



## Annex 1: Critères du V-Label

### Définition de 'végétarien' et 'végétalien' (vegan)

(1) Les produits sont uniquement considérés comme étant végétalien (vegan) s'ils ne contiennent pas de produits d'origine animale et si dans un aucun stade du processus de production et de transformation on a utilisé ou ajouté :

- des ingrédients (y compris les additifs, porteurs, arômes, parfums, aromatisants et enzymes) ou
- des adjuvants ou
- des substances qui ne sont pas des additifs, mais qui peuvent être utilisés de la même façon et avec le même but que les adjuvants d'origine animale, aussi bien transformés que non transformés.

### Végétalien signifie principalement mais non exclusivement :

- Pas de viande ou autres produits d'abattage (par ex. déchets d'abattoir)
- Pas de poisson ou autres animaux aquatiques
- Pas d'oeufs
- Pas de miel
- Pas de lait
- Pas de cire d'animaux comme par exemple la graisse de laine/lanoline, la cire d'abeille ou la gomme laque
- Pas de fourrure, pas de cuir, pas de soie
- Pas de gelée royale
- Pas de colorants d'origine animale
- Pas de substances qui ont été blanchies au fusain d'origine animale
- Pas de substances qui ont été clarifiées à l'aide de substances animales telles que la gélatine ou la vessie natatoire
- Pas de substances qui ont été fabriquées, obtenues ou produites sur base des substances mentionnées ci-dessus

(2) Les produits sont considérés comme étant **végétarien** lorsqu'ils répondent aux critères décrits dans le paragraphe 1, avec la différence que pour leur production peuvent être utilisés ou ajoutés : le lait, le colostrum, les oeufs, le miel, la cire d'abeille, le propolis et la graisse de laine - y compris la lanoline en provenance de laine de moutons vivants - ou leur composants ou dérivés.

### Végétarien signifie principalement mais non exclusivement :

- Pas de viande ou de produits d'abattage (par ex. les déchets d'abattoir)
- Pas de poisson ou autres animaux aquatiques
- Pas d'oeufs d'oiseaux qui ont été élevés dans des cages (y compris les 'cages enrichies' et les systèmes de petite unité de vie)
- Pas d'oeufs qui ont été obtenus en tuant des animaux (par ex. le caviar)
- Pas de produits pour lesquels de la présure animale a été utilisée
- Pas de gelée royale
- Pas de colorants obtenus en tuant des animaux (par ex. le vrai carmin)
- Pas d'arômes, parfums ni aromatisants d'origine animale, sauf si la substance répond à la définition décrite dans le paragraphe 2
- Pas de substances qui ont été blanchies au fusain d'origine animale
- Pas de substance porteuse d'origine animale, sauf si la substance répond à la définition décrite dans le paragraphe 2
- Pas de substances qui ont été clarifiées à l'aide de substances animales telles que la gélatine ou la



## V-Label - International Seal of Quality

vessie nataoire, sauf si la substance répond à la définition décrite dans le paragraphe 2

- Pas de substances qui ont été fabriquées, obtenues ou produites sur base des substances mentionnées ci-dessus

### Milieus de culture

Les définitions susmentionnées du végétarisme et végétalisme font référence à tous les stades de la production et de la transformation et s'appliquent donc également aux processus d'origine biotechnologique des ingrédients ou substances.

Les méthodes biotechnologiques sont des méthodes où l'on ajoute intentionnellement des bactéries, moisissures, algues, organismes unicellulaires eucaryotes et/ou des cultures cellulaires pour la production et/ou l'adaptation des ingrédients.

Les milieux de culture, substrats fermentés et/ou substances porteuses dans la production d'ingrédients ou de substances qui font partie du produit fini doivent répondre aux critères susmentionnés pour respectivement les ingrédients ou substances végétaliennes ou végétariennes.

### Lignes directrices pour les traces imprévues

Dans tous les stades de la production, transformation et diffusion, il faut éviter au maximum la présence non prévue de substances non végétaliennes ou non végétariennes. Si une telle présence est inévitable, elle doit être de moins de 0,1% (1g/kilo) dans le produit fini. Si le critère du 0,1% est dépassé, le producteur est tenu d'améliorer toutes les étapes de la production, de la transformation et de la diffusion. S'il n'est pas possible d'optimiser, le producteur doit expliquer pourquoi. Une dérogation au critère de 0,1% ne signifie pas automatiquement que le producteur sera exclu du V-Label 'végétalien' ou 'végétarien', à condition qu'il ait pris toutes les mesures possibles pour éviter une contamination avec des substances non végétaliennes et non végétariennes.

### Organismes génétiquement modifiés (OGM)

Les produits qui doivent être munis d'un label OGM - conformément aux lois appliquées - n'entrent pas en ligne de compte pour obtenir le V-Label.

### Expérimentations animales

Le produit fini ne peut pas avoir fait l'objet d'expérimentations sur des animaux, quelle que soit leur sorte. Les expérimentations animales sur les ingrédients individuels, adjuvants ou autres substances utilisées pour la production ne sont pas autorisées lorsqu'elles servent spécifiquement pour ce produit fini. Cette règle s'applique directement au preneur de licence et au producteur (si différent du preneur de licence) et en leur nom ; par exemple pour la recherche, le développement et/ou la production, incluant les expérimentations animales surveillées par des institutions publiques nationales et internationales. Des exceptions sont autorisées lorsque les tests sur le produit ont comme principal avantage de favoriser l'espèce animale sur laquelle on teste et pour autant que les expérimentations, tout comme les expérimentations cliniques sur les humains, n'aient pas d'impact sur la santé ni sur le bien-être de l'animal. Ainsi, il est par exemple possible de nourrir des chiens domestiques (de propriétaires de chiens qui participent à l'étude de façon volontaire) avec des aliments végétariens pour chiens pendant une période plus ou moins longue, du moment que la santé du chien en question est régulièrement contrôlée par un vétérinaire pendant cette période de test.

### Définition d'un animal

Le V-Label définit les animaux comme des organismes pluricellulaires avec des marques (eucaryotes) qui n'obtiennent pas leur énergie métabolique à base de lumière solaire comme les plantes, qui ont besoin d'oxygène pour respirer mais ne sont pas des moisissures. Il s'agit aussi bien d'animaux vertébrés qu'invertébrés.

### Contrôles

VEGAN

VEGETARIAN

INTERNATIONAL

WWW.V-LABEL.EU, BE@V-LABEL.EU, +32 4 75 54 00 87  
EVA asbl, Steendam 84, BE-9000 Gent



## V-Label - International Seal of Quality

Les preneurs de licence acceptent des contrôles réguliers sur les sites de production réalisés à la demande des donneurs de licence.

### Gastronomie

Tous les critères sont également d'application pour le secteur gastronomique. Pour indiquer l'offre de l'établissement, il y a le choix entre deux catégories : végétarien ou végétalien.

De plus, nos critères minimaux doivent être respectés pour chaque catégorie :

Offre	Catégorie Végétarien	Catégorie Végétalien
1-3 plats principaux	1 végétarien	1 végétalien
4-6 plats principaux	1 végétarien, 1 végétalien	2 végétalien
A partir de 7 plats principaux	Min. 2 végétarien, 1 végétalien	Min. 3 végétalien
Buffet	Minimum 25 % végétarien, dont au moins 10 % végétalien. Suffisant pour au moins un repas végétarien complet.	Minimum 25 % végétalien. Suffisant pour au moins un repas végétalien complet.

Additionnellement : Si l'établissement propose un menu du jour ou si le menu change régulièrement, les plats végétariens / végétaliens doivent être remplacés / traités de la même façon que l'offre non végétarienne.