# 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**