

## WAS BRINGT DAS LABEL DEN KONSUMENT:INNEN?

### BEI PRODUKTEN:

- Auf den ersten Blick ist erkennbar, dass das Produkt keine Schlachtabfälle enthält und ob andere tierliche Zutaten enthalten sind.
- Kein mühsames Durchlesen der kleingedruckten 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 VegetarierInnen bietet.
- Die unangemeldeten Stichprobenkontrollen der Betriebe geben den Gästen maximale Sicherheit, dass die Bedingungen auch ständig eingehalten werden.
- Das mühsame Analysieren der Zusammensetzung eines Gerichtes und die für beide Seiten unangenehmen und zeitraubenden Rückfragen fallen weg.
- AllergikerInnen brauchen keine Angst vor versteckten tierlichen Zutaten zu haben (zu den häufigsten Nahrungsmittel-Allergien gehören diejenigen gegen Ei- und Milchbestandteile), da auch in dieser Hinsicht das Personal entsprechend instruiert wurde bzw. die Gerichte alle korrekt deklariert sind.
- Aus Unwissenheit falsch deklarierte Menüs gehören – dank der Beratung bei der Labelvergabe – der Vergangenheit an.

## WO GIBT ES DAS V-LABEL?

Immer mehr Firmen bzw. Restaurants entscheiden sich, ihre Produkte oder Speisen mit dem V-Label kennzeichnen zu lassen. Eine aktualisierte Auflistung ist auf [www.vegan.at](http://www.vegan.at) ersichtlich.

Beispiele: die Fleischersatzprodukte von Vegavita (erhältlich bei Merkur), die Produkte der Marke Vegusto, die Fleischersatzprodukte von Grano di Carne (Fachhandel), das Restaurant Schillinger (Hauptstr. 46, 2002 Großmugl, [www.charlys.at](http://www.charlys.at), tel: 02268/6672), das Restaurant Hochalm (Gstatterweg 35, 5661 Rauris, [www.heimalm.com](http://www.heimalm.com), tel: 06544/6334-4), der Vegourmet Veganversand ([www.veganversand.at](http://www.veganversand.at)), u.v.m.

## VERGABE UND KONTROLLE:

In Österreich ist die VEGANE GESELLSCHAFT ÖSTERREICH für die Vergabe des Labels und die erforderlichen Kontrollen verantwortlich.

Bei Fragen bzw. Interesse wenden Sie sich bitte an:

Herrn Felix Hnat, Tel.: 01/9291498-8, email: [info@vegan.at](mailto:info@vegan.at),

Weitere Infos finden Sie unter: [www.vegan.at](http://www.vegan.at) oder [www.v-label.info](http://www.v-label.info)



# Das V-label

... EIN MEILENSTEIN IN DER PRODUKTKENNZEICHNUNG.



Endlich gibt es auch in Österreich Sicherheit bei der Lebensmittelkennzeichnung von veganen und vegetarischen Produkten. Die Einhaltung der Anforderungen dieses internationalen Vegetarismusgütesiegels wird von unabhängigen vegetarischen Organisationen streng kontrolliert. In Österreich hat diese Aufgabe die VEGANE GESELLSCHAFT ÖSTERREICH übernommen.

## WAS IST DAS V-LABEL?

Das V-Label ist ein Logo, welches vegetarische bzw. vegane Produkte kennzeichnet. Zusätzlich wird es auch für die deutliche Kennzeichnung von veg. Speisen in Restaurants vergeben.

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 vegetarische 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.

## FÜR WEN IST DIESES LABEL GEDACHT?

Das Label hilft allen VegetarierInnen (von Ovo-Lakto-VegetarierInnen bis zu VeganerInnen) durch seine klare Deklaration.

Zudem ist es aber auch eine grosse Hilfe für Menschen, die aus gesundheitlichen Gründen bestimmte tierliche Produkte vermeiden müssen (Lebensmittelallergien, Cholesterin, etc.). Eine weitere grosse Gruppe sind Personen, die aus religiösen Gründen bestimmte tierliche Produkte nicht konsumieren wollen (z.B. Muslime: Schweinefleisch, HinduistInnen: Fleisch und Eier etc.).

Und natürlich für alle anderen, die aus irgendwelchen Gründen etwas wirklich vegetarisches essen wollen.

## WESHALB BRAUCHT ES DIESES LABEL?

Vegetarisch lebende bzw. ernährungsbewusste Menschen sind beim Einkauf täglich gezwungen, mühsam kleingedruckte Zutatenlisten durchzuackern und selbst dann gibt es für sie aufgrund der unzureichenden Zutatendeklaration keine Garantie, ob dieses Produkt nun tatsächlich vegetarisch ist oder nicht.

In vielen Gastronomiebetrieben ist das Bestellen eines vegetarischen Menüs nach wie vor Glücks- und Vertrauenssache, da nicht erkennbar ist, mit welchen Zutaten die Speisen hergestellt wurden (z.B. Rindsuppe, 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. Rindsuppe oder tierliche Fette enthalten sind. Um eine Zutatenliste korrekt lesen zu können, braucht es einiges an Erfahrung und Wissen, um die oft kryptischen Fachausdrücke oder E-Nummern entschlüsseln zu können.

Hinzu kommen all die tierlichen 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 von vegetarischen Produkten drastisch, da sie – je nach Label – als vegan oder vegetarisch gekennzeichnet sind.

## KRITERIEN

### BEI PRODUKTEN:

- ProduzentInnen von Lebensmitteln müssen alle Zutaten genau 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 internationalen von allen Vegetarierorganisationen anerkannten Regeln.
- Eier aus Käfighaltung sind verboten und alle Zutaten müssen gentechnikfrei sein.

### IN RESTAURANTS:

- Die Betriebe, die das Label erhalten, müssen mindestens ein täglich wechselndes Gericht (bei Vorhandensein einer Tageskarte) und zwei weitere Gerichte, die den Anforderungen genügen, anbieten.
- Das Personal muss geschult und die Kennzeichnung 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 tierliche Produkte)

Das Logo 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.

Natürlich gelten für alle Kategorien dieselben strengen Bedingungen bezüglich Schlachtprodukten. Unter den Begriffen „Milch“ und „Eier“ werden natürlich auch alle Bestandteile daraus verstanden (Molke, Ei-Eiweiss, Ei-Lezithin, Milchzucker etc.).

Zudem ist Honig in der veganen Kategorie nicht enthalten.

Die Einteilung in diese vier Kategorien ist international einheitlich.

