

DIN EN ISO 34101-3



ICS 67.140.30

Einsprüche bis 2016-11-16

Entwurf**Nachhaltige und rückverfolgbare Kakaobohnen –
Teil 3: Anforderungen für die Nachverfolgbarkeit (ISO/DIS 34101-3:2016);
Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 34101-3:2016**

Sustainable and traceable cocoa beans –
Part 3: Requirements for traceability (ISO/DIS 34101-3:2016);
German and English version prEN ISO 34101-3:2016

Fèves de cacao durable et traçable –
Partie 3: Exigences de traçabilité (ISO/DIS 34101-3:2016);
Version allemande et anglaise prEN ISO 34101-3:2016

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2016-09-16 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt.

Weil die beabsichtigte Norm von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses Entwurfs besonders zu vereinbaren.

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise online im Norm-Entwurfs-Portal des DIN unter www.din.de/go/entwuerfe bzw. für Norm-Entwürfe der DKE auch im Norm-Entwurfs-Portal der DKE unter www.entwuerfe.normenbibliothek.de, sofern dort wiedergegeben;
- oder als Datei per E-Mail an nal@din.de möglichst in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter www.din.de/go/stellungnahmen-norm-entwuerfe oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder in Papierform an den DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), 10772 Berlin, Burggrafenstr. 6, 10787 Berlin.

Die Empfänger dieses Norm-Entwurfs werden gebeten, mit ihren Kommentaren jegliche relevanten Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 63 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (prEN ISO 34101-3:2016) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 415 „Nachhaltiger Kakao und dessen Rückverfolgbarkeit“, dessen Sekretariat vom DS (Dänemark) gehalten wird, in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ erarbeitet.

Das zuständige deutsche Normungsgremium ist der Arbeitsausschuss NA 057-02-04 AA, „Nachhaltiger Kakao und dessen Rückverfolgbarkeit“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL).

Um Zweifelsfälle in der Übersetzung auszuschließen, ist die englische Originalfassung der prEN ISO 34101-3 beigelegt. Die Nutzungsbedingungen für den deutschen Text des Norm-Entwurfes gelten gleichermaßen auch für den englischen Text.

Für die in diesem Dokument zitierten Internationalen Normen wird im Folgenden auf die entsprechenden Deutschen Normen hingewiesen:

ISO 34101-1	siehe	DIN EN ISO 34101-1
ISO 34101-2	siehe	DIN EN ISO 34101-2

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN EN ISO 34101-1, *Nachhaltige und rückverfolgbare Kakaobohnen — Teil 1: Anforderungen für Managementsysteme für die Nachhaltigkeit*

DIN EN ISO 34101-2, *Nachhaltige und rückverfolgbare Kakaobohnen — Teil 2: Anforderungen für die Leistung (hinsichtlich wirtschaftlicher, sozialer und umwelttechnischer Aspekte)*

CEN/TC 415

Datum: 2016-09

prEN ISO 34101-3:2016

CEN/TC 415

Sekretariat: DS

Nachhaltige und rückverfolgbare Kakaobohnen — Teil 3: Anforderungen für die Nachverfolgbarkeit (ISO/DIS 34101-3:2016)

Fèves de cacao durable et traçable — Partie 3 : Exigences de traçabilité (ISO/DIS 34101-3:2016)

Sustainable and traceable cocoa beans — Part 3: Requirements for traceability (ISO/DIS 34101-3:2016)

ICS:

Deskriptoren:

Inhalt

	Seite
Europäisches Vorwort	3
Vorwort	4
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich	7
2 Normative Verweisungen	7
3 Begriffe	7
4 Grundsätze und Ziele	11
4.1 Allgemeines	11
4.2 Dokumentationsanforderungen	12
5 Buchführung	13
6 Physikalische Rückverfolgbarkeit	14
6.1 Identitätssicherung (en: identity preserved, IP)	14
6.2 Segregation	14
7 Konformitätsansprüche — Massenbilanz (en: mass balance, MB)	15
7.1 Leitsätze	15
7.2 Anforderungen an die Massenbilanz der Supply Chain.....	16
7.3 Verwaltung der Massenbilanz	17
7.3.1 Allgemeines	17
7.3.2 Massenbilanz an einem Standort.....	17
7.3.3 Massenbilanz an mehreren Standorten	18
8 Verbesserung	18
8.1 Nichtkonformität und Korrekturmaßnahmen	18
8.2 Ständige Verbesserung	19
8.3 Koordinierung der Kakao-Supply-Chain.....	19
9 Einführung	19
9.1 Allgemeines	19
9.2 Rückverfolgbarkeitsverfahren	19
9.3 Verantwortlichkeiten.....	19
9.4 Trainingsplan.....	19
9.5 Überwachung	20
9.6 Leistungskennzahlen	20
9.7 Internes Audit	20
10 Überprüfung	21
Anhang A (normativ) Anforderungen an die Dokumentation	22
Anhang B (informativ) Begründung für die Geschäftsberatung	26
Anhang C (informativ) Massenbilanz	30
C.1 Allgemeines	30
Literaturhinweise.....	33

Europäisches Vorwort

Dieses Dokument (prEN ISO 34101-3:2016) wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 415 „Nachhaltiger Kakao und dessen Rückverfolgbarkeit“, dessen Sekretariat vom DS (Dänemark) gehalten wird, in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ erarbeitet.

Dieses Dokument ist derzeit zur parallelen Umfrage vorgelegt.

Anerkennungsnotiz

Der Text von ISO/DIS 34101-3:2016 wurde vom CEN als prEN ISO 34101-3:2016 ohne irgendeine Abänderung genehmigt.

Vorwort

ISO (die Internationale Organisation für Normung) ist eine weltweite Vereinigung von Nationalen Normungsorganisationen (ISO-Mitgliedsorganisationen). Die Erstellung von Internationalen Normen wird normalerweise von ISO Technischen Komitees durchgeführt. Jede Mitgliedsorganisation, die Interesse an einem Thema hat, für welches ein Technisches Komitee gegründet wurde, hat das Recht, in diesem Komitee vertreten zu sein. Internationale Organisationen, staatlich und nicht-staatlich, in Liaison mit ISO, nehmen ebenfalls an der Arbeit teil. ISO arbeitet eng mit der Internationalen Elektrotechnischen Kommission (IEC) bei allen elektrotechnischen Themen zusammen.

Die Verfahren, die bei der Entwicklung dieses Dokuments angewendet wurden und die für die weitere Pflege vorgesehen sind, werden in den ISO/IEC-Direktiven, Teil 1 beschrieben. Im Besonderen sollten die für die verschiedenen ISO-Dokumentenarten notwendigen Annahmekriterien beachtet werden. Dieses Dokument wurde in Übereinstimmung mit den Gestaltungsregeln der ISO/IEC-Direktiven, Teil 2 erarbeitet (siehe www.iso.org/directives).

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. ISO ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren. Details zu allen während der Entwicklung des Dokuments identifizierten Patentrechten finden sich in der Einleitung und/oder in der ISO-Liste der empfangenen Patenterklärungen (siehe www.iso.org/patents).

Jeder in diesem Dokument verwendete Handelsname wird als Information zum Nutzen der Anwender angegeben und stellt keine Anerkennung dar.

Eine Erläuterung der Bedeutung ISO-spezifischer Benennungen und Ausdrücke, die sich auf Konformitätsbewertung beziehen, sowie Informationen über die Beachtung der Grundsätze der Welthandelsorganisation (WTO) zu technischen Handelshemmnissen (TBT, en: Technical Barriers to Trade) durch ISO enthält der folgende Link: www.iso.org/iso/foreword.html.

Das für dieses Dokument verantwortliche Komitee ist ISO/TC 34, SC 18, „Cocoa“.

ISO 34101-1 besteht aus folgenden Teilen unter dem allgemeinen Titel *Sustainable and traceable cocoa beans*:

- Part 1: *Requirements for sustainability management systems*
- Part 2: *Requirements for performance (related to economic, social, and environmental aspects)*
- Part 3: *Requirements for traceability*

Folgende Teile der ISO 34101-1 unter dem allgemeinen Titel *Sustainable and traceable cocoa beans* befinden sich derzeit noch in Bearbeitung:

- Part 4: *Guideline for application of ISO 34101-1 and -2*
- Part 5: *Requirements for a certification program*

Einleitung

Die ISO 34101-Reihe besteht aus Internationalen Normen und Technischen Spezifikationen mit dem in der untenstehenden Tabelle angegebenen Zweck.

ISO-Publikation	Thema	Vorgesehene Anwendung für	Anforderungen /Leitfaden
ISO 34101-1	Management für die Produktion von Kakaobohnen	Registrierte Kakaobauern und Organisationen, die nachhaltige Kakaobohnen produzieren	Anforderungen
ISO 34101-2	Leistungen der Produktion von Kakaobohnen		
ISO 34101-3	Nachverfolgbarkeit für nachhaltig produzierte Kakaobohnen und deren abgeleitete Produkte	Akteure der Kakao-Lieferkette	Anforderungen
ISO 34101-4	Zertifizierungsprogramm von nachhaltigen und rückverfolgbaren Kakao	Eigentümer von Zertifizierungsprogrammen und Organe der Konformitätsbewertung, die die Konformität der ISO 34101-Serie zertifizieren und Organisationen, die Ansprüche an die Konformität machen wollen	Anforderungen
ISO/TS 34101-5	Leitfaden zur Anwendung der Reihe ISO 34101	Organisationen, die Normen der Reihe ISO 34101 einführen möchten und diejenigen, die bei der Anwendung dieser Normen helfen.	Leitfaden
ANMERKUNG ISO/TS 34101-5 ist noch nicht in der ISO-Datenbank registriert.			

Ein Rückverfolgbarkeitssystem für nachhaltig produzierten Kakao ist ein technisches Werkzeug, das einer Organisation in der Kakao-Supply-Chain dabei hilft, definierte Ziele in Bezug auf nachhaltigen Kakao zu erreichen. Die Komplexität des Rückverfolgbarkeitssystems für nachhaltig produzierten Kakao kann je nach den Merkmalen des Produkts und den zu erreichenden Zielen variieren. Es soll flexibel genug sein, um es Organisationen in der nachhaltig produzierten Kakaobohnen- und/oder -produkt-Supply-Chain zu ermöglichen, identifizierte Ziele zu erreichen, aber auch solide genug sein, um eine glaubwürdige Umsetzung zu gewährleisten. Die Wahl eines Rückverfolgbarkeitssystems für nachhaltig produzierten Kakao wird durch Regelungen, Produktmerkmale und Kundenerwartungen beeinflusst. Rückverfolgbarkeit bedeutet die Bestimmung des Ursprungs oder des Orts der nachhaltig produzierten Kakaobohnen und/oder -produkte. Aufgrund der Komplexität der Supply Chain ist die Massenbilanz ein akzeptables Supply-Chain-System in diesem Dokument.

Das Massenbilanz-Supply-Chain-Modell überwacht administrativ den Handel von konformen Kakaoprodukten in der gesamten Supply Chain als Antrieb für den Handel mit nachhaltig produzierten Kakaobohnen und/oder -produkten. Das Massenbilanz-Supply-Chain-Modell ermöglicht es allen in der Supply Chain, ihr Engagement gegenüber der Produktion nachhaltig produzierter Kakaobohnen und/oder -produkte zu demonstrieren und aktiv den Handel von konformem Kakao zu fördern, um einen massenfähigen Handel mit nachhaltig produzierten Kakaobohnen und/oder -produkten zu erzielen.

Die Rückverfolgbarkeit erfordert das Engagement und die Zusammenarbeit aller Beteiligten in der Supply Chain, um den Ursprung eines Produkts nachzuverfolgen. Entwicklungen der Technologie und Nachfragen nach einer größeren Transparenz seitens Geschäfts- und Regierungsbereichen machen dies langsam kontrollierbarer.

Die Einführung eines Rückverfolgbarkeitssystems für nachhaltig produzierten Kakao durch eine Organisation hängt von den technischen Einschränkungen der Organisation und der Produkte (d. h. Art der rohen Kakaobohnen und Kakaoprodukte, Größenordnung der Lose, Ernte, Handhabung, Transport, Produktion und Verarbeitungsverfahren) sowie den Kosten und Vorteilen der Anwendung eines solchen Systems ab.

In diesem Dokument:

- „muss“ gibt eine Anforderung an;
- „sollte“ gibt eine Empfehlung an;
- „darf“ gibt eine Zulässigkeit an;
- „kann“ gibt eine Möglichkeit oder ein Vermögen an.

Als „ANMERKUNG“ gekennzeichnete Informationen dienen als Anleitung zum Verständnis oder der Erläuterung der zugehörigen Anforderung.

1 Anwendungsbereich

Das vorliegende Dokument spezifiziert die Grundanforderungen für das Design und die Einführung einer physikalischen Rückverfolgbarkeit oder ein Massenbilanzsystem mit Konformitätsanspruch, um den physikalischen und administrativen Fluss von Kakaobohnen und Kakaoprodukten aus diesen Bohnen nachzuverfolgen. Dieses Dokument spezifiziert Anforderungen für Kakaobohnen, die konform sind mit den Anforderungen von ISO 34101-1 und ISO 34101-2 und aus diesen Bohnen hergestellten Produkten. Das vorliegende Dokument spezifiziert nachprüfbar Anforderungen einer Organisation zum Punkt des Verlassens des Herstellers des fertigen Handelsprodukts.

Dieses Dokument deckt keine Kreditsysteme ab.

2 Normative Verweisungen

Auf die folgenden Dokumente wird im Text so Bezug genommen, dass Teile des Inhalts oder der gesamte Inhalt Anforderungen des vorliegenden Dokuments darstellen. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments (einschließlich aller Änderungen).

ISO 34101-1:20##, *Sustainable and traceable cocoa — Part 1: Requirements for sustainability management systems*

ISO 34101-2:20##, *Sustainable and traceable cocoa — Part 2: Requirements for performance (related to economic, social and environmental aspects)*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die folgenden Begriffe und Definitionen.

ISO und IEC pflegen unter folgenden Adressen Terminologiedatenbanken zur Verwendung bei der Normierung:

— IEC Electropedia: verfügbar unter <http://www.electropedia.org/>;

— ISO Online-Suchplattform (Online Browsing Platform): verfügbar unter <http://www.iso.org/obp>.

3.1 Audit

systematischer, unabhängiger und dokumentierter Prozess zum Erzielen eines Nachweises und zur objektiven Bewertung dieses zur Bestimmung des Umfangs, in dem die Auditkriterien erfüllt werden

Anmerkung 1 zum Begriff: Ein Audit kann ein internes Audit (erste Partei) oder ein externes Audit (zweite oder dritte Partei) sowie ein kombiniertes Audit (Kombination zweier oder mehrerer Disziplinen, z. B. Qualitätsmanagement und Management der Kakaonachhaltigkeit) sein.

Anmerkung 2 zum Begriff: Ein internes Audit wird von der *Organisation* (3.19) selbst oder einer externen Partei in ihrem Namen durchgeführt.

Anmerkung 3 zum Begriff: "Auditnachweis" und "Auditkriterien" werden in ISO 19011 und in 3.5 bzw. 3.4 definiert.

Anmerkung 4 zum Begriff: Externe Audits umfassen diejenigen, die allgemein als Second-Party- und Third-Party-Audits bezeichnet werden. Second-Party-Audits werden von Parteien durchgeführt, die ein Interesse an der *Organisation* (3.19) haben, wie beispielsweise Kunden, oder von anderen Personen in ihrem Namen. Third-Party-Audits werden von externen, unabhängigen Audit-Organisationen (3.19) durchgeführt.

3.2

Auditfeststellungen

Ergebnisse der Bewertung der gesammelten Auditnachweise gegen Auditkriterien

Anmerkung 1 zum Begriff: Auditfeststellungen zeigen *Konformität* (3.7) oder Nichtkonformität an.

Anmerkung 2 zum Begriff: Auditfeststellungen können zur Identifizierung von Gelegenheiten zur Verbesserung oder Aufzeichnung bewährter Verfahren führen.

Anmerkung 3 zum Begriff: Wenn die Auditkriterien in Englisch aus den gesetzlichen Vorgaben oder den regulatorischen Anforderungen gewählt werden, können die Auditfeststellungen Einhaltung oder Nicht-Einhaltung genannt werden.

3.3

Kakaobohne

Samen des Kakaobaumes (*Theobroma cacao Linnaeus*)

[QUELLE: ISO 2451:2014, 3.5]

3.4

Kakaoprodukt

Produkt (3.21) aus der Verarbeitung der *Kakaobohne* (3.3), einschließlich der Nibs, der Kakaoflüssigkeit/der Kakaomasse, des Kakaokuchens und des Kakaopulvers

3.5

Kakao-Supply-Chain

Reihenfolge der in der Bewegung der *Kakaobohnen* (3.3) und der Verarbeitung der *Kakaoprodukte* (3.4) involvierten Phasen und Tätigkeiten, von der Farm zum Fabrikator des Herstellers des endgültigen *Handelsprodukts* (3.21)

3.6

Kompetenz

Fähigkeit, Wissen und Skills anzuwenden, um vorgesehene Ergebnisse zu erzielen

Anmerkung 1 zum Begriff: Demonstrierte Kompetenz wird manchmal auch Qualifikation genannt.

3.7

Konformität

Erfüllung einer Anforderung

3.8

Korrekturmaßnahme

Tätigkeit zur Beseitigung einer Ursache einer *Nichtkonformität* (3.7) und zur Vorbeugung einer Wiederholung

Anmerkung 1 zum Begriff: Es kann mehr als eine Ursache für eine Nichtkonformität geben.

Anmerkung 2 zum Begriff: Eine Korrekturmaßnahme wird ergriffen, um einer Wiederholung vorzubeugen, während vorbeugende Maßnahmen ergriffen werden, um ein Vorkommen zu verhindern.

3.9

Daten

Fakten über ein Objekt

3.10

Fluss der Kakaobohnen und Kakaoprodukte

Bewegung von *Kakaobohnen* (3.3) und *Kakaoprodukten* (3.4) an einem beliebigen Punkt in der *Kakao-Supply-Chain* (3.5)

3.11

Spülung

Reinigung der Ausrüstung eines *Verfahrens* (3.20), um ein neues *Verfahren* (3.20) beginnen zu können, um die Kontamination auf ein abgestimmtes Niveau zu reduzieren

3.12

Identität

Eigenschaften eines *Produkts* (3.21) zum Bestimmen seiner Herkunft

3.13

Identitätssicherung

(IP, en: identity preservation)

Verfahren (3.20) oder System zur Wahrung der *Segregation* (3.22) und Dokumentierung der *Identität* (3.12) der *Kakaobohnen* (3.3) und *Kakaoprodukte* (3.4) von einer *Organisation* (3.19) (z. B. eines einzelnen Landwirts oder einer Gruppe registrierter Landwirte) in der gesamten Supply Chain bis zur Herstellung des *Endprodukts* (3.21) für den Kunden

3.14

Ort

Ort der Produktion, Verarbeitung, des Vertriebs, der Lagerung oder Handhabung von der primären Produktion bis hin zum Verbrauch

3.15

Los

Satz an Einheiten eines *Produkts* (3.21), die unter ähnlichen Umständen produziert und/oder verarbeitet oder verpackt werden

Anmerkung 1 zum Begriff: Die Lose werden durch Parameter bestimmt, die zuvor von der *Organisation* (3.19) etabliert wurden.

Anmerkung 2 zum Begriff: Ein Satz an Einheiten darf zu einer einzelnen Einheit des *Produkts* (3.21) reduziert werden.

[QUELLE: ISO 22005:2007, 3.3]

3.16

Verwaltung der Massenbilanz

System, das unter einer zentralen Verwaltung gehalten wird

3.17

Massenbilanz an mehreren Standorten

Garantie der *Organisation* (3.19) hinsichtlich der Konformität mehrerer *Standorte* (3.25), die zu einer *Verwaltung der Massenbilanz* (3.16) gehören

3.18

ein Schritt vorwärts, ein Schritt zurück

von wo die *Kakaobohnen* (3.3)/das *Kakaoprodukt* (3.4) kommen und wohin die *Kakaobohnen* (3.3)/das *Kakaoprodukt* (3.4) gingen

[QUELLE: Codex Alimentarius: "Principles for traceability/Product tracing as a tool within a food inspection and certification system" (CAC/GL 60-2006), modified - "food" has been substituted by "cocoa beans (3.3)/cocoa product (3.4)"]

3.19

Organisation

Person oder Gruppe an Menschen, die ihre eigenen Funktionen mit Verantwortungen, Behörden und Beziehungen hat, um ihre Ziele hinsichtlich der nachhaltigen Produktion von *Kakaobohnen* (3.3) zu erreichen

Anmerkung 1 zum Begriff: Das Konzept der Organisation umfasst insbesondere Einzelunternehmer, Genossenschaften, registrierte Landwirte, Unternehmen, Gesellschaften, Firmen, Betriebe, Behörden, Partnerschaften, Verbände, Wohlfahrten oder Institutionen, oder Teile oder Kombinationen dieser, ob inkludiert oder nicht, öffentlich oder privat.

Anmerkung 2 zum Begriff: Eine Genossenschaft kann die Organisation und den "Umfang des Systems" darstellen.

Anmerkung 3 zum Begriff: Ein nicht anbauendes Unternehmen und registrierte Landwirte können die Organisation darstellen.

3.20

Verfahren

Satz (3.23) zusammenhängender oder interagierender Aktivitäten, der Eingaben in Ergebnisse umwandelt

Anmerkung 1 zum Begriff: Eingaben in ein Verfahren sind allgemein Ergebnisse anderer Verfahren.

Anmerkung 2 zum Begriff: Verfahren in einer *Organisation* (3.19) werden allgemein geplant und unter kontrollierten Bedingungen durchgeführt, um einen Mehrwert zu erzeugen.

3.21

Produkt

Ergebnis einer *Organisation* (3.19), das ohne eine Transaktion zwischen der *Organisation* (3.19) und dem Kunden produziert werden kann

Anmerkung 1 zum Begriff: Die Produktion eines Produkts wird ohne eine notwendige Transaktion zwischen dem Anbieter und dem Kunden erzielt, kann dieses Dienstleistungselement bei der Lieferung zum Kunden aber oft beinhalten.

Anmerkung 2 zum Begriff: Das dominante Element eines Produkts ist, dass es allgemein materiell ist.

3.22

Segregation

Verfahren (3.20), das konforme von nicht konformen *Kakaobohnen* (3.3) und/oder *Kakaoprodukten* (3.4) trennt, aber ein Mischen von konformen *Kakaobohnen* (3.3.) und/oder *Kakaoprodukten* (3.4) von verschiedenen *Organisationen* (3.19) erlaubt

3.23

Satz

Anzahl an ähnlichen Aktivitäten an verschiedenen *Orten* (3.14), die unter dasselbe System der *Massenbilanz an mehreren Standorten* (3.17) fallen

Anmerkung 1 zum Begriff: Beispiele umfassen Rösten und Mahlen.

3.24

Massenbilanz an einem Standort

Garantie der *Organisation* (3.19) hinsichtlich der *Konformität* (3.7) oder der Konformität eines einzigen *Standorts* (3.25)

3.25

Standort

Ort (3.14), an dem Mehrwert hinzufügende *Herstellungsverfahren* (3.20) durchgeführt werden

3.26

Austausch

spezifische Menge an konformen *Kakaobohnen* (3.3) oder konforme *Kakaoprodukten* (3.4), die gegen dieselbe Menge an nicht konformen *Kakaobohnen* (3.3) oder nicht konformen *Kakaoprodukten* (3.4) ausgetauscht werden kann

3.27

nachhaltig produzierte Kakaobohnen

Kakaobohnen (3.3), die auf eine wirtschaftlich realisierbare, umweltgerechte und sozial verantwortliche Art und Weise in einer *Organisation* (3.19) produziert werden

3.28

Rückverfolgbarkeit

Fähigkeit, die physikalische Bewegung und/oder *Massenkonformität* (3.7) von *nachhaltig produzierten Kakaobohnen* (3.27) in spezifischen Phasen der Produktion, Verarbeitung und des Vertriebs nachzuverfolgen

3.29

Rückverfolgbarkeitssystem

Gesamtheit der *Daten* (3.9) und Abläufe, welche die gewünschte Information über ein *Produkt* (3.21) und seine Komponenten während der gesamten oder Teilen der Produktions- und/oder Verwertungskette pflegen können

4 Grundsätze und Ziele

4.1 Allgemeines

Das Ziel der Rückverfolgbarkeit sollte die Verbesserung der Transparenz und der Beitrag zur Verantwortung in der Wertschöpfungskette sein.

Rückverfolgbarkeitssysteme für nachhaltig produzierte Kakaobohnen müssen die Produktgeschichte dokumentieren und/oder ein Produkt in der Kakao-Supply-Chain ausfindig machen können. Rückverfolgbarkeitssysteme für nachhaltig produzierte Kakaobohnen sollten zur Identifizierung der Ursache einer Nichtkonformität beitragen. Rückverfolgbarkeitssysteme für nachhaltig produzierte Kakaobohnen können die angemessene Verwendung und die Zuverlässigkeit von Informationen, sowie die Wirksamkeit und Produktivität der Organisation verbessern.

Rückverfolgbarkeitssysteme für nachhaltig produzierte Kakaobohnen sollten die unten aufgeführten Ziele aus technischer und wirtschaftlicher Sicht erreichen können.

Die Rückverfolgbarkeit sollte sich auf die Herkunft der nachhaltig produzierten Kakaobohnen und/oder -Produkte, den Verarbeitungsverlauf oder die Bewegung der Kakaobohnen oder Kakaoprodukte in der Kakao-Supply-Chain beziehen und muss für jede Organisation mindestens einen Schritt nach vorne und einen Schritt nach hinten in der Kakao-Supply-Chain behandeln. Wenn zwischen den betroffenen Organisationen vereinbart, darf sie auf mehr als einen Teil der Kakao-Supply-Chain angewandt werden. Die Organisation muss die relevanten Kakaobohnen und Kakaoprodukte identifizieren, für welche die Ziele ihres Rückverfolgbarkeitssystems für nachhaltig produzierte Kakaobohnen gelten.

Jedes Element des Rückverfolgbarkeitssystems für nachhaltig produzierte Kakaobohnen muss auf Einzelfallbasis berücksichtigt und gerechtfertigt werden, wobei die zu erreichenden Ziele in Betracht gezogen werden müssen.

Es müssen folgende Elemente im Design eines Rückverfolgbarkeitssystems für nachhaltig produzierte Kakaobohnen beinhaltet sein:

- a) Ziele;
- b) zutreffende gesetzliche und behördliche Anforderungen;
- c) Kakaobohnen und Kakaoprodukte;
- d) Position in der Kakao-Supply-Chain;
- e) Fluss der nachhaltig produzierten Kakaobohnen und/oder Produkte;
- f) Verfahren;
- g) Dokumentation.

Beim Entwickeln eines Rückverfolgbarkeitssystems für nachhaltig produzierte Kakaobohnen müssen spezifische Ziele erreicht werden. Diese Ziele müssen die folgenden Grundsätze berücksichtigen.

Die Rückverfolgbarkeitssysteme für nachhaltig produzierte Kakaobohnen:

- müssen nachprüfbar sein;
- müssen konsistent und gleichmäßig angewendet werden;
- müssen ergebnisorientiert sein;
- müssen glaubwürdig eingeführt werden;
- müssen geltenden gesetzlichen und regulatorischen Anforderungen entsprechen;
- sollten kosteneffektiv sein;
- sollten praktisch anzuwenden sein;
- sollten definierten Genauigkeitsanforderungen für die Messung von Kakaobohnen und Kakaoprodukten entsprechen.

Die Wahl des Rückverfolgbarkeitssystems für nachhaltig produzierte Kakaobohnen sollte aus dem Ausgleich verschiedener Anforderungen, der technischen Durchführbarkeit und der wirtschaftlichen Akzeptanz resultieren. Die Organisation darf nur dasselbe Rückverfolgbarkeitssystem wie dessen Lieferant oder ein weniger strenges System verwenden. Eine Herabstufung darf nur in der folgenden Reihenfolge erfolgen:

- **Identitätssicherung → Getrennt → Massenbilanz → Nichtkonformität der Kakaoprodukte.**

4.2 Dokumentationsanforderungen

Die Organisation muss bestimmen, welche Dokumente erforderlich sind, um die Ziele ihres Rückverfolgbarkeitssystems zu erreichen.

Die Dokumentation muss mindestens Folgendes umfassen:

- eine Beschreibung der relevanten Schritte in der Lieferkette;
- eine Beschreibung der Verantwortungen für das Management der Rückverfolgbarkeitsdaten;

- schriftliche oder aufgezeichnete Informationen, die Rückverfolgbarkeitsaktivitäten und Herstellungsprozesse, Flüsse und Ergebnisse der Rückverfolgbarkeitsverifizierung sowie der Audits dokumentieren;
- Dokumente, die Maßnahmen zur Verwaltung von Nichtkonformitäten hinsichtlich des eingeführten Rückverfolgbarkeitssystems behandeln; und
- Verweilzeiten für Dokumente.

5 Buchführung

Die Organisation muss genaue, vollständige, aktuelle und zugängliche Aufzeichnungen und Berichte für sämtliche Aspekte dieser Anforderungen pflegen. Sämtliche Aufzeichnungen und Berichte müssen mindestens fünf Jahre lang aufbewahrt werden. Das verwendete Rückverfolgbarkeitssystem für nachhaltig produzierte Kakaobohnen muss stets eindeutig definiert werden. Die Organisation muss dokumentierte Beweise dafür bereitstellen, dass konforme Kakaoprodukte einen Schritt nach vorne und einen Schritt nach hinten nachverfolgt werden können.

Die Organisation muss ihre Position in der Kakao-Supply-Chain bestimmen, indem mindestens ihre Lieferanten und Kunden identifiziert werden. Die Organisation muss die Konformität für eine externe Lagerung, d. h. Lagerhallen, sicherstellen, die verwendet werden, während sich die konformen Kakaobohnen und Kakaoprodukte in ihrem Besitz befinden.

Die Organisation muss die Dokumentationsanforderungen in Anhang A anwenden.

Die Organisation muss den Fluss der konformen Kakaobohnen und Kakaoprodukte in ihrer Kontrolle auf eine Art bestimmen und dokumentieren, die die Ziele des Rückverfolgbarkeitssystems für nachhaltig produzierte Kakaobohnen erfüllt.

Um ihre Rückverfolgbarkeitsziele zu erreichen, muss die Organisation folgende Informationen definieren:

- Informationen, die von ihren Lieferanten erhalten werden;
- Informationen, die hinsichtlich der Produkt- und Prozessgeschichte gesammelt werden;
- Informationen, die ihren Kunden und/oder Lieferanten zur Verfügung gestellt werden müssen.

ANMERKUNG Die erforderlichen Informationen für ein Rückverfolgbarkeitssystem für nachhaltig produzierte Kakaobohnen wird durch ihre Ziele und die Position der Organisation in der Kakao-Supply-Chain beeinflusst.

Verfahren sollten sich allgemein auf die Dokumentierung des Flusses konformer Kakaobohnen und/oder Kakaoprodukte und damit verbundener Informationen beziehen, einschließlich der Verweilzeit von Dokumenten und der Verifizierung des Rückverfolgbarkeitssystems für nachhaltig produzierte Kakaobohnen.

Bei der Entwicklung und Einführung eines Rückverfolgbarkeitssystems für nachhaltig produzierte Kakaobohnen sollte die Organisation die bestehende Tätigkeit und die Managementsysteme in der Organisation berücksichtigen.

Verfahren zur Verwaltung der Rückverfolgbarkeitsinformationen sollten Mittel zur Verknüpfung und Aufzeichnung des Flusses an Informationen bezüglich Kakaobohnen und Kakaoprodukten enthalten.

Ein Leitfaden zur Einführung eines Rückverfolgbarkeitssystems für nachhaltig produzierte Kakaobohnen befindet sich in Anhang B.

Beim Erstellen und Aktualisieren dokumentierter Information muss die Organisation Folgendes gewährleisten:

- eine angemessene Kennzeichnung und Beschreibung (z. B. Titel, Datum, Autor oder Referenznummer);
- ein angemessenes Format (z. B. Sprache, Softwareversion, Graphiken) und Medium (z. B. Papier, elektronisch);
- eine angemessene Überprüfung und Genehmigung im Hinblick auf Eignung und Angemessenheit.

6 Physikalische Rückverfolgbarkeit

6.1 Identitätssicherung (en: identity preserved, IP)

Der Zweck der Identitätssicherung (IP) sollte die Identifizierung der Kakaobohnen und/oder Kakaoprodukte sein, die spezifische Anforderungen zur Beibehaltung der genetischen und/oder physikalischen Identität des Produkts einer Organisation (eines einzelnen registrierten Landwirts oder eine Gruppe registrierter Landwirte) sein/erfüllt haben.

Die Organisation muss in der Lage sein, den Fluss und die Masse konformer Produkte einer Organisation (eines einzelnen registrierten Landwirts oder einer Gruppe registrierter Landwirte) (sowohl zentral als auch lokal) während sämtlicher Verarbeitungs- und Handhabungsverfahren zu dokumentieren. Wenn eine Organisation auf nationaler oder internationaler Ebene betrieben wird, muss die Ebene, auf die IP-Kakaobohnen/-produkte zurückgeführt werden, für einen bestimmten Ort definiert werden (z. B. per Land, per Bezirk, per Farm usw.).

Die Organisation muss während der Verfahren und der Buchführung sicherstellen und verifizieren, dass kein Mischen mit Nicht-IP-Kakao bei der Verarbeitung, der Zwischenlagerung, dem Transport oder der abschließenden Umwandlung in ein fertiges Handelsprodukt erlaubt ist. Das System muss 100 % physikalisch getrennte IP-Kakaobohnen/-produkte gewährleisten und in der Lage sein, zu demonstrieren, dass es alle Maßnahmen unternommen hat, um sicherzustellen, dass eine Kreuzkontaminierung vermieden wird.

Spülverfahren müssen eingeführt werden, die den Fluss und die Tätigkeiten, die in jedem Schritt des Verfahrens unternommen werden müssen, sowie den Übergang in jeder Ebene beschreiben.

- 1) Das Spülen muss für Kakaoverarbeiter und Hersteller fertiger Handelsprodukte gelten.
- 2) Das Spülen darf nur für IP gelten.

Für IP müssen die tatsächlichen Verarbeitungserträge gelten und nachgewiesen werden. Zusätzlich dazu müssen Gewichtsverluste/-zunahmen nachgewiesen werden.

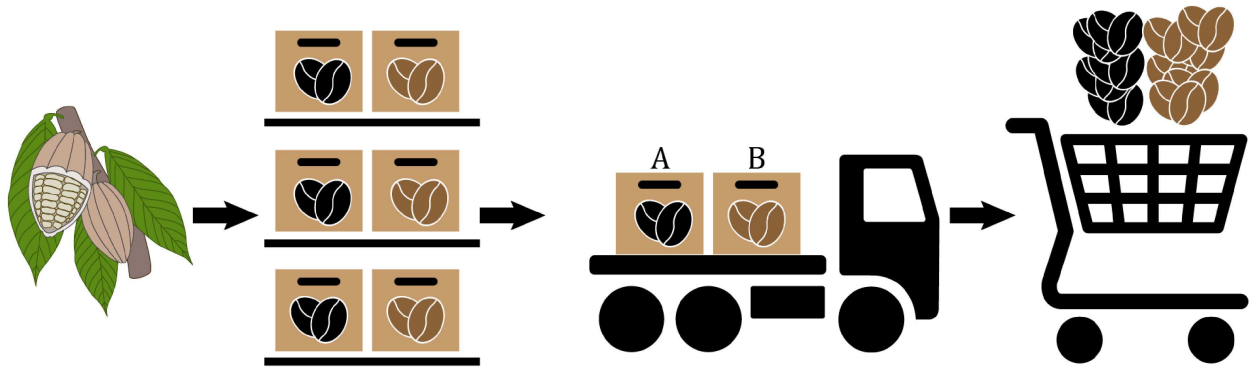
Die Rückverfolgbarkeitsverwaltung muss einen Managementvertreter mit einer Gesamtverantwortung für die Gewährleistung, dass alle Betriebseinheiten mit den Anforderungen dieses Dokuments übereinstimmen, ernennen. Interne Audits aller Standorte/Betriebe sollten jährlich durchgeführt werden.

6.2 Segregation

Die Organisation muss durch Verfahren und erhaltene Dokumentationen sicherstellen und verifizieren, dass konforme Kakaoprodukte von nicht konformen Kakaoprodukten getrennt gehalten werden, einschließlich während des Transports und der Lagerung, um demonstrieren zu können, dass sie sämtliche vernünftigen Maßnahmen zur Vermeidung des Mischens mit nicht konformem Kakao ergriffen hat.

Die Verarbeitung muss nicht unterbrochen werden, wenn bei getrennten konformen Kakaoprodukten von der Verarbeitung nicht konformer Kakaoprodukte zu konformen Kakaoprodukten gewechselt wird. Massenverluste aufgrund der Reinigung der Ausrüstung dürfen in diesem Fall nicht berücksichtigt werden. Das System sollte ein zu mindestens 90 % physikalisch getrenntes Kakaoprodukt garantieren. Eine 10 %-ige Mischung mit nicht konformem Kakao ist erlaubt.

Für die Segregation müssen die tatsächlichen Verarbeitungserträge gelten und nachgewiesen werden. Zusätzlich dazu müssen sämtliche Gewichtsverluste/-zunahmen nachgewiesen werden (siehe Bild 1).



Legende

- A Konformität
- B Nichtkonformität

Bild 1 — Produktsegregation

Die Rückverfolgbarkeitsverwaltung muss einen Managementvertreter mit einer Gesamtverantwortung für die Gewährleistung, dass alle Betriebseinheiten mit den Anforderungen dieses Dokuments übereinstimmen, ernennen. Interne Audits aller Standorte/Betriebe sollten jährlich durchgeführt werden.

7 Konformitätsansprüche — Massenbilanz (en: mass balance, MB)

7.1 Leitsätze

Das Massen-Supply-Chain-Modell überwacht administrativ den Handel von konformen Kakaoprodukten in der gesamten Supply Chain als Antrieb für den Handel mit nachhaltig produzierten Kakaobohnen und/oder -produkten.

Das Massenbilanz-Supply-Chain-Modell ermöglicht es allen in der Supply Chain, ihr Engagement gegenüber der Produktion nachhaltig produzierter Kakaobohnen und/oder -produkte zu demonstrieren und aktiv den Handel von konformem Kakao zu fördern, um einen massenfähigen Handel mit nachhaltig produzierten Kakaobohnen und/oder -produkten zu erzielen.

Das Massenbilanzsystem erlaubt das Mischen und/oder den Austausch von konformen und nicht konformen Kakaobohnen/-produkten vom Erstkäufer/der Organisation, der bzw. die die konformen Kakaobohnen durch die Supply Chain produziert hat, insofern sämtliche Organisationsquantitäten kontrolliert wurden.

Eine Organisation kann nun eine bestimmte Masse konformer Kakaoprodukte kaufen und sie dazu verwenden, die Verkäufe gleicher Volumen an Kakaoproduktderivaten anzupassen, ohne eine physikalische oder chemische Verbindung zwischen dem erworbenen konformen Produkt und dem Derivat, das unter Massenbilanz verkauft wird, zu benötigen (siehe Bild 2).



Legende

- A Konformität
- B Nichtkonformität

Bild 2 — Massenbilanz

7.2 Anforderungen an die Massenbilanz der Supply Chain

Die Menge an Ergebnissen (Endprodukten), die als konforme Produkte verkauft werden, muss der Menge an konformen Eingaben entsprechen, welche die unten aufgeführten Umwandlungsfaktoren und sämtliche Gewichtsverluste/-zunahmen zwischen Käufen und Verkäufen berücksichtigen.

Die Grundlage der Supply-Chain-Anforderungen für die Massenbilanz besteht aus der Abstimmung zwischen der Menge des gekauften konformen Produkts und der Menge des verkauften konformen Produkts. Dies umfasst die Kontrolle der Käufe und Verkäufe der konformen Kakaoprodukte und deren Derivaten, die unabhängig verifiziert werden. Es gibt keine Anforderungen für eine getrennte Lagerung oder Kontrollen im Produktionsverfahren.

Der Anspruch auf konforme Kakaobohnen muss aus demselben Land oder mehreren Ländern in einer Region stammen, wie es im Vertrag für die Bohnen selbst angegeben wird.

Wo das Land oder mehrere Länder in einer Region des Rohstoffs im Vertrag spezifiziert ist bzw. sind, müssen die Ansprüche auf konforme Kakaoprodukte aus diesem Land oder mehreren Ländern in einer Region stammen. Die folgenden Umwandlungsfaktoren müssen für Konformitätsansprüche der Massenbilanz gelten und jederzeit verwendet werden:

- a) 100 kg Kakaobohnen = 82 kg Kakaomasse;
- b) 82 kg Kakaomasse = 41 kg Kakaobutter plus 41 kg Kakaokuchen oder Kakaopulver.

ANMERKUNG Die Berechnung ist ein weltweit durchschnittlicher Umwandlungsfaktor, der alle verschiedenen Erträge der Kakaoherkünfte ausschließlich zu Massenbilanzzwecken berücksichtigt.

Es ist nur eine positive Volumenbilanz für durchgeführte Käufe und Verkäufe akzeptabel. Die Einrichtung muss sicherstellen, dass die Menge der physikalischen Eingaben und Ergebnisse der Massenbilanz (Volumen oder Gewicht) innerhalb der Organisation in Echtzeit überwacht wird.

Die Einrichtung muss sicherstellen, dass das interne Materialbilanzierungssystem mit Folgendem übereinstimmt:

- eine Einrichtung muss Massenbilanzverkäufe aus einem positiven Bestand liefern;
- eine Einrichtung darf keine Leerverkäufe tätigen.

Es ist kein Austausch zwischen verschiedenen Produkten möglich (Likör/Butter/Pulver). Die Umwandlung ist nur in Richtung des physikalischen Verfahrens möglich. Es wird keine Rückwärtsumwandlung erlaubt. Kakaobohnen können in Likör umgewandelt werden. Likör kann zu Butter und Pulver umgewandelt werden.

Massenbilanzansprüche müssen auf dem Volumen basieren. Es sollte keine physikalische Rückverfolgbarkeit demonstriert werden, um die Konformität nachzuweisen.

7.3 Verwaltung der Massenbilanz

7.3.1 Allgemeines

Das konforme Supply-Chain-System muss von einer identifizierten Organisation verwaltet werden.

Alle teilnehmenden Einrichtungen müssen gesetzliche und/oder vertragliche Beziehungen mit der Verwaltung der Massenbilanz eingehen.

Ein gängiges zentral dokumentiertes internes Kontroll- und Meldesystem sollte verwendet und von der Verwaltung der Massenbilanz überwacht werden.

Die Massenbilanzverwaltung muss einen Managementvertreter mit einer Gesamtverantwortung für die Gewährleistung, dass alle Betriebseinheiten mit den Anforderungen dieses Dokuments übereinstimmen, ernennen. Interne Audits aller Standorte/Betriebe sollten auf jährlicher Basis durchgeführt werden und werden von der Verwaltung der Massenbilanz überprüft und aufgezeichnet.

Verschiedene Tätigkeiten innerhalb der Organisation mehrerer Standorte müssen durch Verfahrenssätze gruppiert werden. Die wesentlichen Verfahrenssätze müssen dieselbe Verwaltung besitzen und können Folgendes umfassen:

- erste Umwandlung (Rösten und Mahlen zu Kakaolikör);
- Pressen und Verfeinern;
- Herstellung der Schokolade;
- Transport und Vertrieb;
- Produktion (finale Herstellung des Endprodukts);
- Mischen;
- Auslagerung (Tanklager usw.).

7.3.2 Massenbilanz an einem Standort

Konforme Eingaben müssen am selben Standort geliefert und ausgetauscht/verarbeitet werden, an dem Ergebnisse mit einem Konformitätsanspruch verarbeitet werden.