

V-Label

Leitfaden





Inhalt

1. Das V-Label als Orientierungshilfe für eine wachsende Zielgruppe	3
2. V-Label Richtlinien	4
2.1 Grundlage Definition „vegetarisch“ und „vegan“	4
2.2 Weitere V-Label Kriterien	5
2.2.1 Ausschluss von Erzeugnissen bei veganen Produkten	5
2.2.2 Ausschluss von Erzeugnissen bei vegetarischen Produkten	5
2.2.3 Orientierungswert für unbeabsichtigte Einträge	5
2.2.4 Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)	6
2.2.5 Tierversuche	6
2.2.6 Nährmedien	6
2.2.7 Definition Tier	6
2.2.8 Nicht-willentliche Einträge und Spurenkennzeichnung	6
3. Inspektionen im Rahmen des V-Labels und Überprüfung der Kriterien vor Ort	7
3.1 Grund der Kontrollen	7
3.2 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
4. Häufige Fragen	9
4.1 Verpackung	9
4.2 Düngung und Anbau	9
4.3 Non-Food Produkte	9
4.4 Lizenzierung von Gastronomie-Betrieben	9
5. Ablauf der Lizenzierung	9
5.1 Die 5 Schritte zum V-Label	10
5.2 Kosten	10
5.3 Unterlagen zur Prüfung	10
5.4 Bearbeitungsdauer	10
6. V-Label Verwendung auf Ihrem Produkt	11
6.1 Veganes oder vegetarisches Label?	11
6.2 Styleguide	11
6.3 Rezeptvorschläge auf dem Produkt	11
6.4 Vertragsgebiet	11
7. Schlussbestimmung	11



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

Verbraucher können nicht immer auf den ersten Blick erkennen, ob Produkte vegetarisch oder vegan sind. Kälbermagelab in der Käseherstellung oder Gelatine in der Weinherstellung sind Beispiele für sogenannte "versteckte" Tiere. Diese sind für Verbraucher anhand der Zutaten- oder Inhaltsstoffliste nicht gleich erkennbar. Dabei entscheiden sich immer mehr Menschen für vegetarische und vegane Produkte. Laut einer Untersuchung von TNS aus dem Jahr 2015 essen schon 56 % der in Deutschland lebenden Menschen bewusst seltener Fleisch und gehören somit zu den sogenannten Flexitariern [1]. Hinzu kommt, dass die Begriffe vegan/vegetarisch trotz einstimmigem Definitionsvorschlag der Verbraucherschutzministerkonferenz vom 22. April 2016 noch nicht rechtlich bindend sind [2].

Das V-Label schafft Vertrauen und Klarheit

Das V-Label ist eine international anerkannte und seit 1996 geschützte Marke zur Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte. Weltweit tragen 2.000 Lizenznehmer mit über 20.000 Produkten das V-Label. Die V-Label GmbH koordiniert als Inhaberin der Markenrechte die internationale Zusammenarbeit am V-Label. Als größte Interessenvertretung für vegetarisch und vegan lebende Menschen übernimmt ProVeg Deutschland e.V. hierzulande die Vergabe der Lizenzen. Das V-Label bietet Verbrauchern eine bequeme und einfache Auswahl von 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.

Bekanntes Label schafft Vertrauen

- 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]

Klare Kennzeichnung durch unabhängiges Label

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

Leichterer Einkauf für Ihre Kunden

- 80% der vegan oder vegetarisch lebenden Menschen schätzen das V-Label als Orientierungshilfe [3]
- Dem Kunden 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



2. V-Label Richtlinien

2.1 Grundlage Definition „vegetarisch“ und „vegan“

Als Grundlage für die vom V-Label festgelegten Kriterien, die vegane oder vegetarische Produkte erfüllen müssen, dient die untenstehende Definitionsempfehlung der 12. Verbraucherschutzministerkonferenz vom 22. April 2016. Diese sowie die Ausführungen der Umsetzung der Begriffe vegan und vegetarisch im Rahmen des V-Labels sind in Form der V-Label Richtlinien Vertragsanlage und daher bindend.

(1) Vegan sind Lebensmittel, die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine

- Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen und Enzyme) oder
- Verarbeitungshilfsstoffe oder
- Nicht-Lebensmittelzusatzstoffe, die auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden,

des tierischen Ursprungs sind, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form zugesetzt oder verwendet worden sind.

(2) Vegetarisch sind Lebensmittel, welche die Anforderungen des Absatzes 1 erfüllen, bei deren Produktion jedoch abweichend davon

1. Milch,
2. Kolostrum,
3. Farmgeflügeleier,
4. Bienenhonig,
5. Bienenwachs,
6. Propolis oder
7. Wollfett/Lanolin aus von lebenden Schafen gewonnener Wolle,

oder deren Bestandteile oder daraus gewonnene Erzeugnisse zugesetzt oder verwendet worden sein können.

(3) Einer Auslobung als vegan oder vegetarisch stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen des Absatzes 1 oder 2 entsprechen, nicht entgegen, wenn und soweit diese auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der GHP (Gute Herstellungspraxis) technisch unvermeidbar sind.

(4) Die Absätze 1 bis 3 gelten entsprechend, wenn für Lebensmittel Informationen verwendet werden, die aus Verbrauchersicht gleichbedeutend mit „vegan“ oder „vegetarisch“ sind.

Diese Definition wird vom Lizenzgeber auch auf Non-Food-Produkte angewendet.

Darüber hinaus umfasst das V-Label weitere Kriterien, die im Weiteren erläutert werden.



2.2 Weitere V-Label Kriterien

2.2.1 Ausschluss von Erzeugnissen bei veganen Produkten

Das zu lizenzierende Produkt und der Produktionsablauf müssen der Definition, wie in Absatz 1 s.o., entsprechen, dürfen also keine Zutaten, Inhaltsstoffe, Trägerstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe tierischen Ursprungs enthalten.

Das bedeutet unter anderem:

- kein Fleisch oder andere Schlachtprodukte, wie z.B. Innereien
- kein Fisch oder andere Meerestiere
- keine Eier
- kein Honig
- keine Milch
- kein tierisches Wachs wie z.B. Wollfett/Lanolin, Bienenwachs oder Schellack
- Kein Fell, kein Leder, keine Seide
- kein Gelée Royale
- keine tierischen Farbstoffe
- keine tierischen Trägerstoffe
- keine Aromen oder Duftstoffe tierischen Ursprungs
- keine Stoffe, die mit Tierkohle gebleicht 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

2.2.2 Ausschluss von Erzeugnissen bei vegetarischen Produkten

Das zu lizenzierende Produkt und der Produktionsablauf müssen der Definition, wie in (2) s.o., entsprechen. Das bedeutet im Einzelnen:

- 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 außer Geflügeleier (z. B. kein Kaviar)
- keine Milcherzeugnisse, bei denen tierisches Lab verwendet wurde
- kein Gelée Royale
- keine tierischen Farbstoffe (z. B. echtes Karmin)
- keine Aromen oder Duftstoffe tierischen Ursprungs (ausgenommen Aromen oder Duftstoffe auf Milchbasis)
- keine Stoffe, die mit Tierkohle gebleicht wurden
- keine nicht-vegetarischen Trägerstoffe
- keine Stoffe, die mit tierischen Stoffen, wie z. B. Gelatine oder Fischblase, geklärt wurden, es sei denn der Stoff entspricht Definition wie in 2.1 Absatz 2
- keine Stoffe, die aus oben genannten Stoffen hergestellt, gewonnen oder erzeugt wurden

2.2.3 Orientierungswert für unbeabsichtigte Einträge

- Der Produktionsablauf muss so gestaltet sein, dass möglichst keine unbeabsichtigten Einträge von tierischen bzw. nicht-vegetarischen Stoffen erfolgt, wie in 2.1 Absatz 3;
- Die Kontamination mit tierischen bzw. nicht-vegetarischen Stoffen soll (Summe aller tierischen/nicht-vegetarischen Substanzen) im Endprodukt unter 0,1 % (1 g/kg) liegen
- Wird der Orientierungswert von 0,1% überschritten, sind Produzenten zu Nachbesserungen auf allen Vertriebs- und Verarbeitungsstufen 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

2.2.4 Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Das Produkt darf keine Inhaltsstoffe enthalten, die genetisch veränderte DNA beinhalten (erlaubt ist eine Kontamination von maximal 0,9 Massenprozent). Genetisch veränderte DNA ist DNA, die so verändert worden ist, wie es auf natürliche Weise durch Kreuzen und/oder natürliche Rekombination nicht möglich ist. Lebensmittel, die als GVO (enthält gentechnisch veränderte Zutaten) deklariert werden müssen, sind somit nicht V-Label-konform.

2.2.5 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 im Bezug auf das Produkt. Dies gilt für den Lizenznehmer bzw. den Produzenten (wenn nicht identisch mit Lizenznehmer) 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 Tiere, 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 Hundehaltern, welche sich freiwillig bereit erklären an der Studie teilzunehmen) zu verfüttern und während dieses Zeitraums den Gesundheitszustand des Hundes regelmäßig von einem Tierarzt überprüfen zu lassen.

2.2.6 Nährmedien

Die vegan- bzw. vegetarisch-Definition unter 2.1 bezieht sich auf alle Produktions- und Verarbeitungsstufen und schließt 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 Kriterien aus den Abschnitten 2.2 für vegane Zutaten oder Inhaltsstoffe bzw. 2.3 für vegetarische Zutaten oder Inhaltsstoffe erfüllen.

2.2.7 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.

2.2.8 Nicht-willentliche Einträge und Spurenkennzeichnung

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-vegane 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. Konkret bedeutet dies, dass alle notwendigen Vorkehrungen zur Säuberung der Produktionsanlagen getroffen werden müssen und weitestgehend verhindert werden muss, dass tierische Erzeugnisse in Kontakt mit veganen bzw. vegetarischen Produkten gelangen. Der Kauf von (möglicherweise) mit tierischen Substanzen verunreinigten veganen bzw. vegetarischen Lebensmitteln trägt nicht zur vermehrten Nutzung von Tieren, zur Umweltschädigung oder Ressourcenverschwendung bei.

In der Produktspezifikation, welche dem V-Label-Team vorliegen muss, unterschreiben Hersteller, diese gute Herstellungspraxis im Produktionsablauf sicherzustellen. Hierbei sollen 0,1 % als Grenze der Summe aller Kontaminationen eingehalten werden. Wird der Orientierungswert von 0,1% überschritten, sind Hersteller zu Nachbesserungen auf allen Vertriebs- und Verarbeitungsstufen angehalten; ist keine weitere Optimierung möglich, muss der Produzent begründen, warum dem so ist. 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.

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

3.1 Grund der Kontrollen

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

3.2 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 gute Herstellungspraxis betreffen, steht bei der Inspektion beim Hersteller vor Ort natürlich die Frage im Vordergrund, ob die Anforderungen von ProVeg Deutschland e.V. für die Vergabe des V-Labels erfüllt werden.

3.3 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 Bestandteil der Inspektion sind Dokumentenprüfungen, Produktions- und Personalhygiene sowie die Begutachtung von Rezeptur und Zutaten.

Im Vorfeld dienen vorhandene Prüfunterlagen Risikobewertung der vom Lizenznehmer ausgefüllten Selbstauskunft dazu, möglicherweise vorhandene Unsicherheiten zu erkennen und in der Auditplanung entsprechende Schwerpunkte zu setzen. Weitere Details zur Vorbereitung auf eine Inspektion ist in unserem **Dokument "Infoblatt zu den Inspektionen zur Kontrolle der Einhaltung der V-Label-Richtlinien"** im Kundenbereich sowie auf unserer [Website](#) nachzulesen.



3.4 Frequenz der Kontrollen und Terminierung

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

3.5 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.

3.6 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 auch 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

3.7 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.



4. Häufige Fragen

4.1 Verpackung

Der Lizenznehmer ist 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. Hier wird aufgrund des wachsenden Bewusstseins der Konsumenten empfohlen, auf Verpackungen mit tierischen Komponenten freiwillig zu verzichten.

4.2 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. Aufgrund des wachsenden Bewusstseins von ökologisch und ethisch bewussten Konsumenten wird jedoch empfohlen, wo immer möglich, Rohstoffe aus biologisch-veganer Landwirtschaft zu bevorzugen und auf tierische Stoffe bei der Düngung zu verzichten.

4.3 Non-Food Produkte

Auch Kosmetik- und Körperpflegeprodukte sowie Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel werden durch ProVeg Deutschland 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. Andere Non-Food Produkte wie Verpackungen oder Textilien lizenzieren wir derzeit nicht, wir sind allerdings dabei die Voraussetzungen zu erarbeiten um Non-Food-Produkte lizenzieren zu können. Sie sollen in den nächsten Jahren folgen.

4.4 Lizenzierung von Gastronomie-Betrieben

In der Schweiz und in Polen werden bereits Gastronomieunternehmen – vor allem im Bereich Systemgastronomie – mit dem V-Label geprüft, d. h. es gibt bereits einen Kriterienkatalog. In Deutschland benötigt es noch Adaptierungs- und Entwicklungszeit, bis ein standardisierter Prüfprozess etabliert ist.

5. Ablauf der Lizenzierung

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. Der Lizenznehmer (i. d. R. der Produzent) muss 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 solange verwendet werden, wie auch eine gültige Lizenzurkunde für das jeweilige Produkt besteht. Eine V-Label-Lizenzurkunde hat eine Gültigkeitsdauer von einem Jahr und werden zur Vertragsjähung bei erfolgreich geprüfter Selbstauskunft erneuert. Alle Informationen und Dokumente werden vertraulich behandelt.



5.1 Die 5 Schritte zum V-Label

1. Anfrage:

Im ersten Schritt registrieren Sie sich auf unserer Website als Neukunde. Nach dem Ausfüllen des Antragsformulars erstellen wir ein unverbindliches Angebot auf Basis der Unternehmensdaten sowie den Lizenzvertrag. Das Onlineformular ist auf unserer Website: <http://www.v-label.eu/de/lizenzangebot-anfordern>.

2. Angebot & 3. Vertrag:

Das kostenlos erstellte Angebot erhalten Sie als Vertragsanlage umgehend zugesandt.

4. Prüfung:

Nach Erhalt der bestätigten Angebote erhalten Kunden Zugang zum Prüfformular, welches diese uns anschließend ausgefüllt und unterschrieben zur Verfügung stellen. Daraufhin kann ein Termin zur Vor-Ort-Begehung koordiniert werden.

5. Lizenz:

Nach Prüfungsabschluss erfolgt nur noch die Druckfreigabe Ihrer Verpackungslayouts. Im Anschluss daran erhalten Kunden die Lizenzurkunde und können nun mit dem V-Label auf Ihren Produkten werben.

5.2 Kosten

Die Lizenzierung ist mit einer Jahreslizenzgebühr und einem einmaligen Prüfungshonorar (pro Rezepturprüfung) verbunden. Dieses richtet sich nach den Unternehmensdaten wie Gesamtumsatz des Unternehmens, Anzahl oder Nettoumsatz der zu lizenzierenden Produkte.

5.3 Unterlagen zur Prüfung

Alle Lizenznehmer erhalten Zugang zum Kundenbereich der V-Label Website. Hier befinden sich die Dokumente, die die Basis der Produktprüfung darstellen. Dazu zählen das *Prüfformular*, welches immer vollständig ausgefüllt eingereicht werden muss sowie die *Lieferantenbestätigung* für kritische Stoffe. Diese kritischen Stoffe, die potentiell tierischen bzw. nicht vegetarischen Ursprungs sein können, werden im Lebensmittelbereich noch einmal in der Übersicht *Liste kritischer Zutaten* aufgeführt.

Hinweise zum Ausfüllen finden Kunden in der Präambel zu den Spezifikationsunterlagen. Alle erforderlichen Unterlagen erhalten Kunden nach Vertragsunterzeichnung im Kundenbereich.

5.4 Bearbeitungsdauer

- 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.



6. V-Label Verwendung auf Ihrem Produkt

6.1 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 ProVeg Deutschland e.V. 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.

6.2 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 der Kunde auf den ersten Blick erkennt, um welche Lizenz und um welche Kategorie (vegetarisch/vegan) es sich handelt. Das V-Label (Kreis) inklusive des Untertitels sollte gut lesbar sein und sich farblich abheben. Eine einfarbige Darstellung ist ebenfalls möglich.

Die Grafikdateien sowie ein ausführlicher Styleguide stehen für Lizenznehmer Kundenbereich [im](#) zum Download zur Verfügung. Hier finden Sie auch die Grafikdateien erhältlich. Das Passwort erhalten Sie von uns per E-Mail.

6.3 Rezeptvorschläge auf dem Produkt

Sollten im Lebensmittelbereich auf der Produktverpackung Rezepte oder Zubereitungsempfehlungen abgebildet sein, so empfehlen wir diese – entsprechend des verwendeten Labels – vegane bzw. vegetarische Zubereitungsempfehlungen abzubilden. Verunsicherungen und Unklarheiten auf Verbraucherseite lassen sich so am besten vermeiden. Hierzu gehört z.B. eine vegane Backmischung, zu der Eier hinzugefügt werden sollen. Hier wäre eine vegane Zubereitungsempfehlung sinnvoll.

6.4 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.

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 Lizenzgeber-Organisation getroffen wurden.