

Richtlinie Verarbeitung Milch

2021

Kriterienkatalog für die Verarbeitung von Milch



DEUTSCHER
TIERSCHUTZBUND E.V.

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	4
1.1	Grundlegendes und Ziele	4
1.2	Geltungsbereich	4
2	Allgemeine Anforderungen an die Verarbeitung	5
2.1	Abkürzungen und Definitionen	5
2.2	Grundlagen und gesetzliche Rahmenbedingungen	6
2.3	Betriebsbeschreibung	7
2.4	TSL Eigenkontrollen	7
2.5	Gentechnik und Umgang mit GVOs	7
2.6	Anforderungen an Warenstrom und Dokumentation	7
2.6.1	Herkunftssicherung	7
2.6.2	Wareneingangskontrolle und Rohwarenidentifizierung	8
2.6.3	Warenstromtrennung	8
2.7	Schulung des Personals und der Mitarbeiter im LEH	9
2.8	Zusammengesetzte Produkte	9
2.8.1	Nicht-Verfügbarkeit von Ei und Eiprodukten	10
2.8.2	Anforderungen an weitere Zutaten tierischen Ursprungs für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe	10
2.9	Informations- und Meldepflicht	10
2.9.1	Meldungen an den Deutschen Tierschutzbund	11
2.9.2	Zulassung weiterer Zutaten	11
2.9.3	Auslobung (Freigabe von Werbematerialien und Etiketten)	11
3	Spezielle Anforderungen an die Verarbeitung von Milch, Milcherzeugnissen und Erzeugnissen mit Milchanteil	12
3.1	Anforderungen an Transport und Lagerung der Rohware für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe	12
3.1.1	Milchsammlung	12
3.1.2	Milchübernahme an der Molkerei	12
3.1.3	Milchtrennung in der Molkerei	12
3.2	Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs	13
3.2.1	Für Produkte der Einstiegsstufe	13
3.2.2	Für Produkte der Premiumstufe	13
3.3	Anforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe	13
3.3.1	Milchpulver	13

3.3.2	Kulturen von Mikroorganismen	14
3.3.3	Enzyme	14
3.4	Anforderungen an den LEH und Frischetheken.....	14
4	Mitgeltende Unterlagen	15
4.1	Antrag auf Zulassung einer Zutat tierischen Ursprungs	15

Liebe Leser*innen,

Gleichberechtigung ist dem Deutschen Tierschutzbund sehr wichtig. Aus Gründen der Lesbarkeit haben wir uns allerdings entschieden, in dieser Richtlinie die männliche Form zu verwenden.

Auditorinnen, Betriebsleiterinnen, Kontrolleurinnen, Landwirtinnen, Tierärztinnen und Tierhalterinnen sprechen wir damit selbstverständlich immer gleichberechtigt an.

Die Redaktion.

1 Allgemeines

1.1 Grundlegendes und Ziele

Mit dem Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ werden Produkte tierischen Ursprungs gekennzeichnet, denen Tierschutzstandards mit strengen Anforderungen zugrunde liegen, hinter denen das umfangreiche Tierschutzlabel-System (TSL-System) steht, dessen Träger und Systemgeber der Deutsche Tierschutzbund ist.

Ziel des Deutschen Tierschutzbundes ist es, die Tierschutzsituation landwirtschaftlich genutzter Tiere sofort und spürbar zu verbessern sowie Alternativen zu unterstützen und Lösungswege aufzuzeigen, die heute schon funktionieren. Mit dem Label „Für Mehr Tierschutz“ soll Verbrauchern eine Alternative beim Einkauf von tierischen Erzeugnissen geboten werden.

Das TSL-System umfasst kontrollierte Systemketten beginnend mit der Tierhaltung, über den Transport und die Schlachtung der Tiere, die Zerlegung und die Verarbeitung bis hin zum Verkauf im Lebensmitteleinzelhandel. Die Einhaltung der TSL-Anforderungen bei den Systemteilnehmern wird regelmäßig und risikoorientiert sowie unangekündigt durch unabhängige, akkreditierte Zertifizierungsstellen kontrolliert.

Dem Tierschutzlabel "Für Mehr Tierschutz" liegen zwei Anforderungsstufen für die Tierhaltung zugrunde: eine Einstiegsstufe und eine Premiumstufe. Mit einem größeren Platzangebot, Strukturen und Beschäftigungsmöglichkeiten wird in der Einstiegsstufe die Grundlage für eine tiergerechtere Haltung gelegt. In der Premiumstufe kommen dann weitere Anforderungen dazu, allen voran der Zugang ins Freie.

1.2 Geltungsbereich

Diese Richtlinie regelt die Verarbeitung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs der Einstiegs- und Premiumstufe sowie alle Prozesse (zerlegen, verarbeiten, abfüllen, sortieren, verpacken, handeln und so weiter), die an einem oder mehreren Produktionsstandorten stattfinden. Sie gilt für alle Verarbeitungsunternehmen im TSL-System. Verarbeitungsunternehmen im Sinne dieser Richtlinie sind sämtliche Betriebe, die in die Herstellung der vom Markenlizenznehmer angebotenen Lizenzmarken-Vertragsprodukte einbezogen sind. Unter den Begriff Herstellung fallen dabei alle Handlungen, die bis zum vollständigen Abschluss der Produktion der für den Endverbraucher bestimmten, verkaufsfertigen Lizenzmarken-Vertragsprodukte anfallen.

Die allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung (siehe Kapitel 2) gelten für alle Betriebe oder Unternehmen, die mit Waren oder Produkten verfahren (sie herstellen oder mit ihnen handeln), die mit dem Tierschutzlabel der Einstiegs- oder Premiumstufe gekennzeichnet werden oder bereits gekennzeichnet sind. Für die Milchverarbeitung gelten zusätzlich spezielle Anforderungen (siehe Kapitel 3).

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

Derzeit können Produkte aus Hühner-, Schweine- und Rindfleisch sowie Eier und Milch beziehungsweise Milchprodukte das Tierschutzlabel tragen.

2 Allgemeine Anforderungen an die Verarbeitung

2.1 Abkürzungen und Definitionen

Erzeugnisse mit Milchanteil

Als Erzeugnisse mit Milchanteil im Sinn dieser Richtlinie gelten Produkte, die zu mehr als 50 % aus Milch bestehen.

Fertigerzeugnisse

Erzeugnisse, welche direkt an den Verbraucher abgegeben werden.

GVO

Gentechnisch veränderte Organismen

Halberzeugnisse

Fertig erzeugte Vorprodukte, welche zu einem späteren Zeitpunkt verarbeitet oder zur Fertigproduktion an andere Produktionsstandorte/Unternehmen geliefert werden.

HEW-Lysozym

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

KAT

Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.

KAT-3 Ware

Tierische Nebenerzeugnisse, die für den menschlichen Verzehr nicht genusstauglich sind. KAT-3 Material kann aber beispielsweise zur Heimtiernahrungsproduktion verarbeitet werden.

K.O.-Anforderung

Anforderungen, deren Nicht-Erfüllung besonders kritischen Einfluss auf den Tierschutz hat oder die aus anderen Gründen für das Tierschutzlabel-System von großer Bedeutung sind, werden als K.O.-Anforderungen bezeichnet.

Lebensmittelunternehmen

Alle, die mit der Produktion, Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeiten ausführen.

LEH

Lebensmitteleinzelhandel

MHD

Mindesthaltbarkeitsdatum

Milch

Das durch ein- oder mehrmaliges tägliches Melken gewonnene unveränderte Eutersekret von zur Milchgewinnung gehaltenen Kühen.

Milcherzeugnisse

Als Milcherzeugnisse im Sinn dieser Richtlinie gelten Produkte, die in verschiedenen Verarbeitungsschritten aus Rohmilch erzeugt werden sowie Butter und Käse.

Nahrungsmittelindustrie

Betrieb zur Weiterverarbeitung von Milchprodukten zu Fertigerzeugnissen (siehe Definition Kapitel 2.1), wie beispielsweise zu Joghurt, Käse, Quark.

Primärproduktion

Die Erzeugung, die Aufzucht oder der Anbau von Primärprodukten einschließlich Ernten, Melken und landwirtschaftlicher Nutztierproduktion vor dem Schlachten.

Rohware

Unbehandeltes Ausgangserzeugnis tierischen Ursprungs, beispielsweise ein Schlachtkörper.

TSL

Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“

TSL E

Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ Einstiegsstufe

TSL P

Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ Premiumstufe

Verarbeitung

Als Verarbeitung im Sinn dieser Richtlinie sind ein oder mehrere Verfahren zu verstehen, durch die Rohware tierischen Ursprungs durch Gar- oder Haltbarmachungsprozesse für den Verzehr tauglich wird. Zur Verarbeitung gehören die Zerlegung und Bearbeitung, das Abfüllen und Verpacken sowie das Trennen und Mischen von Rohware.

Zutat

Jeder Stoff (einschließlich Zusatzstoffe und Enzyme), der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und – wenn auch nur möglicherweise – in veränderter Form im Enderzeugnis vorhanden bleibt.

Zutatenkennzeichnung

Zertifizierte Zutaten, die weder namensgeben noch zu 50 % im Endprodukt enthalten sind, dürfen in der Zutatenliste gekennzeichnet sein.

2.2 Grundlagen und gesetzliche Rahmenbedingungen

Grundlage der Verarbeitungsrichtlinie des Tierschutzlabels „Für Mehr Tierschutz“ für die Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen sind die allgemeinen Anforderungen an die Verarbeitung (Kapitel 2) sowie die speziellen Anforderungen aus Kapitel 3. Des Weiteren bilden bestehende gesetzliche Vorschriften und Rechtsgrundlagen die Basis des vorliegenden Standards. Im Zweifelsfall sind die Regelungen in diesen Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung bindend.

2.3 Betriebsbeschreibung

Auf dem Betrieb liegt eine vollständige und aktuelle Betriebsbeschreibung vor.

In der Betriebsbeschreibung werden die Stammdaten des Betriebs erfasst sowie alle Informationen, die für Zertifizierung und Risikoeinstufung notwendig sind. Für die Erstellung der Betriebsbeschreibung ist der → **Betriebsbeschreibungsbogen** zu nutzen. Im Erstaudit kann die Betriebsbeschreibung gemeinsam mit dem Auditor erstellt werden.

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

2.4 TSL Eigenkontrollen

Alle 12 Monate ist eine Eigenkontrolle durchzuführen, um Probleme und Fehler frühzeitig zu erkennen. Die Eigenkontrolle kann durch den Systemteilnehmer oder durch eine von ihm beauftragte Person erfolgen. Die Eigenkontrolle muss alle TSL-Anforderungen des jeweiligen Bereiches umfassen.

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

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

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

2.5 Gentechnik und Umgang mit GVOs

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

2.6 Anforderungen an Warenstrom und Dokumentation

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

2.6.1 Herkunftssicherung

In allen Lebensmittelunternehmen ist ein System zur lückenlosen Herkunftssicherung zu etablieren. Es muss jederzeit möglich sein, alle für die Produktion von Waren mit der Einstiegs- und/oder Premiumstufe des Tierschutzlabels benötigten Zutaten und im Betrieb vorhandenen Produkte zu identifizieren. Dies gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs-, und Vertriebsstufen. TSL-Ware muss auf

allen Prozessstufen nachvollziehbar gekennzeichnet sein – unter Angabe der Stufe (Einstiegs- oder Premiumstufe).

Zur eindeutigen Identifikation bei Lagerung, Verarbeitung und Transport sind (Roh-)Waren sowie Halb- und Fertigerzeugnisse der Einstiegs- und/oder Premiumstufe unverwechselbar zu kennzeichnen (beispielsweise farbige Kisten, Markierung mit Schlaufe an der Kiste, Etikett, Schilder, Kennzeichnung auf Transportverpackungen). Alle Verpackungsarten (beispielsweise Kleinpackungen, Primärverpackungen und Großpackungen) sowie Lieferscheine müssen entweder mit dem Logo der jeweiligen Produktionsstufe (Einstiegs- oder Premiumstufe) gekennzeichnet sein, den Schriftzug tragen „Tierschutzlabel Für Mehr Tierschutz Einstiegsstufe/Premiumstufe“ oder mindestens eine klar zuzuordnende Abkürzung mit Stufenhinweis vorweisen (beispielsweise TSL E). Bei Verpackungen, die nicht für den Verbraucher sichtbar sind, kann das Logo oder der Schriftzug auf die Kennzeichnung der Verpackungseinheit (beispielsweise auf das Etikett) gedruckt werden. Für den Verbraucher sichtbare Verpackungen müssen das Logo der jeweiligen Produktionsstufe (Einstiegs- oder Premiumstufe) gemäß der → **Richtlinie Gestaltung** tragen.

2.6.2 Wareneingangskontrolle und Rohwarenidentifizierung

Im Wareneingang ist sicherzustellen, dass sämtliche Rohstoffe, Lebensmittel und Zusatz- sowie Hilfsstoffe, die zur Herstellung von/zur Verarbeitung von/zum Handel mit Produkten der Einstiegs- oder Premiumstufe verwendet werden, den Anforderungen entsprechen.

Die Konformität der verwendeten Zutaten mit den Anforderungen dieser Richtlinie ist nachzuweisen – durch aktuelle Konformitätszertifikate der Lieferanten für die betreffenden Zutaten und durch Kennzeichnung der Zutaten auf Etiketten und warenbegleitenden Dokumenten. Die Konformität verwendeter Verarbeitungshilfsstoffe und Zusatzstoffe ist über entsprechende Spezifikationen nachzuweisen.

Es muss nachvollziehbar sein, welche (Roh-)Waren, Halb- und Fertigerzeugnisse von welchem Lieferanten bezogen wurden. Sowohl an der Ware selbst als auch auf dem Lieferschein, dem Palettschein und auf weiteren warenbegleitenden Dokumenten muss gekennzeichnet sein, ob es sich um TSL-Ware der Einstiegs- oder der Premiumstufe handelt. Es muss nachvollziehbar dokumentiert sein, dass jeder Lieferant über eine gültige TSL-Zertifizierung verfügt.

Alle warenbegleitenden Dokumente (beispielsweise Lieferscheine, Warenausgang) sind, zum Abgleich des Warenflusses, mindestens 12 Monate – beziehungsweise 12 Monate nach Ablauf des MHD – aufzubewahren. Die Wareneingangsprüfung ist zum Abgleich der Lieferscheine (Benennung des Produktes und der Stufe des Tierschutzlabels) zu dokumentieren.

2.6.3 Warenstromtrennung

In jedem Lebensmittelunternehmen / an jedem Produktionsstandort – während der Lagerung, des Transports, des Abfüllens und/oder der Verarbeitung – muss TSL-Ware immer konsequent und systematisch von Nicht-TSL-Ware getrennt sein. Die Systematik, die dies gewährleistet, muss jederzeit für alle Mitarbeiter transparent und nachvollziehbar sein. Eine eindeutige Kennzeichnung und Chargentrennung von TSL-Ware und Nicht-TSL-Ware muss im gesamten Lebensmittelunternehmen und auf allen Prozessstufen gewährleistet sein. Ein Verwechseln oder Vermischen muss ausgeschlossen werden.

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

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

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

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

2.7 Schulung des Personals und der Mitarbeiter im LEH

Das Thekenpersonal muss mindestens alle 12 Monate intern geschult und informiert werden, um die Thematik des Tierschutzlabels zu verstehen und um Kundenfragen beantworten zu können. (Sie haben da ein neues Siegel in der Bedientheke, was ist denn das? Worum geht es denn da? Was bedeuten denn die Sterne? und so weiter).

Das Thekenpersonal und die anderen Mitarbeiter müssen über neue Abläufe und Anforderungen informiert werden. Alle Mitarbeiter sollen zu jeder Zeit und an jeder Stelle der Produktionskette wissen, wo ausgelobte Ware liegt/gelagert wird und wie die Warentrennung durchzuführen ist.

2.8 Zusammengesetzte Produkte

Erzeugnisse, die nicht den Definitionen „Milch“ und „Milcherzeugnisse“ entsprechen, dürfen das Tierschutzlabel nicht tragen – auch dann nicht, wenn einzelne Milch-Zutaten das Tierschutzlabel tragen. Ausgenommen davon sind Erzeugnisse mit Zutaten tierischen Ursprungs als namensgebendem Bestandteil.

Zutaten, die weder 50 % des Gesamtanteils des Produktes ausmachen noch namensgebend sind, können über die Zutatenkennzeichnung in der Zutatenliste gekennzeichnet werden. Dabei müssen sie ausschließlich aus TSL-Produkten bestehen.

Zusammengesetzte Produkte im Sinne dieser Richtlinie sind Erzeugnisse, die mindestens zwei Zutaten tierischen Ursprungs beinhalten.

Bei zusammengesetzten Produkten muss die Hauptzutat mindestens 50 % der Gesamtmenge betragen. Die Hauptzutat muss von TSL-Tieren stammen.

Sollte bei einem zusammengesetzten Produkt die mengenmäßig geringere/n Zutat/en nicht als TSL-Ware verfügbar sein, gelten die Anforderungen zur Nicht-Verfügbarkeit (siehe Kapitel 2.7.1 und 2.7.2).

Sollten die TSL-Zutaten tierischen Ursprungs einen Anteil von weniger als 50 % der Gesamtmenge betragen, kann das Tierschutzlabel verwendet werden, sofern folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Die Zutat muss namensgebend sein und
- die namensgebende Zutat muss zu 100 % aus TSL-Ware bestehen.

2.8.1 Nicht-Verfügbarkeit von Ei und Eiprodukten

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

Für Produkte der Einstiegsstufe

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

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

Für Produkte der Premiumstufe

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

- Eier, die den Anforderungen der EG-Öko-Basisverordnung genügen und als „ökologisch“ gekennzeichnet sind
- Eier, die nach den Richtlinien des NEULAND-Vereins für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung produziert wurden
- Eier aus „KAT-geprüfter Freilandhaltung“ mit der Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ nur dann, wenn die oben genannten Bezugsquellen ebenfalls nicht verfügbar sind.

2.8.2 Anforderungen an weitere Zutaten tierischen Ursprungs für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe

Die Verwendung des Zusatzstoffes Karmin bzw. Cochenille (E120) ist verboten. **K.O.**

Die Verwendung von Eiern aus Boden- oder Volierenhaltung (Erzeugercode für das Haltungssystem = 2) sowie Käfigeiern – auch der aus so genannten Kleingruppenkäfigen – (Erzeugercode für das Haltungssystem = 1) ist verboten. **K.O.**

2.9 Informations- und Meldepflicht

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

2.9.1 Meldungen an den Deutschen Tierschutzbund

Neue Produkte und Rezepturen müssen dem Deutschen Tierschutzbund unverzüglich vor der Produktion zur Freigabe vorgelegt werden.

Änderungen der Verarbeitung von Zutaten tierischen Ursprungs (beispielsweise Verwendung von tierischen Erzeugnissen anderen Ursprungs aufgrund der Nicht-Verfügbarkeit von TSL-Erzeugnissen) sind dem Deutschen Tierschutzbund mitzuteilen.

Jeder Produktionsstandort muss eine aktuelle Sortimentsliste der TSL-Produkte führen, die im Betrieb verarbeitet, zerlegt, abgefüllt, sortiert oder verpackt werden. Diese Liste ist zweimal jährlich dem Deutschen Tierschutzbund zu übermitteln.

2.9.2 Zulassung weiterer Zutaten

Werden für die Verarbeitung neuer Produkte Zutaten benötigt, die nicht in dieser Richtlinie genannt sind, kann die Zulassung einer Zutat beim Deutschen Tierschutzbund beantragt werden (siehe Mitgeltende Unterlage → **Antrag auf Zulassung einer Zutat tierischen Ursprungs**). Damit der Antrag geprüft werden kann, hat der Systemteilnehmer Rezepturen und Verarbeitungsverfahren offenzulegen.

2.9.3 Auslobung (Freigabe von Werbematerialien und Etiketten)

Sobald das Tierschutzlabel „Für Mehr Tierschutz“ mit klarem Bezug zu einem Produkt abgebildet werden soll, muss der Lizenznehmer dem Lizenzgeber die Darstellung zur Prüfung und schriftlichen Freigabe vorlegen. Dies gilt beispielsweise für die Abbildung auf Verpackungen, Etiketten, Werbematerialien, Anzeigen sowie PR-Artikel. Das Logo der Einstiegs- oder Premiumstufe muss gemäß der → **Richtlinie Gestaltung** in ihrer derzeit gültigen Fassung abgedruckt werden.

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

Die Einsendung zur Freigabe geschieht per E-Mail an die Adresse freigaben@tierschutzlabel.info

Der Markenlizenznehmer kann diese Verpflichtung an ein in der Vermarktungskette nachgelagertes Unternehmen weiterreichen. Eine Unterlizensierung schließt der Markenlizenzvertrag allerdings auf allen Stufen aus. Nachgelagerte Unternehmen müssen mit dem Deutschen Tierschutzbund selbst einen Teilnahme-/B2B-Vertrag abschließen. Das Muster eines solchen Teilnahme-/B2B-Vertrags liegt dem Markenlizenzvertrag des Lizenznehmers bei.

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

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

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

3.1.1 Milchsammlung

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

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

Es liegt im Ermessen des Deutschen Tierschutzbundes nach Prüfung im Einzelfall Abweichungen von dieser TSL-Anforderungen zu genehmigen.

Im Falle einer K.O.-Bewertung eines landwirtschaftlichen Betriebs hat die Molkerei 4 Werktage (Montag bis Freitag) Zeit, die Milchtour umzuplanen. Die Frist beginnt einen Tag nachdem der Zertifizierungsbescheid bei der Molkerei und dem Deutschen Tierschutzbund eingegangen ist.

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

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

3.1.2 Milchübernahme an der Molkerei

Im Wareneingang der Molkerei sind separate Artikelnummern oder extra Tourennummern (beispielsweise im Warenwirtschaftssystem) für die TSL-Rohmilch zu hinterlegen, so dass TSL-Rohmilch eindeutig zugeordnet werden kann.

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

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

3.1.3 Milchtrennung in der Molkerei

Tanks zur Zwischenlagerung der Milch und der Produkte daraus in ihrer entsprechenden Verarbeitungsstufe sind über das betriebliche System zu kennzeichnen. Eine physische

Kennzeichnung am Tank kann unterbleiben, wenn eine andere nachvollziehbare Kennzeichnung vorliegt. Im gesamten Betriebsablauf sind alle Warenflüsse durchgängig zu dokumentieren. Sie müssen zu jedem Zeitpunkt die Warenstromtrennung auch räumlich aufzeigen. Die Prozessabläufe einschließlich der Rezepturenwechsel sowie alle notwendigen Reinigungen und Zwischenreinigungen sind in allen Verarbeitungsphasen zu dokumentieren.

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

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

- ein Trockenausschub
- eine Hauptreinigung
- eine Zwischenreinigung
- wenn technisch unvermeidbar das Spülen durch Mischphasen: Mit TSL-Ware wird Nicht-TSL-Ware ausgeschoben/nachgespült. Dies muss mengenmäßig nachvollziehbar im betrieblichen System dokumentiert werden. Es betrifft ausschließlich Produktionsprozesse, in denen eine kurze Zwischenreinigung im Betriebsablauf nicht möglich ist (Beispiele: Trockenturm, Steriltank, Puffertank, Butterpumpe oder ähnliche Produktionsprozesse).

3.2 Anforderungen an die Zutaten tierischen Ursprungs

3.2.1 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.**

3.2.2 Für Produkte der Premiumstufe

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

3.3 Anforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe für Produkte der Einstiegs- und Premiumstufe

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

3.3.1 Milchpulver

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

3.3.2 Kulturen von Mikroorganismen

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

3.3.3 Enzyme

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

Der Einsatz von Lab und Labaustauschstoffen, die aus Tieren gewonnen wurden (wie Kälberlab und HEW-Lysozym (Muramidase)), ist verboten. Rekombinantes Chymosin darf nicht verwendet werden (siehe Kapitel 2.4). **K.O.**

3.4 Anforderungen an den LEH und Frischetheken

Es muss sichergestellt sein, dass die TSL-Ware vom Wareneingang bis zum Endkunden von Ware anderer Standards getrennt und die Rückverfolgbarkeit gegeben ist. Hier gelten die Anforderungen aus Kapitel 2.

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

Eine strikte Warenstromtrennung ist auch in der Theke einzuhalten. Das Fleisch soll bevorzugt angeboten werden – auf separaten Brettern oder in Schalen mit einer extra Farbe. Es muss Abstand eingehalten werden, um zu verhindern, dass TSL-Ware keine Nicht-TSL-Ware berührt. Benachbarte Schalen mit Nicht-TSL-Ware dürfen nicht so überfüllt sein, dass die Ware versehentlich auf die TSL-Ware fallen kann.

Die Theke soll so ein- und ausgeräumt werden, dass eine Verwechslung bei der Bestückung verhindert wird. Über Nacht im Kühlhaus gelagerte Ware, die bereits in der Theke war, muss eindeutig gekennzeichnet werden und für alle Mitarbeiter identifizierbar sein.

Bei nicht abgepackter und ausgelobter Ware in der Theke muss Werbematerial verfügbar und so ausgelegt sein, dass die Kunden den Bezug zur TSL-Ware sofort erkennen.

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

4 Mitgeltende Unterlagen

Die mitgeltende Unterlage 4.1 ist als Auszug veröffentlicht.

4.1 Antrag auf Zulassung einer Zutat tierischen Ursprungs

