

# Richtlinie Verarbeitung Eier

2021

Kriterienkatalog für die Verarbeitung von Eiern



DEUTSCHER TIERSCHUTZBUND E.V.

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Allgemeines</b> .....	<b>4</b>
1.1	Grundlegendes und Ziele .....	4
1.2	Geltungsbereich .....	4
<b>2</b>	<b>Allgemeine Anforderungen an die Verarbeitung</b> .....	<b>5</b>
2.1	Abkürzungen und Definitionen .....	5
2.2	Voraussetzungen für die Teilnahme am Tierschutzlabel .....	7
2.3	Grundlagen und gesetzliche Rahmenbedingungen .....	7
2.4	Betriebsbeschreibung .....	7
2.5	TSL Eigenkontrollen .....	8
2.6	Gentechnik und Umgang mit GVOs .....	8
2.7	Anforderungen an Warenstrom und Dokumentation .....	8
2.7.1	Herkunftssicherung .....	8
2.7.2	Wareneingangskontrolle und Rohwarenidentifizierung .....	9
2.7.3	Warenstromtrennung .....	10
2.8	Zusammengesetzte Produkte .....	10
2.8.1	Nicht-Verfügbarkeit von Fleisch und Fleischprodukten .....	11
2.8.2	Nicht-Verfügbarkeit von Milch und Milcherzeugnissen .....	11
2.8.3	Anforderungen an weitere Zutaten tierischen Ursprungs für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe .....	12
2.9	Informations- und Meldepflicht .....	13
2.9.1	Meldungen an den Deutschen Tierschutzbund .....	13
2.9.2	Zulassung weiterer Zutaten .....	13
2.9.3	Auslobung (Freigabe von Werbematerialien und Etiketten) .....	13
<b>3</b>	<b>Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Ei und Eiprodukten</b> .....	<b>15</b>
3.1	Für Produkte der Einstiegsstufe .....	15
3.2	Für Produkte der Premiumstufe .....	15
<b>4</b>	<b>Mitgeltende Unterlagen</b> .....	<b>16</b>
4.1	Antrag auf Zulassung einer Zutat tierischen Ursprungs .....	16

## Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Beispiel für Rührei .....	12
Abbildung 2: Beispiel für Frischeiwaffeln (namensgebender Bestandteil) .....	12

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

Die Redaktion.



# 1 Allgemeines

## 1.1 Grundlegendes und Ziele

Mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ werden Produkte tierischen Ursprungs gekennzeichnet, denen Tierschutzstandards mit strengen Anforderungen zugrunde liegen, hinter denen das umfangreiche Tierschutzlabel-System (TSL-System) steht, dessen Träger und Systemgeber der Deutsche Tierschutzbund ist.

Ziel des Deutschen Tierschutzbundes ist es, die Tierschutzsituation landwirtschaftlich genutzter Tiere sofort und spürbar zu verbessern sowie Alternativen zu unterstützen und Lösungswege aufzuzeigen, die heute schon funktionieren. Mit dem Label „Für Mehr Tierschutz“ soll Verbrauchern eine Alternative beim Einkauf von tierischen Erzeugnissen geboten werden.

Das TSL-System umfasst kontrollierte Systemketten beginnend mit der Tierhaltung, über den Transport und die Schlachtung der Tiere, die Zerlegung und die Verarbeitung bis hin zum Verkauf im Lebensmitteleinzelhandel. Die Einhaltung der TSL-Anforderungen bei den Systemteilnehmern wird regelmäßig und risikoorientiert sowie unangekündigt durch unabhängige, akkreditierte Zertifizierungsstellen kontrolliert.

Dem Tierschutzlabel "Für Mehr Tierschutz" liegen zwei Anforderungsstufen für die Tierhaltung zugrunde: eine Einstiegsstufe und eine Premiumstufe. Mit einem größeren Platzangebot, Strukturen und Beschäftigungsmöglichkeiten wird in der Einstiegsstufe die Grundlage für eine tiergerechtere Haltung gelegt. In der Premiumstufe kommen dann weitere Anforderungen dazu, allen voran der Zugang ins Freie.

## 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. In den Geltungsbereich dieser Richtlinie fallen verschiedene Erzeugnisse, welche aus der Verarbeitung von Ei beziehungsweise Eiprodukten hergestellt werden.

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 den Bereich Eiverarbeitung gelten zusätzlich spezielle Anforderungen (siehe Kapitel 3).

Eier und Eiprodukte, deren Ei-Zutaten ausschließlich aus TSL-Ei bestehen, dürfen unter Berücksichtigung der nachfolgenden Anforderungen das Tierschutzlabel tragen.

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

#### **Ei**

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

#### **Eiprodukte-Werk (Eiverarbeitungsbetriebe)**

Ein Eiprodukte-Werk oder Eiverarbeitungsbetrieb ist ein Betrieb, in dem Eiprodukte hergestellt, das bedeutet Eier vorbehandelt oder behandelt werden (beispielsweise Aufschlage-Betrieb).

#### **Erzeugnisse mit Ei**

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

#### **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.

#### **KAT-3 Ware**

Tierische Nebenerzeugnisse, die für den menschlichen Verzehr nicht genusstauglich sind. KAT-3 Material kann aber beispielsweise zur Heimtiernahrungsproduktion verarbeitet werden.

#### **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.

#### **Lebensmittelunternehmen**

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

**Makler**

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

**MHD**

Mindesthaltbarkeitsdatum

**Nahrungsmittelindustrie**

Betriebe zur Weiterverarbeitung von Eiprodukten zu Fertigerzeugnissen, beispielsweise zu Keksen, Kuchen, Eierlikör, Nudeln.

**NEULAND-Tiere**

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

**Packstellen**

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

**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.

**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.

## Verkaufsstellen

Verkaufsstellen werden als Betriebe definiert, die TSL-Ware auf eigenen Namen vermarkten. Das bedeutet: Sie fakturieren die Ware sowohl im Wareneingang als auch im Warenausgang unter eigenen Namen. Es erfolgt jedoch 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 sind, noch zu 50 % im Endprodukt enthalten sind, dürfen in der Zutatenliste gekennzeichnet sein.

## 2.2 Voraussetzungen für die Teilnahme am Tierschutzlabel

Voraussetzung für die Teilnahme am TSL-System ist eine KAT-Zertifizierung. **K.O.**

Im TSL-System werden die Kontrolle und Zertifizierung der Packstellen und Eiverarbeitung sowie die administrative Buchprüfung der Packstellen, Makler und Verkaufsstellen des KAT-Systems anerkannt.

Zertifikate und Bescheinigungen über die erfolgreiche Kontrolle sind dem Deutschen Tierschutzbund zeitnah vorzulegen (per E-Mail an die Adresse [zertifizierung@tierschutzlabel.info](mailto:zertifizierung@tierschutzlabel.info)).

Ist der Betrieb / das Unternehmen bereits KAT-Mitglied, sind das gültige Zertifikat, der Bericht der letzten unabhängigen Kontrolle sowie ein Nachweis über die letzte administrative Prüfung als Anlage mit der Anmeldung an den Deutschen Tierschutzbund zu senden.

## 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 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.

## 2.4 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.

## 2.5 TSL 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 Durchführung der Eigenkontrollen ist anhand einer geeigneten Checkliste 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.

## 2.6 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.

## 2.7 Anforderungen an Warenstrom und Dokumentation

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

### 2.7.1 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 (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.

## 2.7.2 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 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) 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.

### **Für Packstellen und Zwischenhändler von Schaleneiern gelten folgende Aufzeichnungspflichten:**

#### **Wareneingang**

Die Wareneingangsprüfung ist zum Abgleich der Lieferscheine (Benennung des Produktes und der Stufe des Tierschutzlabels) zu dokumentieren. Tägliche Dokumentation der an sie gelieferten Mengen nicht sortierter Eier, aufgeschlüsselt nach Erzeugern, unter Angabe von Namen, Anschrift und Erzeugercode sowie Legedatum oder -periode. Angaben für Transportverpackungen von Eiern und deren Begleitdokumente müssen vollständig vorliegen.

#### **Warenausgang**

Die Warenausgangsdokumentation (Lieferscheine des Warenausgangs und Charge, Deklaration der Chargennummer auf den Lieferscheinen des Warenausgangs) muss vollständig vorliegen.

#### **Buchführung**

- Wöchentliche Eingabe der Warenbewegung in die KAT- Datenbank.
- Die Bestandsbuchführung muss wöchentlich aktualisiert werden.
- Kennzeichnung der Container bei Zukaufware (Vermerk auf Begleitpapieren, Kopie verbleibt beim Marktteilnehmer, dem die Eier geliefert werden. Das Original bleibt in der Packstelle).

### 2.7.3 Warenstromtrennung

In jedem Lebensmittelunternehmen / an jedem Produktionsstandort – während der Lagerung, des Transports, 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 Verwechseln oder Vermischen muss ausgeschlossen werden.

Als Trennung im Sinne 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 Produktreihenfolge 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 von Erzeugnissen, die 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.

## 2.8 Zusammengesetzte Produkte

Erzeugnisse, die nicht der Definition „Erzeugnisse mit Ei“ entsprechen, dürfen das Tierschutzlabel nicht tragen – auch dann nicht, wenn einzelne Ei-Zutaten das Tierschutzlabel tragen. Ausgenommen davon sind Erzeugnisse mit Zutaten tierischen Ursprungs als namensgebendem Bestandteil.

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.

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 2.8.1 und 2.8.2).

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 (beispielsweise Rührei, Frischeiwaffeln) und
- die namensgebende Zutat muss zu 100 % aus TSL-Ware bestehen.

## 2.8.1 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 Rahmen des TSL-Systems 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.

## 2.8.2 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 (beispielsweise Käse oder Milchpulver), die der EG-Öko-Basisverordnung entsprechen und dementsprechend gekennzeichnet sind.

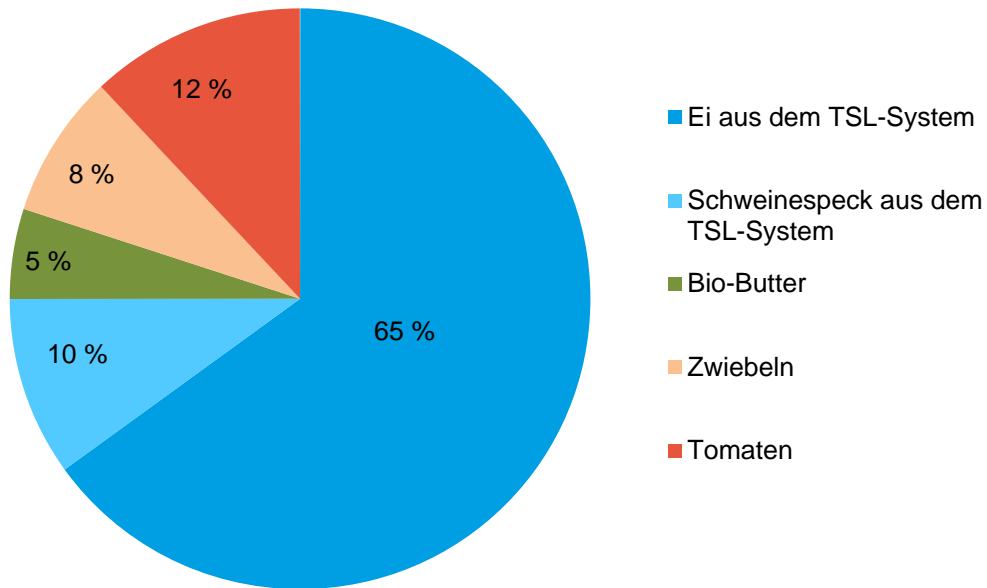


Abbildung 1: Beispiel für Rührei

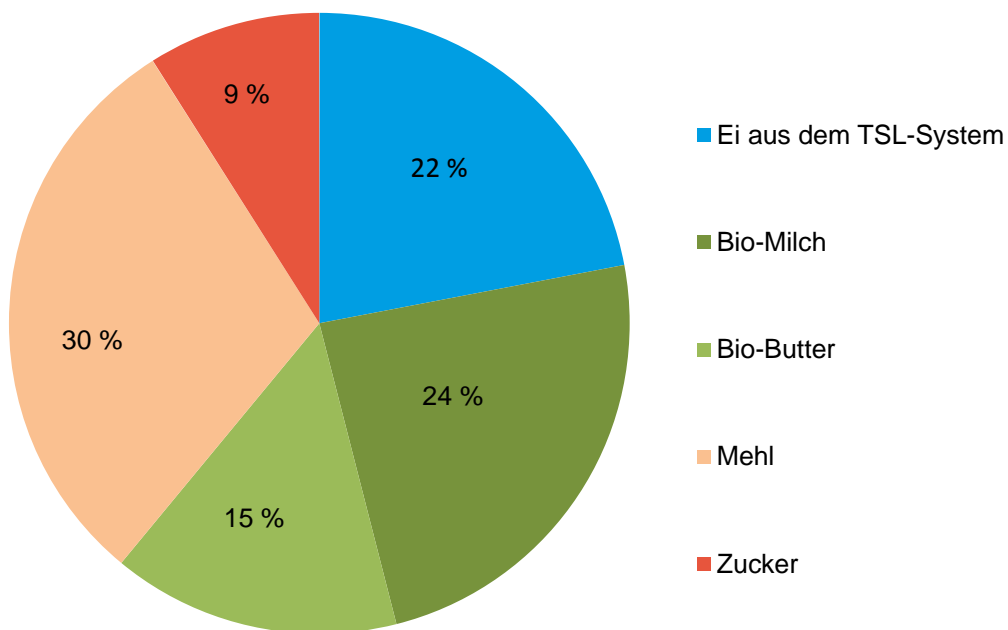


Abbildung 2: Beispiel für Frischeiwaffeln (namensgebender Bestandteil)

### 2.8.3 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.**

## 2.9 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 Meldungen an den Deutschen Tierschutzbund

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

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

Jeder Produktionsstandort muss eine aktuelle Sortimentsliste der TSL-Produkte führen, die im Betrieb verarbeitet, zerlegt, abgefüllt, sortiert oder verpackt werden. Diese Liste ist zweimal jährlich dem Deutschen Tierschutzbund zu übermitteln.

### 2.9.2 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 → **Antrag auf Zulassung einer Zutat tierischen Ursprungs**). Damit der Antrag geprüft werden kann, hat der Systemteilnehmer Rezepturen und Verarbeitungsverfahren offenzulegen.

### 2.9.3 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 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.

Für die Nutzung des Logos ausschließlich zur innerbetrieblichen Kennzeichnung, beziehungsweise zur Kennzeichnung der Ware zwischen den Systemteilnehmern (also keine Endverbrauchereinheit), muss keine Freigabe vom Deutschen Tierschutzbund eingeholt werden.

Die Einsendung zur Freigabe geschieht per E-Mail an die Adresse [freigaben@tierschutzlabel.info](mailto: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 Ei und Eiprodukten

### 3.1 Für Produkte der Einstiegsstufe

Für Eier, die mit dem Tierschutzlabel der Einstiegsstufe gekennzeichnet sind, dürfen nur Eier der Einstiegsstufe verwendet werden. **K.O.**

Für Eiprodukte der Einstiegsstufe darf nur Ei der Einstiegsstufe und/oder Premiumstufe verwendet werden. **K.O.**

### 3.2 Für Produkte der Premiumstufe

Für Eier und Eiprodukte der Premiumstufe darf nur Ei der Premiumstufe verwendet werden. **K.O.**



## 4 Mitgeltende Unterlagen

Die mitgeltende Unterlage 4.1 ist als Auszug veröffentlicht.

### 4.1 Antrag auf Zulassung einer Zutat tierischen Ursprungs