Anexo 1: Critérios para a V-Label

Definição de “vegan(o)”

(1) Os produtos são considerados vegan(os) se não forem de origem animal e se, em nenhuma das etapas de produção e processamento, tenham sido utilizados, ou tenham sido suplementadas com:

- ingredientes ou componentes de origem animal (incluindo aditivos, agentes de transporte, aromas, fragrâncias e enzimas); ou,
- adjuvantes tecnológicos de origem animal; ou,
- substâncias de origem animal que não são aditivos, mas que são utilizadas da mesma forma e com o mesmo propósito que os adjuvantes tecnológicos, quer na sua forma processada ou não processada.
- qualquer ingrediente ou componente naturalmente de origem animal, mesmo sem envolver fontes animais (ex: fermentação de precisão)

Isto inclui, em particular, mas não exclusivamente, a NÃO utilização de:

- Carne ou qualquer outro subproduto de abate (p. ex., vísceras e miudezas);
- Peixe ou qualquer outro animal marinho;
- Ovos;
- Mel;
- Leite;
- Cera e resina de animais (p. ex., lanolina, cera de abelha e goma-laca — i.e., shellac);
- Pele, couro, seda;
- Geleia real;
- Agentes corantes de origem animal;
- Substâncias tratadas com carvão animal;
- Substâncias clarificadas com substâncias animais, como gelatina ou bexiga de peixe;
- Substâncias fabricadas, obtidas ou produzidas a partir das substâncias acima mencionadas

Definição de “vegetarian(o)”

(2) Os produtos são considerados vegetarian(os) se cumprirem os requisitos do paragrafo (1), com a diferença de que na sua produção pode ser adicionado ou usado: leite, colostro, ovos, mel, cera de abelhas, própolis ou suarda incluindo lanolina derivada da lã de ovelhas vivas — o mesmo se aplica aos seus componentes, ou derivados:

Isto inclui, em particular, mas não exclusivamente, a NÃO utilização de:

- Carne ou qualquer outro subproduto de abate (p. ex., vísceras e miudezas);
- Peixe ou qualquer outro animal marinho;
- Ovos obtidos a partir da morte de animais (p. ex., caviar);
- Produtos lácteos quando é usado coalho animal;
- Geleia real;
- Agentes de coloração obtidos da morte de animais (p. ex., carmesim de cochonilha);
- Aromas, fragâncias ou temperos de origem animal, exceto se a substância corresponder à definição no parágrafo (2).
- Substâncias tratadas com carvão animal;
- Agentes de transporte de origem animal, exceto se a substância corresponder à definição no parágrafo (2);
- Substâncias clarificadas com gelatina ou bexiga de peixe; exceto se a substância corresponder à definição no parágrafo (2);
- Substâncias fabricadas, obtidas ou produzidas a partir das substâncias acima mencionadas

 Copyright © 2026 V-Label GmbH. All Rights reserved.

Meios de cultura

As definições vegan(as) e vegetarian(as) acima mencionadas referem-se a todas as etapas de produção e processamento e, portanto, incluem os processos de produção biotecnológica de matérias-primas ou substâncias. Os métodos biotecnológicos são métodos nos quais bactérias, fungos, algas, organismos unicelulares eucarióticos e/ou culturas de células, são deliberadamente adicionados(as) e utilizados(as) na produção e/ou modificação dos ingredientes. Por exemplo, o último meio de cultura, os substratos fermentadores e/ou os materiais de transporte — utilizados na produção de ingredientes ou substâncias que fazem parte do produto acabado —, também devem cumpri os critérios acima mencionados, para matérias-primas e substâncias veganas, ou vegetarianas, respectivamente.

Diretrizes para vestígios não intencionais

Todas as etapas de produção, processamento e distribuição devem ser planeadas de modo a que não exista a presença não intencional de substâncias não veganas, ou não vegetarianas, respectivamente. A presença não intencional de substâncias não veganas ou não vegetarianas deve ser inferior a 0,1% (1g/kg) no produto acabado. Se o valor de referência de 0,1% for excedido, o produtor é obrigado a melhorar todas as etapas de produção, processamento e distribuição. Se a otimização não for possível, o produtor deve declarar as razões para tal. Contanto que o produtor tenha tomado todas as providências para evitar a contaminação com substâncias não veganas ou não vegetarianas, um desvio do valor de referência de 0,1% não resulta automaticamente na exclusão da categoria “vegan(a)” ou “vegetarian(a)” da V-Label.

Definição de Animal

A V-Label define «animais» como organismos multicelulares eucariotas (organismos cujas células têm um núcleo envolvido em membranas) que não derivam a sua energia metabólica da luz solar — como as plantas —, que precisam de oxigênio para respirar, mas não são fungos. Isto inclui todos os vertebrados e invertebrados.

Auditorias

Os licenciados aceitam que sejam efetuadas auditorias regulares comissionadas pelos licenciantes.

 Copyright © 2026 V-Label GmbH. All Rights reserved.