



Kurzinformation zu V-Label Audit

V-Label ist eine international anerkannte und eingetragene Marke für die Kennzeichnung veganer und vegetarischer Produkte. Es hilft den Kunden, eine einfache und sichere Kaufentscheidung zu treffen. Standardisierte Kriterien sorgen dafür, dass V-Label ein einzigartiges Qualitätssiegel für vegane und vegetarische Produkte auf der ganzen Welt ist.

Ablauf des Audits an der Produktionsstätte

Produktionsstätten, die V-Label-zertifizierte vegane oder vegetarische Produkte herstellen, werden in regelmäßigen Abständen auditiert, sowie im V-Label-Lizenzvertrag vereinbart. Dies ist nicht erforderlich, bevor die Lizenz erteilt wird, und kann kombiniert werden mit anderen Kontrollen (z.B. Bio- oder ISO-Normen).

Während des Produktionsstätten Audits wird die **Audit-Checkliste** vom Auditor ausgefüllt. Die Audit-Checkliste muss sowohl vom Betriebsleiter als auch vom Auditor unterschrieben werden, der Auditor reicht diese Liste bei der zuständigen V-Label-Behörde ein.

Dokumente, die der Lizenznehmer in der Produktionsstätte vorlegen muss:

- ☐ Alle aktuellen V-Label-Zertifikate
- ☐ Die aktuellen V-Label-Prüfformulare für alle V-Label-Produkte
- ☐ Alle zugehörigen Lieferantenbestätigungen, die während des Prüfverfahrens vorgelegt wurden
- ☐ Alle V-Label-Produktetiketten der freigegebenen und vollständig gelabelten Produkte

Optional, aber empfohlen:

- ☐ Eine Liste aller in der Produktionsstätte verarbeiteten Rohstoffe
- ☐ Die Rezepturen aller V-Label-Produkte
- ☐ Reinigungsprotokoll und Prozesskontrollplan für die Herstellung und Verpackung von V-Label Produkten
- ☐ Nachweis der Personalschulung

Inhalt der Audit-Checkliste:

Die folgenden Punkte werden während eines Audits überprüft:

1. **Wareneingang:** Vegane und vegetarische Rohstoffe müssen bei der Anlieferung leicht als solche **zu erkennen sein**, um die **Verwechslungsgefahr** zu minimieren.
2. **Lager:** Die Lagerung von nicht-vegetarischen, vegetarischen und veganen Produkten muss so konzipiert sein, dass eine **Kreuzkontamination** verhindert wird.
3. **V-Label-Produkte:** Das/die **Lizenzzertifikat(e)** müssen vorhanden sein; eine Mengenflusskontrolle oder eine Rückverfolgbarkeitsprüfung für **kritische Rohstoffe** wird durchgeführt; ein **Vergleich** der Produktrezepturen, der in der Produktionsstätte verwendeten Rohstoffe und der Rohstoffe, die in den bereitgestellten V-Label-Dokumenten (Prüfformular und Lieferantenbestätigungen) aufgelistet sind, muss für 1-2 zufällige Produkte durchgeführt werden.
4. **Verarbeitung:** Kontrolle der Maßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen während des **Produktions- und Verpackungsprozess**, oder eine Verwechslung mit Materialien oder Produkten, die nicht der jeweiligen V-Label-Kategorie entsprechen; Kontrolle der verwendeten **Werkzeuge und Geräte**; das **Personal** muss ausreichend in den V-Label-Kriterien geschult sein.*

5. **Kennzeichnung:** V-Label-Produkte müssen optisch von nicht-V-Label-Produkten unterscheidbar sein, korrektes V-Label auf der Verpackung, Umsetzung des V-Labels gemäß dem Styleguide.

***Hinweise zu Kreuzkontaminationen während der Lebensmittelherstellung und möglichen Verwechslungen:**

Wenn nicht-vegane oder nicht-vegetarische Produkte auch im selben Werk oder mit denselben Maschinen produziert werden, verpflichtet sich der Lizenznehmer alles mögliche zu tun, um eine Kontamination der lizenzierten Produkte mit tierischen Produkten zu verhindern, die nicht in der Rohstoffliste des entsprechenden Produktes aufgeführt sind. Geeignete Maßnahmen (abgesehen von getrennten Produktionslinien) sind eine ausreichend gründliche Zwischenreinigung und/oder die Festlegung einer Produktionsreihenfolge. Als Richtwert gilt, dass der Wert von 0,1% (1g/kg) an Bestandteilen von tierischem Ursprung im Endprodukt nicht überschritten werden sollte.

Wenn die V-Label-Produkte nicht unmittelbar bei der Verpackung mit dem V-Label gekennzeichnet werden, muss eine mögliche Verwechslung (z.B. durch Etikettierung) verhindert werden. Das entsprechende Personal muss in Bezug auf Kreuzkontaminationen und die Verwendung von konformen Rohstoffen geschult werden.

Nach dem Audit: Bewertung & Maßnahmen

Der Auditor kann alle notwendigen Maßnahmen im Fall von besonders schwerwiegenden Verstößen, z.B. bei Kreuzkontamination, ergreifen. Nach telefonischer Klärung mit der zuständigen V-Label-Behörde besteht die Möglichkeit, direkt im Werk eine Probe zur Laboranalyse zu nehmen. Die Beurteilung der Schwere von Verstößen und die Anordnung eines Folgeaudits erfolgt durch die zuständige V-Label-Behörde oder die Kontrollstelle.