

Richtlinie Verarbeitung Fleisch

2020

Kriterienkatalog für die Verarbeitung von
Fleisch



Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	4
1.1	Grundlegendes und Ziele	4
1.2	Geltungsbereich	5
2	Allgemeine Anforderungen an die Verarbeitung	6
2.1	Abkürzungen und Definitionen	6
2.2	Grundlagen und gesetzliche Rahmenbedingungen	8
2.3	Betriebsbeschreibung	8
2.4	Kontinuierliche Eigenkontrollen	8
2.5	Gentechnik und Umgang mit GVOs	8
2.6	Anforderungen an Warenstrom und Dokumentation	9
2.6.1	Herkunftssicherung	9
2.6.2	Wareneingangskontrolle und Rohwarenidentifizierung	9
2.6.3	Warenstromtrennung	10
2.6.4	Schulung des Personals und der Mitarbeiter im LEH	10
2.7	Zusammengesetzte Produkte	10
2.7.1	Nicht-Verfügbarkeit von Fleisch und Fleischprodukten	11
2.7.2	Nicht-Verfügbarkeit von Ei und Eiprodukten	11
2.7.3	Nicht-Verfügbarkeit von Milch und Milcherzeugnissen	12
2.7.4	Anforderungen an weitere Zutaten tierischen Ursprungs für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe	13
2.8	Informations- und Meldepflicht	14
2.8.1	Produktfreigabe	14
2.8.2	Änderung der Verarbeitung	14
2.8.3	Zulassung weiterer Zutaten	14
2.8.4	Auslobung (Freigabe von Werbematerialien und Etiketten)	14
3	Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Fleisch und von Erzeugnissen mit Fleisch	16
3.1	Anforderungen an den LEH und Frischetheken	16
3.2	Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs	16
3.2.1	Für Produkte der Einstiegsstufe	16
3.2.2	Für Produkte der Premiumstufe	16
3.3	Regelung bei Nicht-Verfügbarkeit von Fleisch und Fleisch-Zutaten	17
4	Mitgeltende Unterlagen	18
4.1	Antrag auf Zulassung einer Zutat tierischen Ursprungs	18

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Beispiel für ein Cordon Bleu.....	13
Abbildung 2: Beispiel für ein Hühnerfrikassee (namensgebender Bestandteil)	13



1 Allgemeines

1.1 Grundlegendes und Ziele

Mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ des Deutschen Tierschutzbundes (TSL) werden Produkte tierischen Ursprungs gekennzeichnet, denen Tierschutzstandards zugrunde liegen, die für die Tiere einen wirklichen Mehrwert an Tierschutz gewährleisten. Mit den Vorgaben des Tierschutzlabels, die deutlich höher liegen als gesetzlich vorgeschrieben, soll die Tierschutzsituation landwirtschaftlich genutzter Tiere bei der Haltung, beim Transport und bei der Schlachtung spürbar verbessert werden.

Entwickelt wurden die Standards des Tierschutzlabels zusammen mit Stakeholdern aus den Bereichen Wissenschaft, Landwirtschaft, Handel und Verarbeitung. Die Einhaltung der Vorgaben wird von der Tierhaltung bis zum Verkaufsort durch unabhängige Zertifizierungsstellen kontrolliert und zertifiziert.

Das Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ umfasst zwei Anforderungsstufen: Die Einstiegsstufe und die Premiumstufe. Mit einem größeren Platzangebot, Strukturen und geeigneten Beschäftigungsmöglichkeiten stellt die Einstiegsstufe einen deutlichen Schritt in Richtung mehr Tierschutz dar. Mit der Einstiegsstufe sollen Verbesserungen für eine möglichst große Anzahl an Tieren erreicht werden. In der Premiumstufe werden die Tierhaltungsbedingungen durch Außenklimabereiche/Auslaufmöglichkeiten beziehungsweise ein nochmals erweitertes Platzangebot weiter optimiert. Diese Haltungsbedingungen entsprechen den arttypischen Bedürfnissen und Verhaltensweisen der Tiere in noch größerem Umfang.

Der Tierschutzgedanke soll auch in den verarbeiteten Produkten der Einstiegs- und Premiumstufe zum Tragen kommen. Daher beinhaltet die Verarbeitungsrichtlinie Anforderungen an die Zutaten für Produkte (Fleisch, Milch, Ei) im Handel, die mit dem Tierschutzlabel gekennzeichnet sind. Damit soll gewährleistet werden, dass bei der Herstellung von Produkten der Einstiegs- und Premiumstufe ausschließlich Zutaten verwendet werden, die den Vorgaben des Deutschen Tierschutzbundes entsprechen. Über die Zutaten hinaus werden Anforderungen an die Warenstromtrennung, Rückverfolgbarkeit und Plausibilität gestellt, um ein Verwechseln und Vermischen von TSL-Ware und Nicht-TSL-Ware zu verhindern. Somit setzen Verarbeiter die Bemühungen der verbesserten Tierhaltung und den Tierschutzgedanken bis zum verarbeiteten Produkt fort. Eine größtmögliche Transparenz, insbesondere für Verbraucher, ist ebenfalls ein Ziel dieser Richtlinie.

Alle Richtlinien werden kontinuierlich überarbeitet und fortentwickelt.

Liebe Leser*innen,

Gleichberechtigung ist dem Deutschen Tierschutzbund sehr wichtig. Aus Gründen der Lesbarkeit haben wir uns allerdings entschieden, in dieser Richtlinie die männliche Form zu verwenden.

Auditorinnen, Betriebsleiterinnen, Inhaberinnen, Kontrolleurinnen, Landwirtinnen, Tierärztinnen und Tierhalterinnen sprechen wir damit selbstverständlich immer gleichberechtigt an.

Die Redaktion

1.2 Geltungsbereich

Diese Richtlinie regelt die Verarbeitung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs der Einstiegs- und Premiumstufe sowie alle Prozesse (zerlegen, verarbeiten, abfüllen, sortieren, verpacken, handeln und so weiter), die an einem oder mehreren Produktionsstandorten stattfinden. Sie gilt für alle Verarbeitungsunternehmen im TSL-System. Verarbeitungsunternehmen im Sinne dieser Richtlinie sind sämtliche Betriebe, die in die Herstellung der vom Markenlizenznehmer angebotenen Lizenzmarken-Vertragsprodukte einbezogen sind. Unter den Begriff Herstellung fallen dabei alle Handlungen, die bis zum vollständigen Abschluss der Produktion der für den Endverbraucher bestimmten, verkaufsfertigen Lizenzmarken-Vertragsprodukte anfallen.

Die allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung (siehe Kapitel 2) gelten für alle Betriebe oder Unternehmen, die mit Waren oder Produkten verfahren (sie herstellen oder mit ihnen handeln), die mit dem Tierschutzlabel der Einstiegs- oder Premiumstufe gekennzeichnet werden oder bereits gekennzeichnet sind. Für die Fleischverarbeitung gelten zusätzlich spezielle Anforderungen (siehe Kapitel 3).

Fleisch und diejenigen Erzeugnisse mit Fleisch, deren Fleisch-Zutaten ausschließlich aus TSL-Fleisch bestehen, dürfen unter Berücksichtigung der nachfolgenden Anforderungen das Tierschutzlabel tragen.

Erzeugnisse, die nicht der Definition „Erzeugnisse mit Fleisch“ entsprechen, dürfen das Tierschutzlabel nicht tragen – auch dann nicht, wenn einzelne Fleisch-Zutaten das Tierschutzlabel tragen. Ausgenommen davon sind Erzeugnisse mit Zutaten tierischen Ursprungs als namensgebendem Bestandteil, sofern es sich bei den namensgebenden Zutaten (Artikelbezeichnung und/oder Verkehrsbezeichnung) um Fleisch-Zutaten handelt, die im TSL-System verfügbar sind und wenn die nachfolgenden Anforderungen erfüllt sind.

Zutaten, die weder 50 % des Gesamtanteils des Produktes ausmachen noch namensgebend sind, können über die Zutatenkennzeichnung in der Zutatenliste gekennzeichnet werden. Dabei müssen sie ausschließlich aus TSL-Produkten bestehen.

Derzeit können Produkte aus Hühner-, Schweine- und Rindfleisch sowie Eier und Milch beziehungsweise Milchprodukte das Tierschutzlabel tragen.

2 Allgemeine Anforderungen an die Verarbeitung

2.1 Abkürzungen und Definitionen

Erzeugnisse mit Fleisch

Als Erzeugnisse mit Fleisch im Sinne dieser Richtlinie gelten Produkte, die zu mehr als 50 % aus Fleisch bestehen.

Erzeugnisse mit Fleisch-Zutaten als namensgebendem Bestandteil

Erzeugnisse, deren namensgebender Bestandteil (Artikelbezeichnung und/oder Verkehrsbezeichnung) Fleisch einer Tierart ist (beispielsweise Hühnersuppe, Salami-Pizza), wobei der Gewichtsanteil des namensgebenden Fleisch-Bestandteils innerhalb des Erzeugnisses keine Rolle spielt.

Fertigerzeugnisse

Erzeugnisse, welche direkt an den Verbraucher abgegeben werden.

Fleisch

Als Fleisch im Sinne dieser Richtlinie gelten Skelettmuskelfleisch einschließlich Fett, Speck, Innereien (gemäß 1.51 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 25. November 2015) und Schwarte/Haut.

GVO

Gentechnisch veränderte Organismen

Halberzeugnisse

Fertig erzeugte Vorprodukte, welche zu einem späteren Zeitpunkt verarbeitet oder zur Fertigproduktion an andere Produktionsstandorte/Unternehmen geliefert werden.

KAT

Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.

K.O.-Anforderung

Anforderungen, deren Nicht-Erfüllung besonders kritischen Einfluss auf den Tierschutz hat oder die aus anderen Gründen für das Tierschutzlabel-System von großer Bedeutung sind, werden als K.O.-Anforderungen bezeichnet.

IAbw

Leichte Abweichung

Lebensmittelunternehmen

Alle, die mit der Produktion, Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeiten ausführen.

LEH

Lebensmitteleinzelhandel

MHD

Mindesthaltbarkeitsdatum

NEULAND-Tiere

Tiere, die den Richtlinien des NEULAND-Vereins für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung entsprechend gehalten werden.

PLU

Price look up, Preis-Nachschlage-Code

Primärproduktion

Die Erzeugung, die Aufzucht oder der Anbau von Primärprodukten einschließlich Ernten, Melken und landwirtschaftlicher Nutztierproduktion vor dem Schlachten.

Rohware

Unbehandeltes Ausgangserzeugnis tierischen Ursprungs, beispielsweise ein Schlachtkörper.

sAbw

Schwere Abweichung

SB

Selbstbedienung, ist eine Verkaufsmethode im Einzelhandel.

TSL

Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“

TSL E

Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ Einstiegsstufe

TSL P

Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ Premiumstufe

Verarbeitung

Als Verarbeitung im Sinn dieser Richtlinie sind ein oder mehrere Verfahren zu verstehen, durch die Rohware tierischen Ursprungs durch Gar- oder Haltbarmachungsprozesse für den Verzehr tauglich wird. Zur Verarbeitung gehören die Zerlegung und Bearbeitung, das Abfüllen und Verpacken sowie das Trennen und Mischen von Rohware.

Zutat

Jeder Stoff (einschließlich Zusatzstoffe und Enzyme), der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und – wenn auch nur möglicherweise – in veränderter Form im Enderzeugnis vorhanden bleibt.

Zutatenkennzeichnung

Zertifizierte Zutaten, die weder namensgeben sind, noch zu 50 % im Endprodukt enthalten sind, dürfen in der Zutatenliste gekennzeichnet sein.

2.2 Grundlagen und gesetzliche Rahmenbedingungen

Grundlage der Verarbeitungsrichtlinie des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ für die Verarbeitung von Fleisch und Erzeugnissen mit Fleisch sind die allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung (Kapitel 2) sowie die speziellen Anforderungen aus Kapitel 3. Des Weiteren bilden die bestehenden gesetzlichen Vorschriften und Rechtsgrundlagen die Basis des vorliegenden Standards. Im Zweifelsfall sind die Regelungen der Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung bindend.

2.3 Betriebsbeschreibung

Auf dem Betrieb liegt eine vollständige und aktuelle Betriebsbeschreibung vor.

In der Betriebsbeschreibung werden die Stammdaten des Betriebs erfasst sowie alle Informationen, die für Zertifizierung und Risikoeinstufung notwendig sind. Für die Erstellung der Betriebsbeschreibung ist der → **Betriebsbeschreibungsbogen** zu nutzen. Im Erstaudit kann die Betriebsbeschreibung gemeinsam mit dem Auditor erstellt werden.

Der Systemteilnehmer informiert die Zertifizierungsstelle zeitnah über Änderungen, die die Stammdaten betreffen oder die Auswirkungen auf die Risikoeinstufung haben könnten.

2.4 Kontinuierliche Eigenkontrollen

Alle 12 Monate ist eine Eigenkontrolle durchzuführen, um Probleme und Fehler frühzeitig zu erkennen. Die Eigenkontrolle kann durch den Systemteilnehmer oder durch eine von ihm beauftragte Person erfolgen. Die Eigenkontrolle muss alle TSL-Anforderungen des jeweiligen Bereiches umfassen.

Die Eigenkontrollen ist anhand der Punkte aus der Checkliste des Tierschutzlabels für den entsprechenden Bereich der Verarbeitung durchzuführen und zu dokumentieren. Hierzu kann die → **Checkliste** des entsprechenden Bereiches verwendet werden.

Kontroll- oder Dokumentationssysteme, die bereits auf dem Betrieb vorhanden sind und belegen, dass die TSL-Anforderungen erfüllt werden, können genutzt werden.

Abweichungen, die bei der Eigenkontrolle festgestellt werden, sind umgehend abzustellen. Hierzu sind Korrekturmaßnahmen mit geeigneten Fristen festzulegen.

2.5 Gentechnik und Umgang mit GVOs

Für Fleisch, Eier und Milch sowie Erzeugnisse daraus, die mit dem Tierschutzlabel der Einstiegs- oder Premiumstufe gekennzeichnet werden, dürfen keine Zutaten oder Zusatzstoffe verwendet werden, die nach der Verordnung über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln deklarationspflichtig sind.

2.6 Anforderungen an Warenstrom und Dokumentation

Alle Systemteilnehmer der Prozesskette sind zur Sicherung der Warenströme verpflichtet (Herkunft, Rückverfolgbarkeit, Identifizierung, Trennung). Sie ist wie folgt durchzuführen:

2.6.1 Herkunftssicherung

In allen Lebensmittelunternehmen ist ein System zur lückenlosen Herkunftssicherung zu etablieren. Es muss jederzeit möglich sein, alle für die Produktion von Waren mit der Einstiegs- und/oder Premiumstufe des Tierschutzlabels benötigten Zutaten und im Betrieb vorhandenen Produkte zu identifizieren. Dies gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs-, und Vertriebsstufen. TSL-Ware muss auf allen Prozessstufen nachvollziehbar gekennzeichnet sein – unter Angabe der Stufe (Einstiegs- oder Premiumstufe).

Zur eindeutigen Identifikation bei Lagerung, Verarbeitung und Transport sind (Roh-)Waren sowie Halb- und Fertigerzeugnisse der Einstiegs- und/oder Premiumstufe unverwechselbar zu kennzeichnen (beispielsweise farbige Kisten, Markierung mit Schlaufe an der Kiste, Etikett, Schilder, Kennzeichnung auf Transportverpackungen). Alle Verpackungsarten (beispielsweise Kleinpackungen, Primärverpackungen und Großpackungen) sowie Lieferscheine müssen entweder mit dem Logo der jeweiligen Produktionsstufe (Einstiegs- oder Premiumstufe) gekennzeichnet sein, den Schriftzug tragen „Tierschutzlabel ‚Für Mehr Tierschutz‘ Einstiegsstufe/Premiumstufe“ oder mindestens eine klar zuzuordnende Abkürzung mit Stufenhinweis vorweisen (beispielsweise TSL E). Bei Verpackungen, die nicht für den Verbraucher sichtbar sind, kann das Logo oder der Schriftzug auf die Kennzeichnung der Verpackungseinheit (beispielsweise auf das Etikett) gedruckt werden. Für den Verbraucher sichtbare Verpackungen müssen das Logo der jeweiligen Produktionsstufe (Einstiegs- oder Premiumstufe) gemäß der → **Richtlinie Gestaltung** tragen.

2.6.2 Wareneingangskontrolle und Rohwarenidentifizierung

Im Wareneingang ist sicherzustellen, dass sämtliche Rohstoffe, Lebensmittel und Zusatz- sowie Hilfsstoffe, die zur Herstellung von / zur Verarbeitung von / zum Handel mit Produkten der Einstiegs- oder Premiumstufe verwendet werden, den Anforderungen entsprechen.

Die Konformität der verwendeten Zutaten mit den Anforderungen dieser Richtlinie ist nachzuweisen – durch aktuelle Konformitätszertifikate der Lieferanten für die betreffenden Zutaten und durch Kennzeichnung der Zutaten auf Etiketten und warenbegleitenden Dokumenten. Die Konformität verwendeter Verarbeitungshilfsstoffe und Zusatzstoffe ist über entsprechende Spezifikationen nachzuweisen.

Es muss nachvollziehbar sein, welche (Roh-)Waren, Halb- und Fertigerzeugnisse von welchem Lieferanten bezogen wurden. Sowohl an der Ware selbst als auch auf dem Lieferschein, dem Palettschein und auf weiteren warenbegleitenden Dokumenten muss gekennzeichnet sein, ob es sich um TSL-Ware der Einstiegs- oder der Premiumstufe handelt. Es muss nachvollziehbar dokumentiert sein, dass jeder Händler über eine gültige TSL-Zertifizierung verfügt.

Alle warenbegleitenden Dokumente (beispielsweise Lieferscheine, Warenausgang, PLU Statistik) sind, zum Abgleich des Warenflusses, mindestens 12 Monate – beziehungsweise 12 Monate nach Ablauf des MHD – aufzubewahren. Die Wareneingangsprüfung ist zum Abgleich der Lieferscheine (Benennung des Produktes und Stufe des Tierschutzlabels) zu dokumentieren.

2.6.3 Warenstromtrennung

In jedem Lebensmittelunternehmen / an jedem Produktionsstandort – während der Lagerung, des Transports, der Zerlegung, des Sortierens, des Abfüllens und/oder der Verarbeitung – muss TSL-Ware immer konsequent und systematisch von Nicht-TSL-Ware getrennt sein. Die Systematik, die dies gewährleistet, muss jederzeit für alle Mitarbeiter transparent und nachvollziehbar sein. Eine eindeutige Kennzeichnung und Chargentrennung von TSL-Ware und Nicht-TSL-Ware muss im gesamten Lebensmittelunternehmen und auf allen Prozessstufen gewährleistet sein. Ein Verwecheln oder Vermischen muss ausgeschlossen werden.

Als Trennung im Sinn dieser Richtlinie gilt eine räumliche und/oder zeitliche Trennung.

Alle Mitarbeiter, die mit der (Roh-)Ware, Zutat oder dem Erzeugnis der Einstiegs- und/oder Premiumstufe arbeiten, haben sicherzustellen, dass es zu keiner Verwechslung und/oder Vermischung mit Nicht-TSL-Ware kommt.

Lebensmittelunternehmen, die die Chargen mittels Zeitregime trennen, müssen alle zur Verarbeitung verwendeten Gegenstände und Arbeitsflächen vor Aufnahme der TSL-Verarbeitung sorgfältig reinigen oder dies über die Produktionsreihenfolge regeln, um eine Verschleppung von für die Kennzeichnung mit dem Tierschutzlabel ungeeignetem Material zu verhindern. Dies ist in Reinigungsprotokollen zu dokumentieren.

Werden tierische Nebenprodukte, die bei der Produktion (Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung) von Erzeugnissen, die den TSL-Anforderungen entsprechen, gesammelt, um daraus Heimtiernahrung gemäß der → **Richtlinie Heimtiernahrung** zu produzieren, muss die KAT-3-Ware eindeutig gekennzeichnet sein und separat gesammelt werden.

2.6.4 Schulung des Personals und der Mitarbeiter im LEH

Das Thekenpersonal muss mindestens alle 12 Monate intern geschult und informiert werden, um die Thematik des Tierschutzlabels zu verstehen und um Kundenfragen beantworten zu können. (Sie haben da ein neues Siegel in der Bedientheke, was ist denn das? Worum geht es denn da? Was bedeuten denn die Sterne? und so weiter).

Das Thekenpersonal und die anderen Mitarbeiter müssen über neue Abläufe und Anforderungen informiert werden. Alle Mitarbeiter sollen zu jeder Zeit und an jeder Stelle der Produktionskette wissen, wo ausgelobte Ware liegt / gelagert wird und wie die Warentrennung durchzuführen ist.

2.7 Zusammengesetzte Produkte

Zusammengesetzte Produkte im Sinne dieser Richtlinie sind Erzeugnisse, die mindestens zwei Zutaten tierischen Ursprungs beinhalten.

Bei zusammengesetzten Produkten muss die Hauptzutat mindestens 50 % der Gesamtmenge betragen. Die Hauptzutat muss von TSL-Tieren stammen (beispielsweise Cordon Bleu, Hackfleisch gemischt).

Sollte/n bei einem zusammengesetzten Produkt die mengenmäßig geringere/n Zutat/en nicht als TSL-Ware verfügbar sein, gelten die Anforderungen zur Nicht-Verfügbarkeit (siehe Kapitel 2.7.1, 2.7.2 und 2.7.3).

Sollten die TSL-Zutaten tierischen Ursprungs einen Anteil von weniger als 50 % der Gesamtmenge betragen, kann das Tierschutzlabel verwendet werden, sofern folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Die Zutat muss namensgebend sein (beispielsweise Rührei, Hühnerfrikassee, Frischeiwaffeln, Salami-Pizza) und
- die namensgebende Zutat muss zu 100 % aus TSL-Ware bestehen.

2.7.1 Nicht-Verfügbarkeit von Fleisch und Fleischprodukten

Fleisch im Sinne dieser Richtlinie

Ist für ein zusammengesetztes Produkt das Fleisch oder die Fleisch-Zutat einer Tierart notwendig, die noch nicht im TSL-System verfügbar ist, darf übergangsweise bis zum Inkrafttreten einer entsprechenden Richtlinie des Deutschen Tierschutzbundes für die jeweilige Tierart in der Einstiegs- sowie Premiumstufe ersatzweise nur Fleisch dieser Tierart von NEULAND-Tieren oder Bio-Fleisch, entsprechend der EG-Öko-Basisverordnung, verwendet werden. **K.O.**

Der Anteil des ersatzweise verwendeten Fleisches einer nicht im TSL-System verfügbaren Tierart darf zum Zeitpunkt der Verarbeitung **40 %** des Gewichtsanteils des zur Zubereitung des Erzeugnisses mit Fleisch verwendeten Fleisches nicht übersteigen. Der Anteil von Nicht-TSL-Fleisch ist in der Zutatenliste kenntlich zu machen.

Innereien

Sind im TSL-System Innereien zur Herstellung von Erzeugnissen noch nicht in ausreichender Menge verfügbar, dürfen in der Einstiegs- sowie Premiumstufe ersatzweise nur Innereien von NEULAND-Tieren oder Innereien von Bio-Tieren entsprechend der EG-Öko-Basisverordnung verwendet werden. **K.O.**

Der Anteil der ersatzweise verwendeten Innereien darf zum Zeitpunkt der Verarbeitung **40 %** des Gewichtsanteils der zur Zubereitung des Erzeugnisses mit Fleisch verwendeten Innereien nicht übersteigen.

2.7.2 Nicht-Verfügbarkeit von Ei und Eiprodukten

Sind Eier für ein zusammengesetztes Produkt, dessen Hauptzutat nicht aus Ei besteht, nicht als TSL-Ware verfügbar, gilt für die Verwendung von Eiern, Flüssigeiern oder Ei-Bestandteilen der Einstiegs- und Premiumstufe nachfolgendes:

Für Produkte der Einstiegsstufe

Es dürfen nur Eier, Flüssigeier oder Ei-Bestandteile verwendet werden, die folgende Anforderungen an die Herkunft erfüllen:

- „KAT-geprüfte Freilandhaltung“
- Eier, die für die Produktion der Premiumstufe zugelassen sind (siehe: "Für Produkte der Premiumstufe")

Für Produkte der Premiumstufe

Es dürfen nur Eier, Flüssigeier oder Ei-Bestandteile verwendet werden, die folgende Anforderungen an die Herkunft erfüllen:

- Eier, die den Anforderungen der EG-Öko-Basisverordnung genügen und als „ökologisch“ gekennzeichnet sind
- Eier, die nach den Richtlinien des NEULAND-Vereins für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung produziert wurden
- Eier aus „KAT-geprüfter Freilandhaltung“ mit der Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ nur dann, wenn die oben genannten Bezugsquellen ebenfalls nicht verfügbar sind.

2.7.3 Nicht-Verfügbarkeit von Milch und Milcherzeugnissen

Sind Milch und Milcherzeugnisse für ein zusammengesetztes Produkt, dessen Hauptzutat nicht aus Milch besteht, nicht als TSL-Ware verfügbar, gilt für die Verwendung von Milch und Milcherzeugnissen für zusammengesetzte Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe nachfolgendes:

Für Produkte der Einstiegsstufe

Es dürfen nur Milch und Milchbestandteile verwendet werden, die folgende Anforderungen an die Herkunft erfüllen:

Milch und Milcherzeugnisse (beispielsweise Milchpulver), die der EG-Öko-Basisverordnung entsprechen und dementsprechend gekennzeichnet sind. Ausgenommen davon ist Käse. Er darf für die Herstellung von zusammengesetzten Produkten der Einstiegsstufe in konventioneller Qualität verwendet werden.

Für Produkte der Premiumstufe

Es dürfen nur Milch und Milchbestandteile verwendet werden, die folgende Anforderungen an die Herkunft erfüllen:

Milch und Milcherzeugnisse (beziehungsweise Käse oder Milchpulver), die der EG-Öko-Basisverordnung entsprechen und dementsprechend gekennzeichnet sind.

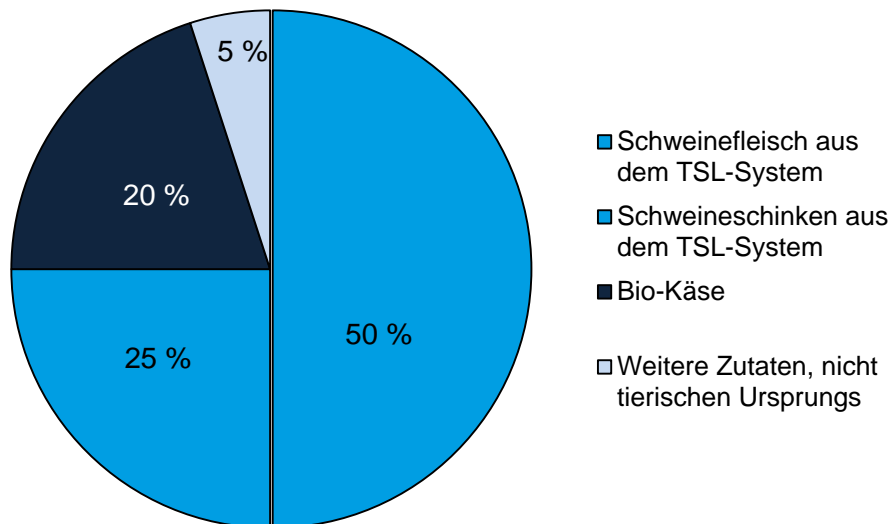


Abbildung 1: Beispiel für ein Cordon Bleu

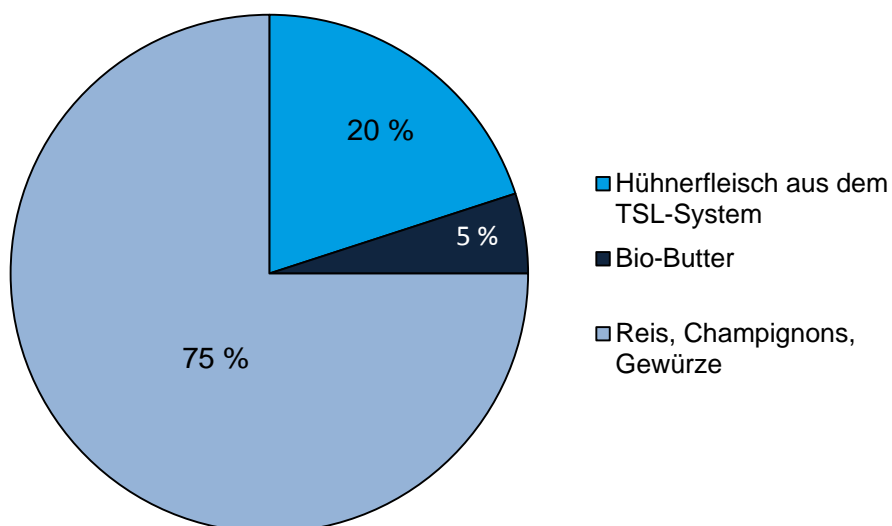


Abbildung 2: Beispiel für ein Hühnerfrikassee (namensgebender Bestandteil)

2.7.4 Anforderungen an weitere Zutaten tierischen Ursprungs für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe

Weitere Zutaten tierischen Ursprungs dürfen ausschließlich von folgenden Tieren stammen, die üblicherweise in Deutschland als landwirtschaftliche Nutztiere gehalten werden: Rind, Gans, Pekingente, Pute, Schaf und Ziege. Der maximale Anteil von **40 %**, bezogen auf das Gesamtprodukt, darf dabei nicht überschritten werden. Das ersatzweise verwendete Fleisch muss entweder den Richtlinien des NEULAND-Vereins für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung oder der EG-Öko-Basisverordnung entsprechen. **K.O.**

Die Verwendung des Zusatzstoffes Karmin beziehungsweise Cochenille (E120) ist verboten. **K.O.**

Die Verwendung von Stopfleber beziehungsweise Produkten, die aus „Stopfleberproduktion“ oder „Fettleberproduktion“ stammen, ist verboten. **K.O.**

Die Verwendung aller aquatisch lebenden Tierarten ist verboten. Dies schließt unter anderem die Verwendung von Knochen- und Knorpelfischen, Rundmäulern, Krebstieren (Crustacea) und Weichtieren (Mollusca) sowie Walen (Cetacea) mit ein. **K.O.**

Die Verwendung von Eiern aus Boden- oder Volierenhaltung (Erzeugercode für das Haltungssystem = 2) sowie Käfigeiern – auch der aus so genannten Kleingruppenkäfigen – (Erzeugercode für das Haltungssystem = 1) ist verboten. **K.O.**

2.8 Informations- und Meldepflicht

Die Konformität von Waren, Produkten und Erzeugnissen mit dieser Richtlinie ist durch Vorlage aktueller Zertifikate, Rezepturen, Sortimentslisten und Produktionsprotokolle nachzuweisen.

2.8.1 Produktfreigabe

Neue Produkte und Rezepturen müssen dem Deutschen Tierschutzbund vor der Produktion zur Freigabe vorgelegt werden.

2.8.2 Änderung der Verarbeitung

Änderungen der Verarbeitung von Zutaten tierischen Ursprungs (beziehungsweise die Verwendung von tierischen Erzeugnissen anderen Ursprungs aufgrund der Nicht-Verfügbarkeit von TSL-Erzeugnissen) sind dem Deutschen Tierschutzbund mitzuteilen.

2.8.3 Zulassung weiterer Zutaten

Werden für die Verarbeitung neuer Produkte Zutaten benötigt, die nicht in dieser Richtlinie genannt sind, kann die Zulassung einer Zutat beim Deutschen Tierschutzbund beantragt werden (siehe Mitgeltende Unterlage **Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.**). Damit der Antrag geprüft werden kann, hat der Systemteilnehmer Rezepturen und Verarbeitungsverfahren offenzulegen.

2.8.4 Auslobung (Freigabe von Werbematerialien und Etiketten)

Sobald das Label „Für Mehr Tierschutz“ mit klarem Bezug zu einem Produkt abgebildet werden soll, muss der Lizenznehmer die Darstellung dem Lizenzgeber zur Prüfung und schriftlichen Freigabe vorlegen. Dies gilt beispielsweise für den Abdruck auf Verpackungen, Etiketten, Werbematerialien, Prospekten, für Anzeigen sowie PR-Artikel. Das Logo der Einstiegs- oder Premiumstufe muss gemäß der → **Richtlinie Gestaltung** in ihrer derzeit gültigen Fassung abgedruckt werden.

Die Einsendung zur Freigabe geschieht per E-Mail an die Adresse freigaben@tierschutzlabel.info

Der Markenlizenznehmer kann diese Verpflichtung an ein in der Vermarktungskette nachgelagertes Unternehmen weiterreichen. Eine Unterlizenzierung schließt der Markenlizenzvertrag allerdings auf

allen Stufen aus. Nachgelagerte Unternehmen müssen mit dem Deutschen Tierschutzbund selbst einen Teilnahme-/B2B-Vertrag abschließen. Das Muster eines solchen Teilnahme-/B2B-Vertrags liegt dem Markenlizenzvertrag des Lizenznehmers bei.

Bei Misch- und Verarbeitungsprodukten muss kenntlich gemacht werden, bei welchen Zutaten es sich um TSL-Zutaten handelt.

3 Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Fleisch und von Erzeugnissen mit Fleisch

3.1 Anforderungen an den LEH und Frischetheken

Es muss sichergestellt sein, dass die TSL-Ware vom Wareneingang bis zum Endkunden von Ware anderer Standards getrennt und die Rückverfolgbarkeit gegeben ist. Hier gelten die Anforderungen aus Kapitel 2.

Die Ware ist dem Endkunden in der Theke anschaulich zu präsentieren und sie muss korrekt nach den Anforderungen der → **Richtlinie Gestaltung** ausgelobt sein.

Eine strikte Warenstromtrennung ist auch in der Theke einzuhalten. Das Fleisch soll bevorzugt angeboten werden – auf separaten Brettern oder in Schalen mit einer extra Farbe. Es muss Abstand eingehalten werden, um zu verhindern, dass TSL-Ware keine Nicht-TSL-Ware berührt. Benachbarte Schalen mit Nicht-TSL-Ware dürfen nicht so überfüllt sein, dass die Ware versehentlich auf die TSL-Ware fallen kann.

Die Theke soll so ein- und ausgeräumt werden, dass eine Verwechslung bei der Bestückung verhindert wird. Über Nacht im Kühlhaus gelagerte Ware, die bereits in der Theke war, muss eindeutig gekennzeichnet werden und für alle Mitarbeiter identifizierbar sein.

Bei nicht abgepackter und ausgelobter Ware in der Theke muss Werbematerial verfügbar und so ausgelegt sein, dass die Kunden den Bezug zur TSL-Ware sofort erkennen.

Im Kühlhaus muss die TSL-Ware – für alle Mitarbeiter ersichtlich – einen fest zugewiesenen und gekennzeichneten Platz haben.

3.2 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs

3.2.1 Für Produkte der Einstiegsstufe

Für Fleisch und Erzeugnisse mit Fleisch der Einstiegsstufe dürfen nur Fleisch beziehungsweise Zutaten aus tierischer Erzeugung der Einstiegs und/oder der Premiumstufe verwendet werden. **K.O.**

Erzeugnisse mit Fleisch-Zutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Fleisch-Zutat (Artikelbezeichnung und/oder Bezeichnung des Lebensmittels) entsprechend der → **Richtlinie Gestaltung** mit dem Tierschutzlabel der Einstiegsstufe ausgewiesen ist, dürfen ausschließlich Fleisch beziehungsweise Zutaten der Einstiegsstufe und/oder der Premiumstufe enthalten. **K.O.**

3.2.2 Für Produkte der Premiumstufe

Für Fleisch und Erzeugnisse mit Fleisch der Premiumstufe dürfen nur Fleisch beziehungsweise Zutaten aus tierischer Erzeugung der Premiumstufe verwendet werden. **K.O.**

Erzeugnisse mit Fleisch-Zutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Fleisch-Zutat (Artikelbezeichnung und/oder Bezeichnung des Lebensmittels) entsprechend der → **Richtlinie Gestaltung** mit dem Tierschutzlabel der Premiumstufe ausgewiesen ist, dürfen ausschließlich Fleisch beziehungsweise Zutaten der Premiumstufe enthalten. **K.O.**

3.3 Regelung bei Nicht-Verfügbarkeit von Fleisch und Fleisch-Zutaten

Fleisch und Fleisch-Zutaten einer Tierart, die noch nicht im Rahmen des Tierschutzlabels verfügbar sind, müssen mindestens GVO frei sein. Weiterhin gilt:

Fleisch im Sinne dieser Richtlinie

Sind für die Herstellung von Erzeugnissen mit Fleisch das Fleisch oder die Fleisch-Zutat einer Tierart notwendig, die noch nicht im Rahmen des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ verfügbar ist, darf übergangsweise bis zum Inkrafttreten einer entsprechenden Richtlinie des Deutschen Tierschutzbundes für die jeweilige Tierart in der Einstiegs- sowie Premiumstufe ersatzweise nur Fleisch dieser Tierart von Tieren, die den Richtlinien des NEULAND-Vereins für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung entsprechend gehalten wurden, oder Bio-Fleisch entsprechend der EG-Öko-Basisverordnung verwendet werden. **K.O.**

Der Anteil des ersatzweise verwendeten Fleisches einer nicht im Tierschutzlabel verfügbaren Tierart darf zum Zeitpunkt der Verarbeitung **40 %** des Gewichtsanteils des zur Zubereitung des Erzeugnisses mit Fleisch verwendeten Fleisches nicht übersteigen. Der Anteil von Nicht-TSL-Fleisch ist in der Zutatenliste kenntlich zu machen.

Innereien

Sind im Rahmen des Tierschutzlabels Innereien zur Herstellung von Erzeugnissen noch nicht in ausreichender Menge verfügbar, dürfen in der Einstiegs- sowie Premiumstufe ersatzweise nur Innereien von NEULAND-Tieren oder Innereien von Bio-Tieren entsprechend der EG-Öko-Basisverordnung verwendet werden. **K.O.**

Der Anteil der ersatzweise verwendeten Innereien darf zum Zeitpunkt der Verarbeitung **40 %** des Gewichtsanteils der zur Zubereitung des Erzeugnisses mit Fleisch verwendeten Innereien nicht übersteigen.

Wursthüllen und Hüllen für Fleischerzeugnisse

Für die Verwendung von Därmen zur Wurstherstellung gilt aufgrund mangelnder Verfügbarkeit von TSL- oder Bio-Därmen keine Bezugsbeschränkung.

Gelatine

Für die Verwendung von Gelatine gilt aufgrund mangelnder Verfügbarkeit von TSL- oder Bio-Gelatine keine Bezugsbeschränkung.

4 Mitgeltende Unterlagen

4.1 Antrag auf Zulassung einer Zutat tierischen Ursprungs

Ich/Wir beantrage/n die Zulassung folgender Zutat tierischen Ursprungs für die Verarbeitung, die in der derzeit gültigen Fassung der Verarbeitungsrichtlinie nicht erwähnt ist:

Angaben zum Produktionsstandort

Name / Firma / Unternehmen:	Ansprechpartner:
Straße / Hausnummer:	PLZ / Ort:
Telefon / Mobil:	Telefax:
Email:	

Lebensmittelunternehmen / Kontaktadresse (falls abweichend vom Produktionsstandort)

Name / Firma / Unternehmen:	Ansprechpartner:
Straße / Hausnummer:	PLZ / Ort:
Telefon / Mobil:	Telefax:
Email:	

Herstellung folgender Produkte:

Namentliche Auflistung des/der Vorlieferanten:

Grund für die Verwendung:

Die Rezeptur und eine Kopie des Zertifikates der Zertifizierungsgesellschaft

- sind in der Anlage beigefügt / werden nachgereicht

Ort, Datum