

Gegenüber der Richtlinie Verarbeitung 2022 werden die aufgeführten inhaltlichen Änderungen zum 01.01.2023 gültig. Das Dokument erhält die Bezeichnung „Richtlinie Verarbeitung 2023“.

Kapitel	Änderung	Seite
Abkürzungen	ANPASSUNGEN / NEU / VERSCHIEBUNG Es wurde ein separates Abkürzungsverzeichnis erstellt. Das Kapitel 2.1 „Abkürzungen und Definitionen“ wurde aufgeteilt in das Kapitel „Abkürzungen“ und das Kapitel 1.5 „Begriffe“.	7
Zeichenerklärung	NEU → _____ Verweis auf weitere Labeldokumente _____ wie Richtlinien, Checklisten und _____ Mitgeltende Unterlagen	7
1.1 Grundlegendes und Ziele	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN	8
1.2 Revision der Richtlinien und Übergangsfristen	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN KORRIGIEREN 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. <u>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.</u> 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. <u>Diese Übergangsfrist gilt für Betriebe, die bis zum 31. Dezember. zertifiziert wurden.</u>	9
1.3 Geltungsbereich	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN / ANPASSUNG (<u>Z</u> erlegen, <u>V</u> erarbeiten, <u>A</u> abfüllen, <u>S</u> sortieren, <u>V</u> erpacken, <u>L</u> agern, <u>H</u> andeln und <u>se</u> weitere <u>P</u> rozesse der <u>W</u> arenstromtrennung), die an einem oder mehreren Produktionsstandorten stattfinden. REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN	9
NEUES KAPITEL 1.4 Verantwortlichkeiten	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN NEU <u>In jedem Betrieb muss eine Ansprechperson und eine Stellvertretung für das Audit sowie für das Zertifizierungsverfahren benannt werden, die für die</u>	10

Kapitel	Änderung	Seite
	<p><u>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.</u></p> <p>VERSCHIEBUNG ABSATZ IN KAPITEL 10 Informationen, die an den Deutscher Tierschutzbund gemeldet werden müssen, werden in digitaler Form an verarbeitung@tierschutzlabel.info übermittelt.</p>	
1.5 Begriffe	<p>VERSCHIEBUNG zuvor unter Kapitel 2.1</p> <p>NEU Neues Kapitel hinzugefügt</p> <p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p> <p>ANPASSUNG <u>Ausnahmegenehmigung (ANG)</u> <u>Ausnahmegenehmigungen werden je nach Einzelfall einmalig ausgestellt und sind grundsätzlich zeitlich befristet.</u></p> <p><u>Digest</u> <u>Aus tierischem Gewebe gewonnene Flüssigkeit, die mittels Hydrolyse hergestellte wird.</u></p> <p><u>K.O.-Anforderung</u> Anforderungen, deren Nicht-Erfüllung besonders kritischen Einfluss auf den Tierschutz hat oder die aus anderen Gründen für das Tierschutzlabel-TSL-System von großer Bedeutung sind, werden als K.O.-Anforderungen bezeichnet. <u>Die Einhaltung dieser Anforderungen ist Grundvoraussetzung für Zertifizierung und Aufrechterhaltung der Zertifizierung.</u></p> <p><u>Parallelproduktion</u> <u>Verarbeitung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs verschiedener Standards (zum Beispiel nach QS oder nach VLOG) zur gleichen Zeit und/oder am gleichen Ort.</u></p> <p><u>Schlachtung</u> Im Sinne dieser Richtlinie sind die Betäubungs- sowie Entblutungsverfahren zu verstehen, die zur der Tötung warmblütiger Tiere führen. <u>Im Sinn dieser Richtlinie umfasst die Schlachtung alle Betäubungs- und Entblutungsverfahren, die zum Tod der Tiere führen.</u></p>	10 – 15

Kapitel	Änderung	Seite
	<p><u>Systemkette</u> Die einzelnen Stufen, die für die Produktion von TSL-Ware verantwortlich sind, bilden eine Systemkette.</p> <p><u>Tierische Nebenprodukte</u> Gemäß der EG VO 1069/2009 sind tierische Nebenprodukte, Produkte, die bei einem Fertigungsverfahren anfallen. Unter tierischen Nebenprodukten fallen ganze Tierkörper, weiterhin Tierkörperteile 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.</p> <p><u>Verarbeitungshilfsstoffe</u> 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.</p> <p><u>Verpackung und Abfüllung</u> Als Verpacken oder Abfüllen im Sinn dieser Richtlinie, ist das Umhüllen eines Produktes tierischen Ursprungs zu dessen Schutz in einer primären, sekundären und tertiären Produktverpackung zu verstehen.</p> <p><u>Zerlegung</u> Alle Bearbeitungsschritte nach der Schlachtung (Grobzerlegung: Halbieren oder Vierteln; Feinzerlegung: Zerlegung in Teilstücke) sind der Verarbeitung zugeordnet. 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).</p> <p><u>Zusatzstoffe</u> 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.</p>	

Kapitel	Änderung	Seite
2 Allgemeine Anforderungen an die Verarbeitung	REIHENFOLGE / ERGÄNZUNG 2 Allgemeine Anforderungen an die Verarbeitung 2.1 Abkürzungen und Definitionen 2.1 Grundlagen und gesetzliche Rahmenbedingungen 2.2 Bereitschaft zur Kontrolle	16
2.1 Grundlagen und gesetzliche Rahmenbedingungen	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN VERSCHIEBUNG zuvor Kapitel 2.2 LÖSCHEN Jedes Unternehmen, das eine Zertifizierung nach den Vorgaben dieser Richtlinie anstrebt, hat zur Einhaltung der Bestimmungen 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.	16
2.2 Bereitschaft zur Kontrolle	NEU 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.	16
2.3 Betriebsbeschreibung	ANPASSUNG 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. Der Systemteilnehmer informiert die Zertifizierungsstelle und den Deutschen Tierschutzbund umgehend <u>zeitnah</u> über <u>sämtliche Änderungen</u> , die den Betriebsbeschreibungsbogen betreffen. die Stammdaten betreffen oder die Auswirkungen auf die → Bewertungsschema zur Risikoeinstufung – Verarbeitung haben könnten.	16
2.4 Tierschutzlabel Eigenkontrollen	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN	17

Kapitel	Änderung	Seite
	<p>ANPASSUNG Abweichungen, die bei der Eigenkontrolle festgestellt werden, sind umgehend abzustellen. <u>Hierzu Sollte dies nicht sofort umsetzbar sein</u>, sind Korrekturmaßnahmen mit geeigneten Fristen festzulegen.</p>	
2.5 Schulung des Personals und der Mitarbeiter im LEH und der AHV	<p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNG</p>	17
2.6 Informations- und Meldepflicht	<p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p> <p>LETZTEN ZWEI ABSÄTZE NEU <u>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.</u></p> <p><u>Die Einsendung erfolgt per E-Mail an die Adresse verarbeitung@tierschutzlabel.info.</u></p>	17
2.6.1 Meldungen an den Deutschen Tierschutzbund	<p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p> <p>NEU <u>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.</u></p> <p>ANPASSUNG <u>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).</u> <u>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</u></p>	18

Kapitel	Änderung	Seite
	<p><u>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.</u></p> <p>VERSCHIEBUNG zu Kapitel 7.3.3 Änderungen beim Warenfluss in Packstellen [...]</p>	
2.6.2 Zulassung weiterer Zutaten tierischen Ursprungs	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN	18
2.6.3 Auslobung (Freigabe von Werbe- und Verpackungsmaterialien und Etiketten)	<p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p> <p>ERGÄNZUNG Der Markenlizenznehmer kann diese Verpflichtung an ein in der Vermarktungskette nachgelagertes Unternehmen weiterreichen. Eine Unterlizensierung, <u>ausgehend vom Markenlizenznehmer</u>, schließt der Markenlizenzvertrag allerdings auf allen Stufen aus.</p> <p>NEU <u>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.</u></p>	18 – 19
2.7.1 Herkunftssicherung	<p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN Bei Verpackungen, die nicht für den Verbraucher sichtbar sind, <u>kann alternativ zu den oben genannten Abkürzungen ein eindeutig zugewiesenes internes Referenzsystem</u>, das Label oder der Schriftzug auf der Kennzeichnung der Verpackungseinheit (beispielsweise auf das Etikett) gedruckt <u>genutzt</u> werden.</p>	20

Kapitel	Änderung	Seite
2.7.2 Warenstromtrennung	<p>VERSCHIEBUNG zuvor Kapitel 2.7.4</p> <p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p> <p>UMFORMULIERUNG Alle Mitarbeiter, die mit der (Roh-)Waren, <u>Zutaten</u> oder dem Erzeugnissen der Einstiegs- und/oder Premiumstufe arbeiten, haben sicherzustellen, dass es zu keiner Verwechslung und/oder Vermischung mit Nicht-TSL-Ware oder <u>Ware unterschiedlicher Stufen</u> kommt.</p> <p>ERGÄNZUNG „Produktionsstandorte“ Lebens- und/oder Futtermittelunternehmen / <u>Produktionsstandorte</u>, die die Chargen mittels Zeitregime trennen, müssen alle zur Verarbeitung verwendeten Gegenstände und Arbeitsflächen vor Aufnahme der TSL-Verarbeitung <u>Ware</u> sorgfältig reinigen oder dies über die Produktionsreihenfolge regeln, um eine Verschleppung von für die Kennzeichnung mit dem Tierschutzlabel ungeeignetem Material zu verhindern. <u>Dies ist in Reinigungs- oder Produktionsprotokollen zu dokumentieren.</u></p>	20 - 21
2.7.3 Wareneingangskontrolle und Rohwarenidentifizierung	<p>VERSCHIEBUNG zuvor Kapitel 2.7.2</p> <p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p>	21
2.7.4 Warenausgangskontrolle	<p>VERSCHIEBUNG zuvor Kapitel 2.7.3</p> <p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p> <p>ANPASSUNG ÜBERSCHRIFT 2.7.4 Warenausgang<u>kontrolle</u></p> <p>NEU <u>Die Berechnung des Warenstroms ist plausibel und kann für einen Zeitraum von mindestens vier Wochen nachvollzogen werden.</u></p> <p>VERSCHIEBUNG in Kapitel 8.2 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.</p>	21
2.8 Gentechnik und Umgang mit gentechnisch veränderten Organismen	<p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p>	22

Kapitel	Änderung	Seite
2.9 Zusammengesetzte Erzeugnisse	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN	22
2.9.1 Erzeugnisse mit TSL-Hauptzutat	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN ANPASSUNG <ul style="list-style-type: none"> • die mindestens zwei <u>mehr als eine</u> Zutaten tierischen Ursprungs beinhalten, wobei die Hauptzutat von TSL-Tieren stammt und deren Hauptzutat mindestens 50 % der Gesamtmenge beträgt <u>oder</u> • bei denen nur eine Zutat tierischen Ursprungs im gesamten Produkt vorhanden ist 	22 - 23
2.9.2 Erzeugnisse mit Tierschutzlabel-Zutat als namensgebenden Bestandteil	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN	23 - 24
2.9.3 Erzeugnisse mit Tierschutzlabel-Zutatenkennzeichnung	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN	24 - 25
2.10.1 Nicht-Verfügbarkeit von Fleisch und Fleischprodukten	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN AKTUALISIERUNG [...] <u> ersatzweise nur Fleisch dieser Tierart von NEULAND-Tieren oder Bio-Fleisch, entsprechend der Basis-Verordnung (EU) 2018/848 EG-Öko-Basisverordnung, verwendet werden.</u> Bestandteile tierischen Ursprungs dieser Tierart von NEULAND-Tieren oder von Tieren, die entsprechend der <u>Basis-Verordnung (EU) 2018/848 EG-Öko-Basisverordnung</u> gehalten wurden. [...] <u> ersatzweise nur Innereien von NEULAND-Tieren oder Innereien von Bio-Tieren, die entsprechend der EG-Öko-Basisverordnung <u>Basis-Verordnung (EU) 2018/848</u> gehalten wurden.</u> ERGÄNZUNG Für die Verwendung von Därmen zur Wurstherstellung <u>und Herstellung von HTN</u> gilt aufgrund mangelnder Verfügbarkeit von TSL- oder Bio-Därmen keine Bezugsbeschränkung.	25 – 26
2.10.2 Nicht-Verfügbarkeit von Milch und Milcherzeugnissen	VERSCHIEBUNG zuvor Kapitel 2.10.3 AKTUALISIERUNG Milch und Milcherzeugnisse (beispielsweise Milchpulver), die der <u>Basis-Verordnung (EU) 2018/848 EG-Öko-</u>	26

Kapitel	Änderung	Seite
	<p>Basisverordnung entsprechen und dementsprechend gekennzeichnet sind.</p> <p>Milch und Milcherzeugnisse (beziehungsweise Käse oder Milchpulver), die der <u>Basis-Verordnung (EU) 2018/848</u> der EG-Öko-Basisverordnung entsprechen und dementsprechend gekennzeichnet sind.</p>	
<p>2.10.3 Nicht-Verfügbarkeit von Ei und Eiprodukten</p>	<p>VERSCHIEBUNG zuvor Kapitel 2.10.2</p> <p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN AKTUALISIERUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • die sie entsprechen den Anforderungen der <u>Basis-Verordnung (EU) 2018/848</u> EG-Öko-Basisverordnung <u>entsprechen</u> und <u>sind</u> dementsprechend gekennzeichnet sind, • <u>Eier, Flüssigeier oder Ei-Bestandteile</u> 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. 	<p>27</p>
<p>2.11 Anforderungen an weitere Zutaten tierischen Ursprungs</p>	<p>AKTUALISIERUNG</p> <p>Das ersatzweise verwendete Fleisch muss entweder den Richtlinien des NEULAND-Vereins für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung oder der <u>Basis-Verordnung (EU) 2018/848</u> EG-Öko-Basisverordnung entsprechen.</p> <p>KORREKTUR</p> <p>Die Verwendung von Eiern aus Boden- oder Volierenhaltung (Erzeugercode für das Haltungssystem = 2) sowie Käfigeiern – auch aus sogenannten Kleingruppenkäfigen <u>Kleingruppenhaltung</u> – (Erzeugercode für das Haltungssystem = 43) ist verboten. K.O.</p> <p>NEU</p> <p><u>Der Einsatz von Hühner-Lecithin ist verboten. K.O. Es ist auf Lecithine aus pflanzliche Herstellung zurückzugreifen. Aufgrund der guten Verfügbarkeit von effizienten Alternativen (beispielsweise Hartparaffine, Kunststoffe oder mikrokristalline Wachse) ist das Verwenden von Bienenwachs verboten. K.O.</u></p>	<p>27 – 28</p>
<p>In die jeweiligen Geltungsbereiche der Kapitel mit speziellen Anforderungen</p>	<p>ERGÄNZUNG</p> <p>Neben den nachfolgend aufgelisteten speziellen Anforderungen an die Verarbeitung gelten weiterhin die</p>	

Kapitel	Änderung	Seite
	allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung aus Kapitel 2.	
3.1 Geltungsbereich	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN	29
3.2.1 Für Produkte der Einstiegsstufe UND 3.2.2 Für Produkte der Premiumstufe	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN / ANPASSUNGEN Für Fleisch und Erzeugnisse mit Fleisch der Einstiegsstufe dürfen darf nur Fleisch beziehungsweise Zutaten aus tierischer Erzeugung der Einstiegsstufe und/oder der Premiumstufe verwendet werden. K.O. Für Fleisch und Erzeugnisse mit Fleisch der Premiumstufe dürfen nur Fleisch beziehungsweise Zutaten aus tierischer Erzeugung der Premiumstufe verwendet werden. K.O.	29
3.2.2 Für Produkte der Premiumstufe	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN	29
4.1 Geltungsbereich	REDAKTIONELLE ÄNERUNGEN	30
4.2 Anforderungen an den Warenstrom	REDAKTIONELLE ÄNERUNGEN ANPASSUNG Das Fleisch soll bevorzugt angeboten werden TSL-Ware ist gesondert – beispielsweise auf separaten Brettern oder in Schalen mit einer extra Farbe - anzubieten Die Theke <u>mus</u> se 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.	30
4.3.1 Für Produkte der Einstiegsstufe	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN	30 – 31
4.3.2 Für Produkte der Premiumstufe	REDAKTIONELLE ÄNERUNGEN	31
5 Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Milch, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen mit Milchanteil	REIHENFOLGE UNTERKAPITEL & NEUE UNERKAPITEL → VERSCHIEBUNGEN Vorher 5.2.3 Milchtrennung in der Molkerei 5.3 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs 5.3.1 Für Produkte der Einstiegsstufe 5.3.2 Für Produkte der Premiumstufe 5.4 Anforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe 5.4.1 Milchpulver 5.4.2 Kulturen von Mikroorganismen 5.4.3 Enzyme	

Kapitel	Änderung	Seite
	<p>Jetzt</p> <p>5.2.3 Trennung der Milch und Milcherzeugnisse in der Molkerei</p> <p>5.3 Anforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe <u>und Zusatzstoffe</u></p> <p>5.3.1 <u>Milchpulver und Molkenpulver</u></p> <p>5.3.2 Milcheiweiß und Molkenprotein</p> <p>5.3.2 Kulturen Verwendung von Mikroorganismen</p> <p>5.3.3 Enzyme</p> <p>5.4 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs</p> <p>5.4.1 Für Produkte der Einstiegsstufe</p> <p>5.4.2 Für Produkte der Premiumstufe</p>	
5.2.1 Milchsammlung	<p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p> <p>KORREKTUR Im Falle Kommt es zu einem Zertifikatentzug einer K.O.-Bewertung eines landwirtschaftlichen Betriebs hat die Molkerei vier Werkstage (Montag bis Freitag) Zeit, die Milchtour umzuplanen. Die Frist beginnt ein Tag nach dem Entzug des Zertifikates. Ab dem fünften Werktag erlischt die Lieferberechtigung für das TSL.</p> <p>Die Frist beginnt einen Tag nachdem der Zertifizierungsbescheid bei der Molkerei und dem Deutschen Tierschutzbund eingegangen ist.</p> <p>Ab dem 5. Werktag wird die Lieferberechtigung für das Tierschutzlabel entzogen.</p>	32
5.2.2 Milchübernahme an der Molkerei	<p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p>	32
5.2.3 Trennung der Milch und Milcherzeugnisse in der Molkerei	<p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p> <p>ANPASSUNG Im gesamten Betriebsablauf sind alle Warenflüsse <u>der TSL-Ware durchgängig mit der entsprechenden Stufe zu dokumentieren.</u></p> <p>KORREKTUR / ERGÄNZUNG Wenn technisch unvermeidbar, ist das Spülen durch Mischphasen Mmöglich: Mit TSL-Ware wird Nicht-TSL-Ware ausgedrückt/nachgespült, was mengenmäßig nachvollziehbar im betrieblichen System dokumentiert werden muss. <u>Beim Spülen durch Mischphasen ist das Erstellen eines Mischphasenprotokolls notwendig. Dieses</u></p>	33

Kapitel	Änderung	Seite
	<p><u>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.</u> Dies betrifft ausschließlich Produktionsprozesse, bei denen im Betriebsablauf keine kurze Zwischenreinigung möglich ist (Beispiele: Produktionen im Trockenturm, Steriltank, Puffertank, der Einsatz der Butterpumpe).</p>	
<p>5.3 Anforderungen an für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe</p>	<p>ERGÄNZUNG 5.3 Anforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe <u>und Zusatzstoffe</u> für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe</p>	<p>33 – 34</p>
<p>5.3.1 Milchpulver und Molkenpulver</p>	<p>ERGÄNZUNG/AKTUALISIERUNG <u>Milchpulver (Vollmilchpulver und Magermilchpulver) und Molkenpulver (Süßmolkenpulver und Sauermolkenpulver)</u> darf nur verwendet werden, wenn es nach TSL-Anforderungen oder gemäß <u>Basis-Verordnung (EU) 2018/848 EG-Öko-Basisverordnung</u> hergestellt wurde.</p> <p>ERGÄNZUNG/ANPASSUNG Milchpulver und Molkenpulver <u>Milchpulver (Vollmilchpulver und Magermilchpulver) und Molkenpulver (Süßmolkenpulver und Sauermolkenpulver)</u> darf nur verwendet werden, wenn es nach TSL-Anforderungen oder gemäß <u>Basis-Verordnung (EU) 2018/848 EG-Öko-Basisverordnung</u> hergestellt wurde. Bezugsquellen für ein TSL-Milchpulver oder <u>TSL-Molkenpulver</u> können die eigene Herstellung, die Herstellung über einen zertifizierten Lohnhersteller sein, oder der Zukauf bereits produzierten Pulvers <u>sein</u>.</p> <p>Die Verwendung von konventionellem Milchpulver <u>und Molkenpulver</u> ist verboten. K.O.</p>	<p>33</p>
<p>5.3.2 Milcheiweißpulver und Molkenprotein</p>	<p>AKTUALISIERUNG Milcheiweißpulver und Molkenprotein (-Konzentrat, -Isolat, -Hydrolysat) darf nur verwendet werden, wenn es nach TSL-Anforderungen oder gemäß <u>Basis-Verordnung (EU) 2018/848 EG-Öko-Basisverordnung</u> hergestellt wurde.</p> <p>NEUES KAPITEL <u>5.4.2 Milcheiweißpulver und Molkenprotein</u> <u>Milcheiweißpulver und Molkenprotein (-Konzentrat, -Isolat, -Hydrolysat)</u> darf nur verwendet werden, wenn es nach TSL-Anforderungen oder gemäß <u>EG-Öko-Basisverordnung</u></p>	<p>34</p>

Kapitel	Änderung	Seite
	<p>hergestellt wurde. <u>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.</u> <u>Die Verwendung von konventionellem Milcheiweißpulver und Molkenprotein ist verboten. K.O.</u></p>	
5.3.3 Verwendung von Mikroorganismen	<p>ERGÄNZUNG <u>Weiterhin ist die Verwendung von Edelschimmeln und Propionibakterien (Propionsäurebakterien) für die Käseherstellung erlaubt.</u></p>	34
5.3.4 Enzyme	<p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p>	34
5.4 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs	<p>NEU <u>Erzeugnisse mit Milch-Zutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Milch-Zutat (Artikelbezeichnung und/oder Bezeichnung des Lebensmittels) entsprechend der → Richtlinie Gestaltung mit dem Tierschutzlabel der Einstiegsstufe ausgewiesen ist, dürfen ausschließlich Milch beziehungsweise Zutaten der Einstiegsstufe und/oder der Premiumstufe enthalten. K.O.</u></p> <p><u>Erzeugnisse mit Milch-Zutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Milch-Zutat (Artikelbezeichnung und/oder Bezeichnung des Lebensmittels) entsprechend der → Richtlinie Gestaltung mit dem Tierschutzlabel der Premiumstufe ausgewiesen ist, dürfen ausschließlich Milch beziehungsweise Zutaten der Premiumstufe enthalten. K.O.</u></p>	34 – 35
5.4.1 Für Produkte der Einstiegsstufe	<p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p>	34
5.4.2 Für Produkte der Premiumstufe	<p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p>	34 - 35
6.1 Geltungsbereich	<p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p>	35
6.2 Voraussetzungen für die Teilnahme am Tierschutzlabel	<p>ANPASSUNGEN 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</p>	35

Kapitel	Änderung	Seite
	<p>der KAT-Zertifizierung. <u>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.</u></p>	
<p>6.2.1 Zulassung zur Teilnahme am TSL-System durch Anerkennung der KAT-Zertifizierung</p>	<p>KAPITEL ÜBERSCHRIFT ÄNDERUNG 6.2.1 Zulassung zur Teilnahme am TSL-System durch Anerkennung der KAT-Zertifizierung <u>Konformitätsbescheinigung</u></p> <p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNG</p> <p>ANPASSUNGEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gültige KAT-<u>Konformitätsbescheinigung Zertifikat</u> (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 	<p>35 – 36</p>
<p>6.3.1 Wareneingang</p>	<p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p> <p>ANPASSUNG <u>Der Wareneingang (Lieferantennachweis, Lieferscheine mit TSL- und Stufenhinweis, Rechnungen, Etikett) ist zum Abgleich des Warenflusses zu dokumentieren.</u></p> <p>NEU <u>In weiterverarbeitenden Produktionsbetrieben kann ein Bezug zwischen den Lieferscheinen und Rechnungen des Wareneingangs und den grundlegenden Rohdaten des Eierzeugnisses lückenlos hergestellt werden.</u></p>	<p>36</p>
<p>6.3.2. Warenausgang</p>	<p>ANPASSUNG Die Warenausgangsdokumentation <u>muss vollständig vorliegen (Rechnungen, Lieferscheine des Warenausgangs und Chargen- /Artikelnummer, Deklaration der Chargen</u></p>	<p>36</p>

Kapitel	Änderung	Seite
	Nummer auf den Lieferscheinen des Warenausgangs <u>sowie auf den Etiketten</u>) muss vollständig vorliegen.	
6.3.3 Warenfluss	ANPASSUNG Die Berechnung des Warenflusses der TSL-Ware ist <u>plausibel</u> rechnerisch korrekt. ANPASSUNG Der Warenfluss ist den Warenein-gangs- und Warenausgangsdokumenten <u>sowie Produktionsprotokollen</u> zu entnehmen und ist rechnerisch darstellbar.	36 – 37
6.4 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs	NEUES ÜBERKAPITEL <u>6.4 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs</u>	37
6.4.1 Für Produkte der Einstiegsstufe	VERSCHIEBUNG zuvor Kapitel 6.4 REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN NEU <u>Erzeugnisse mit Ei-Zutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Ei-Zutat (Artikelbezeichnung und/oder Bezeichnung des Lebensmittels) entsprechend der → Richtlinie Gestaltung mit dem Tierschutzlabel der Einstiegsstufe ausgewiesen ist, dürfen ausschließlich Ei beziehungsweise Zutaten der Einstiegsstufe und/oder der Premiumstufe enthalten. K.O.</u>	37
6.4.2 Für Produkte der Premiumstufe	VERSCHIEBUNG zuvor Kapitel 6.5 REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN NEU <u>Erzeugnisse mit Ei-Zutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Ei-Zutat (Artikelbezeichnung und/oder Bezeichnung des Lebensmittels) entsprechend der → Richtlinie Gestaltung mit dem Tierschutzlabel der Premiumstufe ausgewiesen ist, dürfen ausschließlich Ei beziehungsweise Zutaten der Premiumstufe enthalten. K.O.</u>	37
7.1 Geltungsbereich	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN	38
7.2.1 KAT-Zertifizierung	ANPASSUNG 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	38
7.2.2 Zulassung durch den Deutschen Tierschutzbund	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN	38

Kapitel	Änderung	Seite
	<p>ANPASSUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einwilligungserklärung zur Dateneinsicht (siehe Mitgeltende Unterlage zur → Richtlinie Zertifizierung → Einwilligung zur Dateneinsicht) • Bericht der letzten unabhängigen KAT-Kontrolle sowie ein Nachweis über die letzte administrative Prüfung • <u>Gültige KAT-Konformitätsbescheinigung (Packstelle)</u> • Warenstrommeldung → TSL-Sortimentsliste für Packstellen (MU 10.3) • <u>Konformitätsbescheinigung des Lieferanten</u> 	
7.3 Dokumentationspflicht	<p>NEUE UNTERKAPITEL Ernennung vorhandener Überschriften in Kapitel</p> <p>7.3.1 Wareneingang 7.3.2 Warenausgang 7.3.3 Warenfluss 7.3.4 Sortierlisten 7.3.5 Buchführung</p>	39 – 40
7.3.1 Wareneingang	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN	39
7.3.3 Warenfluss	<p>NEU <u>Der Warenfluss ist den Warenein- und Warenausgangsdokumenten sowie Produktionsprotokollen zu entnehmen und ist rechnerisch darstellbar.</u></p> <p><u>Den Dokumenten sind folgende Angaben zu entnehmen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Menge der TSL-Eier</u> • <u>Legedatum (oder Periode)</u> • <u>TSL-Auslobung und TSL-Stufe</u> • <u>MHD</u> <p><u>Die Berechnung des Warenflusses der TSL-Ware ist plausibel.</u></p> <p>VERSCHOBEN aus Kapitel 2.5.1 <u>Änderungen beim Warenfluss in Packstellen müssen dem Deutschen Tierschutzbund unverzüglich mitgeteilt werden (→ MU 10.3)</u></p>	
7.4.1 Für Eier der Einstiegsstufe	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN	40
7.4.2 Für Eier der Premiumstufe	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN	40
7.6 Weitere Anforderungen an die Kennzeichnung, Verpackungen und Auslobung	<p>NEUES UNTERKAPITEL <u>Gemäß der → Richtlinie Legehennen dürfen Eier der Premiumstufe im Falle eines Aufstallungsgebotes entsprechend der Vermarktungsnorm für 16 Wochen</u></p>	40

Kapitel	Änderung	Seite
<p>von Tierschutzlabel-Eiern während der Aufstallungspflicht</p>	<p><u>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 Layoutgestaltungen muss den Anforderungen der → Richtlinie Gestaltung in ihrer derzeit gültigen Fassung entsprechen.</u></p> <p><u>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.</u></p> <p><u>Die Anfrage zur Freigabe geschieht per E-Mail an die Adresse freigaben@tierschutzlabel.info.</u></p>	
<p>8.1 Geltungsbereich</p>	<p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p>	<p>41</p>
<p>8.2 Anforderungen an den Warenstromtrennung</p>	<p>ANPASSUNG KAPITEL 8.2 Warenstromtrennung 8.2 Anforderungen an den Warenstrom</p> <p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p> <p>VERSCHIEBUNG aus Kapitel 2.6.4 <u>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.</u></p>	<p>41</p>
<p>8.3 Möglichkeiten des Angebots</p>	<p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p> <p>VERSCHIEBUNG zuvor in Kapitel 8.3.2 Ein Ersatz bei Nicht-Verfügbarkeit ist nicht möglich. K.O.</p>	<p>42</p>
<p>8.3.1 TSL-Zutat</p>	<p>VERSCHIEBUNG zuvor Kapitel 8.3.2</p> <p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p>	<p>42</p>
<p>8.3.2 TSL-Komponente</p>	<p>VERSCHIEBUNG zuvor Kapitel 8.3.1</p>	<p>42</p>

Kapitel	Änderung	Seite
	<p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p> <p>VERSCHIEBUNG SATZ <u>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.</u></p> <p>Für zusammengesetzte Produkte gelten die allgemeinen Anforderungen aus Kapitel 2:9-2.8.</p> <p>NEU <u>Für Komponenten der Einstiegsstufe</u> <u>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.</u></p> <p><u>Für Komponenten der Premiumstufe</u> <u>Für Komponenten der Premiumstufe dürfen nur Fleisch, Erzeugnisse mit Fleisch, Milch und Milchprodukte sowie Ei und Eierzeugnisse der Premiumstufe verwendet werden. K.O</u></p>	
8.3.3 TSL-Gericht	<p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p>	43
9.1 Geltungsbereich	<p>REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN</p> <p>ANPASSUNGEN Dieses Kapitel der Richtlinie regelt die Verarbeitung von Nebenerzeugnissen tierischen Ursprungs <u>Nebenprodukten</u> der Einstiegs- und Premiumstufe zur Herstellung von HTN – unabhängig davon, ob diese an einem oder mehreren Produktionsstandorten stattfindet. <u>Die Verarbeitung zur Herstellung von HTN ist aus Material der KAT-3 zulässig.</u></p> <p>STREICHUNG 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.</p>	44

Kapitel	Änderung	Seite
9.2 Verarbeitung von Rework	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN	44
9.3 Verschleppung	ANPASSUNG • Eine Spülcharge mit Rohstoffen in biologischer Qualität die <u>nach der Basis-Verordnung (EU) 2018/848 hergestellt</u> <u>wurden</u> , vor der Produktion der TSL-Ware	45
9.4.1 / 9.4.2 Für Produkte der Einstiegsstufe / Premiumstufe	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN	45
9.5.2 Sammlung und Lagerung von Tiermehl	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN	46
10 Mitgeltende Unterlagen	REDAKTIONELLE ÄNDERUNGEN ABSATZ AUS KAPITEL 1.4 Die in der Richtlinie vermerkten → Mitgeltende Unterlagen (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. ANPASSUNG/FORMATIERUNG Die Mitgeltenden Unterlagen 10.1 und 10.2 sind als Auszug veröffentlicht. <u>Die mitgeltenden Unterlagen 10.1 bis 10.4 sind veröffentlicht und stehen zum Download zur Verfügung.</u> <ul style="list-style-type: none"> • <u>MU 10.1 Antrag auf Zulassung einer Zutat tierischen Ursprungs</u> • <u>MU 10.2 TSL-Sortimentsliste Verarbeitung</u> • <u>MU 10.3 TSL-Sortimentsliste Packstellen</u> • <u>MU 10.4 Übersicht Gruppenmitglieder in Gruppensertifizierung</u> 	47