



Kryteria V-Label

1. Definicja produktu wegańskiego

Produkt, składniki uznaje się za wegańskie, jeśli nie są pochodzenia zwierzęcego i na żadnym etapie ich pozyskiwania, produkcji i przetwarzania nie użyto ani nie zastosowano:

- składników, wyciągów, ekstraktów jak również dodatków, nośników, aromatów, enzymów i tym podobnych substancji pochodzenia zwierzęcego.
- substancji pomocniczych pochodzenia zwierzęcego, które są używane w procesie produkcji nawet jeśli nie występują w produkcie końcowym,
- substancji pochodzenia zwierzęcego, które nie są dodatkami, ale są stosowane w ten sam sposób i w tym samym celu.

Obejmuje to w szczególności, ale nie wyłącznie, niestosowanie niżej wymienionych substancji:

- mięsa, ani żadnych substancji pozyskiwanych z zwierząt. Zagadnienie obejmuje m.in. produkty z rzeźni i ich pochodne (np. krew), białka zwierzęce, aminokwasy, enzymy, tłuszcze lub ich estry etc.,
- ryb lub innych zwierząt wodnych,
- części/elementów organizmów zwierząt w tym pancerzy, futer, skór, wełny, włosia, fusek a także jedwabiu i tym podobnych substancji,
- wosków pochodzenia zwierzęcego takich jak np. lanolina, wosk pszczeli,
- wydzielin kręgowców i bezkręgowców np. szelak, mleczko pszczele,
- substancji kolorujących i aromatyzujących pochodzenia zwierzęcego,
- substancji bielonych węglem kostnym,
- substancji klarowanych za pomocą substancji pochodzenia zwierzęcego, takich jak np. żelatyna, pęcherz rybny etc.,
- podpuszczki zwierzęcej i produktów wytworzonych z jej użyciem,
- jaj, miodu, mleka,
- substancji wyprodukowanych lub uzyskanych z wykorzystaniem wyżej wymienionych substancji.

2. Definicja produktu wegetariańskiego

Produkty i składniki uznaje się za wegetariańskie, jeżeli spełniają wymogi ust. 1 z tą różnicą, że w ich produkcji, mogą być dodawane lub stosowane: mleko, siara, jaja, miód, wosk pszczeli, propolis lub tłuszczu z wełny (lanolina) pochodząca z żywych owiec, a także pochodne tych substancji.

Obejmuje to w szczególności, ale nie wyłącznie:

- brak substancji i elementów pochodzących od martwych zwierząt lub których uzyskanie wiązało się z okaleczeniem lub cierpieniem zwierząt
- brak mięsa ani żadnych innych produktów uboju (np. podrobów). zagadnienie obejmuje m.in. produkty z rzeźni i ich pochodne (np. krew), białka zwierzęce, aminokwasy, enzymy, tłuszcze lub ich estry etc.

- brak ryb lub innych zwierząt morskich lub ich części
- **brak jaj od ptaków hodowanych w klatkach** (w tym z chowu w tzw. „ulepszonych klatkach” i małych systemach grupowych)
- brak jaj uzyskanych poprzez zabijanie zwierząt (np. kawior)
- brak produktów mlecznych, w których wykorzystywano podpuszczkę zwierzęcą
- brak mleczka pszczelego
- brak substancji barwiących uzyskanych przez zabijanie zwierząt (np. prawdziwych karmin)
- brak aromatów pochodzenia zwierzęcego, chyba że substancja odpowiada definicji w ust. 2
- brak substancji bielonych węglem zwierzęcym
- brak substancji będących nośnikami pochodzenia zwierzęcego, chyba że substancja odpowiada definicji w ust. 2
- brak substancji klarowanych za pomocą substancji zwierzęcych, takich jak żelatyna lub pęcherz rybny, chyba że substancja odpowiada definicji zawartej w ust. 2
- bez substancji wyprodukowanych i uzyskanych z wyżej wymienionych substancji.

Biotechnologiczne procesy produkcji

Wymienione wyżej definicje produktów wegańskich i wegetariańskich odnoszą się do wszystkich etapów procesów produkcji i przetwarzania, a zatem dotyczą również procesów biotechnologicznego wytwarzania składników i substancji. Procesy biotechnologiczne to metody, w których celowo dodaje się bakterie, grzyby, algi, jednokomórkowe organizmy eukariotyczne i/lub kultury komórkowe do produkcji i/lub modyfikacji składników. Należą do nich pożywki hodowlane, substraty podłoża hodowlanego oraz materiały nośnikowe stosowane przy wytwarzaniu substancji. Składniki, które są częścią produktu końcowego również muszą spełnić wyżej wymienione kryteria.

Wytyczne dotyczące nieumyślnych zanieczyszczeń krzyżowych

Wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji powinny być zaprojektowane w taki sposób, aby nie dochodziło do zanieczyszczeń substancjami pochodzenia zwierzęcego. W przypadku niezamierzonego zanieczyszczenia produktów wegańskich i wegetariańskich, producent jest zobowiązany do poprawienia wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji. Minimalne zanieczyszczenie substancjami pochodzenia zwierzęcego jest dopuszczone o ile producent poczynił wszelkie możliwe kroki w celu ich uniknięcia, stosując i wdrażając odpowiednie procedury minimalizujące to ryzyko.

Definicja zwierzęcia

V-Label definiuje zwierzęta jako wielokomórkowe organizmy eukariotyczne (organizmy, których komórki mają jądro zamknięte w błonach), które nie czerpią swojej energii metabolicznej z światła słonecznego, tak jak rośliny, potrzebują tlenu do oddychania, ale nie są grzybami. Dotyczy to wszystkich kręgowców i bezkręgowców.