

PEF Checkliste

Prepared Pet Food for Cats and Dogs

Nach PEFCR „Prepared pet food for cats and dogs“ (Updated version, positive opinion of EF Steering Committee: 18 Dec 2024; gültig bis 31.12.2025) und EU Environmental Footprint Method (PEF) gem. Commission Recommendation (EU) 2021/2279 / EF 3.1.

Inhaltsverzeichnis

Ziel, Zweck und PEFCR-Readiness	3
Untersuchungsrahmen (Goal & Scope)	4
Datenbasis und Sachbilanz (LCI)	4
Modellierungsregeln (Allokation, Multifunktionalität, Recycling/CFF)	5
Wirkungsabschätzung (LCIA) nach EF 3.1	6
Interpretation (Vollständigkeit, Konsistenz, Sensitivität)	6
Datenqualität, Audit-Trail und Review (DNM/DQR)	6
Reporting und Kommunikation	7
Ergebnis: Top-5 Gaps & nächste Schritte	7
Disclaimer	8

PEFCR-Checkliste – Prepared Pet Food for Cats and Dogs

Welche Daten, Modellentscheidungen und Nachweise typischerweise erforderlich sind, um eine PEF-Studie für Futtermittel (vollständige Mahlzeiten) für Katzen und Hunde gemäß PEFCR systematisch und prüffähig aufzusetzen.

Status (Ampel): grün = erfüllt | gelb = teilweise | rot = fehlt

Hinweis: Diese PEFCR ist für externe Kommunikation maßgeblich. Sie ermöglicht Vergleiche nur innerhalb derselben Sub-Kategorie (wet cat / dry cat / wet dog / dry dog) und bei harmonisierten Annahmen gemäß PEFCR.

Version	Stand	Geltungsbereich	Hinweis
v1.0	Jan 2026	PEFCR Prepared Pet Food for Cats and Dogs (cradle-to-grave; wet/dry cat & dog)	Auditfähig = Nachweislogik; kein Zertifizierungsversprechen.

Ziel, Zweck und PEFCR-Readiness

#	Prüfpunkt	Inputs/Nachweise	Status	Notizen
1.1	Zweck der PEF-Studie definiert (z. B. Kundenanforderung, internes Steering, Ausschreibung, Kommunikation).	Zielbeschreibung; Use Case; Stakeholder/Adressaten; Kommunikationsabsicht.		
1.2	Intended use und Zielgruppe definiert (B2B/B2C; Report/Datenraum; intern/extern).	Geplanter Output (Report, Datenblatt, Datenraum); Freigabeprozess.		
1.3	PEFCR-Referenz eindeutig dokumentiert (Titel/Version/Gültigkeit) und Produkt im Scope (complete prepared pet food) bestätigt.	PEFCR-Dokument; Produktbeschreibung (complete meal); EU-Marktbezug; Sub-Kategorie.		
1.4	Sub-Kategorie festgelegt (wet cat / dry cat / wet dog / dry dog) und Vergleichslogik geklärt (keine Vergleiche zwischen Sub-Kategorien).	Sub-Kategorie; Vergleichsabsicht ja/nein; Regeln für Vergleichbarkeit.		
1.5	Produkt eindeutig identifiziert (Rezeptur/BOI, Energiegehalt kcal ME/kg, Packungsformat, Werk/Region, Referenzjahr).	BOI; Spezifikation; Energiegehalt; Verpackungsdaten; Produktionszeitraum.		
1.6	Rollen und Verantwortlichkeiten benannt (BOI, Verpackung, Produktion, Logistik, Use/EoL, DQ/Review).	Owner-Liste; Sign-off; Ablage/Versionierung.		

Untersuchungsrahmen (Goal & Scope)

#	Prüfpunkt	Inputs/Nachweise	Status			Notizen
2.1	Funktionelle Einheit (FU) gemäß PEFCR definiert: Serving the recommended daily intake in kcal ME ("daily ration") für Katze/Hund.	FU-Definition; Zielgruppe (adult cat 4 kg / adult dog 15 kg) bzw. PEFCR-Referenz; kcal ME/Tag.				
2.2	Referenzfluss korrekt abgeleitet: Produktmenge pro Tag = (kcal ME/Tag) / (kcal ME pro kg Produkt).	Energiegehalt (kcal ME/kg) aus Rezeptur/Label; Rechenblatt; Ergebnis g/Tag.				
2.3	Systemgrenze gemäß PEFCR abgebildet (cradle-to-grave): ingredients, packaging production, manufacturing, distribution, use, packaging EoL.	Boundary-Diagramm; Prozessliste je Phase; Schnittstellenbeschreibung.				
2.4	Zeitlicher, geografischer und technologischer Bezug dokumentiert (EU-Markt, Standorte, Datenzeiträume).	Bezugsjahr(e); Standorte; Lieferregionen; Datenfenster; Update-Plan.				
2.5	Cut-off-Regeln und Ausschlüsse PEFCR-konform dokumentiert (inkl. Begründung/Einflussabschätzung).	Cut-off-Kriterien; Liste ausgeschlossener Flüsse; Einflussabschätzung.				
2.6	Use-stage Annahmen korrekt dokumentiert (z. B. Fütterung/Portionierung; ggf. Futternapf/Spülvorgang, falls PEFCR gefordert).	Use-stage Modellannahmen; ggf. Dish/dishwashing Parameter; Quellen/Defaults.				
2.7	EoL-Modellierung für Verpackung festgelegt (Sammel-/Recyclingpfade, EoL-Szenario).	Verpackungsarten; Länder-/EU-Szenario; Recyclingraten; Quellen/Defaults.				

Datenbasis und Sachbilanz (LCI)

#	Prüfpunkt	Inputs/Nachweise	Status			Notizen
3.1	Bill of Ingredients (BOI) vollständig und versioniert (Zutaten, Anteile, ggf. Nebenprodukte).	BOI aus Rezeptur/ERP; Mengen/Anteile; Varianten; Freigaben.				
3.2	Zutaten-Herkunft und Vorstufenprozesse für wesentliche Zutaten erfasst (Tierische/vegetabile Bestandteile, Öle, Additive).	Lieferantendaten; Spezifikationen; Herkunft/Region; Sekundärdaten-Fallback dokumentiert.				
3.3	Allokationslogik für Co-Produkte/Nebenprodukte entlang der Zutatenkette dokumentiert (PEFCR-Vorgaben beachten).	Allokationsmethode; Inputdaten (Preise/Massen); Begründung; Quellen.				

#	Prüfpunkt	Inputs/Nachweise	Status			Notizen
3.4	Verpackungsdaten vollständig (Primär-/Sekundär-/Tertiär; Materialarten; Massen; Packungsgröße).	Packaging-BOM; Materialspecs; Wiegedaten; Lieferantenspezifikationen.				
3.5	Herstellungsprozesse modellierbar (Wet/Dry Prozesslinien) inkl. Energie/Medien und Ausschuss.	Prozesslandkarte; MES/Utilities; Energie/Medien; Ausschuss/Abfall; Produktionsmengen.				
3.6	Energie- und Medienverbräuche erfassbar (Strom, Gas/Wärme, Wasser, Dampf, Kälte) inkl. Zuordnungsschlüssel.	Zähler/EMS; Rechnungen; Lastgänge; Allokationsschlüssel; Zeitraum.				
3.7	Abfall- und Nebenströme erfasst (organische Reststoffe, Verpackungsabfälle, Abwasserbehandlung).	Wiegescheine; Entsorgerrechnungen; Abwasserparameter; interne Verwertung.				
3.8	Transportdaten verfügbar (Inbound ingredients/packaging; Distribution zu DC/Retails je PEFCR).	TMS/Spedition; Distanzen; Verkehrsmittel; Gewichte; Auslastung; Incoterms.				
3.9	Sekundärdatensätze EF-/PEF-konform ausgewählt und versioniert dokumentiert (EF 3.1).	Datenbank/Quelle & Version; Datensatz-IDs; Anpassungen; Lizenz/Node.				

Modellierungsregeln (Allokation, Multifunktionalität, Recycling/CFF)

#	Prüfpunkt	Inputs/Nachweise	Status			Notizen
4.1	Multifunktionalität/Allokationsbedarf identifiziert (Zutatenkette, gemeinsame Prozesse, Co-Produkte).	Liste betroffener Prozesse/Flows; Co-Produkte; gemeinsame Ressourcen.				
4.2	Allokationsmethode gemäß PEFCR festgelegt und begründet (z. B. ökonomisch vs. massebasiert, wenn vorgegeben).	Allokationsschema + Begründung; Alternativprüfung; Datenquellen.				
4.3	Verpackungs-End-of-Life gemäß PEF-Regeln modelliert (CFF falls gefordert/anwendbar; Recycling/Disposal-Szenario dokumentiert).	CFF-Parameter; Recyclingraten; EoL-Wege; Quellen.				
4.4	Konsistenzchecks vorgesehen (Massenbilanz Rezeptur, Energieplausibilisierung, Cut-off Wirkung).	Check-Protokoll; Abgleich Produktionsmengen; Benchmarks.				

Wirkungsabschätzung (LCIA) nach EF 3.1

#	Prüfpunkt	Inputs/Nachweise	Status			Notizen
5.1	EF 3.1 Methodenset genutzt und Version dokumentiert (Impact categories vollständig).	Methodenangabe; Tool-/Datenbank-Version; CF-Set.				
5.2	Most relevant impact categories gemäß PEFCR berücksichtigt und Hotspots darauf fokussiert.	Liste „most relevant“ je Sub-Kategorie; Beitragsanalyse; Hotspot-Auswertung.				
5.3	Normalisierung/Gewichtung (Single Score) gemäß PEFCR angewandt oder begründet nicht angewandt.	PEFCR-Vorgabe; Faktoren; Dokumentation.				
5.4	Hotspots nach Lebenszyklusphasen aufbereitet (ingredients vs. packaging vs. manufacturing vs. distribution vs. use vs. EoL).	Contribution analysis; Top-Prozesse; Top-Zutaten; Top-Verpackungen.				

Interpretation (Vollständigkeit, Konsistenz, Sensitivität)

#	Prüfpunkt	Inputs/Nachweise	Status			Notizen
6.1	Vollständigkeitscheck durchgeführt (Cut-offs eingehalten; relevante Flüsse enthalten).	Liste ausgeschlossener Flüsse; Einflussabschätzung.				
6.2	Konsistenzcheck durchgeführt (FU, Referenzfluss, Systemgrenze, Daten/Methoden PEFCR-konform).	Konsistenzprotokoll; Änderungslog; Versionierung.				
6.3	Sensitivitäts-/Szenarioanalyse für Top-Treiber geplant oder dokumentiert (z. B. Proteinquelle, Verpackungstyp, Energie-Mix).	Szenarien; Einfluss auf Ergebnisse; Begründung, falls nicht durchgeführt.				
6.4	Limitierungen/Unsicherheiten dokumentiert (Datenlücken, Sekundärdatenanteil, Repräsentativität).	Unsicherheitenliste; DQ/DQR; Auswirkungen.				

Datenqualität, Audit-Trail und Review (DNM/DQR)

#	Prüfpunkt	Inputs/Nachweise	Status			Notizen
7.1	Data Needs Matrix (DNM) angewandt (Situation 1/2/3) und Primärdatenpflichten je Prozessdomäne erfüllt.	DNM-Mapping; Nachweis je Prozess; Liste primärer Datensätze.				
7.2	DQR-Bewertung vorgesehen/durchgeführt	DQR-Rechnung; Kriterienwerte; Gewichtung; Dokumentation.				

#	Prüfpunkt	Inputs/Nachweise	Status			Notizen
	(gewichtete DQR für most relevant processes/flows gemäß PEFCR).					
7.3	Belege/Nachweise zentral abgelegt und versioniert (Audit-Trail, Reproduzierbarkeit).	Ablage; Versionsnummern; Freigaben; Tool-/Datenbank-Version; Parameterliste.				
7.4	Review-/Verifizierungsbedarf geklärt (PEFCR: extern kommunizierte Ergebnisse erfordern Review/Verifizierung).	Reviewplan; Rollen/Reviewer; Prüfumfang; Review-Statement.				

Reporting und Kommunikation

#	Prüfpunkt	Inputs/Nachweise	Status			Notizen
8.1	PEF-Reportstruktur vollständig geplant (Goal&Scope, Daten, Modellregeln, Ergebnisse, Interpretation, DQ/DQR, Review).	Report-Outline; PEFCR-Pflichtkapitel; Verantwortliche; Anhänge.				
8.2	Kommunikationsform definiert (Report, Datenblatt, Datenraum) inkl. Claim-Check und Disclaimer.	Claim-Text; Freigabe Legal/Comms; Disclaimer.				
8.3	Sub-Kategorie-Restriktion beachtet: keine Vergleiche zwischen wet/dry oder cat/dog.	Kommunikationsleitlinien; Review-Check; Report-Text.				
8.4	Datenexport/Interoperabilität geplant (maschinenlesbar, Metadaten, Datensatzliste, Versionierung).	Exportformat; Metadaten; Datensatzliste; Ablage/Versionierung.				

Ergebnis: Top-5 Gaps & nächste Schritte

Nutzen Sie diese Seite als Zusammenfassung für das Projekt-Setup.

Priorität	Gap / fehlende Aspekte	Nächster Schritt / Owner

Disclaimer

Die Inhalte dienen der Information und ersetzen keine rechtliche Beratung. Anforderungen können je Produktgruppe und Auslegung variieren.

Herausgeber

Basar, Häglsperger, Reibenspies - envima GbR
Oberer Höhweg, 8
74855, Haßmersheim
E-Mail: info@envima.de
Website: www.envima.de

Copyright

Das Copyright liegt beim Herausgeber.

