

Fehlerhafte Kennzeichnung: Hummus von „Chef Select“ nun vegetarisch

Entdecken Sie die aktuelle Berichterstattung über den Rückruf des Produkts „Hummus & rotes Pesto“ von Chef Select bei Lidl. Der Hersteller Perla hat fälschlicherweise ein veganes V-Label verwendet, obwohl das Produkt vegetarisch ist. Erfahren Sie mehr über die Hintergründe, die sofortigen Maßnahmen und die Bedeutung des V-Labels für Verbraucher.



Fehlerhafte Produktkennzeichnung: Konsequenzen für die Verbraucher und die Industrie

Berlin, den 03.09.2024 – Ein kontroverser Vorfall rund um die Etikettierung von Lebensmitteln wirft Fragen über die Transparenz und Sicherheit in der Lebensmittelindustrie auf. Das Produkt „Hummus & rotes Pesto“ der Marke „Chef Select“,

produziert von der Firma Perla mit Sitz in Polen, wurde irrtümlich als vegan deklariert. Diese fehlerhafte Kennzeichnung könnte für Verbraucher, die spezielle Ernährungsweisen verfolgen, erhebliche Auswirkungen haben.

Das Vertrauen der Verbraucher ist ein zentrales Anliegen, insbesondere bei Produkten, die aufgrund bestimmter diätetischer Anforderungen ausgewählt werden. Das V-Label, das für vegetarische und vegane Produkte steht, gilt als wichtiges Siegel, das den Käufern helfen soll, informierte Entscheidungen zu treffen. Im aktuellen Fall stellte sich heraus, dass das betreffende Produkt nur das vegetarische V-Label besitzt, was eine wesentliche Unterscheidung für Konsumenten darstellt.

Um schnell zu reagieren, informierte das V-Label Deutschland Lidl über die falsche Deklaration, was zur sofortigen Rücknahme der betroffenen Ware aus den Regalen führte. Diese Entscheidung tritt am heutigen Datum in Kraft, dem 03.09.2024. Eine derartige Korrektur ist nicht nur eine Frage des Produkts, sondern auch ein wichtiges Signal für die gesamte Branche: Die Vorgaben für die richtige Kennzeichnung müssen strikt eingehalten werden.

Bereits am 27.08.2024 gab Perla bekannt, dass das Produkt ohne das V-Label verkauft wird, und kündigte an, dass ab dem 16.09.2024 die korrekte Kennzeichnung als vegetarisch erfolgen wird. Dieser Vorfall hat das Produktmanagement in vielen Lebensmittelunternehmen auf die Probe gestellt, wobei die Notwendigkeit, Verträge und freigegebene Designs von Etiketten präzise zu dokumentieren, noch einmal deutlich wird. Das V-Label selbst hat strenge Anforderungen, die eine umfassende Prüfung von Dokumenten und vor Ort Inspektionen umfassen. Wenn Unternehmen hier nicht korrekt handeln, können Vertragsstrafen und Korrekturmaßnahmen angeordnet werden.

Solche Fehler zeigen, wie wichtig es ist, dass Verbraucher stets

aufmerksam bleiben und möglicherweise bedenkliche Deklarationen hinterfragen. Das V-Label kann in solchen Fällen als Anlaufstelle dienen, um Verdachtsmomente zu klären. Mehr als 70.000 Produkte weltweit sind mit diesem Label ausgezeichnet, aber die Verantwortung liegt letztendlich bei den Herstellern, diese Standards einzuhalten und zu gewährleisten.

Abschließend lässt sich sagen, dass die fehlerhafte Kennzeichnung von „Hummus & rotes Pesto“ nicht nur für die Marke Chef Select eine Herausforderung darstellt, sondern auch als Beispiel für die gesamte Lebensmittelindustrie dient. Die Bedeutung der Produkttransparenz kann in keinem Fall überschätzt werden, da sie sowohl das Vertrauen der Verbraucher als auch die Integrität der Lebensmittelmarken beeinflusst.

Kontakt: Lena Renz, Senior PR Manager ProVeg, presse-v-label@proveg.org, +49 176 177 858 52

Über das V-Label: Das V-Label ist ein international anerkanntes Siegel, das seit 1996 in Kraft ist und Verbrauchern hilft, vegetarische und vegane Produkte zu identifizieren. Es garantiert für Sicherheit, Klarheit und eine bewusste Auswahl bei Lebensmitteln.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de