# Richtlinie Verarbeitung

2027

## Kriterienkatalog für die Verarbeitung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs und Heimtiernahrung






## Inhaltsverzeichnis


**1 Allgemeines ..... 11**

1.1 Grundlegendes und Ziele ..... 11

1.2 Revision der Richtlinien und Übergangsfrist ..... 12

1.3 Geltungsbereich ..... 12

1.4 Verantwortlichkeiten ..... 13

**2 Allgemeine Anforderungen an die Verarbeitung ..... 14**

2.1 Grundlagen und gesetzliche Rahmenbedingungen ..... 14

2.2 Bereitschaft zur Kontrolle und Auditierung ..... 14

2.3 Betriebsbeschreibungsbogen ..... 14

2.4 Anforderungen zur Teilnahme einer Gruppenzertifizierung ..... 15

2.5 Schulung der Mitarbeiter im Bereich Frischetheken und Außer-Haus-Verpflegung ..... 15

2.6 Direktvermarktung von Tierschutzlabel-Erzeugnisse ..... 16

2.7 Meldepflichten ..... 17

2.7.1 Freigabe zur Auslobung von Werbe- und Verpackungsmaterialien sowie Etiketten ..... 18

2.8 Anforderungen an Warenstrom und Dokumentation ..... 19

2.8.1 Herkunftssicherung ..... 19

2.8.2 Warenstromtrennung ..... 19

2.8.3 Warenein- und Warenausgang ..... 20

2.8.4 Warenstromdokumentation von externen Lagerorten ..... 20

2.9 Gentechnik und Umgang mit gentechnisch veränderten Organismen ..... 22

2.10 Zusammengesetzte Erzeugnisse und Mischprodukte ..... 22

2.10.1 Zusammengesetzte Erzeugnisse oder Mischprodukte mit Tierschutzlabel-Hauptanteil ..... 23

2.10.2 Zusammengesetzte Erzeugnisse oder Mischprodukte mit Tierschutzlabel-Zutat als namensgebenden Bestandteil ..... 25

2.10.3 Zusammengesetzte Erzeugnisse oder Mischprodukte mit Tierschutzlabel-Zutatenkennzeichnung ..... 26

2.11 Nicht-Verfügbarkeit von Zutaten tierischen Ursprungs ..... 27

2.11.1 Nicht-Verfügbarkeit von Fleisch und Fleischerzeugnissen ..... 28

2.11.2 Nicht-Verfügbarkeit von Milch und Milcherzeugnissen ..... 29

2.11.3 Nicht-Verfügbarkeit von Ei und Ei-Erzeugnissen ..... 29

2.11.4 Anforderungen an aus technologischen Gründen zugegebene Inhaltsstoffe für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe ..... 30

2.12 Anforderungen an weitere Zutaten tierischen Ursprungs und tierschutzwidrige Zutaten ..... 31

**3 Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Fleisch und von Erzeugnissen mit Fleisch ..... 32**
3.1 Geltungsbereich ..... 32
3.2 Anforderungen an Starterkulturen für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe ..... 32
3.3 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs ..... 32
3.3.1 Für Produkte der Einstiegsstufe ..... 32
3.3.2 Für Produkte der Premiumstufe ..... 32
**4 Spezielle Anforderungen an Frischetheken im Lebensmitteleinzelhandel ..... 33**
4.1 Geltungsbereich ..... 33
4.2 Anforderungen an den Warenstrom ..... 33
4.3 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs ..... 34
4.3.1 Für Produkte der Einstiegsstufe ..... 34
4.3.2 Für Produkte der Premiumstufe ..... 34
**5 Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Milch, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen mit Milchanteil ..... 35**
5.1 Geltungsbereich ..... 35
5.2 Anforderungen an Transport und Lagerung der Rohware für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe ..... 35
5.2.1 Milchsammlung ..... 35
5.2.2 Milchübernahme an der Molkerei ..... 35
5.2.3 Trennung der Milch und Milcherzeugnisse in der Molkerei ..... 36
5.3 Weitere Anforderungen an Zutaten biologischen und technologischen Ursprungs ..... 36
5.3.1 Milchpulver und Molkenpulver ..... 36
5.3.2 Milcheiweißpulver und Molkenprotein ..... 36
5.3.3 Verwendung von Mikroorganismen ..... 37
5.3.4 Verwendung von Enzymen ..... 37
5.4 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs ..... 37
5.4.1 Für Produkte der Einstiegsstufe ..... 37
5.4.2 Für Produkte der Premiumstufe ..... 37
**6 Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Ei und Ei-Erzeugnissen ..... 38**
6.1 Geltungsbereich ..... 38
6.2 Voraussetzungen für die Teilnahme am Tierschutzlabel ..... 38
6.2.1 Zulassung zur Teilnahme am Tierschutzlabel-System durch Anerkennung der KAT-Teilnahmebescheinigung ..... 38
6.3 Dokumentationspflicht ..... 39
6.3.1 Warenein- und -ausgang ..... 39

6.3.2 Warenfluss ... 39
6.4 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs ... 40
6.4.1 Für Produkte der Einstiegsstufe ... 40
6.4.2 Für Produkte der Premiumstufe ... 40
**7 Spezielle Anforderungen an Eier-Packstellen von Schaleneiern ... 41**
7.1 Geltungsbereich ... 41
7.2 Voraussetzungen für die Teilnahme am Tierschutzlabel ... 41
7.2.1 KAT-Zertifizierung ... 41
7.2.2 Zulassung durch den Deutschen Tierschutzbund ... 42
7.3 Dokumentationspflicht ... 42
7.3.1 TSL-Sortimentsliste für Packstellen ... 42
7.3.2 Warenein- und -ausgang ... 42
7.3.3 Warenfluss ... 43
7.3.4 Sortierlisten ... 43
7.3.5 Buchführung ... 43
7.4 Anforderungen an die Kennzeichnung auf dem Ei ... 43
7.5 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs ... 44
7.5.1 Für Eier der Einstiegsstufe ... 44
7.5.2 Für Eier der Premiumstufe ... 44
**8 Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung in der Außer-Haus-Verpflegung ... 45**
8.1 Geltungsbereich ... 45
8.2 Anforderungen an den Warenstrom ... 45
8.3 Möglichkeiten des Angebots ... 46
8.3.1 Tierschutzlabel-Äquivalent ... 46
8.3.2 Tierschutzlabel-Komponente ... 47
8.3.3 Tierschutzlabel-Gericht ... 48
**9 Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung zu Heimtiernahrung ... 49**
9.1 Geltungsbereich ... 49
9.2 Verarbeitung von Rework ... 49
9.3 Verschleppung ... 50
9.4 Spezielle Anforderungen an die Verwendung von Tiermehl ... 50
9.4.1 Wareneingangskontrolle und Rohwarenidentifizierung ... 50
9.4.2 Sammlung und Lagerung von Tiermehl ... 51
9.4.3 Reinigung ... 51

9.5 Weitere Anforderungen an Zutaten biologischen und technologischen Ursprungs ..... 52
9.6 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs ..... 52
9.6.1 Für Produkte der Einstiegsstufe ..... 52
9.6.2 Für Produkte der Premiumstufe ..... 52
**10 Mitgeltende Unterlagen ..... 53**

## Abkürzungen

| | |
|---|---|
| AHV | Außer-Haus-Verpflegung |
| ANG | Ausnahmegenehmigung |
| B2B-Vertrag | Business-to-Business-Vertrag |
| 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 |
| GVO | Gentechnisch veränderte Organismen |
| HEW | hen-egg-white (dt. Hühnereiweiß) |
| HTN | Heimtiernahrung |
| IFS | International Featured Standard |
| KAT | Prüfsystem des Vereins für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e. V. |
| KAT-3 Ware | Kategorie-3 Ware |
| K.O. | Knock-Out |
| lAbw | Leichte Abweichung |
| LEH | Lebensmitteleinzelhandel |
| MHD | Mindesthaltbarkeitsdatum |
| MLN | Markenlizenznehmer |
| MU | Mitgeltende Unterlage |
| n. a. | Nicht anwendbar |
| opW | ohne physischen TSL-Warenbezug |
| PLU-Code | Price look up Code (dt. Preis-Nachschlage-Code) |
| ppb | parts per million |
| PR-Artikel | Public relations (dt. Schriftliche Öffentlichkeitsarbeit) |
| QS | Prüfsystem der Qualität und Sicherheit GmbH |
| RL | Richtlinie |
| RL T&S | Richtlinie Transport und Schlachtung des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ |
| RL VA | Richtlinie Verarbeitung des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ |
| RL Zert | Richtlinie Zertifizierung des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ |
| sAbw | Schwere Abweichung |
| TSL | Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ |
| TSL-… | Wird die Abkürzung „TSL“ mit einem direkten Bezug zu einem weiteren Begriff (zum Beispiel TSL-Tier, TSL-Produkt, TSL-Betrieb) verwendet, versteht sich dieses so, dass die Vorgaben des TSL diesbezüglich erfüllt sind. |
| TSL E/*/1 | Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ Einstiegsstufe |
| TSL P/**/2 | Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ Premiumstufe |
| VLOG | Prüfsystem des Verbands Lebensmittel ohne Gentechnik e. V. |
| VO EG | Verordnung der Europäischen Gemeinschaft |

## Begriffe

**Außer-Haus-Verpflegung (AHV)**
Unter der Außer-Haus-Verpflegung wird die Verpflegung außerhalb von privaten Haushalten verstanden.

**Ausnahmegenehmigung (ANG)**
Ausnahmegenehmigungen werden je nach Einzelfall einmalig ausgestellt und sind grundsätzlich befristet.

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

**Ei**
Als Ei im Sinne dieser Richtlinie gelten Eier (frische Schaleneier und Knickeier) von Legehennen Gallus gallus domesticus.

**Eiproduktewerk (Ei-Verarbeitungsbetriebe)**
Ein Eiproduktewerk oder Ei-Verarbeitungsbetrieb ist ein Betrieb, in dem Eiprodukte hergestellt werden. Dort werden Eier vorbehandelt, behandelt oder verarbeitet (beispielsweise Aufschlage-Betrieb).

**Erzeugnisse tierischen Ursprungs**
Damit sind Lebensmittel tierischen Ursprungs, einschließlich Honig und Blut, gemeint.

**Gericht**
Ein Gericht ist die Kombination aus verschiedenen unvermischten TSL-Zutaten (zum Beispiel Leber mit Zwiebelringen und Kartoffeln).

**Gruppenzertifizierung**
Eine Zertifizierungsform, bei der ein Gruppenorganisator mindestens drei Gruppenteilnehmer organisiert.

**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.

**KAT-3-Ware**
KAT-3-Ware sind tierische Nebenprodukte der Risikokategorie 3, gemäß VO (EG) 1069/2009.

**K.O.-Anforderung (K.O.)**
Anforderungen, deren Nichterfüllung 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 die Zertifizierung und Aufrechterhaltung der Zertifizierung.

**Komponente**
Eine Komponente ist ein Teil eines Menüs, eines zusammengesetzten Erzeugnisses oder eines namensgebenden Erzeugnisses/Bestandteils.

**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.

**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).

**Mischprodukte**
Mischprodukte sind alle zusammengesetzten Erzeugnisse, die aus zwei oder mehr tierischen Zutaten verschiedener Tierarten oder verschiedener Kategorien der Lebensmittelwarenkunde bestehen.

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

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

**Packstelle ohne physischen TSL-Warenbezug (opW)**
Als Packstelle ohne physischen TSL-Warenbezug (opW) gelten im Sinne dieser Richtlinie Packstellen, die zwar mit TSL-Ware handeln, mit dieser allerdings nicht physisch im Unternehmen verfahren.

**Packstellen**
Im Sinne dieser Richtlinie umfasst das Wording Packstelle die Gesamtheit der logistischen, vermittelnden und vertrieblichen Instanzen, also Packstellen, welche Eier von verschiedenen Lieferanten beziehen, diese nach Güte und Gewichtsklasse sortieren, kennzeichnen, und verpacken, ebenso wie Zwischenhändler, Makler und Verkaufsstellen mit bereits sortierter und verpackter Ware, mit Rohware oder ohne physischen TSL-Warenbezug (opW).Die Vermarktung kann als Roh-, Fertig- oder Industrieware an andere Abnehmer erfolgen.

**Parallelproduktion**
Verarbeitung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs verschiedener Standards (zum Beispiel nach QS oder nach Bio gemäß aktueller EU-Basisverordnung) 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.

**Speise**
Eine Speise ist ein selbstständiges Küchenerzeugnis, welches einzeln serviert werden kann, wie zum Beispiel Suppe.

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

**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.

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

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

**TSL-Gericht**
Bei der Angebotsmöglichkeit „TSL-Gericht“ wird kein Unterschied zwischen einem Gericht und einer Speise gemacht.

**Verarbeitung**
Als Verarbeitung im Sinne 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. Zur Verarbeitung gehören die Zerlegung und Bearbeitung, das Abfüllen und Verpacken (inklusive Etikettieren) sowie das Trennen und Mischen von Rohware. Ebenso werden das Auftauen, Zubereiten und Erwärmen von Speisen und Gerichten in dieser Richtlinie als Verarbeitung bezeichnet.

**Verarbeitungsbetriebe**
Alle Unternehmen, die mit der Produktion, Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln oder zur Herstellung von Heimtiernahrung zusammenhängende Tätigkeiten ausführen.

**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 eigenem Namen. Es erfolgt jedoch weder eine physische Veränderung der Ware noch eine Sortierung, Kennzeichnung oder Abpackung.

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

**Weiterverarbeitung (Direktvermarktung)**
Im Sinne dieser Richtlinie liegt eine Weiterverarbeitung innerhalb der Direktvermarktung vor, wenn ein auf dem Betrieb hergestelltes Erzeugnis als Zutat verwendet und daraus ein weiteres Erzeugnis hergestellt wird. Beispiele hierfür sind Milcheis oder Eiernudeln. Das bloße Abfüllen, Sortieren oder Verpacken eines Erzeugnisses gilt im Rahmen der Direktvermarktung hingegen nicht als Weiterverarbeitung.

**Zusammengesetzte Erzeugnisse**
Laut dieser Richtlinie sind zusammengesetzte Erzeugnisse Produkte mit mehreren Zutaten, darunter mindestens eines tierischen Ursprungs. Für die Auslobung des TSL müssen entweder der Hauptanteil der tierischen Zutaten (mindestens 60 % oder nur eine tierische Zutat) oder die namensgebende Zutat zu 100 % von TSL-Tieren stammen. Wenn eine TSL-Zutat weder 60 % der tierischen Zutaten ausmacht noch namensgebend ist, kann sie in der Zutatenliste gekennzeichnet werden, solange sie vollständig von TSL-Tieren stammt.

**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.

# 1 Allgemeines

## 1.1 Grundlegendes und Ziele

Mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ (TSL) werden Erzeugnisse 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 Tierschutzlabel „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 jegliche Verarbeitung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs bis hin zum Verkauf im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) oder in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV). 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 darüberhinausgehende Anforderungen dazu, allen voran der Zugang ins Freie.

---

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

## 1.2 Revision der Richtlinien und Übergangsfrist

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.

Nicht immer kann die Umstellung auf die neuen Anforderungen sofort erfolgen. Daher ist eine Frist von sechs Monaten bis zum 30. Juni des Jahres des Inkrafttretens der revidierten Richtlinie als Übergangsphase vorgesehen. In dieser können Anpassungen erfolgen.

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, die für die Produktion verkaufsfertiger Lizenzmarken-Vertragsprodukte (TSL-Produkte) notwendig sind und an einem oder mehreren Produktionsstandorten und externen Lagerorten stattfinden, zum Beispiel Zerlegen, Verarbeiten, Abfüllen, Sortieren, Verpacken, Etikettieren, Lagern, Handeln und weitere Prozesse der Warenstromtrennung.

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

Sie gilt für alle Verarbeitungsbetriebe im TSL-System. Verarbeitungsbetriebe im Sinne dieser Richtlinie sind sämtliche Betriebe, die in die Herstellung der vom Markenlizenznehmer (MLN) angebotenen TSL-Produkte einbezogen sind.

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:

- Für Schlacht- und Zerlegebetriebe gilt die **Richtlinie Transport und Schlachtung.**
- Für reine Zerlegebetriebe gilt die **Richtlinie Verarbeitung**.
- Für Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe gilt die **Richtlinie Verarbeitung**.
- Für Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe gelten sowohl die **Richtlinie Transport und Schlachtung** als auch die **Richtlinie Verarbeitung**.

Die allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung (siehe Kapitel 2) gelten für alle Betriebe oder Unternehmen, die mit Waren oder Produkten verfahren, das heißt 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, AHV und HTN gelten zusätzlich spezielle Anforderungen, die in den nachfolgenden Kapiteln beschrieben sind.

Derzeit können Erzeugnisse aus Hühner-, Schweine- und Rindfleisch, als auch Eier und Eierzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse sowie Kombinationen daraus das TSL tragen.

## 1.4 Verantwortlichkeiten

In jedem Betrieb ist eine Ansprechperson und eine Stellvertretung für das Zertifizierungsverfahren, einschließlich des Audits, zu benennen, 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 im gültigen **Betriebsbeschreibungsbogen Verarbeitung, Betriebsbeschreibungsbogen Packstelle** oder **Gruppenbeschreibungsbogen** zu nennen.

# 2 Allgemeine Anforderungen an die Verarbeitung

## 2.1 Grundlagen und gesetzliche Rahmenbedingungen

Grundlage 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 und Auditierung

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 (zum Beispiel Produktionsräumlichkeiten, Kühlhäuser, Lager) und relevanten Prozesse sowie Dokumenten zu gewähren.

## 2.3 Betriebsbeschreibungsbogen

Auf dem Betrieb liegt ein vollständiger und aktueller Betriebsbeschreibungsbogen vor.

Im Betriebsbeschreibungsbogen werden die Stammdaten des Betriebs erfasst sowie alle Informationen, die für die Zertifizierung und die Risikoeinstufung notwendig sind. Bestandteil des Betriebsbeschreibungsbogens ist auch die Einwilligung in die Dateneinsicht und -verarbeitung. Für die Erstellung ist der **Betriebsbeschreibungsbogen** des entsprechenden Bereichs zu nutzen.

Im Erstaudit kann der Betriebsbeschreibungsbogen gemeinsam mit dem Auditor ausgefüllt werden.

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

## 2.4 Anforderungen zur Teilnahme einer Gruppenzertifizierung

Frischetheken, AHV oder Großhändler, welche TSL-Fertigerzeugnisse weiterverarbeiten oder weiterverkaufen, können als eine Gruppe zusammengefasst und als solche zertifiziert werden. Gemäß der **Richtlinie Zertifizierung** definiert sich eine solche Gruppe ab drei Gruppenteilnehmern, wobei diese zentral durch einen Gruppenorganisator organisiert wird. Der Gruppenorganisator muss gewährleisten, dass sämtliche Gruppenteilnehmer die Vorgaben des TSL anerkennen. Die Gruppenteilnehmer werden anhand einer Stichprobengröße kontrolliert, die im **Gruppenbeschreibungsbogen** definiert wird, welche jährlich in der Kalenderwoche 1 bis 2 vom Gruppenorganisator dem Deutschen Tierschutzbund und der entsprechenden Zertifizierungsstelle vorzulegen ist, und per Eingangsbestätigung nachvollzogen werden kann. Eine Übersicht der Gruppenteilnehmer ist quartalsmäßig in der ersten Kalenderwoche des neuen Quartals an den Deutschen Tierschutzbund sowie an die zuständige Zertifizierungsstelle zu übermitteln und kann per Eingangsbestätigung nachvollzogen werden.

Die Einsendungen der unterschiedlichen Dokumente erfolgen jeweils per E-Mail an die Adresse **verarbeitung@tierschutzlabel.info**.

## 2.5 Schulung der Mitarbeiter im Bereich Frischetheken und Außer-Haus-Verpflegung

Alle Mitarbeiter im Bereich Frischetheken und der AHV sind mindestens alle zwölf Monate oder bei Arbeitsantritt innerhalb von zwei Monaten zu schulen und zu informieren, 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 Label in der Frische-/Ausgabetheke, was bedeutet dieses?

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

Schulungen sind mit Angabe von Datum, Teilnehmern, Referenten und Inhalt zu dokumentieren. Bei einer Teilnehmeranzahl von ≥ 35 zu schulende Personen kann ein allgemeiner Schulungsnachweis mittels der **MU 10.9** ausgestellt werden.

Die Abfrage der Kompetenz der Mitarbeiter bezüglich der TSL-Ware ist Bestandteil eines jeden Audits.

## 2.6 Direktvermarktung von Tierschutzlabel-Erzeugnisse

Dieses Kapitel regelt die Direktvermarktung von ausgelobten TSL-Erzeugnissen durch TSL-zertifizierte landwirtschaftliche Betriebe an Endkunden. Eine Direktvermarktung kann erfolgen, wenn die TSL-Erzeugnisse direkt an den Endkunden vermarktet werden. Dies können beispielsweise Schaleneier oder Milch sein. Eine Direktvermarktung ist im Betriebsbeschreibungsbogen entsprechend anzugeben. Unabhängig von den nachfolgend genannten Regelungen sind weiterhin die Anforderungen des Kapitels 2, insbesondere Kapitel 2.7.1 und 2.8, einzuhalten.

Ohne eine Weiterverarbeitung dürfen lediglich TSL-Erzeugnisse vom eigenen TSL-zertifizierten Betrieb direkt an den Endkunden vermarktet werden.

Bei einer Weiterverarbeitung der TSL-Erzeugnisse, beispielsweise Milcheis oder Eiernudeln, kann eine Direktvermarktung nur erfolgen, wenn der Verarbeitungsbetrieb am TSL-System teilnimmt und entsprechend zertifiziert ist. Bezugsquellen können die eigene Herstellung, die Herstellung über einen zertifizierten Lohnhersteller oder der Zukauf bereits produzierter TSL-Erzeugnisse sein. Die Konformität des jeweiligen Lieferanten kann durch TSL-Zertifikate nachgewiesen werden (siehe Kapitel 2.8.1). Jene Direktvermarktung umfasst ausschließlich den direkten Verkauf von Erzeugnissen an den Endkunden und es findet keine gastronomische Bewirtung statt.

**Direktvermarktung von Schaleneiern**
Mit dem TSL ausgelobte Schaleneier, die am landwirtschaftlichen Betrieb direkt an Endverbraucher beispielsweise in Verkaufshäusern vermarktet werden, gelten als TSL-Erzeugnisse ohne Weiterverarbeitung. Sie sind mit der entsprechenden Printnummer und dem MHD zu versehen. Ist die MHD-Printung aus technischen Gründen nicht umsetzbar, ist das jeweilige MHD mit direktem Warenbezug in unmittelbarer Nähe der TSL-Eier anzugeben. Dies kann beispielsweise mittels Schilds, Begleitzettel oder Tafel erfolgen. Hierfür ist in jedem Fall eine Ausnahmegenehmigung (ANG) erforderlich, ein Antrag kann per E-Mail an **verarbeitung@tierschutzlabel.info** gestellt werden. Damit es zu keinem zusätzlichen Aufwand bezüglich der Warenstromtrennung kommt, ist angelehnt an die Richtlinie Legehennen Kapitel 2.2 ausschließlich eine Parallelhaltung mit unterschiedlichen Zuchtlinien und unterschiedlich farbigen Eiern erlaubt.

**Direktvermarktung von Milch**
Eine Direktvermarktung von mit dem TSL ausgelobter Milch kann mittels Abfüllung aus einem Milchautomaten, einer Zapfeinrichtung aus dem Milchkühltank oder eines Dispenserkühlschranks erfolgen. Weiterhin ist eine Vermarktung mit für den Endverbraucher verpackter TSL-Milch in Verkaufshäusern möglich. Die Milch kann als Rohmilch oder als pasteurisierte Milch vermarktet werden. Für das Umfüllen in einen Milchautomaten ist ein gereinigter Milchcontainer, eine Milchkanne oder Bag in Box Beutel zu verwenden. Dies ist mittels Reinigungs- oder Produktionsprotokollen zu dokumentieren.

Damit es zu keinem zusätzlichen Aufwand bezüglich der Warenstromtrennung kommt, ist angelehnt an die Richtlinie Milchkühe Kapitel 2.2 ausschließlich eine Parallelhaltung erlaubt, wenn sichergestellt wird, dass die Milch getrennt entnommen, gelagert und abgefüllt wird und unverwechselbar zu jeder Zeit gekennzeichnet ist.

Wenn das Pasteurisieren der Milch in einem separaten Verarbeitungsschritt erfolgt, beispielsweise in einem nicht an das System angeschlossenen Pasteur, sind die Warenflüsse zu protokollieren.

## 2.7 Meldepflichten

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 Lebensmittelproduktion gewährleisten, gesperrt oder 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.

Die Kontaktdaten des Deutschen Tierschutzbundes sind im Krisenhandbuch/Krisenmanagementsystem des Verarbeitungsbetriebs hinterlegt.

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. Um eine solche ANG zu erhalten, ist die **MU 10.1** auszufüllen. Zudem sind die notwendigen Produktspezifikationen oder Rezepturen vorzulegen. Dieser Zulassungsantrag für eine tierische Nicht-TSL Zutat erfolgt per E-Mail an die Adresse **verarbeitung@tierschutzlabel.info**.

Jeder Verarbeitungsbetrieb führt eine aktuelle TSL-Sortimentsliste der TSL-Produkte, die im Betrieb zerlegt, verarbeitet, abgefüllt, sortiert, verpackt, gelagert und/oder gehandelt werden. Hierfür ist die entsprechende **MU 10.2**, **MU 10.3, MU 10.4** oder **MU 10.5** zu verwenden. Die TSL-Sortimentsliste **MU 10.2** und **MU 10.3** ist zweimal jährlich dem Deutschen Tierschutzbund zu übermitteln. Der Übermittlungszeitraum fällt jeweils auf die Kalenderwochen 1 und 2 sowie die Kalenderwochen 27 und 28 (± 1 Woche Toleranz). Die TSL-Sortimentsliste **MU 10.4** und **MU 10.5** sind nur einmal jährlich in der Kalenderwoche 1 und 2 zu übermitteln (± 1 Woche Toleranz). Das Dokument **MU 10.4** ist vom Gruppenorganisator auszufüllen, wobei alle Produkte und Artikel angegeben werden, welche in der Regel im Laufe des Kalenderjahres in den Frischetheken angeboten werden können. Das Dokument **MU 10.5** ist vom Verarbeitungsbetrieb der AHV (beispielsweise von der Mensa) auszufüllen. Dabei sind alle Produkte und Artikel anzugeben, welche im Laufe des Kalenderjahres in der AHV angeboten werden können. Bei jeder TSL-Sortimentsliste ist darauf zu achten, dass sich pro Zeile nur auf ein Produkt/Artikel bezogen wird, unabhängig von beispielsweise Erzeuger, Vermarktungsort oder Tierhalter. 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.**

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

### 2.7.1 Freigabe zur Auslobung von Werbe- und Verpackungsmaterialien sowie Etiketten

Sobald das Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ mit klarem Bezug zu einem Produkt abgebildet werden soll, hat der MLN die Darstellung dem Deutschen Tierschutzbund (Markenlizenzgeber) zur Prüfung und schriftlichen Freigabe vorzulegen. Dies gilt beispielsweise für den Abdruck auf Verpackungen, Etiketten, Werbematerialien, Prospekten sowie für Anzeigen und PR-Artikel. Das Tierschutzlabel der Einstiegs- oder Premiumstufe wird gemäß der **Richtlinie Gestaltung** abgedruckt.

Innerhalb einer Gruppenzertifizierung ist der Gruppenorganisator für das Einholen der Freigaben verantwortlich.

Der Antrag zur Freigabe erfolgt per E-Mail an die Adresse **freigaben@tierschutzlabel.info.**

Der MLN kann die Verpflichtung des Freigabenprozesses an ein in der Vermarktungskette nachgelagertes Unternehmen weiterreichen. Eine Unterlizenzierung ausgehend vom MLN schließt der Markenlizenzvertrag allerdings auf allen Stufen aus. Nachgelagerte Unternehmen schließen mit dem Deutschen Tierschutzbund selbst einen Teilnahme-/Business-to-Business-Vertrag (B2B-Vertrag) ab. Das Muster eines solchen Teilnahme-/B2B-Vertrags liegt dem Markenlizenzvertrag des MLN bei.

Die Freigabe erfolgt als PDF-Freigabedokument per E-Mail durch den Deutschen Tierschutzbund, dies ist im jeweiligen Verarbeitungsbetrieb vorliegend. Im Audit erfolgt die Prüfung anhand des Abgleichs zwischen Layoutgestaltung und offiziellem PDF-Freigabedokument, inklusive begleitender E-Mail. Es ist in jedem Fall bei mindestens einer Layoutprüfung 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.

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.

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

## 2.8 Anforderungen an Warenstrom und Dokumentation

Alle Systemteilnehmer der Prozesskette sind zur Sicherung der Warenströme verpflichtet, unter anderem Herkunft, Rückverfolgbarkeit, Identifizierung und Trennung. Sie ist wie folgt durchzuführen:

### 2.8.1 Herkunftssicherung

Um die Konformität der verwendeten (Roh-)Waren und Zutaten mit den Anforderungen dieser Richtlinie nachzuweisen, liegt das aktuelle TSL-Zertifikat des jeweiligen Lieferanten vor. Die Konformität verwendeter Verarbeitungshilfsstoffe und Zusatzstoffe ist über entsprechende Spezifikationen nachzuweisen.

In allen Verarbeitungsbetrieben und externen Lagerorten ist ein nachvollziehbares System zur lückenlosen Herkunftssicherung zu etablieren. Es ist jederzeit möglich, alle benötigten Zutaten und im Betrieb vorhandenen Produkte zu identifizieren, welche für die Produktion von losen und verpackten TSL-Waren der Einstiegs- und/oder Premiumstufe benötigt werden.

Zur eindeutigen Identifikation auf allen Prozessstufen, bei Lagerung, Verarbeitung und Transport sind TSL-Waren (beispielsweise (Roh-)Waren, Halb- und Fertigerzeugnisse) unverwechselbar als solche – inklusive Stufenhinweis – zu kennzeichnen. Dies gilt für Warenbegleitdokumente, wie zum Beispiel Lieferscheine, Rechnungen, interne Lager- und Transportmittel sowie sämtliche Verpackungsarten.

Diese unverwechselbare Kennzeichnung erfolgt bevorzugt mit dem Label, dem Schriftzug „Tierschutzlabel ‚Für Mehr Tierschutz' Einstiegsstufe/Premiumstufe" oder einer klar zuzuordnenden Abkürzung mit Stufenhinweis (beispielsweise TSL E, TSL P, TSL*, TSL**, TSL 1, TSL 2). Alternativ kann ein internes Referenzsystem genutzt werden, mithilfe dessen die TSL-Ware eindeutig (beispielsweise mit Artikelnummern oder ähnlichem) als solche, inklusive Stufenhinweis identifiziert werden kann. Weitere Kennzeichnungen für Lager- und Transportmittel sind beispielsweise farbige Kisten, Schlaufenmarkierungen, Etiketten oder Schilder. Ist auf einem Warenbegleitdokument ausschließlich TSL-Ware gelistet, kann dieses als Ganzes ausgelobt werden.

Für den Verbraucher sichtbare Verpackungen sind mit dem Tierschutzlabel der jeweiligen Produktionsstufe (Einstiegs- oder Premiumstufe) gemäß der **Richtlinie Gestaltung** zu erstellen. Die Layoutgestaltung unterliegt dem Freigabeprozess gemäß dem Kapitel 2.7.1 des Deutschen Tierschutzbundes.

### 2.8.2 Warenstromtrennung

In jedem Verarbeitungsbetrieb und externen Lagerort ist TSL-Ware während der Zerlegung, der Verarbeitung, der Abfüllung, der Sortierung, des Verpackens, des Etikettierens, der Lagerung, der Kühlung und/oder des Transports immer konsequent und systematisch von Nicht-TSL-Ware zu trennen. Die Systematik, die dies gewährleistet, ist jederzeit für alle Mitarbeiter transparent und nachvollziehbar. Eine eindeutige Kennzeichnung und Chargentrennung von TSL-Ware und Nicht-TSL-Ware ist im gesamten Verarbeitungsbetrieb und externen Lagerort auf allen Prozessstufen zu gewährleisten. 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.

Es wird immer eindeutig sichergestellt, dass die TSL-Ware in die richtige Verpackung gelangt, beziehungsweise dass ausschließlich TSL-Ware in ausgelobte Verpackungen gelangt.

Als Trennung im Sinne dieser Richtlinie gilt eine räumliche und/oder zeitliche Trennung. 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. 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 ist die KAT-3-Ware zu jeder Zeit eindeutig zu kennzeichnen und wird separat gesammelt und transportiert.

### 2.8.3 Warenein- und Warenausgang

Alle Warenbegleitdokumente, wie zum Beispiel Lieferscheine des Warenein- und -ausgangs, price look up (PLU)-Statistik, Etiketten und Rechnungen, sind zum Abgleich des Warenflusses bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD), beziehungsweise mindestens zwölf Monate, aufzubewahren.

Die TSL-Ware ist inklusive Stufenhinweis auf den Warenbegleitdokumenten sowie auf den Palettenscheinen als solche deklariert. Weiterhin sind die Angaben zu Datum, Menge und Lieferant aufgeführt. Während des Wareneingangs sind die Warenbegleitdokumente und Palettenscheine mit der gelieferten Ware auf Plausibilität (TSL-Ware und Stufe) abzuprüfen und zu dokumentieren.

Die Berechnung des Warenstroms ist anhand der Warenbegleitdokumente des Warenein- und -ausgangs plausibel und kann für einen Zeitraum von mindestens vier Wochen nachvollzogen werden oder erfolgt anhand eines TSL-Artikels mittels Chargennummer und/oder MHD. Bei einem Erstaudit ist die Warenstromberechnung anhand eines vergleichbaren Standards, bevorzugt an einem Bio-Standard durchzuführen.

### 2.8.4 Warenstromdokumentation von externen Lagerorten

Bei einer Lagerung von loser oder halbfertiger TSL-Ware in einem externen Lagerort ist dieser über den **Betriebsbeschreibungsbogen** und über die Dokumentenprüfung des jeweiligen Verarbeitungsbetriebs im TSL-System zu integrieren. Externe Lagerorte sind alle Lagerorte, welche nicht auf dem gleichen Gelände des zertifizierten TSL-Verarbeitungsbetriebs vorzufinden sind und/oder unter einer eigenen EU-Zulassungsnummer laufen und TSL-Ware für eine Weiterverarbeitung zwischengelagert wird. Sie können vom TSL-Verarbeitungsbetrieb selbst oder von Dienstleistern geführt werden, welche Ware für Dritte lagern und/oder umschlagen, ohne selbst Eigentümer der Ware zu sein.

Eine Verwendung eines externen Lagerortes kann nur erfolgen, wenn die TSL-Ware im Eigentum des zertifizierten MLN beziehungsweise des zertifizierten TSL-Verarbeitungsbetriebs verbleibt. Relevante Informationen zum externen Lagerort sind im **Betriebsbeschreibungsbogen Verarbeitung** anzugeben.

Grundsätzlich ist der MLN für die Einhaltung der Anforderungen des Deutschen Tierschutzbundes und den Produktanforderungen am Standort des externen Lagers verantwortlich. Die Warenstromtrennung und Rückverfolgbarkeit externer Lagerorte sind über eine Dokumentenprüfung in den Audits der jeweiligen Verarbeitungsbetriebe abzuprüfen. Das Verhältnis der angelieferten TSL-Ware, der eingelagerten TSL-Ware und der ausgelieferten TSL-Ware ist über den Zeitraum der eingelagerten TSL-Ware rechnerisch plausibel. Werden hinsichtlich der Dokumentenprüfung des externen Lagerortes Abweichungen festgestellt, haben diese Auswirkungen auf den Verarbeitungsbetrieb. Wenn der externe Lagerort mit einem K.O. bewertet wird, resultiert daraus ein K.O. bei einem TSL-Ware liefernden Verarbeitungsbetrieb. Die Kontrolle der Umsetzung von Korrekturmaßnahmen erfolgt vornehmlich am Verarbeitungsbetrieb. Bei Auffälligkeiten und Abweichungen ist jedoch zu jeder Zeit nach Bedarf eine Kontrolle durch die Zertifizierungsstelle oder den Deutschen Tierschutzbund in dem entsprechenden externen Lagerort möglich.

Wird am externen Lagerort neben TSL-Ware weiterhin auch Nicht-TSL-Ware gelagert, ist die Warenstromtrennung gemäß Kapitel 2.8 jederzeit eindeutig zu gewährleisten. Dies kann beispielsweise über eine räumliche oder zeitliche Trennung mittels farblicher Kennzeichnung oder festen Stellplätzen erfolgen. Dabei handelt es sich um Rohware, lose oder halbfertig verpackte TSL-Ware, welche nicht für den Endkunden bestimmt ist. Diese kann zu jeder Zeit lückenlos dem TSL zugeordnet werden.

Für die Dokumentation der Warenstromtrennung und Rückverfolgbarkeit sind folgende Angaben während der Lagerung von TSL-Ware an externen Lagerorten zu jeder Zeit und aktuell vorzuhalten und bei Bedarf im Audit an den Verarbeitungsbetrieb zu senden. Sie sind für jeden verantwortlichen Mitarbeiter, welcher mit TSL-Ware verfährt, sofort einsehbar.

- Name des TSL-liefernden Verarbeitungsbetriebs
- Datum und Uhrzeit der Anlieferung
- Produktname/Artikelnummer
- Kennzeichnung des TSL-Produktes inklusive Stufenhinweis
- Chargennummer
- Menge/Gewicht
- Name des Eigentümers der TSL-Ware

Die TSL-Ware ist im externen Lagerort mit mindestens folgenden Angaben zu kennzeichnen:

- Name des TSL-liefernden Verarbeitungsbetriebs
- Produktname/Artikelnummer
- Kennzeichnung des TSL-Produktes inklusive Stufenhinweis
- Chargennummer
- MHD
- Menge/Gewicht

## 2.9 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 (Roh-)Waren, Zutaten, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, die nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (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.

## 2.10 Zusammengesetzte Erzeugnisse und Mischprodukte

Um doppelte Anforderungen, Prüfpunkte oder Checklisten zu vermeiden, wird in dieser Richtlinie zwischen zusammengesetzte Erzeugnisse und Mischprodukte unterschieden. Klassifiziert wird nach der eingesetzten Tierart und Kategorie der Lebensmittelwarenkunde. Demnach ist jedes Mischprodukt ein zusammengesetztes Erzeugnis, aber nicht jedes zusammengesetzte Erzeugnis ist ein Mischprodukt. Mit dieser Differenzierung wird das Audit erleichtert und verkürzt.

Zusammengesetzte Erzeugnisse oder Mischprodukte, die mit der Einstiegs- oder Premiumstufe des TSL ausgelobt werden sollen, entsprechen den nachfolgenden Anforderungen. Dabei stammen die TSL-Zutaten aus der jeweils ausgelobten oder höherwertigen TSL-Stufe. Sollte/n bei einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Mischprodukt die mengenmäßig geringere/n Zutat/en nicht als TSL-Ware verfügbar sein, gelten die Anforderungen zur Nicht-Verfügbarkeit entsprechend des Kapitels 2.11. Die Auslobung erfolgt gemäß der **Richtlinie Gestaltung**.

Zusammengesetzte Erzeugnisse können aus einer oder mehreren Zutaten tierischen Ursprungs bestehen, wobei die Kategorie der Lebensmittelwarenkunde immer gleich ist, die Tierart jedoch variieren kann (siehe Tabelle 1).

Mischprodukte sind zusammengesetzte Erzeugnisse, die aus zwei oder mehr Zutaten tierischen Ursprungs bestehen, wobei diese aus unterschiedlichen Kategorien der Lebensmittelwarenkunde stammen, die Tierart jedoch variieren kann (siehe Tabelle 1). Beispielsweise enthalten Maultaschen TSL-Fleisch, TSL-Ei und TSL-Milch von verschiedenen Tierarten, während ein paniertes Schnitzel aus TSL-Hähnchenbrustfilet und TSL-Ei aus unterschiedlichen Kategorien besteht.

Ein zusammengesetztes Erzeugnis aus Zutaten von verschiedenen Tierarten, jedoch derselben Kategorien der Lebensmittelwarenkunde, wird in dieser Richtlinie nicht als Mischprodukt definiert, sondern bleibt ein zusammengesetztes Erzeugnis gemäß Kapitel 2.10. Ein Beispiel hierfür ist eine Salami aus TSL-Schweinefleisch und TSL-Rindfleisch.

TSL-Erzeugnisse können nach der Anzahl der Zutaten, der Kategorie und der Tierart klassifiziert werden:

Tabelle 1: Klassifizierung zusammengesetztes Erzeugnis und Mischprodukt

| **Anzahl Zutaten tierischen Ursprungs** | **Tierart** | **Kategorien der Lebensmittel-warenkunde** | **Produktkategorie nach dieser Richtlinie** | **Beispiel** |
|---|---|---|---|---|
| zwei oder mehr | verschiedene | verschiedene | Mischprodukt | Maultasche oder Frikadelle (Fleisch, Milch, Ei) oder Rührei mit Speck |
| zwei oder mehr | gleiche | verschiedene | Mischprodukt | Mit Ei paniertes Hähnchenbrustfilet oder Panna cotta (Sahne und Gelatine vom Rind) |
| zwei oder mehr | verschiedene | gleiche | zusammengesetztes Erzeugnis | Salami oder Bratwurst (Rind- und Schweinefleisch) |
| zwei oder mehr | gleiche | gleiche | zusammengesetztes Erzeugnis | Leberwurst (verschiedene Schweineteile) oder Frischkäsezubereitung (verschiedene Kuhmilcherzeugnisse) |
| nur eine | gleiche | gleiche | zusammengesetztes Erzeugnis | Spätzle oder Kakaodrink |

Ein zusammengesetztes Erzeugnis oder ein Mischprodukt, welches aus einer oder mehreren Zutaten besteht, kann entweder als TSL-Hauptanteil, TSL-Zutat als namensgebender Bestandteil, oder TSL-Zutatenkennzeichnung klassifiziert werden. Die Differenzierung in ein zusammengesetztes Erzeugnis oder Mischprodukt ist in den nachfolgenden Kapiteln immer für jedes einzelne Produkt mit Hilfe der Tabelle 1 zu überprüfen. Der entscheidende Unterschied ist die Kategorie der Lebensmittelwarenkunde.

### 2.10.1 Zusammengesetzte Erzeugnisse oder Mischprodukte mit Tierschutzlabel-Hauptanteil

Als zusammengesetzte Erzeugnisse oder Mischprodukte mit TSL-Hauptanteil (Fleisch/Milch/Ei) gelten Produkte:

- 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

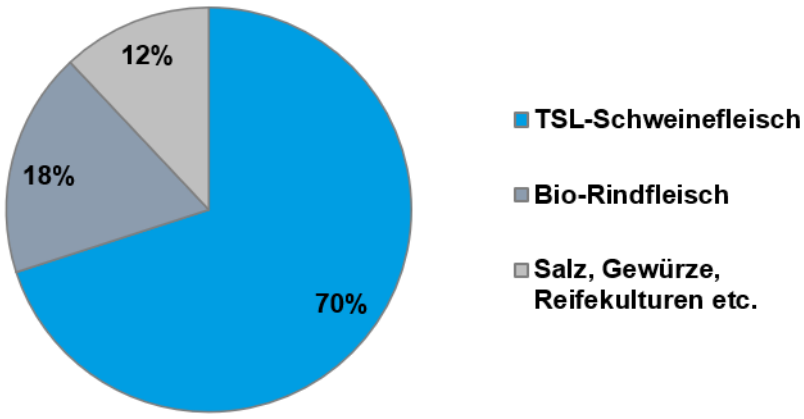



Abbildung 1: Beispiel für ein zusammengesetztes Erzeugnis mit TSL-Hauptanteil (feine Salami). Bei einer Portionsgröße von 70 g stammen ≈ 79,55 % der tierischen Zutaten von TSL-Tieren.

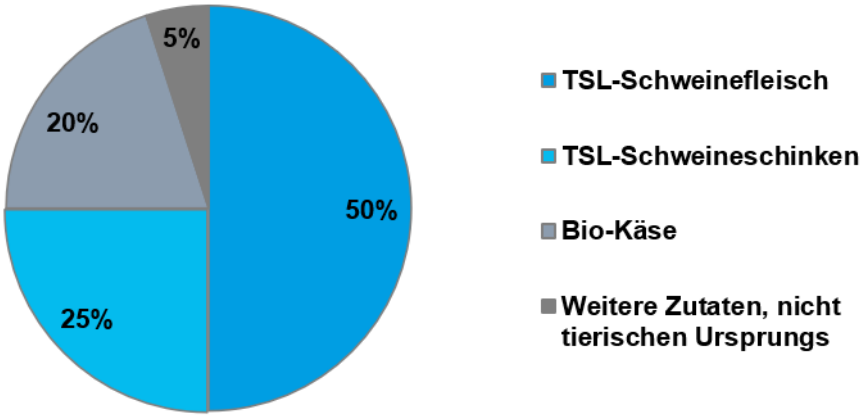



Abbildung 2: Beispiel für ein Mischprodukt mit TSL-Hauptanteil (Cordon Bleu). Bei einer Portionsgröße von 350 g Cordon Bleu stammen ≈ 79 % der tierischen Zutaten von TSL-Tieren.

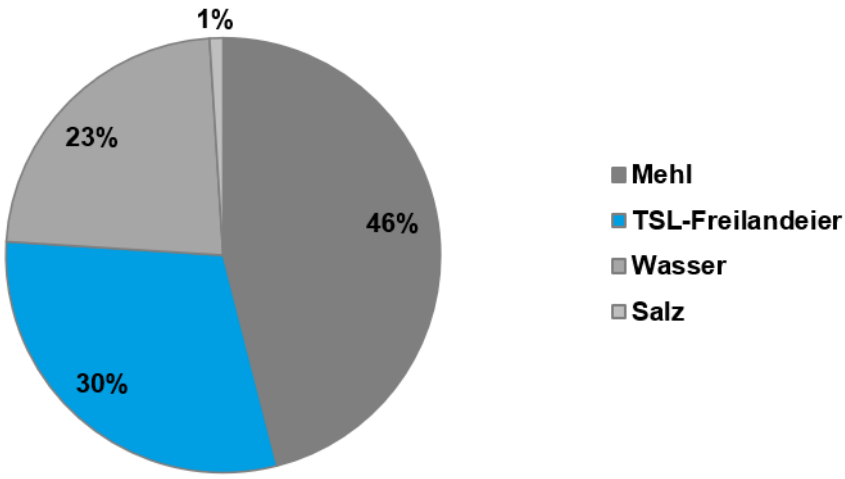



Abbildung 3: Beispiel für ein zusammengesetztes Erzeugnis mit nur einer tierischen Zutat (Spätzle). Bei einer Portionsgröße von 250 g Spätzle stammt die einzige tierische Zutat zu 100 % von TSL-Tieren.

### 2.10.2 Zusammengesetzte Erzeugnisse oder Mischprodukte mit Tierschutzlabel-Zutat als namensgebenden Bestandteil

Als zusammengesetztes Erzeugnis oder Mischprodukt mit TSL-Zutat als namensgebendem Bestandteil (Artikelbezeichnung und/oder Verkehrsbezeichnung, beispielsweise Salamipizza, Milchbrötchen, Frischeiwaffeln) werden im Sinne dieser Richtlinie alle Erzeugnisse bezeichnet, welche mehrere Zutaten tierischen Ursprungs enthalten, wobei die TSL-Zutat namensgebend ist. Um Produkte mit namensgebendem Bestandteil als TSL-Ware ausloben zu können, stammt die namensgebende Zutat 100 % von TSL-Tieren. Dabei spielt der Gewichtsanteil der namensgebenden TSL-Zutat innerhalb des Erzeugnisses keine Rolle.

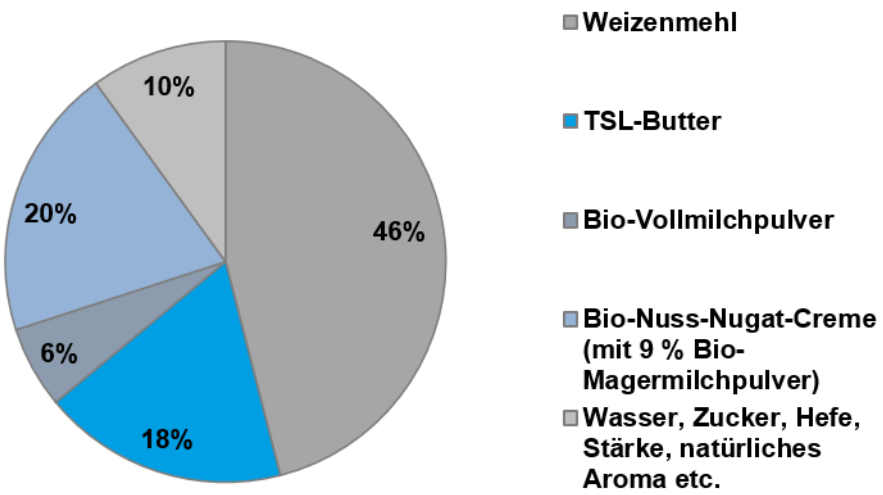



Abbildung 4: Beispiel für ein zusammengesetztes Erzeugnis mit TSL-Zutat als namensgebendem Bestandteil (Butter-Croissant mit Nuss-Nugat-Creme). Bei einer Portionsgröße von 80 g stammen ≈ 54,55 %der tierischen Zutaten von TSL-Tieren.

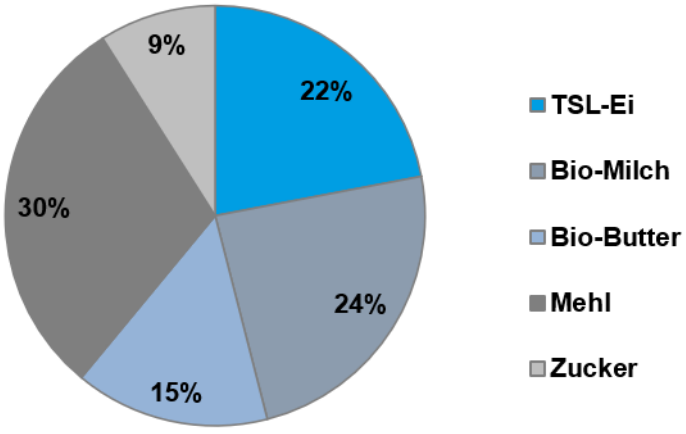



Abbildung 5: Beispiel für ein Mischprodukt mit TSL-Zutat als namensgebendem Bestandteil (Frischeiwaffeln). Bei einer Portionsgröße von 80 g Frischeiwaffel stammen ≈ 36 % der tierischen Zutaten von TSL-Tieren.

### 2.10.3 Zusammengesetzte Erzeugnisse oder Mischprodukte mit Tierschutzlabel-Zutatenkennzeichnung

Wird eine Zutat verwendet, die weder mindestens 60 % der Gesamtmenge der tierischen Zutaten ausmacht noch namensgebend ist, kann diese über die Zutatenkennzeichnung in der Zutatenliste gekennzeichnet werden.

Dabei stammt die betreffende Zutat zu 100 % von TSL-Tieren (zum Beispiel klassischer Kartoffelsalat mit Schinkenspeck).

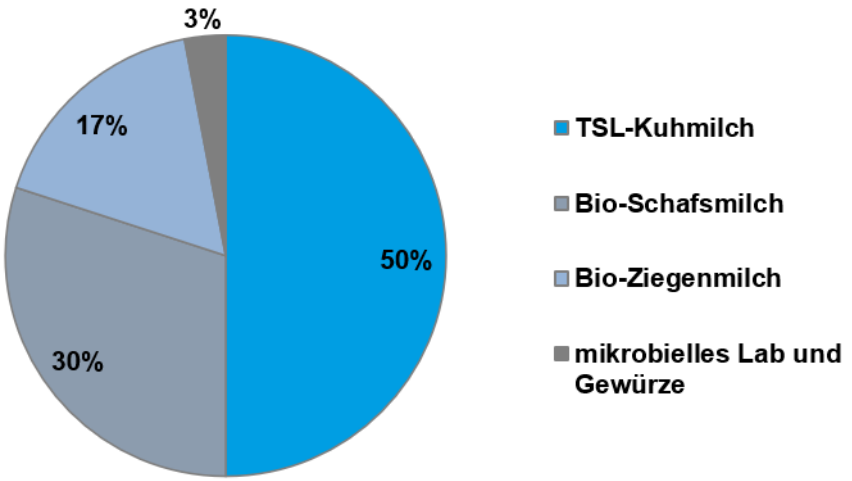



Abbildung 6: Beispiel für ein zusammengesetztes Erzeugnis mit TSL-Zutatenkennzeichnung (Halloumi-Käse). Bei einer Portionsgröße von 120 g Halloumi stammen ≈ 51,55 % der tierischen Zutaten von TSL-Tieren.

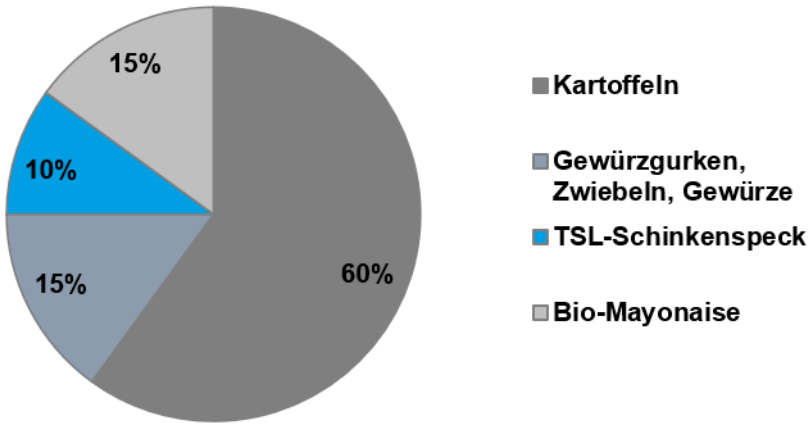



Abbildung 7: Beispiel für ein Mischprodukt mit TSL-Zutatenkennzeichnung (Kartoffelsalat mit TSL-Schinkenspeck). Bei einer Portionsgröße von 250 g Kartoffelsalat stammen 40 % der tierischen Zutaten von TSL-Tieren.

## 2.11 Nicht-Verfügbarkeit von Zutaten tierischen Ursprungs

Sind für zusammengesetzte Erzeugnisse oder Mischprodukte aufgrund von Nicht-Verfügbarkeiten Nicht-TSL-Zutaten tierischen Ursprungs notwendig, können diese den folgenden Regelungen entsprechend ersatzweise verwendet werden. Hierfür ist in jedem Fall eine ANG erforderlich.

Der Antrag zur ANG für eine Zulassung einer Nicht-TSL-Zutat tierischen Ursprungs erfolgt mittels der **MU 10.1** inklusive der dazugehörigen Produktspezifikation oder Rezeptur per E-Mail an die Adresse **verarbeitung@tierschutzlabel.info**.

**Ersatz einer Zutat innerhalb des TSL-Systems**
Ist für ein zusammengesetztes Erzeugnis oder Mischprodukt mit mindestens zwei Zutaten tierischen Ursprungs eine tierische Zutat notwendig, die nicht ausreichend im TSL-System verfügbar ist, darf diese Zutat unter den nachfolgend genannten Voraussetzungen vorübergehend ersetzt werden.

Die ersatzweise verwendete Nicht-TSL-Zutat stammt von Bio-Tieren entsprechend der aktuellen EU-Basisverordnung oder von NEULAND-Tieren entsprechend der aktuellen NEULAND-Richtlinie. **K.O.**

Der maximale Anteil von 40 %, bezogen auf das Gesamtgewicht der tierischen Zutaten, darf dabei nicht überschritten werden. **K.O.**

Für zusammengesetzte Erzeugnisse mit nur einer Zutat tierischen Ursprungs sowie für namensgebende TSL-Zutaten und für einzelne TSL-Zutaten mit einer Zutatenauslobung ist ein Ersatz bei Nicht-Verfügbarkeit unzulässig. **K.O.**

Bei Ersatz einer TSL-Zutat ist der Anteil der TSL-Zutat in der Zutatenliste kenntlich zu machen und nach Möglichkeit den Standard der ersetzten Nicht-TSL-Zutat zu benennen. Die Auslobung erfolgt gemäß der **Richtlinie Gestaltung**, Kapitel 5.4.

**Einsatz einer Zutat außerhalb des TSL-Systems**
Ist für ein zusammengesetztes Erzeugnis oder Mischprodukt eine Zutat tierischen Ursprungs 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 eine tierische Nicht-TSL-Zutat dieser Tierart von Tieren entsprechend Bio gemäß der aktuellen EU-Basisverordnung oder der aktuellen NEULAND-Richtlinie verwendet werden. **K.O.**

Weitere Zutaten tierischen Ursprungs für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe einer Tierart, die noch nicht im TSL-System verfügbar ist, 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 Gesamtgewicht der tierischen Zutaten darf dabei nicht überschritten werden. **K.O.**

Bei Ersatz einer TSL-Zutat ist der Anteil der TSL-Zutat in der Zutatenliste kenntlich zu machen und nach Möglichkeit den Standard der ersetzten Nicht-TSL-Zutat zu benennen. Die Auslobung erfolgt gemäß der **Richtlinie Gestaltung**, Kapitel 5.3.5.

**Ersatz/Einsatz einer Zutat in der AHV**
Ist für die Angebotsmöglichkeit eines TSL-Äquivalents ein Zutatenersatz oder Zutateneinsatz notwendig, darf diese Zutat nicht gegen eine tierische Nicht-TSL-Zutat ersetzt werden. Ein Ersatz/Einsatz bei Nicht-Verfügbarkeit ist somit nicht möglich. **K.O.**

Ist für die Angebotsmöglichkeit TSL-Komponente ein Zutatenersatz oder Zutateneinsatz innerhalb der Komponente notwendig, darf diese Zutat mit Berücksichtigung des Kapitels 2.10.1 und 2.11 „Ersatz/Einsatz einer Zutat innerhalb beziehungsweise außerhalb des TSL-Systems“ vorübergehend ersetzt werden. Ein Ersatz/Einsatz der gesamten TSL-Komponente bei Nicht-Verfügbarkeit ist nicht möglich. **K.O.**

Ist für die Angebotsmöglichkeit TSL-Gericht ein Zutatenersatz oder ein Komponentenersatz innerhalb des Gerichtes notwendig, bestehen die tierischen Zutaten des TSL-Gerichts nicht mehr zu 100 % aus TSL-Ware, wodurch ein Ersatz/Einsatz innerhalb des TSL-Gerichts bei Nicht-Verfügbarkeit nicht möglich ist. **K.O.**

**Ersatz/Einsatz einer Zutat bei der Verarbeitung von HTN**
Ist für ein Erzeugnis für die HTN mit mindestens 30 % tierischen Bestandteilen oder namensgebenden Zutat ein Zutatenersatz oder Zutateneinsatz notwendig, darf diese Zutat nicht gegen eine tierische Nicht-TSL-Zutat ersetzt werden. Ein Ersatz/Einsatz bei Nicht-Verfügbarkeit ist somit nicht möglich. **K.O.**

### 2.11.1 Nicht-Verfügbarkeit von Fleisch und Fleischerzeugnissen

Sind Fleisch und Fleischerzeugnisse für ein zusammengesetztes Erzeugnis oder Mischprodukt, welches aus mindestens zwei Zutaten tierischen Ursprungs besteht, nicht als TSL-Ware verfügbar, gilt für die Einstiegs- und Premiumstufe Folgendes:

**Für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe**
Es dürfen nur Fleisch und Fleischerzeugnisse ersatzweise verwendet werden, die Bio gemäß der aktuellen EU-Basisverordnung oder der aktuellen NEULAND-Richtlinien entsprechen und als solche gekennzeichnet sind.

Weiterhin gelten folgende Regelungen für die Einstiegs- und Premiumstufe:

**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 Bio-Tieren, die entsprechend Bio gemäß der aktuellen EU-Basisverordnung oder von NEULAND-Tieren der aktuellen NEULAND-Richtlinie gehalten wurden, verwendet werden. **K.O.**

**Wursthüllen und Hüllen für die Herstellung von HTN**
Für die Verwendung von Därmen zur Wurstherstellung und Herstellung von HTN gilt aufgrund mangelnder Verfügbarkeit von TSL-, Bio- oder NEULAND-Därmen keine Bezugsbeschränkung.

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

**Blut**
Ist im TSL-System Blut zur Herstellung von Erzeugnissen noch nicht in ausreichender Menge verfügbar, darf in der Einstiegs- sowie Premiumstufe ersatzweise nur Blut von Bio-Tieren, die entsprechend Bio gemäß der aktuellen EU-Basisverordnung oder von NEULAND-Tieren der aktuellen NEULAND-Richtlinie gehalten wurden, verwendet werden. **K.O.**

### 2.11.2 Nicht-Verfügbarkeit von Milch und Milcherzeugnissen

Sind Milch und Milcherzeugnisse für ein zusammengesetztes Erzeugnis oder Mischprodukt, welches aus mindestens zwei Zutaten tierischen Ursprungs besteht, nicht als TSL-Ware verfügbar, gilt für die Einstiegs- und Premiumstufe Folgendes:

**Für Produkte der Einstiegsstufe**
Es dürfen nur Milch und Milcherzeugnisse, wie zum Beispiel Milchpulver, in der Einstiegsstufe ersatzweise verwendet werden, die Bio gemäß der aktuellen EU-Basisverordnung entsprechen und als solche gekennzeichnet sind.

**Für Produkte der Premiumstufe**
Es dürfen nur Milch und Milcherzeugnisse (beispielsweise Milchpulver oder Käse) in der Premiumstufe ersatzweise verwendet werden, die Bio gemäß der aktuellen EU-Basisverordnung entsprechen und als solche gekennzeichnet sind.

### 2.11.3 Nicht-Verfügbarkeit von Ei und Ei-Erzeugnissen

Sind Eier, Flüssigeier oder Ei-Bestandteile für ein zusammengesetztes Erzeugnis oder Mischprodukt, welches aus mindestens zwei Zutaten tierischen Ursprungs besteht, nicht als TSL-Ware verfügbar, gilt für die Einstiegs- und Premiumstufe Folgendes:

**Für Produkte der Einstiegsstufe**
Es dürfen nur Eier, Flüssigeier oder Ei-Bestandteile in der Einstiegsstufe ersatzweise verwendet werden, die auch für die Produktion der Premiumstufe zugelassen sind (siehe: „Für Produkte der Premiumstufe“) oder die aus KAT-geprüfter Freilandhaltung („KAT-geprüfte Freilandhaltung“) stammen und als solche gekennzeichnet sind.

**Für Produkte der Premiumstufe**
Es dürfen nur Eier, Flüssigeier oder Ei-Bestandteile in der Premiumstufe ersatzweise verwendet werden, die Bio gemäß der aktuellen EU-Basisverordnung entsprechen und als solche gekennzeichnet sind.

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.

### 2.11.4 Anforderungen an aus technologischen Gründen zugegebene Inhaltsstoffe für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe

Aus technologischen Gründen zugegebene Inhaltsstoffe dürfen bis zu 5 %, bezogen auf das Gesamtgewicht, beigemischt werden (Kaskade: TSL-P; Bio; NEULAND; HF4; TSL-E; HF3; konventionell).

Unter technologischen Gründen werden Inhaltsstoffe verstanden, welche für bestimmte physikalische oder strukturelle Eigenschaften sorgen, unter anderem Verarbeitungshilfsstoffe oder die für die Produktsicherheit, Prozessstabilität sowie Qualität und Hygiene notwendig sind. Technologische Gründe liegen nicht vor, wenn Inhaltsstoffe lediglich dazu dienen, die Produktion kostengünstiger zu gestalten und dadurch den Gewinn zu steigern.

Die Verwendung von aus technologischen Gründen zugegebene Inhaltsstoffe ist individuell zu bewerten und kann nur nach Absprache mit dem Deutschen Tierschutzbund in Kombination mit einer ANG erfolgen. **K.O.**

## 2.12 Anforderungen an weitere Zutaten tierischen Ursprungs und tierschutzwidrige Zutaten

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.** Hiervon ausgenommen ist die Verwendung von Fischöl in der HTN, siehe Kapitel 9.5.

Die Verwendung von Eiern aus Nicht-TSL Bodenhaltung (Erzeugercode für das Haltungssystem = 2) sowie Eier aus Käfighaltung – 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.

Die Verwendung von Katalase, gewonnen aus tierischen Erzeugnissen wie beispielsweise aus der Leber oder Erythrozyten von Schweinen und Rindern, ist verboten. **K.O.** Es ist auf einen synthetisch hergestellten Stoff zurückzugreifen, wie zum Beispiel eine biotechnisch gewonnene Katalase aus dem Mikroorganismus Aspergillus niger.

Aufgrund der guten Verfügbarkeit synthetischer Alternativen, wie zum Beispiel aus Schimmelpilzen der Gattungen Aspergillus, Mucor oder Penecillium, ist das Verwenden von Lipasen aus tierischen Erzeugnissen, wie beispielsweise aus prägastrischem Gewebe oder aus dem Pankreas, verboten. **K.O.**

Die Verwendung von Peptidasen wie Trypsin und Chymotrypsin, gewonnen aus tierischen Erzeugnissen wie beispielsweise aus dem Pankreas oder Magen, ist verboten. **K.O.** Es ist auf einen synthetisch hergestellten Stoff zurückzugreifen.

Aufgrund der guten Verfügbarkeit von effizienten Alternativen (beispielsweise Carnaubawachs, Hartparaffine, Kunststoffe oder mikrokristalline Wachse) ist das Verwenden von Bienenwachs E 901 verboten. **K.O.**

Des Weiteren sind alle Anforderungen und tierschutzwidrigen Zutaten aus den jeweiligen Kapiteln der Speziellen Anforderungen zu beachten.

# 3 Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Fleisch und von Erzeugnissen mit Fleisch

## 3.1 Geltungsbereich

Fleisch und diejenigen Erzeugnisse mit Fleisch, deren Fleischzutaten 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 Starterkulturen für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe

Die Verwendung der üblichen Starterkulturen für die Herstellung von Fleischerzeugnissen, wie zum Beispiel fermentierte Fleischprodukte wie Rohwurst, ist erlaubt. Die üblichen Starterkulturen wie Milchsäurebakterien, Mikrokokken/Staphylokokken, Hefen und Edelschimmelpilze können uneingeschränkt verwendet werden.

## 3.3 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs

### 3.3.1 Für Produkte der Einstiegsstufe

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

Erzeugnisse mit Fleischzutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Fleischzutat (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.**

### 3.3.2 Für Produkte der Premiumstufe

Für Fleisch und Erzeugnisse mit Fleisch der Premiumstufe dürfen nur Schlachtkörper und Fleisch der Premiumstufe verwendet werden. **K.O.**

Erzeugnisse mit Fleischzutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Fleischzutat (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 Frischetheken im Lebensmitteleinzelhandel

## 4.1 Geltungsbereich

Lose Ware, wie zum Beispiel Fleischerzeugnisse, Käse, zusammengesetzte Erzeugnisse und Mischprodukte 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.

Neben den nachfolgend aufgelisteten speziellen Anforderungen an die Verarbeitung gelten weiterhin die allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung aus Kapitel 2. Bei einer Gruppenzertifizierung ist neben den Anforderungen aus Kapitel 2.4 auch das Kapitel 6.6 der **Richtlinie Zertifizierung** zu beachten.

## 4.2 Anforderungen an den Warenstrom

Es ist sicherzustellen, dass die TSL-Ware vom Wareneingang bis zum Endkunden von Ware anderer Standards getrennt und die Rückverfolgbarkeit gegeben ist.

Die Ware ist dem Endkunden in der Theke zu präsentieren und sie ist korrekt nach den Anforderungen der **Richtlinie Gestaltung** ausgelobt.

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 ist genügend Abstand einzuhalten oder es wird mit Trennscheiben, Folien oder Ähnlichem gearbeitet, sodass 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.

Das Ein- und Ausräumen der Theke erfolgt sorgfältig, sodass eine Verwechslung bei der Bestückung verhindert wird. Über Nacht im Kühlhaus gelagerte TSL-Ware, die bereits in der Theke war, ist eindeutig gekennzeichnet und für alle Mitarbeiter identifizierbar.

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

Bei loser und ausgelobter TSL-Ware in der Theke ist Werbematerial verfügbar, beispielsweise in Form eines Flyers. Dieses ist so auszulegen, dass die Kunden den Bezug zur TSL-Ware sofort erkennen (siehe Kapitel 2.7.1).

## 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 Fleischzutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Fleischzutat (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 Fleischzutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Fleischzutat (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 Milchzutaten 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 ist getrennt von Rohmilch anderer Standards zu erfassen. Zur eindeutigen Trennung der Milch sind die Touren getrennt zu planen oder separate Sammelwagen zu verwenden.

Nachdem Milch eines anderen Standards transportiert wurde, ist der Sammelwagen mindestens einer kompletten Restentleerung sowie einem Ausschub zu unterziehen oder es erfolgt eine Zwischenspülung. Dies ist nachvollziehbar im betrieblichen System zu dokumentieren.

Kommt es zu einem Zertifikatentzug eines landwirtschaftlichen Betriebs, hat die Molkerei vier Werktage Zeit, die Milchtour umzuplanen. Die Frist beginnt einen Tag nachdem der Zertifizierungsbescheid der Zertifizierungsgesellschaft per E-Mail bei der Molkerei und dem Deutschen Tierschutzbund eingegangen ist. Ab dem fünften Werktag ist die Milchlieferung in das TSL-System nicht mehr zulässig.

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, beispielsweise im Warenwirtschaftssystem, sind separate Artikelnummern oder extra Tourennummern für die TSL-Rohmilch so zu hinterlegen, sodass TSL-Rohmilch eindeutig zugeordnet werden kann. In der Abtankhalle/am Abtankort ist ein System vorhanden, das nachvollziehbar ein Abladen in einen falschen Tank verhindert. Die Abpumpstation für die Milch der Einstiegs- oder Premiumstufe ist im betrieblichen System zu kennzeichnen.

Erfolgt eine Änderung oder ein Wechsel der Abpumpstation zur Übernahme der Milch, sind entsprechende Zwischenreinigungen durchzuführen und zu protokollieren.

### 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 zeigen zu jedem Zeitpunkt die Warenstromtrennung auch räumlich auf. 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 ist auszuschließen.

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 Bereichs – beispielsweise mittels einer Leermeldung per Sensor – gewährleisten. Der Ausschub der nachfolgenden Leitungen und die Menge an nachfolgend abgewerteter Milch beziehungsweise des abgewerteten Milcherzeugnisses ist nachvollziehbar darzulegen. 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 Weitere Anforderungen an Zutaten biologischen und technologischen Ursprungs

### 5.3.1 Milchpulver und Molkenpulver

Milchpulver (Vollmilchpulver und Magermilchpulver) und Molkenpulver (Süßmolkenpulver und Sauermolkenpulver) dürfen nur verwendet werden, wenn sie nach TSL-Anforderungen oder nach Bio gemäß der aktuellen EU-Basisverordnung hergestellt wurden. 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 nach Bio gemäß der aktuellen EU-Basisverordnung 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 hat die Anzucht und die Weiterführung von Starterkulturen in betriebseigener Milch ohne Gentechnik zu erfolgen. Weiterhin ist die Verwendung von Edelschimmeln und Propionibakterien (Propionsäurebakterien) für die Käseherstellung erlaubt.

### 5.3.4 Verwendung von Enzymen

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, wie Kälberlab und HEW-Lysozym (Muramidase), die aus Tieren gewonnen wurden, ist verboten. **K.O.** Rekombinantes Chymosin darf nicht verwendet werden (siehe Kapitel 2.9). **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 Milchzutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Milchzutat (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 Milchzutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Milchzutat (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 Ei-Erzeugnissen

## 6.1 Geltungsbereich

Eier und Ei-Erzeugnisse, deren Eizutaten 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

Für Verarbeitungsbetriebe der Eier und Ei-Erzeugnisse sind zwei Zertifizierungsmöglichkeiten vorgesehen. Dies kann über den üblichen TSL-Zertifizierungsprozess mittels Erlangens und Aufrechterhalten eines TSL-Zertifikats durch eine zugelassene Zertifizierungsstelle erfolgen. Sind Verarbeitungsbetriebe für Eier und Ei-Erzeugnisse Teilnehmer des KAT-Systems, kann im TSL-System die administrative Buchprüfung sowie Teilnahmebescheinigung des KAT-Systems für die Eiverarbeitung anerkannt werden. Dabei erfolgt nach Sichtung und Prüfung geforderter Unterlagen eine Zulassung des TSL-Teilnehmers (Eiverarbeiter).

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

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 die **MU 10.8** sowie die darin enthaltenen folgenden Unterlagen zur TSL-Systemkette per E-Mail an die Adresse **freigaben@tierschutzlabel.info** zu übermitteln:

- gültige KAT-Teilnahmebescheinigung (Eiprodukte)
- **Betriebsbeschreibungsbogen Verarbeitung**
- **TSL-Sortimentsliste** für Verarbeitung (Verwendung der **MU 10.3**)
- TSL-Zertifikat des Lieferanten
- Layouts von Lieferscheinen und Etiketten
- durchgeführte Eigenkontrolle (Verwendung der **Checkliste Verarbeitung Ei**)

Darüber hinaus ist Kontakt per E-Mail mit **freigaben@tierschutzlabel.info** aufzunehmen, um die Labelnutzung vorab zu besprechen und um gegebenenfalls notwendige Freigaben einzuholen.

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

## 6.3 Dokumentationspflicht

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

### 6.3.1 Warenein- und -ausgang

Gemäß Kapitel 2.8 sind alle Warenbegleitdokumente (Lieferantennachweis, Lieferscheine mit TSL- und Stufenhinweis, Rechnungen, Etiketten, Verwiege- sowie Produktionsprotokolle und Ähnliches) des Warenein- und -ausgangs zum Abgleich des Warenflusses bis zum Ablauf des MHD, beziehungsweise mindestens zwölf Monate, aufzubewahren. In Eiproduktewerken 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 Ei-Erzeugnisses 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 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, Pasteurisierungs- 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, dürfen nur 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 Eizutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Eizutat (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, dürfen nur aus zertifizierten TSL-Legebetrieben der Premiumstufe stammen. **K.O.**

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

Erzeugnisse mit Eizutaten als namensgebendem Bestandteil, deren namensgebende Eizutat (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 von Schaleneiern

## 7.1 Geltungsbereich

Im Sinne dieser Richtlinie umfasst das Wording Packstelle die Gesamtheit der logistischen, vermittelnden und vertrieblichen Instanzen, also Packstellen, die sortieren und verpacken, sowie Zwischenhändler, Makler und Verkaufsstellen mit sortierter und verpackter Ware, mit Rohware oder ohne physischen TSL-Warenbezug (opW).

Für Packstellen gelten folgende spezielle Anforderungen. Ausschließlich Eier, die aus TSL-zertifizierten Betrieben stammen, dürfen unter Berücksichtigung der nachfolgenden Anforderungen das TSL tragen.

Für die Teilnahme von Packstellen opW gelten teils reduzierte Anforderungen an geforderte Dokumente gemäß Kapitel 7.2.2 sowie 7.3.

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

Die Grundvoraussetzungen für Packstellen im Tierschutzlabel sind die KAT-Zertifizierung (Packstelle) sowie die Zulassung durch den Deutschen Tierschutzbund und unterscheiden sich nicht für Packstellen ohne und mit physischen TSL-Warenbezug.

### 7.2.1 KAT-Zertifizierung

Voraussetzung für die Teilnahme am TSL-System ist eine KAT-Zertifizierung (Packstelle) **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 die **MU 10.7** sowie die darin enthaltenen folgenden Unterlagen zur TSL-Systemkette per E-Mail an die Adresse **verarbeitung@tierschutzlabel.info** zu übermitteln:

- gültiges KAT-Zertifikat (Packstelle) / Gültige KAT-Teilnahmebescheinigung (Makler/Verkaufsstellen)
- **Betriebsbeschreibungsbogen Packstellen / Betriebsbeschreibungsbogen Packstellen opW**
- **TSL-Sortimentsliste** für Packstellen (Verwendung der **MU 10.3**) - gilt nicht für Packstellen opW
- TSL-Zertifikat des Lieferanten
- Layouts von Lieferscheinen und Etiketten
- durchgeführte Eigenkontrolle (Verwendung der **Checkliste Verarbeitung Packstellen**)

Darüber hinaus ist Kontakt per E-Mail mit **freigaben@tierschutzlabel.info** aufzunehmen, um die Labelnutzung vorab zu besprechen und notwendige Freigabe einzuholen.

Ist ein Packstellen opW in der Kette involviert und liegt die Verantwortung der Layoutgestaltung ausschließlich bei dem Verpackungsbetrieb, muss die Freigabe nicht in der Packstelle opW vorliegen.

Nach Vorlage und Prüfung der oben genannten Dokumente wird eine Zulassung als Packstelle für das TSL-System ausgestellt, die im Original an die Packstelle und in Kopie an KAT gesendet wird.

## 7.3 Dokumentationspflicht

Für Packstellen von Schaleneiern gelten folgende Aufzeichnungspflichten:

### 7.3.1 TSL-Sortimentsliste für Packstellen

Gemäß Kapitel 2.8 Meldepflichten sind Packstellen verpflichtet, die TSL-Sortimentsliste gemäß der Vorlage **MU 10.3** auszufüllen und zu übermitteln. Hiervon ausgenommen sind Packstellen opW; in diesen Fällen ist die TSL-Sortimentsliste ausschließlich von dem Betrieb zu erstellen, der die Sortierung und Verpackung der TSL-Ware vornimmt.

### 7.3.2 Warenein- und -ausgang

Gemäß Kapitel 2.8 sind alle Warenbegleitdokumente des Wareneingang (tägliche Dokumentation der angelieferten Mengen nicht sortierter Eier, aufgeschlüsselt nach Erzeugern, unter Angabe von Namen, Anschrift und Erzeugercode sowie Legedatum oder -periode, Haltungsform, MHD, Empfänger, Chargennummer, inklusive Lieferantennachweis, Lieferscheinen mit TSL- und Stufenhinweis, Rechnungen, Etiketten) und des Warenausgangs (Rechnungen, Lieferscheine mit TSL- und Stufenhinweis, inklusive Dokumentation der Güteklasse, Haltungsform, MHD und Packstellennummer)

zum Abgleich des Warenflusses bis zum Ablauf des MHD, beziehungsweise mindestens zwölf Monate, aufzubewahren.

### 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 ist dem Deutschen Tierschutzbund unverzüglich mittels der **MU 10.3** mitzuteilen.

### 7.3.4 Sortierlisten

Nach Sortierung der Eier sind die Mengen aufzuzeichnen – aufgeschlüsselt nach Güte- und Gewichtsklassen. Dies gilt nicht für Packstellen opW.

### 7.3.5 Buchführung

- Fristgerechte Eingabe (wöchentlich bis Sonntag, 24 Uhr der Folgewoche) der Warenbewegung in die KAT-Datenbank.
- Die Bestandsbuchführung ist wöchentlich zu aktualisieren.
- Kennzeichnung der Container bei Zukaufware (Vermerk auf Begleitpapieren, Kopie verbleibt beim Marktteilnehmer, dem die Eier geliefert werden. Das Original bleibt in der Packstelle).
- Lückenlose Darstellung des Warenflusses durch Lieferscheine und Rechnungen über das Warenwirtschaftssystem sowie Artikelstatistiken (Alternativ Verkaufs- oder Lieferbücher).

## 7.4 Anforderungen an die Kennzeichnung auf dem Ei

Die TSL-Eier sind korrekt und leserlich gekennzeichnet. Die TSL-Rohware ist mit der Printnummer nach dem KAT -Kennzeichnungssystem (Haltungsform, Erzeugerland, Legebetriebsnummer) gekennzeichnet. Die TSL-Fertigware wird zudem weiterhin um die Kennzeichnung mit dem MHD versehen.

## 7.5 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs

### 7.5.1 Für Eier der Einstiegsstufe

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

### 7.5.2 Für Eier der Premiumstufe

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

# 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 zu Speisen oder Gerichten, die der Verpflegung außerhalb von privaten Haushalten dienen (AHV).

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 oder des für den Endverbraucher bestimmten, ausgabefertigen Lizenzmarken-Speise beziehungsweise -Gerichts.

Neben den nachfolgend aufgelisteten speziellen Anforderungen an die Verarbeitung gelten weiterhin die allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung aus Kapitel 2. Bei einer Gruppenzertifizierung ist neben den Anforderungen aus Kapitel 2.4 auch die **Richtlinie Zertifizierung** zu beachten.

## 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 der Benutzung von Geräten, wie beispielsweise Grill, Fritteuse oder Kombidämpfer, ist zu jeder Zeit möglich.

Eine strikte Warenstromtrennung ist auch in der Speiseausgabe an den Kunden einzuhalten. TSL-Ware ist gesondert anzubieten – beispielsweise in separaten Schalen, auf Brettern oder in Behältnissen mit einer extra Farbe. Es ist genügend Abstand einzuhalten oder es wird mit Trennscheiben, Folien oder Ähnlichem gearbeitet, sodass 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. Zudem ist für die Ausgabe der TSL-Speisen und Gerichte separates Besteck zu verwenden.

Das Ein- und Ausräumen der Speiseausgabe erfolgt sorgfältig, sodass eine Verwechslung bei der Bestückung verhindert wird. Über Nacht im Kühlhaus gelagerte TSL-Ware, die bereits in der Speisenausgabe war, ist eindeutig gekennzeichnet und für alle Mitarbeiter identifizierbar.

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

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

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

Bei der Listung der Speisen und Gerichte 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.

## 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 Nicht-TSL-Erzeugnissen der gleichen Art zum selben Zeitpunkt (zum Beispiel TSL-Bratwurst und Nicht-TSL-Bratwurst), wenn eindeutig eine Trennung und/oder eine Gewährleistung der Unterscheidbarkeit der Standards gegeben ist.
- Verzicht auf tierschutzwidrige Zutaten (zum Beispiel Krebstiere, siehe Kapitel 2.12) bei der Ausgabe von TSL-Äquivalenten, TSL-Komponenten und TSL-Gerichte. **K.O.**
- Bei loser und ausgelobter TSL-Ware ist Werbematerial verfügbar. Dieses ist so auszulegen, dass die Kunden den Bezug zur TSL-Ware sofort erkennen (siehe Kapitel 2.7.1).

Bei den Möglichkeiten des Angebots von TSL-Ware gelten weiterhin die speziellen Anforderungen an Fleisch, Milch und Ei (siehe Kapitel 3, 5 und 6).

### 8.3.1 Tierschutzlabel-Äquivalent

Ein TSL-Äquivalent ist eine Zutat tierischen Ursprungs der Einstiegs- oder Premiumstufe und wird im gesamten Betrieb ersetzt. Dieselbe Zutat ist nicht in anderer Qualität vorhanden, wie zum Beispiel Hähnchenfleisch der Einstiegsstufe; Eier oder Milch der Premiumstufe.

Durch das Ersetzten im gesamten Betrieb kann das TSL-Äquivalent auch als (Roh-)Ware weiterverarbeitet werden, wodurch ein TSL-Äquivalent gleichzeitig auch in einer TSL-Komponente oder in einem TSL-Gericht verwendet werden kann. Dies ist über die TSL-Sortimentsliste **MU 10.5** nachzuvollziehen.

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

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

### 8.3.2 Tierschutzlabel-Komponente

Eine TSL-Komponente entspricht den Anforderungen der Einstiegs- oder Premiumstufe aus Kapitel 2.10.1 und ist aus Verbrauchersicht klar erkennbar, wird eindeutig gekennzeichnet und kann entsprechend kommuniziert werden. Dabei kann es sich um eine Fleisch-Komponente wie Schweinesteak oder Hähnchenbrust, eine Beilage wie etwa Rührei, um ein zusammengesetztes Erzeugnis wie Rinderroulade mit Schweinespeck oder um ein Mischprodukt wie eine Frikadelle als TSL-Komponente handeln. Andere Bestandteile, beispielsweise Saucen oder Buttergemüse, können Zutaten tierischen Ursprungs aus Nicht-TSL-Tierhaltung enthalten, sofern dem Verbraucher der Unterschied durch eindeutige Kennzeichnung der TSL-Komponente klar ersichtlich ist und dies kommuniziert, werden kann.

Eine TSL-Komponente kann gleichzeitig kein TSL-Gericht sein, außer die Beilagen und Soßen enthalten keine tierischen Zutaten, zum Beispiel BBQ-Burger mit TSL-Patty (TSL-Komponente) mit Pommes und Ketchup. Eine TSL-Komponente mit tierischen TSL-Produkten in der Beilage, beispielsweise TSL-Speck in einem bayerischen Kartoffelsalat, ergibt automatisch ein TSL-Gericht. In einer TSL-Komponente kann auch ein TSL-Äquivalent verwendet werden. Dies ist über die TSL-Sortimentsliste **MU 10.5** nachzuvollziehen.

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

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

### 8.3.3 Tierschutzlabel-Gericht

Ein TSL-Gericht, zum Beispiel Kassler mit Prinzessbohnen und Kartoffelpüree, oder eine TSL-Speise, zum Beispiel Lasagne, bestehend aus einer oder mehr Zutaten tierischen Ursprungs, ist zu 100 % mit tierischen Zutaten der Einstieg- oder Premiumstufe des TSL hergestellt.

Die tierischen Bestandteile eines TSL-Gerichts können gleichzeitig auch eine TSL-Komponente und/oder ein TSL-Äquivalent sein. Dies ist über die TSL-Sortimentsliste **MU 10.5** nachzuvollziehen.

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

Kommt es aufgrund einer Nicht-Verfügbarkeit zu einem Ersatz eines TSL-Äquivalents oder TSL-Komponente innerhalb des TSL-Gerichts, darf dieses nicht mehr als solches ausgelobt werden. **K.O.** Die TSL-Äquivalente beziehungsweise TSL-Komponenten sind dann als solche auszuloben, wenn diese den Anforderungen des Kapitels 8.3.1 und/oder 8.3.2 entsprechen. Ein Ersatz des TSL-Gerichts bei Nicht-Verfügbarkeit ist nicht möglich. **K.O.**

# 9 Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung zu Heimtiernahrung

## 9.1 Geltungsbereich

Dieses Kapitel 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 und aus Zutaten tierischen Ursprungs zulässig.

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

Erzeugnisse mit tierischen Bestandteilen, welche für die Nahrung von Heimtieren bestimmt sind, bestehen zu mindestens 30 % (bei Trockenfutter bezogen auf die Trockenmasse) aus tierischen Nebenprodukten oder Zutaten. Dabei stammen die tierischen Bestandteile zu 100 % von TSL-Tieren. Ausgenommen davon sind Erzeugnisse mit Zutaten tierischen Ursprungs als namensgebenden 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 bestehen sie ausschließlich aus TSL-Zutaten.

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

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 Endproduktes 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, darf jedoch den Grenzwert von 1 % nicht überschreiten. Dafür sind beispielsweise folgende Maßnahmen geeignet:

- Blockproduktion der TSL-Ware
- eine Spülcharge mit Rohstoffen, die nicht tierischen Ursprungs sind, vor der Produktion der TSL-Ware, wie beispielsweise GVO-freier Cerealienmix oder Gemüse
- eine Spülcharge mit Rohstoffen, die nach Bio gemäß der aktuellen EU-Basisverordnung hergestellt wurden, vor der Produktion der TSL-Ware
- eine Spülcharge mit TSL-Ware, welche anschließend nicht ausgelobt werden darf
- die Reservierung einer Produktionslinie für die TSL-Ware

Es sind Reinigungs- sowie Produktionsprotokolle zu führen.

## 9.4 Spezielle Anforderungen an die Verwendung von Tiermehl

### 9.4.1 Wareneingangskontrolle und Rohwarenidentifizierung

Im Wareneingang ist sicherzustellen, dass sämtliche Tiermehle, die zur Herstellung/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 wird auf mindestens fünf unterschiedliche Tierarten (Schwein, Rind, Huhn, Pute und Pferd) getestet. Der Auditor kann den Test nach eigenem Ermessen anfordern. Die Kosten für den Test trägt der MLN.

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

### 9.4.2 Sammlung und Lagerung von Tiermehl

TSL-Tiermehl ist getrennt von Tiermehl anderer Standards zu erfassen. Zur eindeutigen Trennung des Tiermehls als lose Ware sind die Touren getrennt zu planen oder separate Sammelwagen zu verwenden. Es ist zu dokumentieren, 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 ist ein System zu etablieren, das ein Abladen in ein falsches Silo verhindert. Die Abladestation für das TSL-Tiermehl ist zu kennzeichnen.

Erfolgt eine Änderung oder ein Wechsel der Abladestation zur Übernahme des Tiermehls oder werden Umpumptouren gefahren, sind entsprechende Zwischenreinigungen durchzuführen und zu protokollieren.

Silos zur Zwischenlagerung des Tiermehls sind ebenfalls in der entsprechenden Verarbeitungsstufe zu kennzeichnen. Der Warenstrom ist von der Abladestation bis über alle Prozessstufen und die Abpackung nachvollziehbar. 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.

### 9.4.3 Reinigung

Ist es aufgrund der Beschaffenheit des Rohstoffs nicht möglich, eine Reinigung mit Wasser durchzuführen, beispielsweise bei Fetten/Ölen oder Rohstoffen in Pulverform, ist ein adäquates Vorgehen anzuwenden, um die Warenstromtrennung zu gewährleisten und die Verschleppung so gering wie möglich zu halten.

## 9.5 Weitere Anforderungen an Zutaten biologischen und technologischen Ursprungs

Die Verwendung von Taurin (2-Aminoethansulfonsäure) aus der Ochsengalle ist verboten. **K.O.**

Es ist auf einen synthetisch hergestellten Stoff zurückzugreifen.

Die Verwendung von Eintagsküken als tierische Nebenprodukte der KAT-3-Ware zur Herstellung von HTN ist verboten. **K.O.**

Für die Verwendung von Fischöl zur Nahrungsergänzung gibt es aufgrund mangelnder Verfügbarkeit und aufgrund mangelnder Alternativen keine Bezugsbeschränkung. Der Anteil des Fischöls macht weniger als 1 % des Gesamtanteils aus. Die Verwendung einer nicht-tierischen Alternative, zum Beispiel Algenöl, ist wünschenswert.

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

## 9.6 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs

### 9.6.1 Für Produkte der Einstiegsstufe

Für HTN der Einstiegsstufe dürfen nur Erzeugnisse der KAT-3-Ware oder TSL-Ware der Einstiegsstufe und/oder der Premiumstufe verwendet werden. **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 Einstiegsstufe ausgewiesen ist, dürfen ausschließlich tierische TSL-Zutaten beziehungsweise Zutaten der Einstiegsstufe und/oder der Premiumstufe enthalten. **K.O.**

### 9.6.2 Für Produkte der Premiumstufe

Für HTN der Premiumstufe dürfen nur Erzeugnisse der KAT-3-Ware oder TSL-Ware der Premiumstufe verwendet werden. **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.**

# 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 10.9 sind veröffentlich und stehen zum Download zur Verfügung.

- MU 10.1 Antrag auf Zulassung einer Zutat tierischen Ursprungs bei Nicht-Verfügbarkeit
- 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)
- MU 10.9 Vorlage TSL-Schulungsnachweis Mitarbeitende