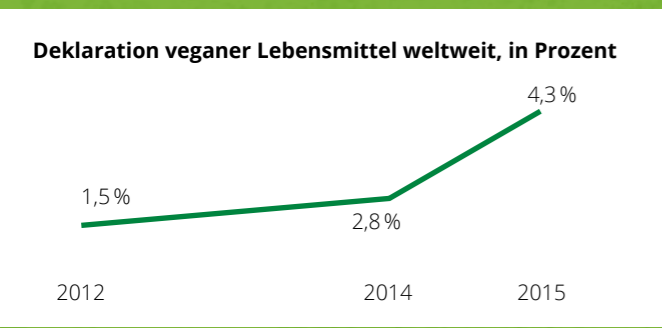




VEGANE PRODUKTE BOOMEN

2012 wurden weltweit 1,5% der Nahrungsmittel und Getränke als «vegan» deklariert. 2015 waren es bereits 4,3%. **Innerhalb von drei Jahren hat sich die Anzahl der deklarierten Produkte also verdreifacht.**

Vegan ist derzeit der grösste Wachstumsmarkt der Nahrungsmittelindustrie – und davon profitieren nicht nur Veganer, sondern auch die Tiere, die Umwelt und all jene, die abwechslungsreich pflanzliches essen wollen.¹



¹ IFT Taste The Trend: Konferenz in Chicago vom 16.-19. Juli 2016



WER NUTZT DAS V-LABEL?

Immer mehr Firmen entscheiden sich, ihre Produkte oder Speisen mit dem V-Label kennzeichnen zu lassen. Seit 2016 können auch Kosmetik und Bekleidung anhand europaweit definierter Richtlinien zertifiziert werden. Und auch immer mehr Gastronomiebetriebe setzen auf die klare Deklaration mit dem V-Label.



Marcel Bohnet leitet die Swissveg-Zertifizierungsstelle.

VERGABE UND KONTROLLE

In der Schweiz ist Swissveg für die Vergabe des Labels und die erforderlichen Kontrollen verantwortlich.

Mit mehr als 20 Jahren Erfahrung in der Zertifizierung von vegetarischen und veganen Produkten helfen Ihnen unsere Experten gerne bei allen Fragen weiter.



Mehr über das V-Label
www.v-label.info

Swissveg – Vegetarisch • Vegan
Für Tiere, Umwelt und Gesundheit
Niederfeldstr. 92, CH-8408 Winterthur

www.swissveg.ch Tel. +41 (0)71 477 33 77
label@swissveg.ch Fax +41 (0)71 477 33 78
PC-Konto : 90-21299-7



Fragen?
Wir beraten Sie gerne.



DAS V-LABEL
Vegetarisch • Vegan • Garantiert!



V-LABEL



Das europaweit bekannteste Label für vegane und vegetarische Produkte

WAS IST DAS V-LABEL?

Das V-Label dient der Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte beim Einkauf und in Restaurants.

Alle Produkte unterliegen den einheitlichen Kriterien der Europäischen Vegetarier-Union (EVU). Die Vergabe des Labels und die sorgfältige Kontrolle übernimmt in jedem Land eine unabhängige vegetarische Organisation.

FÜR WEN IST DIESES LABEL GEDACHT?



Für Vegetarier und Veganer



Für Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder solche, die aus gesundheitlichen Gründen bestimmte tierische Produkte meiden müssen.



Für Menschen, die aus religiösen Gründen bestimmte Zutaten nicht konsumieren wollen.



Für Flexitarier und Gesundheitsbewusste, die etwas garantiert Vegetarisches essen möchten.

WAS SIND DIE LABEL-KRITERIEN?

FÜR PRODUKTE:



Die Lebensmittelproduzenten müssen alle Zutaten und Produktionshilfsstoffe bis ins Detail offenlegen und Änderungen sofort bekannt geben.



Die Produktionsstätte muss für die kontrollierende Organisation zugänglich sein.



Eier aus Käfighaltung sind verboten.



Produkte, welche als GVO (mit gentechnisch veränderten Zutaten) deklariert werden müssen, erhalten kein V-Label.

Durch die transparente Deklaration wird auf den ersten Blick erkennbar, dass das Produkt keine Schlachtabfälle enthält und ob andere tierische Zutaten enthalten sind (Milch, Eier, Honig).



WELCHE ARTEN DES V-LABELS GIBT ES?

Das V-Label wird für folgende Kategorien vergeben:



VEGETARISCH

vegetarisch
(mit Milch, Eiern
oder Honig)



VEGAN

vegan / rein pflanzlich
(ohne tierische Zutaten
oder Hilfsstoffe)

Die Kategorie wird als Zusatztext abgedruckt. Welcher Kategorie das Label angehört, muss auf den ersten Blick ersichtlich sein.



Für alle Schlachtprodukte gelten dieselben strengen Bedingungen bezüglich Schlachtprodukte und aller Bestandteile von Milch und Eiern (Molke, Ei-Eiweiss, Ei-Lezithin, Milchzucker, Ei-Albumin usw.). Honig ist in der veganen Kategorie verboten.

VIER GRÜNDE DARAUF ZU ACHTEN:

1.

KEINE ZUTATENLISTEN MEHR DURCHLESEN

Bei Fertiggerichten ist in der Regel nicht sofort ersichtlich, ob z.B. Rinds-Bouillon oder tierische Fette enthalten sind. Um eine Zutatenliste korrekt lesen zu können, braucht es Erfahrung und Wissen, um die oft schwer verständlichen Fachausdrücke oder E-Nummern entschlüsseln zu können.

2.

KEINE VERSTECKTEN ZUSATZSTOFFE

Verschiedene tierische Zutaten sind nicht deklarationspflichtig, z.B. das Lab aus Kälbermagen für die Käseherstellung oder die Gelatine für die Produktion von Essig und Fruchtsäften.

3.

KEINE UNBEMERKTEN REZEPTURÄNDERUNGEN

Selbst wenn man sich über alle kritischen Zutaten beim Hersteller erkundigt und sich gut in der Lebensmittelproduktion auskennt, bleibt noch immer das Problem, dass die Zutaten eines Produktes ohne Ankündigung geändert werden können.

4.

LEICHTER EINKAUFEN

Das V-Label vereinfacht also mit einem Blick das Einkaufen deutlich, da die Produkte gemäss ihrer vegetarischen Kategorie (vegan oder vegetarisch) gekennzeichnet sind.