



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



I.



VLOG Zusatzmodul „Ohne Gentechnik“

Um Doppelauditierungen zu vermeiden, können QS-Systemteilnehmer der Stufen Schlachtung/ Zerlegung, Verarbeitung und Fleischerhandwerk die Anforderungen zur Auslobung „Ohne Gentechnik“, die vom Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e. V. (VLOG) definiert sind, im QS-Audit überprüfen lassen. Voraussetzung hierfür ist

- eine vorherige Anmeldung in der QS Software-Plattform.

Die Teilnahme am VLOG-Standard ist optional und hat keinen Einfluss auf die QS-Zertifizierung oder das QS-Auditergebnis. Ein bestandenes QS-Audit zusammen mit der erfolgreichen Überprüfung des VLOG-Zusatzmodul „Ohne Gentechnik“ ist äquivalent zu einem bestandenen Audit nach VLOG-Standard und wird vom VLOG anerkannt. Zur Zertifizierung ist der Abschluss eines Standardnutzungsvertrags mit VLOG notwendig.

Verwendung des Siegels "Ohne Gentechnik"

Seit Mai 2008 ist das 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.

Seit August 2009 können Lebensmittel mit dem bundeseinheitlichen „Ohne Gentechnik“-Siegel (Abbildung I. 1) gekennzeichnet werden. Dieses ist markenrechtlich geschützt und befindet sich im Eigentum der Bundesregierung Deutschlands. 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 VLOG-Standards, oder auf Basis des vorliegenden VLOG-Zusatzmoduls in Verbindung mit einem QS-Audit. Zur Nutzung des einheitlichen „Ohne Gentechnik“-Siegels muss daher zusätzlich ein Lizenzvertrag mit VLOG abgeschlossen werden.



Abbildung I. 1: Offizielles "Ohne Gentechnik"-Siegel

Inhaber dieser Markenrechte ist der:

Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG)

Torstraße 218, 10115 Berlin

Tel: +49 30 7676 8561; Fax: +49 30 7889 0686

info@ohnegentechnik.org

<http://www.ohnegentechnik.org/>



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Rechtliche Grundlagen

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

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

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

EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (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 – **EGGenTDurchfG** vom 22. Juni 2004 (BGBl. I S. 1244), zuletzt geändert durch Artikel 58 der Verordnung vom 31. August 2015 (BGBl. I S. 1474)].

Für "Ohne Gentechnik"-Lebensmittelzutaten gehen die Anforderungen deutlich über die Abwesenheit einer Kennzeichnungspflicht nach **VO (EG) Nr. 1829/2003** und **VO (EG) Nr. 1830/2003** hinaus.

Nach **EGGenTDurchfG** dürfen bei der Herstellung von "Ohne Gentechnik"-Lebensmitteln, Zutaten und Zusatzstoffe kein GVO sein, keine solchen enthalten, 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 mehr 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 **VO (EG) Nr. 834/2007** vorgesehenen Verfahren; derzeit sind danach keine Stoffe gelistet.

Zusatzanforderungen des VLOG-Standards an Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe

Für die Herstellung / Verarbeitung von „Ohne Gentechnik“-Produkten dürfen keine Verarbeitungshilfsstoffe oder sonstige Stoffe im Sinne des § 3 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.

Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

Je nach Tätigkeit der Unternehmen werden diese in verschiedene Stufen eingeordnet. Für die einzelnen Stufen bestehen unterschiedliche Zertifizierungspflichten. Diese können dem VLOG Standard entnommen werden. Weitere Informationen zum VLOG-Standard (im Speziellen zur Auditierungspflicht und Erläuterungen) können unter www.ohnegentechnik.org/standard abgerufen werden.

Risikoeinstufung

Der VLOG Standard verfolgt einen risikoorientierten Ansatz in der Prozessprüfung und Überwachung in den Unternehmen. Dies erfolgt über eine Risikoeinstufung der Unternehmen.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



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 werden die Organisation sowie die räumlichen und zeitlichen Prozessabläufe im gesamten Unternehmen überprüft. Eine Verwendung von GVO und nicht konformen Rohstoffen im Unternehmen führt zu einer höheren Risikoeinstufung.

Die Einstufung erfolgt vor dem Audit durch das Unternehmen und wird bei jedem Audit durch den Auditor überprüft und ggf. neu festgelegt. Die Festlegung wird in der Betriebsbeschreibung und in der Checkliste dokumentiert bzw. neu angepasst. Die Zertifizierungsstelle prüft die Risikoeinstufung im Rahmen des Auditreviews. Die Unternehmen werden dabei jeweils je nach Risiko in drei Risikoklassen (0 bis 2) eingestuft.

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.

Auditintervall

Generell müssen jährliche Regelaudits durchgeführt werden, diese können auch unangekündigt durchgeführt werden.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



I.1 Anforderungen „Ohne Gentechnik“

I.1.1 Allgemeine Anforderungen an Schlachtung / Zerlegung, Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren sowie Fleischerhandwerk

I.1.1.1 Betriebsbeschreibung

Die Betriebsbeschreibung nach VLOG Standard muss vorliegen und stets aktuell gehalten werden und dem Auditor zusammen mit Anlagen und darin aufgeführten Dokumenten und Analysen zur Einsicht vorgelegt werden. Die Zertifizierungsstelle muss zeitnah über wesentliche Änderungen, die die VLOG-Zertifizierung betreffen informiert werden. Elektronisch vorliegende Informationen werden hierbei akzeptiert. Auf Wunsch des Unternehmens verbleiben (ausgenommen der Betriebsbeschreibung) vertrauliche Unterlagen/Informationen auf dem Betrieb. Die aktuelle Betriebsbeschreibung und die darin genannten Unterlagen müssen dem Auditor zur Weiterbearbeitung in der Zertifizierungsstelle und Weitergabe an VLOG übermittelt werden. Zudem muss die Einsicht in die Betriebsbeschreibung an der betreffenden Stelle vermerkt werden, sowie für den Zertifizierungsprozess relevante Daten in die Betriebsbeschreibung und / oder Checkliste aufgenommen werden.

I.1.1.2 [K.O.] Eigenkontrollkonzept / Risikoanalyse

Im gesamten Qualitätsmanagement-System muss „Ohne Gentechnik“ angemessen berücksichtigt werden. Die Einhaltung der Vorgaben des VLOG-Standards muss in Dokumenten und Abläufen im Unternehmen klar geregelt sein. Der Umgang mit GVO-freier Ware muss besonders in den Bereichen HACCP-System, im Organigramm und in den Personalschulungen berücksichtigt werden. Genauso muss die Warentrennung (auch bei der Weiterverarbeitung von Endprodukten) bezüglich des Aspekts „Ohne Gentechnik“ speziell beachtet werden.

Im Falle einer Lieferanteninformation sind bereits in Verkehr gebrachte Lebensmittel (z.B. Fleisch mit "Ohne Gentechnik" Kennzeichnung) nicht zurückzurufen, wenn das Futtermittel zwar kennzeichnungspflichtig, nicht aber gekennzeichnet war.

Die Aufbewahrungsfrist für Dokumente, die für die VLOG Zertifizierung relevant sind, beträgt: Mindesthaltbarkeitsdatum der Charge / Partie + 1 Jahr und mindestens 2 Jahre. Die Dokumente müssen gut lesbar und authentisch sein.

I.1.1.3 Absicherung des Eigenkontrollsystems

Im Unternehmen müssen jährlich interne Audits durchgeführt werden, die mindestens alle allgemeinen- und für das Unternehmen spezifischen Standard-Anforderungen der Stufe Lebensmittel abdecken. Die internen Audits müssen von sachkundigen und unabhängigen Personal durchgeführt werden. Die Ergebnisse müssen schriftlich dokumentiert werden und an die betroffenen Bereiche kommuniziert werden.

I.1.1.4 [K.O.] Wareneingangskontrolle

Im Wareneingang muss sichergestellt werden, dass sämtliche Rohstoffe, Lebensmittel und Zusatz- sowie Hilfsstoffe, die zur Herstellung / Verarbeitung / zum Handel für die Produkte mit der Kennzeichnung "Ohne Gentechnik" verwendet werden, den Vorgaben entsprechen.

Im Rahmen der Wareneingangskontrolle von VLOG-zertifizierten Rohstoffen ist

- die Kennzeichnung „VLOG“ auf den Warenbegleitpapieren zu prüfen. Unvollständige Warenbegleitpapiere sind beim Lieferanten zu reklamieren. Werden systembedingt keine Lieferscheine / Warenbegleitpapiere erstellt, muss eine eindeutige vertragliche Regelung über die Lieferung erfolgen.
- die Zertifizierung des Lieferanten regelmäßig, mindestens 1x jährlich zu prüfen.



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Für nicht VLOG-zertifizierte Ware, die die Anforderungen des **EGGenTDurchfG** erfüllt, wird die Kennzeichnung als „Zutat geeignet für die Herstellung von „ohne Gentechnik“ Lebensmitteln“ auf den Warenbegleitpapieren empfohlen. Für diese Produkte muss ein jährlich auszustellender Nachweis des Lieferanten vorliegen, dass die Vorgaben des EGGenTDurchfG und VLOG-Standards eingehalten werden. Das Unternehmen muss einmal jährlich in angemessener Weise überprüfen, ob die Bescheinigungen in der ausgegebenen Form noch gültig sind und die Spezifikation für den Artikel unverändert ist. Für alle Rohstoffe nicht tierischen Ursprungs muss vom Lieferanten eine Bescheinigung über GVO-Freiheit nach VLOG „Ohne Gentechnik“ Produktions- und Prüfstandard vorliegen. Das Unternehmen muss einmal jährlich in angemessener Weise überprüfen, ob die Bescheinigung in der ausgegebenen Form noch gültig ist und die Spezifikation für den Artikel unverändert ist.

I.1.1.5 [K.O.]Warenausgangskontrolle / Deklaration auf Lieferschein

Auf Etiketten, Produktions-, Warenbegleitpapieren, Spezifikationen, etc. ist die Kennzeichnung bzgl. VLOG-Standard korrekt umzusetzen. Es muss klar ersichtlich sein, auf welche Rohstoffe/ Produkte sich die Kennzeichnungen beziehen. Bei Werbung und Inverkehrbringen darf nur die Angabe „Ohne Gentechnik“ verwendet werden.

VLOG-zertifizierte Ware ist zudem auf allen Warenbegleitpapieren als „VLOG“-Ware zu kennzeichnen. Werden systembedingt keine Lieferscheine / Warenbegleitpapiere erstellt, erfolgt eine eindeutige vertragliche Regelung über die Lieferung.

Nicht VLOG-zertifizierte Ware, die die Anforderungen des **EGGenTDurchfG** erfüllt, ist auf allen Warenbegleitpapieren als „Zutat geeignet für die Herstellung von „ohne Gentechnik“ gekennzeichneten Lebensmitteln“ zu kennzeichnen.

I.1.2 Spezifische Anforderungen pflanzliche Rohstoffe

I.1.2.1 Probenahme- und Analyseplan

Im Rahmen des Eigenkontrollsystems des Unternehmens muss bei pflanzlichen Rohstoffen eine risikoorientierte Probenahme und GVO-Analyse nach den folgenden Ausführungen erfolgen.

Beim Lebensmittelunternehmer, der Rohstoffe pflanzlichen Ursprungs aufbereitet / verarbeitet, liegt ein Probenahme- und Analysenplan auf Basis einer Risikoanalyse vor und wird planmäßig umgesetzt. Dies beinhaltet die Beschreibung des Probenahmeverfahrens. Zu berücksichtigen sind: Art der Proben, Probenahmeorte, Benennung des Probenehmers, Bildung von Rückstellmustern, Größe der Proben, Dokumentation der Probenahme und eindeutige Kennzeichnung der Probe. Im Probenahmeplan muss die Häufigkeit und die zeitliche Verteilung der Beprobung, die untersuchten Parameter wie auch das Analyseverfahren (beauftragtes Labor, Analysenumfang) beschrieben sein.

Werden im Unternehmen nur Rohstoffe pflanzlichen Ursprungs aufbereitet / verarbeitet, bei denen mit einer PCR-Analyse eine gentechnische Veränderung aufgrund technischer Beschränkungen nicht nachgewiesen werden kann, ist keine Probenahme / GVO-Analyse notwendig. In diesem Fall muss für die Erstellung eines Analyseplans eine Risikoanalyse vorliegen, die zu dem Schluss kommt, dass keine Rohstoffe / Futtermittel beprobt / analysiert werden müssen.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



I.1.2.2 Probenahme- und Analysehäufigkeit

Pro Auditintervall muss im Unternehmen mindestens folgende Probenahme- und Analysehäufigkeit umgesetzt werden (siehe Tabelle 1). Alle Proben werden von einem VLOG-anerkannten Labor analysiert.

Tab. 1: Probenahmehäufigkeit nach Risikoklasse im Bereich Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung.

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

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



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



QS Qualität und Sicherheit GmbH

Geschäftsführer: Dr. H.-J. Nienhoff

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 228 35068-0
Fax +49 228 35068-10

info@q-s.de
www.q-s.de

Fotos: QS