

Gegenüber der Richtlinie Verarbeitung 2023 werden die aufgeführten inhaltlichen Änderungen zum 01.01.2024 gültig. Das Dokument erhält die Bezeichnung „Richtlinie Verarbeitung 2024“.

Kapitel	Änderung	Seite
Begriffe	<p>Verschiebung Zuvor eigenes Kapitel</p> <p>Streichungen Erzeugnisse mit Fleisch-Zutaten als namensgebendem Bestandteil Lebensmittelunternehmen Tierische Nebenprodukte</p> <p>Neu Gruppenzertifizierung Eine Zertifizierungsform, bei der ein Gruppenorganisator mindestens drei Gruppenteilnehmer organisiert.</p> <p>Lizenzmarken-Vertragsprodukte (TSL-Produkte) Unter den Begriff Lizenzmarken-Vertragsprodukte fallen alle TSL-Produkte, welche im Rahmen des TSL-Systems und damit innerhalb eines Markenlizenzvertrages nach den Richtlinien des Deutschen Tierschutzbundes hergestellt wurden und somit die Verarbeitungsbetriebe zur Nutzung der Lizenzmarke berechtigt.</p> <p>Verarbeitungsbetriebe Alle Unternehmen, die mit der Produktion, Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln oder zur Herstellung von Heimtiernahrung zusammenhängende Tätigkeiten ausführen.</p> <p>Ergänzungen/Anpassung 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 menschlichen Verzehr oder für die Heimtiernahrung tauglich wird. Zu diesen Verfahren zählen sämtliche Handlungen, die bis zum vollständigen Abschluss der Produktion der für den Endverbraucher bestimmten, verkaufsfertigen TSL-Produkte anfallen.</p>	7-9
1 Allgemeines	<p>Neu – ersetzt alten Gender-Hinweis Liebe Leserschaft, Gleichberechtigung ist dem Deutschen Tierschutzbund sehr wichtig. Aus Gründen der Lesbarkeit haben wir uns allerdings entschieden, in allen Unterlagen des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ das generische Maskulinum zu verwenden und auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) zu verzichten. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten selbstverständlich gleichermaßen für alle Geschlechtsidentitäten. Die Redaktion</p>	10

<p>1.3 Geltungsbereich</p>	<p>Streichung [...] Unter den Begriff Herstellung fallen dabei alle Handlungen, die bis zum vollständigen Abschluss der Produktion der für den Endverbraucher bestimmten, verkaufsfertigen Lizenzmarken Vertragsprodukte anfallen.</p> <p>Neu [...] Die Zerlegung kann jedoch mit der Richtlinie Verarbeitung oder mit der Richtlinie Transport und Schlachtung geregelt werden um Doppelzertifizierungen zu vermeiden. Entscheidend ist, an welchen Verarbeitungsschritt die Zerlegung angegliedert ist:</p> <p>Schlacht- und Zerlegebetrieb → Richtlinie Transport & Schlachtung Zerlegebetrieb → Richtlinie Verarbeitung Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb → Richtlinie Verarbeitung Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb → Richtlinie Transport & Schlachtung UND → Richtlinie Verarbeitung</p>	<p>11</p>
<p>1.4 Verantwortlichkeiten</p>	<p>Ergänzung [...] Die Personen sind namentlich im gültigen → Betriebsbeschreibungsbogen Verarbeitung / Betriebsbeschreibungsbogen Packstelle / Gruppenbeschreibungsbogen zu nennen.</p>	<p>12</p>
<p>2.2 Bereitschaft zur Kontrolle und Auditierung</p>	<p>Ergänzung [...] Die Systemteilnehmer verpflichten sich, den Kontrolleuren des Deutschen Tierschutzbundes und Auditoren jederzeit Zugang zu allen für die Verarbeitung relevanten Bereichen (zum Beispiel Produktionsräumlichkeiten, Kühlhäuser, Lager) und relevanten Prozesse sowie Dokumenten zu gewähren.</p>	<p>13</p>
<p>2.4 Tierschutzlabel Eigenkontrollen</p>	<p>Neu Die Checkliste ist mit dem Datum der Eigenkontrolle (Monat und Jahr) zu versehen sowie zu unterschreiben.</p> <p>Anpassung [...] Abweichungen, die bei der Eigenkontrolle festgestellt werden, sind umgehend abzustellen. Sollte dies nicht sofort umsetzbar sein Hierzu sind Korrekturmaßnahmen mit geeigneten Fristen festzulegen.</p>	<p>13 f</p>
<p>2.5 Anforderungen zur Teilnahme einer Gruppenzertifizierung</p>	<p>Neues Kapitel und Kapitelverschiebung Aufgrund des neuen Kapitels verschieben sich die nachfolgenden Unterkapitel im Kapitel 2 um eine Stelle.</p>	<p>14</p>
<p>2.7 Informations- und Meldepflichten</p>	<p>Kapitelzusammenfassung ehemals 2.7 und 2.7.1 und neue Formulierung</p> <p>Ergänzung Der Systemteilnehmer ist verpflichtet, dem Deutschen Tierschutzbund sowie der Zertifizierungsstelle zu melden, wenn TSL-Ware in einem externen Lagerort gelagert wird. Weiterhin ist zu melden, wenn Zertifikate weiterer am Standort und/oder externen Lagerort geführten Standards, welche die Qualität und Sicherheit bei der Lebensmittel-</p>	<p>14 - 16</p>

	<p>produktion gewährleistet, entzogen wurden (zum Beispiel IFS, QS) oder meldepflichtige mikrobielle Erreger, welche die TSL-Produktion betreffen, auf dem Betrieb und/oder externen Lagerort festgestellt wurden. Weiterhin sind Sabotagen oder Einbrüche, welche auf dem Betrieb und/oder externen Lagerort geschehen sind, zu melden.</p> <p>Änderungen der Verarbeitung von Zutaten tierischen Ursprungs aufgrund der Nicht-Verfügbarkeit von TSL-Erzeugnissen oder für den Fall, dass die benötigte Tierart noch nicht im TSL-System etabliert ist, sind vorab mit dem Deutschen Tierschutzbund zu klären und dürfen nur in Verbindung mit einer Ausnahmegenehmigung (ANG) umgesetzt werden.</p> <p>Jeder Verarbeitungsbetrieb führt eine aktuelle TSL-Sortimentsliste (→ MU 10.2 und MU 10.3) 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. Der Übermittlungszeitraum ist jeweils die Kalenderwochen 1 und 2 sowie die Kalenderwochen 27 und 28. (Stichtage: 15. Januar und 1. Juli.) Ausgenommen sind die MU 10.3 und MU 10.4, diese sind nur einmal jährlich in der Kalenderwoche 1 und 2 zu übermitteln. [...]</p>	
<p>2.7.1 Freigabe zur Auslobung von Werbe- und Verpackungsmaterialien sowie Etiketten</p>	<p>Neu [...] Innerhalb einer Gruppenzertifizierung ist der Gruppenorganisator für das Einholen der Freigaben verantwortlich. Zusätzlich sendet der Gruppenorganisator die vom Deutschen Tierschutzbund freigegebenen neuen oder geänderten Layoutgestaltungen inklusive offiziellem PDF-Freigabedokument und begleitender E-Mail an die entsprechende Zertifizierungsstelle. [...] Für die Bereiche der Frischetheken und/oder der AHV innerhalb einer Gruppenzertifizierung hat eine Überprüfung der Werbefreigaben gemäß der oben genannten Regelung für Folgeaudits stattzufinden. Ausgenommen sind Flugblätter, Prospekte und ähnliches, wenn diese regelmäßig neu erscheinen. Hier ist eine Stichprobe von fünf zufällig ausgewählten Flugblättern zu kontrollieren. Alle anderen neu hinzugekommenen Layoutfreigaben von beispielsweise weiteren Werbemitteln sind nach den normalen Regeln des Folgeaudits zu prüfen.</p>	<p>15 f</p>
<p>2.8.1 Herkunftssicherung</p>	<p>Verschiebung aus 2.8.3 und neue Formulierung</p>	<p>17</p>
<p>2.8.2 Warenstromtrennung</p>	<p>Anpassung In jedem Verarbeitungsbetrieb und externen Lagerort ist TSL-Ware während der Zerlegung, der Verarbeitung, der Abfüllung, der Sortierung, des Verpackens, der Lagerung, der Kühlung, des Transports –immer konsequent und systematisch von Nicht-TSL-Ware zu trennen. Eine eindeutige Kennzeichnung und Chargentrennung von TSL-Ware und Nicht-TSL-Ware ist im gesamten</p>	<p>17f</p>

	<p>Verarbeitungsbetrieb und externen Lagerort auf allen Prozessstufen zu gewährleisten.</p> <p>[...] Verarbeitungsbetriebe, die die Chargen mittels Zeitregime trennen, haben alle zur Verarbeitung verwendeten Gegenstände und Arbeitsflächen vor Aufnahme der TSL-Ware sorgfältig zu reinigen oder dies über eine absteigende Wertigkeit in der Produktionsreihenfolge (TSL-Ware vor konventioneller Ware) zu regeln, um eine Verschleppung von für die Kennzeichnung mit dem TSL ungeeignetem Material zu verhindern.</p>	
2.8.3 Wareneingang und Warenausgang	Kapitelzusammenfassung ehemals 2.8.3 und 2.8.4 und neue Formulierung	18
2.8.4 Warenstromdokumentation von externen Lagerorten	Neues Kapitel	18f
2.9 Gentechnik und Umgang mit gentechnisch veränderten Organismen	<p>Ergänzung Für Fleisch, Eier und Milch, Erzeugnisse daraus sowie Nebenerzeugnisse, die mit dem TSL der Einstiegs- oder Premiumstufe gekennzeichnet werden, dürfen keine (Roh-)Waren, Zutaten Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe 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 GVO hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln deklarationspflichtig sind.</p>	20
2.10 Zusammengesetzte Erzeugnisse	<p>Anpassung aller Diagramme</p> <p>Neu [...] Dabei stammen die TSL-Zutaten aus der jeweils ausgelobten oder höherwertigen TSL-Stufe.</p> <p>Verschiebung aus Kapitel 2.10.1 [...] 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 2.11).</p>	20
2.10.1 Erzeugnisse mit Tierschutzlabel- Hauptanteil	<p>Ergänzung [...]</p> <ul style="list-style-type: none"> • die mehr als eine Zutat tierischen Ursprungs beinhalten, wobei der Hauptanteil der tierischen Zutaten von TSL-Tieren stammt und dieser mindestens 60 %, bezogen auf die Gesamtmenge der tierischen Zutaten, beträgt oder • bei denen nur eine Zutat tierischen Ursprungs im gesamten Produkt vorhanden ist und diese tierische Zutat von TSL-Tieren stammt 	20f
2.10.3 Erzeugnisse mit Tierschutzlabel-Zutatenkennzeichnung	<p>Ergänzung Wird eine Zutat verwendet, die nicht mindestens 60 % der Gesamtmenge der tierischen Zutaten ausmacht, noch namensgebend ist, kann diese über die Zutatenkennzeichnung in der Zutatenliste gekennzeichnet werden.</p>	22
2.11 Nicht-Verfügbarkeit von Zutaten tierischen Ursprungs	Komplett neu + Tlw. Verschiebung von Inhalten aus Unterkapiteln und aus ehemals Kapitel 2.7.1	23

	Sind für zusammengesetzte Produkte aufgrund von Nicht-Verfügbarkeiten Nicht-TSL-Zutaten tierischen Ursprungs notwendig, können diese unten den folgenden Regelungen ersatzweise verwendet werden. Hierfür ist in jedem Fall eine ANG erforderlich. [...]	
2.11.1 Nicht-Verfügbarkeit von Fleisch und Fleischerzeugnissen	Neue Formulierung Ergänzung Für die Verwendung von Därmen zur Wurstherstellung und Herstellung von HTN gilt aufgrund mangelnder Verfügbarkeit von TSL-, Bio- oder NEULAND -Därmen keine Bezugsbeschränkung. Für die Verwendung von Gelatine gilt aufgrund mangelnder Verfügbarkeit von TSL-, Bio- oder NEULAND -Gelatine keine Bezugsbeschränkung.	24
2.11.3 Nicht-Verfügbarkeit von Ei und Ei-Erzeugnissen	Anpassung und Streichung Sind Eier, Flüssigeier oder Ei-Bestandteile für ein zusammengesetztes Produkt, welches aus mindestens zwei Zutaten tierischen Ursprungs besteht , nicht als TSL-Ware verfügbar, gilt für die Einstiegs- und Premiumstufe Folgendes:	25
3.2 Anforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe und Zusatzstoffe für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe	Neues Kapitel	27
4 Spezielle Anforderungen an den Lebensmitteleinzelhandel und Frischetheken im Lebensmitteleinzelhandel	Anpassung Kapitelüberschrift	29
4.1 Geltungsbereich	Neu Lose Ware, wie zum Beispiel Fleischerzeugnisse, Käse und zusammengesetzte Produkte wie Maultaschen, die nach den Anforderungen des TSL-Systems erzeugt wurde, darf unter den nachfolgenden Anforderungen in Frischetheken für den Endkunden angeboten und mit dem TSL ausgelobt werden. [...] Bei einer Gruppensertifizierung ist neben den Anforderungen aus Kapitel 2.5 auch das Kapitel 6.6 der → Richtlinie Zertifizierung zu beachten.	29
5.3 Anforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe und Zusatzstoffe für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe	Anpassung und Ergänzung Aus technologischen Gründen zugegebene Inhaltsstoffe dürfen bis zu 5 %, bezogen auf das Gesamtgewicht, aus der Einstiegsstufe beigemischt werden. In der Premiumstufe dürfen auch Inhaltsstoffe aus der Einstiegsstufe verwendet werden , ohne das Produkt abzuwerten.	32
6.2.1 Zulassung zur Teilnahme am Tierschutzlabel-System durch Anerkennung der KAT-Konformitätsbescheinigung	Ergänzung Vor Vermarktungsstart sind dem Deutschen Tierschutzbund die → MU 10.8 sowie die darin enthaltenen folgenden Unterlagen zur TSL-Systemkette zu übermitteln (per E-Mail an die Adresse verarbeitung@tierschutzlabel.info):	35
7.2.2 Zulassung durch den Deutschen Tierschutzbund	Neu Vor Vermarktungsstart sind dem Deutschen Tierschutzbund die → MU 10.5 sowie die darin enthaltenen folgenden	38

	Unterlagen zur TSL-Systemkette zu übermitteln (per E-Mail an die Adresse verarbeitung@tierschutzlabel.info):	
7.6 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs	Kapitelverschiebung ehemals 7.4.1 Aufgrund der Änderung verschieben sich die nachfolgenden Unterkapitel im Kapitel 7	41
8 Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung in der Außer-Haus-Verpflegung	Ergänzung Diese Richtlinie regelt die Zubereitung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs der Einstiegs- und Premiumstufe im Rahmen des TSL zu Speisen oder Gerichten , die der Verpflegung außerhalb von privaten Haushalten dienen, der Außer-Haus-Verpflegung (AHV). Anpassung und Ergänzung Sie gilt für alle Formen der gastronomischen Verpflegung und Bewirtung, in denen TSL-Ware zu Speisen oder Gerichten verarbeitet werden. Dies umfasst neben der Gemeinschaftsverpflegung und Individualverpflegung auch beispielsweise Restaurants, Hotels, Bars und Imbisse. Dazu zählen alle Prozesse, wie zum Beispiel 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, ausgabefertigen Lizenzmarken-Speise bzw. -Gericht. Neu Bei einer Gruppenzertifizierung ist neben den Anforderungen aus Kapitel 2.7 auch die → Richtlinie Zertifizierung zu beachten.	42
8.2 Anforderungen an den Warenstrom	Neu Bei der Listung der Speisen und Gerichten mit TSL-Zutat(en) (zum Beispiel Speisekarten, Apps, Tafeln, Aufsteller), sowie bei der Ausgabe von Speisen und Gerichten mit TSL-Zutat(en) (zum Beispiel Mensen, Kitas) erfolgt eine korrekte Auslobung nach den Anforderungen der → Richtlinie Gestaltung. Für Speisen und Gerichte mit TSL-Zutat(en) ist immer Werbematerial verfügbar. Hierfür kann eine Erklärung zum TSL beispielsweise auf Plakaten oder in Speisekarten erfolgen.	42
8.3 Möglichkeiten des Angebots	Neue Formulierung und Ergänzung Verzicht auf tierschutzwidrige Zutaten (zum Beispiel Krebstiere , siehe Kapitel 2.11) bei der Ausgabe von TSL-Zutaten, TSL-Komponenten und TSL-Gerichte.	43
8.3.2 Tierschutzlabel-Komponente	Anpassung 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.	43f
9.1 Geltungsbereich	Anpassung [...] Erzeugnisse mit tierischen Bestandteilen, deren Trockenmasse zu mindestens 30 % aus tierischen Bestandteilen besteht, welche zu 100 % von TSL-Tieren stammt, dürfen das TSL tragen	45

	Neu [...] Ein Ersatz bei Nicht-Verfügbarkeit ist nicht möglich. K.O.	
9.3 Verschleppung	Ergänzung Der Verschleppungsgrad ist so gering wie möglich zu halten, darf jedoch den Grenzwert von 1 % nicht überschreiten.	46
9.5 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs	Kapitelverschiebung ehemals 9.4.1 Aufgrund der Änderung verschieben sich die nachfolgenden Unterkapitel im Kapitel 9 Neu Erzeugnisse mit tierischer TSL-Zutat als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende tierische TSL-Zutat (Artikelbezeichnung und/oder Bezeichnung der Tiernahrung) entsprechend der → Richtlinie Gestaltung mit dem TSL der Einstiegsstufe ausgewiesen ist, dürfen ausschließlich tierische TSL-Zutaten beziehungsweise Zutaten der Einstiegsstufe und/oder der Premiumstufe enthalten. K.O. Erzeugnisse mit tierischer TSL-Zutat als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende tierische TSL-Zutat (Artikelbezeichnung und/oder Bezeichnung der Tiernahrung) entsprechend der → Richtlinie Gestaltung mit dem TSL der Premiumstufe ausgewiesen ist, dürfen ausschließlich tierische TSL-Zutaten beziehungsweise Zutaten der Premiumstufe enthalten. K.O.	48
9.5.1 Für Produkte der Einstiegsstufe	Ergänzung Für HTN der Einstiegsstufe dürfen nur Erzeugnisse der KAT-3 Ware oder TSL-Ware der Einstiegsstufe und/oder der Premiumstufe verwendet werden. K.O.	48
9.5.2 Für Produkte der Premiumstufe	Ergänzung Für HTN der Premiumstufe dürfen nur Erzeugnisse der KAT-3 Ware oder TSL-Ware der Premiumstufe verwendet werden. K.O.	48
10 Mitgeltende Unterlagen	Neue MU und Änderung der Reihenfolge 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 TSL-Sortimentsliste gruppenorganisierte Frischetheken MU 10.5 TSL-Sortimentsliste AHV MU 10.6 Übersicht Gruppenteilnehmer in Gruppenzertifizierung MU 10.7 Antrag Zulassung Packstelle MU 10.8 Zulassung zum TSL-Eiverarbeiter (KAT Anerkennung)	49