



Kriterien des V-Labels

Definition "vegan"

(1) Vegan sind Produkte, die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine

- Zutaten, Inhaltsstoffe oder Komponenten (einschliesslich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen, Duftstoffe und Enzyme) oder
- Verarbeitungshilfsstoffe oder Nicht-Zusatzstoffe, die auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, die tierischen Ursprungs sind, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form zugesetzt oder verwendet worden sind.

Dies bedeutet insbesondere, aber nicht ausschliesslich:

- kein Fleisch oder andere Schlachtprodukte, wie z.B. Innereien, Kollagen oder Gelatine
- kein Fisch oder andere Meerestiere
- keine Eier
- kein Honig
- keine Milch (einschliesslich Casein)
- kein tierisches Wachs wie z.B. Wollfett/Lanolin, Bienenwachs oder Schellack
- kein Fell, kein Leder, keine Seide, keine Wolle, keine Federn, kein Perlmutter, kein Horn
- kein Gelée Royale
- keine Farbstoffe tierischen Ursprungs
- keine Stoffe, die mit Tierkohle behandelt wurden
- keine Stoffe, die mit tierischen Stoffen, wie z. B. Gelatine oder Fischblase, geklärt wurden
- keine Stoffe, die aus oben genannten Stoffen hergestellt, gewonnen oder erzeugt wurden

Definition "vegetarisch"

(2) Vegetarisch sind Produkte, welche die Anforderungen des Absatzes 1 erfüllen, bei deren Produktion jedoch abweichend davon Milch, Kolostrum, Farmgeflügeleier, Bienenhonig, Bienenwachs, Propolis, Wolle oder Wollfett/Lanolin aus von lebenden Schafen gewonnener Wolle, oder deren Bestandteile oder daraus gewonnene Erzeugnisse zugesetzt oder verwendet worden sein können.

Dies bedeutet insbesondere, aber nicht ausschliesslich:

- kein Fleisch oder andere Schlachtprodukte, wie z.B. Innereien
- kein Fisch oder andere Meerestiere
- keine Eier aus Käfighaltung (einschliesslich „ausgestaltete Käfighaltung“ und Kleingruppenhaltung)
- keine Eier, die durch Töten von Tieren gewonnen werden (z.B. kein Kaviar)
- keine Milcherzeugnisse, bei denen tierisches Lab verwendet wurde
- kein Gelée Royale
- keine Farbstoffe, die durch Töten von Tieren gewonnen werden (z.B. echtes Karmin)
- keine Aromen oder Duftstoffe tierischen Ursprungs, ausser sie entsprechen den in Absatz 2 genannten Anforderungen
- keine Stoffe, die mit Tierkohle behandelt wurden
- keine tierischen Trägerstoffe, ausser sie entsprechen den in Absatz 2 genannten Anforderungen
- keine Stoffe, die mit tierischen Stoffen, wie z.B. Gelatine oder Fischblase, geklärt wurden, ausser sie entsprechen den in Absatz 2 genannten Anforderungen
- keine Stoffe, die aus oben genannten Stoffen hergestellt, gewonnen oder erzeugt wurden

Nährmedien

Die vorgenannten vegan- bzw. vegetarisch-Definitionen beziehen sich auf alle Produktions- und Verarbeitungsstufen und schliessen damit auch die Prozesse der biotechnologischen Gewinnung von Zutaten oder Inhaltsstoffen ein. Biotechnologische Methoden sind Methoden, bei denen Bakterien, Pilze, Algen, eukaryotische Einzeller und/oder Zellkulturen zur Produktion und/oder Veränderung der Inhaltsstoffe absichtlich hinzugefügt werden. So müssen beispielsweise auch die zuletzt eingesetzten Nährmedien, Fermentersubstrate und/oder Trägermaterialien bei der Produktion von Zutaten oder Inhaltsstoffen, welche Bestandteil des Endproduktes sind, die vorgenannten Kriterien für vegane Zutaten oder Inhaltsstoffe bzw. vegetarische Zutaten oder Inhaltsstoffe erfüllen.

Richtlinien für unbeabsichtigte Einträge

Alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen müssen so gestaltet sein, dass möglichst keine unbeabsichtigten Einträge von nicht-veganen bzw. nicht-vegetarischen Stoffen erfolgen. Die Kontamination mit nicht-veganen bzw. nicht-vegetarischen Stoffen soll im Endprodukt unter 0,1 % (1 g/kg) liegen. Wird der Orientierungswert von 0,1% überschritten, sind Produzenten zu Nachbesserungen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen angehalten. Ist keine weitere Optimierung möglich, muss der Produzent begründen, warum. Eine Überschreitung des Wertes von 0,1% führt nicht zum Ausschluss einer Auslobung als „vegan“ bzw. „vegetarisch“, wenn hinreichende Vorkehrungen getroffen wurden, Kontaminationen mit nicht-veganen bzw. nicht-vegetarischen Stoffen zu vermeiden.

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Zu lizenzierende Produkte dürfen keine gesetzlich vorgeschriebene GVO-Kennzeichnung tragen.

Tierversuche

Versuche jedweder Art an Tieren dürfen nicht für das Endprodukt sowie einzelne Inhaltsstoffe, Hilfsstoffe und sonstige zur Verarbeitung eingesetzte Stoffe durchgeführt werden oder worden sein in Bezug auf das Produkt. Dies gilt für den Lizenznehmer bzw. den Produzenten (wenn nicht identisch mit Lizenznehmer) direkt und im Auftrag derselben; z.B. zum Zwecke der Forschung, Entwicklung und/oder Produktion, einschliesslich Tierversuchen unter der Vorgabe von Regierungsbehörden im In- und Ausland. Ausnahmen sind nur erlaubt, wenn der Hauptnutzen des zu testenden Produktes auch effektiv für die Tierart, an denen das Produkt getestet wird, bestimmt ist, und die Versuche, ähnlich wie bei klinischen Tests an Menschen, die Gesundheit und das Wohlbefinden des Tieres soweit wie möglich nicht gefährden. So ist es zum Beispiel möglich, vegetarisches Hundefutter über einen längeren Zeitraum an Haushunden (von Hundehaltern, welche sich freiwillig bereit erklären, an der Studie teilzunehmen) zu verfüttern und während dieses Zeitraums den Gesundheitszustand des Hundes regelmässig von einem Tierarzt überprüfen zu lassen.

Definition Tier

Das V-Label definiert Tiere als mehrzellige Lebewesen mit Zellkern (Eukaryoten), die ihre Stoffwechselenergie nicht wie Pflanzen aus Sonnenlicht beziehen, Sauerstoff zur Atmung benötigen, aber keine Pilze sind. Dies umfasst alle Wirbeltiere und Wirbellose.

Inspektionen

Der Lizenznehmer akzeptieren regelmässige Inspektionen im Auftrag der Lizenzgeber.