

DIN EN ISO 34101-3:2019-09 (D)

Nachhaltiger und rückverfolgbarer Kakao - Teil 3: Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit (ISO 34101-3:2019); Deutsche Fassung EN ISO 34101-3:2019

| Inhalt | Seite |
|---|-------|
| Europäisches Vorwort..... | 4 |
| Vorwort..... | 5 |
| Einleitung..... | 6 |
| 1 Anwendungsbereich..... | 9 |
| 2 Normative Verweisungen..... | 9 |
| 3 Begriffe..... | 9 |
| 4 Kurzbeschreibung..... | 13 |
| 5 Ziele..... | 14 |
| 6 Dokumentierte Informationen..... | 14 |
| 6.1 Allgemeines..... | 14 |
| 6.2 Erstellen und Aktualisieren dokumentierter Informationen..... | 14 |
| 6.3 Lenkung dokumentierter Informationen..... | 14 |
| 6.3.1 Zweck..... | 14 |
| 6.3.2 Maßnahmen..... | 15 |
| 7 Anforderungen..... | 15 |
| 7.1 Allgemeine Anforderungen..... | 15 |
| 7.1.1 Elemente des Rückverfolgbarkeitssystems..... | 15 |
| 7.1.2 Anforderungen an das Rückverfolgbarkeitssystem..... | 15 |
| 7.2 Organisatorische Anforderungen..... | 16 |
| 7.3 Spezielle Anforderungen an die Dokumentation..... | 16 |
| 7.3.1 Dokumentationselemente..... | 16 |
| 7.3.2 Dokumentationsanforderungen..... | 16 |
| 8 Physische Rückverfolgbarkeit..... | 17 |
| 8.1 Identitätsgesichert..... | 17 |
| 8.2 Segregation des Kakaos..... | 18 |
| 9 Administrative Rückverfolgbarkeit — Massenbilanzsystem..... | 19 |
| 9.1 Kurzbeschreibung..... | 19 |
| 9.2 Anforderungen an die Massenbilanz..... | 20 |
| 9.3 Handhabung der Massenbilanz..... | 21 |
| 9.3.1 Allgemeines..... | 21 |
| 9.3.2 Massenbilanz an einem Standort..... | 21 |
| 9.3.3 Massenbilanz an mehreren Standorten..... | 21 |
| 10 Überwachung, Messung, Analyse und Bewertung..... | 22 |
| 10.1 Überwachung..... | 22 |
| 10.2 Internes Audit..... | 22 |
| 11 Verbesserung..... | 23 |
| 11.1 Nichtkonformität und Korrekturmaßnahmen..... | 23 |
| 11.2 Ständige Verbesserung..... | 23 |
| 12 Überprüfung..... | 24 |
| Anhang A (normativ) Dokumentationsanforderungen..... | 25 |

| | |
|--|-----------|
| Anhang B (informativ) Anleitung und bewährte Vorgehensweisen für die Einführung eines Rückverfolgbarkeitssystems..... | 28 |
| Anhang C (informativ) Massenbilanz | 31 |
| Literaturhinweise | 32 |

Bilder

| | |
|--|-----------|
| Bild 1 — Schematische Darstellung der Segregation | 18 |
| Bild 2 — Schematische Darstellung der Massenbilanz..... | 19 |
| Bild C.1 — Darstellung des Mischens von konformem und nicht konformem Kakao | 31 |

Tabellen

| | |
|--|-----------|
| Tabelle A.1 — Dokumentationsanforderungen..... | 25 |
| Tabelle B.1 — Begründung und bewährte Vorgehensweisen | 28 |