



## Merkblatt QUID\*-Regelung/ Mengenkennzeichnung von Zutaten

\* QUantitative Ingredient Declaration

### §8 Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV)

Allgemeine Leitlinien für die Umsetzung des Grundsatzes der mengenmäßigen Angabe der Lebensmittelzutaten (QUID) – Artikel 7 der Richtlinie 79/112/EWG in der Fassung der Richtlinie 97/4/EG

- ❖ Warum:
  - Bessere Information des Verbrauchers über die wertgebende/ kaufentscheidende Zutat
- ❖ Wer:
  - alle Lebensmittel in Fertigpackungen mit mehr als einer Zutat
- ❖ Wer nicht:
  - Monoprodukte (nur eine Zutat)
  - Lose Ware in Bedienung (Thekenware)
  - Honig; Kakao und Kakaoerzeugnisse; Kaffe- und Zikorienextrakte
  - Lebensmittel, die an Weiterverarbeiter geliefert werden
- ❖ Was:
  - Kaufentscheidende Zutaten, Klasse von Zutaten (Anlage 1 LMKV), Zutatengattung (z.B. Fleisch, Früchte, Nüsse)
- ❖ Wenn:
  - Kaufentscheidende Zutat/ Zutatenklasse:
    - in der Verkehrsbezeichnung genannt
    - vom Verbraucher normalerweise mit der Verkehrsbezeichnung in Verbindung gebracht wird (Verkehrsbezeichnung deutet auf Zutat hin [z.B. Bienenstich → Mandeln oder Nüsse im Belag; Chili con carne → Rinderhackfleisch])
    - Mit Bild, Wort, Graphik bestimmte Zutat hervorgehoben (z.B. Abbildung einer Kuh → Molkereiprodukte)
    - Menge der Zutat wichtig zur Unterscheidung von verwechselbaren Erzeugnissen
- ❖ Nicht wenn:
  - Abtropfgewicht angegeben (Menge der Zutat aus Abtropfgewicht und Füllmenge errechenbar)
  - Zutat in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung zugegeben
  - Unterschiedliche Mengen für Wahl des Verbrauchers nicht ausschlaggebend (z.B. Quasi-Monoprodukte → Roggenbrot)
- ❖ Was nicht:
  - Scheinzutaten (z.B. Teegebäck, Bierschinken, Schinkenbrot → Zutat genannt aber nicht im Produkt enthalten)
  - Natürliche Bestandteile von Lebensmitteln
- ❖ Wie:
  - Gewicht/Menge der betreffenden Zutat zum Zeitpunkt der Verarbeitung als Prozentangabe
  - Mittlere Menge, technologisch bedingte Schwankungen berücksichtigen
  - Produkte mit Feuchtigkeitsverlust bei Herstellung → hergestellt aus x Gramm Zutat je 100 Gramm Produkt (z.B. Salami)
  - Konzentrierte/ getrocknete Zutaten bei Herstellung in ursprünglichem Zustand → Gewichtsanteil vor Eindickung/ Trocknung

❖ Wo:

- in der Verkehrsbezeichnung
- In unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung
- Im Zutatenverzeichnis (außer Zutatengattungen, für die kein Klassenname nach Anlage 1 LMKV vorhanden ist [z.B. Fleisch, Nüsse, Früchte]; sonst Angabe der Menge zusammen mit der Verkehrsbezeichnung)