

Das V-Label bringt allen etwas:

Vegetariern: Das mühsame Lesen der Zutatenliste entfällt.

Veganern: Durch die Nennung der vegetarischen Kategorie ist auch für Veganer sofort klar, welche Produkte für sie geeignet sind.

Tierschützern: Konsequenter Tierschutz ist nicht vereinbar mit dem Töten und Aufessen von Tieren. Das V-Label hilft, den Tierschutz auch im eigenen Alltag umzusetzen.

Gesundheitsbewussten Konsumenten: Tierische Fette und Eiweisse werden heute in viel zu hohen Mengen konsumiert und tragen zu diversen Zivilisationskrankheiten bei: Vegetarische/vegane Produkte helfen, die Ernährung gesünder zu gestalten.

Allergikern und Laktoseintoleranten: Milch und Eier gehören zu den am weitesten verbreiteten Allergenen und müssen beim V-Label immer klar deklariert werden.

Religiösen Gruppen: Fast alle Religionen schränken den Konsum von Fleisch ein. Garantiert vegetarische Produkte helfen somit allen.

Mehr Infos? Vegi-Info abonnieren!

Wenn Sie mehr fundierte Informationen zu allen Vorteilen der vegetarischen Lebensweise und zum V-Label regelmässig erhalten möchten: Abonnieren Sie das Vegi-Info der SVV.

Mit diesem Talon oder online können Sie unverbindlich ein kostenloses Probeheft anfordern:

www.vegetarismus.ch/gratis



Bitte senden Sie mir unverbindlich ein kostenloses Probeheft des Vegi-Infos:

Name:

Strasse:

PLZ/Ort:

Tel.:

E-Mail:

Bemerkung:

Talon einsenden an: SVV, Niederfeldstr. 92, CH-8408 Winterthur

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, Niederfeldstr. 92, CH-8408 Winterthur
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

Die Produkte- und Restaurantliste kann auch unterwegs mit dem Handy angesehen werden: mobil.vegetarismus.ch



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

Wussten Sie, dass manche Fruchtsäfte mit Schweine-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)

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.



Für wen ist dieses Label gedacht?

Das Vegetarismus-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.

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

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

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 tierische Produkte)

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

Für alle Kategorien gelten dieselben strengen Bedingungen bezüglich Schlachtprodukte. Unter Milch und Eiern 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.



Welche Kriterien gelten für das V-Label?

BEI PRODUKTEN:

- Produzenten von Lebensmitteln müssen alle Zutaten der Kontrollorganisation bis ins Detail offenlegen und Änderungen sofort bekannt geben.
- Die Produktionsstätte muss für die kontrollierende Organisation zugänglich sein.
- Eier aus Käfighaltung sind verboten.
- GVO-Produkte (Produkte mit gentechnisch veränderten Zutaten) erhalten kein V-Label.
- Bei der Deklaration muss auf den ersten Blick erkennbar sein, dass das Produkt keine Schlachtabfälle enthält und ob andere tierische Zutaten enthalten sind (Milch, Eier, Honig). Dadurch entfällt das mühsame Durchlesen der klein gedruckten Zutatenliste.



IN RESTAURANTS:

- Die Betriebe, welche das Label erhalten, müssen mindestens ein täglich wechselndes Gericht (bei Vorhandensein einer Tageskarte) und zwei weitere Gerichte, die den Anforderungen genügen, anbieten.
- Kontrollen müssen unangemeldet möglich sein.
- 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.
- 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.

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 oft schwer verständlichen 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 Einkufen deutlich, da die Produkte gemäss ihrer vegetarischen Kategorie (vegan, lakto-vegetarisch etc.) gekennzeichnet 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- und Delicorn-Linie, die Produkte der Marke Vegusto, Produkte der Anna's-Best-Linie u.v.m.



Gibt es Produkte, die Ihrer Meinung nach unbedingt ein vegetarisches Label brauchen? Dann melden Sie sich am besten direkt beim Hersteller oder Verteiler und machen Sie ihn auf das V-Label aufmerksam.