

# Richtlinie Verarbeitung

Version 4.1

Kriterienkatalog für die Verarbeitung von Fleisch, Eiern und Milch im Rahmen des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“



## Inhalt

<b>1.</b>	<b>Allgemeines</b> .....	<b>4</b>
1.1.	Grundlegendes und Ziele .....	4
1.2.	Geltungsbereich.....	5
1.3.	Verantwortlichkeiten .....	5
<b>2.</b>	<b>Allgemeine Anforderungen an die Verarbeitung</b> .....	<b>6</b>
2.1.	Abkürzungen und Definitionen .....	6
2.2.	Geltungsbereich.....	8
2.3.	Grundlagen und gesetzliche Rahmenbedingungen .....	9
2.4.	Kontinuierliche Eigenkontrollen .....	9
2.5.	Betriebskontrollen .....	9
2.6.	Gentechnik und Umgang mit GVOs .....	10
2.7.	Anforderungen an Warenstrom und Dokumentation.....	10
2.7.1.	Herkunftssicherung.....	10
2.7.2.	Wareneingangskontrolle und Rohwarenidentifizierung .....	11
2.7.3.	Warenstromtrennung .....	11
2.7.4.	Schulung des Verkaufspersonals im LEH .....	12
2.8.	Zusammengesetzte Produkte.....	12
2.8.1.	Nicht Verfügbarkeit von Fleisch und Fleischprodukten .....	13
2.8.2.	Nicht-Verfügbarkeit von Ei und Eiprodukten.....	13
2.8.2.1.	Für Produkte der Einstiegsstufe .....	13
2.8.2.2.	Für Produkte der Premiumstufe .....	14
2.8.3.	Nicht-Verfügbarkeit von Milch und Milcherzeugnissen.....	14
2.8.3.1.	Für Produkte der Einstiegsstufe .....	14
2.8.3.2.	Für Produkte der Premiumstufe .....	14
2.8.4.	Anforderungen an weitere Zutaten tierischen Ursprungs für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe.....	16
2.9.	Informations- und Meldepflicht .....	16
2.9.1.	Produktfreigabe .....	16
2.9.2.	Änderung der Verarbeitung .....	16
2.9.3.	Zulassung weiterer Zutaten .....	17
2.9.4.	Auslobung (Freigabe von Werbematerialien und Etiketten).....	17
<b>3.</b>	<b>Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Fleisch und von Erzeugnissen mit Fleisch</b> .....	<b>18</b>
3.1.	Geltungsbereich.....	18
3.2.	Anforderungen an den LEH / Frischetheken .....	18
3.3.	Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs.....	19

3.3.1.	Für Produkte der Einstiegsstufe .....	19
3.3.2.	Für Produkte der Premiumstufe .....	19
3.4.	Anforderungen an die Verwendung weiterer Fleisch-Zutaten .....	20
<b>4.</b>	<b>Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Ei und Eiprodukten .....</b>	<b>21</b>
4.1.	Geltungs- und Anwendungsbereich .....	21
4.2.	Voraussetzungen für die Teilnahme am Tierschutzlabel .....	21
4.3.	Anforderungen an die Dokumentation .....	22
4.4.	Anforderungen an die Verarbeitung .....	22
4.5.	Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs.....	23
4.5.1.	Für Eier und Eiprodukte der Einstiegsstufe .....	23
4.5.2.	Für Eier und Eiprodukte der Premiumstufe .....	23
<b>5.</b>	<b>Anforderungen an die Verarbeitung von Milch, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen mit Milchanteil.....</b>	<b>24</b>
5.1.	Geltungsbereich.....	24
5.2.	Anforderungen an Transport und Lagerung der Rohware für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe.....	24
5.2.1.	Milchsammlung.....	24
5.2.2.	Milchübernahme an der Molkerei .....	24
5.2.3.	Milchverarbeitung in der Molkerei.....	25
5.3.	Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs.....	25
5.3.1.	Für Produkte der Einstiegsstufe .....	25
5.3.2.	Für Produkte der Premiumstufe .....	25
5.4.	Anforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe.....	25
5.4.1.	Kulturen von Mikroorganismen.....	25
5.4.2.	Enzyme .....	26
<b>6.</b>	<b>Mitgeltende Unterlagen .....</b>	<b>27</b>
6.1.	Antrag auf Zulassung einer Zutat tierischen Ursprungs .....	27
6.2.	Bewertung von Abweichungen .....	28

# 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 bzw. 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 Verwecheln 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.

## 1.2. Geltungsbereich

Die Richtlinie Verarbeitung im Rahmen des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ regelt die Verarbeitung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs der Einstiegs- und Premiumstufe sowie alle Prozesse (zerlegen, verarbeiten, abfüllen, sortieren, verpacken, handeln etc.), die an einem oder mehreren Produktionsstandorten stattfinden. Sie gilt für alle Verarbeiter im Tierschutzlabel. Verarbeiter im Sinne dieser Richtlinie sind sämtliche Betriebe, die in die Herstellung der vom Lizenznehmer 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.

Derzeit wird das Tierschutzlabel für Produkte aus Hühner-, Schweine- und Rindfleisch sowie Eiern und Milch bzw. Milchprodukte vergeben.

## 1.3. Verantwortlichkeiten

Die Verantwortung bezüglich der Einhaltung der Verarbeitungs-Richtlinien liegt beim Lizenznehmer. Dazu gehört die korrekte und vollständige Dokumentation der Produktion und Eigenkontrolle sowie die Vorlage der erforderlichen Nachweise, die korrekte Zeichennutzung und Auslobung. Der Lizenznehmer muss sicherstellen, dass alle Betriebe ihre Rohstoffe/Waren/Zutaten aus zertifizierter Produktion beziehen. Er muss sicherstellen, dass alle Veredelungs- und Verarbeitungsprozesse zu Produkten, die mit der Einstiegs- oder Premiumstufe ausgelobt werden, mit der derzeit gültigen Fassung der Verarbeitungsrichtlinie konformgehen. Zudem muss er sicherstellen, dass die Konformität aller Verfahrensschritte unabhängig überprüft wird.

## 2. Allgemeine Anforderungen an die Verarbeitung

### 2.1. Abkürzungen und Definitionen

#### **Ei**

Als Ei in diesem Sinn gelten Eier (frische Schaleneier und Knickeier) von Legehennen *Gallus Gallus domesticus*.

#### **Eiprodukte-Werk** (Eiverarbeitungs-Betrieb)

Ein Eiprodukte-Werk oder Eiverarbeitungsbetrieb ist ein Betrieb, in dem Eiprodukte hergestellt, d.h. Eier vorbehandelt oder behandelt werden (z.B. Aufschlage-Betrieb).

#### **Erzeugnisse mit Fleisch**

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

#### **Erzeugnisse mit Fleisch-Zutaten als namensgebendem Bestandteil**

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

#### **Erzeugnisse mit Milchanteil**

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

#### **Färberei**

Färbereien sind Betriebe, in denen gekochte und gefärbte Eier, kurz „Bunte Eier“, aus frischen Hühnereiern hergestellt werden.

#### **Fertigerzeugnisse**

Erzeugnisse, welche direkt an den Verbraucher abgegeben werden.

#### **Fleisch**

Als Fleisch im Sinne dieser Richtlinie gelten Skelettmuskelfleisch einschließlich Fett, Speck, Innereien 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.

#### **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.**

Bei Nicht-Erfüllung sofortiger Vermarktungsstopp der betreffenden Ware.

### **IAbw**

Leichte Abweichung

### **Lebensmittelunternehmen**

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

### **LEH**

Lebensmitteleinzelhandel

### **Makler**

Handelsmakler sind Vermittler. Als Makler gelten solche Unternehmen, die Ware nur vermitteln und weder einen physischen Bezug zum jeweiligen Betrieb (Eierpackstelle, Legebetrieb) bzw. zur Ware haben noch unter eigenem Namen eine Rechnungstellung vornehmen (provisionsorientierte Rechnungstellung).

### **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 Eiprodukten zu Fertigerzeugnissen (siehe Definition Kapitel 2.1), wie z.B. zu Keksen, Kuchen, Eierlikör, Nudeln.

### **Packstellen**

Packstellen sind Betriebe, welche Eier von verschiedenen Lieferanten beziehen, nach Güte und Gewichtsklasse sortieren, kennzeichnen, verpacken und vermarkten. Die Vermarktung erfolgt als Roh-, Fertig- oder Industrieware an andere Abnehmer.

### **Price look up (PLU)**

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, 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.

### **Verkaufsstelle**

Verkaufsstellen werden als Betriebe definiert, die Label-Ware vermarkten, d.h. sowohl im Wareneingang als auch im Warenausgang fakturieren. Es erfolgt dort weder eine physische Veränderung der Ware noch eine Sortierung, Kennzeichnung oder Abpackung.

### **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 namensgebend noch zu 50 Prozent im Endprodukt enthalten sind, dürfen in der Zutatenliste gekennzeichnet sein.

## **2.2. Geltungsbereich**

Die Allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung gelten für alle Betriebe oder Unternehmen, die mit Waren oder Produkten verfahren (sie herstellen oder mit ihnen handeln), die mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ der Einstiegs- oder Premiumstufe gekennzeichnet werden oder bereits gekennzeichnet sind.



Für die Bereiche Fleisch-, Ei- und Milch-Verarbeitung gelten zusätzlich die in den jeweiligen Kapiteln (s.u.) aufgeführten speziellen Anforderungen.

## 2.3. Grundlagen und gesetzliche Rahmenbedingungen

Grundlage der Verarbeitungsrichtlinie des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ sind die allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung (Kapitel 2) sowie die speziellen Anforderungen der einzelnen Kapitel. 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.

## 2.4. Kontinuierliche Eigenkontrollen

Alle 12 Monate ist im Betrieb eine Eigenkontrolle durchzuführen. Dies soll dazu dienen, die Umsetzung und Einhaltung der Verarbeitungsrichtlinie des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ regelmäßig zu prüfen und eventuelle Abweichungen zu erkennen und abzustellen.

Die kontinuierliche Eigenkontrolle wird vom Systemteilnehmer selbst oder durch eine von diesem beauftragte Person durchgeführt, um Probleme und Fehler frühzeitig zu erkennen. Zudem dient die durchgeführte und dokumentierte Kontrolle als Nachweis für einen sorgsamen Umgang mit den Produkten bzw. Erzeugnissen aus dem Tierschutzlabel. Sie soll betriebliche Abläufe und Wareneinsätze optimieren.

Für die Eigenkontrolle müssen die Punkte aus der Checkliste des Tierschutzlabels für den entsprechenden Bereich der Verarbeitung in ihrer jeweils gültigen und aktuellen Version verwendet werden. Im Vordergrund der Eigenkontrolle stehen die Wareneingangskontrolle (Herkunft der Ware), Warenstromtrennung, Rückverfolgbarkeit und die Konformität der Zutaten mit der Verarbeitungsrichtlinie. Des Weiteren sind verpflichtende Nachweise und Dokumente auf Vollständigkeit und Aktualität zu prüfen.

Sollte während der Eigenkontrolle festgestellt werden, dass Korrekturmaßnahmen notwendig sind, sind diese schnellstmöglich durchzuführen. Die Umsetzung und der Erfolg dieser Maßnahmen sind zu dokumentieren. Die Kontrolle der Durchführung der Eigenkontrolle ist Bestandteil jedes Audits der unabhängigen Zertifizierungsstelle.

## 2.5. Betriebskontrollen

Wird der Zugang ohne triftigen Grund verweigert oder eine K.O.-Abweichung festgestellt, gibt der/die Kontrolleur\*in die Information an die Zertifizierungsstelle weiter, die den Vorgang bewertet und gegebenenfalls Maßnahmen einleitet.

Der Deutsche Tierschutzbund führt, zusätzlich zu den unabhängigen Kontrollen der Zertifizierungsgesellschaften, in unregelmäßigen Abständen bei allen Systemteilnehmern, die unmittelbar mit Tieren oder tierischen Produkten umgehen, eigene Kontrollen zur Überprüfung der Anforderungen des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ durch.

Den Kontrolleur\*innen des Deutschen Tierschutzbundes sowie den von ihm beauftragten Kontrolleur\*innen ist Zugang zu allen relevanten Räumen und Ställen sowie Einsicht in alle erforderlichen Dokumente zu gewähren.

## 2.6. Gentechnik und Umgang mit GVOs

Für Fleisch, Eier und Milch sowie Erzeugnisse daraus, die mit 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.

## 2.7. Anforderungen an Warenstrom und Dokumentation

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

### 2.7.1. 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 (z.B. farbige Kisten, Markierung mit Schlaufe an der Kiste, Etikett, Schilder, Kennzeichnung auf Transportverpackungen). Alle Verpackungsarten (z.B. Kleinpäckungen, 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 (z.B. TSL E). Bei Verpackungen, die nicht für den Verbraucher sichtbar sind, kann das Logo oder der Schriftzug, auf die Kennzeichnung der Verpackungseinheit (z.B. auf das Etikett) gedruckt werden. Für den Verbraucher sichtbare Verpackungen müssen das Logo der jeweiligen

Produktionsstufe (Einstiegs- oder Premiumstufe) gemäß der Gestaltungsrichtlinie in ihrer derzeit gültigen Fassung tragen.

## 2.7.2. 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 des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ verwendet werden, den Vorgaben entsprechen.

Die Konformität der verwendeten Zutaten mit den Vorgaben 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 Palettenchein 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 (z.B. Lieferscheine, Warenausgang, PLU Statistik) sind, zum Abgleich des Warenflusses, mindestens 12 Monate – bzw. 12 Monate nach Ablauf des MHD – aufzubewahren. Zwecks unabhängiger Kontrolle ist eine dokumentierte Wareneingangsprüfung zum Abgleich der Lieferscheine (Benennung des Produktes und der Stufe des Tierschutzlabels) vorzulegen.

## 2.7.3. 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\*innen 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 z.B. eine räumliche und/oder zeitliche Trennung.

Alle Mitarbeiter\*innen, 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 Produktreihenfolge regeln, um eine Verschleppung von für die Kennzeichnung des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ ungeeignetem Material zu verhindern. Dies ist in Reinigungsprotokollen zu dokumentieren.

Werden tierische Nebenprodukte, die bei der Produktion (Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung) von Erzeugnissen, die den Kriterien des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ entsprechen, gesammelt, um aus diesen Heimtiernahrung unter den Bedingungen der Heimtiernahrungsrichtlinie in ihrer aktuell gültigen Fassung zu produzieren, muss eine separate Sammlung und eindeutige Kennzeichnung der KAT-3 Ware durchgeführt werden.

## 2.7.4. Schulung des Verkaufspersonals im LEH

Das Thekenpersonal muss mindestens alle 12 Monate intern geschult und informiert werden, um die Thematik des Labels 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, etc.).

Das Thekenpersonal und die anderen Mitarbeiter\*innen müssen über die neuen Abläufe und Anforderungen informiert werden. Alle Mitarbeiter\*innen sollten zu jeder Zeit und an jeder Stelle der Produktionskette wissen, wo ausgelobte Ware gelagert wird / liegt, wie die Warentrennung durchzuführen ist und auf was geachtet werden muss. Die Kompetenz des Thekenpersonals bezüglich der Label-Ware ist Bestandteil jeden Audits.

## 2.8. 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 Prozent der Gesamtmenge betragen. Die Hauptzutat muss von Tieren stammen, die nach den Richtlinien des Tierschutzlabels gehalten, geschlachtet und verarbeitet wurden (z.B. Cordon Bleu, Hackfleisch gemischt).

Sollte bei einem zusammengesetzten Produkt die mengenmäßig geringere/n Zutat/en nicht in TSL-Qualität verfügbar sein, gelten die Regelungen, gemäß den Kapiteln 2.8.1., 2.8.2. und 2.8.3. zur Nicht-Verfügbarkeit.

Sollten die Zutaten tierischen Ursprungs, die nach den Kriterien des Tierschutzlabels produziert wurden einen Anteil von < 50 % der Gesamtmenge betragen, kann das Label verwendet werden, solange folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Die Zutat muss namensgebend sein (z.B. Rührei, Hühnerfrikassee, Frischeiwaffeln, Salami-pizza) und

- die namensgebende Zutat muss zu 100 % aus Ware bestehen, die nach den Kriterien für das Tierschutzlabel produziert wurde.

## 2.8.1. Nicht-Verfügbarkeit von Fleisch und Fleischprodukten

### Fleisch im Sinne dieser Richtlinie

Sind für ein zusammengesetztes Produkt 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 Prozent 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 Prozent des Gewichtsanteils der zur Zubereitung des Erzeugnisses mit Fleisch verwendeten Innereien nicht übersteigen.

## 2.8.2. Nicht-Verfügbarkeit von Ei und Eiprodukten

Sind Eier für ein zusammengesetztes Produkt, dessen Hauptzutat nicht aus Ei besteht, nicht in TSL-Qualität verfügbar, gilt für die Verwendung von Eiern, Flüssigeiern oder Ei-Bestandteilen der Einstiegs- und Premiumstufe des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ nachfolgendes:

### 2.8.2.1. 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 (nach 2.8.1.2)

## 2.8.2.2. 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 nicht verfügbar sind.

## 2.8.3. Nicht-Verfügbarkeit von Milch und Milcherzeugnissen

Sind Milch und Milcherzeugnisse für ein zusammengesetztes Produkt, dessen Hauptzutat\* nicht aus Milch besteht, nicht in TSL-Qualität verfügbar, gilt für die Verwendung von Milch und Milcherzeugnissen für zusammengesetzte Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ nachfolgendes:

\* Ausgenommen davon ist Milchpulver. Im begründeten Einzelfall kann es nach Prüfung und Freigabe des Labeleigners bei Nicht-Verfügbarkeit zur Herstellung von Milcherzeugnissen (z.B. Joghurt) verwendet werden, wenn es den Anforderungen der EG-Öko-Basisverordnung entspricht.

### 2.8.3.1. Für Produkte der Einstiegsstufe

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

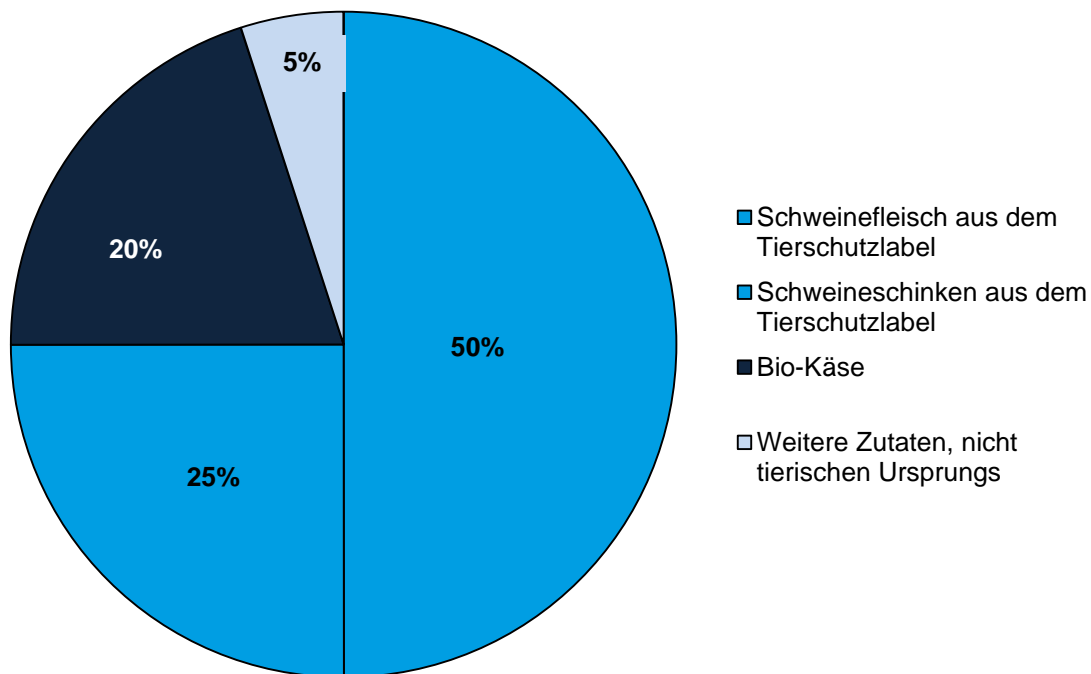
Milch und Milcherzeugnisse (z.B. Milchpulver), die der EG-Öko-Basisverordnung entsprechen und dementsprechend gekennzeichnet sind. Ausgenommen davon ist Käse. Er darf für die Herstellung von zusammengesetzten Produkten der Einstiegsstufe in konventioneller Qualität verwendet werden.

### 2.8.3.2. Für Produkte der Premiumstufe

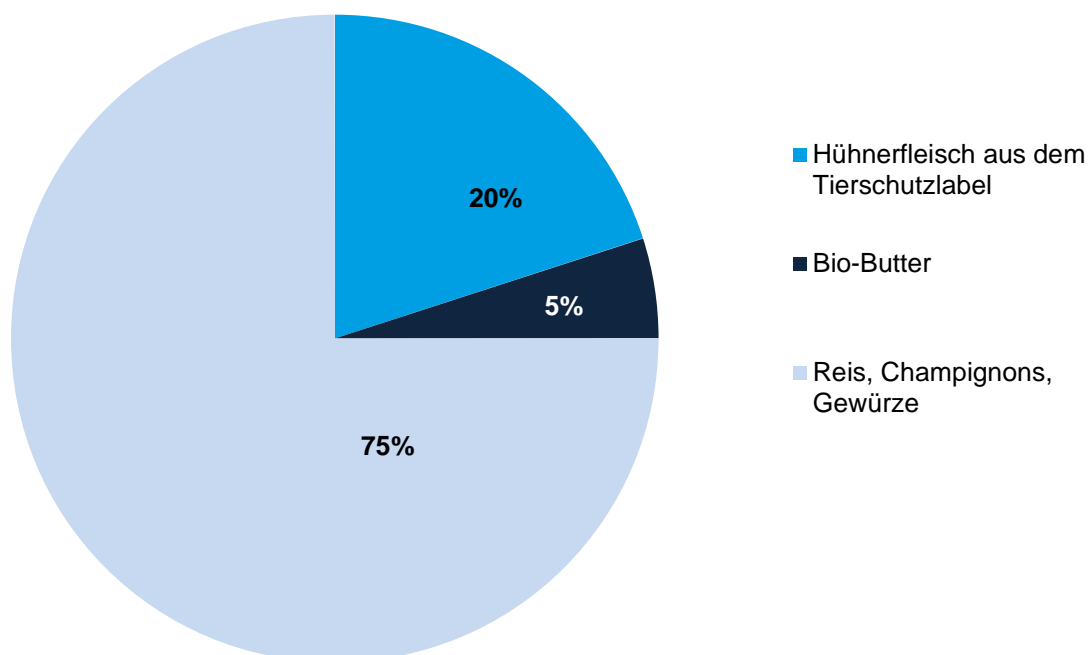
Es dürfen nur Milch und Milchbestandteile verwendet werden, die folgende Anforderungen an die Herkunft erfüllen:

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

### Beispiel für ein Cordon Bleu



### Beispiel für ein Hühnerfrikassee (namensgebender Bestandteil)





## 2.8.4. 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 nach den Richtlinien des Neuland-Vereins für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung oder der EG-Öko-Basisverordnung entsprechen. **K.O.**

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

Die Verwendung von Stopfleber bzw. Produkten, die aus „Stopfleberproduktion“ oder „Fettleberproduktion“ stammen, ist in der Verarbeitung von Produkten, die mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ gekennzeichnet werden, generell verboten. **K.O.**

Die Verwendung aller aquatisch lebenden Tierarten ist verboten. Dies schließt u. a. 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.**

## 2.9. Informations- und Meldepflicht

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

### 2.9.1. Produktfreigabe

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

### 2.9.2. Änderung der Verarbeitung

Änderungen der Verarbeitung von Zutaten tierischen Ursprungs (z.B. Verwendung von tierischen Erzeugnissen anderen Ursprungs aufgrund der Nicht-Verfügbarkeit von Erzeugnissen des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“) sind dem Lizenzgeber anzuzeigen.



### 2.9.3. Zulassung weiterer Zutaten

Werden für die Verarbeitung neuer Produkte Zutaten benötigt, die nicht in der gültigen Verarbeitungsrichtlinie genannt werden, kann die Zulassung einer Zutat beim Deutschen Tierschutzbund als Lizenzgeber beantragt werden (→ **Kap. 6** Mitgeltende Unterlagen). Damit der Antrag geprüft werden kann, hat der Verarbeiter Rezepturen und Verarbeitungsverfahren offenzulegen.

### 2.9.4. Auslobung (Freigabe von Werbematerialien und Etiketten)

Sämtliche Darstellungen des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ wie Verpackungen, Aufmachungen, Etiketten, Werbematerialien sowie Beiträge in Zeitschriften und Prospekten, auf denen das Logo der Einstiegs- oder Premiumstufe gemäß der → **Gestaltungsrichtlinie** in ihrer derzeit gültigen Fassung abgedruckt werden soll, wodurch ein klarer Bezug zu einem Produkt hergestellt wird, muss der Lizenznehmer – den Vereinbarungen im Markenlizenzvertrag<sup>1</sup> entsprechend – dem Lizenzgeber zur Prüfung und schriftlichen Freigabe vorlegen.

Dies geschieht per E-Mail an die Adresse [freigaben@tierschutzlabel.info](mailto:freigaben@tierschutzlabel.info).

Bei Misch- und Verarbeitungsprodukten muss kenntlich gemacht werden, welche Zutaten aus der Einstiegs- und welche aus der Premiumstufe des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ stammen.

---

<sup>1</sup> Basierend auf der entsprechenden vertraglichen Gestaltung (gegebenenfalls Markenlizenzvertrag mit B2B-Vertrag und damit verbundene Abgabe der Freigabepflicht auf das vermarktende oder weitervermarktende Lebensmittelunternehmen.)

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

#### 3.1. Geltungsbereich

Fleisch und diejenigen Erzeugnisse mit Fleisch, deren Fleisch-Zutaten ausschließlich aus mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ gekennzeichnetem Fleisch bestehen, dürfen unter Berücksichtigung der nachfolgenden Vorgaben dieser Richtlinie das Tierschutzlabel tragen.

Erzeugnisse, die nicht der Definition „Erzeugnisse mit Fleisch“ (Kapitel 2.1 dieser Richtlinie) entsprechen, dürfen das Label 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 Rahmen des Tierschutzlabels verfügbar sind und wenn die nachfolgenden Anforderungen erfüllt sind.

Zutaten, die weder 50 Prozent des Gesamtanteils des Produktes ausmachen noch namensgebend sind, können über die Zutatenkennzeichnung in der Zutatenliste markiert werden. Dabei müssen sie ausschließlich aus mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ gekennzeichneten Produkten bestehen (Kapitel 2.1 dieser Richtlinie).

#### 3.2. Anforderungen an den LEH / 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 Gestaltungsrichtlinie in ihrer aktuell gültigen Fassung ausgelobt sein.

Eine strikte Warenstromtrennung ist auch in der Theke einzuhalten. Das Fleisch soll bevorzugt auf separaten Brettern oder in Schalen mit einer extra Farbe angeboten werden. Es muss Abstand eingehalten werden, um sicherzustellen, 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\*innen 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\*innen ersichtlich – einen fest zugewiesenen und gekennzeichneten Platz haben.

Da durch den Verkauf über die Frischfleischtheke im Vergleich zum SB-Bereich die Möglichkeit besteht, dem Kunden die Label-Inhalte näher zu bringen, muss das Thekenpersonal geschult sein, um auf Kundennachfragen korrekt antworten zu können. Die Kompetenz des Thekenpersonals bezüglich der Label-Ware ist Bestand jeden Audits.

### 3.3. Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs

#### 3.3.1. Für Produkte der Einstiegsstufe

Für Produkte, die mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ der Einstiegsstufe gekennzeichnet sind, gelten folgende Bestimmungen:

Als Fleisch und in Erzeugnissen mit Fleisch dürfen nur Fleisch bzw. Zutaten aus tierischer Erzeugung verwendet werden, die nach den Richtlinien für die Einstiegsstufe und/oder Premiumstufe des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ erzeugt wurden. **K.O.**

Erzeugnisse mit Fleisch-Zutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Fleisch-Zutat (Artikelbezeichnung und/oder Bezeichnung des Lebensmittels) entsprechend der Gestaltungsrichtlinien mit dem Tierschutzlabel der Einstiegsstufe ausgewiesen sind, dürfen ausschließlich Fleisch bzw. Zutaten von Tieren enthalten, die nach den Richtlinien für die Einstiegs- oder Premiumstufe des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ erzeugt wurden. **K.O.**

#### 3.3.2. Für Produkte der Premiumstufe

Für Produkte, die mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ der Premiumstufe gekennzeichnet sind, gelten folgende Bestimmungen:

Als Fleisch und in Erzeugnissen mit Fleisch dürfen nur Fleisch bzw. Zutaten aus tierischer Erzeugung verwendet werden, die nach den Richtlinien der Premiumstufe des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ erzeugt wurden. **K.O.**

Erzeugnisse mit Fleisch-Zutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Fleisch-Zutat (Artikelbezeichnung und/oder Bezeichnung des Lebensmittels) entsprechend der Gestaltungsrichtlinie mit dem Tierschutzlabel der Premiumstufe ausgewiesen sind, dürfen ausschließlich Fleisch bzw. Zutaten von Tieren enthalten, die nach den Richtlinien für die Premiumstufe des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ erzeugt wurden. **K.O.**

### 3.4. Anforderungen an die Verwendung weiterer Fleisch-Zutaten

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

#### **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. Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Ei und Eiprodukten

### 4.1. Geltungs- und Anwendungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören Eier und Eiprodukte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. Sie ist anwendbar für alle Lebensmittelunternehmen und Betriebe der Nahrungsmittelindustrie, die Eier der Einstiegs- und/oder Premiumstufe des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ verarbeiten sowie für Packstellen, Eiverarbeitungsbetriebe (z.B. Aufschlage-Betriebe), Makler, Färbereien, Verkaufsstellen und Eiproduktwerke. Die Primärproduktion ist vom Geltungsbereich dieser Richtlinie ausgeschlossen (→ **Richtlinie Legehennenhaltung**).

Eier und Eiprodukte, die der Definition aus Kapitel 2.1 entsprechen und deren Ei-Zutaten ausschließlich aus mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ gekennzeichnetem Ei bestehen, dürfen das Tierschutzlabel unter Berücksichtigung der nachfolgenden Vorgaben und der Rahmenbedingungen zur Teilnahme am Tierschutzlabel (→ **Zertifizierungsprogramm**) tragen.

Zutaten, die weder 50 Prozent des Gesamtanteils des Produktes ausmachen noch namensgebend sind, können über die Zutatenkennzeichnung in der Zutatenliste markiert werden. Dabei müssen sie ausschließlich aus mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ gekennzeichneten Produkten bestehen (Kapitel 2.1 dieser Richtlinie).

**Unter den Anwendungsbereich dieses Kapitels fallen verschiedene Erzeugnisse, welche aus der Verarbeitung von Ei bzw. Eiprodukten hergestellt werden. Dies sind u. a.**

- a) Gekochte, gefärbte und geschälte Eier
- b) Eibestandteile (Eiklar, Eigelb und Vollei) in flüssiger, konzentrierter, getrockneter, kristallisierter, gefrorener, tiefgefrorener oder fermentierter Form und zu 100 Prozent aus Ei bestehend.
- c) Mischungen aus verschiedenen Eibestandteilen (z.B. pasteurisiertes Flüssigei aus Vollei, Eigelb, Eiklar) ohne Schale und zu > 95 Prozent aus Ei bestehend
- d) Erzeugnisse, in denen ein Anteil von > 50 Prozent Ei oder Eibestandteile enthalten sind, denen jedoch neben der Hauptzutat Ei weitere Zutaten zugemischt sind (z.B. Nudeln).
- e) Erzeugnisse, in denen Ei oder Eiprodukte der namensgebende Bestandteil ist und einen geringeren Anteil als 50 Prozent des Gesamtprodukts ausmachen (z.B. Eierwaffeln, Eierpfannkuchen, Rührei).

### 4.2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Tierschutzlabel

Voraussetzung dafür, dass Betriebe oder Lebensmittelunternehmen, die Eier sortieren, aufschlagen, verpacken und vermarkten, am Tierschutzlabel teilnehmen, ist deren Teilnahme am KAT-System **K.O.** Das Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ erkennt die Kontrolle (Zertifizierung) der Packstellen und Eiverarbeitung für das KAT-System sowie die administrative Buchprüfung der Packstellen, Makler und Verkaufsstellen an. Zertifikate und Bescheinigungen über die erfolgreiche Prüfung sind dem Tierschutzlabel zeitnah vorzulegen (per E-Mail an die Adresse [zertifizierung@tierschutzlabel.info](mailto:zertifizierung@tierschutzlabel.info)). Ist der Betrieb / das Unternehmen bereits Mitglied bei KAT, sind das Zertifikat der letzten unabhängigen

Kontrolle sowie ein Nachweis über die letzte administrative Prüfung als Anlage mit der Anmeldung zur Teilnahme am Tierschutzlabel an den Deutschen Tierschutzbund zu senden.

### 4.3. Anforderungen an die Dokumentation

Für Packstellen und Zwischenhändler von Schaleneiern gelten folgende Aufzeichnungspflichten:

- Wareneingang: Tägliche Dokumentation der gelieferten Mengen nicht sortierter Eier, aufgeschlüsselt nach Erzeugern, unter Angabe von Namen, Anschrift und Erzeugercode sowie Legedatum oder -periode.
- Sortierlisten: Nach Sortierung der Eier sind die Mengen aufzuzeichnen – aufgeschlüsselt nach Güte- und Gewichtsklassen.
- Vollständigkeit der Warenausgangsdokumentation (Lieferscheine des Warenausgangs und Charge, Deklaration der Chargennummer auf den Lieferscheinen des Warenausgangs).
- Packstellen: Wöchentliche Aktualisierung der Bestandsbuchführung.
- Kontrolle der Angaben für Transportverpackungen von Eiern und deren Begleitdokumente.

Soweit Eier der Klasse A und ihre Verpackungen Angaben zur Fütterung der Legehennen tragen, müssen die Packstellen darüber in der oben beschriebenen Form getrennt Buch führen.

Statt Verkaufs- oder Lieferbücher zu führen, können die Packstellen auch Rechnungen und Lieferscheine mit den geforderten Angaben aufbewahren. Die Aufzeichnungen und Unterlagen sind ab dem Zeitpunkt ihrer Erstellung mindestens 12 Monate aufzubewahren.

Zur Sicherung der Warenströme und um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, haben Packstellen darüber hinaus auf Folgendes zu achten:

- Korrekte Printung der Eier (die richtige Printnummer wurde leserlich auf das Ei gebracht)
- Eindeutige Sicherung der Warenströme. Tatsächliche (räumlich) Trennung der TSL-Ware von Nicht-TSL-Ware durch Kennzeichnung. Sachliche Trennung von TSL-Ware und Nicht-TSL-Ware in der Buchhaltung.
- Eingabe der Warenbewegung in die KAT-Datenbank.
- Kennzeichnung der Container bei Zukaufware (Vermerk auf Begleitpapieren, Kopie verbleibt beim Marktteilnehmer, dem die Eier geliefert werden. Das Original bleibt in der Packstelle).

### 4.4. Anforderungen an die Verarbeitung

Die allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung (Kapitel 2) dieser Richtlinie sind für das Sortieren, das Aufschlagen und für die Verarbeitung von Eiern bindend.

## 4.5. Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs

Vor der Herstellung eines Eiproduktes der TSL-Einstiegs- und/oder Premiumstufe muss geprüft werden, ob ausreichende Mengen an Eiern und Ei-Zutaten der betreffenden Stufe des Tierschutzlabels (Einstiegs- und/oder Premiumstufe) verfügbar sind.

### 4.5.1. Für Eier und Eiprodukte der Einstiegsstufe

Für **Eier**, die mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ der Einstiegsstufe gekennzeichnet sind, darf nur Ei verwendet werden, welches nach den Kriterien für die Einstiegsstufe des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ erzeugt wurde. **K.O.**

Für **Eiprodukte**, die mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ der Einstiegsstufe gekennzeichnet sind, darf nur Ei verwendet werden, welches nach den Kriterien für die Einstiegsstufe und/oder Premiumstufe des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ erzeugt wurde. **K.O.**

### 4.5.2. Für Eier und Eiprodukte der Premiumstufe

Für Eier und Eiprodukte, die mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ der Premiumstufe gekennzeichnet sind, darf nur Ei verwendet werden, welches nach den Kriterien für die Premiumstufe des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ erzeugt wurde. **K.O.**

## **5. Anforderungen an die Verarbeitung von Milch, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen mit Milchanteil**

### **5.1. Geltungsbereich**

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören Milch und Milcherzeugnisse, die ausschließlich aus mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ gekennzeichnete Milch bestehen. Diese dürfen das Tierschutzlabel unter Berücksichtigung der nachfolgenden Vorgaben tragen.

Erzeugnisse, die nicht der Definition „Milch“ und „Milcherzeugnisse“ nach Kapitel 2.1 entsprechen, dürfen das Label nicht tragen, auch wenn einzelne Milch-Zutaten das Tierschutzlabel tragen.

Zutaten, die weder 50 Prozent des Gesamtanteils des Produktes ausmachen noch namensgebend sind, können über die Zutatenkennzeichnung in der Zutatenliste markiert werden. Dabei müssen sie ausschließlich aus mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ gekennzeichneten Produkten bestehen (Kapitel 2.1 dieser Richtlinie).

### **5.2. Anforderungen an Transport und Lagerung der Rohware für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe**

#### **5.2.1. Milchsammlung**

Rohmilch, erzeugt nach den Kriterien der Einstiegs- oder Premiumstufe des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“, muss getrennt von Rohmilch anderer Standards erfasst werden. Zur eindeutigen Trennung der Milch sind die Touren getrennt zu planen oder separate Sammelwagen zu verwenden.

Es muss dokumentiert werden, dass die Sammelwagen vollständig entleert sind oder dass eine Zwischenreinigung erfolgt ist, nachdem Milch eines anderen Standards transportiert wurde, um eine Verschleppung so gering wie möglich zu halten.

#### **5.2.2. Milchübernahme an der Molkerei**

Im Wareneingang der Molkerei sind im betrieblichen Warenwirtschaftssystem separate Artikelnummern für die TSL-Rohmilch zu hinterlegen, sodass eine Kennzeichnung auf dem Wiegeschein bzw. auf den elektronischen Aufzeichnungen der Waage erfolgen kann.

In der Abtankhalle / am Abtankort muss ein System vorhanden sein, das ein Abladen in einen falschen Tank verhindert (z.B. Datenträger, die beim Verwiegen der TSL-Milch schon mit der Artikelnummer der TSL-Rohmilch beschrieben werden). Die Abpumpstation für die Milch der Einstiegs- oder Premiumstufe des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ muss gekennzeichnet sein.



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

### 5.2.3. Milchverarbeitung in der Molkerei

Tanks zur Zwischenlagerung der Milch in ihrer entsprechenden Verarbeitungsstufe sind ebenfalls zu kennzeichnen. Der Milchfluss muss von der Abpumpstation bis über alle Verarbeitungsstufen und die Abpackung nachvollziehbar sein. Eine Verwechslung oder ein Vermischen mit Milch, die nicht den Kriterien des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ entspricht, ist zu vermeiden. Eine Warenstromtrennung auf allen Prozessstufen ist betriebsindividuell zu realisieren. Wenn zuvor Milch nach einem niedrigeren Standard verarbeitet wurde, ist eine Zwischenreinigung durchzuführen (z.B. Spülung durch Mischphasen oder Mischspülungen).

## 5.3. Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs

### 5.3.1. Für Produkte der Einstiegsstufe

Für Milch, Milcherzeugnisse und Erzeugnisse mit Milchanteil, die mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ der Einstiegsstufe gekennzeichnet sind, darf nur Milch verwendet werden, die nach den Richtlinien für die Einstiegsstufe und/oder Premiumstufe des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ erzeugt wurde. **K.O.**

### 5.3.2. Für Produkte der Premiumstufe

Für Milch, Milcherzeugnisse und Erzeugnisse mit Milchanteil, die mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ der Premiumstufe gekennzeichnet sind, darf nur Milch verwendet werden, die nach den Richtlinien für die Premiumstufe des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ erzeugt wurde. **K.O.**

## 5.4. Anforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe

### 5.4.1. 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.

## 5.4.2. Enzyme

Mikrobielles Lab, gentechnikfreie Labaustauschstoffe (z.B. Rhizomucor miehei, Rhizomucor pusillus, Endothia parasitica) und pflanzliche Enzyme sowie Laktase zur Herstellung von laktosefreier Milch und 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, gemäß 2.6 dieser Richtlinie, nicht verwendet werden. **K.O.**

## 6. Mitgeltende Unterlagen

### 6.1. 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

## 6.2. Bewertung von Abweichungen

Kategorie Fehler/Mangel	Definition
<b>Leichte Abweichung (lAbw)</b>	<p><b>Der Fehler/Mangel hat keine Auswirkung auf das Produkt im Hinblick auf Tierschutzkriterien.</b></p> <p>Beispiele:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fehlen einzelner Dokumente von konkret nachweisbaren Prozessen (z.B. Lieferscheine, Warenflussdokumentation, PLU-Statistik), die kurzfristig nachgereicht werden können</li> <li>• Fehlerhafte Dokumentenprüfung (Rezepturen, Sortimentslisten)</li> <li>• Verstoß gegen die Nachweispflichten (z. B. Konformitätszertifikate für Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe müssen nachgereicht werden, Kennzeichnung der Zutaten auf Etiketten ist unvollständig)</li> <li>• Unkorrekte Umsetzung der Gestaltungsrichtlinie bei der Auslobung (z.B. Logoqualität)</li> </ul>
<b>Schwere Abweichung (sAbw)</b>	<p><b>Der Fehler / die Abweichung beeinflusst potentiell oder indirekt das Produkt im Hinblick auf Tierschutzkriterien.</b></p> <p>Beispiele:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Signifikante Abweichung von der Richtlinie</li> <li>• Unvollständige Prozesstrennung</li> <li>• Abweichung in Mengenangaben einer Rezeptur</li> </ul>
<b>Knock Out (K.O.)</b>	<p><b>Der Fehler / die Abweichung beeinflusst direkt und in starkem Maß das Produkt im Hinblick auf Tierschutzkriterien.</b></p> <p>Beispiele:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwechslung, Chargenvermischung</li> <li>• Veränderung der Rezeptur/Zutaten</li> <li>• Signifikante Abweichung von der Zulassung oder der Herstellungserlaubnis</li> <li>• Signifikante Abweichung der Anforderung an Zutaten und deren Herkunft</li> <li>• Fehlende Rückverfolgbarkeit</li> <li>• Keine Möglichkeit zum (oder Fehler im) Mengenabgleich</li> </ul>