



A V-védjegy alkalmazásának kritériumai

A következő termékek esetében nem alkalmazható a V-védjegy:

1. Állati húsek (hús-, szárnyas-, és halételek, tenger gyümölcsei stb).
2. Húsból vagy csontból nyert összetevők (például levesben, mártásokban és más készítményekben használt alapanyagok).
3. Állati eredetű zsiradékok (kivéve a tejzsírt), beleértve minden származékot is, például tepertő, halolaj, állati zsírok ipari származékai (E 471 – E476), valamint sütőzsiradék vagy margarin, amely halolajat vagy hasonló anyagot tartalmazhat, és olyan termékekben fordul elő, mint sütemények, pástétomok, tésztafélék, vagy amit sütésre, sütőtálca és tepszi zsírozására, illetve más ilyen jellegű tevékenységre használnak.
4. Zselatin, kocsonya, állati szervezetből származó bármilyen kocsonyasító anyag.
5. Méhpempő. (Egyéb méhészeti termékek nem tiltottak).
6. Bármilyen más termék, amely vágóhidak melléktermékeiből származó összetevőt tartalmaz.
7. Ketreces tartásból származó (3HU jelzésű) tojások.

A tiltás vonatkozik minden olyan termékre, amely bármilyen mennyiségben tartalmazza a fentiek valamelyikét.

Specifikus összetevők:

Sajtok

A sajtok egy részét még manapság is borjúgyomorból származó hagyományos tejjel állítják elő, így ebből kifolyólag elfogadhatatlanok. Csupán azok a sajtok fogadhatóak el, amelyek növényi származékokból nyert vagy mikroorganizmusok segítségével előállított enzimekkel készülnek.

Zsírok és olajok

A zsírok és olajok akkor megfelelőek, ha növényi alapúak. A margarinokat ellenőrizni kell, ugyanis olyan összetevőket tartalmazhatnak, amely állati eredetű zsiradékból származik, például:

- E471-E476
- az A- és E-vitaminokat zselatinnal stabilizálhatják a margarinokban
- a D-vitamin a lemeszárolt birkák gyapjúzsírjából származhat.

A fenti és hasonló összetevők, illetve az ilyeneket tartalmazó termékek nem elfogadhatóak.

Méz

A méz és egyéb méhészeti termékek - a méhpempő kivételével - elfogadható összetevők, kivéve a vegán termékek esetében.

Gyümölcslevek, alkohol tartalmú italok, ecet

Ezeket a termékeket is le kell ellenőrizni, ugyanis előfordul, hogy zselatinnal, ketreces tartásból származó tojásfehérjével, halenyvvel (a tokfélék és más tengerihalak úszóhólyagjából származó zselészerű anyaggal), vagy kitinnel (általában összeűzött homár vagy rák páncéllal) kezelik, ami nem fogadható el a vegetáriánusok számára.

Tejsavó

Csupán akkor használható, ha vegetáriánus sajt készítése során, tehát mikrobás vagy növényi alapú oltó alkalmazásával állítják elő.

Worcester-mártás

Ez a termék gyakran tartalmaz szardellát, ami nem megengedett, ezért ellenőrizni kell.

Adalékanyagok

Szigorúan le kell őket ellenőrizni, tekintettel arra, hogy állati eredetűek is lehetnek.

Szigorúan tiltottak a genetikailag módosított összetevőket (GMO) tartalmazó termékek.

Vendéglátóipar:

A V-védjegy tanúsítvánnyal rendelkező ételek, illetve menük összetételére ugyanazok az irányelvek vonatkoznak, mint amiket fent felsoroltunk.

Azoknak az éttermeknek, amelyek nem csak egy-egy ételfélre szeretnék alkalmazni a V-védjegyet, hanem több termék esetében is alkalmaznák ezt a tanúsítványt,

- legalább egy olyan menüt biztosítaniuk kell, amelynek minden fogása rendelkezik a V-védjegy tanúsítvánnyal;
- a napi kínálatot tekintve ezt a menüt olyan gyakorisággal kell változtatniuk, mint amilyen gyakorisággal az alapmenüt változtatják, (vagyis az egymást követő napokon más-más vegetáriánus menüt kell biztosítani a vendégeknek);
- ezenfelül két további (V-védjeggyel nem feltétlenül rendelkező) vegetáriánus fogás is kell, hogy szerepeljen a kínálatban.

Az éttermeket rendszeresen ellenőrizzük az előírások pontos betartását illetően.