



Anexo 1: Criterios para V-Label

Definición de "vegano"

(1) Los productos se consideran veganos si no son de origen animal y en ninguna fase de la producción y transformación se ha utilizado o se ha completado el producto con

- ingredientes o componentes (incluidos aditivos, portadores, aromas, fragancias, sabores y enzimas) o
- auxiliares de procesamiento o
- sustancias que no sean aditivos pero que se utilicen de la misma manera y con el mismo propósito que los auxiliares de procesamiento tanto en forma elaborada como no elaborada, que sean de origen animal.

Esto incluye especialmente, pero no exclusivamente:

- Sin carne ni otros productos de matadero (p. ej., vísceras)
- Sin peces ni otros animales marinos
- Sin huevos
- Sin miel
- Sin leche
- Sin cera de animales como la grasa de lana/lanolina, cera de abejas o goma laca
- Sin pieles, sin cuero, sin seda
- Sin jalea real
- Sin colorantes de origen animal
- Sin sustancias que hayan sido blanqueadas con carbón animal
- Sin sustancias que hayan sido clarificadas con sustancias de origen animal como la gelatina o la cola de pescado
- Sin sustancias fabricadas, obtenidas o producidas a partir de las sustancias antes mencionadas

Definición de "vegetariano"

(2) Los productos se consideran vegetarianos si cumplen 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 ni otros productos de matadero (p. ej., vísceras)
- Sin peces ni 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 colorantes obtenidos mediante la muerte de animales (p. 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 blanqueadas con carbón animal
- Sin sustancias portadoras 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

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 materiales portadores utilizados en la producción de ingredientes o sustancias que forman parte del producto final también deben satisfacer los criterios mencionados anteriormente para los ingredientes o sustancias veganos y los ingredientes o sustancias vegetarianos, respectivamente.

Directrices para trazas no deseadas

Todas las fases de producción, elaboración y distribución deben estar diseñadas de manera que, preferiblemente, no haya presencia accidental de sustancias no veganas o no vegetarianas. La presencia accidental de sustancias no veganas o no vegetarianas debe ser inferior a 0.1 % (1g/kg) en el producto acabado. Si se excede el umbral de 0.1 %, el productor está obligado a mejorar todas las fases de producción, elaboración y distribución. Si la optimización no fuese posible, el productor tiene que justificarla. Sobrepasar ese límite del 0.1 % no da lugar automáticamente a la exclusión de la certificación V-Label "vegana" o "vegetariana", siempre que el productor haya tomado todas las medidas razonables para evitar la contaminación con sustancias no veganas o no vegetarianas.

Organismos genéticamente modificados (OGMs)

Los productos que requieren etiquetado de OGM de acuerdo con las leyes aplicables no se pueden licenciar con la etiqueta V-Label.

Pruebas sobre animales

No se deben realizar pruebas de ningún tipo en animales para el producto final. Además, las pruebas en animales de ingredientes individuales, auxiliares y otras sustancias utilizadas para el procesamiento no están permitidas si se llevan a cabo específicamente para el producto final.

Esto se aplica al contratante y al productor (si no es el mismo que el contratante) directamente y en nombre de los mismos; por ejemplo, con fines de investigación, desarrollo y/o producción, incluida la experimentación con animales bajo la guía de agencias gubernamentales en el país y en el extranjero. Solo se permiten excepciones si el principal beneficio 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 a perros domésticos con comida vegetariana para perros durante un período de tiempo más largo (de dueños de perros dispuestos voluntariamente a participar en el estudio) y controlar regularmente la salud del perro por un veterinario durante este período.

Definición de animal

En V-Label se 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. Esto incluye a todos los vertebrados e invertebrados.

Inspecciones

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

Gastronomía

Todos los criterios son aplicables también al uso en el sector gastronómico. Para señalar la oferta del establecimiento, hay dos categorías a elegir – vegetariano o vegano.

Además, en cada caso se deben cumplir los siguientes requisitos mínimos:

Oferta	Categoría Vegetariano	Categoría Vegano
1-3 platos principales	1 vegetariano	1 vegano
4-6 platos principales	1 vegetariano, 1 vegano	2 veganos
Más de 7 platos principales	Mín. 2 vegetarianos, 1 vegano	Mín. 3 veganos

Además: si hay un menú diario disponible o el menú cambia con frecuencia, los platos vegetarianos / veganos deben ser reemplazados / tratados igual que la oferta no vegetariana.