

BLICKPUNKT





Leicht gemacht

Convenience-Produkte unterliegen weiterhin starkem Wachstum. Ein guter Grund, ihnen einen eigenen QS-Leitfaden zu widmen.

> Fertiggerichte, Chilled Food sowie küchen-, gar- oder zubereitungsfertige Produkte: Lebensmittel, die man nur noch würzen oder aufwärmen muss oder sogar direkt verzehren kann, nehmen im Küchenalltag eine immer größere Rolle ein. Bis zum Jahr 2028 rechnet Statista Market Insights mit einem Umsatzwachstum für Convenience-Produkte allein in Deutschland von heute 10 Milliarden Euro auf rund 12 Milliarden Euro, weltweit erwarten Fachleute ein Anwachsen des Marktes auf knapp 700 Milliarden Euro bis zum Jahr 2026. Ein wachsender Markt also, mit wachsenden Anforderungen an die Hersteller von Convenience-Produkten.

„Wir haben in letzter Zeit immer häufiger Anfragen von Herstellern erhalten, die das QS-Prüfzeichen zum Beispiel auf Fertigprodukten und Tiefkühlpizzen mit Fleischanteil nutzen wollten“, sagt Markus Hensgen, Teamleiter Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung bei QS. Für zusammengesetzte Produkte wie beispielsweise Grillspieße gilt im QS-System, dass mindestens 50 Prozent des Gesamtproduktes QS-zertifizierte

„ Mit dem Leitfaden für Convenience-Produkte will QS Convenience-Herstellern eine praxisgerechte Lösung anbieten. “

Markus Hensgen, QS-Teamleiter Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung



Wann Convenience-Produkte das QS-Prüfzeichen tragen dürfen, regelt ein neuer Leitfaden.

Zutaten sein müssen, damit das Produkt das QS-Prüfzeichen tragen dürfte. „Der QS-Leitfaden ‚Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren‘ deckte aber keine Produkte ab, deren Mindestanteil an QS-zertifizierbaren Zutaten deutlich darunter lag“, erläutert Hensgen, „beispielsweise Pizzen, Pasta, Fertigménüs oder Feinkostsalate mit Fleischanteil“.

Neue Regelungen

Um dem Wunsch der Systempartner gerecht zu werden und das Verfahren zu klären, gelten seit 1. Februar 2024 neue Regeln für Convenience-Produkte, die Fleisch und Fleischwaren enthalten. Dafür gibt es einen neuen Leitfaden Convenience. „Mit dem Leitfaden für Convenience-Produkte will QS den Convenience-Herstellern eine praxisgerechte Lösung anbieten, die die relevanten Produkte und Produktionsprozesse berücksichtigt und die QS-Zeichennutzung für Convenience-Produkte ermöglicht, die bisher noch nicht im QS-System gekennzeichnet werden konnten“, erläutert Markus Hensgen. Somit können Produkte, die Fleisch oder beziehungsweise Fleischwaren enthalten, jetzt auch gekennzeichnet werden, wenn der Anteil an QS-Zutaten unter 50 Prozent liegt. Der Mindestanteil liegt bei 10 Prozent; bei Auslobung einer wertbestimmenden Zutat (etwa Salami-Pizza) muss der Anteil an QS-Fleisch beziehungsweise Fleischwaren mindestens 5 Prozent

betragen. Im Falle einer Kennzeichnung dieser Produkte ist das QS-Prüfzeichen zu verwenden und mit der ergänzenden Information „mit QS-Zutaten, siehe Zutatenverzeichnis“ zu versehen.

„Damit werden für die Kennzeichnung solcher Produkte mit dem QS-Prüfzeichen einheitliche, klare und verbindliche Regelungen geschaffen“, sagt Markus Hensgen. Bereits produzierte Verpackungen mit dem QS-Prüfzeichen ohne Ergänzung können aufgebraucht werden; darüber hinaus gilt auch für die Nutzung des Prüfzeichens mit Verweis „mit QS-Zutaten, siehe Zutatenverzeichnis“ der bekannte QS-Gestaltungskatalog, der entsprechende Regelungen zur Zeichennutzung beinhaltet. <



Weitere Informationen:
Leitfaden Convenience-Produkte
www.q-s.de/lf-convenience

CONVENIENCE-PRODUKTE: KENNZEICHNUNG

Produktgruppe Fleisch/Fleischwaren: Voraussetzungen für die Kennzeichnung von Convenience-Produkten mit dem QS-Prüfzeichen mit einem Anteil an QS-Ware zwischen 10 und 50 Prozent

**< 50 %
bis ≥ 10 %
QS-Ware***

(oder der namensgebende Anteil beträgt mindestens 5 Prozent) **

- bezogen auf den Gesamtanteil der Produktgruppen Fleisch/Fleischwaren und Obst, Gemüse, Kartoffeln
- Fleisch/Fleischwaren im Produkt, welche unter den Geltungsbereich des QS-Systems fallen, sind vollständig (100 %) QS-Ware
- im Produkt enthaltene stückige Zutaten aus Obst, Gemüse, Kartoffeln können als QS-Ware einbezogen und eingesetzt werden.



QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.
Mit QS-Zutaten
siehe Zutatenliste

verpflichtende
Kennzeichnung von
QS-Ware im
Zutatenverzeichnis

* Die Anteile beziehen sich auf den QS-Gesamtanteil der Produktgruppen Fleisch/Fleischwaren und Obst, Gemüse, Kartoffeln (Mindestanteil QS-Fleisch/Fleischwaren: 5 Prozent). Die Berechnung einzelner Anteile basiert auf den lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorgaben. ** Namensgebende Anteile (bezogen auf QS-Fleisch/Fleischwaren) nach QUID-Regelungen.

CONVENIENCE-PRODUKTE: 5 FERTIGSTUFEN

STUFE 1 Küchenfertig: Geputztes und geschnittenes Gemüse oder zerlegtes Fleisch muss vor dem Garen noch vorbereitet werden.

STUFE 2 Garfertig: Garfertige Lebensmittel wie paniertes Fleisch, gefüllte Teigwaren oder gewürztes Tiefkühlgemüse.

STUFE 3 Aufbereitetfertig: Instantsuppe, Salat-Fix oder Puddingpulver sind Produkte, die durch Mischen mit weiteren Lebensmitteln – Milch für Pudding, Wasser für Suppe und Ähnliches – zu fertigen Speisen werden.

STUFE 4 Regenerierfertig: Fertiggerichte wie beispielsweise Lasagne oder Eintopf oder einzelne Menükomponenten wie ein fertig gekochtes Gulasch werden durch Aufwärmen verzehrfertig.

STUFE 5 Verzehr-/Tischfertig: Kalte Soßen, fertig angerichtete Salate, Smoothies oder Obstkonserven können ohne weitere Zubereitung direkt verzehrt werden.

