

Richtlinie Verarbeitung Milch

2020

Kriterienkatalog für die Verarbeitung von Milch



DEUTSCHER
TIERSCHUTZBUND E.V.

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	7
2.3	Betriebsbeschreibung	8
2.4	Kontinuierliche Eigenkontrollen	8
2.5	Gentechnik und Umgang mit GVOs	8
2.6	Anforderungen an Warenstrom und Dokumentation	8
2.6.1	Herkunftssicherung	9
2.6.2	Wareneingangskontrolle und Rohwarenidentifizierung	9
2.6.3	Warenstromtrennung	9
2.7	Zusammengesetzte Produkte	10
2.7.1	Nicht-Verfügbarkeit von Ei und Eiprodukten	10
2.7.2	Anforderungen an weitere Zutaten tierischen Ursprungs für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe	11
2.8	Informations- und Meldepflicht	11
2.8.1	Produktfreigabe	11
2.8.2	Änderung der Verarbeitung	11
2.8.3	Zulassung weiterer Zutaten	11
2.8.4	Auslobung (Freigabe von Werbematerialien und Etiketten)	12
3	Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Milch, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen mit Milchanteil	13
3.1	Anforderungen an Transport und Lagerung der Rohware für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe	13
3.1.1	Milchsammlung	13
3.1.2	Milchübernahme an der Molkerei	13
3.1.3	Milchtrennung in der Molkerei	13
3.2	Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs	14
3.2.1	Für Produkte der Einstiegsstufe	14
3.2.2	Für Produkte der Premiumstufe	14
3.3	Anforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe	14
3.3.1	Milchpulver	14

3.3.2	Kulturen von Mikroorganismen	15
3.3.3	Enzyme	15
4	Mitgeltende Unterlagen	16
4.1	Antrag auf Zulassung einer Zutat tierischen Ursprungs	16

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 art eigenen 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 Milchverarbeitung gelten zusätzlich spezielle Anforderungen (siehe Kapitel 3).

Milch und Milcherzeugnisse, deren Milch-Zutaten ausschließlich aus TSL-Milch bestehen, dürfen unter Berücksichtigung der nachfolgenden Anforderungen das Tierschutzlabel tragen.

Erzeugnisse, die nicht den Definitionen „Milch“ und „Milcherzeugnisse“ entsprechen, dürfen das Tierschutzlabel nicht tragen – auch dann nicht, wenn einzelne Milch-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 Milch-Zutaten handelt, die im TSL-System verfügbar sind und sofern 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 Milchanteil

Als Erzeugnisse mit Milchanteil im Sinn dieser Richtlinie gelten Produkte, die zu mehr als 50 % aus Milch bestehen.

Fertigerzeugnisse

Erzeugnisse, welche direkt an den Verbraucher abgegeben werden.

GVO

Gentechnisch veränderte Organismen

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points (Hygienekonzept auf Basis einer Gefahrenanalyse und Ermittlung kritischer Kontrollpunkte)

Halberzeugnisse

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

HEW-Lysozym

Enzym, das bakterielle Zellwände abbaut. Als Lebensmittelzusatzstoff trägt es die Bezeichnung E 1105.

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.

MHD

Mindesthaltbarkeitsdatum

Milch

Das durch ein- oder mehrmaliges tägliches Melken gewonnene unveränderte Eutersekret von zur Milchgewinnung gehaltenen Kühen.

Milcherzeugnisse

Als Milcherzeugnisse im Sinn dieser Richtlinie gelten Produkte, die in verschiedenen Verarbeitungsschritten aus Rohmilch erzeugt werden sowie Butter und Käse.

Nahrungsmittelindustrie

Betrieb zur Weiterverarbeitung von Milchprodukten zu Fertigerzeugnissen (siehe Definition Kapitel 2.1), wie beispielsweise zu Joghurt, Käse, Quark.

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

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 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 Milch und Milcherzeugnissen sind die allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung (Kapitel 2)

sowie die speziellen Anforderungen aus Kapitel 3. Des Weiteren bilden bestehende gesetzliche Vorschriften und Rechtsgrundlagen die Basis des vorliegenden Standards. Im Zweifelsfall sind die Regelungen in diesen 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 Bereichs 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 Lieferant 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 der Stufe des Tierschutzlabels) zu dokumentieren.

2.6.3 Warenstromtrennung

In jedem Lebensmittelunternehmen/an jedem Produktionsstandort – während der Lagerung, des Transports, 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 Verwechseln 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 Tierschutzlabel ungeeignetem Material zu verhindern. Dies ist in Reinigungsprotokollen zu dokumentieren.

Werden tierische Nebenprodukte, die bei der Produktion 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.

2.7 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.

Sollte 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 und 2.7.2).

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 und
- die namensgebende Zutat muss zu 100 % aus TSL-Ware bestehen.

2.7.1 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.

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

Die Verwendung des Zusatzstoffes Karmin bzw. Cochenille (E120) ist verboten. **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 unverzüglich vor der Produktion zur Freigabe vorgelegt werden.

2.8.2 Änderung der Verarbeitung

Änderungen der Verarbeitung von Zutaten tierischen Ursprungs (beispielsweise 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 4.1). Damit der Antrag geprüft werden kann, hat der Systemteilnehmer Rezepturen und Verarbeitungsverfahren offenzulegen.

2.8.4 Auslobung (Freigabe von Werbematerialien und Etiketten)

Sobald das Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ mit klarem Bezug zu einem Produkt abgebildet werden soll, muss der Lizenznehmer dem Lizenzgeber die Darstellung zur Prüfung und schriftlichen Freigabe vorlegen. Dies gilt beispielsweise für die Abbildung auf Verpackungen, Etiketten, Werbematerialien, 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 Milch, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen mit Milchanteil

3.1 Anforderungen an Transport und Lagerung der Rohware für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe

3.1.1 Milchsammlung

Rohmilch der Einstiegs- oder Premiumstufe muss getrennt von Rohmilch anderer Standards erfasst werden. Zur eindeutigen Trennung der Milch sind die Touren getrennt zu planen oder separate Sammelwagen zu verwenden.

Nachdem Milch eines anderen Standards transportiert wurde, muss der Sammelwagen mindestens einer kompletten Restentleerung sowie einem Ausschub unterzogen werden oder es muss eine Zwischenspülung erfolgen. Dies muss nachvollziehbar im betrieblichen System dokumentiert werden.

Es liegt im Ermessen des Deutschen Tierschutzbundes nach Prüfung im Einzelfall Abweichungen von dieser TSL-Anforderungen zu genehmigen.

Im Falle einer K.O.-Bewertung eines landwirtschaftlichen Betriebs hat die Molkerei 4 Werktage (Montag bis Freitag) Zeit, die Milchtour umzuplanen.

Die Frist beginnt einen Tag nachdem der Zertifizierungsbescheid bei der Molkerei und dem Deutschen Tierschutzbund eingegangen ist.

Ab dem 5. Werktag wird die Lieferberechtigung für das Tierschutzlabel entzogen.

Diese Frist räumt der Deutsche Tierschutzbund ein, um einer Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken. Die Milch könnte ansonsten unter Umständen nicht separat gesammelt werden und müsste entsorgt werden.

3.1.2 Milchübernahme an der Molkerei

Im Wareneingang der Molkerei sind separate Artikelnummern oder extra Tourennummern (z.B. im Warenwirtschaftssystem) für die TSL-Rohmilch zu hinterlegen, so dass TSL-Rohmilch eindeutig zugeordnet werden kann.

In der Abtankhalle / am Abtankort muss ein System vorhanden sein, das nachvollziehbar ein Abladen in einen falschen Tank verhindert. Die Abpumpstation für die Milch der Einstiegs- oder Premiumstufe muss im betrieblichen System gekennzeichnet sein.

Erfolgt eine Änderung oder ein Wechsel der Abpumpstation zur Übernahme der Milch, müssen entsprechende Zwischenreinigungen durchgeführt und protokolliert werden.

3.1.3 Milchtrennung in der Molkerei

Tanks zur Zwischenlagerung der Milch und der Produkte daraus in ihrer entsprechenden Verarbeitungsstufe sind über das betriebliche System zu kennzeichnen. Eine physische

Kennzeichnung am Tank kann unterbleiben, wenn eine andere nachvollziehbare Kennzeichnung vorliegt. Im gesamten Betriebsablauf sind alle Warenflüsse durchgängig zu dokumentieren. Sie müssen zu jedem Zeitpunkt die Warenstromtrennung auch räumlich aufzeigen. Die Prozessabläufe einschließlich der Rezepturenwechsel sowie alle notwendigen Reinigungen und Zwischenreinigungen sind in allen Verarbeitungsphasen zu dokumentieren.

Ein Verwechseln oder Vermischen von TSL-Ware und Nicht-TSL-Ware muss ausgeschlossen werden.

Wenn zuvor Milch nach einem niedrigeren Standard verarbeitet wurde, ist eine Reinigung durchzuführen. Für die Reinigung, die ausschließlich der Sicherung der Warenstromtrennung dient, wird akzeptiert:

- ein Trockenausschub
- eine Hauptreinigung
- eine Zwischenreinigung
- wenn technisch unvermeidbar das Spülen durch Mischpasen: Mit TSL-Ware wird Nicht-TSL-Ware ausgedrückt / nachgespült. Dies muss mengenmäßig nachvollziehbar im betrieblichen System dokumentiert werden. Es betrifft ausschließlich Produktionsprozesse, in denen eine kurze Zwischenreinigung im Betriebsablauf nicht möglich ist (Beispiele: Trockenturm, Steriltank, Puffertank Butterpumpe oder ähnliche Produktionsprozesse).

3.2 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs

3.2.1 Für Produkte der Einstiegsstufe

Für Milch, Milcherzeugnisse und Erzeugnisse mit Milchanteil der Einstiegsstufe darf nur Milch der Einstiegsstufe und/oder der Premiumstufe verwendet werden. **K.O.**

3.2.2 Für Produkte der Premiumstufe

Für Milch, Milcherzeugnisse und Erzeugnisse mit Milchanteil der Premiumstufe darf nur Milch der Premiumstufe verwendet werden. **K.O.**

3.3 Anforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe

Aus technologischen Gründen zugegebene Inhaltsstoffe dürfen bis zu 5 %, bezogen auf das Gesamtgewicht, aus der Einstiegsstufe beigemischt werden, ohne das Produkt der Premiumstufe abzuwerten.

3.3.1 Milchpulver

Milchpulver darf nur verwendet werden, wenn es nach TSL-Anforderungen oder gemäß EG-Öko-Basisverordnung hergestellt wurde. Bezugsquellen für ein TSL-Milchpulver können die eigene Herstellung über einen zertifizierten Lohnhersteller sein oder der Zukauf bereits produzierten Pulvers. Die Verwendung von konventionellem Milchpulver ist verboten. **K.O.**

3.3.2 Kulturen von Mikroorganismen

Die Verwendung der üblichen Säuerungs- und Reifungskulturen für Milcherzeugnisse ist erlaubt. Direktstarter können uneingeschränkt verwendet werden. Bei der Verwendung von betriebseigenen Startern müssen die Anzucht und die Weiterführung von Starterkulturen in betriebseigener Milch ohne Gentechnik erfolgen.

3.3.3 Enzyme

Mikrobielles Lab, gentechnikfreie Labaustauschstoffe (beispielsweise Rhizomucor miehei, Rhizomucor pusillus, Endothia parasitica) und pflanzliche Enzyme sowie Laktase zur Herstellung von laktosefreier Milch und entsprechender Milchprodukte dürfen verwendet werden.

Der Einsatz von Lab und Labaustauschstoffen, die aus Tieren gewonnen wurden (wie Kälberlab und HEW-Lysozym (Muramidase)), ist verboten. Rekombinantes Chymosin darf nicht verwendet werden (siehe Kapitel 2.5). **K.O.**

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

Unterschrift