Vegan und vegetarisch: Neue Prüfzeichen für Lebensmittel

07.12.2017 - Schon acht Millionen Bundesbürger ernähren sich vegetarisch oder vegan - Tendenz weiter steigend. Doch beim Einkauf fällt es manchmal schwer zu überblicken, ob vermeintlich rein pflanzliche Nahrungsmittel vielleicht doch mit tierischen Produkten in Berührung kamen. Die internationale Prüfgesellschaft SGS hat deshalb neue Prüfzeichen zur Kennzeichnung veganer beziehungsweise vegetarischer Nahrungsmittel entwickelt. Das Signet erhalten ausschließlich Lebensmittel und Getränke, die unabhängige Kontrollen entlang eines strengen Kriterienkatalogs durchlaufen haben. Die Kennzeichnung gibt Verbrauchern verlässliche Orientierung und ermöglicht es Herstellern, ihre Produkte klar ersichtlich für die jeweilige Zielgruppe zu positionieren.

SGS Germany GmbH

Das Prüfinstitut SGS hat ein neues Zeichen für vegane und vegetarische Nahrungsmittel entwickelt. Es bietet Verbrauchern verlässliche Orientierung.

Bessere Orientierung beim Einkauf

Das neue, freiwillige Prüfzeichen "für die vegetarische / vegane Ernährung geeignet" schließt eine derzeitige Lücke im Lebensmittelrecht: Weder auf nationaler noch auf europäischer Ebene gibt es eine verbindliche Definition für die Kennzeichnung. Daher folgt das unabhängige Prüfinstitut SGS bei den Produktkontrollen einer Vorgabe aus der deutschen Verbraucherschutzministerkonferenz im Mai 2016. Demnach dürfen über alle Verarbeitungsschritte hinweg keine Substanzen tierischer Herkunft verwendet werden.

Beispiele für "versteckte" tierische Bestandteile gibt es viele: Gelatine wird oft zum Klären von Obstsäften oder auch Bier verwendet. Anchovis, kleine in Salz eingelegte Fischfilets, verleihen vielen Würzsaucen eine pikante Note. Beide Produkte wären für überzeugte Veganer oder Vegetarier jedoch ein "No-Go". Viele Diskussionen in einschlägigen Internetforen oder in den sozialen Medien zeigen, wie groß der Informationsbedarf der Verbraucher ist.

Strenges Prüfprogramm auf freiwilliger Basis

Bevor Produkte das Zeichen erhalten, durchlaufen sie ein umfassendes Prüfprogramm. Mindestens einmal jährlich ist eine Wiederholung erforderlich.

© LUMITOS AG

Die Kontrollen übernimmt die unabhängige Prüfgesellschaft SGS, zu denen unter anderem die Labore von SGS Institut Fresenius gehören. "Wir kontrollieren alle eingesetzten Zutaten und Rohstoffe auf tierische Bestandteile, selbst nicht deklarierungspflichtige Hilfsstoffe nehmen wir unter die Lupe", erklärt Marta Schlichting vom Prüfinstitut SGS. Hinzu kommt: "Ein Veggie-Produkt darf nur dann unser Prüfzeichen für vegane Ernährung tragen, wenn auch Etiketten und Verpackung frei von tierischen Stoffen sind."

Das Prüfprogramm besteht aus mehreren Bausteinen. Die Basis bildet eine Kennzeichnungsprüfung sowie die Kontrolle zahlreicher Dokumente und Spezifikationen. Weiterhin werden Rezepturen und Produktionsprotokolle überprüft. Zusätzlich sind Vor-Ort-Begehungen im herstellenden Betrieb sowie ergänzende Laboranalysen möglich. Wichtig ist ebenfalls, dass Mitarbeiter nachweislich genaue Arbeitsanweisungen zum Umgang mit veganen Lebensmitteln erhalten haben. Freiwillige Produktprüfungen zur Kennzeichnung "für die vegetarische Ernährung geeignet" oder "für die vegane Ernährung geeignet" sind ab sofort möglich.

© LUMITOS AG