

# Richtlinie Verarbeitung

2023

Kriterienkatalog für die Verarbeitung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs und Heimtiernahrung



# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Allgemeines .....</b>	<b>8</b>
1.1	Grundlegendes und Ziele .....	8
1.2	Revision der Richtlinien und Übergangsfristen .....	9
1.3	Geltungsbereich .....	9
1.4	Verantwortlichkeiten .....	10
1.5	Begriffe .....	10
<b>2</b>	<b>Allgemeine Anforderungen an die Verarbeitung .....</b>	<b>16</b>
2.1	Grundlagen und gesetzliche Rahmenbedingungen .....	16
2.2	Bereitschaft zur Kontrolle .....	16
2.3	Betriebsbeschreibung .....	16
2.4	Tierschutzlabel Eigenkontrollen .....	16
2.5	Schulung des Personals und der Mitarbeiter im Lebensmitteleinzelhandel und der Außer-Haus-Verpflegung .....	17
2.6	Informations- und Meldepflicht .....	17
2.6.1	Meldungen an den Deutschen Tierschutzbund .....	17
2.6.2	Zulassung weiterer Zutaten tierischen Ursprungs .....	18
2.6.3	Auslobung (Freigabe von Werbe- und Verpackungsmaterialien sowie Etiketten) .....	18
2.7	Anforderungen an Warenstrom und Dokumentation .....	20
2.7.1	Herkunftssicherung .....	20
2.7.2	Warenstromtrennung .....	20
2.7.3	Wareneingangskontrolle und Rohwarenidentifizierung .....	21
2.7.4	Warenausgangskontrolle .....	21
2.8	Gentechnik und Umgang mit gentechnisch veränderten Organismen .....	22
2.9	Zusammengesetzte Erzeugnisse .....	22
2.9.1	Erzeugnisse mit Tierschutzlabel-Hauptzutat .....	22
2.9.2	Erzeugnisse mit Tierschutzlabel-Zutat als namensgebenden Bestandteil .....	23
2.9.3	Erzeugnisse mit Tierschutzlabel-Zutatenkennzeichnung .....	24
2.10	Nicht-Verfügbarkeit von Zutaten tierischen Ursprungs .....	25
2.10.1	Nicht-Verfügbarkeit von Fleisch und Fleischprodukten .....	25
2.10.2	Nicht-Verfügbarkeit von Milch und Milcherzeugnissen .....	26
2.10.3	Nicht-Verfügbarkeit von Ei und Eiprodukten .....	26
2.11	Anforderungen an weitere Zutaten tierischen Ursprungs .....	27
<b>3</b>	<b>Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Fleisch und von Erzeugnissen mit Fleisch .....</b>	<b>29</b>

3.1	Geltungsbereich .....	29
3.2	Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs .....	29
3.2.1	Für Produkte der Einstiegsstufe.....	29
3.2.2	Für Produkte der Premiumstufe .....	29
<b>4</b>	<b>Spezielle Anforderungen an den Lebensmitteleinzelhandel und Frischetheken .....</b>	<b>30</b>
4.1	Geltungsbereich .....	30
4.2	Anforderungen an den Warenstrom.....	30
4.3	Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs .....	30
4.3.1	Für Produkte der Einstiegsstufe.....	30
4.3.2	Für Produkte der Premiumstufe .....	31
<b>5</b>	<b>Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Milch, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen mit Milchanteil.....</b>	<b>32</b>
5.1	Geltungsbereich .....	32
5.2	Anforderungen an Transport und Lagerung der Rohware für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe .....	32
5.2.1	Milchsammlung .....	32
5.2.2	Milchübernahme an der Molkerei.....	32
5.2.3	Trennung der Milch und Milcherzeugnisse in der Molkerei .....	33
5.3	Anforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe und Zusatzstoffe für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe .....	33
5.3.1	Milchpulver und Molkenpulver .....	33
5.3.2	Milcheiweißpulver und Molkenprotein .....	34
5.3.3	Verwendung von Mikroorganismen .....	34
5.3.4	Enzyme .....	34
5.4	Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs .....	34
5.4.1	Für Produkte der Einstiegsstufe.....	34
5.4.2	Für Produkte der Premiumstufe .....	35
<b>6</b>	<b>Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Ei und Eierzeugnissen .....</b>	<b>36</b>
6.1	Geltungsbereich .....	36
6.2	Voraussetzungen für die Teilnahme am Tierschutzlabel.....	36
6.2.1	Zulassung zur Teilnahme am Tierschutzlabel-System durch Anerkennung der KAT-Konformitätsbescheinigung.....	36
6.3	Dokumentationspflicht.....	37
6.3.1	Wareneingang.....	37
6.3.2	Warenausgang.....	37
6.3.3	Warenfluss .....	37

6.4	Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs .....	38
6.4.1	Für Produkte der Einstiegsstufe.....	38
6.4.2	Für Produkte der Premiumstufe .....	38
<b>7</b>	<b>Spezielle Anforderungen an Eier-Packstellen und Zwischenhändler von Schaleneiern</b> .....	<b>39</b>
7.1	Geltungsbereich .....	39
7.2	Voraussetzungen für die Teilnahme am Tierschutzlabel.....	39
7.2.1	KAT-Zertifizierung .....	39
7.2.2	Zulassung durch den Deutschen Tierschutzbund .....	39
7.3	Dokumentationspflicht.....	40
7.3.1	Wareneingang.....	40
7.3.2	Warenausgang.....	40
7.3.3	Warenfluss .....	40
7.3.4	Sortierlisten .....	40
7.3.5	Buchführung.....	40
7.4	Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs .....	41
7.4.1	Für Eier der Einstiegsstufe.....	41
7.4.2	Für Eier der Premiumstufe .....	41
7.5	Anforderungen an die Kennzeichnung auf dem Ei .....	41
7.6	Weitere Anforderungen an die Kennzeichnung, Verpackungen und Auslobung von Tierschutzlabel-Eiern während der Aufstallungspflicht .....	41
<b>8</b>	<b>Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung in der Außer-Haus-Verpflegung</b> .....	<b>42</b>
8.1	Geltungsbereich .....	42
8.2	Anforderungen an den Warenstrom.....	42
8.3	Möglichkeiten des Angebots .....	42
8.3.1	Tierschutzlabel-Zutat.....	43
8.3.2	Tierschutzlabel-Komponente .....	43
8.3.3	Tierschutzlabel-Gericht .....	44
<b>9</b>	<b>Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung zu Heimtiernahrung</b> .....	<b>45</b>
9.1	Geltungsbereich .....	45
9.2	Verarbeitung von Rework.....	45
9.3	Verschleppung .....	46
9.4	Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs .....	46
9.4.1	Für Produkte der Einstiegsstufe.....	46
9.4.2	Für Produkte der Premiumstufe .....	46

9.5	Spezielle Anforderungen an die Verwendung von Tiermehl.....	46
9.5.1	Wareneingangskontrolle und Rohwarenidentifizierung .....	46
9.5.2	Sammlung und Lagerung von Tiermehl.....	47
9.5.3	Reinigung .....	47
<b>10</b>	<b>Mitgeltende Unterlagen .....</b>	<b>48</b>

## Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Beispiel für ein Erzeugnis mit TSL-Hauptzutat (Hackfleisch gemischt) .....	22
Abbildung 2: Beispiel für ein zusammengesetztes Erzeugnis (Cordon Bleu) .....	23
Abbildung 3: Beispiel für ein Erzeugnis mit TSL-Zutaten als namensgebendem Bestandteil (Frischeiwaffeln) .....	24
Abbildung 4: Beispiel für ein Erzeugnis mit TSL-Zutatenkennzeichnung (Kartoffelsalat mit TSL-Schinkenspeck) .....	24

## Abkürzungen

AHV	Außer-Haus-Verpflegung
ANG	Ausnahmegenehmigung
B2B	Business-to-Business
DTSchB	Deutscher Tierschutzbund e.V.
FEDIAF	Nutritional Guidelines – For Complete and Complementary Pet Food for Cats and Dogs of The European Pet Food Industry Federation
GV	Gemeinschaftsverpflegung
GVO	Gentechnisch veränderte Organismen
HEW-Lysozym	Hühnereiweiß (engl. hen-egg-white)
HTN	Heimtiernahrung
IFS	International Featured Standard Food
IV	Individualverpflegung
KAT	Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.
KAT-3 Ware	Kategorie-3 Ware
K.O.	Knock-Out
IAbw	Leichte Abweichung
LEH	Lebensmitteleinzelhandel
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
MLN	Markenlizenznehmer
MU	Mitgeltende Unterlage
n.a.	Nicht anwendbar
PLU	Preis-Nachschlage-Code (engl. Price look up)
ppb	(Teile pro Milliarde)
PR-Artikel	Schriftliche Öffentlichkeitsarbeit (engl. Public relations)
QS	Qualität & Sicherheit GmbH
RL	Richtlinie
RL Zert	Richtlinie Zertifizierung
sAbw	Schwere Abweichung
TSL	Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“
TSL E/**/1	Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ Einstiegsstufe
TSL P/**/2	Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ Premiumstufe
VLOG	Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.
VO EG	Verordnung der Europäischen Gemeinschaft
Zert	Zertifizierung

## Zeichenerklärung

→ Verweis auf weitere Labeldokumente wie Richtlinien, Checklisten und Mitgeltende Unterlagen

# 1 Allgemeines

## 1.1 Grundlegendes und Ziele

Mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ (TSL) werden Produkte tierischen Ursprungs gekennzeichnet, denen Tierschutzstandards mit strengen Anforderungen zugrunde liegen, hinter denen das umfangreiche 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 (LEH). Die Einhaltung der TSL-Anforderungen bei den Systemteilnehmern wird regelmäßig und risikoorientiert sowie unangekündigt durch unabhängige, akkreditierte Zertifizierungsstellen kontrolliert.

Dem TSL 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 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 TSL 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 die Umstellung auf die aktuellen Anforderungen nicht immer sofort erfolgen kann, ist eine Frist von sechs Monaten bis zum 30. Juni des Jahres des Inkrafttretens der revidierten Richtlinie als Übergangsphase vorgesehen, in der die Anpassungen erfolgen können.

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. Diese Übergangsfrist gilt für Betriebe, die bis zum 31. Dezember zertifiziert wurden.

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 (zum Beispiel Zerlegen, Verarbeiten, Abfüllen, Sortieren, Verpacken, Lagern, Handeln und weitere Prozesse der Warenstromtrennung), die an einem oder mehreren Produktionsstandorten stattfinden.

Ebenso regelt diese Richtlinie die Verarbeitung von tierischen Nebenprodukten der Einstiegs- und Premiumstufe zur Herstellung von Heimtiernahrung (HTN).

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 TSL der Einstiegs- oder Premiumstufe gekennzeichnet werden oder bereits gekennzeichnet sind.

Für die Verarbeitung von Fleisch, Milch, Ei, Außer-Haus-Verpflegung (AHV) und HTN 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 TSL tragen.

## 1.4 Verantwortlichkeiten

In jedem Betrieb muss eine Ansprechperson und eine Stellvertretung für das Audit sowie für das Zertifizierungsverfahren benannt werden, die für die Einhaltung der Richtlinien, die korrekte und vollständige Dokumentation der TSL-Anforderungen und die betriebliche Eigenkontrolle sowie die Vorlage der erforderlichen Nachweise verantwortlich sind. Die Personen sind namentlich in der gültigen → **Betriebsbeschreibung Verarbeitung / Betriebsbeschreibung Packstelle** zu nennen.

## 1.5 Begriffe

### **Außer-Haus-Verpflegung (AHV)**

Verpflegung außerhalb von privaten Haushalten.

### **Ausnahmegenehmigung (ANG)**

Ausnahmegenehmigungen werden je nach Einzelfall einmalig ausgestellt und sind grundsätzlich zeitlich befristet.

### **Bestandteile tierischen Ursprungs**

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

### **Digest**

Aus tierischem Gewebe gewonnene Flüssigkeit, die mittels Hydrolyse hergestellt wird.

### **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.

### **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 – soweit technisch möglich – frei von Federn sein.

### **Gericht**

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

### **Gemeinschaftsverpflegung (GV)**

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

### **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 (HTN)**

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

### **Hühnereiweiß (HEW-Lysozym)**

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

### **Individualverpflegung (IV)**

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

### **KAT-3 Ware**

Tierische Nebenprodukte der Risikokategorie 3, gemäß EG VO 1069/2009.

Dabei handelt es sich beispielsweise um Teile von Schlachtkörpern und Teile von genusstauglichen Tieren, die aus kommerziellen und hygienischen Gründen nicht zum menschlichen Verzehr verwendet werden. Diese dürfen jedoch keine Anzeichen auf Mensch oder Tier übertragbarer Krankheiten aufweisen. Dazu gehören beispielsweise Geflügelköpfe, Häute und Felle, Hörner und Füße, Schweineborsten und Federn. Weiterhin zählen zur KAT-3 Ware Rohmilch und Eierschalen.

### **K.O.-Anforderung**

Anforderungen, deren Nicht-Erfüllung besonders kritischen Einfluss auf den Tierschutz hat oder die aus anderen Gründen für das TSL-System von großer Bedeutung sind, werden als K.O.-Anforderungen bezeichnet. Die Einhaltung dieser Anforderungen ist Grundvoraussetzung für Zertifizierung und Aufrechterhaltung der Zertifizierung.

### **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.

### **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).

### **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.

### **Parallelproduktion**

Verarbeitung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs verschiedener Standards (zum Beispiel nach QS oder nach VLOG) zur gleichen Zeit und/oder am gleichen Ort.

### **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**

Im Sinn dieser Richtlinie umfasst die Schlachtung alle Betäubungs- und Entblutungsverfahren, die zum Tod des Tieres führen.

### **Speise**

Selbstständiges Küchenerzeugnis, das einzeln serviert werden kann (zum Beispiel Suppe)

### **Systemkette**

Die einzelnen Stufen, die für die Produktion von TSL-Ware verantwortlich sind, bilden eine Systemkette.

### **Tierische Nebenprodukte**

Gemäß der EG VO 1069/2009 sind tierische Nebenprodukte, Produkte, die bei einem Fertigungsverfahren anfallen. Unter den Begriff tierische Nebenprodukte fallen ganze Tierkörper, weiterhin Körperteile getöteter beziehungsweise verendeter Tiere sowie Erzeugnisse tierischen Ursprungs. Diese tierischen Nebenprodukte werden in drei Risikokategorien eingeteilt, nach dem Grad der von ihnen ausgehenden Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Tier, die demzufolge unterschiedlich zu verarbeiten bzw. zu entsorgen sind.

## **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.

## **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.

## **Verarbeitungshilfsstoffe**

Verarbeitungshilfsstoffe werden aus technologischen Gründen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln eingesetzt und anschließend wieder entfernt und sind daher im Endprodukt nicht mehr vorhanden. Dabei können technologisch unvermeidbare Rückstände enthalten sein, die jedoch gesundheitlich unbedenklich sein müssen.

## **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.

## **Verpackung und Abfüllung**

Als Verpacken oder Abfüllen im Sinn dieser Richtlinie, ist das Umhüllen eines Produktes tierischen Ursprunges zu dessen Schutz in einer primären, sekundären und tertiären Produktverpackung zu verstehen.

## **Zerlegung**

Als Zerlegung im Sinn dieser Richtlinie sind die weiteren Bearbeitungsschritte der Schlachtkörper nach der Schlachtung zu verstehen. Dazu gehören die Prozesse der Grobzerlegung (Zerteilen bis Viertel bei Rindern, Teilstücke in Schwarte und Knochen bei Schweinen) und Feinzerlegung (Zerteilen in ausgebeinte Teilstücke).

## **Zusatzstoffe**

Lebensmittelzusatzstoffe dienen der Optimierung von gewünschten Eigenschaften. Sie verbessern den Geschmack, das Aussehen oder die Haltbarkeit oder können die technologische Verarbeitung erleichtern. Diese Zusatzstoffe sind im Endprodukt auffindbar.

## **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 HTN zu 30 % im Endprodukt enthalten sind.

## 2 Allgemeine Anforderungen an die Verarbeitung

### 2.1 Grundlagen und gesetzliche Rahmenbedingungen

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

### 2.2 Bereitschaft zur Kontrolle

Der Deutsche Tierschutzbund behält sich vor, zur Überprüfung der Anforderungen des TSL-Systems in unregelmäßigen Abständen eigene, unangekündigte Kontrollen bei allen Systemteilnehmern durchzuführen. Die Systemteilnehmer verpflichten sich, den Kontrolleuren des Deutschen Tierschutzbundes und Auditoren jederzeit Zugang zu allen für die Verarbeitung relevanten Bereichen (z.B. Produktionsräumlichkeiten, Kühlhäuser, Lager etc.) sowie Dokumenten zu gewähren.

### 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 die Zertifizierung und die Risikoeinstufung notwendig sind. Bestandteil der Betriebsbeschreibung ist auch die Einwilligung in die Dateneinsicht und -verarbeitung. Für die Erstellung der Betriebsbeschreibung ist der → **Betriebsbeschreibungsbogen** des entsprechenden Bereichs zu nutzen.

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

Der Systemteilnehmer informiert die Zertifizierungsstelle und den Deutschen Tierschutzbund umgehend über sämtliche Änderungen, die den Betriebsbeschreibungsbogen betreffen.

### 2.4 Tierschutzlabel 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. Sollte dies nicht sofort umsetzbar sein, sind Korrekturmaßnahmen mit geeigneten Fristen festzulegen.

## 2.5 Schulung des Personals und der Mitarbeiter im Lebensmitteleinzelhandel und der Außer-Haus-Verpflegung

Alle Mitarbeiter des LEH und der AHV, müssen mindestens alle zwölf Monate, oder bei Arbeitsantritt, geschult und informiert werden, um die Thematik des TSL zu verstehen, Vermischungen und Verunreinigungen zu vermeiden, die konkrete Auslobung der Erzeugnisse und Speisen vornehmen sowie Kundenfragen beantworten zu können. (Zum Beispiel: Sie haben ein neues Siegel in der Bedientheke, was bedeutet dieses? Welche damit verbundenen Informationen sind relevant für Verbraucher?).

Alle Mitarbeiter sind über neue Abläufe und Anforderungen zu informiert und müssen 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 unter anderem durch Vorlage aktueller Zertifikate, Rezepturen, Sortimentslisten und Produktionsprotokolle nachzuweisen.

Der Systemteilnehmer ist verpflichtet, dem Deutschen Tierschutzbund sowie der zuständigen Zertifizierungsstelle zu melden, wenn Zertifikate weiterer am Standort geführten Standards, die die Qualität und Sicherheit bei der Lebensmittelproduktion gewährleisten, entzogen wurden (zum Beispiel IFS und QS) oder meldepflichtige mikrobielle Erreger auf dem Betrieb festgestellt wurden. Weiterhin ist zu melden, wenn auf dem Betrieb Sabotage oder Einbrüche geschehen sind.

Die Einsendung geschieht per E-Mail an die Adresse [verarbeitung@tierschutzlabel.info](mailto:verarbeitung@tierschutzlabel.info).

### 2.6.1 Meldungen an den Deutschen Tierschutzbund

Rezepturen (gegebenenfalls Spezifikationen oder Zutatenlisten) aller Produkte müssen den Anforderungen des Deutschen Tierschutzbundes gemäß der in dieser Richtlinie genannten Kriterien entsprechen. Für die Einhaltung der Anforderungen hat der Markenlizenznehmer Sorge zu tragen. Bei Unklarheiten steht der Deutschen Tierschutzbund beratend zur Seite.

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 TSL-Sortimentsliste der TSL-Produkte führen, die im Betrieb zerlegt, verarbeitet, abgefüllt, sortiert, verpackt, gelagert und/oder gehandelt werden. Diese Liste ist zweimal jährlich dem Deutschen Tierschutzbund und der jeweiligen Zertifizierungsstelle zu übermitteln (Stichtage: 15. Januar und 1. Juli.). Sollte es bis zu den jeweiligen Stichtagen zu keiner Änderung der vorherigen Meldung der TSL-Sortimentsliste gekommen sein, ist eine kurze Rückmeldung diesbezüglich ausreichend.

Die jeweiligen Einsendungen erfolgen per E-Mail an die Adresse [verarbeitung@tierschutzlabel.info](mailto: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 (→ MU 10.1). Damit der Antrag geprüft werden kann, hat der Systemteilnehmer Rezepturen und Verarbeitungsverfahren offenzulegen.

### 2.6.3 Auslobung (Freigabe von Werbe- und Verpackungsmaterialien sowie 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 sowie für Anzeigen und PR-Artikel. Das Label der Einstiegs- oder Premiumstufe muss gemäß der → **Richtlinie Gestaltung** abgedruckt werden.

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

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

Der Markenlizenznehmer kann diese Verpflichtung an ein in der Vermarktungskette nachgelagertes Unternehmen weiterreichen. Eine Unterlizenzierung, ausgehend vom Markenlizenznehmer, schließt der Markenlizenzvertrag allerdings auf allen Stufen aus. Nachgelagerte Unternehmen müssen mit dem Deutschen Tierschutzbund selbst einen Teilnahme-/Business-to-Business-Vertrag (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.

Die Freigabe erfolgt als PDF-Freigabedokument per E-Mail durch den Deutschen Tierschutzbund. Beides muss im jeweiligen Produktionsbetrieb vorliegen. Im Audit erfolgt die Prüfung anhand des Abgleichs zwischen Layoutgestaltung und offiziellen PDF-Freigabedokument, inklusive begleitender E-Mail. Es ist in jedem Fall bei mindestens einer Überprüfung das Freigabedokument mit einer Originalverpackung abzugleichen. Im Erstaudit sind immer alle Layoutfreigaben zu kontrollieren. Bei Folgeaudits sind alle seit dem vorherigen Audit neu hinzugekommenen oder geänderten Layoutfreigaben zu überprüfen. Sollten nicht ausreichend neue, beziehungsweise geänderte Layouts hinzugekommen sein, ist dennoch eine Stichprobe von insgesamt drei zufälligen, bereits geprüften Layoutfreigaben durchzuführen. Für die Bereiche der Frischetheken und/oder der AHV innerhalb einer Gruppensertifizierung muss eine Überprüfung der Werbefreigaben gemäß der oben genannten Regelung für Folgeaudits stattfinden.

### **Heimtierernahrung**

Bei HTN 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 TSL 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 2 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 nachvollziehbares System zur lückenlosen Herkunftssicherung zu etablieren. Es muss jederzeit möglich sein, alle benötigten Zutaten und im Betrieb vorhandenen Produkte zu identifizieren, welche für die Produktion von Waren der Einstiegs- und/oder Premiumstufe des TSL benötigt werden. Dies gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs-, und Vertriebsstufen. TSL-Ware muss auf allen Prozessstufen nachvollziehbar gekennzeichnet sein – unter Angabe der Stufe (Einstiegsstufe 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, TSL P, TSL \*, TSL \*\*).

Bei Verpackungen, die nicht für den Verbraucher sichtbar sind, kann alternativ zu den oben genannten Abkürzungen ein eindeutig zugewiesenes internes Referenzsystem, das Label oder der Schriftzug auf der Kennzeichnung der Verpackungseinheit (beispielsweise auf das Etikett) genutzt werden. Für den Verbraucher sichtbare Verpackungen müssen das Label der jeweiligen Produktionsstufe (Einstiegs- oder Premiumstufe) gemäß der → **Richtlinie Gestaltung** tragen.

### 2.7.2 Warenstromtrennung

In jedem Lebens- und/oder Futtermittelunternehmen / an jedem Produktionsstandort – während der Zerlegung, der Verarbeitung, der Abfüllung, der Sortierung, des Verpackens, der Lagerung, der Kühlung, des Transports – 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 (Roh-)Waren, Zutaten oder Erzeugnissen der Einstiegs- und/oder Premiumstufe arbeiten, haben sicherzustellen, dass es zu keiner Verwechslung und/oder Vermischung mit Nicht-TSL-Ware oder Ware unterschiedlicher TSL-Stufen kommt.

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

Fallen bei der Produktion (beispielsweise Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung, Verpackung, Lagerung, Versand, Transport) von Erzeugnissen tierischen Ursprungs nach TSL-Anforderungen tierische Nebenprodukte an, die der Risikokategorie 3 (KAT-3 Ware) entsprechen, können diese separat gesammelt werden, um daraus HTN gemäß Kapitel 9 zu produzieren. Dabei muss die KAT-3-Ware zu jeder Zeit eindeutig gekennzeichnet sein und separat gesammelt und transportiert werden.

### 2.7.3 Wareneingangskontrolle und Rohwarenidentifizierung

Im Wareneingang ist sicherzustellen, dass sämtliche Waren und Zutaten, die zur Verarbeitung von, zum Handel mit oder zum Verkauf von Produkten der Einstiegs- oder Premiumstufe verwendet werden, den TSL-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 / des Warenflusses (Benennung des Produktes und der Stufe des TSL) zu dokumentieren.

### 2.7.4 Warenausgangskontrolle

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

Eine Dokumentation über den Warenausgang ist zur unabhängigen Prüfung vorzulegen. Anhand der Dokumentation muss eine Berechnung des Mengenflusses möglich sein. Die Berechnung des Warenstroms ist plausibel und kann für einen Zeitraum von mindestens vier Wochen nachvollzogen werden.

## 2.8 Gentechnik und Umgang mit gentechnisch veränderten Organismen

Für Fleisch, Eier und Milch, Erzeugnisse daraus sowie Nebenerzeugnisse, die mit dem TSL 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 gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und über die Rückverfolgbarkeit von aus GMO hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln deklarationspflichtig sind.

## 2.9 Zusammengesetzte Erzeugnisse

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

### 2.9.1 Erzeugnisse mit Tierschutzlabel-Hauptzutat

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

- die mehr als eine Zutat tierischen Ursprungs beinhalten, wobei die Hauptzutat von TSL-Tieren stammt und deren Hauptzutat mindestens 50 % der Gesamtmenge beträgt oder
- bei denen nur eine Zutat tierischen Ursprungs im gesamten Produkt vorhanden ist

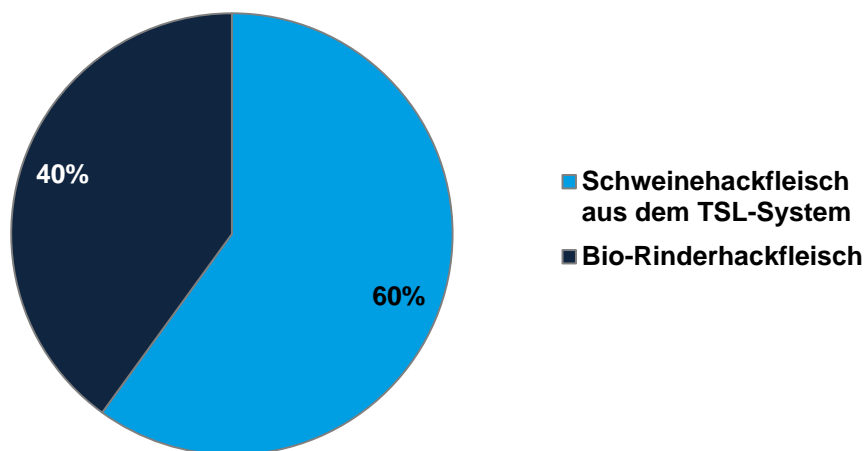


Abbildung 1: Beispiel für ein Erzeugnis mit TSL-Hauptzutat (Hackfleisch gemischt)

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 (siehe Kapitel 2.10).

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

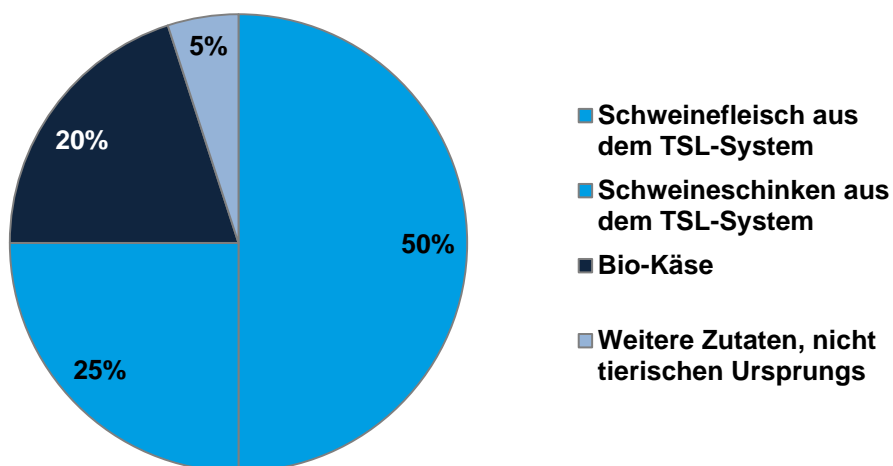


Abbildung 2: Beispiel für ein zusammengesetztes Erzeugnis (Cordon Bleu)

### 2.9.2 Erzeugnisse mit Tierschutzlabel-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.

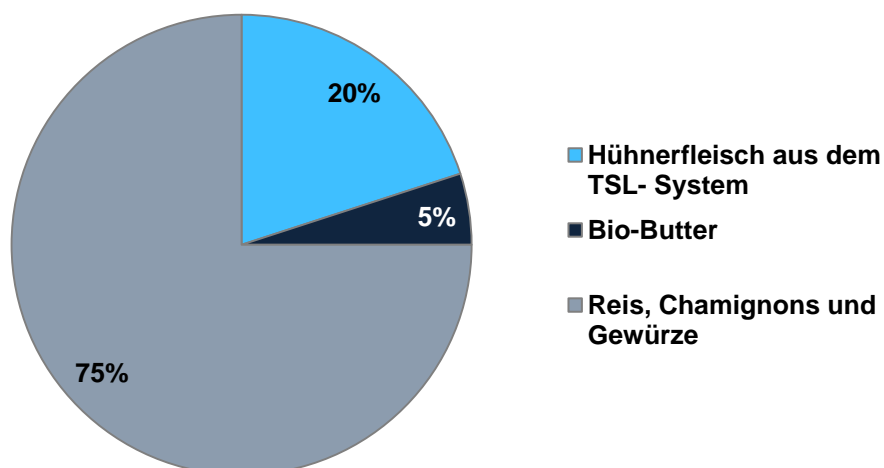


Abbildung 3: Beispiel für ein Erzeugnis mit TSL-Zutat als namensgebendem Bestandteil (Hühnerfrikassee)

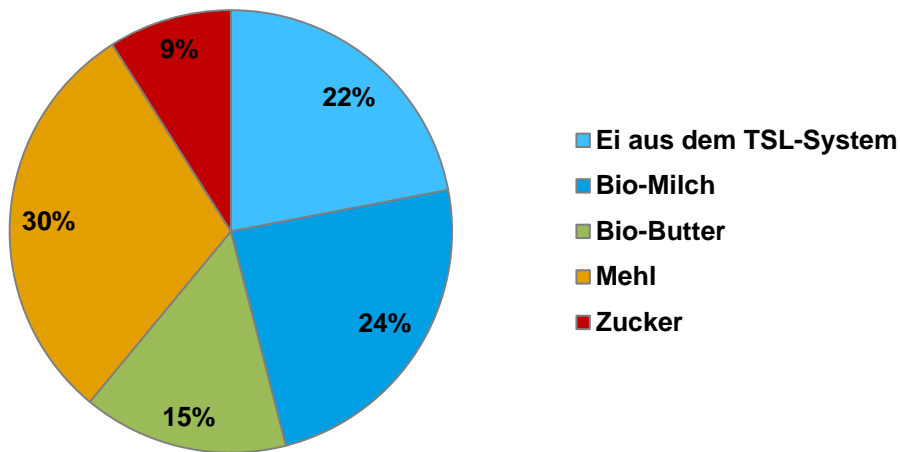


Abbildung 3: Beispiel für ein Erzeugnis mit TSL-Zutaten als namensgebendem Bestandteil (Frischeiwaffeln)

### 2.9.3 Erzeugnisse mit Tierschutzlabel-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 Bayrischer Kartoffelsalat mit Schinkenspeck).

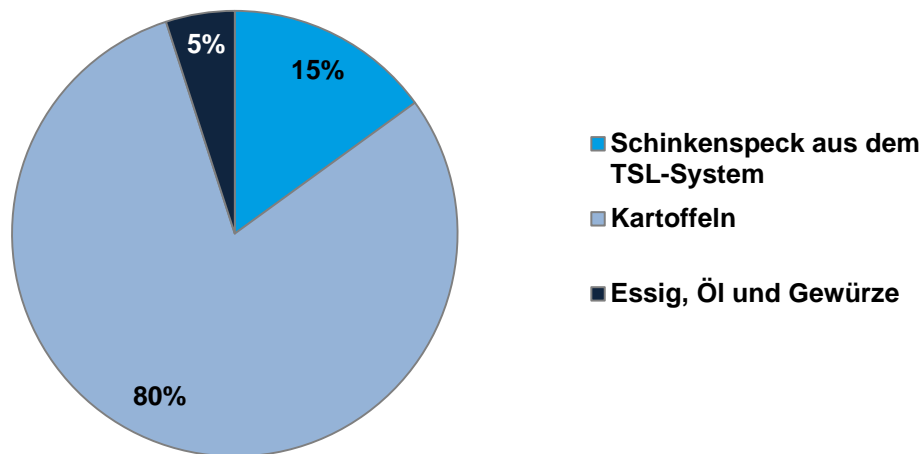


Abbildung 4: Beispiel für ein Erzeugnis mit TSL-Zutatenkennzeichnung (Kartoffelsalat mit TSL-Schinkenspeck)



## 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 Basis-Verordnung (EU) 2018/848, 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 Basis-Verordnung (EU) 2018/848 gehalten wurden, verwendet werden. **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 Basis-Verordnung (EU) 2018/848 gehalten wurden, 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.

#### **Wursthüllen und Hüllen für die Herstellung von Heimtiernahrung**

Für die Verwendung von Därmen zur Wurstherstellung und Herstellung von HTN gilt aufgrund mangelnder Verfügbarkeit von TSL- oder Bio-Därmen keine Bezugsbeschränkung.

## **Gelatine**

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

### **2.10.2 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 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 Basis-Verordnung (EU) 2018/848 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 Basis-Verordnung (EU) 2018/848 entsprechen und dementsprechend gekennzeichnet sind.

### **2.10.3 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:

- Sie entsprechen den Anforderungen der Basis-Verordnung (EU) 2018/848 und sind dementsprechend gekennzeichnet.
- und/oder
- Sie wurden nach den Richtlinien des NEULAND-Vereins für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung produziert

Eier, Flüssigeier oder Ei-Bestandteile 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.

## 2.11 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 Basis-Verordnung (EU) 2018/848 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 aus sogenannter Kleingruppenhaltung – (Erzeugercode für das Haltungssystem = 3) ist verboten. **K.O.**

Der Einsatz von Hühner-Lecithin ist verboten. **K.O.** Es ist auf Lecithine aus pflanzlicher Herstellung zurückzugreifen.

Aufgrund der guten Verfügbarkeit von effizienten Alternativen (beispielsweise Hartparaffine, Kunststoffe oder mikrokristalline Wachse) ist das Verwenden von Bienenwachs verboten. **K.O.**

### Für Produkte der Heimtiernahrung

Die Verwendung von Taurin (2-Aminoethansulfonsäure) aus der Ochsen-galle 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 TSL tragen.

Neben den nachfolgend aufgelisteten speziellen Anforderungen an die Verarbeitung gelten weiterhin die allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung aus Kapitel 2.

### 3.2 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs

#### 3.2.1 Für Produkte der Einstiegsstufe

Für Fleisch und Erzeugnisse mit Fleisch der Einstiegsstufe darf nur Fleisch der Einstiegsstufe- 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 TSL 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 darf nur Fleisch 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 TSL der Premiumstufe ausgewiesen ist, dürfen ausschließlich Fleisch beziehungsweise Zutaten der Premiumstufe enthalten. **K.O.**

## 4 Spezielle Anforderungen an den Lebensmitteleinzelhandel und Frischetheken

### 4.1 Geltungsbereich

Fleisch und Erzeugnisse mit Fleisch sowie Käse und Milcherzeugnisse der Einstiegs- und Premiumstufe dürfen unter den nachfolgenden Anforderungen als lose Ware in Frischetheken für den Endkunden angeboten und mit dem TSL ausgelobt werden.

Neben den nachfolgend aufgelisteten speziellen Anforderungen an die Verarbeitung gelten weiterhin die allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung aus Kapitel 2.

### 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 zu präsentieren und sie muss korrekt nach den Anforderungen der → **Richtlinie Gestaltung** ausgelobt sein.

Eine strikte Warenstromtrennung ist auch in der Theke einzuhalten. TSL-Ware ist gesondert anzubieten – beispielsweise 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 überfüllt sein, sodass die Ware versehentlich auf die TSL-Ware fallen kann.

Die Theke muss 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.

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

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.

### 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 Einstiegsstufe 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 TSL 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 Einstiegsstufe und/oder der Premiumstufe 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 TSL 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 TSL tragen.

Neben den nachfolgend aufgelisteten speziellen Anforderungen an die Verarbeitung gelten weiterhin die allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung aus Kapitel 2.

### 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.

Kommt es zu einem Zertifikatentzug eines landwirtschaftlichen Betriebs hat die Molkerei vier Werktage Zeit, die Milchtour umzuplanen. Die Frist beginnt ein Tag nach dem Entzug des Zertifikates. Ab dem fünften Werktag erlischt die Lieferberechtigung für das TSL.

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 für die TSL-Rohmilch so zu hinterlegen, sodass TSL-Rohmilch eindeutig zugeordnet werden kann (beispielsweise im Warenwirtschaftssystem).

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 Trennung der Milch und Milcherzeugnisse in der Molkerei

Tanks zur Zwischenlagerung der Milch und Milcherzeugnisse sind über das betriebliche System in ihrer entsprechenden Verarbeitungsstufe zu kennzeichnen. Eine physische Kennzeichnung am Tank kann unterbleiben, wenn eine andere nachvollziehbare Kennzeichnung vorliegt.

Im gesamten Betriebsablauf sind alle Warenflüsse der TSL-Ware durchgängig mit der entsprechenden Stufe 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: Beim Spülen durch Mischphasen ist das Erstellen eines Mischphasenprotokolls notwendig. Dieses Protokoll soll nachweislich die komplette Entleerung des Bereiches (beispielsweise mittels einer Leermeldung per Sensor) gewährleisten. Der Ausschub der nachfolgenden Leitungen und die Menge an nachfolgend abgewerteter Milch beziehungsweise Milcherzeugnis muss nachvollziehbar dargelegt werden. Dies betrifft ausschließlich Produktionsprozesse, bei denen im Betriebsablauf keine kurze Zwischenreinigung möglich ist (Beispiele: Produktionen im Trockenturm, Steriltank, Puffertank, der Einsatz der Butterpumpe).

## 5.3 Anforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe und Zusatzstoffe 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.

### 5.3.1 Milchpulver und Molkenpulver

Milchpulver (Vollmilchpulver und Magermilchpulver) und Molkenpulver (Süßmolkenpulver und Sauermolkenpulver) darf nur verwendet werden, wenn es nach TSL-Anforderungen oder gemäß Basis-Verordnung (EU) 2018/848 hergestellt wurde. Bezugsquellen für ein TSL-Milchpulver oder TSL-Molkenpulver können die eigene Herstellung, die Herstellung über einen zertifizierten Lohnhersteller, oder der Zukauf bereits produzierten Pulvers sein.

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

### 5.3.2 Milcheiweißpulver und Molkenprotein

Milcheiweißpulver und Molkenprotein (-Konzentrat, -Isolat, -Hydrolysat) darf nur verwendet werden, wenn es nach TSL-Anforderungen oder gemäß Basis-Verordnung (EU) 2018/848 hergestellt wurde. Bezugsquellen für ein TSL-Milcheiweißpulver oder TSL-Molkenprotein können die eigene Herstellung, die Herstellung über einen zertifizierten Lohnhersteller oder der Zukauf des bereits produzierten Proteins sein.

Die Verwendung von konventionellem Milcheiweißpulver und Molkenprotein ist verboten. **K.O.**

### 5.3.3 Verwendung 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. Weiterhin ist die Verwendung von Edelschimmeln und Propionibakterien (Propionsäurebakterien) für die Käseherstellung erlaubt.

### 5.3.4 Enzyme

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

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

## 5.4 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs

### 5.4.1 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.**

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

#### 5.4.2 Für Produkte der Premiumstufe

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

Erzeugnisse mit Milch-Zutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Milch-Zutat (Artikelbezeichnung und/oder Bezeichnung des Lebensmittels) entsprechend der → **Richtlinie Gestaltung** mit dem TSL der Premiumstufe ausgewiesen ist, dürfen ausschließlich Milch beziehungsweise Zutaten der Premiumstufe enthalten. **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 (unter anderem Aufschlagen) das TSL tragen.

Neben den nachfolgend aufgelisteten speziellen Anforderungen an die Verarbeitung gelten weiterhin die allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung aus Kapitel 2.

### 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.

Sind Verarbeitungsbetriebe für Eier und Eierzeugnisse Teilnehmer des KAT-Systems, kann im TSL-System die administrative Buchprüfung sowie Konformitätsbescheinigung des KAT-Systems für die Ei-Verarbeitung anerkannt werden. In diesem Fall ist das Erlangen und Aufrechterhalten eines TSL-Zertifikates durch eine zugelassene Zertifizierungsstelle nicht notwendig, sondern nach Sichtung und Prüfung geforderter Unterlagen erfolgt eine Zulassung des TSL-Teilnehmers (Ei-Verarbeiter) durch Anerkennung der KAT- Konformitätsbescheinigung.

#### 6.2.1 Zulassung zur Teilnahme am Tierschutzlabel-System durch Anerkennung der KAT-Konformitätsbescheinigung

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 zu übermitteln (per E-Mail an die Adresse [verarbeitung@tierschutzlabel.info](mailto:verarbeitung@tierschutzlabel.info)):

- Gültige KAT-Konformitätsbescheinigung (Eiprodukte)
- Betriebsbeschreibungsbogen Verarbeitung → **Betriebsbeschreibungsbogen Verarbeitung**
- Konformitätszertifikat des Lieferanten
- Layouts von Lieferscheinen und Etiketten, die das TSL betreffen
- Bestätigung der durchgeführten Eigenkontrolle → **Checkliste Verarbeitung Ei**

Darüber hinaus muss Kontakt per E-Mail zu [freigaben@tierschutzlabel.info](mailto: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

Der Wareneingang (Lieferantennachweis, Lieferscheine mit TSL- und Stufenhinweis, Rechnungen, Etiketten, Verwiegeprotokoll) ist zum Abgleich des Warenflusses zu dokumentieren.

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

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

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

In weiterverarbeitenden Produktionsbetrieben kann ein Bezug zwischen den Lieferscheinen und Rechnungen des Wareneingangs und den grundlegenden Rohdaten des Eierzeugnisses lückenlos hergestellt werden.

Halbfabrikate sind korrekt gekennzeichnet und enthalten folgende Angaben:

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

### 6.3.2 Warenausgang

Die Warenausgangsdokumentation muss vollständig vorliegen (Rechnungen, Lieferscheine des Warenausgangs und Chargen-/Artikelnummer, Deklaration der Nummer auf den Lieferscheinen des Warenausgangs sowie auf den Etiketten).

### 6.3.3 Warenfluss

Der Warenfluss ist den Warenein- und Warenausgangsdokumenten sowie Produktionsprotokollen zu entnehmen und ist rechnerisch darstellbar.

Den Dokumenten sind folgende Angaben zu entnehmen:

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

Die Berechnung des Warenflusses der TSL-Ware ist plausibel.

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

## 6.4 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs

### 6.4.1 Für Produkte der Einstiegsstufe

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

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

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

### 6.4.2 Für Produkte der Premiumstufe

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

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

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

Neben den nachfolgend aufgelisteten speziellen Anforderungen an die Verarbeitung gelten weiterhin die allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung aus Kapitel 2.

### 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 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:

- Gültiges KAT-Zertifikat (Packstelle)
- Gültige KAT-Konformitätsbescheinigung (Packstelle)
- Betriebsbeschreibungsbogen Verarbeitung → **Betriebsbeschreibungsbogen Packstellen**
- → **TSL-Sortimentsliste** für Packstellen (→ MU 10.3)
- Konformitätszertifikat des Lieferanten
- Layouts von Lieferscheinen und Etiketten, das TSL betreffend
- Bestätigung der durchgeführten Eigenkontrolle → **Checkliste Packstellen**

Darüber hinaus muss Kontakt per E-Mail zu [freigaben@tierschutzlabel.info](mailto: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:

### 7.3.1 Wareneingang

Die Wareneingangsprüfung ist zum Abgleich der Lieferscheine (Benennung des Produktes und der Stufe des TSL) 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.

### 7.3.2 Warenausgang

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

### 7.3.3 Warenfluss

Der Warenfluss ist den Warenein- und Warenausgangsdokumenten sowie Produktionsprotokollen zu entnehmen und er ist rechnerisch darstellbar.

Den Dokumenten sind folgende Angaben zu entnehmen:

- Menge der TSL-Eier
- Legedatum (oder Periode)
- TSL-Auslobung und TSL-Stufe
- MHD

Die Berechnung des Warenflusses der TSL-Ware ist plausibel.

Änderungen beim Warenfluss in Packstellen müssen dem Deutschen Tierschutzbund unverzüglich mitgeteilt werden (→ MU 10.3).

### 7.3.4 Sortierlisten

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

### 7.3.5 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 TSL der Einstiegsstufe gekennzeichnet sind, müssen aus zertifizierten TSL-Legebetrieben der Einstiegsstufe und/oder Premiumstufe stammen. **K.O.**

### 7.4.2 Für Eier der Premiumstufe

Eier, die mit dem TSL der Premiumstufe gekennzeichnet sind, müssen aus zertifizierten TSL-Legebetrieben der Premiumstufe 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)
- MHD

## 7.6 Weitere Anforderungen an die Kennzeichnung, Verpackungen und Auslobung von Tierschutzlabel-Eiern während der Aufstallungspflicht

Gemäß der → **Richtlinie Legehennen** dürfen Eier der Premiumstufe im Falle eines Aufstallungsgebotes entsprechend der Vermarktungsnorm für 16 Wochen weiterhin als Eier der Premiumstufe gekennzeichnet und verkauft werden. Danach sind sie als Eier der Einstiegsstufe zu deklarieren. In diesem Fall müssen entsprechende Layoutgestaltungen der Verpackung vorliegen, die mit dem Einstiegsstufen-Label gekennzeichnet sind. Sollte es kurzfristig nicht möglich sein, eine ausreichende Anzahl an Verpackungen, die die Einstiegsstufe ausloben, zu organisieren, kann alternativ ausnahmsweise ein Aufkleber genutzt werden, der die Einstiegsstufe kennzeichnet und so angebracht ist, dass das Premiumstufen-Label überdeckt wird. Die Layoutgestaltung muss den Anforderungen der → **Richtlinie Gestaltung** in ihrer derzeit gültigen Fassung entsprechen.

In jedem Falle ist der Deutsche Tierschutzbund über die Überschreitung der 16-Wochen-Frist im Rahmen einer behördlichen Aufstallungspflicht und die damit verbundene Änderung der Verpackung zu informieren. Weiterhin ist für jede geänderte Layoutgestaltung eine offizielle Freigabe einzuholen.

Die Anfrage zur Freigabe geschieht per E-Mail an die Adresse [freigaben@tierschutzlabel.info](mailto:freigaben@tierschutzlabel.info).

## 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 TSL 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.

Neben den nachfolgend aufgelisteten speziellen Anforderungen an die Verarbeitung gelten weiterhin die allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung aus Kapitel 2.

### 8.2 Anforderungen an den Warenstrom

In jedem Betrieb der AHV ist ein individuelles System zur Warenstromtrennung zu entwickeln und anzuwenden. 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 (bei Benutzung von Geräten beispielsweise im Grill / in der Fritteuse) muss möglich sein.

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

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.

### 8.3 Möglichkeiten des Angebots

Voraussetzungen für das Angebot von Erzeugnissen mit dem TSL 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 Kapitel 2.11) im TSL-Produkt.

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

### 8.3.1 Tierschutzlabel-Zutat

Eine Zutat tierischen Ursprungs der Einstiegsstufe 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 Einstiegsstufe und/oder 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.**

### 8.3.2 Tierschutzlabel-Komponente

Eine Komponente besteht zu 100 % aus einer Zutat tierischen Ursprungs der Einstiegsstufe 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. 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.

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

Für zusammengesetzte Produkte gelten die allgemeinen Anforderungen aus Kapitel 2.9.

#### **Für Komponenten der Einstiegsstufe**

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

#### **Für Komponenten der Premiumstufe**

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

### 8.3.3 Tierschutzlabel-Gericht

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

#### **Für Gerichte der Einstiegsstufe**

Für Gerichte der Einstiegsstufe dürfen nur Fleisch, Erzeugnisse mit Fleisch, Milch und Milchprodukte sowie Ei und Eierzeugnisse der Einstiegsstufe und/oder 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

Dieses Kapitel der Richtlinie regelt die Verarbeitung von tierischen Nebenprodukten der Einstiegs- und Premiumstufe zur Herstellung von HTN– unabhängig davon, ob diese an einem oder mehreren Produktionsstandorten stattfindet. Die Verarbeitung zur Herstellung von HTN ist aus Material der KAT-3 zulässig.

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

Erzeugnisse, die nicht der Definition „Erzeugnisse mit tierischen Bestandteilen“ entsprechen, dürfen das TSL nicht tragen – auch dann nicht, wenn einzelne Zutaten das TSL 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 tierischen Ursprungs, 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.

Neben den nachfolgend aufgelisteten speziellen Anforderungen an die Verarbeitung gelten weiterhin die allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung aus Kapitel 2.

### 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 die Verarbeitung von Rework der Einstiegsstufe**

Für TSL-Produkte der Einstiegsstufe, darf nur Rework aus der Einstiegsstufe und/oder der Premiumstufe verwendet werden.

#### **Für die Verarbeitung von Rework der Premiumstufe**

Für TSL-Produkte der Premiumstufe, darf nur Rework der 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 die nach der Basis-Verordnung (EU) 2018/848 hergestellt wurden, 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 HTN der Einstiegsstufe dürfen nur Erzeugnisse der KAT-3 Ware der Einstiegsstufe und/oder der Premiumstufe verwendet werden. **K.O.**

### 9.4.2 Für Produkte der Premiumstufe

Für HTN der Premiumstufe dürfen nur Erzeugnisse der KAT-3 Ware 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.

Es 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 fünf 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 Tiermeihls als lose Ware sind die Touren getrennt zu planen oder separate Sammelwagen zu verwenden. Es muss dokumentiert werden, dass die Sammelwagen vollständig entleert wurden 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 Tiermeihls oder werden Umpumptouren gefahren, müssen entsprechende Zwischenreinigungen durchgeführt und protokolliert werden.

Silos zur Zwischenlagerung des Tiermeihls sind ebenfalls in der entsprechenden Verarbeitungsstufe zu kennzeichnen. Der Warenstrom muss von der Abladestation bis über alle Prozessstufen 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 in der Richtlinie vermerkten → **MU** dienen als Vorlage und Erfassungshilfe für die TSL-Vorgaben. Die Nutzung der MU ist nicht verpflichtend. Es handelt sich um Vorlagen, deren Inhalte bei Verwendung eines eigenen Layouts (betriebseigene Unterlagen) inhaltlich dennoch genau diesen entsprechen sollen.

Die MU 10.1 bis 10.4 sind veröffentlicht und stehen zum Download zur Verfügung.

- MU 10.1 Antrag auf Zulassung einer Zutat tierischen Ursprungs
- MU 10.2 TSL-Sortimentsliste Verarbeitung
- MU 10.3 TSL-Sortimentsliste Packstellen
- MU 10.4 Übersicht Gruppenmitglieder in Gruppensertifizierung