

V-Label
Label international de qualité pour produits et services
Manuel à l'usage des licenciés



Conten

1. Le V-Label, guide pour un groupe-cible en croissance	3
2. Critères du V-Label	4
2.1 Définition "végane"	4
2.2 Définition "végétarien"	4
2.3 Support de culture	5
2.4 Traces	5
2.5 Organismes génétiquement modifiés (OGMs)	5
2.6 Tests sur animaux	5
2.7 Définition "animal"	5
2.8 Inspections	5
2.9 Gastronomie	6
2.10 Traces - Au-delà du V-Label	6
3. Procédure de certification	7
3.1 Coûts	7
3.2 Dossier de demande de certification	7
3.3 Durée du processus de certification	7
4. Inspections V-Label	8
4.1 Inspections des sites de production	8
4.2 Tests en laboratoire	8
5. L'usage du V-Label sur vos produits	8
5.1 Label végétarien ou végane ?	8
5.2 Charte graphique	8
5.3 Suggestions de recettes sur vos produits	8
5.4 Portée géographique	8
6. Foire aux questions	9
6.1 Emballage	9
6.2 Fertilisation et culture	9
6.3 Produits non-alimentaires	9
6.4 Gastronomie	9
7. Clause finale	9

1. Le V-Label, guide pour un groupe-cible en croissance

Les consommateurs ne peuvent pas toujours savoir instantanément si vos produits sont véganes ou végétariens. La présure animale dans le fromage, ou la gélatine dans le vin, sont des exemples d'ingrédients d'origine animale "cachés". Ils ne sont pas directement identifiables et identifiés par les consommateurs sur la liste des ingrédients. Or, de plus en plus de personnes souhaitent s'orienter vers des produits végétariens et véganes.

Le V-Label génère de la transparence et de la clarté

Le V-Label est une marque internationale protégée existant depuis 1996, et identifiant clairement les produits végétariens et véganes. L'essentiel des grandes compagnies européennes de l'agro-alimentaires font confiance au V-Label aujourd'hui (Carrefour, Danone, Nestlé...), de même que de nombreuses entreprises en dehors de l'Union Européenne.

En France, le V-Label est remis par l'Association végétarienne de France.

Le V-Label permet aux consommateurs de choisir facilement les produits qui leur conviennent dans les rayons. Les entreprises, en s'engageant au travers du V-Label, oeuvre également en faveur de plus de transparence et de clarté, et atteignent de nouveaux groupes cibles.

2. Criteria for the V-Label

Définition : "végane"

(1) Un produit est considéré comme végane s'il n'est pas d'origine animale et s'il n'a impliqué, à aucun stade de sa production et de sa transformation, l'usage :

- d'ingrédients ou de composants (y compris additifs, supports de culture, arômes, parfums, enzymes...) ou
- d'auxiliaires technologiques
- de substances d'origine animale, transformées ou non, qui ne sont pas des additifs mais sont utilisées de la même manière, avec la même finalité que des auxiliaires technologiques.

Ainsi, un produit végane ne peut contenir :

- de viande ou tout autre chair animale
- de poisson ou tout autre animal marin
- d'oeuf
- de miel
- de lait
- de cire d'animaux (ex : cire d'abeille, graisse de laine de mouton...)
- de fourrure, de cuir, de soie
- de gelée royale
- d'agent colorant d'origine animale (ex: carmin)
- de substance blanchie au charbon animal (ex: sucre)
- de substance clarifiée avec des substances animales (ex : gélatine, vessie natatoire)
- de substance transformée / obtenue ou produite grâce à l'une des substances ci-dessus.

Définition : "végétarien"

(2) Un produit est considéré comme végétarien s'il respecte les conditions du paragraphe (1), avec la différence que dans sa production, l'usage des ingrédients suivants n'est pas exclu : lait, colostrum, oeufs, miel, cire d'abeille, propolis, graisse de suint.

Ainsi, un produit végétarien ne peut contenir :

- de viande ou tout autre chair animale
- de poisson ou tout autre animal marin
- d'oeuf d'animaux élevés en cage (including "enriched cages" and small group-housing systems)
- de produit laitier pour lequel de la présure animale a été utilisée
- de gelée royale
- d'agent colorant ayant été obtenu en tuant des animaux (ex: carmin)
- de substance blanchie au charbon animal (ex: sucre)

- de substance clarifiée avec des substances animales (ex : gélatine, vessie natatoire), sauf si la substance correspond à la définition donnée dans le paragraphe (2)
- d'arôme ou de parfum d'origine animale, sauf si la substance correspond à la définition donnée dans le paragraphe (2)
- de support de culture d'origine animale, sauf si la substance correspond à la définition donnée dans le paragraphe (2)
- de substance transformée / obtenue ou produite grâce à l'une des substances ci-dessus.

Support de culture

Les définitions ci-dessus (paragraphe (1) et (2)) s'appliquent à tous les stades de la fabrication et de la transformation du produit, y compris au processus de production biotechnologique d'ingrédients ou de substances. Les méthodes biotechnologiques sont des méthodes dans lesquelles des bactéries, champignons, algues, organismes unicellulaires et / ou cellules de culture sont délibérément utilisées pour la production et / ou la modification d'ingrédient(s) entrant dans la composition du produit final. Par exemple, le dernier support de culture et / ou le dernier support de fermentation utilisé dans la production d'ingrédient(s) ou de substance(s) intervenant dans la production / transformation du produit final doit aussi respecter les critères définis ci-dessus (paragraphe (1) ou (2)).

Traces

Toute étape de la production, de la transformation et de la distribution d'un produit certifié V-Label doit être pensée et appliquée de telle sorte que la présence non-intentionnelle d'une substance non-végane (respectivement non-végétarienne) soit exclue. La présence non-intentionnelle de substance non-végane (respectivement non-végétarienne) doit représenter moins de 0,1% (1g/kg) du produit final. Si ce seuil de 0,1% est dépassé, le producteur est tenu d'améliorer toutes les étapes du processus de production, de transformation et de distribution. Si aucune amélioration n'est possible, le producteur doit en présenter les raisons.

Si le seuil de 0,1% de contamination croisée avec une substance non-végane (respectivement non-végétarienne) est dépassé alors que le producteur a pris toutes les dispositions pour éviter une telle contamination croisée, il n'en résulte pas une disqualification automatique du produit final à la certification V-Label "végétarienne" ou "végane".

Organismes Génétiquement Modifiés (OGMs)

Tout produit devant être étiqueté "OGM" d'après la réglementation en vigueur ne peut être éligible à une certification V-Label.

Tests sur animaux

Aucun test sur animaux ne doit être ou avoir été effectué sur le produit final. Par ailleurs, il est interdit de réaliser des tests sur animaux pour un ingrédient, un auxiliaire technologique, ou toute autre substance entrant dans le processus de production du produit final si ces tests sont réalisés spécifiquement pour développer le produit final. Ces règles s'appliquent au preneur de licence comme au producteur (si diffère du preneur de licence) directement et / ou en son nom. Des exceptions sont tolérées uniquement si les animaux objets des tests en question sont les bénéficiaires principaux de ces tests (de la même manière que des tests cliniques sur des individus) et si ces tests n'affectent pas la santé et le bien-être des animaux testés. Il est par exemple admissible de nourrir des chiens domestiques (dont la participation aux tests a été volontairement consentie par les propriétaires des-dits animaux) avec des aliments végétariens pour chiens, et de vérifier faire l'état de santé de ces animaux par un vétérinaire pendant la période de tests.

Définition : "animal"

Le V-Label définit les "animaux" comme des organismes multicellulaires eucaryotes (organismes dont les cellules ont un noyau délimité par une membrane) dont la source d'énergie métabolique ne réside pas du soleil comme pour les plantes; qui ont besoin d'oxygène pour respirer; qui ne sont pas des champignons.

Cette définition inclut tous les vertébrés et invertébrés.

Inspections

Les preneurs de licence acceptent de se faire auditer sur ordre du concédant.

2.9 Indication de traces - Au-delà du V-Label

Sur un emballage de produit alimentaire, l'indication de la présence de traces d'allergènes ou de produits (d'origine animale ou non) qui pourraient advenir pendant le processus de production reste à la discrétion de l'entreprise. Cette indication n'implique pas nécessairement que le produit contient effectivement des produits d'origine animale. Elle permet simplement d'avertir les consommateurs qu'au cours du processus de production, un risque infime de contamination croisée est possible. En indiquant la présence potentielle de traces de certains ingrédients, les entreprises se prémunissent ainsi contre toute poursuite pénale dans le cas où un consommateur développerait une réaction allergique.

Les produits qui portent cette indication sont conformes au cahier des charges du V-Label qui exige qu'aucun ingrédient animal n'ait été ajouté intentionnellement au cours du processus de production. Seul l'usage délibéré de substances non-véganes ou non-végétariennes est prohibé par le V-Label. Cette condition comprend tous les constituants des substances utilisées, de même que les auxiliaires technologiques.

La nature végétane ou végétarienne d'un produit n'est pas mise en cause par la présence non-intentionnelle et minime de substances d'origine animale dans sa composition, ni d'un point de vue éthique, ni d'un point de vue environnemental; si et dans la mesure où il est techniquement impossible de l'éviter malgré l'adoption de toutes les mesures de précaution envisageables à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution.

Concrètement, cela signifie que toutes les précautions nécessaires doivent être prises pour nettoyer les sites de production et pour s'assurer que les substances d'origine animale n'entrent pas en contact avec les produits véganes et / ou végétariens.

L'achat de produits végétariens ou véganes (possiblement) contaminés par des substances d'origine animale ne contribue pas à exploiter davantage les animaux, ni à dégrader l'environnement ou à gaspiller des ressources.

Dans le formulaire "spécification produit", qui doit être remis à l'équipe V-Label qui suit l'étude de votre dossier, les producteurs doivent s'engager à (faire) respecter toutes les bonnes pratiques envisageables dans le processus de production (cf 2.4 "Traces").

3. Procédure de certification

Avant qu'un produit ne puisse être certifié V-Label, ce-dernier doit être vérifié par une entité autorisée à remettre un certificat de licence V-Label. Le preneur de licence (généralement, le producteur) doit déclarer au Concédant l'entière composition du produit à certifier, et l'informer de tous les produits / intrants / auxiliaires technologiques utilisés au cours de son processus de production. Les évolutions dans la recette et / ou l'usage d'auxiliaires technologiques, de même que les changements de fournisseur, doivent immédiatement être communiqués au Concédant. Le Concédant doit avoir la possibilité de réaliser des contrôles sur site.

Le V-Label peut être utilisé sur un produit uniquement tant que le certificat de licence est valide pour le produit concerné. Un certificat de licence V-Label est valide pour une durée d'un an maximum.

L'ensemble des documents et informations fournis reste confidentiel. Cependant, certaines informations peuvent être partagées avec d'autres entités concédant le V-Label.

3.1 Coûts

La certification de vos produits est associée à une redevance annuelle ainsi qu'à des frais de dossier (ces-derniers ne sont demandés qu'une seule fois, lors de la création du 1er dossier de demande de certification). Nous vous proposerons une offre sur la base de votre chiffre d'affaire annuel, du nombre de produits que vous souhaitez certifier, ainsi que de leur déclinaison. Les possibles audits sont facturés séparément, par nos partenaires auditeurs.

3.2 Dossier de demande de certification

Tous les licenciés ont accès à la section "client" du site du V-Label.

S'y trouve l'ensemble des documents V-Label qui permettent de soumettre un dossier de demande de certification. S'y trouve notamment une fiche spécification produit, qui doit toujours être soumise avec les engagements fournisseurs associés (pour les ingrédients critiques présents dans la recette du produit soumis à demande de certification). La liste des ingrédients critiques se trouve sur la fiche spécification produit.

Pour remplir ces documents, merci de se référer à la fiche spécification produit en question.

3.3 Durée du processus de certification

Pour une procédure de certification standard, il faut compter environ 20 jours ouvrés (une fois le dossier complet reçu), en fonction du nombre et de la complexité de vos recettes.

Il est possible de procéder en accéléré, moyennant des frais de dossier supplémentaires :

- pour une procédure de certification "express", il faut compter 10 jours ouvrés (une fois le dossier complet reçu)
- pour une procédure de certification "flash", il faut compter 2 jours ouvrés (une fois le dossier complet reçu)

4. Inspections V-Label

4.1 Inspections des sites de production

Le Concédant doit pouvoir être en mesure de mener des inspections régulières sur les sites de fabrication.

4.2 Contrôles en laboratoire

Le Concédant se réserve également le droit de demander la réalisation de tests en laboratoire pour vérifier la présence / absence d'ingrédients d'origine animale ou de contaminations de substances d'origine animale dans un produit certifié V-Label.

Nous pouvons être amenés à demander la réalisation de tests en laboratoire, notamment dans les cas suivants:

- Au cours de l'inspection, l'interlocuteur Individual questions cannot be answered on the spot during the inspection
- Il est trop difficile de s'assurer que les critères de la déclinaison "végétarienne" ou "végane" du V-Label sont respectés.
- Il existe des doutes quant à la (non) contamination du produit par des substances d'origine animale.
- Dans le cas de plaintes concernant la nature végétarienne ou In case of complaints concerning the vegan or vegetarian characteristics
- Dans le cadre de contrôles inopinés

5. L'usage du V-Label sur vos produits

5.1 Label végétarien ou végane ?

C'est en fonction de l'étude du dossier que nous pourrons vous confirmer l'utilisation du V-Label végane ou végétarien. Si un produit, après étude, s'avère répondre aux critères de la déclinaison végane du V-Label, seul l'utilisation de la déclinaison végane du V-Label est autorisée pour ce produit. La déclinaison végétarienne du V-Label ne doit pas être utilisée sur un produit répondant aux critères de la déclinaison végane du V-Label.

5.2 Charte graphique

Le V-Label est un logo protégé et doit donc être reproduit fidèlement pour garantir sa reconnaissance. Il doit être appliqué (avec sa déclinaison "végétarienne" ou "végane") sur l'emballage de tout produit certifié V-Label de telle sorte que les consommateurs puissent instantanément identifier la nature Le V-Label, de même que la catégorie du Label, doivent être facilement lisibles et être décliné selon les couleurs officielles qui lui sont associées. Les fichiers graphiques, de même que la charte graphique détaillée du V-Label, sont disponibles et téléchargeables dans l'espace client du site V-Label. Vous y trouverez également les éléments graphiques pour des produits distribués internationalement. Vous recevrez le mot de passe par email.

La validation de l'impression des BATs sur lesquels apparaissent le V-Label est toujours effectuée par le Concédant.

5.3 Suggestions de recettes sur vos produits

Dans le cas où des suggestions de recettes ou des recommandations d'utilisation sont imprimées
Should recipes or preparation recommendations be shown on the product packaging in the food sector, we recommend that these be vegan or vegetarian, according to the label used. Contradictory statements on the packaging and uncertainty on the consumer side can thus be best avoided.

5.4 Portée géographique

Le V-Label est disponible et connu dans le monde entier. La liste des pays dans lesquels sont présents des bureaux V-Label est mise à jour trimestriellement et sera mise à disposition du licencié sur demande.

6. Foire aux questions

6.1 Emballage

Avant d'imprimer l'emballage comprenant le V-Label, le licencié est obligé de le faire valider par le Concédant. Les substances utilisées pour la fabrication du packaging en lui-même ne sont pas vérifiées par le Concédant. Ainsi, un produit emballé dans une boîte en carton ayant nécessité l'usage de colle d'os peut être certifié V-Label.

Une fois encore, du fait de la sensibilisation et des aspirations croissants des consommateurs, il est recommandé de se dispenser de l'usage d'emballage ayant nécessité l'utilisation de substances d'origine animale.

6.2 Fertilisation et culture

Durant la phase d'étude des dossiers de demande de certification, les produits et ingrédients considérés le sont à partir de la récolte ou de l'extraction. Le choix de la méthode de fertilisation des sols dans lesquels poussent des ingrédients pour des produits V-Label reste à la discrétion du producteur. Par exemple, c'est au producteur de décider s'il utilise des substances d'origine animale pour cultiver des légumes intervenant dans la recette d'un produit destiné à être certifié V-Label.

Les fertilisants suivants sont autorisés:

- excréments d'origine animale
- Fertilisants chimiques comprenant des substances non véganes

Cependant, du fait de l'aspiration croissante des consommateurs à acheter éthique et écologique, il est recommandé, dès que possible, de privilégier des substances de l'agriculture bio-végane et de se dispenser de l'usage de substances animales lors de la fertilisation / culture de matières premières non transformées.

Certains mono-produits non transformés (champignons, raisins...) peuvent donner lieu à des exigences complémentaires s'ils ne peuvent pas être véganes du fait de leur mode de fertilisation / culture.

6.3 Produits non-alimentaires

Les cosmétiques, produits de soin, détergents, textiles et autres produits non-alimentaires ne sont pour le moment pas certifiés en France. Nous serons cependant heureux de transmettre vos demandes de certification à nos collègues en charge de ce type de produits.

6.4 Gastronomie

Les restaurants ne sont pour le moment pas certifiés en France.

7. Clause finale

Les conditions et exemples présentés dans ce document ne sont pas exhaustifs. En cas de doute, ou de manque d'informations vis-à-vis de nouvelles préoccupations et / ou demandes, V-Label GmbH se réserve le droit d'intégrer de nouvelles conditions et / ou de les adapter à l'état actuel des connaissances disponibles. Dans tous les cas, les accords passés bilatéralement avec le Concédant devront s'appliquer.