

# INFORMATIONSSERVICE DER SLK GESMBH

für GLOBALG.A.P. Chain of Custody (CoC) Version 6.1



## INHALTLICHE ÄNDERUNGEN

- Subunternehmer - 1
- Zertifizierungsumfang - 2
- Angaben am Zertifikat - 3
- Änderungen Checkliste - 4



Der Standardbetreiber GLOBALG.A.P. hat mit Wirksamkeit 01.07.2023 die neue Version 6.1 für den Standard CoC herausgegeben.

Wir möchten mit diesem Schreiben die wichtigsten Informationen zur neuen Version zusammenfassen.

Die neue Version ist seit 01.07.2023 gültig und somit müssen alle Audits nach diesem Datum nach der neuen Version erfolgen. Weiters muss die jährliche Eigenbewertung (Kontrollpunkt 1.3) nach der neuen Version durchgeführt werden.

## Subunternehmer

(Unterauftragnehmer, Lohnabpacker, Lohnaufbereiter, Lohnlager, ...) – siehe Kontrollpunkte SC 1.6 und SC 1.7, Kapitel 5.6 im Allgemeinen Regelwerk

Laut Definition des Standards handelt es sich dabei um Personen oder Unternehmen die Tätigkeiten für das zertifizierte Unternehmen durchführen.

Das zertifizierte Unternehmen ist weiterhin (auch während der Tätigkeiten des Subunternehmers) für die Produkte verantwortlich und muss sicherstellen, dass alle Anforderungen des Standards auch vom Subunternehmer erfüllt werden.

Ausgenommen sind reine Transportunternehmen.



Sollten Subunternehmer mit Tätigkeiten (z.B. Lagern, Verpacken, Aufbereiten, Verarbeiten von Produkten) die im Zertifizierungsumfang enthalten sind, beauftragt werden, sind folgende Punkte zu beachten:

- Alle Subunternehmer müssen schriftlich erfasst werden und der Zertifizierungsstelle bekannt gegeben werden
- Wenn der Subunternehmer nach CoC oder IFA (zb. GLOBALG.A.P. oder AMAG.A.P.) für die relevanten Tätigkeiten zertifiziert ist, muss ein aktuelles Zertifikat des Subunternehmers besorgt werden.
- Wenn der Subunternehmer keine der angeführten Zertifizierungen nachweisen kann, muss das zertifizierte Unternehmen im Rahmen der Eigenkontrolle alle relevanten Kontrollpunkte beim Subunternehmer prüfen und entsprechend dokumentieren.

Nach einer Einstufung der Subunternehmer wird festgelegt wie oft diese von der Zertifizierungsstelle geprüft werden.

Als „**risikoreich**“ eingestufte Subunternehmer müssen **jährlich** von der Zertifizierungsstelle geprüft werden.

Als „**risikoarm**“ eingestufte Subunternehmer müssen **nicht jährlich** von der Zertifizierungsstelle geprüft werden.

## Zertifizierungsumfang verarbeitete Produkte (siehe Allgemeines Regelwerk 4.4.1)

Der Zertifizierungsumfang wurde um verarbeitetes Obst und Gemüse sowie verarbeitete Drusch- und Hackfrüchte erweitert. Somit können auch Produkte, die durch Schneiden, Zerteilen, Würfeln, Einfrieren oder Schockgefrieren verarbeitet werden, zertifiziert werden.

Folgende Vorgaben müssen hierbei aber beachtet werden:

- Produktmischungen (z.B. Suppentassen, Salatmischungen, ...) müssen zur Gänze aus zertifizierten Produkten bestehen.
- Für die Verarbeitungs-Standorte muss eine Zertifizierung nach einem GFSI anerkannten Lebensmittelsicherheitsstandard, eine Zertifizierung nach einem akkreditiertem HACCP Lebensmittelsicherheitsstandard oder eine Zertifizierung nach einem von GLOBALG.A.P. anerkannten Lebensmittelsicherheitsstandard vorhanden sein.

## Angaben am Zertifikat (siehe Allgemeines Regelwerk - Anhang I.3)

Am CoC Zertifikat sind nach wie vor die bisherigen Angaben zum zertifizierten Unternehmen und zu den zertifizierten Produkten/Prozessen angeführt. Zusätzlich müssen mit der neuen Version die Subunternehmer und die Produkt- Zertifizierungsnummer angeführt werden.

## Änderungen Checkliste

Insgesamt wurde die Struktur der Checkliste nur wenig geändert. Es wurden Kontrollpunkte zusammengelegt (zb Kapitel 4 – Kennzeichnung von Produkten) und teilweise verschoben (zb bisherige Punkte 7.2 und 7.3 sind nun 1.10 und 1.15) – die Grundstruktur mit 4 Kapiteln und separaten Kapiteln zu Aquakultur / tierischen Produkten und der Verwendung des GGN Label Logos sind aber unverändert.

## In folgenden Kontrollpunkten gab es inhaltliche Änderungen:

### SC 1.4 Mengenbilanzrechnung

Zu diesem Kontrollpunkt wurde folgender Hinweis ergänzt:

Falls das Unternehmen über ein Informationssystem verfügt, das eine sofortige automatisierte Mengenbilanzverifizierung in Echtzeit mit allen geforderten Angaben erlaubt, kann die Mengenbilanz während der Eigenbewertung und des Audits erstellt werden.

Dieser Hinweis ist in der praktischen Umsetzung des Standards eine Erleichterung für Unternehmen, die ein entsprechendes Warenwirtschaftssystem betreiben, da nicht wie bisher, für alle Produkte für das Audit eine Auswertung vorgelegt werden muss.

### SC 1.6 Subunternehmer

Das Unternehmen muss eine Liste mit allen Subunternehmern verfügen.

Neue Subunternehmer müssen innerhalb von 5 Tagen an die Zertifizierungsstelle gemeldet werden.



### SC 1.12 Lebensmittelverluste (neuer Kontrollpunkt, Empfehlung)

Verfügt das Unternehmen über eine schriftliche Evaluation, die jegliche Lebensmittelverluste behandelt, und zwar hinsichtlich dessen, wo im Produktionsprozess sie auftreten und aus welchem Grund?

Das Unternehmen sollte über eine schriftliche Evaluation verfügen, die jegliche Lebensmittelverluste behandelt, und zwar hinsichtlich dessen, wo im Produktionsprozess sie auftreten und aus welchem Grund. Die Evaluation sollte das Ausmaß von Lebensmittelverlusten und -abfällen quantifizieren.

### SC 1.13 Lebensmittelverluste (neuer Kontrollpunkt, Empfehlung)

Hat das Unternehmen Ziele zum Verringern von Lebensmittelverlusten und -abfällen definiert?

Das Unternehmen sollte Ziele zum Verringern von Lebensmittelverlusten und -abfällen definieren. Diese Ziele müssen durch das Unternehmen kommuniziert und überwacht werden. Sie müssen jährlich aktualisiert werden, um sicherzustellen, dass sie die Gegebenheiten des Unternehmens realistisch berücksichtigen.

## SC 2.1 Prüfung der Lieferantenzertifikate

Zu diesem Kontrollpunkt wurde folgender Hinweis ergänzt:

Zur Authentifizierung müssen die GGN, CoC-Nummer und/oder PHA-N nur des direkten Lieferanten eingegeben werden (d.h. nur des Lieferanten, von dem das Unternehmen die Produkte bezieht).

Die Prüfung der Lieferantenzertifikate muss daher nur die direkten Lieferanten (d.h. Lieferanten von denen die Produkte bezogen werden und von denen auch Lieferscheine und Rechnungen zu den bezogenen Produkten ausgestellt werden) miteinbeziehen.

Generell muss bei der Prüfung der Lieferantenzertifikate und der damit verbundenen Kontrolle der Begleitdokumente (Lieferscheine, Rechnungen) besonderes Augenmerk auf die angeführten Unternehmen gelegt werden!

(Wer liefert die Ware an? Wer steht auf den Begleitdokumenten? Wer hält das Zertifikat?)

## SC 3.1 Trennungsverfahren/Identitätssicherungsverfahren

Die Definition der Verfahren ist nach wie vor ident mit der Version 6.0. Eine Änderung ergibt sich aber in der Auslegung: Bisher waren die Verfahren nur für Produkte mit dem GGN Label Logo verpflichtend – diese Verpflichtung wurde nun auf alle Produkte, die als zertifiziert verkauft werden, ausgeweitet!

## SC 4.2 Kennzeichnung von Begleitdokumenten

Die bisher bestehende Vorgabe, dass auf den Warenbegleitpapieren (z.B: Lieferscheine und Rechnungen) für ausgehende Produkte entweder die GGN oder die CoC Nummer angeführt werden konnte, wurde so geändert, dass in der Version 6.1 die CoC Nummer des Unternehmens verpflichtend angeführt werden muss. Die GGN des Erzeugers oder die CoC des Lieferanten kann optional angeführt werden (z.B. auf Kundenwunsch).

Im Anhang übermitteln wir auch die folgenden Dokumente:

- EXCEL-Checkliste CoC Version 6.1 (muss für die Eigenbewertung verwendet werden)
- Dokument zu Kontrollpunkten und Erfüllungskriterien in pdf Format
- Allgemeines Regelwerk in pdf Format

Weiterführende Informationen sind zu finden unter:

- <https://slk.at/leistungen/chain-of-custody>
- <https://www.globalgap.org/de/for-producers/globalg.a.p./coc/>
- <https://www.globalgap.org/de/for-producers/globalg.a.p./coc/coc-implementation/>

### **Ansprechpartner:**

Ing. Matthias Lechner

Tel.: +43(0)662/649483-DW 28,

E-mail: [matthias.lechner@slk.at](mailto:matthias.lechner@slk.at)

## ...was wir sonst noch für Sie tun können:

Die SLK GesmbH ist eine akkreditierte Kontroll- und Zertifizierungsstelle, die Kontroll- und Zertifizierungsdienstleistungen von der Landwirtschaft über den Handel bzw. die Verarbeitung bis hin zur Gastronomie anbietet.

Für Fragen zur Kontrolle bzw. Zertifizierung der einzelnen Standards stehen Ihnen die Mitarbeiter der SLK GesmbH gerne zur Verfügung!

### BIO Landwirtschaft und Bio Verarbeitung



### Konventionelle Landwirtschaft und Lebensmittel Verarbeitung



### Herkunftssicherung g.g.A. / g.U. / g.t.S.



### IFS-Audits\*



\*In Kooperation mit Agrizert GmbH

### HACCP & Hygiene



SLK GesmbH  
Kleßheimer Straße 8a  
5071 Wals  
e-Mail: [office@slk.at](mailto:office@slk.at)  
Tel.: 0662/649483-0  
Fax.: 0662/649483-19  
[www.slk.at](http://www.slk.at)

