LE STANDARD VÉGANE 2019

QUELLES SONT LES RÈGLES CONSIDÉRÉES COMME INDISPENSABLES PAR LES VÉGANES POUR L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS, DES COSMÉTIQUES, DES DÉTERGENTS EN EUROPE?

PROBLÈME DE LANGUAGE : QUELLE DIFFÉRENCE ENTRE «VÉGANE» ET «VÉGÉTAL» ?

Végane ne veut pas dire la même chose que végétal.

Ces mots sont souvent utilisés de manière interchangeable, mais ils décrivent des concepts qui n'ont que quelques points communs. Le mot « végétal » n'est pas synonyme de « végane » : il s'agit plutôt de termes liés par une relation d'hyperonymie. Que signifie ce terme ?

Un produit végane n'est pas nécessairement 100% végétal, et un produit étiqueté comme « végétal » n'est pas nécessairement végane.

Alors que le terme de « végétal » indique la simple absence d'ingrédients d'origine animale dans le produit, le terme « végane » va plus loin.

Sont considérés comme véganes les produits sans ingrédients animaux (viandes, produits laitiers, poissons, produits de la ruche, etc.), sans additifs d'origine animale (comme les E120, E154, E631, la cochenille dérivée des insectes, la gomme-laque), sans adjuvants tels que l'albumine et la caséine qui sont utilisés pour préserver l'aspect esthétique des produits. De nombreux autres intrants techniques peu connus et non affichés sur l'étiquetage peuvent être concernés. Mais ce n'est pas tout.

Le qualificatif « végane » nous fournit une grande quantité d'informations : il nous parle de la nécessité d'introduire une base éthique, un code qui soutient des consignes précises. Il est essentiel d'avoir **un standard de référence commun « minimum », un seuil en dessous duquel un produit, quel qu'il soit, ne peut être défini comme « végane » ou « Convient aux véganes ».**

"CONVIENT AUX VÉGANES" : LA NORME EUROPÉENNE SUR L'ÉTIQUETAGE VOLONTAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

La consommation de produits véganes augmente et le marché devient de plus en plus attractif. Les marques et les certifications liées à ce type de produits représentent désormais un attrait important pour les fabricants, même pour ceux qui ne sont pas principalement dédiés au secteur végétal. De nombreuses entreprises qui proposent des produits d'origine animale mettent sur le marché de nouvelles gammes de produits végétariens et véganes et il n'est pas rare de rencontrer des problèmes liés à l'étiquetage et aux informations proposées.

Les consommateurs ont **le droit d'être informés de manière transparente** afin qu'ils puissent faire des choix conformes à leur mode de vie et à leurs préférences alimentaires.

Sur la question de la définition légale du « produit végane », la règlementation est encore incomplète. Bien qu'il existe déjà une **norme commune écrite par les principales organisations véganes en Europe au sein du « Working Vegan Group » animé par l'ONG SAFE à Bruxelles**, le Parlement européen n'a pas encore officiellement transformé ce standard en loi. Cela provoque une situation confuse pour ceux qui utilisent le terme « végane » en dehors du respect de la norme commune, en exploitant arbitrairement le vide législatif et en allant ainsi à l'encontre des indications des véganes eux-mêmes.

Nous savons qu'un produit est dit 100% végétal s'il ne contient pas de composants d'origine animale (ingrédients, additifs ou adjuvants). Mais quels critères garantissent qu'il est végane ?

LE STANDARD DE RÉFÉRENCE

Heureusement, à Bruxelles, une norme minimale pour l'utilisation du terme « végane » a déjà été clairement définie dans un document commun créé par les plus grandes organisations qui représentent le mouvement végane en Europe. Il doit donc être considéré actuellement comme la seule définition faisant autorité et reconnue par les véganes.

Le groupe de travail dirigé par l'ONG Safe (Safe Food Advocacy Europe) a travaillé avec précision sur cet aspect : définir une norme minimale valable au niveau européen et **établir un ensemble de règles qui constituent la définition substantielle du terme « végane** ». Un seuil en dessous duquel il ne doit pas être possible, pour quelque raison que ce soit, de trouver sur des produits étiquetés comme « végane ».

Toutes les organisations participant au groupe de travail sont strictement véganes et c'est pour cette raison qu'elles connaissent mieux que quiconque tous les aspects liés au choix éthique des véganes.

Les organisations véganes actuellement impliquées dans le projet sont:

Associazione Vegani Italiani Onlus (Italie)
Förderkreis Biozyklisch - Veganer Anbau (Allemagne)
Safe Food Advocacy Europe (Belgique)
The Vegan Society (Royaume-Uni)
Vegan France (France)
VEGANOK (Italie)
Vegetik (Belgique)

Le terme « végane » indique non seulement l'absence de produits issus d'animaux dans un produit fini, mais précise également la présence d'exigences éthiques minimales. Toutes les organisations participantes ont travaillé ensemble pour parvenir à ce résultat et le document élaboré à l'issue de ce travail a été présenté à la Commission européenne.

Ce document représente une proposition engageante pour les associations qui l'ont signé et doit être considéré comme l'outil le plus fiable pour rédiger un texte réglementaire pour la communauté.

LES ÉTAPES

Le groupe de travail s'est réuni pour la première fois à Bruxelles le 10 juin 2015.

Le document de synthèse élaboré par le groupe de travail pour définir la norme « Convient aux véganes » a officiellement été envoyé par un groupe de 6 députés européens au Parlement européen le 22 février 2017.

Le document a été envoyé à la Commission européenne grâce au travail de ces 6 membres : Claude Turmes, Cornelia Ernst, Eleonora Evi, Dacina Octavia Sârbu, Marietje Schaake, Sirpa Pietikäinen.

Voici les caractéristiques présentées dans le document signé par tous les organisations.

"PRODUIT VÉGANE": 3 RÈGLES ESSENTIELLES.

Au minimum, pour être éligible à l'étiquetage « Convient aux véganes », un aliment doit répondre à ces critères:

1. NE PAS contenir d'ingrédient d'origine animale. Les aliments qui conviennent aux véganes **ne contiennent aucun ingrédient d'origine animale** (y compris les additifs alimentaires, les supports, les arômes, les enzymes) NI aucun auxiliaire de fabrication d'origine animale qui aurait été ajouté ou utilisé au cours du processus de fabrication, de préparation, de traitement ou de mise sur le marché des aliments.

2. Au cours de la fabrication, de la préparation, du traitement ou de la mise sur le marché, une **contamination croisée involontaire** avec des produits qui ne répondent pas aux exigences du paragraphe 1 est admise et reste compatible avec l'étiquetage végane du produit.

3. L'opérateur sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée alimentaire est commercialisée (ou, si cet opérateur n'est pas établi dans l'Union, l'importateur sur le marché de l'Union) **NE DOIT EN AUCUN CAS procéder à de la vivisection ou à des tests sur animaux vivants** de la denrée alimentaire, ni des ingrédients ou des auxiliaires technologiques utilisés. Si l'opérateur cesse de telles pratiques, ses aliments PEUVENT alors être éligibles. L'allégation selon laquelle une denrée alimentaire est "adaptée aux véganes" implique que, dans la mesure du possible, les animaux n'ont été utilisés à aucun stade de la préparation de cette denrée alimentaire.

QUELQUES PRÉCISIONS

a) Un aliment / un produit qui convient aux véganes satisfera également les exigences de consommation des végétariens et des omnivores.

b) Définition du terme « animal » : un « animal » est un membre individuel du règne animal (vertébré ou invertébré multicellulaire).

À titre d'étape intermédiaire, une norme « Aucun ingrédient d'origine animale » (pour les produits végétaux non véganes) pourrait être envisagée comme indiqué au paragraphe 1. Cela améliorerait considérablement l'information sur les produits et permettrait aux consommateurs de ne pas se sentir trompés lors de l'achat. Non seulement les véganes, mais aussi de nombreux autres consommateurs tels que les végétariens, ceux qui suivent des préceptes alimentaires religieux et ceux qui suivent des
principes liés à la santé, bénéficieraient d'un tel dispositif préliminaire.

FOCUS SUR : LES TESTS SUR ANIMAUX

L'expérimentation animale est une pratique cruelle et non scientifique. Les **méthodes alternatives** disponibles sont plus éthiques et plus fiables dans la recherche elle-même.

Les méthodes alternatives comprennent : les modèles informatiques, l'analyse chimique, les ressources statistiques (telles que l'épidémiologie et la méta-analyse), les organes bio-artificiels, les sérums de cellules humaines in-vitro issus de dons volontaires.

Prenons le cas d'une entreprise qui commande directement ou indirectement des tests sur les animaux et décide de mettre sur le marché un produit à base de plantes. Ce produit sera-t-il végane ? Non. Ce produit sera « végétal » s'il ne contient pas d'ingrédients d'origine animale, mais il NE PEUT PAS être qualifié de végane.

FOCUS SUR : LA CONTAMINATION CROISÉE

La contamination croisée avec des allergènes est une question de sécurité alimentaire. Ce que l'on trouve sur l'emballage du produit indique une possible contamination croisée. Les produits contenant des « **traces de...** » sont-ils véganes ? Tout à fait. Cette mention doit exister parce qu'il est plus important de protéger le consommateur allergique que le végane qui fait un choix éthique et peut accepter, avec une rare et infime possibilité, une contamination croisée. Dans la production de vins, d'huiles, de farines, de jus de fruits, de confitures et d'autres produits végétaux, il peut y avoir une minime possibilité que des allergènes ou même des insectes ou des fragments d'animaux puissent s'introduire malencontreusement pendant la production. Il est presque inévitable, par exemple, de trouver de l'ADN animal dans l'huile et le vin. Ce sont des contaminations qui peuvent affecter 0,001% de la production. Il est donc toujours utile de protéger la personne allergique, mais on ne peut certainement pas dire qu'il y a des traces de produits animaux. La « trace » n'est pas un composant du produit.

LE STANDARD VÉGANE : "CONVIENT AUX VÉGANES".

Dans les pages suivantes, **les documents originaux**.

1. Le document soumis à la Commission européenne préparé par les associations concernées.

2. Les réactions du commissaire européen Vytenis Andriukaitis

“SUITABLE FOR VEGANS”: THE EUROPEAN STANDARD ON VOLUNTARY LABELLING OF FOODS

The consumption of plant-based products is increasing and the market is becoming more and more attractive. Vegan trademarks and certifications are highly valued by producers and manufacturers, even those who do not produce exclusively plant-based food. Many companies which sell meat and dairy products are introducing plant-based product lines to the market , and we are seeing inaccuracies in product information and labelling on packaging. Consumers have the right to be informed in a transparent way in order to enable them to make choices that reflect their lifestyle or diet.

There is a legislative gap at the European level as far as the legal definition of a "vegan product" is concerned. There is no single clear and unequivocal definition. We know that a product is 100% vegetable if it does not contain components of animal origin (ingredients, additives or adjuvants).

But what does "vegan" exactly mean?

The working group led by Safe (Safe Food Advocacy Europe) has worked to define a minimum European standard to clarify the underlying concept of "vegan": a set of rules that together constitute the substantial meaning of the term "vegan". The participating organisations in the working group are all strictly vegan which ensures that the recommendation has come from a credible, reliable source and accurately reflects the needs of ethical vegans.

THE VEGAN ORGANIZATIONS CURRENTLY INVOLVED IN THE PROJECT ARE:

Associazione Vegani Italiani Onlus

Förderkreis Biozyklisch - Veganer Anbau

Safe Food Advocacy Europe

The Vegan Society

Vegan France

VEGANOK

Vegetik

The term "vegan" not only indicates the absence of animal derivatives in a given product but clarifies the PRESENCE of minimum ethical requirements. All the participating organisations have worked together to achieve this goal and the official document was presented to the European Commission.

The working group first met in Bruxelles on 10th June 2015.
The position paper drafted by the Working Group to define food 'suitable for vegans' was sent by a group of 6 MEPs on 22nd February 2017.

The document was sent to the European Commission through the work of these 6 MEPs: Claude Turmes, Cornelia Ernst, Eleonora Evi, Dacina Octavia Sârbu, Marietje Schaak, Sirpa Pietikäinen.

Here are the contents of the document signed by all organisations:

Safe Food Advocacy Europe

STRIVING FOR SAFER FOOD FOR EUROPEAN CONSUMERS

PRODUCTS SUITABLE FOR VEGANS: 3 BASIC RULES

As a minimum, to be eligible for consideration for labelling as 'suitable for vegans' a food needs to:

1. NOT contain ingredients of animal origin. Foods suitable for vegans DO NOT contain any ingredients of animal origin (including food additives, carriers, flavourings, enzymes) NOR any processing aids of animal origin that have been added or used during the manufacturing process, preparation, treatment or placing on the market of foods.

2. During manufacturing, preparation, treatment or placing on the market, involuntary cross contamination with products that do not comply with the requirements of the paragraph 1. can be admitted and is compatible with the vegan labelling of the product.

3. The operator under whose name or business name the food is marketed (or, if that operator is not established in the Union, the importer into the Union market) MUST NEITHER conduct NOR commission vivisection or testing on any animal of the food, nor of the ingredients or processing aids used. If the operator ceases such practices, their foods MAY then be eligible for consideration. The claim that a food is 'suitable for vegans' implies that, as far as possible and practicable, animals have not been used at any stage of the preparation of that food.

A food that is suitable for vegans will meet the requirements to be suitable for vegetarians.

Definition of Animal: an “animal” is any individual member of the Animal Kingdom that is any vertebrate or multicellular invertebrate.

As an intermediate step, a “No Ingredients from Animals” Standard could be considered, as set out in paragraph 1. This would significantly improve the provision of information, and would make it far less likely that consumers would be misled about the foods they are buying. Not only vegans, but also many other consumers such as vegetarians, those with religious beliefs around foods, and those with health conditions relating to food, would benefit from such a preliminary scheme.

Ref. Ares(2017)1714093 - 30/03/2017

European Commission

Vytenis ANDRIUKAITIS
Member of the European Commission

Berl 08/369
Rue de la Loi, 200
B-1049 Brussels - Belgium
Tel. 00.32.2.295.41.59
e-mail: vytenis.andriukaitis@ec.europa.eu

30. 03. 2017

Brussels,
ARES(2017)

Mr Claude Turmes (Greens/EFA)
Ms Cornelia Ernst (GUE/ NGL)
Ms Eleonora Evi (EFDD)
Ms Daciana Octavia Sârbu (S&D)
Ms Marietje Schaake (ALDE)
Ms Sirpa Pietikäinen (EPP)
Members of the European Parliament
European Parliament
60, rue Wiertz
B-1047 Bruxelles

Honourable Members of the European Parliament,

Thank you for your letter of 22 February 2017 on the labelling of vegan and vegetarian food.

I share your views that food information to consumers should not be misleading or confusing and be provided in a clear manner.

When EU legislation on food labelling was last revised, the legislators recognised the importance that information given on a voluntary basis on the suitability of foods for vegetarians and vegans comply with such requirements.

The Council and the European Parliament have thus requested[1] the Commission to adopt an implementing act to ensure that such voluntary information related to the suitability of foods to vegetarians or vegans is not ambiguous or confusing for the consumer. The Commission cannot however commit at this stage to a specific date or content of such a measure.

[1] Article 36(3)(b) of Regulation (EU) No 1169/2011, OJ L 304, 22.11.2011.

Under Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers, the Commission has to adopt certain implementing acts/reports within certain specific deadlines. The Commission is therefore tackling these actions as a priority; for example it is currently working on an implementing act related to the provision of information on the origin of the primary ingredient, as foreseen by Article 26 of the Regulation.

Yours sincerely,

Cc: Commissioner Vella, Commissioner Jourova, Commissioner Hogan

Electronically signed on 30/03/2017 12:48 (UTC+02) in accordance with article 4.2 (Validity of electronic documents) of Commission Decision 2004/563