



Anexo 1: Criterios V-Label

Definición de “vegano”

(1) Un producto se considera vegano si no es de origen animal, y si en ninguna etapa de su producción y transformación se ha utilizado o se ha suplementado con:

- ingredientes o componentes (incluyendo aditivos, carriers, aromas, fragancias, saborizantes y enzimas), o
- coadyuvantes tecnológicos, o
- sustancias que no son aditivos pero que se utilicen de la misma manera y con el mismo propósito como coadyuvantes tecnológicos tanto en forma procesada como no procesada que sean de origen animal;
- todos aquellos ingredientes o componentes de origen animal por naturaleza, incluso sin que hayan intervenido fuentes de origen animal (p.ej. fermentación de precisión)

Esto incluye especialmente, pero no exclusivamente:

- Sin carne o productos derivados del sacrificio animal (ej. vísceras/menudencias)
- Sin pescado u otros animales marinos
- Sin huevo
- Sin miel
- Sin leche
- Sin cera de animales como la grasa de lana/lanolina, cera de abejas o goma laca
- Sin pelaje, sin cuero, sin seda
- Sin jalea real
- Sin agentes colorantes de origen animal
- Sin sustancias que hayan sido blanqueadas con carbón animal
- Sin sustancias que hayan sido clarificadas con sustancias animales como la gelatina o cola de pescado
- Sin sustancias fabricadas, obtenidas o producidas a partir de las sustancias antes mencionadas

Definición de “vegetariano”

(2) Un producto se considera vegetariano si cumple los requisitos del párrafo (1) con la diferencia de que, en su producción, podrá añadirse o utilizarse leche, calostro, huevos, miel, cera de abeja, propóleo o grasa de lana, incluida la lanolina derivada de la lana de ovejas vivas, o sus componentes o derivados.

Esto incluye especialmente, pero no exclusivamente:

- Sin carne o productos derivados del sacrificio animal (ej. vísceras/menudencias)
- Sin pescado u otros animales marinos
- Sin huevos de aves criadas en jaulas (incluidas las "jaulas enriquecidas" y los sistemas de alojamiento en grupos reducidos)
- Sin huevos obtenidos mediante la muerte de animales (p. ej., caviar)
- Sin productos lácteos en los que se haya utilizado cuajo animal
- Sin jalea real
- Sin agentes colorantes de origen animal (ej. carmín real).
- Sin aromas, fragancias ni sabores de origen animal, excepto si la sustancia se ajusta a la definición que figura en el párrafo (2).
- Sin sustancias que hayan sido blanqueadas con carbón animal
- Sin carriers de origen animal, excepto si la sustancia se ajusta a la definición del párrafo (2).
- Sin sustancias clarificadas con sustancias animales como la gelatina o la cola de pescado, excepto si la sustancia se ajusta a la definición del párrafo (2)
- Sin sustancias fabricadas, obtenidas o producidas a partir de las sustancias antes mencionadas.



V-Label - Sello internacional para productos y servicios

Medios de cultivo

Las definiciones de vegano y vegetariano antes mencionadas se refieren a todas las etapas de producción y procesamiento y, por lo tanto, incluyen los procesos de producción biotecnológica de ingredientes o sustancias. Los métodos biotecnológicos son métodos en los que se añaden deliberadamente bacterias, hongos, algas, organismos unicelulares eucariotas y/o cultivos celulares para la producción y/o modificación de los ingredientes. Por ejemplo, los últimos medios de cultivo, sustratos de fermentación y/o carriers utilizados en la producción de ingredientes o sustancias que forman parte del producto final también deben cumplir los criterios mencionados anteriormente para los ingredientes o sustancias veganas o vegetarianas, respectivamente.

Directrices para trazas no intencionadas

Todas las etapas del proceso de producción, transformación, y distribución deben estar diseñadas de manera que no haya presencia accidental de sustancias no veganas o no vegetarianas. La presencia no intencionada de sustancias no veganas debe ser inferior al 0,1% (1 g/kg) del producto final. Si se excede el límite de 0,1%, el productor está obligado a mejorar todas las etapas de producción y distribución. Si la optimización no fuese posible, el productor tiene que justificar los motivos. Siempre que el productor haya tomado todas las medidas razonables para evitar la contaminación con sustancias no veganas o vegetarianas, el sobrepasar el límite del 0.1 % no resultará automáticamente en la exclusión de la atribución del sello V-Label "vegano" o "vegetariano".

Organismos genéticamente modificados (OGMs)

Los productos que se declaren como OGM de acuerdo con las leyes aplicables no podrán obtener una licencia con V-Label.

Pruebas en animales

No podrán hacerse o haberse llevado a cabo pruebas en animales para el producto final. Asimismo, las pruebas en animales de ingredientes individuales, auxiliares u otras sustancias usadas para el procesamiento no están permitidas si han sido llevadas a cabo específicamente para el producto final. Esto aplica tanto al contratante y al productor (si no es el mismo que el contratante) directamente y en representación del mismo; por ejemplo, con fines de investigación, desarrollo y/o producción, incluyendo pruebas en animales bajo directrices de agencias gubernamentales nacionales o internacionales. Solo se permiten excepciones si el beneficio principal del producto a probar es para la especie sobre la que se está probando el producto y si las pruebas, similares a las pruebas clínicas en humanos, no afectan la salud y el bienestar del animal. Por ejemplo, es permisible alimentar con alimentos vegetarianos para perros por un largo periodo de tiempo a perros domésticos (cuyos dueños hayan aceptado participar voluntariamente en el estudio) y que un veterinario revise regularmente la salud del perro durante dicho periodo.

Definición de "animal"

V-Label define a los animales como organismos eucariotas multicelulares (organismos cuyas células tienen un núcleo encerrado en membranas) que no derivan su energía metabólica de la luz solar como lo hacen las plantas, y necesitan oxígeno para respirar, pero no son hongos.

Auditorías

Los contratantes aceptan someterse a auditorías periódicas encargadas por los licenciantes.