



Annex 1: Criteria van het V-Label

Definitie van "vegetarisch" en "veganistisch (vegan)"

(1) Producten worden als veganistisch (vegan) beschouwd als ze geen producten bevatten van dierlijke oorsprong en indien er in geen enkel stadium van het productie- en verwerkingsproces gebruik gemaakt werd van of het product aangevuld werd met

- ingrediënten (inclusief additieven, dragers, aroma's, geuren, smaakstoffen en enzymen) of
- hulpmiddelen of
- stoffen die geen additieven zijn, maar op dezelfde manier gebruikt worden en met hetzelfde doel als hulpmiddelen in zowel verwerkte als onverwerkte vorm die van dierlijke oorsprong zijn.

Dit omvat vooral, maar niet uitsluitend:

- Geen vlees of andere slachtproducten, (bvb. slachtafval)
- Geen vis of andere zeedieren
- Geen eieren
- Geen honing
- Geen melk
- Geen was van dieren zoals wolvet/lanoline, bijenwas of schellak
- Geen bont, geen leer, geen zijde
- Geen koninginnebrij
- Geen kleurstoffen van dierlijke oorsprong
- Geen stoffen die gebleekt werden met dierlijke houtskool
- Geen stoffen die werden geklaard met dierlijke stoffen zoals gelatine of visblaas
- Geen stoffen die gemaakt, verkregen of geproduceerd werden door de bovenvermelde stoffen

(2) Producten worden als vegetarisch beschouwd als ze aan de vereisten uit paragraaf 1 voldoen, met dat verschil dat in hun productie melk, biest (colostrum), eieren, honing, bijenwas, propolis of wolvet - inclusief lanoline afkomstig van de wol van levende schapen - of hun bestanddelen of afgeleiden mogen worden toegevoegd of gebruikt.

Dit omvat vooral, maar niet uitsluitend:

- Geen vlees of andere slachtproducten, (bvb. slachtafval)
- Geen vis of andere zeedieren
- Geen eieren van vogels die gefokt werden in kooien (inclusief "verrijkte kooien" en kleine leefeenheidsystemen)
- Geen eieren verkregen door het doden van dieren (bvb. kaviaar)
- Geen zuivel waarvoor dierlijk stremsel gebruikt werd
- Geen koninginnebrij
- Geen kleurstoffen verkregen door het doden van dieren (bvb. echte karmijn)
- Geen aroma's, geuren en smaakstoffen van dierlijke oorsprong, behalve als de stof overeenkomt met de definitie uit paragraaf 2
- Geen stoffen die gebleekt werden met dierlijke houtskool
- Geen dragerstof van dierlijke origine, behalve als de stof overeenkomt met de definitie uit paragraaf 2
- Geen stoffen die geklaard werden met dierlijke stoffen zoals gelatine of visblaas, behalve als de stof overeenkomt met de definitie uit paragraaf 2
- Geen stoffen die gemaakt, verkregen of geproduceerd werden door de bovenvermelde stoffen



V-Label - International Seal of Quality

Kweekmedia

De bovenvermelde definities van vegetarisme en veganisme verwijzen naar alle stadia van productie en verwerking en bevatten dus ook de processen van biotechnologische afkomst van ingrediënten of stoffen.

Biotechnologische methoden zijn methodes waarin bacteriën, schimmels, algen, eukaryotische eencellige organismen en/of celculturen voor de productie en/of aanpassing van ingrediënten opzettelijk worden toegevoegd.

Bijvoorbeeld, de laatst gebruikte kweekmedia, gefermenteerde substraten en/of dragermaterialen in de productie van ingrediënten of stoffen die deel uitmaken van het eindproduct moeten voldoen aan de bovenvermelde criteria voor veganistische ingrediënten of stoffen en vegetarische ingrediënten of stoffen respectievelijk.

Richtlijnen voor onvoorziene sporen

Alle stadia van productie, verwerking en verspreiding moeten ontworpen worden in die manier dat er bij voorkeur geen onvoorziene aanwezigheid is van niet-veganistische of niet-vegetarische stoffen. De onvoorziene aanwezigheid van niet-veganistische en niet-vegetarische stoffen zou minder moeten zijn dan 0,1% (1g/kg) in het eindproduct. Als het criterium van 0,1% overschreden wordt, is de producent verplicht om alle stappen van de productie, verwerking en verspreiding te verbeteren. Als optimalisatie niet mogelijk is, moet de producent dit verklaren. Op voorwaarde dat de producent alle regelingen heeft getroffen om besmetting te vermijden met niet-veganistische en niet-vegetarische stoffen, zal een afwijking van het criterium van 0,1% niet automatisch een uitsluiting van het "veganistisch" of "vegetarisch" V-Label betekenen.

Genetisch gemodificeerde organismen (GMOs)

Producten die een GMO-label vereisen - in overeenstemming met de toegepaste wetten - kunnen niet erkend worden met het V-Label.

Dierproeven

Proeven op dieren van eender welke soort mogen niet uitgevoerd worden of zijn geweest op het eindproduct. Dierproeven op de individuele ingrediënten, hulpstoffen of andere stoffen die gebruikt worden voor de productie worden ook niet toegestaan wanneer dit specifiek voor het eindproduct dient. Dit is rechtstreeks van toepassing op de licentienemer en de producent (indien dit niet dezelfde is als de licentienemer) en namens hen; bijvoorbeeld, voor onderzoek, ontwikkeling en/of productie, inclusief dierproeven onder de begeleiding van overheidsinstellingen in binnen- en buitenland. Uitzonderingen zijn enkel toegestaan als het belangrijkste voordeel voor het testen van het product ten behoeve is van de soort waarop het getest werd en voor zover de proeven, gelijkaardig met de klinische proeven op mensen, geen effect hebben op de gezondheid en het welbevinden van het dier.

Definitie van een dier

Het V-Label definieert dieren als meercellige organismen met merken (eukaryoten) die hun metabolische energie niet van zonlicht halen zoals planten dat doen, die zuurstof nodig hebben om te ademen, maar geen schimmels zijn. Dit bevat alle gewervelde en ongewervelde dieren.

Controles

Licentienemers aanvaarden regelmatig controles op de productielocaties in opdracht van de licentiegevers.



V-Label - International Seal of Quality

Gastronomie

Alle criteria zijn ook van toepassing voor gebruik in de gastronomische sector. Om het aanbod van de locatie aan te duiden, zijn er twee categorieën om uit te kiezen - vegetarisch of veganistisch.

Bovendien moeten deze minimumeisen voldaan worden voor elke categorie:

Aanbod	Categorie Vegetarisch	Categorie Veganistisch
1-3 hoofdgerechten	1 vegetarisch	1 veganistisch
4-6 hoofdgerechten	1 vegetarisch, 1 veganistisch	2 veganistisch
Vanaf 7 hoofdgerechten	Min. 2 vegetarisch, 1 veganistisch	Min. 3 veganistisch
Buffet	Minimum 25 % vegetarisch, waarvan ten minste 10% veganistisch is. Voldoende voor minstens één volledige vegetarische maaltijd.	Minimum 25 % veganistisch. Voldoende voor minstens één volledige veganistische maaltijd.

Ter aanvulling: Als er een dagelijks menu aanwezig is of als het menu regelmatig wijzigt, moeten de vegetarische / veganistische gerechten vervangen worden / gelijk behandeld worden met het niet-vegetarische aanbod.