



Die QUID* -Regelung (Mengenkennzeichnung von Zutaten)

* **QU**antitative **I**ngredient **D**eclaration

Die Mengenkennzeichnung von Zutaten/Zutatenklassen ist für vorverpackte Lebensmittel vorgeschrieben (Artikel 22 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, auch Lebensmittelinformationsverordnung – **LMIV** genannt). Die Bekanntmachung der Kommission zur Anwendung des Prinzips der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten (QUID) (2017/C 393/05) versteht sich als Orientierungshilfe bei der Anwendung von QUID gemäß der LMIV.

Die QUID-Angabe soll dem Verbraucher ermöglichen, zu dem wertbestimmenden Bestandteil des Lebensmittels konkrete Informationen zu erhalten.

Welche Lebensmittel?

- alle vorverpackten Lebensmittel mit mehr als einer Zutat

Welche Lebensmittel nicht?

- Monoprodukte (nur eine Zutat, ggf. gewürzt → *Koch- u. Rohpökelfwaren, z. B. Kasseler, Nusschinken*)
- lose Ware in Bedienung (Thekenware)
- Honig; Kakao und Kakaoerzeugnisse; Kaffee- und Zikorienextrakte

Was ist zu quididen und wann hat die Mengenkennzeichnung zu erfolgen?

- Die kaufentscheidende Zutat/ Zutatenklasse ist zu quididen, wenn:
 - in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt** oder
 - vom Verbraucher normalerweise mit dieser Bezeichnung in Verbindung** gebracht wird (Bezeichnung des Lebensmittels deutet auf Zutat hin [z.B. *Bienenstich* → *Mandeln oder Nüsse im Belag*; *Chili con carne* → *Rinderhackfleisch*; *Königsberger Klopse* → *Fleisch*; *Gulaschsuppe* → *Rindfleisch*)
 - mit Worten, Bildern (z. B. als Serviervorschlag) oder graphische Darstellung bestimmte Zutat hervorgehoben wurde** (z.B. *Abbildung einer Kuh, um Zutaten aus Milch hervorzuheben: Milch, Butter*) oder
 - von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung und seine Unterscheidung von verwechselbaren Erzeugnissen ist

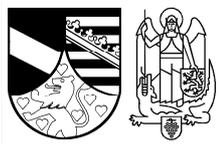
** gilt nicht für Zutaten/ -klasse unter der Angabe „mit Süßungsmittel/n“; „mit Zucker und Süßungsmittel/n“;

Bei **Fleischerzeugnissen** einschließlich Wurstwaren muss die Zutat „Fleisch“ (→ = Klassenname nach Anhang VII, Teil B LMIV***) mengenmäßig angegeben werden. Bei Fleischerzeugnissen, bei denen einzelne Tierarten genannt sind (z. B. Kalbslyoner; Hähnchen-Kalbfleisch-Spieß), muss die jeweilige Menge der genannten Tierart angegeben werden, Summenbildung ist nicht möglich).

Bei gemischtem Hackfleisch ist die Menge von Rind- und Schweinefleisch separat anzugeben.

**** „...fleisch“ → Skelettmuskulatur (einschl. Zwerchfell und Kaumuskeln) von Tieren der Spezies Säugetiere und Vögel, die als für den menschlichen Verzehr geeignet gelten, mitsamt dem natürlicherweise darin eingebetteten oder damit verbundenen Gewebe, deren Gesamtanteil an Fett und Bindegewebe nachfolgende Werte nicht übersteigt

Tierart	Fettgehalt (%)	Bindegewebe (%)
Säugetiere außer Kaninchen, Schweine und Mischungen von Tierarten	25	25
Schweine	30	25
Vögel und Kaninchen	15	10

	Informationsblatt	Stand: 2020-06-03
	Mengenkennzeichnung von Zutaten QUID	Lebensmittelüberwachung

Hilfestellungen zur Errechnung des Fleischanteils:

- „QUID für das Fleischerhandwerk“ vom deutschen Fleischer-Verband (nur für Innungsmitglieder)
- Berechnungsmodell des Bundesverbandes der Deutschen Fleischwarenindustrie (www.bvdf.de)

Kein QUID für Zutat/Zutatenklasse, wenn (vergleiche Anhang VIII der LMIV):

- Abtropfgewicht angegeben ist (Menge der Zutat ist aus Abtropfgewicht und Füllmenge errechenbar)
- Mengenangabe aufgrund von Unionsvorschriften bereits in der Kennzeichnung aufzuführen ist
- Zutat in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung zugegeben wird (z. B. *Knoblauchwurst*, *Pfeffersalami*)
- Zutat für die Wahl des Verbrauchers nicht ausschlaggebend ist (Quasi-Monoprodukte → z. B. Roggenbrot; Sojasoße; Salzstangen; Mohnsticks)
- bei Obst, Gemüse oder Pilzen, von denen keines nach seinem Gewichtsanteil deutlich dominiert (Verwendung als potentiell veränderliche Anteile in einer Mischung als Zutat für ein Lebensmittel → Angabe der Mischung nach Gewichtsanteil der Gesamtheit im Zutatenverzeichnis)
- bei Mischungen aus Gewürzen oder Kräutern, die sich in ihrem Gewichtsanteil nicht wesentlich unterscheiden
- Vitamine und Mineralstoffe in eine Nährwertdeklaration aufgenommen werden müssen

Was fällt nicht unter QUID?

- Scheinzutaten (z.B. *Teegebäck*, *Bierschinken*, *Schinkenbrot* → Zutat genannt, aber nicht im Produkt enthalten)
- bei natürlichen Bestandteilen von Lebensmitteln (z. B. *Koffein in Kaffee*, *Vitamine und Mineralstoffe in Obstsaften*)

Wie quididen?

- Gewicht/Menge der betreffenden Zutat zum Zeitpunkt der Verarbeitung als Prozentangabe
- Produkte mit Feuchtigkeitsverlust bei Herstellung → hergestellt aus x Gramm Zutat je 100 Gramm Produkt (z.B. Salami → „Für die Herstellung von 100 g Salami wurden 120 g Schweinefleisch verwendet“)
- konzentrierte/ getrocknete Zutaten bei der Herstellung in ursprünglichem Zustand → Gewichtsanteil vor der Eindickung / Trocknung
- mittlere Menge, technologisch bedingte Schwankungen berücksichtigen

Wo steht die QUID-Angabe?

- in der Bezeichnung des Lebensmittels selbst (z. B. *Fleischwurst mit 75 % Schweinefleischanteil*) oder
- in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung (*100g Enderzeugnis wurden aus 133 g Fleisch hergestellt*) oder
- im Zutatenverzeichnis zusammen mit der betreffenden Zutat/Zutatenklasse (*Zutaten: Schweinefleisch 45 %, Rindfleisch 30 %, Schweinefett ...*)