V-Label
Internationales Label für vegane und vegetarische Produkte
Leitfaden für Lizenznehmende

Inhalt

1. Das V-Label als Orientierungshilfe für eine wachsende Zielgruppe 3
2. Kriterien des V-Labels 4
2.1 Definition "vegan" 4
2.2 Definition "vegetarisch" 4
2.3 Nährmedien 5
2.4 Richtlinien für unbeabsichtigte Einträge 5
2.5 Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) 5
2.6 Tierversuche 5
2.7 Definition Tier 5
2.8 Inspektionen 5
2.10 Nicht-willentliche Einträge und Spurenkennzeichnungen 6
3. Lizenzierungsverfahren 6
3.1 Kosten 6
3.2 Dokumente zur Prüfung 7
3.3 Dauer des Genehmigungsverfahrens 7
4. Inspektionen im Rahmen des V-Labels und Überprüfung der Kriterien vor Ort 7
4.1 Grund der Kontrollen 7
4.2 Unsere Partner-Kontrollstellen 7
3.3 Inhalt des Audits 7
3.4 Frequenz der Kontrollen und Terminierung 8
3.5 Kosten einer Inspektion 8
3.6 Typische Risikofaktoren bei V-Label Produkten 8
3.7 Laborkontrollen 8
5. V-Label Verwendung auf Ihrem Produkt 9
5.1 Veganes oder vegetarisches Label? 9
5.2 Styleguide 9
5.3 Rezeptvorschläge auf dem Produkt 9
5.4 Vertragsgebiet 9
6. Häufige Fragen (FAQ) 10
6.1 Verpackung 10
6.2 Düngung und Anbau 10
6.3 Non-food Produkte 10
6.4 Gastronomie 10
7. Schlussbestimmung 10

 Copyright © 2019 V-Label GmbH

1. Das V-Label als Orientierungshilfe für eine wachsende Zielgruppe

Nicht immer erkennen Verbrauchende auf den ersten Blick, ob Ihre Produkte vegan oder vegetarisch sind. Kälberlab in der Käsereifung oder Gelatine in der Weinherstellung sind Beispiele für sogenannte "versteckte" tierische Zutaten. Diese sind für viele auf der Zutatenliste nicht sofort ersichtlich. Immer mehr Menschen entscheiden sich für vegetarische und vegane Produkte. Laut einer Studie von TNS im Jahr 2015 essen 56% der in Deutschland lebenden Menschen bewusst weniger Fleisch und gehören damit zu den sogenannten Flexitariern. [1] Darüber hinaus sind die Begriffe vegan/vegetarisch trotz der von der Deutschen Verbraucherschutzministerkonferenz am 22. April 2016 vorgeschlagenen einstimmigen Definition nicht rechtsverbindlich. [2]

Das V-Label schafft Transparenz und Klarheit.

Das V-Label ist eine international anerkannte und seit 1996 geschützte Marke für die Kennzeichnung von vegetarischen und veganen Produkten. Fast alle großen Lebensmittelunternehmen in Europa und viele außerhalb Europas verwenden das V-Label. Weltweit tragen über 3.500 Lizenznehmende mit über 40.000 Produkten das V-Label. Als Inhaberin der Markenrechte koordiniert die V-Label GmbH die internationale Zusammenarbeit beim V-Label. Als größte Interessenvertretung für vegetarisch und vegan lebende Menschen übernimmt ProVeg e.V. hierzulande die Vergabe der Lizenzen. Das V-Label bietet Verbrauchenden eine bequeme und einfache Auswahl an Produkten am Regal. Unternehmen schaffen mit dem V-Label Transparenz und Klarheit und erreichen so neue Zielgruppen. V-Label Produkte werden unabhängig und regelmäßig kontrolliert.

<u>Bekanntes Label schafft Vertrauen</u>

- Das V-Label ist bei 96% der Veggie-Zielgruppe bekannt. [3]
- 67% der vegan oder vegetarisch lebenden Menschen vertrauen dem V-Label [3]
- 61% der Zielgruppe vertrauen im Bereich Natur- und Biokosmetik auf Siegel. [6]

<u>Klare Kennzeichnung durch unabhängiges Label</u>

- Eine Kennzeichnung durch unabhängige Organisationen gewinnt bei Verbrauchenden ein höheres Vertrauen als herstellereigene Kennzeichnungen [4]
- So glauben über 60%, dass Umweltorganisationen gewissenhafter prüfen als private Siegel [5]

<u>Leichterer Einkauf für Ihre Kunden</u>

- 80% der vegan oder vegetarisch lebenden Menschen schätzen das V-Label als Orientierungshilfe [3]
- Der Kundschaft dient das V-Label als Sicherheit beim Einkauf und ist eine Orientierungshilfe für eine schnelle Kaufentscheidung [3]

[1] repräsentative Ernährungsstudie 'Rügenwalder Mühle Wurstweisheiten 2015: Mit oder ohne Fleisch – das schmeckt Deutschland'
[2] Ergebnisprotokoll der 12. Verbraucherschutzministerkonferenz am 22. April 2016 in Düsseldorf
[3] Wunderlich, H.: Wahrnehmung des V-Labels hinsichtlich qualitativer und quantitativer Parameter bei vegan, vegetarisch und nicht-vegetarisch lebenden Menschen (2017) Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin (HTW)
[4] Gerke, M., Janssen M.: Kennzeichnung veganer Lebensmittel (2017) Universität Kassel
[5] Gütesiegelmonitor 2016 Gütesiegel werden von Verbrauchern geschätzt (2016) Splendid Research GmbH
[6] Verbraucher vertrauen auf Siegel (bio- und Naturkosmetik) (2016) GfK i.A. von NaTrue Siegel

 Copyright © 2019 V-Label GmbH

2. Kriterien des V-Labels

2.1 Definition "vegan"

(1) Vegan sind Produkte, die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine
- Zutaten, Inhaltsstoffe oder Komponenten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen, Duftstoffe und Enzyme) oder
- Verarbeitungshilfsstoffe oder Nicht-Zusatzstoffe, die auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden,
die tierischen Ursprungs sind, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form zugesetzt oder verwendet worden sind.

Dies bedeutet insbesondere, aber nicht ausschließlich:

- kein Fleisch oder andere Schlachtprodukte, wie z.B. Innereien, Kollagen oder Gelatine
- kein Fisch oder andere Meerestiere
- keine Eier
- kein Honig
- keine Milch (einschließlich Casein)
- kein tierisches Wachs wie z.B. Wollfett/Lanolin, Bienenwachs oder Schellack
- kein Fell, kein Leder, keine Seide, keine Wolle, keine Federn, kein Perlmutt, kein Horn
- kein Gelée Royale
- keine Farbstoffe tierischen Ursprungs
- keine Stoffe, die mit Tierkohle behandelt wurden
- keine Stoffe, die mit tierischen Stoffen, wie z. B. Gelatine oder Fischblase, geklärt wurden
- keine Stoffe, die aus oben genannten Stoffen hergestellt, gewonnen oder erzeugt wurden

2.2 Definition "vegetarisch"

(2) Vegetarisch sind Produkte, welche die Anforderungen des Absatzes 1 erfüllen, bei deren Produktion jedoch abweichend davon Milch, Kolostrum, Farmgeflügeleier, Bienenhonig, Bienenwachs, Propolis, Wolle oder Wollfett/Lanolin aus von lebenden Schafen gewonnener Wolle, oder deren Bestandteile oder daraus gewonnene Erzeugnisse zugesetzt oder verwendet worden sein können.

Dies bedeutet insbesondere, aber nicht ausschließlich:

- kein Fleisch oder andere Schlachtprodukte, wie z.B. Innereien
- kein Fisch oder andere Meerestiere
- keine Eier aus Käfighaltung (einschließlich „ausgestaltete Käfighaltung" und Kleingruppenhaltung)
- keine Eier, die durch Töten von Tieren gewonnen werden (z.B. kein Kaviar)
- keine Milcherzeugnisse, bei denen tierisches Lab verwendet wurde
- kein Gelée Royale
- keine Farbstoffe, die durch Töten von Tieren gewonnen werden (z.B. echtes Karmin)
- keine Aromen oder Duftstoffe tierischen Ursprungs, außer sie entsprechen den in Absatz 2 genannten Anforderungen
- keine Stoffe, die mit Tierkohle behandelt wurden
- keine tierischen Trägerstoffe, außer sie entsprechen den in Absatz 2 genannten Anforderungen
- keine Stoffe, die mit tierischen Stoffen, wie z.B. Gelatine oder Fischblase, geklärt wurden, außer sie entsprechen den in Absatz 2 genannten Anforderungen
- keine Stoffe, die aus oben genannten Stoffen hergestellt, gewonnen oder erzeugt wurden

 Copyright © 2019 V-Label GmbH

2.3 Nährmedien

Die vorgenannten vegan- bzw. vegetarisch-Definitionen beziehen sich auf alle Produktions- und Verarbeitungsstufen und schließen damit auch die Prozesse der biotechnologischen Gewinnung von Zutaten oder Inhaltsstoffen ein. Biotechnologische Methoden sind Methoden, bei denen Bakterien, Pilze, Algen, eukaryotische Einzeller und/oder Zellkulturen zur Produktion und/oder Veränderung der Inhaltsstoffe absichtlich hinzugefügt werden. So müssen beispielsweise auch die zuletzt eingesetzten Nährmedien, Fermentersubstrate und/oder Trägermaterialien bei der Produktion von Zutaten oder Inhaltsstoffen, welche Bestandteil des Endproduktes sind, die vorgenannten Kriterien für vegane Zutaten oder Inhaltsstoffe bzw. vegetarische Zutaten oder Inhaltsstoffe erfüllen.

2.4 Richtlinien für unbeabsichtigte Einträge

Alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen müssen so gestaltet sein, dass möglichst keine unbeabsichtigten Einträge von nicht-veganen bzw. nicht-vegetarischen Stoffe erfolgen. Die Kontamination mit nicht-veganen bzw. nicht-vegetarischen Stoffen soll im Endprodukt unter 0,1 % (1 g/kg) liegen. Wird der Orientierungswert von 0,1% überschritten, sind Produzenten zu Nachbesserungen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen angehalten. Ist keine weitere Optimierung möglich, muss der Produzent begründen, warum. Eine Überschreitung des Wertes von 0,1% führt nicht zum Ausschluss einer Auslobung als „vegan“ bzw. “vegetarisch”, wenn hinreichende Vorkehrungen getroffen wurden, Kontaminationen mit nicht-veganen bzw. nicht-vegetarischen Stoffen zu vermeiden.

2.5 Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Zu lizenzierende Produkte dürfen keine gesetzlich vorgeschriebene GVO-Kennzeichnung tragen.

2.6 Tierversuche

Versuche jedweder Art an Tieren dürfen nicht für das Endprodukt sowie einzelne Inhaltsstoffe, Hilfsstoffe und sonstige zur Verarbeitung eingesetzte Stoffe durchgeführt werden oder worden sein in Bezug auf das Produkt. Dies gilt für den Lizenznehmenden bzw. den Produzenten (wenn nicht identisch mit Lizenznehmenden) direkt und im Auftrag derselben; z.B. zum Zwecke der Forschung, Entwicklung und/oder Produktion, einschließlich Tierversuchen unter der Vorgabe von Regierungsbehörden im In- und Ausland. Ausnahmen sind nur erlaubt, wenn der Hauptnutzen des zu testenden Produktes auch effektiv für die Tierart, an denen das Produkt getestet wird, bestimmt ist, und die Versuche, ähnlich wie bei klinischen Tests an Menschen, die Gesundheit und das Wohlbefinden des Tieres soweit wie möglich nicht gefährden. So ist es zum Beispiel möglich, vegetarisches Hundefutter über einen längeren Zeitraum an Haushunden (von Hundehaltenden, welche sich freiwillig bereit erklären, an der Studie teilzunehmen) zu verfüttern und während dieses Zeitraums den Gesundheitszustand des Hundes regelmäßig von tierärztlichem Fachpersonal überprüfen zu lassen.

2.7 Definition Tier

Das V-Label definiert Tiere als mehrzellige Lebewesen mit Zellkern (Eukaryoten), die ihre Stoffwechselenergie nicht wie Pflanzen aus Sonnenlicht beziehen, Sauerstoff zur Atmung benötigen, aber keine Pilze sind. Dies umfasst alle Wirbeltiere und Wirbellose.

2.8 Inspektionen

Lizenznehmende akzeptieren regelmäßige Inspektionen im Auftrag der Lizenzgeber.

 Copyright © 2019 V-Label GmbH

2.10 Nicht-willentliche Einträge und Spurenkennzeichnungen

Spurenkennzeichnungen sind freiwillige Angaben von Unternehmen für nicht-willentliche Einträge allergener Inhaltsstoffe, wobei es sich auch um tierische Einträge handeln kann. Wenn auf als vegetarisch oder vegan gekennzeichneten Produkten ein Spurenhinweis über tierische Zutaten oder Inhaltsstoffe zu finden ist, bedeutet dies nicht, dass diese Produkte den Anforderungen des V-Labels widersprechen.
Die **vorsätzliche** Verwendung von nicht-veganen bzw. nicht-vegetarischen Substanzen ist beim V-Label ausgeschlossen. Hierunter fallen auch alle Vorstufen und Bestandteile der eingesetzten Substanzen sowie Verarbeitungshilfsstoffe. In den meisten Fällen bedeutet ein Spurenhinweis also keinesfalls, dass tatsächlich tierische Zutaten oder Inhaltsstoffe im Endprodukt enthalten sind, vielmehr bezieht sich die Angabe auf das theoretisch mögliche Vorhandensein minimaler Spuren.

Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen unbeabsichtigte Einträge von tierischen Erzeugnissen weder aus ethischer noch aus ökologischer Sicht entgegen, soweit diese auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind. Der Kauf von (möglicherweise) mit tierischen Substanzen verunreinigten veganen bzw. vegetarischen Lebensmitteln trägt nicht zur vermehrten Nutzung von Tieren, zur Umweltschädigung oder Ressourcenverschwendung bei.
Die Verwendung der gleichen Maschinen für die Herstellung von nicht-vegetarischen bzw. nicht-veganen und vegetarischen bzw. veganen Produkten ist somit erlaubt, sofern zumutbare Vorkehrungen zur Verhinderung von Verunreinigungen getroffen werden.
Weiteres zur Spurenposition: Link

3. Lizenzierungsverfahren

Bevor ein Produkt mit dem V-Label ausgelobt werden darf, muss das Produkt von einer Organisation, welche durch die V-Label GmbH berechtigt ist, V-Label-Lizenzen zu vergeben, überprüft werden. Lizenznehmende (i. d. R. der Produzent) müssen die vollständige Zusammensetzung des zu lizenzierenden Produktes und die Nutzung sämtlicher Verarbeitungshilfsstoffe gegenüber dem Lizenzgeber offenlegen. Änderungen der Rezeptur und/oder der Nutzung von Verarbeitungshilfsstoffen sowie Lieferantenwechsel sind der zuständigen Organisation umgehend und selbstständig zu melden. Der Lizenzgeber muss die Möglichkeit erhalten, Kontrollen in der Produktionsstätte durchzuführen. Das V-Label darf nur so lange verwendet werden, wie auch eine gültige Lizenzurkunde für das jeweilige Produkt besteht. Eine V-Label-Lizenzurkunde hat eine Gültigkeitsdauer von einem Jahr und wird zur Vertragsjährung bei erfolgreich geprüfter Selbstauskunft erneuert. Alle Informationen und Dokumente werden vertraulich behandelt. Sie können jedoch an andere V-Label-Lizenzgeberorganisationen und die V-Label GmbH weitergegeben werden.

3.1 Kosten

Die Lizenzierung ist mit einer Lizenzgebühr (berechnet ab dem Datum der Einführung des Produkts bis zum Ende des Vertragsjahres) und einer einmaligen Prüfungsgebühr (die pro Rezepturtest erhoben wird) verbunden. Die möglichen Audits werden gesondert in Rechnung gestellt. Gerne erstellen wir Ihnen dazu ein Angebot auf Basis des Anmeldeformulars auf unserer Website. Dies ist abhängig von Ihren Unternehmensdaten wie dem Gesamtumsatz des Unternehmens, der Anzahl oder dem Nettoumsatz der zu lizenzierenden Produkte.

 Copyright © 2019 V-Label GmbH

3.2 Dokumente zur Prüfung

Alle Lizenznehmenden haben Zugang zum Kundenbereich der V-Label-Website. Hier sind die Dokumente abrufbar, die die Grundlage für den Produkttest bilden. Dazu gehören das *Prüfformular*, das immer vollständig einzureichen ist, und die *Lieferantenbestätigung* für kritische Stoffe. Diese kritischen Stoffe, die möglicherweise tierischen oder nicht-vegetarischen Ursprungs sind, werden erneut in der Liste der kritischen Inhaltsstoffe aufgeführt. Eine Anleitung zum Ausfüllen des Antrags finden Sie in der Präambel des Prüfformulares.

3.3 Dauer des Genehmigungsverfahrens

Rechnen Sie mit einer Bearbeitungszeit von etwa 20 Werktagen je nach Anzahl und Komplexität Ihrer Rezepturen bei einer Standard-Lizenzierung.
Eine Express-Lizenzierung ist möglich, wenn die Kapazitäten es zulassen. Hierbei bearbeiten wir Ihre Anfrage prioritär und die Prüfung erfolgt innerhalb von 10 Werktagen nach Einsendung der vollständigen Prüfformulare und nach Auftragsbestätigung.

4. Inspektionen im Rahmen des V-Labels und Überprüfung der Kriterien vor Ort

4.1 Grund der Kontrollen

Der Lizenzgeber sieht vor, im Interesse der Verbrauchenden und Unternehmen Maßnahmen durchzuführen, um die Einhaltung der V-Label Richtlinien zu gewährleisten. Die Produkte werden zunächst einer Dokumentenprüfung unterzogen. Hier wird insbesondere auf kritische Zutaten geachtet und es werden Vorstufen auf ihre vegetarischen oder veganen Kriterien überprüft. Im zweiten Schritt unterzieht sich das Unternehmen einer Vor-Ort-Begehung und einer Prozessprüfung.

4.2 Unsere Partner-Kontrollstellen

Die Kontrollstelle können Unternehmen frei wählen. Möglich ist eine Vor-Ort-Kontrolle derzeit durch Intertek Food Services, SGS Fresenius, Lacon, ARS Probata und GfRS (Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH). Im Rahmen von Inspektionen werden individuell inhaltliche Schwerpunkte gesetzt, die sich aus den zur Verfügung stehenden Informationen über Produkt, Hersteller und Prozesse ableiten. Neben einer Überprüfung allgemeiner Inhalte, die die gute Herstellungspraxis betreffen, steht bei der Inspektion beim Hersteller vor Ort die Frage im Vordergrund, ob die Anforderungen von ProVeg e.V. für die Vergabe des V-Labels erfüllt werden.

4.3 Inhalt des Audits

Es wird besonderes Augenmerk auf die Herstellung der vegetarischen oder veganen Produkte in Hinblick auf mögliche Verunreinigungen mit nicht-vegetarischen oder nicht-veganen Produkten gelegt; genauso werden die Herkunft, Beschaffenheit und die Handhabung von Rohwaren, die der Herstellung der zu lizenzierenden Produkte dienen, nachvollzogen. Fester Bestanteil der Inspektion sind Dokumentenprüfungen, Produktions- und Personalhygiene sowie die Begutachtung von Rezeptur und Zutaten.
Im Vorfeld dienen vorhandene Prüfunterlagen der Risikobewertung der von Lizenznehmenden ausgefüllten Selbstauskunft dazu, möglicherweise vorhandene Unsicherheiten zu erkennen und in der Auditplanung entsprechende Schwerpunkte zu setzen. Weitere Details zur Vorbereitung auf eine Inspektion sind in unserem Dokument „Infoblatt zu den Inspektionen zur Kontrolle der Einhaltung der V-Label-Richtlinien“ im Kundenbereich sowie auf unserer Website nachzulesen.

 Copyright © 2019 V-Label GmbH

4.4 Frequenz der Kontrollen und Terminierung

Die Terminierung der Inspektion findet in Absprache mit den Lizenznehmenden und der Kontrollstelle statt. Die Inspektion soll innerhalb der ersten 12 Monate nach Vertragsschluss bei Neukunden bzw. 12 Monate nach der Vertragsjährung bei Bestandskunden stattfinden. Angestrebt ist eine regelmäßige risikoabhängige Wiederholung der Inspektion.

4.5 Kosten einer Inspektion

In Abhängigkeit der Produktionsprozesse des zu lizenzierenden Produktes sind in der Regel 2 bis 4 Stunden für ein Audit zur Überprüfung der V-Label Anforderungen zu veranschlagen. Abweichend davon kann eine Anpassung der Inspektionsdauer und -kosten z.B. aufgrund von Betriebsgröße, möglichen ausgelagerten Prozessen (Produktionsschritte an anderen Standorten) sowie Prozessabfolgen notwendig sein. Die Kontrollstellen bemühen sich, bei einer rechtzeitig organisierten Inspektion im Lebensmittelbereich die Kosten zwischen 450 € bis 1.200 € zu halten.

4.6 Typische Risikofaktoren bei V-Label Produkten

Um Unsicherheiten zu erkennen und während des Audits Schwerpunkte setzen zu können, aber auch um die Auditfrequenz festzulegen, existieren definierte Kriterien. Im Folgenden werden beispielhaft einige dieser Risikofaktoren genannt:

- Im Betrieb werden Erzeugnisse tierischen Ursprungs oder daraus hergestellte Produkte verarbeitet, abgefüllt, umgepackt oder gelagert, die nicht Bestandteil des zu lizenzierenden Produktes sind.

- Im Betrieb existieren keine Prozesse, um unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen mit tierischen Erzeugnissen, die nicht Bestandteil des Produktes sind, zu vermeiden.

- Belege über kritische Inhaltsstoffe liegen nicht vor oder sind lückenhaft.

4.7 Laborkontrollen

Der Lizenzgeber behält sich zusätzlich vor, Laboruntersuchungen auf das Vorhandensein tierischer Bestandteile oder Verunreinigungen durchführen zu lassen.

Dies erfolgt zum Beispiel in den folgenden Fällen:

- einzelne Fragestellungen sind nicht abschließend vor Ort zu beantworten
- es besteht Unklarheit darüber, ob die Anforderungen an „vegan“ oder „vegetarisch“ eingehalten werden
- es bestehen Zweifel über die Einhaltung des Orientierungswertes in Bezug auf die Kontamination mit tierischen Stoffen
- bei Beschwerden oder Beanstandungen, welche die veganen oder vegetarischen Eigenschaften betreffen
- im Rahmen von stichprobenartigen Routinekontrollen.

 Copyright © 2019 V-Label GmbH

5. V-Label Verwendung auf Ihrem Produkt

5.1 Veganes oder vegetarisches Label?

Ob das vegane oder das vegetarische Label auf dem Produkt verwendet werden darf, geht aus dem Prüfungsabschluss vor. Erfüllt ein durch den Lizenzgeber geprüftes und lizenziertes Produkt die Kriterien zur Auslobung „vegan“, so ist ausschließlich die Verwendung des veganen Labels erlaubt. Das vegetarische Label darf nicht für die Kennzeichnung als vegan geprüfter Artikel verwendet werden.

5.2 Styleguide

Das V-Label ist eine eingetragene Bildmarke und sollte daher originalgetreu abgebildet werden, um Wiedererkennung zu gewährleisten. Es sollte so auf der Produktverpackung oder dem Etikett aufgebracht werden, dass die Kundschaft auf den ersten Blick erkennt, um welche Kategorie (vegetarisch/vegan) es sich handelt. Das V-Label (Kreis) inklusive des Untertitels sollte gut lesbar sein und sich farblich abheben.
Die Grafikdateien sowie ein ausführlicher Styleguide stehen für Lizenznehmende im Kundenbereich zum Download zur Verfügung. Hier sind auch die Grafikdateien für international angebotene Produkte erhältlich. Das Passwort erhalten Sie von uns per E-Mail. Die Druckerlaubnis von Verpackungslayouts mit dem V-Label wird immer vom Lizenzgeber vergeben.

5.3 Rezeptvorschläge auf dem Produkt

Sollten im Lebensmittelbereich auf der Produktverpackung Rezepte oder Zubereitungsempfehlungen abgebildet sein, so empfehlen wir diese – entsprechend des verwendeten Labels – als vegane bzw. vegetarische Zubereitungsempfehlungen abzubilden. Verunsicherungen und Unklarheiten auf Verbraucherseite lassen sich so am besten vermeiden.

5.4 Vertragsgebiet

Das V-Label ist weltweit nutzbar. Die aktuelle Liste der Länder mit Markeneintragung und den zugehörigen Kategorien wird quartalsweise erneuert und kann auf Nachfrage beim Lizenzgeber eingefordert werden.

 Copyright © 2019 V-Label GmbH

6. Häufige Fragen (FAQ)

6.1 Verpackung

Lizenznehmende sind verpflichtet, vor dem Druck der Verpackungen mit dem V-Label diese von der Organisation, welche die Lizenzierung durchgeführt hat, kontrollieren zu lassen. Die Bestandteile der Verpackung werden nicht auf tierische Stoffe hin überprüft. Das bedeutet zum Beispiel, dass ein Produkt in einem Pappkarton mit Kleber aus Knochen trotzdem noch das V-Label tragen darf. Hier wird aufgrund des wachsenden Bewusstseins der Verbrauchenden empfohlen, auf Verpackungen mit tierischen Komponenten freiwillig zu verzichten.

6.2 Düngung und Anbau

Die Produkte, Zutaten und Inhaltsstoffe werden bei der V-Label-Lizenzierung ab der Ernte berücksichtigt. Es werden keine Anforderungen an die Düngung des Bodens, auf welchem Rohstoffe für V-Label-Produkte angebaut werden, gestellt. Somit sind auch pflanzliche Rohstoffe, deren Anbaufläche mit Stoffen tierischer Herkunft gedüngt wurden, erlaubt. Unter anderem sind die folgenden Arten von Düngung erlaubt:

- die Verbreitung von tierischen Exkrementen
- chemische Düngung mit nicht veganen Substanzen

Aufgrund des wachsenden Bewusstseins von ökologisch und ethisch bewussten Verbrauchenden wird jedoch empfohlen, wo immer möglich, Rohstoffe aus biologisch-veganer Landwirtschaft zu bevorzugen und auf tierische Stoffe bei der Düngung zu verzichten.
Das Vergraben von Schlachtprodukten, wie es in der biodynamischen Landwirtschaft üblich ist, ist zulässig. Einzelne unverarbeitete Monoprodukte, z.B. Pilze, Trauben usw. können weiteren Anforderungen unterliegen, wenn diese ausschließlich aufgrund ihrer Düngung nicht vegan sind.

6.3 Non-Food Produkte

Auch Kosmetik- und Körperpflegeprodukte sowie Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel werden durch ProVeg e.V. mit dem V-Label lizenziert. Die Bedingungen für die Lizenzierung und der Lizenzierungsprozess gleichen denen für die Lizenzierung von Lebensmitteln. Die Prüfung unterscheidet sich durch ein an die Inhaltsstoffe und den Herstellungsprozess angepasstes Prüfformular.
Auch andere Non-Food Produkte wie Textilien und Druckmaterialien können lizenziert werden. Auch hier unterscheidet sich der Lizenzierungsprozess vornehmlich durch ein angepasstes Prüfformular.

6.4 Gastronomie

In der Schweiz, Österreich und in Polen werden bereits Gastronomieunternehmen – vor allem im Bereich Systemgastronomie – mit dem V-Label geprüft, d. h. es gibt bereits einen Kriterienkatalog.

7. Schlussbestimmung

Die in diesem Dokument formulierten Anforderungen und Beispiele sind nicht abschließend. Die V-Label GmbH behält sich das Recht vor, im Zweifelsfall oder als Reaktion auf neue Entwicklungen weitere Anforderungen zu stellen und/oder diese dem aktuellen Kenntnisstand anzupassen. Es gelten in jedem Fall die Abmachungen, welche bilateral mit der jeweiligen lizenzgebenden Organisation getroffen wurden.

 Copyright © 2019 V-Label GmbH