

Besondere Anforderungen für Lebensmittelverarbeitung und -herstellung

A. Allgemeine Anforderungen

I. Betriebsbeschreibung

Die Betriebsbeschreibung liegt vor und ist aktuell. Die Zertifizierungsstelle wird zeitnah über wesentliche Änderungen, welche die VLOG-Zertifizierung betreffen, informiert.

II. Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm

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

III. Risikomanagement (KO)

1. Gefahrenanalyse

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

Die Gefahrenanalyse beinhaltet mindestens die folgenden Punkte:

- Rohstoffe und Produkte (inkl. 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 und Produkten, für die eine „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Kennzeichnung zulässig wäre, und von Rohstoffen und Produkten, welche die Anforderungen der „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Kennzeichnung nicht erfüllen
- Produktionsabläufe und Anlagenparameter
- Verfahren zur Reinigung, Informationen zu Vorfrachten bei Fahrzeugen
- Lieferanten und externe Dienstleister (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- ggf. weitere unternehmensspezifische Punkte

2. Risikomanagement

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

IV. Beauftragung externer Dienstleister

Werden Tätigkeiten an externe Dienstleister vergeben, so werden diese ebenfalls in das Risikomanagement des Unternehmens einbezogen.

Für zertifizierungspflichtige Tätigkeiten im Bereich Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung, Transport, Lagerung, Umschlag oder Handel, die von dem VLOG-zertifizierten Unternehmen an externe Dienstleister vergeben werden, erfolgt eine Auditierung im Rahmen des VLOG-Audits des Auftraggebers oder eine Zertifizierung des Dienstleisters.

V. Wareneingangskontrolle (KO)

Im Wareneingang ist sichergestellt, dass sämtliche „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Rohstoffe bzw. -Produkte den Vorgaben entsprechen. Werden systembedingt keine Lieferscheine/Warenbegleitpapiere erstellt (z.B. bei Milchabholung), erfolgt eine eindeutige vertragliche Regelung über die Lieferung.

Wareneingangskontrolle von tierischen Rohstoffen/Produkten

Für alle eingesetzten Rohstoffe und Produkte tierischen Ursprungs liegt eine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard vor¹.

- Im Wareneingang werden die Warenbegleitpapiere oder bei gesackter Ware die Verpackung auf die Kennzeichnung „VLOG“ und/oder mit dem „Ohne Gentechnik“-Siegel kontrolliert. Unvollständige oder uneindeutige Warenbegleitpapiere werden beim Lieferanten reklamiert.
- Die VLOG-Zertifizierung des Lieferanten wird regelmäßig, jedoch mindestens einmal pro Kalenderjahr geprüft.

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

Wareneingangskontrolle von nicht VLOG-zertifizierten Rohstoffen/Produkten nicht-tierischen Ursprungs

Für alle Rohstoffe nicht-tierischen Ursprungs liegt vom Lieferanten:

- eine Bescheinigung über GVO- bzw. Kennzeichnungsfreiheit nach VLOG-„Ohne Gentechnik“-Produktions- und Prüfstandard vor.

¹ Honig oder andere Imkereiprodukte, die nicht nach VLOG-Standard oder Verordnung (EU) 2018/848 zertifiziert sind, können in „VLOG“-Lebensmitteln verarbeitet werden, wenn nachweislich im Umkreis von 10 km von den Bienenständen keine GVO angebaut oder freigesetzt werden oder alternativ für die Charge ein Analyseergebnis vorliegt, dass nach den Vorgaben des VLOG ermittelt wurde und keine genetische Veränderung nachweist.

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

Wareneingangskontrolle von VLOG-zertifizierten Rohstoffe/Produkte nicht-tierischen Ursprungs

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

- Beim Wareneingang werden die Warenbegleitpapiere oder bei gesackter Ware die Verpackung auf die Kennzeichnung „VLOG“ und/oder mit dem „Ohne Gentechnik“-Siegel kontrolliert. Unvollständige oder uneindeutige Warenbegleitpapiere werden beim Lieferanten reklamiert.
- Die VLOG-Zertifizierung des Lieferanten wird regelmäßig, jedoch mindestens einmal pro Kalenderjahr geprüft.

VI. Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung (KO)

Durch räumliche und/oder zeitliche Trennung der Warenflüsse gelangen zu keinem Zeitpunkt Rohstoffe/Produkte, die nicht für eine „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Kennzeichnung geeignet sind, in den Warenfluss der Produkte, die mit „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“ bzw. mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet werden sollen. Wo notwendig, wird eine Zwischenreinigung durchgeführt. Zudem erfolgt auf allen Prozessstufen eine eindeutige und lückenlose Kennzeichnung aller Rohstoffe, Halbfertigprodukte und Endprodukte.

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

VII. Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen und Produkten (KO)

Es liegt ein wirksames und dokumentiertes Verfahren zum Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen und Produkten vor. Dieses beinhaltet mindestens:

- die Klärung, ob ein Ereignisfall vorliegt (vgl. XII)
- die Kennzeichnung betroffener Rohstoffe und Produkte
- die Informierung von Kunden/Abnehmern und Lieferanten
- die Fehlerbehandlung
- die Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen
- die Sperrung und Freigabe von Rohstoffen und Produkten
- die Dokumentation und Auswertung von Vorfällen

Die Verantwortlichkeiten innerhalb des Verfahrens sind festgelegt.

Werden im Unternehmen eigene erzeugte „Ohne Gentechnik“-Produkte parallel zu Produkten gehandhabt, die für das „Ohne Gentechnik“-System nicht geeignet sind, so ist über entsprechende Maßnahmen sichergestellt, dass keine Verunreinigung von Lebensmitteln der unterschiedlichen Qualitäten erfolgt. Darüber hinaus ist den verantwortlichen Mitarbeitern der GVO-Status auf allen

Stufen bekannt, von der Annahme über die Produktion bis hin zur Auslieferung / zum Transport der Produkte.

VIII. Warenausgangskontrolle / Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren (KO)

Es ist sichergestellt, dass ausschließlich Rohstoffe und Produkte, welche die Anforderungen der Kennzeichnung als „VLOG“ bzw. mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel vollständig erfüllen, das Unternehmen als solche verlassen. Zertifizierte Rohstoffe und Produkte sind auf den Warenbegleitpapieren oder bei gesackter Ware auf der Verpackung eindeutig mit der Formulierung „VLOG“ und/oder dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet. Es ist klar ersichtlich, auf welche Rohstoffe bzw. Produkte sich die Kennzeichnungen beziehen. Werden systembedingt keine Warenbegleitpapiere erstellt (z.B. bei Milchabholung), erfolgt eine eindeutige vertragliche Regelung über die Lieferung, welche die oben genannte Kennzeichnung sicherstellt.

IX. 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

X. Reklamationsmanagement

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

XI. Warenrücknahme

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

XII. Krisenmanagement (KO)

Es liegt ein aktuelles und dokumentiertes Verfahren für das Management von Ereignisfällen vor, die zu einer Krise führen können. Dazu zählen insbesondere Ereignisfälle, die Einfluss auf die Produktqualität und -rechtmäßigkeit von „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Rohstoffen und -Produkten haben. Dieses Verfahren ist implementiert und umfasst mindestens:

- den Ablauf im Ereignisfall
- die Benennung von Verantwortlichen inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste
- Regelungen zur umgehenden Information des Anmelders und der Zertifizierungsstelle mit dem Ereignisfallblatt sowie betroffener Geschäftspartner und Kunden
- juristische Beratung (falls erforderlich)

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

XIII. Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess

Werden im Rahmen interner Audits, externer Audits oder des Reklamationsmanagements nicht-konforme Rohstoffe oder Produkte identifiziert und/oder Abweichungen von den Standard-Anforderungen festgestellt, ergreift das Unternehmen Korrekturmaßnahmen, um ein erneutes Auftreten zu verhindern und dokumentiert diese.

Die Korrekturmaßnahmen werden fristgerecht umgesetzt und ihre Wirksamkeit in einem angemessenen Zeitraum überprüft. Beides wird dokumentiert.

XIV. Dokumentation und Aufbewahrungsfrist

Die Aufzeichnungen sind gut lesbar und authentisch. Eine nachträgliche Manipulation ist ausgeschlossen. Alle Dokumente im Zusammenhang mit der Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“/„VLOG“ bzw. dem „Ohne GenTechnik“-Siegel werden mindestens für den folgenden Zeitraum aufbewahrt, sofern nicht gesetzliche Vorgaben eine längere Aufbewahrungsfrist vorsehen: Mindesthaltbarkeitsdatum der Charge/Partie plus ein Jahr bzw. insgesamt mindestens zwei Jahre.

XV. Schulung der Mitarbeiter

Alle Mitarbeiter, die in Bereiche eingebunden sind, welche für den VLOG-Betriebsablauf relevant sind, einschließlich der Fahrer von Transportfahrzeugen, sind vor Aufnahme der Tätigkeit sowie laufend mindestens einmal pro Kalenderjahr bzgl. der Anforderungen des VLOG-Standards und der dazu festgelegten Betriebsabläufe geschult. Diese Schulungen sind hinsichtlich deren Inhalte und Teilnehmer sowie des Schulungsdatums, Schulungsortes und der Referenten dokumentiert.

XI. Interne Audits

Pro Kalenderjahr wird mindestens ein internes Audit im Unternehmen durchgeführt, das mindestens alle allgemeinen und unternehmensspezifischen Standard-Anforderungen der Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung abdeckt. Die internen Auditoren sind sachkundig und auditieren nicht ihre eigenen Tätigkeiten. Die Ergebnisse sind schriftlich dokumentiert und an die betreffenden Bereiche kommuniziert.

B. Spezifische Anforderungen an Rohstoffe pflanzlichen Ursprungs, Honig und Lachs

I. Probenahme und Analyse

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

1. Probenahme- und Analysenplan

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

Der Probenahme- und Analysenplan enthält/definiert mindestens:

- die Beschreibung des Verfahrens zur Probenahme (Art der Proben, Ort der Probenahme, Benennung des Probenehmers, Bildung von Rückstellmustern, Größe der Proben, Dokumentation der Probenahme, eindeutige Kennzeichnung der Proben)
- die Häufigkeit und zeitliche Verteilung der Probenahmen und GVO-Analysen
- die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analyseumfang).

Nicht notwendig sind Probenahmen und GVO-Analysen, wenn die gentechnischen Veränderungen für die eingesetzten Rohstoffe und Produkte technisch bedingt nicht analysiert werden können oder diese nicht risikobehaftet sind. Die Begründung wird im Probenahme- und Analyseplan dokumentiert.

Risikoanalyse zur Reduzierung der Probenahme und Analyse:

Bei bestimmten Rohstoffen und Produkten mit potentieller gentechnischer Veränderung ist eine Reduzierung der Probenahme und Analyse nach Freigabe durch die Zertifizierungsstelle (vgl. G 3.1.3) möglich. Grundlage dafür ist eine Risikoanalyse, die zu dem Schluss kommt, welche Rohstoffe und Produkte reduziert beprobt und analysiert werden können. Diese Risikoanalyse umfasst mindestens die folgenden Kriterien für alle in der „Ohne Gentechnik“-Produktion eingesetzten Rohstoffe/Produkte:

- Herkunftsland des Rohstoffs/Produkts
- Anbauzulassung von GVO (global und im Herkunftsland)
- Kreuzkontamination
- Verunreinigung bei Transport, Lagerung und Verarbeitung
- Zertifizierungsstatus des Rohstoffs/Produkts (z.B. „VLOG“ oder vom Anmelder als gleichwertig anerkannte Standards)

2. Probenahme- und Analysehäufigkeit

Pro Kalenderjahr wird im Unternehmen mindestens die in der folgenden Tabelle aufgeführten Probenahme- und Analysehäufigkeit umgesetzt. Alle zu analysierenden Proben werden rasch an das vom Anmelder anerkannte Labor versendet, Im Fall einer Risikoanalyse legt das Unternehmen den Rahmen der Reduzierung der Probenahme- und Analysehäufigkeit fest. Die Zertifizierungsstelle überprüft und entscheidet auf Grundlage der Risikoanalyse über die Reduzierung der Probenahme- und Analysehäufigkeit. Die Entscheidung der Reduzierung wird dokumentiert. Zusätzlich informiert die Zertifizierungsstelle den Anmelder über genehmigte Reduzierungen und übermittelt dem Anmelder auf dessen Anfrage die zugrunde liegende Risikoanalyse.

Risikoklasse	Mindestanzahl der Probenahmen und Analysen im „Ohne Gentechnik“-Wareneingang pro Kalenderjahr ²
0	2
1	6
2	12

Tabelle: Mindestanzahl an Probenahmen/Analysen pro Kalenderjahr im "Ohne Gentechnik"-Wareneingang

3. Umgang mit positiven Analyseergebnissen

Der Umgang mit positiven Analyseergebnissen sowie die Handhabung der im Unternehmen vorhandenen betroffenen Rohstoffe und Produkte erfolgt anhand eines vom Anmelder eigens dafür entwickelten Verfahrens.

C. Spezifische Anforderungen Transport, Lagerung, Umschlag, Handel und/oder Streckenhandel

Führt das Unternehmen zertifizierungspflichtige Tätigkeiten im Bereich Transport, Lagerung, Umschlag, Handel oder Streckenhandel von Lebensmitteln durch, so sind die relevanten Anforderungen hierzu eingehalten.

² Die Probenanzahl bezieht sich auf die gesamte Menge der Rohstoffe, die in der VLOG-Produktion verwendet werden.