



### Lieferantenbestätigung zur Einhaltung der Kriterien des V-Labels

Bitte beachten Sie, dass dieses Dokument nicht dafür bestimmt ist für das zu lizenzierende Endprodukt ausgefüllt zu werden, sondern für die **gelieferten Rohstoffe und Halbfabrikate** aus denen sich das zu lizenzierende Endprodukt zusammensetzt.

Lieferant	
Lieferantenname und -adresse	Azelis Austria GmbH Ausstellungsstraße 50/C/2.OG A - 1020 Wien
Telefon:	+43 (1) 202 2652 0
E-mail:	info@azelis.at

### Informationen zum gelieferten Produkt

Produktname	Lieferantenprodukt-nummer (zB GTIN)	VEGAN (bitte ankreuzen)	VEGETARIAN (bitte ankreuzen)
Kelcogel HA-B	181762	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Bestätigung des Lieferanten

Hiermit bestätigen wir, dass die aufgelisteten Produkte **den nachstehenden Kriterien des V-Labels gemäß der angekreuzten Kategorie vegan bzw. vegetarisch** entsprechen.

St. Augustin, 04.01.2023

Ort, Datum

Unterschrift, Stempel

i.A. C. John

Unterschrift, Name in Druckbuchstaben



Azelis Austria GmbH  
Ausstellungsstraße 50/C/2 OG  
A-1020 Wien  
T: +43 (1) 202 2652-0  
info@azelis.at  
www.azelis.com

Digital signature (optional)

VEGAN VEGETARIAN INTERNATIONAL

WWW.V-LABEL.EU, AT@V-LABEL.EU, +43 1 909 2 101-02

Vegane Gesellschaft Österreich, Meidlinger Hauptstraße 63/6, 1120 Wien



## Kriterien des V-Label

### 1. Definition „vegan“

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

### 2. Definition „vegetarisch“

Vegetarisch sind Produkte, welche die Anforderungen des Absatzes 1 erfüllen, bei deren Produktion jedoch abweichend davon Milch, Kolostrum, Farmgeflügelei, 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 aus oben genannten Stoffen hergestellt, gewonnen oder erzeugt wurden

### Nährmedien

Die vorgenannten vegan- bzw. vegetarisch-Definitionen bezieht 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. Sollten unbeabsichtigten Einträgen von nicht-veganen bzw. nicht-vegetarischen Stoffen erfolgen, sind Produzenten zu Nachbesserungen auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen angehalten. Ist keine weitere Optimierung möglich, muss der Produzent begründen, warum. Ein Eintrag von nicht-veganen oder nicht-vegetarischen Stoffen 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.

### 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.