

Infoblatt

Kontrolle vor Ort (Einhaltung der V-Label-Richtlinien) und den Kosten

Die Verwendung des V-Labels ist mit einer Jahreslizenzgebühr und einem einmaligen Prüfungshonorar verbunden. Diese werden abhängig von den Unternehmensdaten und der Anzahl der Produkte durch den Lizenzgeber berechnet.

Im Rahmen der V-Label-Lizensierung findet zusätzlich zur Dokumentenprüfung durch den Lizenzgeber mindestens eine Inspektion pro Jahr durch eine Partnerkontrollstelle pro Produktionsstätte statt.

Ermächtigte Kontrollstellen und Kosten

Die Inspektion zur Kontrolle vor Ort übernehmen Partnerkontrollstellen (z. B. ARS PROBATA GmbH) welche frei wählbar sind, sofern mit dem Lizenznehmer keine Sondervereinbarungen hinsichtlich anderer Kontrollstellen getroffen wurden.

Die Terminierung der Inspektion findet in Absprache mit dem Lizenznehmer statt. Die Inspektion muss in der Regel innerhalb der kommenden 12 Monate nach Vertragschluss bzw. Vertragsjährgang bei Bestandskunden stattfinden.

Eine Inspektion zur Kontrolle der V-Label-Richtlinien dauert in der Regel 3-4 Stunden. Abweichend davon kann eine Anpassung der Auditdauer und -kosten z.B. aufgrund von Betriebsgröße, möglichen ausgelagerten Prozessen (Produktionsschritte an anderen Standorten), Prozessabfolgen sowie bei Kombinationen mit anderen Standards (Ökologischen Landbau, Q&S, GFSI Standards, u.a.) notwendig sein. Die Standardkosten bei der Durchführung durch ARS PROBATA GmbH belaufen sich bei rechtzeitiger Ankündigung der Inspektion auf 450,00 EUR netto pro Betriebsstandort.

Erforderliche Dokumente

Folgende Dokumente sind bei einer Kontrolle erforderlich und müssen jederzeit vorweisbar sein:

- Alle aktuellen **V-Label-Lizenzurkunden**
- Die aktuellen, dem Lizenzgeber übermittelten **Prüfformulare** für sämtliche V-Label Produkte
- Sämtliche **V-Label-Lieferantenbestätigungen** oder Bestätigungen von Vorlieferanten für kritische Rohstoffe bzw. Hilfsstoffe der V-Label-Produkte

Anforderungen an Wareneingang und Lagerung von Rohstoffen

V-Label- oder V-Label-konforme Produkte müssen bei der Anlieferung als solche identifizierbar sein. Falls im Lager V-Label-konforme und nicht V-Label-konforme Produkte (z.B. Essig) in ähnlicher Form vorhanden sind, müssen die V-Label-konformen Produktvarianten eindeutig gekennzeichnet sein. Für einen (i.d.R. kritischen) Rohstoff (Stichprobe) wird eine Mengenflusskontrolle vorgenommen. Zu den kritischen Zutaten zählen insbesondere Flüssigkeiten wie Wein, Essig oder Fruchtsäfte, Käse und Molkenprodukte, Eier und Eiprodukte sowie eine Reihe anderer Zutaten (siehe aktuelles Prüfformular).

Rezepturabgleich

Für ein V-Label-Produkt (Stichprobe) wird die im Betrieb aufliegende Rezeptur mit dem aktuellen, beim Lizenzgeber eingereichten Prüfformular abgeglichen. Sobald ein Produkt das V-Label tragen darf, ist der Hersteller verpflichtet, jede Änderung der Zutaten oder Deklaration des Produktes dem Lizenzgeber zu melden. Der Lieferantenwechsel von kritischen Zutaten muss dem Lizenzgeber ebenfalls in Form einer neuen Lieferantenbestätigung gemeldet werden.

Kreuzkontaminationen und Anforderungen an die Produktion

Besteht in der Produktionsstätte, bei der Lagerung oder beim Transport die Gefahr einer Kontamination mit tierischen Substanzen, so verpflichtet sich der Produzent alle Maßnahmen zu ergreifen, um diese so gering wie möglich zu halten.

Der Produktions- und Verpackungsablauf muss so gestaltet sein, dass eine Kontamination bzw. Verwechslung des V-Label-Produkts durch nicht-V-Label-konforme Zutaten ausgeschlossen werden kann.

Falls Maschinen für verschiedene Produkte verwendet werden, sollten immer zuerst die veganen, dann sie vegetarischen und zum Schluss die nicht vegetarischen Produkte darauf hergestellt und verpackt werden (Prozessleitplan). Die Zwischenreinigung von Maschinen (bzw. sonstigen Utensilien wie Bratpfannen, Grills, Fritteusen usw.) muss ausreichend gründlich, definiert und protokolliert sein (Reinigungsprotokoll). Werden (z.B. aufgrund technisch begrenzter Reinigungsmöglichkeiten) Kontaminationen mit tierischen Substanzen befürchtet, empfiehlt sich zusätzlich die Produktion einer geringen Menge Ausschussware, die nicht gelabelt wird.

Werden die veganen V-Label-Produkte frittiert oder vorfrittiert, dürfen im selben Öl zuvor weder Fleisch-/Fischprodukte noch vegetarische Produkte verarbeitet worden sein, die nicht-V-Label-konform sind (z.B. Produkte mit Eiern aus Käfighaltung oder Käse mit Kälberlab). Werden vegetarische Label Produkte frittiert oder vorfrittiert, dürfen im selben Öl zuvor keine Fleisch-/Fischprodukte verarbeitet worden sein.

Das Anführen von Allergiehinweisen auf der Verpackung widerspricht nicht grundsätzlich der Nutzung des V-Labels. Allerdings wird empfohlen stattdessen die Produktion so zu gestalten, dass keine solche Deklaration nötig wird.

Kennzeichnung

Werden Produkte nicht gleich bei der Verpackung mit dem V-Label gekennzeichnet, muss gewährleistet sein, dass sich das V-Label-Produkt optisch von anderen ähnlichen Nicht-V-Label-Produkten unterscheidet, so dass nicht fälschlicherweise Nicht-V-Label-Produkte mit dem V-Label gekennzeichnet werden.

Das Layout der Produktverpackung bzw. das Etikett muss vor dem Druck durch den Lizenzgeber elektronisch gesichtet und freigegeben werden. Bei der Kontrolle vor Ort wird die Verpackung nochmals physisch auf korrekte Anbringung des V-Labels gemäß dem Styleguide geprüft.

Weitere Informationen stehen Ihnen auf der Homepage www.v-label.eu zur Verfügung.

Kontakt

Produktverantwortliche: Anja Geipel

ARS PROBATA GmbH
Möllendorffstraße 47
D-10367 Berlin

koordination@ars-probata.de
Tel.: 030/47 00 46 34
Fax: 030/47 00 46 33

