

- Das mühsame Analysieren der Zusammensetzung eines Gerichtes und für beide Seiten unangenehme und zeitraubende Rückfragen fallen weg.
- Allergiker brauchen keine Angst vor versteckten tierischen Zutaten zu haben (zu den häufigsten Nahrungsmittelallergien gehören diejenigen gegen Ei- und Milchbestandteile), da auch in dieser Hinsicht das Personal entsprechend instruiert wurde bzw. die Gerichte alle korrekt deklariert sind.

Wo gibt es das V-Label?

Immer mehr Firmen und Restaurants entscheiden sich, ihre Produkte oder Speisen mit dem V-Label kennzeichnen zu lassen. Die stets aktuellen Listen der Restaurants und Produkte sind auf www.v-label.info ersichtlich. Beispiele: die Fleischersatzprodukte der Cornatur-Linie, die Produkte der Marke Vegusto, einige Produkte der Anna's-Best-Linie, viele Migros-Restaurants u.v.m.

Vergabe und Kontrolle:

In der Schweiz ist die Schweizerische Vereinigung für Vegetarismus (SVV) für die Vergabe des Labels und die erforderlichen Kontrollen verantwortlich. Bei Fragen bzw. Interesse wenden Sie sich bitte an die SVV, Bahnhofstr. 52, CH-9315 Neukirch (Egnach) Tel.: 071 477 33 77, Fax: 071 477 33 78. E-Mail: label@vegetarismus.ch / www.vegetarismus.ch

Weitere Informationen zum V-Label finden Sie im Internet unter www.v-label.info.

26.10.2004 / 12000



Solchen Gerichten sieht man nicht an, dass Sie rein pflanzlich sind. Das V-Label schafft auch hier Klarheit.

MIGROS
Restaurant
www.migros.ch



Kontrolliert vegetarisches Buffet in einem Migros-Restaurant.



Detailhandelsprodukt mit dem V-Label.

Wussten Sie, dass manche Fruchtsäfte mit Gelatine hergestellt werden? Oder dass Käse oft mit einem Produkt aus Kälbermägen produziert wird?

Achten Sie auf das Europäische Vegetarismus-Label. Nur dieses garantiert, dass ein Produkt wirklich vegetarisch ist.



www.v-label.info

V-Label

... ein Meilenstein in der Deklaration



Schweizerische Vereinigung für Vegetarismus (SVV)

Endlich gibt es Sicherheit bei der Lebensmittelkennzeichnung von vegetarischen und veganen Produkten.

Die Einhaltung der Anforderungen an dieses internationale Vegetarismus-Label wird von unabhängigen vegetarischen Organisationen streng kontrolliert.

Was ist das V-Label?

Das V-Label dient zur Kennzeichnung vegetarischer Produkte und von vegetarischen Speisen in Restaurants. Die Produkte bzw. die Speisen müssen den einheitlichen internationalen Kriterien der Europäischen Vegetarier-Union (EVU) entsprechen. Die Vergabe des Labels und die Kontrolle übernimmt in jedem Land eine unabhängige vegetarische Organisation. Jeder Lebensmittelproduzent, welcher veg. Produkte im Sortiment führt, bzw. jedes Restaurant, welches eine genügend grosse Anzahl veg. Speisen auf der Karte hat, kann um das V-Label bei der entsprechenden Organisation ansuchen. Diejenigen, welche diese Bedingung noch nicht erfüllen, können sich durch die SVV auch entsprechend beraten lassen, um ihr veg. Angebot zu erweitern.

Für wen ist dieses Label gedacht?

Das Label hilft allen Vegetariern (von Ovo-Lakto-Vegetariern bis zu Veganern) durch seine klare Deklaration. Zudem ist es aber auch eine grosse Hilfe für Menschen, die aus gesundheitlichen Gründen bestimmte tierische Produkte meiden müssen (Lebensmittelallergien, Laktoseintoleranz, Cholesterin usw.). Eine weitere grosse Gruppe sind Personen, die aus religiösen Gründen bestimmte tierische Produkte nicht konsumieren wollen (z.B. Moslems: Schweinefleisch). Und natürlich für alle anderen, die etwas wirklich Vegetarisches essen wollen.

Weshalb braucht es dieses Label?

Vegetarisch lebende bzw. ernährungsbewusste Menschen sind beim Einkauf täglich gezwungen, mühsam klein gedruckte Zutatenlisten zu studieren, und selbst dann gibt es für sie auf Grund der unzureichenden Zutatendeklaration keine Garantie, dass dieses Produkt tatsächlich vegetarisch bzw. vegan ist.

In vielen Gastronomiebetrieben ist das Bestellen eines veg. Menüs nach wie vor Glücks- und Vertrauenssache, da nicht erkennbar ist, mit welchen Zutaten die Speisen hergestellt wurden (z.B. Bouillon, Schmalz o.Ä.). Diese beiden Problembereiche werden durch das deutlich sichtbare Label zuverlässig angegangen und gelöst.

Weshalb reicht die Zutatenliste nicht aus?

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 einiges an Erfahrung und Wissen, um die für Laien oft unverständlichen Fachausdrücke oder E-Nummern entschlüsseln zu können.

Hinzu kommen all die tierischen Zutaten, die aus verschiedensten Gründen nicht deklarationspflichtig sind, z.B. das Lab aus Kälbermägen für die Käseherstellung oder die Gelatine für die Produktion von Essig und Fruchtsäften.

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.

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

Kriterien

BEI PRODUKTEN:

- Produzenten von Lebensmitteln müssen alle Zutaten der Kontrollorganisation bis ins Detail offen legen und Änderungen sofort bekannt geben.
- Die Produktionsstätte muss für die kontrollierende Organisation zugänglich sein.
- Die Kriterien für vegetarische bzw. vegane Produkte entsprechen den international von allen Vegetarierorganisationen anerkannten Regeln.
- Eier aus Käfighaltung sind verboten.
- GVO-Produkte (Produkte mit gentechnisch veränderten Zutaten) erhalten kein V-Label.

IN RESTAURANTS:

- Die Betriebe, welche das Label erhalten, müssen mindestens ein täglich wechselndes Gericht (bei Vorhan-

densein einer Tageskarte) und zwei weitere Gerichte, die den Anforderungen genügen, anbieten.

- Das Personal muss geschult und die Kennzeichnung muss klar ersichtlich sein.
- Kontrollen müssen unangemeldet möglich sein.

Welche Arten des V-Labels gibt es?

Das V-Label wird für die folgenden vier Kategorien vergeben:

- ovo-lakto-vegetarisch (mit Milch und Eiern)
- ovo-vegetarisch (mit Eiern, ohne Milch)
- lakto-vegetarisch (mit Milch, ohne Eier)
- vegan / rein pflanzlich (ohne jegliche tierische Produkte)

Das Label kann in den beiden abgebildeten Varianten erscheinen, wobei die Kategorie (ovo-lakto-vegetarisch, vegan usw.) als Zusatztext abgedruckt werden muss. Welcher Kategorie das Label angehört, muss auf den ersten Blick ersichtlich sein. Für Produktepackungen ist die Labelvariante mit dem Text obligatorisch.

Natürlich gelten für alle Kategorien dieselben strengen Bedingungen bezüglich Schlachtprodukte. Unter Milch und Eier werden natürlich auch alle Bestandteile daraus verstanden (Molke, Ei-Eiweiss, Ei-Lezithin, Milchzucker, Ei-Albumin usw.). Zudem ist Honig in der veganen Kategorie verboten.

Die Einteilung in diese vier Kategorien ist international einheitlich.

Was bringt das Label den Konsumenten?

BEI PRODUKTEN:

- Auf den ersten Blick ist erkennbar, dass das Produkt keine Schlachtabfälle enthält und es zeigt ob andere tierische Zutaten enthalten sind (Milch, Eier, Honig).
- Kein mühsames Durchlesen der klein gedruckten Zutatenliste.
- Sicherheit durch unabhängige Kontrollen.

IN RESTAURANTS:

- Das Label bürgt für korrekte Deklaration der Menüs.
- Schon am Eingang ist durch das Label ersichtlich, dass ein Restaurant auch ein geeignetes Angebot für Vegetarier anbietet.
- Die unangemeldeten Stichprobenkontrollen der Betriebe geben den Gästen maximale Sicherheit, dass die Bedingungen auch ständig eingehalten werden.

