunden.

### **C 3.11 Krisenmanagement (KO)**

Es liegt ein aktuelles und dokumentiertes Verfahren für das Management von möglichen Krisensituationen mit Einfluss auf Produktqualität und -rechtmäßigkeit von „VLOG geprüft“-Futtermitteln vor. Dieses Verfahren ist implementiert und umfasst mindestens:

- den Ablauf im Krisenfall
- Benennung von Verantwortlichkeiten inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste

- Regelungen zur umgehenden Information der VLOG Geschäftsstelle, des Zertifizierers und betroffener Geschäftspartner und Kunden
- juristische Beratung (falls erforderlich)

Das Verfahren zum Krisenmanagement wird regelmäßig, mindesten 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, Reklamationsmanagement und nicht-konformer Produkte 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“ sind für 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 „VLOG geprüft“ 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 Futtermittel 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 Produktion

### C 4.1 Rückstellproben

Das Unternehmen bewahrt von allen an den Kunden gelieferten Ausgangspartien lückenlos Rückstellmuster in geeigneten Behältnissen auf, um bei Notwendigkeit einen Rückschluss auf die tatsächlich gelieferte Qualität zu nehmen. 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 Analyseplan

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. Anhang IV)
- Die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analyseumfang)

Der Probenahmen- und Analysenplan ist planmäßig umgesetzt.

Erläuterung: 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 Analyseplans eine Risikoanalyse vor, die zu dem Schluss kommt, dass keine Rohstoffe / Futtermittel beprobt / analysiert werden müssen.



*Eine Bewertungshilfe zur Analysierbarkeit von Futtermitteln steht auf der VLOG-Homepage zur Verfügung: [https://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/das\\_siegel/og-standard/Version\\_19.01/Analysierbarkeit\\_von\\_Rohstoffen\\_Futtermittel-\\_und\\_Lebensmittel-Zutaten\\_auf\\_GV-Bestandteile.pdf](https://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/das_siegel/og-standard/Version_19.01/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 5 und Tabelle 6 aufgeführte Probenahme- und Analysehäufigkeit umgesetzt.

Alle Proben werden von einem VLOG-anerkannten Labor analysiert.

Bereich	Probenahme/ GVO-Analyse im „VLOG geprüft“ Wareneingang	Probenahme/ GVO-Analyse im „VLOG geprüft“ Warenausgang*
Probenmaterial Produktion	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 5: Jährliche Mindestanzahl von Probenahme/ Analysen in der Unterstufe Futtermittelproduktion<sup>5</sup>

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

**Jährliche Mindestanzahl von Probenahmen / Analysen für die Überführung von kennzeichnungsfreien Einzelfuttermitteln in „VLOG geprüft“-Qualität**

Bereich	Probenahme im „VLOG geprüft“ Wareneingang	Probenahme im „VLOG geprüft“ Warenausgang
Unternehmen handelt / behandelt		
Nur lose „VLOG-geprüft“- Futtermittel und / oder lose kennzeichnungsfreie Futtermittel	Bei jeder Partie Einzelfuttermittel, die als risikobehaftet eingestuft wurde	bis 10.000 t/Jahr: 1 Probe ≥10.000 bis 50.000 t/Jahr: 2 Proben ≥50.000 bis 100.000 t/Jahr: 4 Proben ≥100.000 bis 200.000 t/Jahr: 6 Proben ≥ 200.000 bis 300.000 t/Jahr: 8 Proben je 100.000 t mehr, kommen 2 weitere Proben hinzu

<sup>5</sup> 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.

<b>Bereich</b> <b>Unternehmen</b> <b>handelt / behandelt</b>	<b>Probenahme im</b> <b>„VLOG geprüft“</b> <b>Wareneingang</b>	<b>Probenahme im „VLOG geprüft“</b> <b>Warenausgang</b>
<b>Nur lose „VLOG-geprüft“-</b> <b>Futtermittel und lose</b> <b>kennzeichnungspflichtige-</b> <b>Futtermittel,</b> <b>ggfs. zusätzlich auch lose</b> <b>kennzeichnungsfreie</b> <b>Futtermittel</b>	Bei jeder Partie Einzelfuttermittel, die als risikobehaftet eingestuft wurde	bis 2.000 t/Jahr: 1 Probe > 2.000 bis 5.000 t/Jahr: 3 Proben > 5.000 bis 10.000 t/Jahr: 5 Proben ≥10.000 bis 50.000 t/Jahr: 10 Probe ≥50.000 bis 100.000 t/Jahr: 15 Probe ≥100.000 bis 200.000 t/Jahr: 20 Proben ≥ 200.000 bis 300.000 t/Jahr: 25 Proben je 100.000 t mehr, kommen 5 weitere Proben hinzu

Tabelle 6: Jährliche Mindestanzahl von Probenahmen/ Analysen für die Überführung von kennzeichnungsfreien Einzelfuttermitteln in "VLOG geprüft"-Qualität<sup>6</sup>

### 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 Warenausgangskontrolle/ Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren

VLOG-zertifizierte Futtermittel sind auf allen Warenbegleitpapieren bzw. bei gesackter Ware die 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 Kennzeichnungen bezieht.



*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, Handel von Futtermitteln

Führt das Unternehmen zertifizierungspflichtige Tätigkeiten im Bereich Transport, Lagerung, Umschlag sowie Handel von Futtermitteln durch, so sind die relevanten Anforderungen gemäß Kapitel B 2 bis B 5 eingehalten. Die Checkliste für die Stufe Logistik (vgl. Anhang XIII) ist anzuwenden.

<sup>6</sup> Die Überführung ist nur für auf GVO-analysierbare Ware möglich

## **C 6 Spezifische Anforderungen mobile Mahl- und Mischanlagen**

### **C 6.1 Betriebsbeschreibung**

Die Betriebsbeschreibung gemäß Anhang XVII liegt vor und ist aktuell.

### **C 6.2 Spezifische Maßnahmen zum Ausschluss von technisch vermeidbaren Vermischungen**

Gemäß Kap. C 3.6 sind pro Anlage individuelle Maßnahmen / Vorgaben inklusive Reinigungsplan abgeleitet, dokumentiert und umgesetzt, um bei der Produktion von „VLOG geprüft“-Mischungen Verschleppungen von GVO-Futtermitteln aus vorangegangenen Mischungen zu vermeiden. Weitere Risikofaktoren wie z.B. *Anlagenalter, erfolgte Reparaturen* sind berücksichtigt. Durchgeführte Restentleerungen und Spülchargen sind im Mischprotokoll gemäß Kap. C 6.3/ Anhang XXIX dokumentiert.

Der einwandfreie Betrieb der Anlagen ist sichergestellt. Pro Anlage erfolgen:

- Reinigungen gemäß Reinigungsplan des Unternehmens

Wartungen und Reinigungen sind dokumentiert.

### **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 geprüft“-Mischungen handelt.

Jede „VLOG geprüft“-Mischung wird nach Beendigung der Mischung über ein 2-faches Mischprotokoll gemäß Anhang XXIX oder ein inhaltlich gleichwertiges Mischprotokoll dokumentiert, dieses wird vom Anlagenfahrer und Auftraggeber gegengezeichnet. Beide erhalten ein Exemplar.

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

### **C 6.4 Probenahme**

**i** *Ab dem 01.01.2020 ist der Betreiber der mobilen Mahl- und Mischanlage für die in Kapitel E 4.9 geforderten Probenahmen und Analysen der relevanten Futtermittelmischungen aus den Mahl- und Mischanlagen verantwortlich (vgl. Tabelle 8 und Tabelle 9). Die Anzahl der geforderten Probenahmen und Analysen wird bis zum 01.01.2020 überarbeitet.*

#### **C 6.4.1 Einverständnis zur Probenahme**

Von jedem VLOG-zertifizierten landwirtschaftlichen Unternehmen oder landwirtschaftlichen VLOG-Gruppenmitglied liegt dem Betreiber der mobilen Mahl- und Mischanlage eine schriftliche Einverständniserklärung vor. Diese berechtigt den Betreiber der mobilen Mahl- und Mischanlage zur Probenahme der hergestellten „VLOG geprüft“-Futtermischung.

### **C 6.4.2 Probenahmeverfahren**

Das Unternehmen:

- führt Probenahmen von „VLOG geprüft“-Mischungen gemäß guter fachlicher Praxis inkl. Dokumentation durch. Dafür definiert das Unternehmen in Abstimmung mit VLOG ein Probenahmeverfahren, das folgende Aspekte beinhaltet:
  - Art der Proben, Probenentnahmeorte, Bildung von Sammelproben, Benennung des Probenehmers, Bildung von Rückstellmustern, Größe der Proben, Häufigkeit der Beprobung.
- bewahrt diese Rückstellmuster gemäß Absprache auf bzw. stellt sie VLOG zur Verfügung.

### **C 6.5 Futtermitteltransport bzw. Futtermittelhandel**

Führt das Unternehmen zertifizierungspflichtige Tätigkeiten im Bereich Transport, Lagerung, Umschlag sowie Futtermittelhandel durch, so sind die relevanten Anforderungen gemäß Kapitel B 1 bis B 5 eingehalten.

### **C 6.6 Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren**

VLOG-zertifizierte Mischungen sind auf allen Warenbegleitpapieren mit der Formulierung „VLOG geprüft“ und / oder dem Siegel „VLOG geprüft“ (vgl. Kapitel A 1.2.2) gekennzeichnet.

### **C 6.7 Spezifische Korrekturmaßnahmen**

Werden vom landwirtschaftlichen Auftraggeber positive GVO-Analyseergebnisse von „VLOG geprüft“-Mischungen und darin eingesetzten Einzelfuttermitteln übermittelt, die die Wirksamkeit der vom Anlagenbetreiber getroffenen Maßnahmen gegen GVO-Verschleppungen infrage stellen, werden Korrekturmaßnahmen eingeleitet und dokumentiert, um ein erneutes Auftreten zu verhindern.

Die Umsetzung und Wirksamkeit der Korrekturmaßnahmen wird in einem angemessenen Zeitraum überwacht bzw. überprüft.

## Teil D Matrixzertifizierung für den Bereich Logistik und Futtermittelherstellung

<b>D 1 Definition</b> .....	51
<b>D 2 Details zum Zertifizierungsprozess</b> .....	51
D 2.1 Bedingungen und Voraussetzung für die Zertifizierung .....	51
D 2.2 Zertifizierungsprozess .....	52
D 2.2.1 Beantragung der Zertifizierung, Vorlage der Matrixbeschreibung.....	52
D 2.2.2 Erstzertifizierung auf Grundlage der Ersterhebung durch den Matrixorganisator .....	53
D 2.2.3 Erstzertifizierung auf Grundlage von 100 % Audits durch die Zertifizierungsstelle .....	53
D 2.2.4 Auswirkungen von Auditergebnissen auf die Kennzeichnung und Vermarktung .....	54
D 2.2.5 Zertifikatserteilung.....	54
D 2.2.6 Änderung/ Aktualisierung der Standortliste .....	54
D 2.2.7 Verteilung Auditbericht.....	54
D 2.3 Folgezertifizierung und Überwachung / Auditintervalle .....	54
D 2.4 KO-Anforderungen .....	55
<b>D 3 Anforderungen an Matrixorganisatoren</b> .....	55
D 3.1 Matrixbeschreibung, Standortliste, Betriebsbeschreibung .....	55
D 3.2 Vertragliche Bindung der Mitglieder (KO) .....	56
D 3.3 Risikomanagement (KO).....	56
D 3.4 Umsetzung der Vorgaben zu Probenahme und Analyse .....	57
D 3.5 Schulung der Mitarbeiter und Mitglieder durch den Matrixorganisator .....	58
D 3.6 Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten (KO).....	58
D 3.7 Reklamationsmanagement .....	58
D 3.8 Warenrücknahme .....	59
D 3.9 Krisenmanagement (KO) .....	59
D 3.10 Korrekturmaßnahmen/ kontinuierlicher Verbesserungsprozess .....	59
D 3.11 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen .....	59
D 3.12 Internes Audit.....	60

## 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 mehrere Unternehmen mit ihren Standorten möglich.

Eine Matrixzertifizierung im Bereich Logistik und Futtermittelherstellung kann für die folgenden fünf 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
- Futtermittelherstellung/ -verarbeitung von Futtermitteln
- Mobile Mahl- und 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 Standardnutzungsvertrag<sup>7</sup> 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 Tätigkeitsbereiche 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 davon unabhängige 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, vom Matrixorganisator die Ersterhebung durchgeführt wurde, ggfs. ein Audit durch die Zertifizierungsstelle beim Standort erfolgte und dieser Standort von der Zertifizierungsstelle für die VLOG-Matrix zugelassen wurde.*

---

<sup>7</sup> bis 20.06.17 Zertifizierungsvertrag genannt

- *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 2.2.7)

- Beantragung der Zertifizierung bei einer vom VLOG zugelassenen Zertifizierungsstelle und Vorlage der Matrixbeschreibung (vgl. Kapitel D 3.1) inkl. Risikoeinstufung der Standorte.
- Ggfs. 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 Auditergebnisses sowie ggfs. Korrektur der Risikoeinstufung und
  - inkl. 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):

- 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 2.2.3)

oder

- Audits durch die Zertifizierungsstelle beim Matrixorganisator und allen Matrixstandorten (s. Kap. 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 (s. Kap. D 3.1).



*Erläuterung: Wird das Verfahren der 33% Audits durch die Zertifizierungsstelle gewählt, so ist jeder Standort vor der Aufnahme durch den Matrixorganisator zu auditieren. Ohne Audit durch die Zertifizierungsstelle kann ein Logistik-Standort nur dann aufgenommen werden, wenn mit seiner Aufnahme immer noch die 33% erfüllt sind. Ist dies nicht der Fall, so muss vor der Aufnahme eine entsprechende Anzahl an Standorten/Anwärtern durch die Zertifizierungsstelle auditiert werden um diesen Wert zu erfüllen. Neu*

*hinzukommende Standorte der Futtermittelherstellung müssen vor der Aufnahme immer durch die Zertifizierungsstelle auditiert werden.*

### **D 2.2.2 Erstzertifizierung auf Grundlage der Ersterhebung durch den Matrixorganisator**

Es findet ein Erstaudit des Matrixorganisors durch die Zertifizierungsstelle statt.

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

Der Matrixorganisator führt bei 100 % der Standorte Ersterhebungen durch, d.h. vor-Ort-Eigenkontrollen anhand der VLOG-Checklisten durch nachweislich kompetentes Personal des Matrixorganisors und verifiziert die Angaben aus den jeweiligen standortbezogene Betriebsbeschreibungen der einzelnen Standorte. Die Ersterhebungen finden in Abstimmung mit der Zertifizierungsstelle statt und werden durch die Zertifizierungsstelle 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 Matrixorganisors. Fehlende bzw. zu korrigierende Informationen / Unterlagen, werden beim Matrixorganisator eingefordert. Liegen alle Informationen / Unterlagen vor, überprüft die Zertifizierungsstelle bei 100% der Futtermittelhersteller und mind. 33% der Logistik-Standorte die Ergebnisse der Ersterhebung des Matrixorganisors durch eigene Erstaudits.

**i** *Erläuterung: Die Zertifizierungsstelle ist dabei für eine ausgewogene Verteilung der Audits bei den Standorten, unter Beachtung von Risikoeinstufung des Matrixorganisors, sowie z.B. Betriebsgröße und -organisation, geografische Lage, Lieferant, verantwortlich. Sofern die Zertifizierungsstelle dies als notwendig erachtet, kann die Zertifizierungsstelle 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 jedes einzelnen Standorts 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 Matrixorganisors 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**

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

Es findet ein Erstaudit des Matrixorganisors durch die Zertifizierungsstelle statt.

**i** *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 „Ohne Gentechnik“/„VLOG geprüft“- für die gesamte VLOG-Matrix nicht zulässig.
- Die Vermarktung von „ohne Gentechnik“-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 „ohne Gentechnik“-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
- den letzten Regelaudittermin

**i** Die Zertifizierungsstelle kann dem Matrixmitglied für die in die Zertifizierung eingebundenen Standorte eine Bescheinigung über die Mitgliedschaft in einer VLOG-Matrix ausstellen. In dieser Bescheinigung wird die Unterstufe des jeweiligen Standorts angegeben.

#### **D 2.2.6 Änderung/ Aktualisierung der Standortliste**

Der Matrixorganisator meldet Änderungen und/ oder Aktualisierungen der Standortliste umgehend an die Zertifizierungsstelle.

**i** Erläuterung: Die Standortliste ist eine Übersicht der von der Zertifizierungsstelle für die VLOG-Matrix Logistik und Futtermittelherstellung zugelassenen Unternehmen/ Standorte.

#### **D 2.2.7 Verteilung Auditbericht**

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

**i** Erläuterung: Der Auditbericht des Standorts wird je nach Festlegung über 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 Mischanlagen sind innerhalb von 3 Jahren 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**

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 Gruppenorganisator 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% Erstaudits durch die Zertifizierungsstelle)

#### **Standortliste**

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
- 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 bei Produkten und/ oder Prozessen.*

## **D 3.2 Vertragliche Bindung der Mitglieder (KO)**

Die Matrixmitglieder/ -standorte sind über einen Vertrag an den Matrixorganisator angeschlossen. Darin ist die Einhaltung des VLOG-Standards der jeweiligen Stufe sowie der Vorgaben und Pflichten aus dem matrixindividuellen Risikomanagements geregelt. Das Mitglied bestätigt darin insbesondere die Umsetzung von durch den Matrixorganisator angeordnete Korrekturmaßnahmen und -fristen. Die Teilnahmeerklärung/ der Vertrag 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 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 die 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 „Ohne Gentechnik“/ „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 Analyseplans sicher. Die unterschiedlichen Produktions-/Verfahrenstechniken der Standorte werden bei der Erstellung des Probenahme- und Analyseplans berücksichtigt.

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

- eine schriftlich dokumentierte Gefahrenanalyse der eingesetzten/ gehandhabten risikobehafteten Futtermittel, 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. Anhang IV)
- 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.

**i** *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 „ohne Gentechnik“/ „VLOG geprüft“ relevanten Betriebsablauf involvierten Mitarbeiter des Matrixorganisors, sind vor Aufnahme der Tätigkeit sowie laufend, mindestens jährlich bzgl. der Anforderungen „ohne Gentechnik“ 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.

**i** *Erläuterung: Im „ohne Gentechnik“/„VLOG geprüft“ relevanten Betriebsablauf involvierte Mitarbeiter des Matrixorganisors 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.

**i** *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 (inklusive Festlegung von Verantwortlichkeiten und Fristen) eingeleitet.

### 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. Dieses beinhaltet eine umgehende schriftliche Information der Kunden/Auftraggeber.

### 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 möglichen Krisensituationen mit Einfluss auf Produktqualität und -rechtmäßigkeit von „Ohne Gentechnik“-Rohstoffen/ Produkten bzw. „VLOG geprüft“-Futtermitteln vor. Dieses Verfahren ist implementiert und umfasst mindestens:

- den Ablauf Krisenfall
- Benennung von Verantwortlichkeiten inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- Notrufnummernliste
- Regelung zur umgehenden Information der VLOG Geschäftsstelle, 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 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“/ "ohne Gentechnik" sind für 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.*

### **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

<b>E 1</b>	<b>Stufendefinition und Zertifizierungspflicht</b>	63
<b>E 2</b>	<b>Details zum Zertifizierungsprozess</b>	66
E 2.1	Kriterien zur Risikoeinstufung	66
E 2.2	Auditintervalle	69
E 2.3	KO Anforderungen	69
<b>E 3</b>	<b>Allgemeine Anforderungen</b>	69
E 3.1	Betriebsbeschreibung	69
E 3.2	Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm	69
E 3.3	Risikomanagement	70
E 3.4	Überbetriebliche Nutzung von Maschinen, Anlagen / externe Dienstleister	71
E 3.5	Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren (KO)	71
E 3.6	Rückverfolgbarkeit (KO)	72
E 3.7	Reklamationsmanagement	72
E 3.8	Warenrücknahme	72
E 3.9	Krisenmanagement (KO)	73
E 3.10	Korrekturmaßnahmen	73
E 3.11	Dokumentation und Aufbewahrungsfrist	73
E 3.12	Schulung der Mitarbeiter	73
E 3.13	Eigenkontrolle	74
<b>E 4</b>	<b>Spezifische Anforderungen Tierische Produktion</b>	74
E 4.1	Tierbestandsübersicht	74
E 4.2	Futtermittelbestellung	74
E 4.3	Futtermittelliste	75
E 4.4	Futtrationen	75
E 4.5	Wareneingangskontrolle von Futtermitteln (KO)	75
E 4.6	Einhaltung der Mindestfütterungsfrist (KO)	76
E 4.7	Trennung der Warenströme / Ausschluss der Verschleppungen von GVO-Futtermitteln, Vermischung und Vertauschung (KO)	77
E 4.8	Nutzung von Mahl- und Mischanlagen	78
E 4.8.1	Nutzung von überbetrieblich eingesetzten Mahl- und Mischanlagen	78

E 4.8.1.1 Dokumentation der Futtermischung.....	78
E 4.8.1.2 Spezifische Maßnahmen zum Ausschluss von Verschleppungen von GVO-Futtermitteln .....	79
E 4.8.2 Nutzung von stationären Mahl- und Mischanlagen .....	79
E 4.8.2.1 Nutzung der Mahl- und Mischanlage ausschließlich für kennzeichnungsfreie Futtermittel .....	79
E 4.8.2.2 Duale Nutzung der Mahl- und Mischanlage für kennzeichnungsfreie und kennzeichnungspflichtige Futtermittel .....	79
E 4.8.2.3 Dokumentation der Futtermischung.....	79
E 4.8.2.4 Spezifische Maßnahmen für den Ausschluss von Verschleppung von GVO-Futtermitteln .....	80
E 4.9 Probenahme und Analyse.....	80
E 4.9.1.1 Risikobehaftete Futtermittel .....	80
E 4.9.1.2 Probenahme- und Analyseplan .....	81
E 4.9.1.3 Probenahme- und Analysehäufigkeit, Aufbewahrung von Rückstellmustern:.....	81
E 4.9.1.4 Reduktion des Analyseumfangs nach Futterwechsel in Gruppenorganisationen: .	84
E 4.9.1.5 Umgang mit positiven Analyseergebnissen .....	84
E 4.10 Warenausgangskontrolle / Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren .....	85
<b>E 5 Spezifische Anforderungen pflanzliche Futtermittelproduktion .....</b>	<b>85</b>
E 5.1 Wareneingangskontrolle (KO) .....	85
E 5.2 Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischung und Vertauschung (KO) .....	86
<b>E 6 Spezifische Anforderungen Tiertransport / Viehhandel .....</b>	<b>86</b>
E 6.1 Wareneingangskontrolle (KO) .....	86
E 6.2 Risikomanagement .....	86
E 6.3 Beauftragung externer Dienstleister .....	87
E 6.3.1 Tierbestandsübersicht .....	87
E 6.3.2 „Ohne Gentechnik“ konforme Fütterung.....	87
E 6.4 Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischung und Vertauschung (KO) .....	87
E 6.5 Warenausgangskontrolle / Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren .....	88



Unterstufe	Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Keine Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Zertifizierung möglich, obwohl keine Zertifizierungspflicht vorliegt	Standardanforderungen
	<p>Kennzeichnung betreiben und dabei Mitglied in einer VLOG-Gruppe (s. Teil E) sind.</p> <p>Für Junghennenaufzüchter, die Tiere an o.g. Primärproduzenten verkaufen und deren „Ohne Gentechnik“-konforme Fütterung für die Einhaltung der Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll.</p>	<p>Für landwirtschaftliche Unternehmen, die Jung- / Nutztiere, aber keine Lebensmittel erzeugen und deren „Ohne Gentechnik“-Fütterung im Rahmen einer Lieferantenbestätigung anerkannt werden kann (z.B. Kälber-, Ferkelerzeuger).</p>	<p>Ja</p>	<p>E 1-E 4, ggf. J 3</p>
<p><b>Pflanzliche Produktion:</b> Der Anbau von Primärprodukten einschließlich Ernten und Wildsammlung.</p>				
<p>Anbau von Futtermitteln</p>	<p>Für den Anbau von Futtermitteln, die im eigenen Betrieb für die Produktion von tierischen Lebensmitteln mit „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung verwendet werden.</p>	<p>Für den Anbau von Futtermitteln, die nicht im eigenen Betrieb für die Produktion von tierischen Lebensmitteln mit „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung verwendet werden.</p>	<p>Ja</p>	<p>E 1-E 3, E 5, J 3</p>
<p>Anbau von Lebensmitteln / Rohstoffen</p>		<p>Für die Erzeugung pflanzlicher Rohstoffe / Lebensmittel.</p>	<p>Nein</p>	

Unterstufe	Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Keine Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Zertifizierung möglich, obwohl keine Zertifizierungspflicht vorliegt	Standard- anforderungen
<b>Tiertransport / Viehhandel:</b> 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.				
	Viehhandel (gilt für den Handel von VLOG-Tieren)	Gilt für Tiertransport unter der Voraussetzung, dass alle drei der folgenden Umstände erfüllt sind: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beauftragung erfolgt durch VLOG zertifiziertes Unternehmen.</li> <li>• Transport ist in Risikomanagement des VLOG-zertifizierten Unternehmens eingebunden.</li> <li>• Es besteht eine Vereinbarung zwischen Transporteur und zertifiziertem Unternehmen zur Einhaltung der Anforderungen des VLOG Standards.</li> </ul> Für Tiere, deren Mindestfütterungsfrist noch nicht angefangen hat.	Ja	E 1-E 3, E 6

## E 2 Details zum Zertifizierungsprozess

### E 2.1 Kriterien zur Risikoeinstufung

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
<b>GVO-Futtermittel im Unternehmen</b>	Nur möglich, wenn alle folgenden Kriterien erfüllt sind: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Am Standort befinden sich keine oder nur nicht austauschbare kennzeichnungspflichtige Futtermittel.</li> <li>• Anlagen / Fütterungseinrichtungen / Maschinen mit Kontakt zu den kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln sind komplett getrennt zur VLOG-Betriebseinheit.</li> </ul>	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 <sup>8</sup> .
<b>Wechsel der Futterqualitäten (kennzeichnungspflichtig und nicht kennzeichnungspflichtig)</b>	Nach Beginn der „ohne Gentechnik“-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“-Fütterung zwischen „ohne Gentechnik“-Fütterung und Fütterung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln

<sup>8</sup> hierzu zählt auch die betriebsinterne oder überbetriebliche duale Nutzung von Futtermischwagen für die „ohne Gentechnik“-Produktion

Einstufungskriterium	Risikoklasse 0	Risikoklasse 1	Risikoklasse 2
<b>in der VLOG-Betriebseinheit / im VLOG-Stall</b>			hin- und hergewechselt (z.B. in Produktionssystemen, in denen die Lebensdauer der Tiere länger als die „Ohne Gentechnik“-Mindestfütterungsfrist ist).
<b>Zertifizierungsstatus von in der „Ohne Gentechnik“-Produktion eingesetzten nicht kennzeichnungspflichtigen potentiell risikobehafteten Futtermittels (die nicht unter die Ausnahmen in Kapitel E 4.9.1.1 fallen)</b>	Potentiell risikobehaftete Futtermittel und der Futtermittellieferant (Ausnahme vgl. Kapitel B 1, C 1) sind nach VLOG-Standard oder einem als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert.		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.
<b>Einsatz von:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Überbetrieblich genutzten mobilen Mahl- und Mischanlagen oder</b></li> <li>• <b>stationäre Mahl- und / oder Mischanlagen landwirtschaftlicher Selbstmischer</b></li> </ul>	Eingesetzte überbetrieblich genutzte mobile Mahl- und / oder Mischanlagen ist nach VLOG-Standard zertifiziert.  Stationäre Mahl- und / oder Mischanlagen landwirtschaftlicher Selbstmischer verarbeitet ausschließlich kennzeichnungsfreie Futtermittel.	Eingesetzte mobile Mahl- und Mischanlagen oder stationäre Mahl- und / oder Mischanlagen landwirtschaftlicher Selbstmischer verarbeiten sowohl kennzeichnungspflichtige als auch kennzeichnungsfreie Futtermittel.  Eine Einstufung in Risikoklasse 1 ist nur möglich, wenn alle folgenden Anforderungen nachweislich erfüllt sind: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für die eingesetzte Anlage liegt eine Zertifizierung in einem anerkannten</li> </ul>	Eingesetzte mobile Mahl- und Mischanlagen oder stationäre Mahl- und / oder Mischanlagen landwirtschaftlicher Selbstmischer verarbeiten sowohl kennzeichnungspflichtige als auch kennzeichnungsfreie Futtermittel.  Eine Einstufung in Risikoklasse 2 erfolgt, wenn für die eingesetzte Anlage keine Zertifizierung in einem anerkannten Qualitätssicherungssystem (z.B. QS, KAT) vorliegt.

Einstufungskriterium	Risikoklasse 0	Risikoklasse 1	Risikoklasse 2
		<p>Qualitätssicherungssystem (z.B. QS, KAT) vor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Im QM-Handbuch des Anlagenbetreibers sind Maßnahmen zur Vermeidung von Verschleppungen von GVO beschrieben.</li> <li>• Zur Vermeidung von GVO-Verschleppungen werden Restentleerungen und / oder Spülchargen vorgenommen.</li> </ul>	<p>Zur Vermeidung von GVO-Verschleppungen werden Restentleerungen und / oder Spülchargen vorgenommen.</p>

## E 2.2 Auditintervalle

Bei der Einzelzertifizierung von landwirtschaftlichen Unternehmen werden jährliche Regelaudits durchgeführt.

Bei Gruppenzertifizierungen Landwirtschaft erfolgt ein Audit gemäß Kapitel F 2.3.

## 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 6.4)

## E 3 Allgemeine Anforderungen

### E 3.1 Betriebsbeschreibung

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



*Erläuterung: Elektronisch vorliegende Informationen werden hierbei 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.*

### 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 Betrieben besteht die Möglichkeit, dass dies im Rahmen der Betriebsbeschreibung erfolgt.*

## E 3.3 Risikomanagement

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

### Gefahrenanalyse

Es liegt eine dokumentierte Gefahrenanalyse für alle relevanten betriebsindividuellen Abläufe und Prozesse inklusive Bewertung der Risiken für eine „Ohne Gentechnik“-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)

**i** *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.

Diese einzelbetrieblichen und risikoorientierten Verfahrensschritte:

- sind in einem gesonderten Nachweis über entsprechende räumliche und zeitliche Trennung und logistische Maßnahmen dokumentiert
- werden entsprechend umgesetzt und
- 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** *Sofern neben der Fütterung „ohne Gentechnik“ 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.*

*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.

### 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 sind im Verfahren festgelegt.

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

Bei positiven Analyseergebnissen von nicht gekennzeichneten Futtermitteln, die jedoch eindeutig kennzeichnungspflichtig sind (z.B. Milch mit „Ohne Gentechnik“-Erzeugung), 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 – ggf. auch sachgerecht verkürzt – von neuem.

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

**i** *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 der Futtermittel*

- *Verfütterte Menge des fehlerhaft deklarierten Futtermittels*
- *Grad des Gentechnikanteils im Futter*
- *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/](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“ Produkte und Tiere, die mit der Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ in Zusammenhang stehen, jederzeit eindeutig identifiziert werden können.
- innerhalb von einem Arbeitstag der Warenfluss von „ohne Gentechnik“ 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 (inklusive Festlegung von Verantwortlichkeiten und Fristen) eingeleitet.

### Gruppenzertifizierung

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



*Erläuterung: Ein Reklamationsmanagement ist nur für landwirtschaftliche Unternehmen vorgeschrieben, die nicht in die Gruppenzertifizierung eingebunden sind.*

## 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.

## E 3.9 Krisenmanagement (KO)

Im Krisenfall informiert das landwirtschaftliche Unternehmen die zuständige Zertifizierungsstelle und im Fall einer Gruppensertifizierung zusätzlich den Gruppenorganisator. Weitere Maßnahmen werden mit diesen abgestimmt.

Es liegt ein aktuelles und dokumentiertes Verfahren für das Management von möglichen Krisensituationen mit Einfluss auf Produktqualität und -rechtmäßigkeit von „VLOG geprüft“-Futtermitteln bzw. „Ohne Gentechnik“-Rohstoffen/ Produkten vor. Dieses Verfahren inkl. Notfallplan ist implementiert und umfasst mindestens:

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

**i** *Erläuterung: Ein Krisenfall liegt z.B. vor, wenn gentechnisch verändertes Futtermittel verfüttert wurde bzw. Futtermittel mit GVO-Vermischungen > 0,9 %.*

**i** *Ein Krisenmanagement ist nur für landwirtschaftliche Unternehmen vorgeschrieben, die nicht in die Gruppensertifizierung eingebunden sind. In diesem Fall übernimmt der Gruppenorganisator das Krisenmanagement (vgl. Kapitel F 3.10)*

## E 3.10 Korrekturmaßnahmen

Werden im Rahmen interner Audits, externer Audits oder Reklamationsmanagement, 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 sind für folgenden Zeitraum aufbewahrt, sofern nicht gesetzliche Vorgaben eine längere Aufbewahrungsfrist vorsehen: mindestens fünf Jahre.

**i** *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 „ohne Gentechnik“- relevanten Betriebsablauf involvierten Mitarbeiter werden vor Aufnahme der Tätigkeit sowie laufend mindestens einmal jährlich bzgl. der Anforderungen „ohne Gentechnik“ und der dazu festgelegten Betriebsabläufe geschult.

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

**i** *Erläuterung: Bei kleinen landwirtschaftlichen Betrieben muss keine separate „Ohne Gentechnik“-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 „ohne Gentechnik“- 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 Futtermittel für die „Ohne Gentechnik“-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 „Ohne Gentechnik“-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

**i** *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: ...“*

**i** 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.

**i** 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 Betriebe 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.

**i** Erläuterung: Nach EGGenTDurchfG und VLOG-Standard dürfen für die Erzeugung von tierischen Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten, die als „Ohne Gentechnik“/ „VLOG“ gekennzeichnet werden, nur kennzeichnungsfreie Futtermittel verwendet werden.

### E 4.5 Wareneingangskontrolle von Futtermitteln (KO)

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

**i** Erläuterung: Dies ist in erster Linie die Prüfung auf Abwesenheit einer Kennzeichnung nach VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 auf den Futtermittletiketten bzw. Warenbegleitpapieren.

**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.

**Beim Wareneingang 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.

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

**E 4.6 Einhaltung der Mindestfütterungsfrist (KO)**

Vor der „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung von tierischen Lebensmittel (Fleisch, Milch, Eier) wird eine ausschließliche „ohne Gentechnik“-Fütterung für die je Tierart und Verwendungszweck definierte Mindestfütterungsfrist nach Tabelle 7 eingehalten. Das Verfahren zur Einhaltung der Mindestfütterungsfristen ist beschrieben.

<b>Tierart</b>	<b>Zeitraum</b>
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 <sup>9</sup>	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)

<sup>9</sup> 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.

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.

#### **Tierzukauf:**

Der „ohne Gentechnik“-konforme Fütterungszeitraum beim Vorbesitzer wird der Mindestfütterungsfrist nur angerechnet, wenn darüber eine schriftliche Bestätigung des Vorbesitzers gemäß Anhang II vorliegt. Für VLOG-zertifizierte Betriebe ist die Bestätigung gemäß Anhang II nicht verpflichtend. In diesem Fall liegt jedoch mindestens eine Bestätigung vor, die das Datum, ab dem die Tiere nachweislich durchgängig bis zum Verkauf mit kennzeichnungsfreien Futtermitteln gefüttert wurden, enthält.

#### **Legebetriebe:**

Die „ohne Gentechnik“-konforme Junghennenfütterung beim Junghennenaufzüchter kann nur berücksichtigt werden, wenn dieser für die Junghennenaufzucht VLOG-zertifiziert oder Gruppenmitglied in einer VLOG-Gruppe ist.

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

Ist der Junghennenaufzüchter nicht VLOG-zertifiziert, wird vor der „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung der Eier im VLOG-Legebetrieb die Mindestfütterungsfrist gemäß E 4.6 eingehalten.

## **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 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.



*Erläuterung: Das Vorhandensein eines Futtermittels, dessen Eignung für die Fütterung „ohne Gentechnik“ 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“ füttert, unproblematisch.)*

- 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“ Fütterung – insbesondere bei regelmäßig stattfindendem Wechsel zwischen „ohne Gentechnik“ 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 „ohne Gentechnik“-Lebensmitteln 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).

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“- 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 Futteraufnahme über tierische Produktion bis Auslieferung / Transport der tierischen Produkte / Tiere.

## **E 4.8 Nutzung von Mahl- und Mischanlagen**

### **E 4.8.1 Nutzung von überbetrieblich eingesetzten Mahl- und Mischanlagen**

#### **E 4.8.1.1 Dokumentation der Futtermischung**

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

### **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 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 Mischanlage, diese nicht in der „Ohne Gentechnik“-Produktion eingesetzt werden.

Für nicht VLOG- oder nach einem als gleichwertig anerkannten Standard zertifizierten mobilen Mahl- und Mischanlagen, liegt eine schriftliche Vereinbarung mit dem Anlagenbetreiber mit mindestens folgenden Inhalten vor:

- Verpflichtung des Anlagenbetreibers zu planmäßiger Wartung und Reinigung der eingesetzten Anlage sowie Nutzung gemäß Betriebsanleitung
- Vor Einsatz für die „Ohne Gentechnik“-Produktion zwingende Durchführung von Restlosentleerung und / oder Spülchargen, die die Kennzeichnungsfreiheit des Futters von Seiten der Anlage sicherstellt (Herleitung der Maßnahmen muss dargestellt werden, z.B. über Anlagengutachten / Bestätigung des Anlagenherstellers)
- Beim Zukauf von Ölen / Fetten vom Anlagenbetreiber: Verpflichtung zum Einsatz von kennzeichnungsfreien Ölen / Fetten für die „Ohne Gentechnik“-Produktion
- Verpflichtung zur Dokumentation der durchgeführten Mahl- und Mischprozesse mit dem Mahl- und Mischprotokoll gemäß Anhang XXIX oder einem inhaltlich gleichwertigen Mischprotokoll.

### **E 4.8.2 Nutzung von stationären Mahl- und Mischanlagen**

#### **E 4.8.2.1 Nutzung der Mahl- und Mischanlage ausschließlich für kennzeichnungsfreie Futtermittel**

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



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

#### **E 4.8.2.2 Duale Nutzung der Mahl- und Mischanlage für kennzeichnungsfreie und kennzeichnungspflichtige Futtermittel**

Wird die Mahl- und 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 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 geprüft“-Mischungen handelt.

Jede „VLOG geprüft“-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 4.8.2.4 Spezifische Maßnahmen für den Ausschluss von Verschleppung von GVO-Futtermitteln**

Gemäß Kap. C 3.6 sind pro Anlage individuelle Maßnahmen / Vorgaben inklusive Reinigungsplan 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. Durchgeführte Restentleerungen und Spülchargen sind im Mischprotokoll gemäß Anhang XXIX dokumentiert.

Der einwandfreie Betrieb der Anlagen ist sichergestellt. Pro Anlage erfolgen:

- Reinigungen gemäß Reinigungsplan des Unternehmens

Wartungen und Reinigungen sind dokumentiert.

### **E 4.9 Probenahme und Analyse**

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

#### **E 4.9.1.1 Risikobehaftete Futtermittel**

Für die Stufe Landwirtschaft werden folgende Futtermittel als risikobehaftet eingestuft:

- Einzelfuttermittel der Pflanzenspezies Soja, Raps, Mais<sup>10</sup>, Zuckerrübe<sup>11</sup>, 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 Anbauland stammen, in dem der Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen untersagt ist und die Futtermittel weder von Dritten verarbeitet noch von einem gewerblichen Spediteur transportiert wurden
- Mischfuttermittel, die aus einem oder mehreren der in 1) genannten Einzelfuttermittel hergestellt wurden außer:
  - Mischfuttermittel, die nach VLOG-Standard oder einem als gleichwertig anerkanntem Standard zertifiziert sind

---

<sup>10</sup> Getrocknete Maiskörner, die nachgewiesenermaßen in Dänemark, Deutschland, Frankreich, Griechenland, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Niederlande, Nordirland, Österreich, Polen, Schottland, Schweiz, Slowenien, Ungarn, Wales, Wallonie (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.

<sup>11</sup> 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.

### E 4.9.1.2 Probenahme- und Analyseplan

In einzelzertifizierten Unternehmen liegt ein schriftlicher Probenahme- und Analyseplan 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:

- eine schriftlich dokumentierte Gefahrenanalyse der eingesetzten risikobehafteten Futtermittel und darauf aufbauend die Festlegung der zu beprobenden / zu analysierenden 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. Anhang IV)
- die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analysenumfang).

Der Probenahme- und Analysenplan ist planmäßig umgesetzt.

**i** *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:*

[https://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/das\\_siegel/og-standard/Version\\_19.01/Analysierbarkeit\\_von\\_Rohstoffen\\_Futtermittel-\\_und\\_Lebensmittel-Zutaten\\_auf\\_GV-Bestandteile.pdf](https://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/das_siegel/og-standard/Version_19.01/Analysierbarkeit_von_Rohstoffen_Futtermittel-_und_Lebensmittel-Zutaten_auf_GV-Bestandteile.pdf)

### E 4.9.1.3 Probenahme- und Analysehäufigkeit, Aufbewahrung von Rückstellmustern:

#### Probenahmehäufigkeit:

Es erfolgt in folgenden Fällen eine Probenahme:

- bei jeder Anlieferung von risikobehafteten Einzel- und Mischfuttermitteln
- beim Einsatz einer mobilen Mahl- und Mischanlagen gemäß den Vorgaben in Tabelle 8 und Tabelle 9
- nach jedem Wechsel zur „ohne Gentechnik“-Fütterung, wenn in einer VLOG-Betriebseinheit / einem VLOG-Stall ein regelmäßiger Wechsel zwischen „ohne Gentechnik“ 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.

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

**i** *Ab dem 01.01.2020 ist der Betreiber der mobilen Mahl- und Mischanlage für die in Tabelle 8 und Tabelle 9 geforderten Probenahmen und Analysen der relevanten Futtermittelmischungen aus den Mahl- und*

Mischanlagen verantwortlich. Die Anzahl der geforderten Probenahmen und Analysen wird bis zum 01.01.2020 überarbeitet.

Mobile- und duale stationäre Mahl- und Mischanlagen

Jährlich wird im Unternehmen mindestens die in Tabelle 8 aufgeführte Probenahmehäufigkeit umgesetzt.

<b>Bereich</b>	<b>Jährliche Mindestprobenahmeanzahl beim Einsatz von mobilen Mahl- &amp; Mischanlagen für „Ohne Gentechnik“-Produktion</b>
<b>Probenmaterial</b> <b>VLOG-Zertifizierung der mobilen Mahl- und Mischanlage</b>	<b>Von mobiler Mahl- und Mischanlage hergestelltes Futtermittel für die „Ohne Gentechnik“-Produktion</b>
<b>Mobile Mahl- und Mischanlage ist VLOG-* zertifiziert</b>	4/ Jahr
<b>Mobile Mahl- und Mischanlage ist nicht VLOG-* zertifiziert</b>	8/ Jahr oder bei geringeren Einsatzzahlen pro Jahr: 1 Probenahme pro Einsatz
<b>Duale stationäre Mahl- und Mischanlage auf einem VLOG-Betrieb</b>	4/ Jahr

**Tabelle 8: Jährliche Mindestanzahl von Probenahme in der Unterstufe mobile/stationäre Mahl- und Mischanlagen**

\* oder nach einem vom VLOG als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert

**Aufbewahrung von Rückstellmustern:**

Die Rückstellmuster der gezogenen Proben werden mindestens zwei Monate aufbewahrt. Zudem werden für jede der drei relevanten Kategorien<sup>12</sup> immer mindestens die drei letzten Rückstellmuster aufbewahrt, auch wenn diese älter als zwei Monate sind.

Mobile- und stationäre Mahl- und Mischanlagen

Für mobile- und stationäre Mahl- und Mischanlagen werden die Proben aus dem letzten Quartal aufbewahrt.

**Analysehäufigkeit**

Alle Proben werden von einem VLOG-anerkannten Labor analysiert.

---

<sup>12</sup> Anlieferung risikobehaftete Futtermittel; Einsatz mobile Mahl- und Mischanlagen; Wechsel zwischen „ohne Gentechnik“ Fütterung und Fütterung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln

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 Mahl- und Mischanlage) mit dem höchsten Risiko

und darüber hinaus

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

**i** Erläuterung; Ein Wechsel zur „Ohne Gentechnik“-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 vorzuweisen.*

**i** Ab dem 01.01.2020 ist der Betreiber der mobilen Mahl- und Mischanlage für die in Tabelle 8 und Tabelle 9 geforderten Probenahmen und Analysen der relevanten Futtermittelmischungen aus den Mahl- und Mischanlagen verantwortlich. Die Anzahl der geforderten Probenahmen und Analysen wird bis zum 01.01.2020 überarbeitet.

Mobile Mahl- und Mischanlagen

Im jeweiligen Auditintervall wird im Unternehmen mindestens die in Tabelle 9 aufgeführten Analysehäufigkeiten umgesetzt.

Bereich	Mindestanalysehäufigkeit
<b>Probenmaterial</b> <b>VLOG-Zertifizierung der mobilen Mahl- und Mischanlage</b>	<b>Von mobiler Mahl- und Mischanlage verarbeitetes Futtermittel für die „Ohne Gentechnik“-Produktion</b>
<b>Mobile Mahl- und Mischanlage ist VLOG-* zertifiziert</b>	1 Analyseergebnis pro Auditintervall (Probenahme von gemischtem Futter)
<b>Mobile Mahl- und Mischanlage ist nicht VLOG-* zertifiziert</b>	1 Analyseergebnis pro Auditintervall (Probenahme von gemischtem Futter)
<b>Duale stationäre Mahl- und Mischanlagen auf einem VLOG-Betrieb</b>	1 Analyseergebnis pro Auditintervall (Probenahme von gemischtem Futter)

Tabelle 9: Mindestanzahl von Analysen in der Unterstufe mobile/stationäre Mahl- und Mischanlagen im jeweiligen Auditintervall

\* oder nach einem vom VLOG als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert

#### **E 4.9.1.4 Reduktion des Analyseumfangs nach Futterwechsel in Gruppenorganisationen:**

Führt der Betrieb einen regelmäßigen Wechsel zwischen „ohne Gentechnik“-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 bezieht sich ausschließlich auf die Analysen nach dem Futterwechsel – Analysen die im Wareneingang oder bei der Nutzung von Mahl- und Mischanlagen anfallen 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-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 je neuem Standort vorgelegt werden.

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

#### **E 4.9.1.5 Umgang mit positiven Analyseergebnissen**

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

Bei positiven Analyseergebnissen von nicht gekennzeichneten Futtermitteln, die jedoch eindeutig kennzeichnungspflichtig sind (z.B. Milch mit „Ohne Gentechnik“-Erzeugung), werden nach Bekanntwerden der fehlerhaften Kennzeichnung Reste des Futtermittels unverzüglich ausgetauscht oder außerhalb der „ohne Gentechnik“-Erzeugung verwendet. Die zuständige Zertifizierungsstelle wird umgehend informiert.

Liegt durch fehlerhaft gekennzeichnetes Futtermittel ein schwerwiegender Verstoß gegen die bei einer "ohne Gentechnik"-Kennzeichnung beabsichtigte gentechnikfreie Fütterung vor, beginnt die Mindestfütterungsfrist der betroffenen Tiere – ggf. auch sachgerecht verkürzt – von neuem.

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

**i** 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 der Futtermittel
- Verfütterte Menge des fehlerhaft deklarierten Futtermittels
- Grad des Gentechnikanteils im Futter
- Dauer der Verfütterung des fehlerhaft deklarierten Futtermittels

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/](http://www.ohnegentechnik.org/ggsc_stellungnahme_fuetterungsfrist/)).

## E 4.10 Warenausgangskontrolle / Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren

Es ist sichergestellt, dass ausschließlich Produkte und Tiere, die die Standard Anforderungen an die Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ und „VLOG“ vollständig erfüllen, als solche das Unternehmen verlassen.

VLOG-zertifizierte Produkte / Tiere sind auf allen Warenbegleitpapieren mit der Formulierung „VLOG“ 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).

**i** 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-Freisetzungsversuche in das eigenerzeugte Futter werden vermieden. Es wird regelmäßig überprüft, ob GVO-Anbau oder GVO-Freisetzungsversuche in der näheren Umgebung der Futterflächen stattfinden und bewertet, ob dieser Auswirkung auf die eigenen Futterpflanzen hat und ggfs. entsprechende Anbauabstände eingehalten.

Diese einzelbetrieblichen und risikoorientierten Verfahrensschritte werden in einem gesonderten Nachweis über entsprechende räumliche, zeitliche und logistische Maßnahmen dokumentiert und im Rahmen der Eigenkontrolle auf Wirksamkeit überprüft.

**i** *Erläuterung: Sind alle Punkte in der Betriebsbeschreibung enthalten, muss kein gesonderter Nachweis vorliegen.*

## E 6 Spezifische Anforderungen Tiertransport / Viehhandel

### E 6.1 Wareneingangskontrolle (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.

Für den Wareneingang von Futtermitteln, die in die „Ohne Gentechnik“-Produktion eingesetzt werden, sind die Anforderungen gemäß Kapitel E 4.2 und E 4.5 eingehalten.

**i** *Erläuterung: Es besteht keine Verpflichtung zur Probenahme bei Anlieferung, Aufbewahrung von Rückstellmustern sowie regelmäßigen Analysen.*

### 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

**i** *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 **Beauftragung externer Dienstleister**

Die Beauftragung externer Dienstleister erfolgt nach den Anforderungen in Kapitel A 3.2.1.

### E 6.3.1 **Tierbestandsübersicht**

Alle im Unternehmen befindlichen VLOG- Tiere / Tierkategorien sind erfasst. Es ist festgelegt, ob diese Tiere „ohne Gentechnik“-konform gefüttert werden oder ob keine Fütterung erfolgt.

### E 6.3.2 **„Ohne Gentechnik“ konforme Fütterung**

Erfolgt eine Fütterung der VLOG-Tiere, werden die Standardanforderungen bzgl. folgender Aspekte eingehalten:

- Eignung / Zulässigkeit der Futtermittel für eine „ohne Gentechnik“-Produktion (vgl. Kap. E 3.3 und E 6.2).
- Dokumentation der eingesetzten Futtermittel über die Futtermittelliste (vgl. Kap. E 4.3)
- Dokumentation der Futterrationen (vgl. Kap. E 4.4).

## E 6.4 **Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischung und Vertauschung (KO)**

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

Zu keinem Zeitpunkt gelangen kennzeichnungspflichtige Futtermittel, in den Warenfluss der Futtermittel für die „ohne Gentechnik“-Produktion. Hierzu sind die Warenflüsse räumlich und / oder zeitlich getrennt.

- Eine zeitlich parallele Lagerung erfolgt nur bei räumlicher Trennung.
- Im Falle einer zeitlichen Trennung ist durch geeignete Verfahrensschritte sichergestellt, dass eine Verschleppung von kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln auf ein Minimum reduziert wird.

Die einzelbetrieblichen und risikoorientierten Verfahrensschritte zur Sicherstellung der Standard Anforderungen sind dokumentiert und werden im Rahmen der Eigenkontrolle auf Wirksamkeit überprüft.

### E 6.4.1 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.*

## **E 6.5    Warenausgangskontrolle / Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren**

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

VLOG-zertifizierte Tiere sind Einzeltier bzw. gruppengenau auf allen Warenbegleitpapieren als „VLOG“-Tiere gekennzeichnet.

## Teil F: Gruppenorganisation Landwirtschaft

<b>F 1 Definition und Zertifizierungspflicht</b> .....	90
<b>F 2 Details zum Zertifizierungsprozess</b> .....	91
F 2.1 Bedingungen und Voraussetzung für die Zertifizierung .....	91
F 2.2 Zertifizierungsprozess .....	91
F 2.2.1 Beantragung der Zertifizierung, Vorlage der Gruppenbeschreibung .....	92
F 2.2.2 Erstzertifizierung auf Grundlage der Ersterhebung durch den Gruppenorganisator ..	92
F 2.2.3 Erstzertifizierung auf Grundlage von 100 % Audits durch die Zertifizierungsstelle .....	93
F 2.2.4 Auswirkungen von Auditergebnissen auf die Kennzeichnung und Vermarktung .....	93
F 2.2.5 Zertifikatserteilung .....	93
F 2.2.6 Änderung/ Aktualisierung der Mitgliederliste .....	94
F 2.2.7 Verteilung Auditbericht .....	94
F 2.3 Folgezertifizierung und Überwachung / Auditintervalle .....	94
F 2.4 KO-Anforderungen.....	95
<b>F 3 Anforderungen an Gruppenorganisatoren</b> .....	95
F 3.1 Gruppenbeschreibung, Mitgliederliste, Betriebsbeschreibung .....	95
F 3.2 Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (KO) .....	96
F 3.3 Beauftragung von mehreren Zertifizierungsstellen .....	96
F 3.4 Risikomanagement (KO) .....	96
F 3.5 Umsetzung der Vorgaben zu Probenahme und Analyse .....	97
F 3.6 Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder durch den Gruppenorganisator ..	98
F 3.7 Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren (KO) .....	98
F 3.8 Reklamationsmanagement.....	99
F 3.9 Warenrücknahme .....	99
F 3.10 Krisenmanagement (KO).....	99
F 3.11 Korrekturmaßnahmen/ kontinuierlicher Verbesserungsprozess.....	99
F 3.12 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen.....	99
F 3.13 Interne Audits .....	100

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 D), für den Gruppenorganisator Landwirtschaft darüber hinaus die Anforderungen in Teil E. 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	Zertifizierung möglich, obwohl keine Zertifizierungs- pflicht vorliegt	Standard- anforderungen
<b>VLOG-Gruppe Landwirtschaft:</b> Eine VLOG-Gruppe Landwirtschaft ist der Zusammenschluss von mindestens zwei landwirtschaftlichen Unternehmen (den sogenannten landwirtschaftlichen Gruppenmitgliedern) zum Zwecke einer VLOG-Gruppensertifizierung Landwirtschaft.				
<b>Gruppenorganisator Landwirtschaft, folgend Gruppenorganisator:</b> 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.				
	Tierische Lebensmittel	Pflanzliche Lebensmittel	Nein	F 1-F 3
<b>Landwirtschaftliches Gruppenmitglied, folgend Gruppenmitglied:</b> Landwirtschaftliches Unternehmen, das vertraglich in eine VLOG-Gruppe Landwirtschaft integriert ist.				
	Für die Erzeugung und Be- und Verarbeitung von tierischen Lebensmitteln.	Für die Erzeugung von pflanzlichen Lebensmitteln.	Nein	E 1 -E 5

## F 2 Details zum Zertifizierungsprozess

### F 2.1 Bedingungen und Voraussetzung für die Zertifizierung

- Vertrag des Gruppenorganisations mit einer VLOG-anerkannter Zertifizierungsstelle
- Unterzeichneter Standardnutzungsvertrag des Gruppenorganisations mit VLOG<sup>13</sup>



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 davon unabhängige 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 Gruppenorganisator 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 2.2.7)

- Beantragung der Zertifizierung bei einer vom VLOG zugelassenen Zertifizierungsstelle und Vorlage der Gruppenbeschreibung (vgl. Kapitel F 3.1) inkl. Risikoeinstufung der landwirtschaftlichen Betriebe.
- Ggfs. Ersterhebung durch den Gruppenorganisator
- Auditplanung der Zertifizierungsstelle mit dem Gruppenorganisator (Auditbereich, Auditzeitpunkt, Auditdauer)
- Auditdurchführung beim Gruppenorganisator 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 ggfs. Korrektur der Risikoeinstufung und
  - inkl. Bestätigung der zugelassenen Gruppenmitglieder
- Zertifizierung der VLOG-Gruppe Landwirtschaft

---

<sup>13</sup> bis 20.06.17 Zertifizierungsvertrag genannt

Das beschriebene Verfahren wird auch bei neuen Gruppenmitgliedern angewandt.

### **F 2.2.1 Beantragung der Zertifizierung, Vorlage der Gruppenbeschreibung**

Der Gruppenorganisator beantragt bei der Zertifizierungsstelle die Gruppensertifizierung 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):

- 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

- 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 2.2.6).



*Erläuterung: Wird das Verfahren der 25% Audits durch die Zertifizierungsstelle gewählt, so ist jeder Betrieb vor der Aufnahme durch den Gruppenorganisator zu auditieren. Ohne Audit durch die Zertifizierungsstelle kann ein Mitglied nur dann aufgenommen werden, wenn mit seiner Aufnahme 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.*

### **F 2.2.2 Erstzertifizierung auf Grundlage der Ersterhebung durch den Gruppenorganisator**

Es findet ein Erstaudit des Gruppenorganisors durch die Zertifizierungsstelle statt.

Der Gruppenorganisator führt bei 100 % der Gruppenmitglieder Ersterhebungen durch, d.h. vor-Ort-Eigenkontrollen anhand der VLOG-Checklisten durch nachweislich kompetentes Personal des Gruppenorganisors und verifiziert 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 Gruppenorganisors. Fehlende bzw. zu korrigierende Informationen / Unterlagen, werden beim Gruppenorganisator eingefordert. Liegen alle Informationen / Unterlagen vor, überprüft die Zertifizierungsstelle bei mind. 25% der Gruppenmitglieder die Ergebnisse der Ersterhebung des Gruppenorganisors durch eigene Erstaudits.

Die Zertifizierungsstelle gleicht die Ergebnisse der Ersterhebungen mit den Ergebnissen des Gruppenorganisors ab und leitet ggfs. Maßnahmen ein. Die Zertifizierungsstelle hat das Recht, die Ersterhebungen des Gruppenorganisors nicht zu akzeptieren und eine 100%ige Auditierung der Gruppenmitglieder durchzuführen. Die Entscheidung muss ausführlich 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 Gruppenorganisator 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 Gruppenorganisors 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 Gruppenorganisors, sowie z.B. Betriebsgröße und -organisation, geografische Lage, Futtermittellieferant, verantwortlich. Sofern die Zertifizierungsstelle dies als notwendig erachtet, kann die Zertifizierungsstelle auch mehr als 25 % der Gruppenmitglieder auditieren.*

### **F 2.2.3 Erstzertifizierung auf Grundlage von 100 % Audits durch die Zertifizierungsstelle**

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

Es findet ein Erstaudit des Gruppenorganisors durch die Zertifizierungsstelle statt.

Der Gruppenorganisator 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 Gruppenorganisors 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 „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung für die gesamte VLOG-Gruppe nicht zulässig.
- Die Vermarktung von „ohne Gentechnik“-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 „ohne Gentechnik“-gekennzeichneten Lebensmitteln nicht zulässig.

### **F 2.2.5 Zertifikatserteilung**

Das VLOG-Zertifikat wird für die VLOG-Gruppe Landwirtschaft ausgestellt und enthält die Firmierung des Gruppenorganisors. Der Gruppenorganisator erhält von der Zertifizierungsstelle zusätzlich die Mitgliederliste.

Bei Gruppenzertifizierungen Landwirtschaft enthält die Mitgliederliste pro Gruppenmitglied:

die festgelegte Risikoklasse

- den letzten Regelaudittermin

bei Legebetrieben darüber hinaus:

- die Printnummern.

### F 2.2.6 Änderung/ Aktualisierung der Mitgliederliste

Der Gruppenorganisator meldet Änderungen und/ oder Aktualisierungen der Mitgliederliste umgehend an die Zertifizierungsstelle.

**i** Erläuterung: Die Mitgliederliste ist eine Übersicht der Zertifizierungsstelle für die VLOG-Gruppe Landwirtschaft mit den zugelassenen Gruppenmitgliedern

### F 2.2.7 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.

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

## F 2.3 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 von der Zertifizierungsstelle zu auditieren.
- Alle Gruppenmitglieder in Risikoklasse 1 sind innerhalb von 2 Jahren von der Zertifizierungsstelle zu auditieren.
- Alle Gruppenmitglieder in Risikoklasse 2 sind jährlich von der Zertifizierungsstelle zu auditieren.

	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	4. Jahr
Risikoklasse 0	100 % Erstaufnahme über Organisation + mind. 25% über Zertifizierungsstelle			
	←—————→			Auditintervall beginnt neu in Jahr 5
Risikoklasse 1	100 % Erstaufnahme über Organisation + mind. 25% über Zertifizierungsstelle			
	←————→		Auditintervall beginnt neu	
Risikoklasse 2	100 % Erstaufnahme über Organisation + mind. 25% über Zertifizierungsstelle			
	←————→	Auditintervall beginnt neu		

Abbildung 3: Auditintervalle von landwirtschaftlichen Betrieben bei Gruppenzertifizierungen

## F 2.4 KO-Anforderungen

Folgende KO Anforderungen sind festgelegt:

- Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (F 3.2)
- Risikomanagement (F 3.4)
- Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren (F 3.7)
- Krisenmanagement (F 3.10)

## F 3 Anforderungen an Gruppenorganisatoren

### F 3.1 Gruppenbeschreibung, Mitgliederliste, Betriebsbeschreibung

#### Gruppenbeschreibung

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 Gruppensertifizierung beim Gruppenorganisator inkl. dessen Kontaktdaten
- auf welcher Grundlage die VLOG-Erstzertifizierung und zukünftig die Zulassung weiterer Gruppenmitglieder erfolgt (100% oder 25% Audits durch die Zertifizierungsstelle)

#### Mitgliederliste

Die Mitgliederliste für die Gruppensertifizierung 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.



*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.



*Erläuterung: Wesentliche Änderungen die die VLOG-Zertifizierung betreffen, sind z.B. die Risikoklasse, andere Produkte und/ oder Prozesse.*

## **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 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 Gruppenorganisations am festgelegten Zertifizierungsbereich. Diese Überprüfung kann auch durch einen Informationsaustausch der Zertifizierungsstellen untereinander oder mit dem GO erfolgen. Es ist nicht notwendig, dass jede Zertifizierungsstelle den Gruppenorganisator selbst vor Ort auditiert.
- stellt die Zertifizierungsstelle je nach ihrem Zertifizierungsbereich ein Zertifikat aus.
- Es ist eine schriftliche Vereinbarung zwischen den Zertifizierungsstellen notwendig, welche den Austausch von Informationen und den jeweiligen Verantwortungsbereich regelt

Der Gruppenorganisator stellt sicher, dass alle zertifizierungspflichtigen Tätigkeiten auditiert werden.

## **F 3.4 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 „Ohne Gentechnik- Kennzeichnung (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 „ohne Gentechnik“- Kennzeichnung erfüllen und solchen, die die Anforderungen der „ohne Gentechnik“-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 die 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 3.5 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 Analyseplans sicher. Die unterschiedlichen Produktions-/Verfahrenstechniken der Gruppenmitglieder werden bei der Erstellung des Probenahme- und Analyseplans berücksichtigt.

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

- eine schriftlich dokumentierte Gefahrenanalyse der eingesetzten risikobehafteten Futtermittel und darauf aufbauend die Festlegung der zu beprobenden / zu analysierenden 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. Anhang IV)
- 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 Analyseergebnisse 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 3.7 ab.

**i** *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 3.6 Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder durch den Gruppenorganisator**

Alle im „ohne Gentechnik“ relevanten Betriebsablauf involvierten Mitarbeiter des Gruppenorganisations, sind vor Aufnahme der Tätigkeit sowie laufend, mindestens jährlich bzgl. der Anforderungen „ohne Gentechnik“ 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.

**i** *Erläuterung: Im „ohne Gentechnik“ relevanten Betriebsablauf involvierten Mitarbeiter des Gruppenorganisations sind z.B. QM, Einkauf etc.*

### **F 3.7 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 sind im Verfahren festgelegt.

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

### **F 3.8 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 (inklusive Festlegung von Verantwortlichkeiten und Fristen eingeleitet.

### **F 3.9 Warenrücknahme**

Für nicht-konforme Produkte gemäß VLOG-Standard besteht ein wirksames und dokumentiertes Verfahren für die Warenrücknahme inklusive Festlegung von Verantwortlichkeiten. Dieses beinhaltet eine umgehende schriftliche Information der Kunden.

### **F 3.10 Krisenmanagement (KO)**

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

Es liegt ein aktuelles und dokumentiertes Verfahren für das Management von möglichen Krisensituationen mit Einfluss auf Produktqualität und -rechtmäßigkeit von „Ohne Gentechnik“-Produkten vor. Dieses Verfahren ist implementiert und umfasst mindestens:

- den Ablauf Krisenfall
- Benennung von Verantwortlichkeiten inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- Notrufnummernliste
- Regelung zur umgehenden Informationen der VLOG Geschäftsstelle, 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.

### **F 3.11 Korrekturmaßnahmen/ kontinuierlicher Verbesserungsprozess**

Werden im Rahmen interner Audits, externer Audits oder des Reklamationsmanagements 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 3.12 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen**

Die Aufzeichnungen sind gut lesbar und authentisch. Eine nachträgliche Manipulation ist ausgeschlossen. Alle Dokumente im Zusammenhang mit der Gruppenzertifizierung sowie Kennzeichnung "ohne Gentechnik" sind für 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 3.13 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

<b>G 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht</b> .....	102
<b>G 2 Details zum Zertifizierungsprozess</b> .....	104
G 2.1 Kriterien zur Risikoeinstufung.....	104
G 2.2 Auditintervalle.....	104
G 2.3 KO Anforderungen .....	104
<b>G 3 Allgemeine Anforderungen</b> .....	105
G 3.1 Betriebsbeschreibung .....	105
G 3.2 Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm.....	105
G 3.3 Risikomanagement (KO).....	105
G 3.4 Beauftragung externer Dienstleister .....	106
G 3.5 Wareneingangskontrolle (KO).....	106
G 3.6 Trennung der Warenströme/ Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung (KO)	107
G 3.7 Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/ Produkten (KO) .....	107
G 3.8 Warenausgangskontrolle / Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren (KO) .....	108
G 3.9 Rückverfolgbarkeit (KO) .....	108
G 3.10 Reklamationsmanagement .....	108
G 3.11 Warenrücknahme .....	108
G 3.12 Krisenmanagement (KO).....	109
G 3.13 Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess .....	109
G 3.14 Dokumentation und Aufbewahrungsfrist .....	109
G 3.15 Schulung der Mitarbeiter .....	109
G 3.16 Interne Audits.....	110
<b>G 4 Spezifische Anforderungen Pflanzliche Rohstoffe</b> .....	110
G 4.1 Probenahme und Analyse .....	110
G 4.1.1 Probenahme- und Analyseplan.....	110
G 4.1.2 Probenahme- und Analysehäufigkeit.....	110
G 4.1.3 Umgang mit positiven Analyseergebnissen .....	111
<b>G 5 Spezifische Anforderungen Risikobehaftete Rohstoffe / Zutaten</b> .....	111
<b>G 6 Spezifische Anforderungen Transport, Lagerung, Umschlag und/ oder Handel</b> .....	111

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	Zertifizierung möglich, obwohl keine Zertifizierungspflicht vorliegt	Standard-- anforderungen
<p><b>Lebensmittelaufbereitung:</b> 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><b>Lebensmittelverarbeitung:</b> 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 „ohne Gentechnik“ gekennzeichnet sind.</p> <p>Für Einzelhandel, wenn Aufbereitung in Filialen erfolgt und „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung von losen tierischen Produkten erfolgt (separater Standardteil G).</p>	Keine Bereiche relevant	Nein	G 1-G 3, G 5, J 3
Pflanzliche Lebensmittel / Zutaten	<p>Für pflanzliche Produkte, die als „ohne Gentechnik“ gekennzeichnet werden und für die die beiden folgenden Kriterien erfüllt sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Aufbereitung / Verarbeitung erfolgt außerhalb Deutschlands.</li> </ul>	Keine Bereiche relevant	Ja	G 1-G 5, J 3

Unterstufe	Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Keine Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Zertifizierung möglich, obwohl keine Zertifizierungspflicht vorliegt	Standard-- anforderungen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sie bestehen aus pflanzlichen Zutaten, für deren Spezies in einem Land der Welt eine GVO-Anbauzulassung besteht.</li> </ul> <p>Für pflanzliche risikobehaftete Produkte, die als „ohne Gentechnik“ 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>	Keine Bereiche relevant	Ja	G 1- G 5, J 3
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, dass es zu einer Vermischung von GVO-freien und GVO-haltigen Rohstoffen kommen kann
- 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 gemäß 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 hierbei 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, andere Produkte oder Prozesse.*

### 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“-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 EGGenTDurchfG) 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, Vorfrachten bei Fahrzeugen
- Lieferanten (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)

- Ggfs. weitere unternehmensspezifische Punkte

### **Risikomanagement**

Aufbauend auf die 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 oder Umschlag 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 liegt eine Vereinbarung zur Einhaltung der Anforderungen des VLOG Standards vor (vgl. Kap. A 3.2.1).

Im Bereich Lebensmittelverarbeitung/- aufbereitung wird die Einhaltung der Vereinbarung mindestens einmal jährlich vom beauftragenden Unternehmen überprüft und die Ergebnisse dokumentiert.

Externe Dienstleister die nicht in das Risikomanagement des VLOG-zertifizierten Unternehmens eingebunden sind, sind gemäß VLOG-Standard oder einem anderen als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert.

## **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).

### **Wareneingangskontrolle von nicht VLOG-zertifizierten tierischen Rohstoffen/ Produkten:**

Für alle eingesetzten Rohstoffe und Produkte tierischen Ursprungs liegt eine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard oder einem als gleichwertig anerkannten Standard vor<sup>14</sup>.

- Die Zertifizierung des Lieferanten nach einem als gleichwertig anerkannten Standard wird regelmäßig, jedoch mindestens 1 x jährlich geprüft.

### **Wareneingangskontrolle von VLOG-zertifizierten Rohstoffen/ Produkten:**

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

Unvollständige Warenbegleitpapiere sind beim Lieferanten zu reklamieren. Werden systembedingt keine Lieferscheine / Warenbegleitpapiere erstellt (z.B. Milchabholung), erfolgt eine eindeutige vertragliche Regelung über die Lieferung.

---

<sup>14</sup> Honig oder andere Imkereiprodukte, die nicht nach VLOG-Standard oder Verordnung (EG) Nr. 834/2007 zertifiziert sind, können in „Ohne Gentechnik“-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.

**Wareneingangskontrolle von nicht VLOG-zertifizierten Rohstoffe/ 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.



*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 zur „ohne Gentechnik“/ „VLOG“-Kennzeichnung. Wo notwendig, wird eine Zwischenreinigung durchgeführt.

Zudem liegt auf allen Prozessstufen eine eindeutige und lückenlose Kennzeichnung aller Rohstoffe / Halbfertig- / Endprodukte vor.

**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 sind im Verfahren festgelegt.



*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 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 (inklusive Festlegung von Verantwortlichkeiten und Fristen) eingeleitet.

### **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. Dieses beinhaltet eine umgehende telefonische und schriftliche Information der Kunden.

### G 3.12 Krisenmanagement (KO)

Es liegt ein aktuelles und dokumentiertes Verfahren für das Management von möglichen Krisensituationen mit Einfluss auf Produktqualität und -rechtmäßigkeit von „Ohne Gentechnik“-/ „VLOG“- Rohstoffen und Produkten vor. Dieses Verfahren ist implementiert und umfasst mindestens:

- den Ablauf im Krisenfall
- Benennung von Verantwortlichkeiten inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste
- Regelungen zur umgehenden Information der VLOG Geschäftsstelle, 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, Reklamationsmanagement und nicht-konformer Rohstoffe oder Produkte 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“, sind für 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 „ohne Gentechnik“ relevanten Betriebsablauf involvierten Mitarbeiter, einschließlich der Fahrer von Transportfahrzeugen, sind vor Aufnahme der Tätigkeit sowie mindestens einmal jährlich bzgl. der Anforderungen „ohne Gentechnik“ 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 „ohne Gentechnik“-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 Analyseplan**

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. Anhang IV)
- die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analyseumfang).

Der Probenahme- und Analysenplan ist planmäßig umgesetzt.

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

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



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

[https://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/das\\_siegel/og-standard/Version\\_19.01/Analysierbarkeit\\_von\\_Rohstoffen\\_Futtermittel-\\_und\\_Lebensmittel-Zutaten\\_auf\\_GV-Bestandteile.pdf](https://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/das_siegel/og-standard/Version_19.01/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 10 aufgeführten Probenahme- und Analysehäufigkeit umgesetzt.

Alle 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 10: Jährliche Mindestanzahl an Probenahme/ Analysen im "ohne Gentechnik"-Wareneingang



*Erläuterung: Die Probenanzahl kann entsprechend reduziert werden, wenn im Auditzeitraum die Anzahl der bezogenen Chargen kleiner ist als die in Tabelle 10 aufgeführte Mindestprobenzahl.*

### G 4.1.3 Umgang mit positiven Analyseergebnissen

Der Umgang mit positiven Analyseergebnissen 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: [https://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/das\\_siegel/og-standard/Version\\_19.01/Spezifische\\_Anforderungen\\_risikobehaftete\\_Rohstoffe-Zutaten.pdf](https://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/das_siegel/og-standard/Version_19.01/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 und/ oder Handel von Lebensmitteln durch, so sind die relevanten Anforderungen gemäß Kapitel B 1 bis B 5 eingehalten. Die Checkliste für die Stufe Logistik (vgl. Anhang XIV) ist anzuwenden.

## **Teil H: Stufe Einzelhandel – Abgabe loser tierischer Lebensmittel**

<b>H 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht</b> .....	113
<b>H 2 Details zum Zertifizierungsprozess</b> .....	114
H 2.1 Bedingungen und Voraussetzung für die Gruppensertifizierung Einzelhandel.....	114
H 2.2 Ablauf der Zertifizierung .....	114
H 2.2.1 Auditintervalle und Auditumfang .....	114
H 2.2.2 Auswirkung von Auditergebnissen auf die Kennzeichnung und Vermarktung .....	115
H 2.2.3 Zertifikatserteilung.....	115
H 2.2.4 Verteilung Auditbericht.....	115
H 2.2.5 KO-Anforderungen .....	115
<b>H 3 Anforderungen an Gruppenorganisatoren und Gruppenmitglieder</b> .....	116
H 3.1 Gruppenbeschreibung.....	116
H 3.2 Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (KO) .....	117
H 3.3 Beauftragung von mehreren Zertifizierungsstellen.....	117
H 3.4 Risikomanagement (KO).....	118
H 3.5 Beschaffung (Lieferanten und Herstellerbescheinigung) .....	118
H 3.6 Wareneingangskontrolle (KO).....	119
H 3.7 Trennung der Warenströme/ Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung (KO)	119
H 3.8 Be- und Verarbeitung.....	119
H 3.9 Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder durch den Gruppenorganisator	119
H 3.10 Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/ Produkten (KO) .....	120
H 3.11 Kennzeichnung .....	120
H 3.12 Rückverfolgbarkeit (KO) .....	120
H 3.13 Krisenmanagement (KO) .....	121
H 3.14 Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess .....	121
H 3.15 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen .....	121
H 3.16 Interne Audits.....	121

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
<b>Einzelhandel:</b> Die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs und der Abgabe an den Endverbraucher				
<b>VLOG-Gruppe Einzelhandel:</b> Eine VLOG-Gruppe Einzelhandel ist der Zusammenschluss von filialisierten Unternehmen (den sogenannten Gruppenmitgliedern Einzelhandel) zum Zwecke einer VLOG-Gruppensertifizierung Einzelhandel.				
<b>Gruppenorganisator Einzelhandel, folgend Gruppenorganisator:</b> 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.				
<b>Gruppenmitglied Einzelhandel, folgend Gruppenmitglieder:</b> Filiale / Standort, der/die vertraglich in eine VLOG-Gruppe integriert ist.				
	Für tierische lose Ware im Bereich Gruppenorganisator und Thekenverkauf, die mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet werden	Keine Bereiche relevant.	Ja	H 1-H 3, J 3

## 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 VLOG<sup>15</sup>



*Erläuterung: Die VLOG-Gruppe gibt einen weitaus überwiegenden Anteil der losen „Ohne Gentechnik“-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 2.2.1 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

---

<sup>15</sup> bis 20.06.17 Zertifizierungsvertrag genannt

- 100 % der Gruppenmitglieder bei möglichem dezentralem Einkauf der „ohne Gentechnik“/“VLOG“-Lebensmittel

### **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 der „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung für die gesamte VLOG-Gruppe Einzelhandel nicht zulässig.
- Die Vermarktung von „ohne Gentechnik“-Lebensmitteln kann weiterhin durch die Gruppe Einzelhandel erfolgen, wenn einzelne Gruppenmitglieder aus der Gruppe ausgeschlossen wurden. In diesem Fall ist nur für die ausgeschlossenen Gruppenmitglieder die „ohne Gentechnik“-Vermarktung 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.



*Der Auditbericht der Gruppenmitglieder wird je nach Festlegung über den Gruppenorganisor an die Gruppenmitglieder verteilt oder direkt an diese versandt.*

### **H 2.2.5 KO-Anforderungen**

- Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (H 3.2)
- Risikomanagement (H 3.4)
- Wareneingangskontrolle (H 3.6)

- Trennung der Warenströme/ Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung (H 3.7)
- Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/ Produkten (H 3.10)
- Rückverfolgbarkeit (H 3.12)
- Krisenmanagement (H 3.13)

## **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 „ohne Gentechnik“ 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“-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 die Einhaltung des VLOG-Standards sowie der Vorgaben und Pflichten aus dem gruppenindividuellen Risikomanagement geregelt. Die Teilnahmeerklärung/ der Vertrag ist vom Gruppenmitglied unterschrieben.

### **H 3.3 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 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 GO erfolgen. Es ist nicht notwendig, dass jede Zertifizierungsstelle den Gruppenorganisator selbst vor Ort auditiert.
- stellt jede Zertifizierungsstelle je nach Ihrem Zertifizierungsbereich ein Zertifikat aus.
- Es ist eine schriftliche Vereinbarung zwischen den Zertifizierungsstellen notwendig, welche den Austausch von Informationen und den jeweiligen Verantwortungsbereich regelt
- Der Gruppenorganisator stellt sicher, dass alle zertifizierungspflichtigen Tätigkeiten auditiert werden.

## H 3.4 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, die die Anforderungen für eine „Ohne GenTechnik“-Kennzeichnung erfüllen und Rohstoffen und Produkten, die die Anforderungen der „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung nicht erfüllen
- Verfahren zur Reinigung und Desinfektion
- Lieferanten (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- Verkauf / Deklaration
- Ggfs. Weitere unternehmensspezifische Punkte

### Risikomanagement

Aufbauend auf die 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, s. 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 3.5 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 3.6 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 3.7 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 „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung geeignet sind, in den Warenfluss der Produkte zur „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung. Wo notwendig, wird eine Zwischenreinigung durchgeführt.

Zudem liegt auf allen Prozessstufen eine eindeutige und lückenlose Kennzeichnung aller Rohstoffe / Halbfertig- / Endprodukten vor.



*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 3.8 Be- und Verarbeitung

Für alle selbst verarbeiteten „ohne Gentechnik“/ „VLOG“-Produkte sind festgelegte, mengen- bzw. gewichtsbezogene verbindliche Rezepturen vorhanden.

Die Rezepturen enthalten nur Zutaten, die den Vorgaben für die Herstellung von „ohne Gentechnik“-Produkten gemäß des VLOG-Standards entsprechen.

### H 3.9 Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder durch den Gruppenorganisator

Alle im „ohne Gentechnik“ relevanten Betriebsablauf involvierten Mitarbeiter des Gruppenorganisors, sind vor Aufnahme der Tätigkeit sowie laufend, mindestens jährlich bzgl. der Anforderungen „ohne Gentechnik“ 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.

**i** *Erläuterung: Im „ohne Gentechnik“ relevanten Betriebsablauf involvierten Mitarbeiter des Gruppenorganisations sind z.B. QM, Einkauf etc.*

### **H 3.10 Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/ Produkten (KO)**

Es liegt ein wirksames und dokumentiertes Verfahren zum Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/ Produkten vor.

Dieses beinhaltet mindestens:

- Kennzeichnung betroffener Rohstoffe und Produkte
- Information der Lieferanten und des Gruppenorganisations bzw. Gruppenmitglieds
- Fehlerbehandlung
- Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen
- Sperrung und Freigabe von Rohstoffen und Produkten
- Dokumentation und Auswertung von Vorfällen

Verantwortlichkeiten sind im Verfahren festgelegt.

### **H 3.11 Kennzeichnung**

Auf Preisschildern, ggf. Etiketten ist die Kennzeichnung als „ohne Gentechnik“ vorgenommen.

### **H 3.12 Rückverfolgbarkeit (KO)**

Das eingeführte/ installierte Rückverfolgbarkeitssystem stellt sicher, dass:

- alle im Unternehmen vorhandenen „ohne Gentechnik“-/ „VLOG“-Rohstoffe und Produkte jederzeit eindeutig identifiziert werden können.
- innerhalb von einem Arbeitstag der Warenfluss von „Ohne Gentechnik“-/ „VLOG“-Rohstoffen und Produkte sowie Mengenaufstellungen und Auswertungen erstellt werden können, die Rückschlüsse über Warenflüsse und deren Plausibilität zulassen.

**i** *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 3.13 Krisenmanagement (KO)

Es liegt ein aktuelles und dokumentiertes Verfahren für das Management von möglichen Krisensituationen mit Einfluss auf Produktqualität und -rechtmäßigkeit von „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Rohstoffen und Produkten vor. Dieses Verfahren ist implementiert, berücksichtigt alle Filialen und umfasst mindestens:

- den Ablauf im Krisenfall
- Benennung von Verantwortlichkeiten inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste
- Regelungen zur umgehenden Information der VLOG Geschäftsstelle, 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 3.14 Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess

Werden im Rahmen interner Audits, externer Audits, Reklamationsmanagement 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 3.15 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen

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

Alle Dokumente im Zusammenhang mit der Kennzeichnung „ohne Gentechnik“, sind für 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 3.16 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**

<b>I 1</b>	<b>Anforderungen an die Zertifizierungsstellen .....</b>	<b>124</b>
<b>I 2</b>	<b>Anforderungen an die Auditoren .....</b>	<b>125</b>
<b>I 3</b>	<b>Anforderungen an die Bewerter/Zertifizierer .....</b>	<b>126</b>

Im folgenden Teil sind die spezifischen Regelungen und Anforderungen an Zertifizierungsstellen, Auditoren und Bewerter/Zertifizierer beschrieben.

## I 1 Anforderungen an die Zertifizierungsstellen

Die Zertifizierungsstelle ist für die VLOG-Zertifizierung vom VLOG anerkannt bzw. zugelassen und verfügt über einen entsprechenden Anerkennungsvertrag mit dem VLOG.

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

Die Zertifizierungsstelle hat mindestens zwei Auditoren unter Vertrag, die über die im Kapitel I 2 beschriebene Qualifikation verfügen.

Die Zertifizierungsstelle überprüft und bestätigt die fachliche Qualifikation und Kompetenz der Auditoren und Bewerter / Zertifizierer und setzt nur entsprechend qualifizierte und geschulte Auditoren und Bewerter / Zertifizierer ein.

Die Anforderungen an die Qualifikation beschreibt die Zertifizierungsstelle in ihrem Qualitätsmanagement-Handbuch, sowie in den entsprechenden Unterlagen über Schulung und Ausbildung der Auditoren. Alle Unterlagen, inkl. Schulungsmaterial, die die Qualifikation des Zertifizierungsstellenpersonals und der Auditoren nachweisen, liegen der Zertifizierungsstelle schriftlich vor und können dem VLOG auf Verlangen vorgelegt werden.

Bei der Auditierung und Zertifizierung nach VLOG-Standard wird das Vieraugenprinzip angewendet. Dem Auditor wird 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.

Die Zertifizierungsstelle führt Audits und Zertifizierungen nach den in Kapitel A 3 beschriebenen Verfahren durch. Bei Verdachtsmomente gegenüber einem VLOG-zertifizierten Unternehmen führt die Zertifizierungsstelle zusätzlich unangekündigte Verdachtsaudits durch.

Spätestens acht Wochen nach dem VLOG "Ohne Gentechnik"-Audit stellt die Zertifizierungsstelle dem VLOG die folgenden Auditergebnisse/Auditunterlagen in Deutsch oder Englisch zur Verfügung:

Audittyp/ Stufe	Einzureichende Unterlagen
Erst- sowie Regelaudits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aktuelle Betriebsbeschreibung</li> <li>• VLOG-Checkliste(n)</li> <li>• VLOG-Zertifikat</li> <li>• Ggfs. sonstige zertifizierungsrelevante Anlagen</li> </ul>
Gruppenzertifizierungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gruppenbeschreibung</li> <li>• VLOG-Checkliste</li> <li>• VLOG-Zertifikat</li> </ul>

Audittyp/ Stufe	Einzureichende Unterlagen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mitgliederliste</li> <li>• Auf Nachfrage des VLOG stellt die Zertifizierungsstelle dem VLOG folgende Unterlagen in Deutsch oder Englisch<sup>16</sup> unverzüglich zur Verfügung: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Auditergebnisse der Gruppenmitglieder</li> <li>- tagesaktuelle Mitgliederliste</li> </ul> </li> </ul>
Matrixzertifizierung:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matrixbeschreibung</li> <li>• VLOG-Checkliste</li> <li>• VLOG-Zertifikat</li> <li>• Standortliste</li> <li>• Auf Nachfrage des VLOG stellt die Zertifizierungsstelle dem VLOG folgende Unterlagen in Deutsch oder Englisch<sup>16</sup> unverzüglich zur Verfügung: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Auditergebnisse der Matrixmitglieder und Matrixstandorte</li> <li>- tagesaktuelle Standortliste</li> </ul> </li> </ul>
Nachaudit / Stichprobenaudit / Verdachtsaudits:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• VLOG-Checkliste inklusive zertifizierungsrelevanter Anlagen</li> <li>• ggfs. VLOG-Zertifikat</li> </ul>

Gehen aus den übermittelten Auditergebnissen die Angaben zur Zertifizierungsentscheidung oder zum beteiligten Audit- und Zertifizierungsstellenpersonal nicht hervor, werden diese dem VLOG gesondert mitgeteilt.

Bei Zuwiderhandlung greifen die Sanktionen, die im Vertrag zwischen der Zertifizierungsstelle und dem VLOG festgehalten sind.

## I 2 Anforderungen an die Auditoren

- Der Nachweis der Kompetenz erfolgt über eine entsprechende Anzahl an jährlichen Audits im jeweiligen Einsatzbereich (Landwirtschaft / Futtermittelindustrie oder Aufbereitung / Herstellung von Lebensmitteln: mindestens 10 vollständige Audits bei verschiedenen Unternehmen je Einsatzbereich in den vergangenen 2 Jahren), einer entsprechenden Schulung und die Qualifikation für mindestens einen anerkannten Qualitätssicherungsstandard wie z.B. QS, GLOBAL G.A.P, IFS, GMP+.

---

<sup>16</sup> Die Kosten der Übersetzung trägt die Zertifizierungsstelle.

- Der Auditor hat an einer vom VLOG zugelassenen Schulung zum VLOG-Standard teilgenommen und die angeschlossene Prüfung erfolgreich bestanden. Das Schulungszertifikat reicht bis zum Ausstellen eines neuen Zertifikats, längstens bis Ende des zweiten Folgejahres (bezogen auf das Schulungsdatum).

Vor dem Ablauf des Schulungszertifikats muss eine Aufbauschulung erfolgreich absolviert werden. Ist dies nicht der Fall, dürfen mit Ablauf des Zertifikates keine weiteren VLOG-Audits durchgeführt werden.

- Ein Auditor führt das Regelaudit im selben Unternehmen maximal dreimal hintereinander durch.
- Der Auditor führt bei Unternehmen, Erzeugern oder Erzeugergruppen keine Audits durch, in denen er in den letzten zwei Jahren Beratertätigkeiten durchgeführt hat.
- Der Auditor hält die Verfahren des Unternehmens und der Zertifizierungsstelle zur vertraulichen Behandlung von Informationen und Aufzeichnungen genauestens ein.



*Erläuterung: Begründete Abweichungen von den Anforderungen an die Qualifikationen bedürfen der schriftlichen Zustimmung des VLOG.*

### **I 3 Anforderungen an die Bewerter/Zertifizierer**

Folgende Qualifikationsanforderung gilt für das Personal, das die Bewertung durchführt und / oder die Zertifizierungsentscheidungen trifft:

- Der Bewerter / Zertifizierer hat an einer vom VLOG zugelassenen Schulung zum VLOG-Standard teilgenommen. Das Schulungszertifikat reicht bis zum Ausstellen eines neuen Zertifikats, längstens bis Ende des zweiten Folgejahres (bezogen auf das Schulungsdatum). Nach Ablauf des Schulungszertifikates werden keine weiteren „Ohne Gentechnik“-Audits bewertet/ zertifiziert, es sei denn, der Bewerter/ Zertifizierer hat eine weitere Schulung besucht.

## **Teil J: Anforderungen an Labore und Analysen**

<b>J 1</b>	<b>Anforderungen an Auftraggeber der Untersuchung .....</b>	<b>128</b>
<b>J 2</b>	<b>Allgemeine Anforderungen und VLOG-Anerkennung .....</b>	<b>128</b>
<b>J 3</b>	<b>Methodische Anforderungen .....</b>	<b>129</b>
J 3.1	Analytischer Prozess.....	129
J 3.2	Absicherung der Analytik .....	130
J 3.3	Freigabe von Analyseergebnissen .....	130
J 3.4	Anforderungen an Prüfberichte .....	130
J 3.5	Interpretation der Messergebnisse - Kontroll- und Bewertungskriterien .....	131

## J 1 Anforderungen an Auftraggeber der Untersuchung

Der Auftraggeber der GVO-Analyse ist verpflichtet,

- regelmäßig, mindestens 1x jährlich die VLOG-Anerkennung des beauftragten Labors (vgl. J 2) zu prüfen.

Bei der Beauftragung werden folgende Informationen im Prüfauftrag oder mitgeltenden Dokumenten angegeben und an das Labor übermittelt:

- Beauftragung von GVO-Analysen gemäß diesem Anforderungskatalog
- 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.

Bei Erhalt des Analyseergebnisses prüft der Auftraggeber, ob das Labor die Einhaltung der im Kapitel J 2 und J 3 genannten Anforderungen bestätigt.



*Erläuterung: Die Einhaltung der Anforderungen kann für jedes Analyseergebnis im Prüfbericht oder in einer separaten Bestätigung erfolgen, die 1x jährlich vom Labor ausgestellt wird.*

Anforderungen an Labore

Für die Zertifizierung nach VLOG-Standard werden nur Analyseergebnisse anerkannt werden, die gemäß den folgenden Anforderungen ermittelt wurden.

## J 2 Allgemeine Anforderungen und VLOG-Anerkennung

- Das Labor ist vom VLOG anerkannt<sup>17</sup>.
- Das Labor ist nach DIN EN ISO/IEC 17025 (in der gültigen Fassung) für alle durchzuführenden qualitativen und quantitativen GVO-Untersuchungsparameter akkreditiert. Diese kann in Form einer flexiblen Akkreditierung für den gesamten Bereich oder jeweils für alle durchzuführenden Verfahren einzeln vorliegen.

### Unterauftragsvergabe

- Eine Unterauftragsvergabe von (Teil-)Untersuchungen ist unter folgenden Bedingungen zulässig:
  - Alle an der Durchführung der GVO-Analyse beteiligten Labore sind vom VLOG anerkannt und halten die jeweils für Ihren Aufgabenbereich zutreffenden methodischen Anforderungen des VLOG-Standards ein.
  - Zwischen den beteiligten Laboren wird schriftlich die Einhaltung des VLOG-Standards vereinbart.

---

<sup>17</sup> Der Leitfaden für die VLOG-Anerkennung von Laboren ist auf der Homepage unter: [https://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/dokumente/downloads/Leitfaden\\_fuer\\_die\\_VLOG-Anerkennung\\_von\\_Laboren\\_final\\_180401.pdf](https://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/dokumente/downloads/Leitfaden_fuer_die_VLOG-Anerkennung_von_Laboren_final_180401.pdf) downloadbar.

- Die VLOG-anerkannten Labore dokumentieren, an welche Labore sie (Teil-) Untersuchungen untervergeben bzw. für welche Labore Sie GVO-Analysen nach VLOG-Standard durchführen.
- Die komplette Vermahlung der Probe findet durch ein Labor statt, das dann Teilmengen der vermahlenden Probe an die beteiligten Labore versendet.
- Wenn mehrere Labore an der Analyse beteiligt sind, erfolgt die abschließende Beurteilung der Probe gemäß Kap. J 3.5 durch ein VLOG-anerkanntes Labor. Dem Auftraggeber wird ein Prüfbericht vom VLOG-anerkannten Labor zur Analyse übermittelt.

#### **Fremdvergabe**

- Eine Fremdvergabe von Untersuchungen ist unter folgenden Bedingungen zulässig:
  - Alle an der Durchführung der GVO-Analyse beteiligten Labore sind vom VLOG anerkannt
  - Zwischen den beteiligten Laboren wird schriftlich die Einhaltung des VLOG-Standards vereinbart.
  - Die VLOG-anerkannten Labore dokumentieren, an welche Labore sie Untersuchungen fremdvergeben.
  - Die komplette Vermahlung der Probe findet durch ein Labor statt, das dann Teilmengen der vermahlenden Probe an die beteiligten Labore versendet.
  - Wenn mehrere Labore an der Analyse beteiligt sind, erfolgt die abschließende Beurteilung der Probe gemäß Kap. J 3.5 durch ein VLOG-anerkanntes Labor. Dem Auftraggeber wird ein Prüfbericht vom VLOG-anerkannten Labor zur Analyse übermittelt.
  - Im Prüfbericht des Kunden erfolgt ein Vermerk (mind. der Name) über die vom VLOG-anerkannten Labore, die die GVO-Untersuchungen vornehmen.

### **J 3 Methodische Anforderungen**

DIN-Normen und Protokolle des Joint Research Centre (JRC; <http://gmocrl.jrc.ec.europa.eu/StatusOfDossiers.aspx>) sollten eingesetzt werden (falls vorhanden). Für Methoden aus anderen Quellen ist laborseitig zu verifizieren, dass vergleichbare Mindestanforderungen erfüllt sind.

#### **J 3.1 Analytischer Prozess**

##### **Vermahlung:**

Abhängig von der Probenmatrix werden jeweils die folgenden Mindestmengen an Probenmaterial komplett vermahlen:

- Futtermittel: mindestens 400 g, maximal bis 1 kg, komplett vermahlen
- Rohstoffe (ganze Körner Mais, Sojabohnen, Raps u. ä.): mindestens 3000 Körner bzw. ca. die Probenmenge, die jeweils dieser Anzahl entspricht (Mais mind. 1000 g; Soja mind. 700 g, Raps mind. 60 g), komplett vermahlen



*Erläuterung: Die genannten Mindestmengen beziehen sich auf ganze Körner bzw. Bohnen. Für Rohstoffe, die eine bessere Homogenität aufweisen (z.B. Sojaproteinkonzentrat) können geringere Einwaagen in Absprache mit dem zuständigen Labor verwendet werden.*

**Zerkleinerung:**

Abhängig von der Probenmatrix werden jeweils die folgenden Mindestmengen an Probenmaterial zerkleinert:

- Lachsfilet: mindestens 5 g von mindestens 10 Tieren, komplett zerkleinert
- Lachsprodukte: mindestens 50 g, komplett zerkleinert

**DNA-Extraktion:**

Von jeder Probe werden nach dem Mahlen /Zerkleinern/ Homogenisieren mindestens 2 DNA-Extraktionen durchgeführt. Die Einwaage beträgt dabei für Futtermittel, Saaten, Lachs und Lachsprodukte sowie Material mit Verdacht auf inhomogene Verteilung mindestens 2000 mg.



*Erläuterung: In Ausnahmefällen (bei sonst nicht extrahierbarem Material) darf die Einwaage auch bei nur 500mg liegen.*

**PCR-Analyse:**

Es werden Real-Time PCR-Verfahren mit Sondentechnologie (45 Zyklen) empfohlen. Bei der Verwendung von konventionellen Endpunkt- („endpoint“) - PCR-Verfahren erfolgt bei positiven Ergebnissen eine zusätzliche Bestätigungsreaktion (z.B. Real-Time PCR mit Sondentechnologie, Restriktionsanalyse oder Sequenzierung).

## J 3.2 Absicherung der Analytik

Alle Qualitätskontrollen nach den relevanten ISO- und DIN-Normen zeigen die nach diesen Normen geforderten Resultate. Vom Labor ist sichergestellt, dass keine inhibitorischen Effekte die Messergebnisse beeinflussen. Weichen die Messergebnisse von den Kontrollwerten so stark ab, dass die vom Labor definierten Toleranzgrenzen für Abweichungen bzw. Qualitätsvorgaben überschritten werden, wird der PCR-Lauf wiederholt.

Es sind Verfahren über die regelmäßige Durchführung und Dokumentation von QS-Maßnahmen etabliert und umgesetzt (z.B. Kontroll- und Regelkarten), um systematische Fehler, Instabilitäten der Reagenzien etc. zu verhindern.

## J 3.3 Freigabe von Analyseergebnissen

Die Ergebnisse werden nach dem 4-Augen-Prinzip durch einen Hauptverantwortlichen freigegeben.

## J 3.4 Anforderungen an Prüfberichte

Ein Prüfbericht enthält neben den in den in DIN EN ISO 24276, DIN EN ISO 21569 und DIN EN ISO 21570 geforderten Angaben mindestens folgende Angaben:

- die eingesandte und die vermahlene Probenmenge
- die in der DNA-Extraktion eingesetzte Probenmenge
- die genaue Probenbeschreibung
- die Nachweisgrenze (Methoden-LOD in % oder als Kopienzahl des Targets)
- die angewandte Methode
- das Untersuchungsergebnis

- die Messunsicherheit des Verfahrens,
- Bestätigung, dass das Ergebnis gemäß den Anforderungen des VLOG-Standards ermittelt wurde. Alternativ erfolgt diese Bestätigung in einem separaten Schreiben, das dem Auftraggeber 1x jährlich ausgestellt wird.
- Zusätzlich bei Identifizierungen / Quantifizierungen:
  - Warnung, wenn die Menge an speziesspezifischer DNA für quantitative Aussagen in Bezug auf den relevanten Grenzwert (0,1 % bzw. 0,9 % GVO-DNA) nicht ausreicht.
  - Die Angabe der pLOQ wird empfohlen.

### **J 3.5 Interpretation der Messergebnisse - Kontroll- und Bewertungskriterien**

Für jede Probe ist eine abschließende Beurteilung auf dem Prüfbericht enthalten, ob die Probe für die analysierten Parameter den Vorgaben des VLOG-Standards entspricht oder nicht. Für die Bewertung wird die Standardabweichung zwingend berücksichtigt, um der inhomogenen Verteilung von GVO in Futtermitteln oder Lebensmitteln Rechnung zu tragen: In Anlehnung an VO (EU) Nr. 691/2013<sup>18</sup> sowie an den Leitfaden zur Schätzung der Messunsicherheit des DAkKS (71 SD 4 016)<sup>19</sup> wird zur Beurteilung, der analysierte GVO-Gehalt — nach Abzug der erweiterten Messunsicherheit — herangezogen.

Für Futtermittel werden für die Bewertung Kapitel 5 und die Anhänge 1 und 2 des „Leitfadens zur Kontrolle von GVO in Futtermitteln“ berücksichtigt.

Falls eine abschließende Beurteilung der Messergebnisse nicht möglich ist, wird dies auf dem Prüfbericht angemessen dargestellt (Vermerk bei eingeschränkter Analysierbarkeit der Probe, Angabe der praktischen LOD, fehlenden Informationen zu Einzelfuttermitteln).

Anforderung an Analyseumfang

Die Anforderungen an den Analyseumfang gemäß Anhang IV werden vom Labor eingehalten.

---

<sup>18</sup> Verordnung (EU) Nr. 691/2013 der Kommission vom 19. Juli 2013 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 hinsichtlich der Probenahmeverfahren und Analysemethoden.

<sup>19</sup> Leitfaden zur Schätzung der Messunsicherheit gemäß Anforderungen der DIN EN ISO/IEC 17025 für Prüflaboratorien auf dem Gebiet der chemischen Analytik in den Bereichen Gesundheitlicher Verbraucherschutz, Agrarsektor, Chemie und Umwelt (71 SD 4 016, Revision 1.0, 19. Januar 2017)

## Glossar-Begriffsdefinition

Zur Vereinfachung werden folgende Definitionen und Abkürzungen festgelegt:

**Auditor:** durch die Zertifizierungsstelle für die Auditierung von Unternehmen zur Verfügung zu stellendes 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, als eine Betriebseinheit definiert.

**Bewerter:** durch die Zertifizierungsstelle zur Verfügung zu stellendes 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. Umfasst auch Private Labelling.

**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, inklusive des Import- und des Streckenhandels. Im Gegensatz zum Streckenhandel nimmt der Handel die Ware in Besitz und ist Eigentümer der Ware. 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 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.

**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 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:** ein Unternehmen, welches Futtermittel, die von einem anderen Unternehmen hergestellt wurden, unter seinem eigenen Marken- oder Firmennamen als „VLOG geprüft“ vertreibt, betreibt Private Labelling. 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 4.9.1.1 risikobehaftete Futtermittel.

**Rohstoffe:** Alle Stoffe die zur Erzeugung eines Lebensmittels eingesetzt werden.

**sonstige Stoffe im Sinne des § 3a Abs. 5 EGGentDurchfG:** Stoffe gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011, Artikel 20.

**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 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 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. Schroten, Mahlen, Pelletieren).

**Umschlag:** Umschlagen umfasst alle Tätigkeiten, die in direktem Zusammenhang mit dem Wechseln von Verkehrsmitteln stehen (Entladen, ggf. 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 Gruppensertifizierung 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

## Teil 2 Analytik

- III. Probenahmeprotokoll
- IV. Anforderungen an Analysenumfang
- 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 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

## 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/](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.