



# Internationale Vegan-Richtlinien

(Stand 2020)

Offizielles PDF-Dokument

**Unser Label**  
für Gastronomen



**Unser Label**  
für Hersteller



## Gliederung

1. Präambel für eine vegane Welt
2. Das VRIENDLY Vegan-Label als universelles Zeichen für zertifizierte vegane Produkte und Produktionsstätten und Abfüllstationen
  - 2.1. Produktzertifizierung
  - 2.2. Zertifizierung von Produktionsstätten für den Direktverkauf wie Restaurants, Cafes etc.
  - 2.3. Zertifizierung von Abfüllstellen wie Unverpacktläden u.ä.
3. VRIENDLY Vegan-Richtlinien für vegane Produkte
  - 3.1. Definition von „vegan“
  - 3.2. Abgrenzung zu Produkten, die umgangssprachlich als „vegetarisch“ bezeichnet werden
  - 3.3. Ausschluss von Zutaten
  - 3.4. Ausschluss von gentechnisch veränderten Organismen (GVO)
  - 3.5. Verwendung von Nährmedien, Einzellern, Pilzen, Algen o.ä.
  - 3.6. Verbot von Tierversuchen
  - 3.7. Regeln zu möglichen Verunreinigungen / Cross-Kontamination
  - 3.8. Hygiene Regeln in der Produktion & Zubereitung nicht rein veganen Produktionsstätten
  - 3.9. Tierische Bestandteile bei Düngung und Verpackung
4. Kontrollen zur Einhaltung der Richtlinien, Inspektionen und Konsequenzen bei Verstößen
  - 4.1. Kontrolle bei Antragstellung
  - 4.2. Musterprüfungen
  - 4.3. Prüfungen von im Handel befindlichen Produkten
  - 4.4. Online-Meldemöglichkeit durch Konsumenten
  - 4.5. Vor Ort-Kontrollen, Inspektionen
  - 4.6. Audit, Dokumentenprüfungen, Lieferantenerklärungen
  - 4.7. Laborkontrollen
  - 4.8. Konsequenzen bei Verstößen
5. Lizenzierungsverfahren
  - 5.1. Kosten
  - 5.2. Bearbeitungsdauer
  - 5.3. Registrierung des Antragstellers
  - 5.4. Antrag auf Lizenzierung des / der Produkt(e)
  - 5.5. Antrag auf Lizenzierung einer Produktionsstätte / Abfüllstelle
  - 5.6. Prüfung der Antragsunterlagen durch den Lizenzgeber
  - 5.7. Erteilung der Lizenz(en), Vergabe der Produkt-IDs oder Hersteller-ID
  - 5.8. Zusendung der Lizenzurkunde(n)
  - 5.9. Gültigkeit der Lizenz, Entzug / Aberkennung der Lizenz oder Aussetzung der Gültigkeit
6. Verwendung der Lizenz, des VRIENDLY Vegan-Labels und der Lizenzurkunde
  - 6.1. Nachhaltigkeit bei Druck auf Verpackungen
  - 6.2. Online-Nutzung des VRIENDLY Vegan-Labels
  - 6.3. Nutzung der Urkunde
  - 6.4. Nutzung der verschiedenen VRIENDLY Vegan-Label Sticker
  - 6.5. Nutzung des VRIENDLY Vegan-Labels auf Speisekarten, Aushängen, Abfüllstationen etc.
  - 6.6. Fotos & Rezeptvorschläge auf Verpackungen etc.
7. Salvatorische Klausel, Schlussbestimmung

## 1. Präambel für eine vegane Welt

Nach einer aktuellen Forsa-Umfrage (06/2020) bezeichnen sich 55% der Deutschen als „bewusste Flexitarier“! Diese Gruppe hat den größten Einfluss auf die Ernährungswende hin zu einer pflanzenbasierten Ernährung, die wir mit unseren Aktivitäten unterstützen möchten. Mit jedem Einkauf, jeder Mahlzeit, jeder Art von Konsum können wir alle einen positiven Impact haben. Sehr viele Unternehmen beteiligen sich bereits daran, die Welt etwas veganer zu machen. Diese Unternehmen und die bewussten Konsumenten möchten wir zusammenbringen, für unsere Welt, die Tiere und die Menschen. Unterstützen Sie Unternehmen und Konsumenten durch das VRIENDLY Vegan-Label und lassen Sie uns gemeinsam dazu beizutragen, die Welt veganer zu machen! Jeder noch so kleine Schritt hilft, insbesondere, wenn immer mehr Menschen mitmachen. Schließen Sie sich an und helfen Sie mit. Danke auch im Namen der nächsten Generationen!

## 2. Das VRIENDLY Vegan-Label als universelles Zeichen für zertifizierte vegane Produkte und Produktionsstätten und Abfüllstationen

Die Welt ist kompliziert und wir machen es oft noch komplizierter mit all unseren Regeln. Das muss aber nicht zwingend so sein. Das VRIENDLY Vegan-Label ist das weltweit einzige, universell einsetzbare Label zur Kennzeichnung, dass etwas vegan ist.

Es ist als universelles Vegan-Label geeignet zur Kennzeichnung von veganen Produkten jeder Art, egal ob Nahrungsmittel, Körperhygiene, Putzmittel, Druckerzeugnisse, Bekleidung, Getränke oder Kosmetik. In all diesen Bereichen kommen tierische Anteile zum Einsatz und wir wollen dieses reduzieren, indem wir sichtbar machen, welches Produkt auf tierische Anteile oder gar Tierversuche verzichtet. Diese Produkte dürfen zur Auszeichnung das VRIENDLY Vegan-Label tragen und erhalten sogar eine individuelle Produkt-ID, sowie einen Eintrag in unserer Online-Datenbank.

Aber was tun, wenn Produkte nicht (mehr) verpackt sind? Etwa im Cafe, Restaurant oder einem der modernen Un-Verpackt-Läden? Auch hier kommt das VRIENDLY Vegan-Label zum Einsatz. Schon an der Eingangstür dieser Unternehmen können Sie sehen, ob es mit dem VRIENDLY Vegan Label zertifiziert ist und Sie sicher speisen, trinken oder unverpackt einkaufen können. Bietet das Unternehmen nicht nur vegane Produkte an, so ist Veganes durch unsere „V“ direkt auf der Karte oder an der Abfüllstation gekennzeichnet. Dieses führt macht den Einkauf sicherer und steigert die Awareness für vegane Produkte.

### 2.1. Produktzertifizierung

Das VRIENDLY Vegan-Label kann für fast alle Arten von Produkten angewendet werden. Weil Verbraucher immer mehr darauf achten, ethisch korrekt zu konsumieren und einzukaufen, findet das VRIENDLY Vegan-Label Verwendung bei Nahrungsmitteln, Getränken, Kosmetika, Körperhygiene etc. etc. Eigentlich macht

eine vegane Zertifizierung für jede Art von Produkt Sinn.

Das VRIENDLY Vegan-Label enthält eine eindeutige Produkt-ID, anhand derer Konsumenten online die Echtheit und Gültigkeit der Zertifizierung prüfen können. So wird ein Missbrauch wie bei anderen Labels unterbunden.

## 2.2. Zertifizierung von Produktionsstätten für den Direktverkauf wie Restaurants, Cafe etc.

Das VRIENDLY Vegan Label lässt Sie schon an der Eingangstür erkennen, ob Sie hier sicher vegane Speisen und Getränke serviert bekommen und ob das Personal dafür geschult und sensibilisiert ist. So werden Missverständnisse und Cross-Kontaminationen bei der Zubereitung vermieden. Rein vegane Cafes und Restaurants werden von uns kostenlos zertifiziert. Bei allen anderen ist es nötig sicherzustellen, dass gewisse Zubereitungsstandards eingehalten werden. Hierzu stellen wir Regeln und Tipps bis hin zu Kochbüchern zur Verfügung. Weiterhin erhalten diese Unternehmen von uns kleine „V“-Aufkleber zur Kennzeichnung der veganen Speisen auf der Speisekarte oder im Display. Zusätzlich erhalten alle Unternehmen eine Urkunde zum Aufhängen und das VRIENDLY Vegan-Label für die Eingangstür. Auf der Urkunde ist eine eindeutige Unternehmens-ID, mit der Konsumenten die Echtheit und Gültigkeit online prüfen können.

## 2.3. Zertifizierung von Abfüllstellen wie Unverpacktläden u.ä.

Unverpacktläden sprießen überall aus dem Boden, weil die Meschen Verpackungsmüll und insbesondere Plastik vermeiden möchten. Wir werden dieser Tatsache gerecht und zertifizieren sie, indem wir auch hier unsere Richtlinien anwenden, um Cross-Kontamination zu vermeiden und dafür zu sorgen, dass an den einzelnen Abfüllbehältern sofort durch unser kleines „V“ erkennbar ist, ob es sich um ein veganes Produkt handelt. Für die Kunden sichtbar wird die Zertifizierung durch eine Urkunde mit online prüfbarer individueller ID und das VRIENDLY Vegan-Label für die Tür.

# 3. VRIENDLY Vegan-Richtlinien

Die VRIENDLY Vegan-Richtlinien sind die genauesten und ausführlichsten unter allen Vegan Zertifizierungen. Wir garantieren dadurch für die höchstmögliche Sicherheit und Qualität im Sinne von Konsumenten und Unternehmen. Dabei ist es trotz des Umfangs doch sehr einfach: Keinerlei tierische Zutaten & keine Tierversuche.

## 3.1. Definition von „vegan“

VRIENDLY versteht den Begriff „vegan“ als „pflanzlich“. Aufgrund der Modernisierung unserer Gesellschaft und der Herstellungsmöglichkeiten weiten wir die Definition auf „nicht tierischen Ursprungs“ aus, so dass

z.B. auch Kunstfasern in Bekleidung vegan sind. Wir freuen uns, wenn Hersteller natürliche Zutaten und Rohstoffe verwenden. In der Definition von vegan ist jedoch erdölbasiertes Kunstleder genauso vegan wie Kunstleder aus Ananas oder anderen natürlichen Rohstoffen.

Außer bei den tatsächlichen Zutaten, dürfen auch im Herstellungsprozess keine tierischen Produkte (z.B. zur Klärung von Getränken) eingesetzt werden. Tierversuche sind selbstverständlich ebenso nicht zulässig.

## 3.2. Abgrenzung zu Produkten, die umgangssprachlich als „vegetarisch“ bezeichnet werden

VREINDLY bietet bewusst kein Label für sogenannte „vegetarische“ Produkte an, welche ggfs. Milch oder Eier enthalten. Auch diese tierischen Produkte sind mit Tierleid, Umweltverschmutzung etc. verbunden. In den letzten Jahren haben innovative Unternehmen so mannigfaltige Produkte entwickelt, dass Milch und Eier inzwischen leicht durch vegane Produkte zu ersetzen sind.

Auch kommt es bei einigen Labels, die vegan und vegetarisch kennzeichnen wegen der Wortähnlichkeit häufig zu Verwechslungen.

## 3.3. Ausschluss von Zutaten

Generell dürfen die lizenzierten Produkte keinerlei tierische Inhaltsstoffe enthalten.

Auch dürfen bei der Produktion keinerlei tierische Produkte zum Einsatz kommen, selbst wenn diese im Endprodukt wieder herausgefiltert werden. Dieses gilt z.B. für die Klärung von Wein, Bier oder Fruchtsäften für die Nutzung von Gelatine, Blut, Chitosan, Kasein oder Fischblasen. Ebenso ist beispielsweise das Reinigen von raffiniertem Zucker mit Tierkohle (Knochen-Kohle) unzulässig.

Analog gilt diese Regelung für jegliche Aromen, Enzyme, Trägerstoffe, Zusatzstoffe in jeglicher Verarbeitungsstufe.

Die Liste ausgeschlossener Stoffe finden sie hier:

**[„Liste nicht zulässiger Stoffe“ auf Seite 15](#)**

**[„Liste von unerlaubten, da tierischen E-Stoffen“ auf Seite 15](#)**

**[„Liste kritischer E-Stoffe“ auf Seite 16](#)**

## 3.4. Ausschluss von gentechnisch veränderten Organismen (GVO)

Das VRIENDLY Vegan Label erlaubt keinerlei gentechnisch veränderte Zutaten, auch wenn sie in einigen Ländern erlaubt sind. Aufgrund von leider unvermeidbaren Cross-Kontaminationen bei Anbau, Transport

und Verarbeitung entsprechen wir mit unserer Anforderung der aktuell gültigen *EG Verordnung 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel*, welche eine Verunreinigung von weniger als 0,9% erlaubt. (Ausnahme Japan bis 2025)

### 3.5. Verwendung von Nährmedien, Einzellern, Pilzen, Algen o.ä.

In allen Produktions- und Verarbeitungsstufen gelten die Regelungen für ausgeschlossene Zutaten. Dabei zu berücksichtigen sind dabei ebenfalls sind alle Bio-Technikmethoden unter Einsatz von Nährmedien, Einzellern, Pilzen, Algen, Bakterien u.ä. wie beispielsweise die Fermentation bei veganem Joghurt, veganer Käsealternativen oder Tempeh. Auch all diese müssen den Regelungen nach 3.3. entsprechen und dürfen nicht tierischen Ursprungs sein, wobei Tiere im Sinne von Mehrzellern (außer Pilze) mit eigenem Stoffwechsel (nicht lichtbasiert) sind.

### 3.6. Verbot von Tierversuchen

Für alle Inhaltsstoffe, Hilfsstoffe und jegliche zur Verarbeitung eingesetzten Hilfsmittel gilt ein absolutes Verbot von Tierversuchen. Dieses erstreckt sich natürlich auch auf Tierversuche bei denen Dritte Auftragsarbeiten für den Hersteller durchführen.

Ausnahmen sind nur im Sinne von Produkttests bei für Tiere bestimmten Produkte an den jeweiligen Ziel-Tierarten erlaubt.

### 3.7. Regeln zu möglichen Verunreinigungen / Cross-Kontamination

Bei der Produktion sind höchste hygienische Standards anzulegen. Insbesondere gilt dieses, wenn in der Produktionsstätte auch nicht vegane Lebensmittel oder Produkte hergestellt werden. Nach jedem Produktionslauf sind alle Behälter und Flächen so zu reinigen, dass nicht vegane Spuren von maximal 0,1% nicht überschritten werden. Dieses wird randomisiert durch den Lizenzgeber in Laborkontrollen untersucht. Der Hersteller kann auf den Produkten eventuelle Spuren von Allergenen vermerken. Bei Spuren gehen wir von unter 0,1% aus, so dass diese Produkte trotzdem vegan sind. Eine Verpflichtung zur Kennzeichnung dieser theoretisch möglichen Spureneinträge gibt es nicht.

### 3.8. Hygiene Regeln in der Zubereitung bei nicht rein veganen Betrieben

Bei Cafes, Restaurants u.ä., welche nicht ausschließlich vegane Lebensmittel verarbeiten, sind unbedingt Cross-Kontaminationen zu vermeiden. Alle hierzu möglichen Vorkehrungen sind dabei zu treffen.

- Lagerung in verschiedenen, verschlossenen Behältnissen

- Zubereitung in bzw. mit getrennten Küchengeräten wie z.B. Schneidebretter, Messer, Schüsseln, Pfannen, Backbleche, Kuchenformen, Milchaufschäumer etc. – sofern technisch nicht möglich, muss vor jeder Benutzung eine entsprechende Reinigung durchgeführt werden. Optimalerweise sind die Hilfsmittel für die vegane Zubereitung zu kennzeichnen und separat zu lagern.

- Getrennte Nutzung von Hilfsmitteln wie Kochwasser oder Frittierfett – z.B. keine Pommes Frites im gleichen Fett wie Chicken Nuggets

### 3.9. Tierische Bestandteile bei Verpackung und Düngung

Für den Anbau der verarbeiteten Pflanzen wäre natürlich ein bio-vegane Landbau eine perfekte Voraussetzung. Leider sind diese Erzeugnisse jedoch aktuell noch nicht im genügenden Umfang verfügbar. Daher ist der Anbau nicht Teil der Zertifizierung.

Ebenso verhält es sich mit der Verpackung der Produkte. Nach Möglichkeit ist auch hierbei auf tierische Bestandteile zu verzichten, z.B. beim Kleber für die Etiketten, nichtsdestotrotz ist die Verpackung nicht Bestandteil der Zertifizierung.

Zu Düngung und Verpackung bietet der Lizenzgeber jedoch gerne kostenlose Beratung zu veganen Alternativen an und vermittelt ggfs. Kontakte zu entsprechenden Produzenten.

## 4. Kontrollen zur Einhaltung der Richtlinien, Inspektionen und Konsequenzen bei Verstößen

Das VRIENDLY Vegan-Label will Verbrauchern und Unternehmen Sicherheit bieten. Daher gibt es ein mehrstufiges System und verschiedene Kontrollinstanzen und Level. Kein anderes Vegan Label bietet aktuell so vielschichtige Kontrollen und trotzdem sehr geringe Kosten und wenig Komplikationen.

### 4.1. Kontrolle der Antragstellung

Die Antragstellung für das VRIENDLY Vegan-Label erfolgt grundsätzlich online durch Eingabe aller Daten durch den Antragsteller. Somit werden Übertragungs- oder Lesefehler ausgeschlossen. Alle Daten werden von VRIENDLY Vegan-Spezialisten geprüft. Bei Bedenken oder Problemen wird der direkte Kontakt zum Antragsteller aufgenommen, ansonsten wird mit der Bearbeitung fortgefahren.

### 4.2. Musterprüfungen

Der Lizenzgeber kann zu jedem Zeitpunkt vom Antragsteller kostenlose Produktmuster zur Prüfung anfordern. Dieses wird randomisiert nach dem Zufallsprinzip gehandhabt oder bei Bedenken bzw. Unklarheiten bei der Antragsstellung. Die Kosten für Muster und Versand trägt der Antragsteller. Kosten für eventuell

notwendige Laborkontrollen übernimmt VRIENDLY.

### 4.3. Prüfungen von im Handel befindlichen Produkten

Der Lizenzgeber erwirbt permanent randomisiert lizenzierte Produkte verdeckt im Handel und unterzieht diese verschiedenen Prüfungen bis hin zu Laboruntersuchungen. Der Einkauf erfolgt verdeckt und ohne Ankündigung. Die Kosten für Erwerb und Prüfungen trägt VRIENDLY als Lizenzgeber.

### 4.4. Online-Meldemöglichkeit durch Konsumenten

Anhand der individuellen Lizenz-ID kann jeder Konsument online prüfen, ob die Zertifizierung echt und gültig ist. Nach Eingabe der Produkt ID oder der EAN Nummer des Produktes erscheint der Datenbank-Eintrag zum jeweiligen Produkt. Hat der Konsument Bedenken zur Reinheit des Produktes, findet er/sie hier ein Meldeformular, um Probleme direkt an VRIENDLY zu melden. Der Lizenzgeber geht jeder Eingabe kurzfristig nach und prüft ggfs. Vorhandene Bedenken gegenüber dem Produkt bis hin zur Laborprüfung. Die Kosten trägt der Lizenzgeber VRIENDLY.

Kein anderes Label bietet eine solche permanente Einbindung der Verbraucher.

### 4.5. Vor-Ort-Kontrollen, Inspektionen

VRIENDLY führt regelmäßig angekündigte und unangekündigte Kontrollen der zertifizierten Unternehmen und der Produktionsstätten durch. Insbesondere in der Gastronomie sind es überwiegend unangekündigte Kontrollen. Hierfür trägt VRIENDLY die Kosten.

Bei Produktionsstätten finden Kontrollen in der Regel nach Terminvereinbarung durch. Diese sollen einmal jährlich durchgeführt werden. Dabei werden im Verdachtsfall Laboruntersuchungen durchgeführt. Nach Möglichkeit erfolgen die Kontrollen durch speziell geschulte Mitarbeiter / Mitglieder des Lizenzgebers, auch um die Kosten gering zu halten. Der Lizenzgeber kann jedoch auch externe Dienstleister beauftragen. Termine und Kosten, welche der Lizenznehmer trägt, werden im Vorhinein abgeklärt. VRIENDLY hat dabei das Ziel, die Kosten so gering wie irgend möglich zu halten.

UPDATE: In Zeiten von COVID 19 sind in einigen Fällen ausnahmsweise auch Kontrollen per mobiler Video-Konferenz möglich. Der Lizenzgeber entscheidet über diese Maßnahme. Kosten fallen dann für den Lizenznehmer nicht an.



## 4.6. Audit, Dokumentenprüfungen, Lieferantenerklärungen

Der Lizenzgeber prüft regelmäßig eventuelle Risiken bei den Zutaten und Rezepturen. Bei der Nutzung sogenannter kritischer Stoffe, i.d.R. E-Stoffe, welche theoretisch auch tierischer Herkunft sein können, kann der Lizenzgeber eine Lieferantenerklärung vom Lizenznehmer verlangen. Es ist daher anzuraten, dass der Lizenznehmer sich von seinen Vorlieferanten bestätigen lässt, dass kritische Stoffe nicht tierischen Ursprungs sind.

Zur Vorbereitung von Vor-Ort-Kontrollen wird vorab eine Selbstauskunft vom Lizenznehmer angefordert, um kritische Punkte bereits zu diesem Zeitpunkt zu erkennen und ggfs. zu klären. Prüfungsschwerpunkte sind Produktions- und Personalhygiene, Zutaten und Herstellung. In speziellen Fällen auch Reifungsprozesse und Lagerung.

Zur Auditplanung kann der Lizenzgeber auch Fotos oder Videos von den Produktionsstätten anfragen, um die Vor-Ort-Inspektion vorzubereiten, zu erleichtern oder in Ausnahmefällen auszusetzen.

## 4.7. Laborkontrollen

Der Lizenzgeber führt regelmäßig auf eigene Kosten randomisierte Laborkontrollen durch. Gleiches gilt für Verdachtsfälle auf Verunreinigung oder Cross-Kontamination und teilweise auch bei Verbrauchermeldungen.

Grundsätzlich trägt der Lizenzgeber VRIENDLY die Kosten, um den Lizenznehmern möglichst geringe Kosten für das VRIENDLY Vegan-Label zu ermöglichen und ihn zu motivieren, weitere vegane Produkte zu entwickeln und lizensieren zu lassen. Eine Ausnahme bildet ein vorsätzlicher Verstoß gegen die VRIENDLY Vegan Richtlinien durch den Lizenznehmer. Nur in diesem Fall trägt der vorsätzlich vertragsbrüchige Lizenznehmer die Laborkosten.

## 4.8. Konsequenzen bei Verstößen

Ergeben sich bei Kontrollen Verdachtsfälle, so werden diese umgehend mit dem Lizenznehmer besprochen. Sofern die Mängel sich einfach und kurzfristig beseitigen lassen, wird diese Maßnahme durchgeführt und die Sache ist erledigt.

Sind die Mängel größeren Umfanges oder lässt sich nachweisen, dass bereits im Handel befindliche Produkte nicht den VRIENDLY Vegan-Richtlinien entsprechen, so wird ein Rückruf durchgeführt bzw. die Verkaufsstellen und Verbraucher über Art und Umfang der Verunreinigung mit Angabe der Chargennummer o.ä. informiert.

Lässt sich die Produktion nicht stoppen und das Problem beheben, kann der Lizenzgeber die Lizenz für einen notwendigen Zeitraum ruhen lassen. Ist eine Abstellung der Mängel auf Dauer nicht möglich oder wurde vorsätzlich gegen die VRIENDLY Vegan-Richtlinien verstoßen, kann die Lizenz nach Ermessen des

Lizenzgebers entzogen werden.

Diese Angaben erfolgen ebenfalls in der VRIENDLY Datenbank, welche jeder Verbraucher über die Eingabe der Produkt-ID oder des EAN-Codes aufrufen kann.

Im Gegensatz zu anderen Vegan-Labels wird im Zweifelsfall dort auch vermerkt, ob eine Lizenz ruht oder entzogen wurde. Größtmögliche Transparenz und Verbraucherschutz sind Maximen der VRIENDLY Vegan-Richtlinien!

## 5. Lizenzierungsverfahren

Das VRIENDLY Vegan-Label bietet maximale Verbrauchersicherheit bei minimalen Kosten für den Lizenznehmer. Dieses begründet sich zum einen darin, dass VRIENDLY e.V. ein als gemeinnützig anerkannter Verein ist und Profit-Interessen nicht im Vordergrund stehen, zum anderen in einem perfektionierten, digitalen Lizenzierungs-Prozess.

### 5.1. Kosten

Das Kostenmodell für das VRIENDLY Vegan-Label ist eine Art Flatrate-Modell. Jede Lizenzierung kostet den Lizenznehmer €99,- (netto, Stand Juli 2020).

Egal ob Produkt, Restaurant, Cafe, Eisdiele, Un-Verpacktladen, Ladengeschäft mit Abfüllstation. Die Rechnungsstellung erfolgt zzgl. der gültigen deutschen Mehrwertsteuer. Bei Eingabe einer Umsatzsteuer-ID außerhalb Deutschlands wird der Betrag selbstverständlich netto berechnet.

Die Lizenzierungskosten sind EINMALIG! Es fallen keine zukünftigen Kosten für die Lizenz an.

Einzige weitere Kosten können mögliche Inspektionen von Produktionsstätten bei Produktlizenzierungen darstellen. Auch hier wird aber kein Profit durch den Lizenzgeber angestrebt. Da Inspektionen bei Restaurants, Cafes etc. unangekündigt durch VRIENDLY selbst durchgeführt werden, entstehen hier für die Lizenznehmer keine Kosten.

### 5.2. Bearbeitungsdauer

In unserer Zeit ist es für Unternehmen zunehmend notwendig, schnell und flexibel handeln zu können. VRIENDLY wird diesem gerecht durch Nutzung digitaler Prozesse und Bearbeitung der Anträge aus virtuellen Büros. Dieses senkt die Kosten wie in 5.1. ersichtlich und ermöglicht gleichzeitig eine sehr schnelle Bearbeitung.

Bei korrekt und vollständigen Vertragsunterlagen und eindeutigen Zutaten erfolgt die Lizenzierung i.d.R. innerhalb von 24-48 Stunden! Mit dem Abschluss wird umgehend eine Lizenz-Urkunde und das Lizenz-Label mit der eindeutigen ID in digitaler Form zum Download im Benutzerbereich zur Verfügung gestellt. Dem Unternehmen ist es somit möglich innerhalb weniger Tage „Limited Editions“ oder neue Rezepturen mit

VRIENDLY Vegan-Label auf den Markt zu bringen!

### 5.3. Registrierung des Antragstellers

Der Antrag erfolgt in digitaler Form auf unserem Portal [www.VRIENDLY.org](http://www.VRIENDLY.org). Hier registriert sich der Hersteller oder Markeninhaber mit Ansprechpartner, Kontaktmöglichkeit und sofern vorhanden Umsatzsteuer-ID. Der Antragsteller soll mit dem auf der Verpackung angegebenen Betrieb übereinstimmen.

### 5.4. Antrag auf Lizenzierung von Produkt(en)

Der Antrag auf Produktlizenzierung erfolgt nach Anlage der Firma. Es besteht die Möglichkeit zur Registrierung jeweils in Einzelschritten oder als Bulk-registrierung mehrerer Produkte per csv-upload. Geforderte Angaben sind Markenname, Produktname, EAN-Code(s), Zutatenliste.

Produkte, die in verschiedenen Verpackungsgrößen angeboten werden, zählen als ein Produkt. Mehrere Verpackungsgrößen und EAN-Codes können in diesem Fall angegeben werden.

### 5.5. Antrag auf Lizenzierung einer Produktionsstätte / Abfüllstelle (Cafe, Foodtruck etc.)

Als sogenannte Produktionsstätte / Abfüllstelle gelten folgende Arten von Unternehmen: Restaurants, Imbiss, Foodtrucks, Coffee-Bikes, Marktstände, Un-Verpacktläden, Geschäfte mit unverpackten Waren zur Vor-Ort-Abfüllung

Bei der Lizenzierung unterscheidet VRIENDLY nach rein veganen Unternehmen oder Mischunternehmen. Dieses ist in der Vorauswahl anzugeben.

### 5.6. Prüfung der Antragsunterlagen durch den Lizenzgeber

VRIENDLY als Lizenzgeber prüft die Antragsunterlagen nach bestem Gewissen auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Im Zweifel wird ein Kontakt mit dem Antragsteller aufgenommen, Produktmuster angefordert oder eine Vor-Ort-Prüfung vorgenommen. Sollte dieses nicht notwendig erscheinen, werden kurzfristig die Lizenzen erteilt.

### 5.7. Erteilung der Lizenzen, Vergabe der Produkt-IDs und Hersteller-ID

Nach erfolgreicher Prüfung werden die beantragten Lizenzen online zum Download im Kundenbereich zur Verfügung gestellt. Für jede erteilte Lizenz erhält der Antragsteller eine Lizenzurkunde.

Bei Lizenznehmern nach 5.5. ist diese Urkunde sichtbar für die Verbraucher im Restaurant, Foodtruck, Un-Verpacktläden, Abfüllstation o.ä. mindestens in der Größe DIN A4 aufzuhängen, damit der Kunde die Li-

zenz-ID sehen und online überprüfen kann. Weiterhin erhält der Lizenznehmer Aufkleber in der Größe DIN A6, welche an der Eingangstür des Ladenlokals sichtbar anzubringen ist, damit Kunden schon vor Betreten über die VRIENDLY Lizenzierung informiert sind. Bei nicht rein veganen Unternehmen stehen kleine Labels zum Download für die Speisekarte / Anzeigetafel / Abfüllbehälter zur Verfügung. Diese sind auch als Aufkleber in verschiedenen Größen erhältlich.

Bei Produkt-Lizenzen nach 5.4. erhält der Lizenznehmer für jedes Produkt eine eigene ID mit eigenem Label. Das Label ist jeweils für ein Produkt gültig. Eine Verwechslung der Labels ist durch den Lizenznehmer auszuschließen. Alle Labels können jeder Zeit im Downloadbereich abgerufen werden.

## 5.8. Zusendung der Lizenzurkunden

Die Lizenzurkunden stehen sofort nach erfolgreichem Abschluss des Lizenzierungsverfahrens online zum Download im Kundenbereich zur Verfügung. Auf Wunsch können Urkunden gedruckt und gerahmt in DIN A3 erworben und zugesendet werden.

## 5.9. Gültigkeit der Lizenz, Entzug /Aberkennung der Lizenz oder Aussetzung der Gültigkeit

Alle Lizenzen sind solange UNBEFRISTET gültig wie sich die im Antrag angegebenen Lizenzierungs-Voraussetzungen nicht ändern. Es ist keine Erneuerung nötig und es entstehen keinerlei Jahreslizenzgebühren! Eine Produkt-Lizenz erlischt mit Veränderung der Zutatenliste. Deshalb ggfs. frühzeitig in einem solchen Fall eine neue Lizenz für die veränderte Rezeptur beantragen.

Lizenzen nach 5.5. gelten für den Antragssteller. Bei Aufgabe des Betriebes erlischt die Lizenz automatisch. Bei Umzug gilt die Lizenz weiter solange die VRIENDLY Vegan-Richtlinien eingehalten werden. Bitte teilen sie uns die neue Adresse rechtzeitig mit, damit wir die Urkunde erneuern und die Datenbank updaten können. Bei Unternehmensverkauf / -Übernahme kann die Lizenz ebenfalls übernommen werden. Auch hier ist ein Update erforderlich.

## 6. Verwendung der Lizenz des VREINDLY Vegan-labels und der der Lizenzurkunde

Mit den nachfolgenden Regeln möchten wir nicht uns als Lizenzgeber, sondern Verbrauchern, Lizenznehmern und auch der Umwelt gerecht werden.

### 6.1. Nachhaltigkeit bei Druck auf Verpackungen

VRIENDLY ermutigt alle Lizenznehmer, sich umweltfreundlich zu verhalten. Wir empfehlen einen umweltfreundlichen & veganen Druck, auch wenn dieses nicht Teil der Lizenzierungsvoraussetzungen ist. Aus Umweltgründen kann der Lizenznehmer auch nach Lizenzerwerb bereits vorher gedruckte Verpackun-

gen verbrauchen und ist nicht gezwungen, diese aufgrund einer notwendigen sofortigen Verwendung des VRIENDLY Vegan-Labels zu entsorgen.

Das aktuelle Label ist im Kundenbereich zum Download verfügbar. Die Verwendungsregeln sind im Style-Guide geregelt, der Teil der Lizenzierungsvereinbarung ist.

## 6.2. Online Nutzung des VRIENDLY Vegan-Labels

Je nach Art der Lizenzierung kann das erteilte VRIENDLY Vegan-Label mit individueller Produkt- oder Unternehmens-ID sofort nach Erteilung online auf allen Kanälen genutzt werden. Dabei ist immer das Label mit der ID zu verwenden, um eine Überprüfung durch Verbraucher zu ermöglichen. Bei einer Produkt-ID ist die Lizenz und Verwendung an das jeweilige Produkt gebunden. Eine missverständliche Darstellung in anderen Bereichen oder neben anderen Produkten ist nicht zulässig.

Der Lizenzgeber darf in seinen Medien die Logos der Lizenzgeber veröffentlichen.

## 6.3. Nutzung der Urkunde

Die Lizenz-Urkunde darf analog zu 6.2. auch online genutzt werden.

Bei Unternehmens-Urkunden ist ein Aushang im Kundenbereich mindestens in der Größe DIN A4 Teil der Lizenzierungsvereinbarung und verpflichtend, damit der Verbraucher die Unternehmens-ID und Gültigkeit online überprüfen kann.

## 6.4. Nutzung der verschiedenen VRIENDLY Vegan-Sticker

VRIENDLY stellt seinen Lizenznehmern neben digitalen VRIENDLY Vegan-Labels und VRIENDLY V-Icons auch als Aufkleber zum Selbstkostenpreis oder als Teil des Lizenzpaketes zur Verfügung.

Sticker „VRIENDLY Certified Vegan“ in DIN A6 für die Eingangstür, Theke oder wo auch immer der Verbraucher diesen zuerst sehen kann. Die Anbringung ist verpflichtend und Teil der Lizenzvereinbarung. Dieser Sticker enthält KEINE individuelle ID. Er ist vegan, wetterfest und von außen anzubringen.

VRIENDLY V-Icon Sticker in 1cm für Speise- und Getränkekarten oder Abfüllbehälter z.B. in Un-Verpacktläden. Überall, wo es nicht möglich ist das kleine V-Icon digital einzufügen, z.B. bei bereits gedruckten Speisekarten sind diese 1cm-Aufkleber unmittelbar neben jeder veganen Speise etc. anzubringen.

Den VRIENDLY V-Icon Sticker gibt es auch in einer 5cm-Version für Displays, Speisekarte auf einer Thekenrückwand oder Tageskarte. Der Einsatz erfolgt analog zum 1cm-Aufkleber neben jedem veganen Gericht etc.

Die Nutzung des VRIENDLY V-Icons zur Kennzeichnung aller veganen Gerichte, Getränke oder Inhalte von

Abfüllstationen ist verpflichtend, damit der Verbraucher erkennt, was vegan ist. Die Auswahl und Anbringung übernimmt der Lizenznehmer analog der VRIENDLY Vegan-Richtlinien.

## **6.5. Nutzung des VRIENDLY Vegan-Labels auf Speisekarten, Aushängen, Abfüllstationen etc.**

VRIENDLY stellt seinen Lizenznehmern online verschiedene VRIENDLY V-Icon-Dateien zum Download und zum Einsatz in Speisekarten, Aushängen oder Produktbeschreibungen bei Abfüllstationen zur Verfügung. Bei Speisekarten sind alle veganen Speisen und Getränke durch das kleine, kreisrunden VRIENDLY V-Icon zu kennzeichnen. Dieses kann durch Verwendung der Datei im Druck geschehen oder nachträglich durch Aufkleber, die VRIENDLY auf Wunsch in 1 cm Größe liefert (s. 6.4.). Analog dazu liefert VRIENDLY auf Wunsch größere VRIENDLY V-Icon Aufkleber für Displays etc., so dass auch dort die veganen Speisen, Getränke etc. gekennzeichnet werden können, falls das nicht in digitaler Form möglich ist. Die Anbringung der jeweiligen V-Icons übernimmt der Lizenznehmer in Übereinstimmung mit den VRIENDLY Vegan-Richtlinien.

## **6.6. Fotos & Rezeptvorschläge auf Verpackungen etc.**

Auf Produktverpackungen lizensierter Produkte, auf denen das VRIENDLY Vegan-Label angebracht ist, dürfen keine nicht veganen Rezept- oder Serviervorschläge abgedruckt werden. Dieses gilt analog für Werbefotos des Produktes mit dem VRIENDLY Vegan-Label.

## **7. Salvatorische Klausel, Schlussbestimmung**

VRIENDLY e.V. versucht mit diesen Lizenzbedingungen einen Spagat, um für Hersteller, Vertrieb und Verbraucher eine WIN-WIN-WIN-Situation zu kreieren, um die Verbreitung von veganen Produkten und Dienstleistungen zu fördern, ohne komplizierte Verfahren und hohe Kosten, die es für Lizenznehmer unattraktiv oder für Verbraucher unnötig teuer machen.

Der vegane Markt ist sehr dynamisch und so werden sich auch Anpassungen der VRIENDLY Vegan-Richtlinien nicht vermeiden lassen. Dabei wird immer die oben beschriebene WIN-WIN-WIN-Situation im Vordergrund stehen. Versprochen!

Sollte eine Richtlinie dieser Vertragsbedingungen unwirksam sein, wird die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen davon nicht berührt. Die Vertrags-Parteien verpflichten sich, anstelle der unwirksamen Bestimmung eine dieser Bestimmungen möglichst nahe kommende und wirksame Regelung zu treffen.

## 8. Anhang: Kritische und unzulässige Stoffe

### Liste nicht zulässiger Stoffe

#### Lebensmittel

Keine tierischen Inhaltsstoffe, auch nicht als Farbe (Schellack) oder Hilfsmittel während der Herstellung (z.B. Knochen-Kohle bei Zucker)

#### Getränke

Keine tierischen Inhaltsstoffe, auch nicht als Hilfsmittel während der Herstellung (z.B. Fischblase, Gelatine, Chitosan, Blut, Kasein, Knochen-Kohle bei Zucker)

#### Kosmetik

Keine tierischen Inhaltsstoffe, keine Farben mit tierischen Inhaltsstoffen wie Knochen-Kohle, Purpur-Schnecken, Karmin (Läuse) etc., Keinerlei Tierversuche

#### Körperpflege

Keinerlei tierische Inhaltsstoffe, Keinerlei Tierversuche

#### Putz- und Waschmittel

Keinerlei tierische Inhaltsstoffe, Keinerlei Tierversuche

#### Bekleidung, Schuhe, Accessoires

Keine Stoffe mit tierischen Inhaltsstoffen wie Filz, Loden oder Tweed

Keine Wolle, auch nicht unter den Bezeichnungen Angora, Mohair, Vikunja, Alpaka, Kaschmir o.ä.

Keine Seide oder sogenannte Natur-Seide

Kein Perlmutter aus Muscheln oder Schnecken z.B. an Knöpfen

Kein Horn aus Hörnern oder Hufen z.B. bei Knöpfen

Kein Leder, auch nicht als Patches

Keine Farben mit tierischen Inhaltsstoffen wie Knochen-Kohle, Purpur-Schnecken, Karmin (Läuse) etc.

Keine Klebstoffe aus tierischen Produkten wie z.B. Kasein-Leim, Glutin-Leim

### Liste von unerlaubten, da tierischen E-Stoffen

**E 120** (Echtes Karmin als roter Farbstoff) – Hergestellt aus Schildläusen hergestellt. Häufig bei Kosmetik und Getränken verwendet.

**E 901** (Bienenwachs als Füllstoff, Trennmittel oder Überzugsmittel z.B. bei Fruchtgummi oder Obst) – Um Bienenwachs zu gewinnen, werden Bienenwaben geschmolzen.

**E 904** (Schellack als Überzugsmittel z.B. bei Obst) - Als Schellack bezeichnet man die harzartigen Ausscheidungen der weiblichen Gummilackschildläuse.

**E 966** (Lactit als Süßungsmittel) - Lactit wird aus Milchzucker (Lactose) hergestellt und ist damit nicht vegan.

**E 1105** (Lysozym als Konservierungsstoff) - Wird aus Hühner-Eiklar gewonnen und ist nur bei der Käseherstellung zugelassen.

## Gelatine oder Speisegelatine

### Liste kritischer E-Stoffe

Liste von E-Stoffen, die tierischer Herkunft sein könnten. Leider gibt es dafür bei den jeweiligen E-Bezeichnungen (noch) keine Differenzierung. Daher bitte jeweils ggfs. beim Hersteller der Zutat nachfragen.

**E 270** (Milchsäure als Säuerungsmittel) - Kann von den sogenannten Milchsäure-Bakterien, aus Milch hergestellt werden. Die Bakterien können aber die Milchsäure auch aus (veganem) Zucker produzieren.

**E 304** (Ascorbinsäureester als Antioxidationsmittel oder Stabilisator) – Kann auch aus tierischen Fetten gewonnen werden, heutzutage jedoch meist aus pflanzlichen Fetten.

**E 322** (Lecithin als Emulgator, Antioxidationsmittel, Stabilisator etc.) - Lecithin wird heutzutage meistens aus Sojabohnen gewonnen, ist aber z.B. auch in Eigelb vorhanden.

**E 325** (Natriumlactat als Säureregulator) - Natriumlactat wird durch chemische Veränderung von Milchsäure (E 270) hergestellt und kann daher theoretisch auch tierischer Herkunft sein.

**E422** (Glycerin als Süßungsmittel o.ä.) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber sehr theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E432** (Polisorbat-20 als Emulgator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.



**E433** (Polisorbat-80 als Emulgator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E434** (Polisorbat-40 als Emulgator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E435** (Polisorbat-60 als Emulgator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E436** (Polisorbat-65 als Emulgator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E442** (Ammoniumphosphatide als Emulgator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 470A** (Salze als Trennmittel oder Rieselhilfe) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 470B** (Magnesiumsalze als Trennmittel oder Rieselhilfe) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 471** (Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren als Emulgator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 472A** (Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren als Emulgator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 472B** (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren als Emulgator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 472C** (Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren als Emulgator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 472D** (Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren als Emulgator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 472E** (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren als Emulga-

tor) Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 472F** (Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren als Emulgator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 473** (Zuckerester von Speisefettsäuren; Emulgator): Speisefettsäuren können von tierischen Fetten stammen.

**E 474** (Zuckerglyceride als Emulgator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 475** (Polyglycerinester von Speisefettsäuren als Stabilisator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 476** (Polyglycerin-Polyricinoleat als Emulgator) Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 477** (Propylenglycolester von Speisefettsäuren als Emulgator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 479B** (Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren als Emulgator) Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 491** (Sorbitanmonostearat als Emulgator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 492** (Sorbitantristearat als Emulgator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 493** (Sorbitanmonolaurat als Emulgator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 494** (Sorbitanmonooleat als Emulgator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 495** (Sorbitanmonopalmitat als Emulgator) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus

tierischen Fetten herstellbar.

**E 570** (Speisefettsäuren als Trägerstoff oder Trennmittel) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E 585** (Eisen-II-Laktat als Stabilisator) - Wird chemisch aus Milchsäure synthetisiert und kann daher vegan oder nicht vegan sein.

**E 634** (Calcium-5'-ribonucleotid als Geschmacksverstärker) - Wird aus natürlichen Zellen gewonnen, die pflanzlichen oder tierischen Ursprungs sein können.

**E 635** (Dinatrium-5'-ribonucleotid als Geschmacksverstärker) - Wird aus natürlichen Zellen gewonnen, die pflanzlichen oder tierischen Ursprungs sein können.

**E 640** (Glycin als Geschmacksverstärker) - Glycin kann auch aus Kollagen oder Gelatine gewonnen werden.

**E920** (L-Cystein als Mehlbehandlungsmittel) – Kann außer synthetisch auch aus Tier- oder Menschenhaaren sowie aus Federn gewonnen werden.

**E1517** (Glycerindiacetat als Trägerstoff) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**E1518** (Glycerintriacetat als Trägerstoff) - Gewonnen aus Pflanzenfetten, aber theoretisch auch aus tierischen Fetten herstellbar.

**Vitamin D** – Kann aus Fischöl oder Wollfett hergestellt werden

**Aromen** – solange nicht näher spezifiziert können diese ebenfalls tierische Bestandteile enthalten.