

Richtlinie Verarbeitung

2022

Kriterienkatalog für die Verarbeitung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs und Heimtiernahrung



Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	6
1.1	Grundlegendes und Ziele	6
1.2	Revision der Richtlinien und Übergangsfristen	7
1.3	Geltungsbereich	7
2	Allgemeine Anforderungen an die Verarbeitung	8
2.1	Abkürzungen und Definitionen	8
2.2	Grundlagen und gesetzliche Rahmenbedingungen	12
2.3	Betriebsbeschreibung	13
2.4	TSL Eigenkontrollen	13
2.5	Schulung des Personals und der Mitarbeiter im LEH und der AHV	13
2.6	Informations- und Meldepflicht	14
2.6.1	Meldungen an den Deutschen Tierschutzbund	14
2.6.2	Zulassung weiterer Zutaten tierischen Ursprungs	14
2.6.3	Auslobung (Freigabe von Werbematerialien und Etiketten)	15
2.7	Anforderungen an Warenstrom und Dokumentation	16
2.7.1	Herkunftssicherung	16
2.7.2	Wareneingangskontrolle und Rohwarenidentifizierung	16
2.7.3	Warenausgang	17
2.7.4	Warenstromtrennung	17
2.8	Gentechnik und Umgang mit GVOs	18
2.9	Zusammengesetzte Erzeugnisse	18
2.9.1	Erzeugnisse mit TSL-Hauptzutat	18
2.9.2	Erzeugnisse mit TSL-Zutat als namensgebenden Bestandteil	19
2.9.3	Erzeugnisse mit TSL-Zutatenkennzeichnung	20
2.10	Nicht-Verfügbarkeit von Zutaten tierischen Ursprungs	21
2.10.1	Nicht-Verfügbarkeit von Fleisch und Fleischprodukten	21
2.10.2	Nicht-Verfügbarkeit von Ei und Eiprodukten	22
2.10.3	Nicht-Verfügbarkeit von Milch und Milcherzeugnissen	23
2.11	Anforderungen an weitere Zutaten tierischen Ursprungs	23
3	Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Fleisch und von Erzeugnissen mit Fleisch	25
3.1	Geltungsbereich	25
3.2	Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs	25

3.2.1	Für Produkte der Einstiegsstufe.....	25
3.2.2	Für Produkte der Premiumstufe.....	25
4	Spezielle Anforderungen an den LEH und Frischetheken.....	26
4.1	Geltungsbereich	26
4.2	Anforderungen an den Warenstrom.....	26
4.3	Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs	26
4.3.1	Für Produkte der Einstiegsstufe.....	26
4.3.2	Für Produkte der Premiumstufe.....	27
5	Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Milch, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen mit Milchanteil.....	28
5.1	Geltungsbereich	28
5.2	Anforderungen an Transport und Lagerung der Rohware für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe	28
5.2.1	Milchsammlung	28
5.2.2	Milchübernahme an der Molkerei.....	28
5.2.3	Milchtrennung in der Molkerei.....	29
5.3	Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs	29
5.3.1	Für Produkte der Einstiegsstufe.....	29
5.3.2	Für Produkte der Premiumstufe.....	29
5.4	Anforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe	29
5.4.1	Milchpulver	30
5.4.2	Kulturen von Mikroorganismen	30
5.4.3	Enzyme	30
6	Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Ei und Eierzeugnissen.....	31
6.1	Geltungsbereich	31
6.2	Voraussetzungen für die Teilnahme am Tierschutzlabel.....	31
6.2.1	Zulassung zur Teilnahme am TSL-System durch Anerkennung der KAT-Zertifizierung.....	31
6.3	Dokumentationspflicht.....	32
6.3.1	Wareneingang.....	32
6.3.2	Warenausgang.....	32
6.3.3	Warenfluss	32
6.4	Für Produkte der Einstiegsstufe.....	33
6.5	Für Produkte der Premiumstufe.....	33
7	Spezielle Anforderungen an Eier-Packstellen und Zwischenhändler von Schaleneiern	34

7.1	Geltungsbereich	34
7.2	Voraussetzungen für die Teilnahme am Tierschutzlabel	34
7.2.1	KAT-Zertifizierung	34
7.2.2	Zulassung durch den Deutschen Tierschutzbund	34
7.3	Dokumentationspflicht.....	35
7.4	Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs	35
7.4.1	Für Eier der Einstiegsstufe.....	35
7.4.2	Für Eier der Premiumstufe.....	35
7.5	Anforderungen an die Kennzeichnung auf dem Ei	36
8	Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung in der Außer-Haus-Verpflegung	37
8.1	Geltungsbereich	37
8.2	Warenstromtrennung	37
8.3	Möglichkeiten des Angebots	37
8.3.1	TSL-Komponente	37
8.3.2	TSL-Zutat	38
8.3.3	TSL-Gericht.....	38
9	Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung zu Heimtiernahrung	39
9.1	Geltungsbereich	39
9.2	Verarbeitung von Rework.....	39
9.3	Verschleppung	39
9.4	Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs	40
9.4.1	Für Produkte der Einstiegsstufe.....	40
9.4.2	Für Produkte der Premiumstufe.....	40
9.5	Spezielle Anforderungen an die Verwendung von Tiermehl.....	40
9.5.1	Wareneingangskontrolle und Rohwarenidentifizierung	40
9.5.2	Sammlung und Lagerung von Tiermehl.....	40
9.5.3	Reinigung	41
10	Mitgeltende Unterlagen	42
10.1	Antrag auf Zulassung einer Zutat tierischen Ursprungs	42
10.2	Warenstrommeldung Packstellen	42

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Beispiel für ein Erzeugnis mit TSL-Hauptzutat (Hackfleisch gemischt) 18

Abbildung 2: Beispiel für ein zusammengesetztes Erzeugnis (Cordon Bleu) 19

Abbildung 3: Beispiel für ein Erzeugnis mit TSL-Zutaten als namensgebender Bestandteil (Frischeiwaffeln) 20

Abbildung 4: Beispiel für ein Erzeugnis mit TSL-Zutatenkennzeichnung (Kartoffelsalat mit TSL-Schinkenspeck) 21



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.

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

1.2 Revision der Richtlinien und Übergangsfristen

Die Richtlinien für das Tierschutzlabel "Für Mehr Tierschutz" unterliegen einem kontinuierlichen Entwicklungsprozess. Im Rahmen regelmäßiger Revisionen werden die Vorgaben fortlaufend überarbeitet und weiterentwickelt. Die revidierten Anforderungen werden zum 15. November eines jeden Jahres veröffentlicht und treten zum 1. Januar des Folgejahres in Kraft. Ab diesem Zeitpunkt des Inkrafttretens erfolgen die Audits bereits auf Grundlage der neuen und aktuellen Anforderungen.

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.

Für neu hinzukommende Betriebe oder Erweiterungen bestehender Betriebe gelten die Anforderung ab Inkrafttreten der entsprechenden Richtlinie.

1.3 Geltungsbereich

Diese Richtlinie regelt die Verarbeitung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs der Einstiegs- und Premiumstufe sowie alle Prozesse (zerlegen, verarbeiten, abfüllen, sortieren, verpacken, lagern handeln und so weiter), die an einem oder mehreren Produktionsstandorten stattfinden.

Ebenso regelt diese Richtlinie die Verarbeitung von Nebenerzeugnissen tierischen Ursprungs der Einstiegs- und Premiumstufe zur Herstellung von Heimtiernahrung.

Sie gilt für alle Verarbeitungsunternehmen im TSL-System. Verarbeitungsunternehmen im Sinne dieser Richtlinie sind sämtliche Betriebe, die in die Herstellung der vom Markenlizenznehmer angebotenen Lizenzmarken-Vertragsprodukte einbezogen sind. Unter den Begriff Herstellung fallen dabei alle Handlungen, die bis zum vollständigen Abschluss der Produktion der für den Endverbraucher bestimmten, verkaufsfertigen Lizenzmarken-Vertragsprodukte anfallen.

Die allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung (siehe Kapitel 2) gelten für alle Betriebe oder Unternehmen, die mit Waren oder Produkten verfahren (sie herstellen oder mit ihnen handeln), die mit dem Tierschutzlabel der Einstiegs- oder Premiumstufe gekennzeichnet werden oder bereits gekennzeichnet sind.

Für die 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.

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

AHV

Außer-Haus-Verpflegung zur Verpflegung außerhalb von privaten Haushalten.

Bestandteile tierischen Ursprungs

Alle tierische Zutaten sowie alle tierische Erzeugnisse und Nebenerzeugnisse aus der Verarbeitung von Tierkörpern oder Teilen von Tierkörpern warmblütiger Landtiere

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.

Erzeugnisse mit Fleisch

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

Erzeugnisse mit Fleisch-Zutaten als namensgebendem Bestandteil

Erzeugnisse, deren namensgebender Bestandteil (Artikelbezeichnung und/oder Verkehrsbezeichnung) Fleisch einer Tierart ist (beispielsweise Hühnersuppe, Salami-Pizza), 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 % aus Milch bestehen.

Erzeugnisse mit tierischen Bestandteilen (Heimtiernahrung)

Als Erzeugnisse mit tierischen Bestandteilen im Sinne dieser Richtlinie gelten Produkte, deren Trockenmasse zu mindestens 30 % aus tierischen Bestandteilen besteht.

Erzeugnisse tierischen Ursprungs

Lebensmittel tierischen Ursprungs, einschließlich Honig und Blut

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.

FEDIAF

Nutritional Guidelines – For Complete and Complementary Pet Food for Cats and Dogs of The European Pet Food Industry Federation

Federmehl

Aus Federn, die bei der Geflügelschlachtung anfallen, gewonnenes Mehl.

Fleisch

Als Fleisch im Sinne dieser Richtlinie gelten Skelettmuskelfleisch einschließlich Fett, Speck, Innereien (gemäß 1.51 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 25. November 2015) und Schwarte/Haut.

Fleischmehl

Tiermehle, die ausschließlich aus getrockneten und gemahlenden Fleischteilen von geschlachteten warmblütigen Landtieren bestehen und je nach Anteil an Knochen als Fleisch(futter)mehl (mindestens 72 % Rohprotein) oder Fleischknochenmehl (mindestens 40 % Rohprotein) bezeichnet werden.

Futtermittel

Futtermittel sind Stoffe oder Erzeugnisse, die – verarbeitet, teilweise verarbeitet oder unverarbeitet – zur oralen Tierfütterung bestimmt sind.

Geflügelmehl

Schlachtnebenerzeugnis, das durch Erhitzen, Trocknen und Mahlen von Nebenprodukten der Geflügelschlachtung gewonnen wird. Es muss – so weit wie technisch möglich – frei von Federn sein.

Gericht

Kombination aus verschiedenen unvermischten TSL- Zutaten (zum Beispiel Leber mit Zwiebelringen und Kartoffeln)

GV

Gemeinschaftsverpflegung. Regelmäßige Verpflegung von Menschengruppen in Betrieben, Gesundheits- und Pflegeinstitutionen sowie Bildungseinrichtungen (z.B. Kantine, Mensa oder Schule).

GVO

Gentechnisch veränderte Organismen.

Heimtier

Tiere, die nicht der Lebensmittelgewinnung dienen und einer Tierart angehören, die gefüttert, gezüchtet oder gehalten wird, in unserer Gesellschaft jedoch normalerweise nicht dem menschlichen Verzehr dient.

Heimtiernahrung

Jedes Produkt, das von Tierfuttermittelherstellern in verarbeiteter, teilweise verarbeiteter oder unverarbeiteter Form produziert wird und durch Inverkehrbringen der Ernährung von Haustieren dient.

HEW-Lysozym

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

IV

Individualverpflegung. Die Einrichtungen der Individualverpflegung sind der Allgemeinheit zugänglich. Dabei wählt der Gast sein Essen aus einem individuellen Angebot.

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.

Komponente

Teil eines Menüs; zusammengesetztes Erzeugnis oder ein namensgebendes Erzeugnis.

Lebensmittelunternehmen

Alle Unternehmen, 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) beziehungsweise zur Ware haben noch unter eigenem Namen Rechnungen erstellen (provisionsorientierte Rechnungsstellung).

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.

Nassfutter/Feuchtfutter

Als Nass-/Feuchtfutterzeugnisse mit Bestandteilen tierischen Ursprungs im Sinne dieser Richtlinie gelten Produkte, die zu mindestens 60 % Feuchtigkeit enthalten.

NEULAND-Tiere

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

Nutztier

Domestiziertes Tier, das vom Menschen zur Erzeugung von Fleisch, Milch, Eiern, Fett, Federn oder Daunen landwirtschaftlich genutzt und einzig zu diesem Zweck gehalten wird.

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.

Rework

Rework im Sinne dieser Richtlinie sind bei der Produktion von TSL-Ware anfallende Reste, die für die nächsten TSL-Chargen wiederverwendet werden können.

Rohware

Unbehandeltes Ausgangserzeugnis tierischen Ursprungs, beispielsweise ein Schlachtkörper.

Schlachtung

Als Schlachtung im Sinn dieser Richtlinie sind die Betäubungs- und sowie Entblutungsverfahren zu verstehen, die zu der Tötung warmblütiger Tiere führen.

Speise

Selbstständiges Küchenerzeugnis, das einzeln serviert werden kann (z.B. Suppe).

Tierische Nebenerzeugnisse

Tierische Nebenerzeugnisse entstehen während der Verarbeitung von Tieren und Tierprodukten, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Nach dem Gemeinschaftsrecht sind diese tierischen Nebenerzeugnisse genusstauglich, jedoch aus kommerziellen Gründen nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt. Dazu zählen beispielsweise: Schlachtkörperteile, Hufe, Häute, Hörner, Innereien, Schweineborsten, Federn, Blut, Knochen, Grieben, Rohmilch und Eierschalen.

Tiermehl

Tierkörper oder Schlachtnebenerzeugnisse, die nicht dem menschlichen Verzehr dienen und mittels chemischer und mechanischer Aufbereitung zu einem Mehl verarbeitet wurden. Dabei kann das Fett

teilweise extrahiert oder physikalisch entzogen worden sein. Das Tiermehl sollte so weit wie möglich frei von Horn, Borsten, Haaren, Federn und Magen-Darm-Inhalten sein.

Trockenfutter

Ein aus trockenen Lebensmitteln bestehendes Alleinfuttermittel für Heimtiere. Die Restfeuchte darf maximal 10 % betragen.

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. Ebenso wird das Auftauen, Zubereiten und Erwärmen von Speisen in dieser Richtlinie als Verarbeitung bezeichnet.

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.

Zerlegung

Alle Bearbeitungsschritte nach der Schlachtung (Grobzerlegung: Halbieren oder Vierteln; Feinzerlegung: Zerlegung in Teilstücke) sind der Verarbeitung zugeordnet.

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

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

Grundlage der Verarbeitungsrichtlinie des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ für die Verarbeitung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sind die allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung

(Kapitel 2) sowie die speziellen Anforderungen der jeweiligen Geltungsbereiche. Des Weiteren bilden die bestehenden gesetzlichen Vorschriften und Rechtsgrundlagen sowie die Vorgaben der europäischen Tiernahrungsindustrie (Nutritional Guidelines for Complete and Complementary Pet Food for Cats and Dogs of The European Pet Food Industry Federation) die Basis des vorliegenden Standards. Im Zweifelsfall sind die Regelungen der Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung bindend.

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.

2.3 Betriebsbeschreibung

Auf dem Betrieb liegt eine vollständige und aktuelle Betriebsbeschreibung vor.

In der Betriebsbeschreibung werden die Stammdaten des Betriebs erfasst sowie alle Informationen, die für Zertifizierung und Risikoeinstufung notwendig sind. Für die Erstellung der Betriebsbeschreibung ist der → **Betriebsbeschreibungsbogen** zu nutzen.

Im Erstaudit kann die Betriebsbeschreibung gemeinsam mit dem Auditor erstellt werden.

Der Systemteilnehmer informiert die Zertifizierungsstelle zeitnah über Änderungen, die die Stammdaten betreffen oder die Auswirkungen auf die Risikoeinstufung haben könnten.

2.4 TSL Eigenkontrollen

Alle zwölf 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 Bereichs umfassen.

Die Durchführung der Eigenkontrolle ist anhand einer geeigneten Checkliste zu dokumentieren. Hierzu kann die → **Checkliste Verarbeitung** des entsprechenden Bereichs verwendet werden.

Kontroll- oder Dokumentationssysteme, die bereits auf dem Betrieb vorhanden sind und belegen, dass die TSL-Anforderungen erfüllt werden, können genutzt werden.

Abweichungen, die bei der Eigenkontrolle festgestellt werden, sind umgehend abzustellen. Hierzu sind Korrekturmaßnahmen mit geeigneten Fristen festzulegen.

2.5 Schulung des Personals und der Mitarbeiter im LEH und der AHV

Alle Mitarbeiter des LEH und der AHV, müssen mindestens alle zwölf Monate, oder bei Arbeitsantritt, geschult und informiert werden, um die Thematik des Tierschutzlabels zu verstehen, Vermischungen und Verunreinigungen zu vermeiden, die konkrete Auslobung der Erzeugnisse und Speisen vornehmen sowie 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? Und so weiter.).

Alle Mitarbeiter sind über neue Abläufe und Anforderungen zu informiert und sollen zu jeder Zeit und an jeder Stelle der Produktionskette wissen, wo ausgelobte Ware liegt oder gelagert wird, wie die Warentrennung durchzuführen ist und worauf in Bezug auf die TSL- Ware geachtet werden muss.

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.

2.6 Informations- und Meldepflicht

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

2.6.1 Meldungen an den Deutschen Tierschutzbund

Rezepturen (gegebenenfalls Spezifikation oder Zutatenliste) neuer Produkte müssen dem Deutschen Tierschutzbund vor der Produktion zur Freigabe vorgelegt werden.

Änderungen der Verarbeitung von Zutaten tierischen Ursprungs (beziehungsweise 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 (Stichtage: 2. Januar und 1. Juli.).

Änderungen beim Warenfluss in **Packstellen** müssen dem Deutschen Tierschutzbund unverzüglich mitgeteilt werden (siehe Mitgeltende Unterlage → **10.2 Warenstrommeldung Packstellen**).

Die Einsendung geschieht per E-Mail an die Adresse verarbeitung@tierschutzlabel.info.

2.6.2 Zulassung weiterer Zutaten tierischen Ursprungs

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 → **10.1 Antrag auf Zulassung einer Zutat tierischen Ursprungs**). Damit der Antrag geprüft werden kann, hat der Systemteilnehmer Rezepturen und Verarbeitungsverfahren offenzulegen.

2.6.3 Auslobung (Freigabe von Werbematerialien und Etiketten)

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. Dies gilt beispielsweise für den Abdruck auf Verpackungen, Etiketten, Werbematerialien, Prospekten, für Anzeigen sowie PR-Artikel. Das Label der Einstiegs- oder Premiumstufe muss gemäß der → **Richtlinie Gestaltung** in ihrer derzeit gültigen Fassung abgedruckt werden.

Für die Nutzung des Labels 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

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 Markenlizenznehmers bei.

Bei Misch- und Verarbeitungsprodukten muss kenntlich gemacht werden, bei welchen Zutaten es sich um TSL-Zutaten handelt.

Bei Heimtiernahrung muss im Sichtfeld des Labels zusätzlich durch einen Hinweis klargestellt werden, dass das Label sich ausschließlich auf die Haltungsbedingungen der in der Nahrung verarbeiteten landwirtschaftlich genutzten Tiere bezieht und dass es sich dabei nicht um eine Kaufempfehlung des Deutschen Tierschutzbundes hinsichtlich der ernährungsphysiologischen Zusammensetzung des Futters handelt.

Dazu muss eine der folgenden Formulierungen unverändert abgedruckt werden:

„Das Label „Für Mehr Tierschutz“ weist auf bessere Haltungsbedingungen in der landwirtschaftlichen Tierhaltung hin.“

Oder:

„Mit dem Kauf dieses Produktes unterstützen Sie eine artgerechtere Tierhaltung in der landwirtschaftlichen Tierhaltung.“

Das Tierschutzlabel darf nur im Sichtfeld der Verpackung angebracht werden, wenn die Trockenmasse des Produkts zu mindestens 30 % aus TSL-Ware besteht und für die anderen Zutaten die Anforderungen aus den Kapiteln **Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.** und 9 eingehalten werden

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 Produktionsstandorten 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, oder der eindeutigen Zuweisungen zu internen Referenzsystemen wie Artikelnummern oder ähnlichem).

Alle Lieferscheine sowie Verpackungsarten (beispielsweise Kleinpäckungen, Primärverpackungen und Großpackungen) müssen entweder mit dem Label 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 Label oder der Schriftzug auf die Kennzeichnung der Verpackungseinheit (beispielsweise auf das Etikett) gedruckt werden. Für den Verbraucher sichtbare Verpackungen müssen das Label der jeweiligen Produktionsstufe (Einstiegs- oder Premiumstufe) gemäß der → **Richtlinie Gestaltung** tragen.

2.7.2 Wareneingangskontrolle und Rohwarenidentifizierung

Im Wareneingang ist sicherzustellen, dass sämtliche Zutaten, die zur Verarbeitung von, zum Handel mit oder zum Verkauf von 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 Zutaten 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/Lieferant über eine gültige TSL-Zertifizierung verfügt.

Die Wareneingangsprüfung ist zum Abgleich der Lieferscheine (Benennung des Produktes und der Stufe des Tierschutzlabels) zu dokumentieren.

2.7.3 Warenausgang

Alle warenbegleitenden Dokumente (beispielsweise Lieferscheine, Warenausgang, PLU Statistik) sind, zum Abgleich des Warenflusses, mindestens zwölf Monate – beziehungsweise zwölf Monate nach Ablauf des MHD – aufzubewahren.

In der AHV sind der Warenausgang beziehungsweise die Verkaufszahlen der Speisen durch ein betriebsindividuelles System zu erfassen. Interne Buchungen und Berechnungen sind mit zu dokumentieren.

Eine Dokumentation über den Warenausgang ist zur unabhängigen Prüfung vorzulegen. Anhand der Dokumentation muss eine Berechnung des Mengenflusses möglich sein.

2.7.4 Warenstromtrennung

In jedem Lebens- und/oder Futtermittelunternehmen / 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 transparent und nachvollziehbar sein. Eine eindeutige Kennzeichnung und Chargentrennung von TSL-Ware und Nicht-TSL-Ware muss im gesamten Lebensmittelunternehmen/Betrieb und auf allen Prozessstufen gewährleistet sein. Ein Verwechseln oder Vermischen muss ausgeschlossen werden.

Als Trennung im Sinn dieser Richtlinie gilt eine räumliche und/oder zeitliche Trennung.

Alle Mitarbeiter, die mit der (Roh-)Ware, Zutat oder dem Erzeugnis der Einstiegs- und/oder Premiumstufe arbeiten, haben sicherzustellen, dass es zu keiner Verwechslung und/oder Vermischung mit Nicht-TSL-Ware kommt.

Lebens- und/oder Futtermittelunternehmen, die die Chargen mittels Zeitregime trennen, müssen alle zur Verarbeitung verwendeten Gegenstände und Arbeitsflächen vor Aufnahme der TSL-Verarbeitung sorgfältig reinigen oder dies über die Produktionsreihenfolge regeln, um eine Verschleppung von für die Kennzeichnung mit dem Tierschutzlabel ungeeignetem Material zu verhindern. Dies ist in Reinigungsprotokollen zu dokumentieren.

Werden tierische Nebenprodukte, die bei der Produktion (Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung) von Erzeugnissen, die den TSL-Anforderungen entsprechen, anfallen, gesammelt, um daraus Heimtiernahrung gemäß der → **Richtlinie Heimtiernahrung** zu produzieren, muss die KAT-3-Ware eindeutig gekennzeichnet sein und separat gesammelt werden.

2.8 Gentechnik und Umgang mit GVOs

Für Fleisch, Eier und Milch, Erzeugnisse daraus sowie Nebenerzeugnisse, die mit dem Tierschutzlabel der Einstiegs- oder Premiumstufe gekennzeichnet werden, dürfen keine Zutaten oder Zusatzstoffe verwendet werden, die nach der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen (GVO) und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln deklarationspflichtig sind.

2.9 Zusammengesetzte Erzeugnisse

Zusammengesetzte Erzeugnisse, die mit der Einstiegs- oder Premiumstufe des Tierschutzlabels ausgelobt werden sollen, müssen den nachfolgenden Anforderungen entsprechen.

2.9.1 Erzeugnisse mit TSL-Hauptzutat

Als Erzeugnisse mit TSL-Hauptzutat (Fleisch/Milch/Ei) im Sinne dieser Richtlinie gelten Produkte:

- die mindestens zwei Zutaten tierischen Ursprungs beinhalten, wobei die Hauptzutat von TSL-Tieren stammt und
- deren Hauptzutat mindestens 50 % der Gesamtmenge beträgt

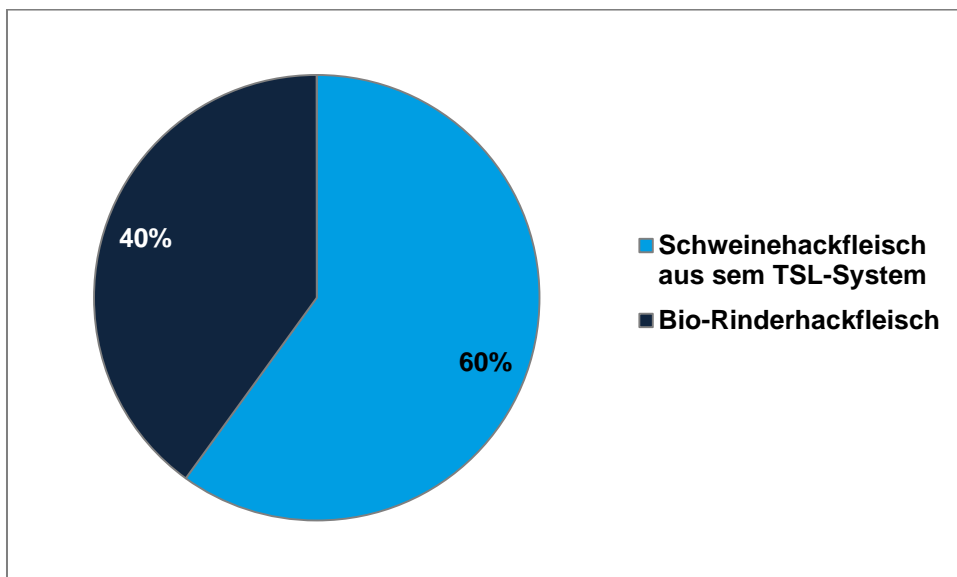


Abbildung 1: Beispiel für ein Erzeugnis mit TSL-Hauptzutat (Hackfleisch gemischt)

Bei zusammengesetzten Produkten, mit mehr als zwei Zutaten tierischen Ursprungs, müssen diese Zutaten tierischen Ursprungs mindestens 50 % der Gesamtmenge betragen.

Sollte/n bei einem zusammengesetzten Produkt die mengenmäßig geringere/n Zutat/en nicht als TSL-Ware verfügbar sein, gelten die Anforderungen zur Nicht-Verfügbarkeit (Kap. 2.10).

Erzeugnisse, die nicht der Definition „Erzeugnisse mit Fleisch; Milch; Ei“, entsprechen, dürfen das Tierschutzlabel nicht tragen – auch dann nicht, wenn einzelne Fleisch-Zutaten das Tierschutzlabel tragen.

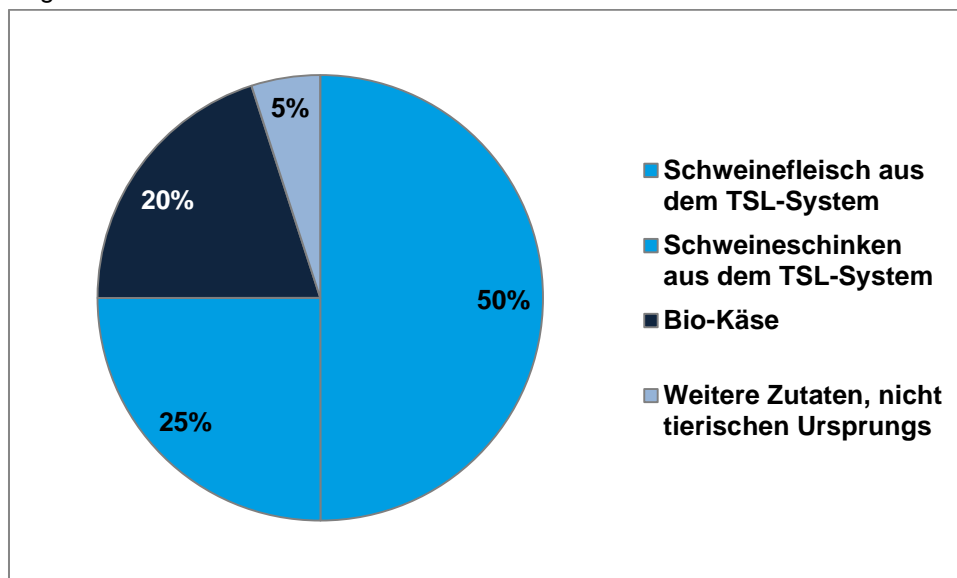


Abbildung 2: Beispiel für ein zusammengesetztes Erzeugnis (Cordon Bleu)

2.9.2 Erzeugnisse mit TSL-Zutat als namensgebenden Bestandteil

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:

- Die Zutat muss namensgebend sein (beispielsweise Rührei, Hühnerfrikassee, Frischeiwaffeln, Salami-Pizza) und
- die namensgebende Zutat muss zu 100 % aus TSL-Ware bestehen.

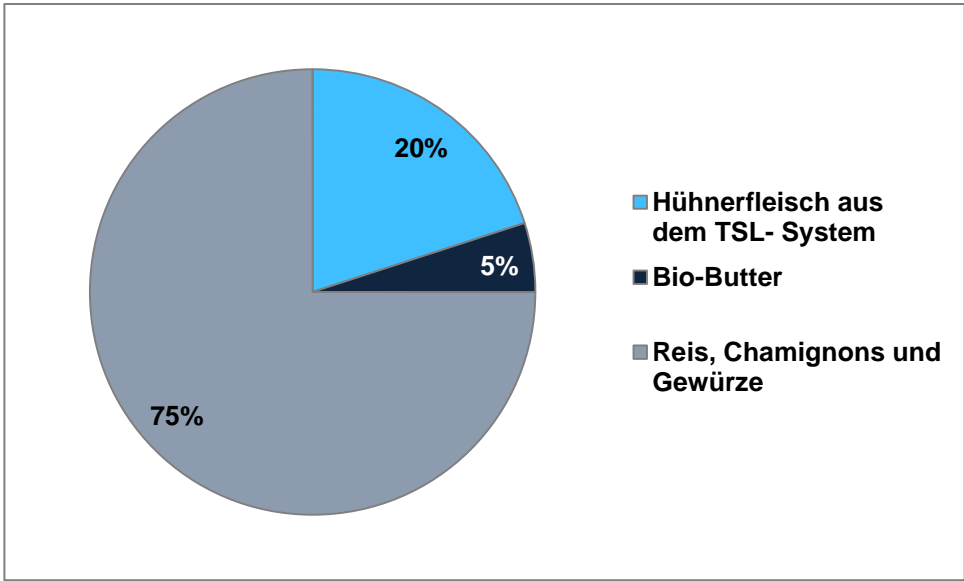


Abbildung 3: Beispiel für ein Erzeugnis mit TSL-Zutat als namensgebendem Bestandteil (Hühnerfrikassee)

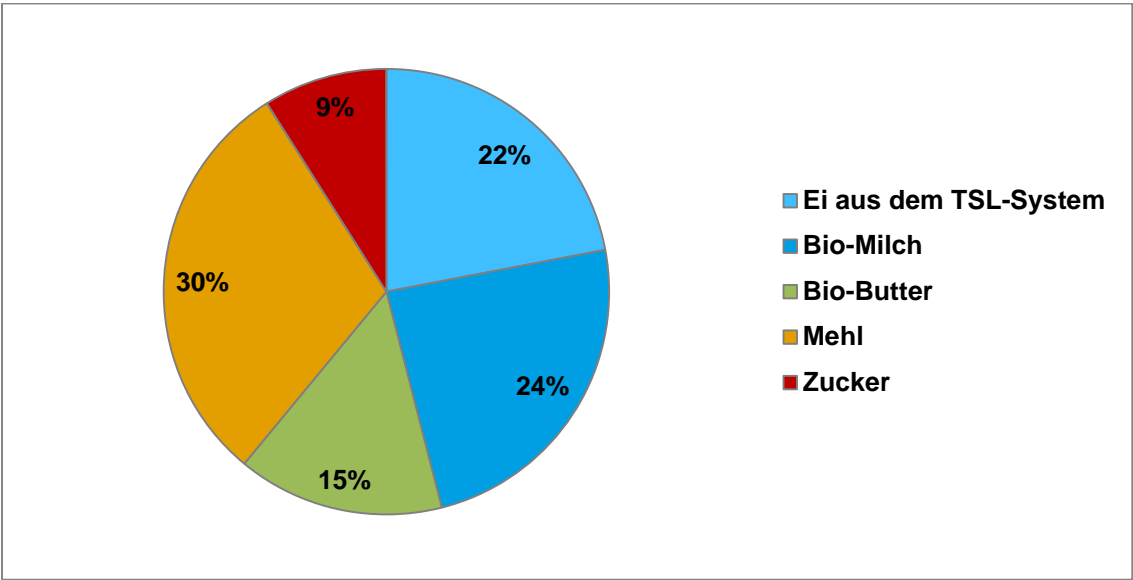


Abbildung 3: Beispiel für ein Erzeugnis mit TSL-Zutaten als namensgebendem Bestandteil (Frischewaffeln)

2.9.3 Erzeugnisse mit TSL-Zutatenkennzeichnung

Zutaten, die weder 50 % des Gesamtanteils des Erzeugnisses ausmachen noch namensgebend sind, können über die Zutatenkennzeichnung in der Zutatenliste gekennzeichnet werden.

Dabei müssen die betreffenden Zutaten zu 100 % aus einer TSL-Zutat bestehen. (zum Beispiel Bayerischer Kartoffelsalat mit Schinkenspeck).

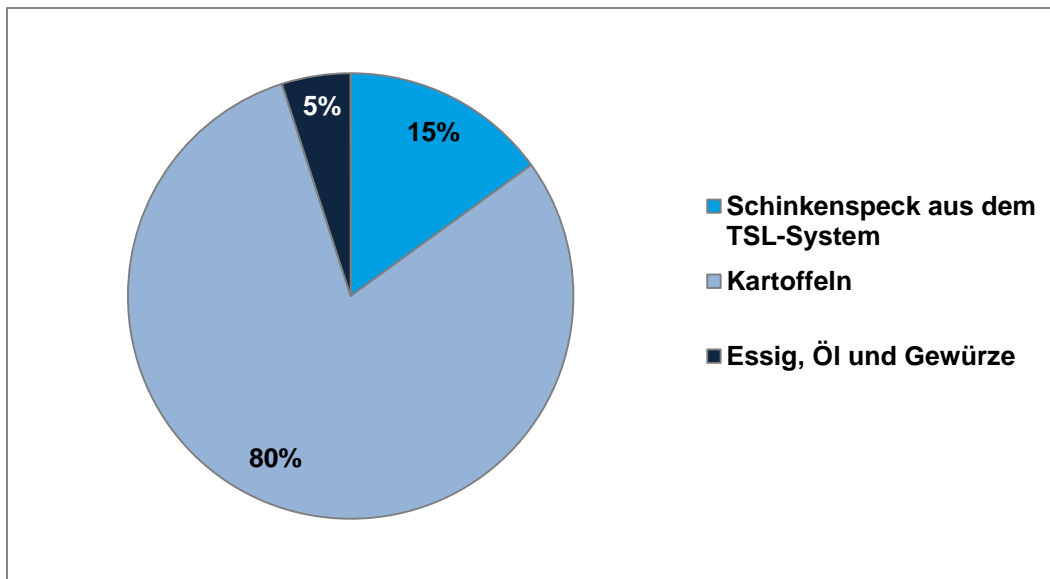


Abbildung 4: Beispiel für ein Erzeugnis mit TSL-Zutatenkennzeichnung (Kartoffelsalat mit TSL-Schinkenspeck)

2.10 Nicht-Verfügbarkeit von Zutaten tierischen Ursprungs

Zutaten einer Tierart, die noch nicht im TSL-System verfügbar ist, müssen mindestens GVO-frei sein. Weiterhin gilt:

2.10.1 Nicht-Verfügbarkeit von Fleisch und Fleischprodukten

Bei Nicht-Verfügbarkeit von Fleisch und/oder Fleischprodukten gilt für Produkte der Einstiegs- und der Premiumstufe Folgendes:

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 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.

Bestandteile tierischen Ursprungs im Sinne dieser Richtlinie

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 von Tieren, die entsprechend der EG-Öko-Basisverordnung gehalten wurden. **K.O.**

Der Anteil der ersatzweise verwendeten Bestandteile einer nicht im TSL-System verfügbaren Tierart darf zum Zeitpunkt der Verarbeitung 40 % des Gewichtsanteils der Zutaten, die zur Zubereitung des Erzeugnisses mit Bestandteilen tierischen Ursprungs erforderlich sind, nicht übersteigen.
Der Anteil der Nicht-TSL-Ware ist in der Zutatenliste kenntlich zu machen.

Innereien

Sind im TSL-System 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, die entsprechend der EG-Öko-Basisverordnung gehalten wurden. **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.

Wursthüllen und Hüllen für die Herstellung von Heimtiernahrung

Für die Verwendung von Därfen zur Wursterstellung gilt aufgrund mangelnder Verfügbarkeit von TSL- oder Bio-Därfen keine Bezugsbeschränkung.

Gelatine

Für die Verwendung von Gelatine gilt aufgrund mangelnder Verfügbarkeit von TSL- oder Bio-Gelatine keine Bezugsbeschränkung.

2.10.2 Nicht-Verfügbarkeit von Ei und Eiprodukten

Sind Eier für ein zusammengesetztes Produkt, dessen Hauptzutat nicht aus Ei besteht, nicht als TSL-Ware verfügbar, gilt für die Verwendung von Eiern, Flüssigeiern oder Ei-Bestandteilen der Einstiegs- und Premiumstufe Folgendes:

Für Produkte der Einstiegsstufe

Es dürfen nur Eier, Flüssigeier oder Ei-Bestandteile verwendet werden, die folgende Anforderungen an die Herkunft erfüllen:

- „KAT-geprüfte Freilandhaltung“
- Eier, die für die Produktion der Premiumstufe zugelassen sind (siehe: "Für Produkte der Premiumstufe")

Für Produkte der Premiumstufe

Es dürfen nur Eier, Flüssigeier oder Ei-Bestandteile verwendet werden, die folgende Anforderungen an die Herkunft erfüllen:

- die den Anforderungen der EG-Öko-Basisverordnung entsprechen und dementsprechend gekennzeichnet sind,
- die nach den Richtlinien des NEULAND-Vereins für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung produziert wurden

- aus „KAT-geprüfter Freilandhaltung“ mit der Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ dürfen nur dann verwendet werden, wenn Eier aus den oben genannten Bezugsquellen ebenfalls nicht verfügbar sind.

2.10.3 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 Folgendes:

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

2.11 Anforderungen an weitere Zutaten tierischen Ursprungs

Für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe

Weitere Zutaten tierischen Ursprungs, für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe, dürfen ausschließlich von folgenden Tieren stammen, die üblicherweise in Deutschland als landwirtschaftliche Nutztiere gehalten werden: 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.**

Für Produkte der Heimtiernahrung

Die Verwendung von Taurin (2-Aminoethansulfonsäure) aus der Ochsgalle ist verboten. **K.O.**
Es muss auf einen synthetisch hergestellten Stoff zurückgegriffen werden.

Für die Verwendung von Fischöl zur Nahrungsergänzung gibt es auf Grund mangelnder Verfügbarkeit und auf Grund mangelnder Alternativen keine Bezugsbeschränkung. Der Anteil des Öls muss weniger als 1 % vom Gesamtanteil ausmachen.

Die Verwendung von Digest (beispielsweise Geflügelleberautolysat) aus konventioneller Ware ist erlaubt.

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 TSL-Fleisch bestehen, dürfen unter Berücksichtigung der nachfolgenden Anforderungen das Tierschutzlabel tragen.

3.2 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs

3.2.1 Für Produkte der Einstiegsstufe

Für Fleisch und Erzeugnisse mit Fleisch der Einstiegsstufe dürfen nur Fleisch beziehungsweise Zutaten aus tierischer Erzeugung der Einstiegs und/oder der Premiumstufe verwendet werden. **K.O.**

Erzeugnisse mit Fleisch-Zutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Fleisch-Zutat (Artikelbezeichnung und/oder Bezeichnung des Lebensmittels) entsprechend der → **Richtlinie Gestaltung** mit dem Tierschutzlabel der Einstiegsstufe ausgewiesen ist, dürfen ausschließlich Fleisch beziehungsweise Zutaten der Einstiegsstufe und/oder der Premiumstufe enthalten. **K.O.**

3.2.2 Für Produkte der Premiumstufe

Für Fleisch und Erzeugnisse mit Fleisch der Premiumstufe dürfen nur Fleisch beziehungsweise Zutaten aus tierischer Erzeugung der Premiumstufe verwendet werden. **K.O.**

Erzeugnisse mit Fleisch-Zutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Fleisch-Zutat (Artikelbezeichnung und/oder Bezeichnung des Lebensmittels) entsprechend der → **Richtlinie Gestaltung** mit dem Tierschutzlabel der Premiumstufe ausgewiesen ist, dürfen ausschließlich Fleisch beziehungsweise Zutaten der Premiumstufe enthalten. **K.O.**

4 Spezielle Anforderungen an den LEH und Frischetheken

4.1 Geltungsbereich

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.

4.2 Anforderungen an den Warenstrom

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 → **Richtlinie Gestaltung** ausgelobt sein.

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. 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 identifizierbar sein.

Bei loser und ausgelobter TSL-Ware in der Theke muss Werbematerial verfügbar sein. Dieses ist so auszulegen, dass die Kunden den Bezug zur TSL-Ware sofort erkennen.

Im Kühlhaus muss die TSL-Ware – für alle Mitarbeiter ersichtlich – einen fest zugewiesenen und gekennzeichneten Platz haben.

4.3 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs

4.3.1 Für Produkte der Einstiegsstufe

Für Fleisch und Erzeugnisse mit Fleisch der Einstiegsstufe dürfen nur Fleisch beziehungsweise Zutaten aus tierischer Erzeugung der Einstiegs und/oder der Premiumstufe verwendet werden. **K.O.**

Erzeugnisse mit Fleisch-Zutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Fleisch-Zutat (Artikelbezeichnung und/oder Bezeichnung des Lebensmittels) entsprechend der → **Richtlinie Gestaltung** mit dem Tierschutzlabel der Einstiegsstufe ausgewiesen ist, dürfen ausschließlich Fleisch beziehungsweise Zutaten der Einstiegsstufe und/oder der Premiumstufe enthalten. **K.O.**

Käse und Milcherzeugnisse der Einstiegsstufe dürfen nur aus Milch beziehungsweise Zutaten aus tierischer Erzeugung der Einstiegs- und/oder der Premiumstufe verwendet bestehen. **K.O.**

4.3.2 Für Produkte der Premiumstufe

Für Fleisch und Erzeugnisse mit Fleisch der Premiumstufe dürfen nur Fleisch beziehungsweise Zutaten aus tierischer Erzeugung der Premiumstufe verwendet werden. **K.O.**

Erzeugnisse mit Fleisch-Zutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Fleisch-Zutat (Artikelbezeichnung und/oder Bezeichnung des Lebensmittels) entsprechend der → **Richtlinie Gestaltung** mit dem Tierschutzlabel der Premiumstufe ausgewiesen ist, dürfen ausschließlich Fleisch beziehungsweise Zutaten der Premiumstufe enthalten. **K.O.**

Käse und Milcherzeugnisse der Premiumstufe dürfen nur aus Milch beziehungsweise Zutaten aus tierischer Erzeugung der Premiumstufe bestehen. **K.O.**

5 Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Milch, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen mit Milchanteil

5.1 Geltungsbereich

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

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

5.2.1 Milchsammlung

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

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

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

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

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

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

5.2.2 Milchübernahme an der Molkerei

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.

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

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

5.2.3 Milchtrennung in der Molkerei

Tanks zur Zwischenlagerung der Milch und der Produkte daraus in ihrer entsprechenden Verarbeitungsstufe sind über das betriebliche System zu kennzeichnen. Eine physische Kennzeichnung am Tank kann unterbleiben, wenn eine andere nachvollziehbare Kennzeichnung vorliegt. Im gesamten Betriebsablauf sind alle Warenflüsse durchgängig zu dokumentieren. Sie müssen zu jedem Zeitpunkt die Warenstromtrennung auch räumlich aufzeigen. Die Prozessabläufe einschließlich der Rezepturenwechsel sowie alle notwendigen Reinigungen und Zwischenreinigungen sind in allen Verarbeitungsphasen zu dokumentieren.

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

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

- ein Trockenausschub
- eine Hauptreinigung
- eine Zwischenreinigung

Wenn technisch unvermeidbar, ist das Spülen durch Mischphasen Möglich: Mit TSL-Ware wird Nicht-TSL-Ware ausgeschoben/nachgespült, was mengenmäßig nachvollziehbar im betrieblichen System dokumentiert werden muss. Dies betrifft ausschließlich Produktionsprozesse, bei denen im Betriebsablauf keine kurze Zwischenreinigung möglich ist (Beispiele: Produktionen im Trockenturm, Steriltank, Puffertank, den Einsatz der Butterpumpe).

5.3 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs

5.3.1 Für Produkte der Einstiegsstufe

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

5.3.2 Für Produkte der Premiumstufe

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

5.4 Anforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe

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

5.4.1 Milchpulver

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

Die Verwendung von konventionellem Milchpulver ist verboten. **K.O.**

5.4.2 Kulturen von Mikroorganismen

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

5.4.3 Enzyme

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

Der Einsatz von Lab und Labaustauschstoffen, die aus Tieren gewonnen wurden (wie Kälberlab und HEW-Lysozym (Muramidase)), ist verboten. Rekombinantes Chymosin darf nicht verwendet werden (siehe Kapitel 2.8). **K.O.**

6 Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Ei und Eierzeugnissen

6.1 Geltungsbereich

Eier und Eierzeugnisse, deren Ei-Zutaten ausschließlich aus TSL-Ei bestehen, dürfen unter Berücksichtigung der nachfolgenden Anforderungen an die Verarbeitung (u.a. Aufschlagen) das Tierschutzlabel tragen.

6.2 Voraussetzungen für die Teilnahme am Tierschutzlabel

Alle Systemteilnehmer sind zur Erlangung und Aufrechterhaltung eines TSL-Zertifikats, gemäß der → **Richtlinie Zertifizierung**, verpflichtet und lassen sich regelmäßig durch eine zugelassene Zertifizierungsstelle auf die Einhaltung der TSL-Anforderungen kontrollieren.

Im TSL-System können die Kontrolle und Zertifizierung der Eiverarbeitung sowie die administrative Buchprüfung der Ei-Verarbeitung des KAT-Systems anerkannt werden. In diesem Fall ist das Erlangen und Aufrechterhalten eines TSL-Zertifikates durch eine zugelassene Zertifizierungsstelle nicht notwendig, sondern eine Zulassung des TSL-Teilnehmers (Ei-Verarbeiter) durch Anerkennung der KAT-Zertifizierung.

6.2.1 Zulassung zur Teilnahme am TSL-System durch Anerkennung der KAT-Zertifizierung

Zur Teilnahme am TSL-System, bei einer bestehenden KAT-Teilnahme, ist eine Zulassung durch den Deutschen Tierschutzbund notwendig **K.O.**

Vor Vermarktungsstart sind dem Deutschen Tierschutzbund folgende Unterlagen (per E-Mail an die Adresse verarbeitung@tierschutzlabel.info) zu übermitteln:

- Gültiges KAT-Zertifikat (Eiprodukte)
- Bericht der letzten unabhängigen KAT-Kontrolle sowie ein Nachweis über die letzte administrative Prüfung
- Einwilligungserklärung zur Dateneinsicht (siehe mitgeltende Unterlage zur → **Richtlinie Zertifizierung → Einwilligung zur Dateneinsicht**)
- Betriebsbeschreibungsbogen Verarbeitung
→ **Betriebsbeschreibungsbogen**
- Konformitätszertifikat des Lieferanten
- Layouts von Lieferscheinen und Etiketten, das Tierschutzlabel betreffend
- Bestätigung der durchgeführten Eigenkontrolle
→ **Checkliste Verarbeitung Ei**

Darüber hinaus muss Kontakt zu freigaben@tierschutzlabel.info aufgenommen werden, um die Labelnutzung vorab zu besprechen und um gegebenenfalls notwendige Freigaben einzuholen.

Nach Vorlage und Prüfung der oben genannten Dokumente wird eine Zulassung als Ei-Verarbeiter für das TSL-System ausgestellt.

6.3 Dokumentationspflicht

Für Ei-Verarbeiter im TSL-System gelten folgende Aufzeichnungspflichten:

6.3.1 Wareneingang

Ein Bezug zwischen den Lieferscheinen und Rechnungen des Wareneingangs und den Rohdaten der Verwiegung kann lückenlos hergestellt werden.

Die Verwiegeprotokolle sind formal vollständig, aktuell und enthalten folgende Angaben:

- Zeitpunkt der Verwiegung
- Menge
- Lieferant
- Haltungsform
- Chargennummer des Wareneingangs
- TSL-/ Nicht-TSL-Ware

Halbfabrikate sind korrekt gekennzeichnet und enthalten folgende vollständige Angaben:

- Trockenmassegehalt
- MHD
- TSL-Auslobung im Artikelnamen entsprechend der Spezifikation
- Weitere Angaben zum Produkt: z.B. Containernummer, Verplombung

6.3.2 Warenausgang

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

6.3.3 Warenfluss

Der Warenfluss ist den Wareneingangs- und Warenausgangsdokumenten zu entnehmen und ist rechnerisch darstellbar.

Den Dokumenten sind folgende Angaben zu entnehmen:

- Zeitpunkt der Verarbeitung
- Menge
- Stufe TSL
- Chargennummer
- TSL-Auslobung

Die Berechnung des Warenflusses der TSL-Ware ist rechnerisch korrekt. **K.O.**

Weitere produktrelevante Dokumente wie Aufschlageprotokolle, Tankpläne, Pasteurisierungsprotokolle und Abfüllprotokolle sind durchgängig und vollständig vorzulegen.

6.4 Für Produkte der Einstiegsstufe

Eier, die mit dem Tierschutzlabel der Einstiegsstufe gekennzeichnet sind, müssen aus zertifizierten TSL-Einstiegs- oder Premium Legebetrieben stammen. **K.O.**

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

6.5 Für Produkte der Premiumstufe

Eier, die mit dem Tierschutzlabel der Premiumstufe gekennzeichnet sind, müssen aus zertifizierten TSL- Premium Legebetrieben stammen. **K.O.**

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

7 Spezielle Anforderungen an Eier-Packstellen und Zwischenhändler von Schaleneiern

7.1 Geltungsbereich

Für Packstellen und Zwischenhändler, Makler und Verkaufsstellen gelten folgende spezielle Anforderungen.

Ausschließlich Eier, die aus TSL-zertifizierten Betrieben stammen, dürfen unter Berücksichtigung der nachfolgenden Anforderungen das Tierschutzlabel tragen.

7.2 Voraussetzungen für die Teilnahme am Tierschutzlabel

7.2.1 KAT-Zertifizierung

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.

7.2.2 Zulassung durch den Deutschen Tierschutzbund

Voraussetzung für die Teilnahme am TSL-System ist eine Zulassung durch den Deutschen Tierschutzbund. **K.O.**

Vor Vermarktungsstart sind dem Deutschen Tierschutzbund folgende Unterlagen zu übermitteln:

- Einwilligungserklärung zur Dateneinsicht (siehe mitgeltende Unterlage zur → **Richtlinie Zertifizierung → Einwilligung zur Dateneinsicht**)
- Betriebsbeschreibungsbogen Packstellen
→ **Betriebsbeschreibungsbogen**
- **Warenstrommeldung** für Packstellen (siehe mitgeltende Unterlage
→ **10.2 Warenstrommeldung für Packstellen**)
- Bestätigung der durchgeführten Eigenkontrolle
→ **Checkliste Packstellen**
- Gültiges KAT-Zertifikat (Packstelle)
- Bericht der letzten unabhängigen KAT-Kontrolle sowie ein Nachweis über die letzte administrative Prüfung
- Layouts von Lieferscheinen und Etiketten, das Tierschutzlabel betreffend

Darüber hinaus muss Kontakt zu freigaben@tierschutzlabel.info aufgenommen werden, um die Labelnutzung vorab zu besprechen und um gegebenenfalls notwendige Freigaben einzuholen.

Nach Vorlage und Prüfung der oben genannten Dokumente wird eine Zulassung als Packstelle für das TSL-System ausgestellt.

7.3 Dokumentationspflicht

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.

Sortierlisten

Nach Sortierung der Eier sind die Mengen aufzuzeichnen – aufgeschlüsselt nach Güte- und Gewichtsklassen.

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).
- Soweit Eier der Klasse A und deren 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.

7.4 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs

7.4.1 Für Eier der Einstiegsstufe

Eier, die mit dem Tierschutzlabel der Einstiegsstufe gekennzeichnet sind, müssen aus zertifizierten TSL-Legebetrieben stammen. **K.O.**

7.4.2 Für Eier der Premiumstufe

Eier, die mit dem Tierschutzlabel der Premiumstufe gekennzeichnet sind, müssen aus zertifizierten TSL-Legebetrieben stammen. **K.O.**

7.5 Anforderungen an die Kennzeichnung auf dem Ei

Die TSL-Eier müssen korrekt und leserlich geprintet sein.

Die Printung muss folgende Elemente beinhalten:

- Printnummer (Haltungsform, Erzeugerland, Legebetriebsnummer)
- Mindesthaltbarkeitsdatum

8 Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung in der Außer-Haus-Verpflegung

8.1 Geltungsbereich

Diese Richtlinie regelt die Zubereitung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs der Einstiegs- und Premiumstufe im Rahmen des Tierschutzlabels "Für Mehr Tierschutz" zu Speisen, die der Verpflegung außerhalb von privaten Haushalten dienen, der Außer-Haus-Verpflegung (AHV).

Sie gilt für alle Formen der gastronomischen Bewirtung der Gemeinschaftsverpflegung (GV) und Individualverpflegung (IV) im TSL-System, in denen TSL-Speisen zubereitet werden. Dazu zählen alle Prozesse (verarbeiten, erwärmen, aufbereiten, zubereiten) denen Erzeugnisse tierischen Ursprungs der Einstiegs- und Premiumstufe als Zutat zugeführt werden, bis zum vollständigen Abschluss der Zubereitung der für den Endverbraucher bestimmten, verkaufsfertigen Lizenzmarken-Speise.

8.2 Warenstromtrennung

In jedem Betrieb der AHV ist ein individuelles System zur Warenstromtrennung zu entwickeln. Zutaten, Rohstoffe und Produkte dürfen dabei nicht verwechselt oder vertauscht werden. Als Trennung gilt eine klar erkennbare Abgrenzung zwischen TSL- und nicht-TSL-Ware. Eine Identifizierung der TSL-Ware während der Zubereitung (Benutzung von Geräten beispielsweise im Grill, in der Fritteuse) muss möglich sein.

Das betriebsindividuelle System zur Warenstromtrennung ist als Arbeitsanweisung zu verschriftlichen und soll Bestandteil der internen Mitarbeiterschulung sein.

8.3 Möglichkeiten des Angebots

Voraussetzungen für das Angebot von Erzeugnissen mit dem Tierschutzlabel sind:

- Ganzjährige Verwendung oder Definition der Angebotsdauer für einen Aktionszeitraum (fester Tag in der Woche oder Zeitspanne)
- Angebot von konventionellen Erzeugnissen der gleichen Art zum selben Zeitpunkt (zum Beispiel TSL- Bratwurst und konventionelle Bratwurst), wenn eindeutig eine Trennung und/oder eine Gewährleistung der Unterscheidbarkeit der Standards gegeben ist
- Verzicht auf tierschutzwidrige Zutaten (zum Beispiel Krustentiere, siehe Kap. 2.11) im TSL-Produkt.

8.3.1 TSL-Komponente

Eine Komponente besteht zu 100% aus einer Zutat tierischen Ursprungs der Einstiegs- oder Premiumstufe und ist aus Verbrauchersicht klar abgrenzbar. Dabei kann es sich um eine Fleisch-Komponente (zum Beispiel Schweinesteak oder Hähnchenbrust) oder um eine Komponente in einem zusammengesetzten Produkt (zum Beispiel BBQ-Burger mit TSL-Patty) handeln. Für Fleisch und

Erzeugnisse mit Fleisch gelten die speziellen Anforderungen für die Verarbeitung von Fleisch (Kapitel 3).

Für zusammengesetzte Produkte gelten die allgemeinen Anforderungen aus Kapitel 2.9.

Ein Ersatz bei Nicht-Verfügbarkeit ist nicht möglich **K.O.**

Beilagen (beispielsweise Salatsauce, Buttergemüse) können Zutaten tierischen Ursprungs aus konventioneller Tierhaltung enthalten, müssen jedoch klar und sichtbar von der TSL-Komponente abgrenzbar sein und dürfen nicht im direkten Kontakt mit der TSL-Komponente sein.

8.3.2 TSL-Zutat

Eine Zutat tierischen Ursprungs der Einstiegs- oder Premiumstufe wird im gesamten Betrieb ersetzt. Dieselbe Zutat ist nicht in konventioneller Qualität vorhanden. (zum Beispiel Hähnchenfleisch der Einstiegsstufe; Eier oder Milch der Premiumstufe).

Für Zutaten der Einstiegsstufe

Für Zutaten der Einstiegsstufe dürfen nur Fleisch, Erzeugnisse mit Fleisch, Milch und Milchprodukte sowie Ei und Eierzeugnisse der Einstiegs- und Premiumstufe verwendet werden. **K.O.**

Für Zutaten der Premiumstufe

Für Zutaten der Premiumstufe dürfen nur Fleisch, Erzeugnisse mit Fleisch, Milch und Milchprodukte sowie Ei und Eierzeugnisse der Premiumstufe verwendet werden. **K.O.**

8.3.3 TSL-Gericht

Ein Gericht (zum Beispiel Leber mit Zwiebeln und Kartoffelsalat) oder eine Speise (zum Beispiel Lasagne) ist mit Zutaten tierischen Ursprungs der Einstiegs- oder Premiumstufe des Tierschutzlabels hergestellt. Dabei müssen alle Zutaten tierischen Ursprungs den Anforderungen des Tierschutzlabels entsprechen.

Für Gerichte der Einstiegsstufe

Für Gerichte der Einstiegsstufe dürfen nur Fleisch, Erzeugnisse mit Fleisch, Milch und Milchprodukte sowie Ei und Eierzeugnisse der Einstiegs- und Premiumstufe verwendet werden. **K.O.**

Für Gerichte der Premiumstufe

Für Gerichte der Premiumstufe dürfen nur Fleisch, Erzeugnisse mit Fleisch, Milch und Milchprodukte sowie Ei und Eierzeugnisse der Premiumstufe verwendet werden. **K.O.**

9 Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung zu Heimtiernahrung

9.1 Geltungsbereich

Diese Richtlinie regelt die Verarbeitung von Nebenerzeugnissen tierischen Ursprungs der Einstiegs- und Premiumstufe zur Herstellung von Heimtiernahrung – unabhängig davon, ob diese an einem oder mehreren Produktionsstandorten stattfindet. 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 dem Begriff Herstellung fallen dabei alle Handlungen, die bis zum vollständigen Abschluss der Produktion der für den Endverbraucher bestimmten, verkaufsfertigen Lizenzmarken-Vertragsprodukte anfallen.

Produkte mit tierischen Bestandteilen, deren Anteil tierischer Nebenerzeugnisse ausschließlich aus TSL-Produktion stammt, dürfen unter Berücksichtigung der nachfolgenden Anforderungen an die Verarbeitung das Tierschutzlabel tragen.

Erzeugnisse, die nicht der Definition „Erzeugnisse mit tierischen Bestandteilen“ entsprechen, dürfen das Tierschutzlabel nicht tragen – auch dann nicht, wenn einzelne 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 Zutaten handelt, die im TSL-System verfügbar sind und sofern die nachfolgenden Anforderungen erfüllt sind.

Zutaten, die weder 30 % des Gesamtanteils des Produktes ausmachen noch namensgebend sind, können über die Zutatenkennzeichnung in der Zutatenliste gekennzeichnet werden. Dabei müssen sie ausschließlich aus TSL-Zutaten bestehen.

9.2 Verarbeitung von Rework

Die Verwendung von Rework aus TSL-Ware in den nächsten TSL-Produktchargen ist erlaubt. Der Anteil des Reworks darf einen Gesamtanteil von maximal 5 % des Endprodukts nicht überschreiten. Der richtlinienkonforme Einsatz ist anhand der Mischprotokolle zu überprüfen.

Für TSL-Produkte der Einstiegsstufe darf nur Rework aus der Einstiegs- und der Premiumstufe verwendet werden.

Für TSL-Produkte der Premiumstufe, darf nur Rework der TSL-Premiumstufe verwendet werden.

9.3 Verschleppung

Der Verschleppungsgrad ist so gering wie möglich zu halten. Dafür sind im Sinne dieser Richtlinie beispielsweise folgende Maßnahmen geeignet:

- Blockproduktion der TSL-Ware

- Eine Spülcharge mit Rohstoffen, die nicht tierischen Ursprungs sind, vor der Produktion der TSL-Ware (beispielsweise GVO-freier Cerealienmix oder Gemüse)
- Eine Spülcharge mit Rohstoffen in biologischer Qualität vor der Produktion der TSL-Ware
- Eine Spülcharge mit TSL-Ware. Die Charge, die zum Spülen eingesetzt wurde, darf anschließend nicht ausgelobt werden
- Die Reservierung einer Produktionslinie für die TSL-Ware

Es sind Reinigungsprotokolle sowie Produktionsprotokolle zu führen.

9.4 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs

9.4.1 Für Produkte der Einstiegsstufe

Für Heimtiernahrung der Einstiegsstufe dürfen nur Erzeugnisse der Einstiegsstufe und/oder der Premiumstufe verwendet werden. **K.O.**

9.4.2 Für Produkte der Premiumstufe

Für Heimtiernahrung der Premiumstufe dürfen nur Erzeugnisse der Premiumstufe verwendet werden. **K.O.**

9.5 Spezielle Anforderungen an die Verwendung von Tiermehl

9.5.1 Wareneingangskontrolle und Rohwarenidentifizierung

Im Wareneingang ist sicherzustellen, dass sämtliche Tiermehle, die zur Herstellung / zur Verarbeitung von Produkten der Einstiegs- oder Premiumstufe verwendet werden, den Anforderungen dieser Richtlinie entsprechen.

Dabei dürfen nur Mehle verwendet werden, deren Ausgangsprodukte TSL-Produkte sind.

Der Auditor kann die Konformität der verwendeten Tiermehle bei einem Audit durch einen laboranalytischen Test überprüfen lassen. Dabei muss auf mindestens 5 unterschiedliche Tierarten (Schwein, Rind, Huhn, Pute und Pferd) getestet werden. Der Auditor kann den Test nach eigenem Ermessen anfordern. Die Kosten für den Test trägt der Markenlizenznehmer.

Werden Vermischungen festgestellt, die nicht auf den tolerierbaren Verschleppungsgrad (0,1% oder 10 µg/kg (ppb)) zurückzuführen sind, muss das Ergebnis als **K.O.** gewertet werden.

9.5.2 Sammlung und Lagerung von Tiermehl

TSL-Tiermehl, muss getrennt von Tiermehl anderer Standards erfasst werden. Zur eindeutigen Trennung des Tiermehls als lose Ware sind die Touren getrennt zu planen oder separate Sammelwagen zu verwenden. Es muss dokumentiert werden, dass die Sammelwagen vollständig

entleert sind oder eine Zwischenreinigung erfolgt ist, nachdem Tiermehl eines anderen Standards transportiert wurde, um eine Verschleppung so gering wie möglich zu halten.

Im Wareneingang des verarbeitenden Betriebs sind im betrieblichen Warenwirtschaftssystem für das TSL-Tiermehl separate Artikelnummern zu hinterlegen, sodass eine Kennzeichnung auf dem Wiegeschein beziehungsweise auf den elektronischen Aufzeichnungen der Waage erfolgen kann.

In der Abladehalle / am Abladeort muss ein System etabliert sein, das ein Abladen in ein falsches Silo verhindert. Die Abladestation für das TSL-Tiermehl muss gekennzeichnet sein.

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

Silos zur Zwischenlagerung des Tiermehls in der entsprechenden Verarbeitungsstufe sind ebenfalls zu kennzeichnen. Der Warenstrom muss von der Abladestation bis über alle Verarbeitungsstufen und die Abpackung nachvollziehbar sein. Eine Verwechslung oder ein Vermischen mit Nicht-TSL-Tiermehl, ist zu verhindern. Eine Warenstromtrennung ist betriebsindividuell auf allen Prozessstufen zu realisieren. Wenn zuvor Tiermehl nach einem anderen Standard verarbeitet wurde, ist eine Zwischenreinigung durchzuführen. Der Leerstand und die Reinigung sind festzuhalten.

Beim Transport, der Anlieferung und der Lagerung von Tiermehl in Big Bags oder anderen separaten, geschlossenen Behältnissen ist darauf zu achten, dass eine Verwechslung mit Nicht-TSL-Tiermehl ausgeschlossen ist.

9.5.3 Reinigung

Ist es auf Grund der Beschaffenheit des Rohstoffes nicht möglich, eine Reinigung mit Wasser durchzuführen (beispielsweise bei Fetten/Ölen oder Rohstoffen in Pulverform), muss ein adäquates Vorgehen angewendet werden, um die Warenstromtrennung zu gewährleisten und die Verschleppung so gering wie möglich zu halten.

10 Mitgeltende Unterlagen

Die mitgeltenden Unterlagen 10.1 und 10.2 sind als Auszug veröffentlicht.

10.1 Antrag auf Zulassung einer Zutat tierischen Ursprungs

10.2 Warenstrommeldung Packstellen