

Gegenüber den Dokumenten „Richtlinie Verarbeitung Fleisch“, „Richtlinie Verarbeitung Milch“, „Richtlinie Verarbeitung Ei“, „Richtlinie Packstellen“ und „Richtlinie Verarbeitung Heimtiernahrung“ werden die aufgeführten inhaltlichen Änderungen zur Revision zum 01.01.2022 gültig. Das Dokument erhält die Bezeichnung „Richtlinie Verarbeitung“.

Kapitel	Änderung	Seite
	<p>Durch das Einfügen neuer Kapitel wurden bestehende Kapitel verschoben. Dadurch ergeben sich neue Kapitel Nummern und Reihenfolgen.</p> <p>Weiter werden kleine Änderungen in den Formulierungen, die keine inhaltliche Relevanz haben, nicht aufgeführt.</p>	
<p>1.2 Revision der Richtlinie und Übergangsfristen</p>	<p>Textbaustein</p> <p>Umformulierung: Da eine Umstellung auf die aktuellen Anforderungen nicht immer sofort erfolgen kann, ist für Betriebe, die bis zum 31.12. des Vorjahres zertifiziert wurden, eine Frist von sechs Monaten bis zum 30. Juni des Jahres des Inkrafttretens der revidierten Richtlinie als Übergang vorgesehen, in der die Anpassungen erfolgen sollen. Abweichungen bezüglich neuer Kriterien werden im Auditbericht vermerkt, fließen jedoch erst ab dem 1. Juli des Jahres des Inkrafttretens der revidierten Richtlinie in die Berechnung der Risikopunkte ein. Von den Übergangsregelungen ausgenommen sind zusätzlich geforderte Dokumentationen sowie die Erhebung der tierbezogenen Kriterien.</p> <p>Für neu hinzukommende Betriebe oder Erweiterungen bestehender Betriebe gelten die Anforderungen ab Inkrafttreten der entsprechenden Richtlinie. Von den Übergangsregelungen ausgenommen sind zusätzlich geforderte Dokumentationen sowie die Erhebung der tierbezogenen Kriterien.</p>	<p>5</p>
<p>1.3 Geltungsbereich</p>	<p>Ergänzt: Für die Verarbeitung von Fleisch, Milch, Ei, Heimtiernahrung und die Außer-Haus-Verpflegung (sowie den Handel) gelten zusätzlich spezielle Anforderungen, die in den nachfolgenden Kapiteln beschrieben sind.</p>	<p>6</p>
<p>2.1 Abkürzungen und Definitionen</p>	<p>Zusammengeführt aus allen Richtlinien.</p> <p>NEU: AHV, Bestandteile tierischen Ursprungs, GV, IV, Komponente, Schlachtung, Speise, Zerlegung</p> <p>Ergänzung Verarbeitung: Ebenso wird das Auftauen, Zubereiten und Erwärmen von Speisen in dieser Richtlinie als Verarbeitung bezeichnet.</p> <p>Ergänzung Alle Unternehmen, die mit der Produktion, Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeiten ausführen.</p> <p>Ergänzung Schlachtung: Als Schlachtung im Sinn dieser Richtlinie sind die Betäubungs- und sowie Entblutungsverfahren zu verstehen, die zu der Tötung warmblütiger Tiere führen.</p> <p>Umformulierung: Zerlegung: Alle Bearbeitungsschritte nach der Schlachtung (Grobzerlegung: Halbieren oder Vierteln; Feinzerlegung: Zerlegung in Teilstücke) sind der Verarbeitung zugeordnet.</p>	<p>7-11</p>

Kapitel	Änderung	Seite
	Umformulierung: Zutatenkennzeichnung: Alle TSL-zertifizierten Zutaten dürfen in der Zutatenliste als solche gekennzeichnet sein - auch solche, die weder namensgeben noch bei Lebensmitteln zu 50 % oder bei Heimtiernahrung zu 30% im Endprodukt enthalten sind.	
2.2 Grundlagen und gesetzliche Rahmenbedingungen	NEU: Jedes Unternehmen, das eine Zertifizierung nach den Vorgaben dieser Richtlinie anstrebt, hat zur Einhaltung der nötigen Lebensmittelsicherheit ein System zur Risikobeherrschung entsprechend der HACCP-Grundsätze (VO (EG) Nr. 852/2004) zu erstellen, anzuwenden und aufrechtzuerhalten, welches für Dritte nachvollziehbar ist.	12
2.5 Schulung des Personals und der Mitarbeiter im LEH und AHV	Umformulierung: Schulungen sind mit Angabe von Datum, Teilnehmern, Referenten und Inhalt zu dokumentieren. Die Abfrage der Kompetenz der Mitarbeiter und des Personals bezüglich der TSL-Ware ist Bestandteil eines jeden Audits.	13
2.6.1 Meldung an den Deutschen Tierschutzbund	NEU: Übermittlung der Sortimentsliste zum Stichtag 2.1.2021 und 1.7.2021 Umformulierung: 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 (Stichtage: 2. Januar und 1. Juli.).	13
2.6.3 Auslobung	Sobald das Label „Für Mehr Tierschutz“ mit klarem Bezug zu einem Produkt abgebildet werden soll, muss der Markenlizenznehmer die Darstellung dem Deutschen Tierschutzbund (Markenlizenzgeber) zur Prüfung und schriftlichen Freigabe vorlegen.	14
2.7.1 Herkunftssicherung	NEU: „In allen Produktionsstandorten ist ein System zur lückenlosen Herkunftssicherung zu etablieren. Es muss jederzeit möglich sein, alle für die Produktion von Waren oder Zubereitung von Verpflegungen“	14
2.7.3 Warenausgang	NEU: In der AHV sind der Warenausgang bzw. die Verkaufszahlen der Speisen durch ein betriebsindividuelles System zu erfassen. Interne Buchungen und Berechnungen sind mit zu erfassen. Dokumentation über den Warenausgang ist zur unabhängigen Prüfung vor zu legen. Anhand der Dokumentation muss eine Berechnung des Mengenflusses möglich sein.	16
2.9 Zusammengesetzte Erzeugnisse	NEU: Das Kapitel Zusammengesetzte Erzeugnisse wurde umformuliert und in kleine Unterkapitel geteilt. Umformuliert: Zusammengesetzte Erzeugnisse, die mit der Einstiegs- oder Premiumstufe des Tierschutzlabels ausgelobt werden sollen, müssen den nachfolgenden Anforderungen entsprechen.	17
2.9.1 Erzeugnisse mit TSL-Hauptzutat	Umformuliert: Als Erzeugnisse mit TSL-Hauptzutat (Fleisch/Milch/Ei) im	17

Kapitel	Änderung	Seite
	<p>Sinne dieser Richtlinie gelten Produkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die mindestens zwei Zutaten tierischen Ursprungs beinhalten, wobei die Hauptzutat von TSL-Tieren stammt und • deren Hauptzutat mindestens 50 % der Gesamtmenge beträgt 	
<p>2.9.2 Erzeugnisse mit TSL-Zutat als namensgebenden Bestandteil</p>	<p>Umformuliert: Als Erzeugnisse mit TSL-Zutat als namensgebendem Bestandteil werden im Sinne dieser Richtlinie alle Erzeugnisse bezeichnet, deren namensgebender Bestandteil (Artikelbezeichnung und/oder Verkehrsbezeichnung) Fleisch, Milch oder Ei ist (beispielsweise Hühnersuppe, Salami-Pizza, Frischeiwaffeln), wobei der Gewichtsanteil des namensgebenden TSL-Bestandteils innerhalb des Erzeugnisses keine Rolle spielt. Die TSL-Zutat darf auch dann ausgelobt werden, wenn der Anteil der TSL-Zutat einen Anteil von weniger als 50% der Gesamtmenge beträgt, sofern folgende Voraussetzungen erfüllt sind</p>	<p>18</p>
<p>2.9.3 Erzeugnisse mit TSL-Zutatenkennzeichnung</p>	<p>Umformulierung Dabei müssen die betreffenden Zutaten zu 100 % aus einer TSL-Zutat bestehen. (zum Beispiel Bayrischer Kartoffelsalat mit Schinkenspeck).</p>	
<p>2.10.1 Nicht-Verfügbarkeit von Fleisch und Fleischprodukten</p>	<p>Umformulierung Bei Nicht-Verfügbarkeit von Fleisch und/oder Fleischprodukten gilt für Produkte der Einstiegs- und der Premiumstufe Folgendes: Umformulierung Der Anteil des ersatzweise verwendeten Fleisches einer nicht im TSL-System verfügbaren Tierart darf zum Zeitpunkt der Verarbeitung 40 % des Gewichtsanteils des Fleisches, das zur Zubereitung des Erzeugnisses mit Fleisch erforderlich ist, nicht übersteigen. Der Anteil von Nicht-TSL-Fleisch ist in der Zutatenliste kenntlich zu machen. Umformulierung Ist für die Herstellung von Erzeugnissen mit Bestandteilen tierischen Ursprungs die Verwendung des Bestandteils einer Tierart notwendig, die noch nicht im TSL-System verfügbar ist, dürfen übergangsweise, bis zum Inkrafttreten einer entsprechenden Richtlinie des Deutschen Tierschutzbundes für die jeweilige Tierart, in der Einstiegs- sowie Premiumstufe ersatzweise nur Bestandteile tierischen Ursprungs dieser Tierart von NEULAND-Tieren oder Bio-Fleisch, entsprechend der EG-Öko-Basisverordnung, verwendet werden. K.O.</p>	<p>20, 21, 22</p>
<p>2.11 Anforderungen an weitere Zutaten tierischen Ursprungs</p>	<p>Rind gestrichen, da es seit dem 1.7.2020 eine Richtlinie Rindermast gibt</p>	<p>22</p>
<p>4. Spezielle Anforderungen an den LEH und Frischetheken 4.1 Geltungsbereich</p>	<p>NEU: „Fleisch und Erzeugnisse mit Fleisch sowie Käse der Einstiegs- und Premiumstufe dürfen unter den nachfolgenden Anforderungen als lose Ware in Frischetheken für den Endkunden angeboten und mit dem Tierschutzlabel ausgelobt werden.“</p>	<p>25</p>

Kapitel	Änderung	Seite
4.2 Anforderungen an den Warenstrom	Umformulierung Eine strikte Warenstromtrennung ist auch in der Theke einzuhalten. Das Fleisch soll bevorzugt angeboten werden – auf separaten Brettern oder in Schalen mit einer extra Farbe. Es muss Abstand eingehalten werden, um sicherzustellen, dass die TSL-Ware keine Nicht-TSL-Ware berührt.	25
4.3.1 Für Produkte der Einstiegsstufe	Neu: Käse und Milcherzeugnisse der Einstiegsstufe dürfen nur aus Milch beziehungsweise Zutaten aus tierischer Erzeugung der Einstiegs- und/oder der Premiumstufe verwendet bestehen. K.O.	25
4.3.2 Für Produkte der Premiumstufe	NEU: Käse und Milcherzeugnisse der Premiumstufe dürfen nur aus Milch beziehungsweise Zutaten aus tierischer Erzeugung der Premiumstufe bestehen. K.O.	26
5.2.2 Milchübernahme an der Molkerei	Umformulierung Im Wareneingang der Molkerei sind separate Artikelnummern oder extra Tourennummern (beispielsweise im Warenwirtschaftssystem) für die TSL-Rohmilch so zu hinterlegen, sodass TSL-Rohmilch eindeutig zugeordnet werden kann.	27
5.2.3 Milchtrennung in der Molkerei	Umformulierung Dies betrifft ausschließlich Produktionsprozesse, bei denen im Betriebsablauf keine kurze Zwischenreinigung möglich ist (Beispiele: Produktionen im Trockenturm, Steriltank, Puffertank, den Einsatz der Butterpumpe).	28
6.2	Verschiebung der Voraussetzungen für die Teilnahme am Tierschutzlabel in das Kapitel 6. Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Ei und Eierzeugnissen. Voraussetzung für die Teilnahme am TSL-System ist eine KAT-Zertifizierung. K.O. → gültig für Verarbeitung-Ei. Begründung: der diskriminierende Zugang zum Tierschutzlabel soll für Ei-Verarbeiter, im Vergleich zu Fleisch- und Milch-Verarbeiter aufgehoben werden. Die KAT. Zertifizierung wird jedoch weiterhin anerkannt.	30
6.2.1	Neu: Zulassung zur Teilnahme am TSL-System durch Anerkennung der KAT-Zertifizierung	31
6.3 6.3.1, 6.3.2 und 6.3.3	NEU: Dokumentationspflicht 6.3.1 Wareneingang Ein Bezug zwischen den Lieferscheinen und Rechnungen des Wareneingangs und den Rohdaten der Verwiegung kann lückenlos hergestellt werden. Die Verwiegungsprotokolle sind formal vollständig, aktuell und enthalten folgende Angaben: <ul style="list-style-type: none"> Zeitpunkt der Verwiegung Menge Lieferant Haltungsform Chargennummer des Wareneingangs TSL-/ Nicht-TSL-Ware 	32

Kapitel	Änderung	Seite
	<p>Halbfabrikate sind korrekt gekennzeichnet und enthalten folgende vollständige Angaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> Trockenmassegehalt MHD TSL-Auslobung im Artikelnamen entsprechend der Spezifikation Weitere Angaben zum Produkt: z.B. <ul style="list-style-type: none"> Containernummer, Verplombung <p>6.3.2 Warenausgang</p> <p>Die Warenausgangsdokumentation (Lieferscheine des Warenausgangs und Charge, Deklaration der Chargennummer auf den Lieferscheinen des Warenausgangs) muss vollständig vorliegen.</p> <p>6.3.3 Warenfluss</p> <p>Der Warenfluss ist den Wareneingangs- und Warenausgangsdokumenten zu entnehmen und ist rechnerisch darstellbar.</p> <p>Den Dokumenten sind folgende Angaben zu entnehmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Zeitpunkt der Verarbeitung Menge Stufe TSL Chargennummer TSL-Auslobung <p>Die Berechnung des Warenflusses der TSL-Ware ist rechnerisch korrekt. K.O.</p> <p>Weitere produktrelevante Dokumente wie Aufschlageprotokolle, Tankpläne, Pasteurierungsprotokolle und Abfüllprotokolle sind durchgängig und vollständig vorzulegen.</p>	
7.1 Geltungsbereich	NEU: Für Packstellen und Zwischenhändler, Makler und Verkaufsstellen gelten folgende spezielle Anforderungen.	30
8. Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung in der Außer-Haus-Verpflegung	Neue Richtlinie	33 ff