

Gegenüber dem Dokument „Verarbeitung Fleisch 4.1“ werden die aufgeführten inhaltlichen Änderungen zur Revision zum 01.01.2020 gültig. Das Dokument erhält die Bezeichnung „Verarbeitung Fleisch“ und die Version 2020.

Kapitel	Änderung	Seite
Durch das Einfügen neuer Kapitel wurden bestehende Kapitel verschoben. Weiter werden kleine Änderungen in den Formulierungen, die keine inhaltliche Relevanz haben, nicht aufgeführt.		
1.3 Verantwortlichkeiten	<b>Gestrichen</b>	4
2.1 Abkürzungen und Definitionen	<b>Konkretisiert:</b> K.O. - Anforderung	6
2.3 Betriebsbeschreibung	<b>Neu:</b> Erläuterungen über die Betriebsbeschreibung auf den Betrieben. Wurde aus der Richtlinie Zertifizierung übernommen.	8
2.4 Kontinuierliche Eigenkontrollen	<b>Umformuliert</b>	8
2.7.3 Nicht-Verfügbarkeit von Milch und Milcherzeugnissen	<b>Gestrichen:</b> <del>Milchpulver kann im begründeten Einzelfall nach Prüfung und Freigabe des Labeleigners bei Nicht-Verfügbarkeit zur Herstellung von Milcherzeugnissen (beispielsweise Joghurt) verwendet werden, wenn es den Anforderungen der EG-Öko-Basisverordnung entspricht.</del>	12
2.8.4 Auslobung	<b>Konkretisiert:</b> der vertraglichen Verpflichtungen	14
3.1 Anforderungen an den LEH und Frischetheken	<b>Gestrichen:</b> Da durch den Verkauf über die Frischfleischtheke im Vergleich zum SB-Bereich die Möglichkeit besteht, dem Kunden die Tierschutzlabel-Inhalte näher zu bringen, muss das Thekenpersonal geschult sein, um auf Kundennachfragen korrekt antworten zu können.	16