

Erläuterungen „Abgrenzung des Geltungsbereichs bei zusammengesetzten Produkten“

Das nachfolgende Dokument dient zur Differenzierung der Geltungsbereiche der Leitfäden Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung Fleisch/Fleischwaren und Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln im Hinblick auf zusammengesetzte Produkte.

QS-Stufe	Definition des Geltungsbereichs und der Produkte bzw. Produktgruppen mit Beispielen (ggf. unabhängig von Tierart, Verpackung und Lagertemperaturen)	Prozessbeispiele	Zuordnung Leitfaden	Produktionsart(en)
Schlachtung/ Zerlegung Verarbeitung	<p>Unter den Geltungsbereich der Leitfäden „Schlachtung/Zerlegung“ und „Verarbeitung“ fallen alle Produkte, die in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse aufgeführt sind. Sofern ein Artikel weitere Zutaten enthält, die nicht im Sinne der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse unter die Begriffsbestimmung Fleisch oder Fleischerzeugnis fallen, gelten die Anforderungen in diesem Leitfaden nur für den Anteil an Fleisch und/oder Fleischerzeugnissen.</p> <p>Zusammengesetzte Produkte, die nicht in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse definiert sind, bei denen jedoch für den Endverbraucher ersichtlich ein wertbestimmender Anteil an Fleisch enthalten ist, können unter folgenden Voraussetzungen ebenfalls nach QS-Anforderungen produziert und vermarktet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Fleischzutat(en) bilden den überwiegenden Anteil des Produktes. - Die Fleischzutat(en) werden im Unternehmen selbst hergestellt. <p>Wenn Unternehmen, die bereits eine Zulassung für die Stufe Verarbeitung Fleisch/Fleischwaren besitzen, auch eine Bearbeitung/Verarbeitung von QS-Obst, -Gemüse, -Kartoffeln vornehmen und diese Ware als QS-Ware vermarktet werden soll, gelten zusätzlich die Anforderungen gemäß „Kombicheckliste Bearbeitung/Verarbeitung Fleisch und Obst, Gemüse“. Diese Anforderungen sind nicht relevant, wenn die Rohstoffe nur portioniert und somit direkt als Zutat eingesetzt werden.</p>			
	Bratenstücke, Steaks, Grillartikel, Spieße (schiefer, gewürzt, mit weiteren Zutaten), Carpaccio, Hackfleisch/Faschiertes, Mett, Tartar, Hackepeter, Schabefleisch, Streifenfleisch (schiefer, gewürzt, mit weiteren Zutaten), Pfannengerichte und Schalen (auf Basis von nicht hitzebehandeltem Fleisch), Fleischhybridprodukte (mit Gemüse, pflanzliche und/oder tierische Proteine auf Basis von nicht hitzebehandeltem Fleisch)	Portionierung, Zuschnitt Zerkleinern, Wolfen Keine Rauch- oder Hitzebehandlung (Einsatz von solchen Produkten als Zutat ist zulässig, z. B. Umwickeln, Füllen mit geräuchertem Speck)	Schlachtung/ Zerlegung Verarbeitung	30, 32, 33, 35 41, 42, 43

Erläuterungen „Abgrenzung des Geltungsbereichs bei zusammengesetzten Produkten“

QS-Stufe	Definition des Geltungsbereichs und der Produkte bzw. Produktgruppen mit Beispielen (ggf. unabhängig von Tierart, Verpackung und Lagertemperaturen)	Prozessbeispiele, Anmerkungen, Erläuterungen	Zuordnung Leitfaden	Produktionsart(en)
	Kurz- und langgereifte Salami, Zwiebelmettwurst, Rohpökelerzeugnisse (z. B. luftgetrockneter Schinken, Speck)	Fermentation Trocknen und Reifen Kalträuchern	Verarbeitung	42, 43
	Brühwurst, Kochwurst, Kochpökelfleisch, gegarte und angegarte Convenience-Produkte, Konserven (Suppen/Eintöpfe mit Fleischeinlage; Kohlrouladen aus der Dose), Menükomponenten auf Fleischbasis, Fleischhybridprodukte (mit Gemüse, pflanzliche und/oder tierische Proteine auf Basis von hitzebehandeltem Fleisch), Pfannengerichte und Schalen (auf Basis von hitzebehandeltem Fleisch), Fleisch- und Wurstsalate	Hitzebehandlung (Kochen, Garen, Backen, Blanchieren, Pasteurisieren, Sterilisieren, Frittieren, Grillen, Rösten, Schmoren) Heißräuchern	Verarbeitung	42, 43
Convenience (mit Fleischanteil)	<p>Unter den Geltungsbereich des Leitfadens „Convenience“ fallen zusammengesetzte Produkte, bei denen nur ein geringer Anteil der Fleischzutaten (sowie ggf. zusätzliche Bestandteile aus Obst-, Gemüse-, Kartoffeln) über das QS-System abgedeckt wird. In der Regel bestehen diese Produkte primär aus Hauptkomponenten wie z. B. Teige bzw. Teigwaren (z. B. Pizza, Pasta oder Backwaren) oder aus flüssigen/pastösen Zutaten (bspw. Feinkostsalate mit Mayonnaise oder Dressings).</p> <p>Convenience-Produkte können nach QS-Anforderungen produziert und vermarktet werden unter folgenden Voraussetzungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Produkte enthalten QS-Zutaten gemäß den QS-Anforderungen. - Die Prozesse werden nicht über andere QS-Leitfäden abgedeckt. 			
	Pizza, Lasagne, Pasta (-gerichte), Feinkostsalate, Fertigménüs bzw. Menükomponenten, Backwaren, Sandwiches, Quiches mit Fleischzutaten (und ggf. zusätzlich mit Gemüsezutaten)	Nur Produkte mit Fleisch sowie ggf. zusätzlich mit Obst/Gemüse/Kartoffel-Komponente aus dem QS-Geltungsbereich, KEINE Fleischersatz-Produkte!	Convenience	83

Erläuterungen „Abgrenzung des Geltungsbereichs bei zusammengesetzten Produkten“

QS-Stufe	Definition des Geltungsbereichs und der Produkte bzw. Produktgruppen mit Beispielen (ggf. unabhängig von Tierart, Verpackung und Lagertemperaturen)	Prozessbeispiele, Anmerkungen, Erläuterungen	Zuordnung Leitfaden	Produktionsart(en)
Bearbeitung/ Verarbeitung – Obst, Gemüse, Kartoffeln	<p>Unter den Geltungsbereich des Leitfadens „Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln“ fallen</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Bearbeitung (alle Tätigkeiten, bei denen das Produkt nach der Ernte zerkleinert, geschält, gerieben, gehobelt, püriert oder passiert wird) von Obst, Gemüse und/oder Kartoffeln sowie • Erhitzungsprozesse, • Frostungsprozesse, • Konservenproduktion und • die Sprossenproduktion. <p>Wenn Unternehmen, die bereits eine Zulassung für die Stufe Bearbeitung/Verarbeitung Obst, Gemüse, Kartoffeln besitzen, auch eine Verarbeitung von Fleisch und Fleischwaren vornehmen und diese Ware als QS-Ware vermarktet werden soll, ist zusätzlich eine Zertifizierung nach dem Leitfaden Verarbeitung Fleisch und Fleischwaren erforderlich. Eine Zertifizierung für die Verarbeitung von Fleisch und Fleischwaren ist nicht notwendig, wenn die Rohstoffe nur portioniert und somit direkt als Zutat eingesetzt werden.</p>			
	<p>Freshcut, Obstsalate, geschältes Gemüse/Kartoffeln, Suppengrün, TK-Erzeugnisse, Konserven, Sprossen, Süßspeisen auf Fruchtbasis (z. B. Rote Grütze), Püree/Kompott</p>	<p>Bearbeitung (inkl. Schälen, Zerkleinern, Reiben, Hobeln, Pürieren oder Passieren) Erhitzung (Kochen, Garen, Blanchieren, Pasteurisieren, Sterilisieren, Frittieren, Grillen, Rösten, Schmoren) Frost Sprossenproduktion</p>	<p>Bearbeitung/ Verarbeitung</p>	<p>85</p>