

## Bekanntmachung der Kommission zur Anwendung des Prinzips der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten (QUID)

(2017/C 393/05)

### INHALT

	<i>Seite</i>
1. Einführung .....	5
2. QUID-Erfordernis .....	5
3. Ausnahmen vom QUID-Erfordernis .....	7
4. Darstellungsformen der QUID .....	10
5. Anbringung der QUID in der Kennzeichnung .....	12

Zweck dieser Bekanntmachung der Kommission ist es, Unternehmen und nationalen Behörden Orientierungshilfe zu geben bei der Anwendung des Prinzips der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten (QUID — Quantitative Ingredients Declaration) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (im Folgenden die „Verordnung“). Die Bekanntmachung ersetzt und ergänzt die gemäß Artikel 7 der Richtlinie 79/112/EWG des Rates <sup>(2)</sup> angenommenen QUID-Leitlinien.

Sie spiegelt die Beratungen der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (GD SANTE) der Kommission mit den Sachverständigen der Mitgliedstaaten in der Arbeitsgruppe zur Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel wider.

Diese Bekanntmachung greift einer Auslegung durch den Gerichtshof der Europäischen Union nicht vor.

#### 1. Einführung

1. Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 muss bei allen vorverpackten Lebensmitteln die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten angegeben werden, die bei der Herstellung oder Zubereitung des Lebensmittels verwendet werden (Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe d und Artikel 22 der Verordnung).
2. Das QUID-Erfordernis gilt nicht für Lebensmittel, die aus einer einzigen Zutat bestehen, da die Menge einer solchen Zutat in allen Fällen 100 % entspricht.
3. Es gibt noch andere Sonderfälle vorverpackter Lebensmittel, in denen keine QUID erforderlich ist (Anhang VIII der Verordnung). Außerdem sind die Angaben für „nicht vorverpackte Lebensmittel“ (Lebensmittel, die ohne Vorverpackung angeboten oder auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden) nicht obligatorisch, es sei denn, die Mitgliedstaaten haben nationale Vorschriften erlassen, nach denen die Angaben für solche Lebensmittel verpflichtend sind (Artikel 44 der Verordnung).
4. Schließlich ist die QUID, da es sich um die Angabe der Menge von Zutaten handelt, nicht für Bestandteile vorgeschrieben, die von Natur aus in einem Lebensmittel vorhanden sind und nicht als Zutat hinzugefügt wurden, z. B. Koffein (in Kaffee) oder Vitamine und Mineralstoffe (in Obstsaften).

#### 2. QUID-Erfordernis

5. In Artikel 22 Absatz 1 der Verordnung ist Folgendes festgelegt: „Die Angabe der Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Zutat oder Zutatenklasse ist erforderlich, wenn die betreffende Zutat oder Zutatenklasse:
  - a) in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt ist oder normalerweise von Verbrauchern mit dieser Bezeichnung in Verbindung gebracht wird;
  - b) auf der Kennzeichnung durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist oder
  - c) von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels und seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen ist, mit denen es aufgrund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte.“
6. Gemäß Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung ist die QUID erforderlich, wenn in der Bezeichnung des Lebensmittels eine Zutat genannt wird, wie etwa in „Pizza mit Schinken und Pilzen“, „Erdbeer joghurt“, „Lachs mousse“ oder „Schokoladen eis“. In diesen Fällen müssen die unterstrichenen, in der Lebensmittelbezeichnung genannten Zutaten quantifiziert werden.

<sup>(1)</sup> ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18.

<sup>(2)</sup> ABl. L 33 vom 8.2.1979, S. 1

7. Gemäß Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung ist die QUID ebenfalls erforderlich, wenn in der Bezeichnung des Lebensmittels die Zutatenklasse genannt wird, wie etwa in „Gemüse pastete“, „Fisch stäbchen“, „Nuss brot“ oder „Obst kuchen“. In diesen Fällen sollte sich die QUID auf den Gesamtgehalt an Gemüse, Fisch, Nüssen bzw. Obst beziehen.
8. Im Fall zusammengesetzter Zutaten <sup>(1)</sup> sollte folgendermaßen verfahren werden:
- Wenn in der Bezeichnung des Lebensmittels eine zusammengesetzte Zutat genannt wird (z. B. Kekse mit Cremefüllung), sollte die QUID für die zusammengesetzte Zutat (d. h. die Cremefüllung) aufgeführt werden.
  - Wird in der Bezeichnung des Lebensmittels eine Zutat der zusammengesetzten Zutat genannt (z. B. Kekse mit Eier cremefüllung), so sollte neben der QUID für die zusammengesetzte Zutat zusätzlich auch diejenige für diese Zutat (Eier) aufgeführt werden.
9. Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung schreibt die QUID auch vor, wenn eine Zutat oder eine Zutatenklasse normalerweise von den Verbrauchern mit der Bezeichnung des Lebensmittels in Verbindung gebracht wird. Diese Bestimmung dürfte am ehesten greifen, wenn Lebensmittel durch verkehrsübliche Bezeichnungen <sup>(2)</sup> ohne zusätzliche beschreibende Bezeichnungen <sup>(3)</sup> beschrieben werden. In solchen Fällen kann eine beschreibende Bezeichnung für das betreffende Lebensmittel herangezogen werden, um zu klären, welche Zutaten wahrscheinlich mit dem Lebensmittel in Verbindung gebracht werden. Die QUID würde sich dann auf die Haupt- oder wertbestimmenden Zutaten beziehen, da diese normalerweise von den Verbrauchern mit der Bezeichnung des Lebensmittels in Verbindung gebracht werden.

Beispiele:

Verkehrsübliche Bezeichnung	Beispiel einer beschreibenden Bezeichnung	QUID
„Lancashire hot pot“	Hammelfleisch und Kartoffeln mit Zwiebeln, Karotten und Soße	Hammelfleisch
„Chili con carne“	Rinderhackfleisch/Rinderfaschirtes mit Kidneybohnen, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Chili	Hackfleisch
„Forlorn skildpadde“	Kalbfleisch, Fleisch- und Fischfrikadellen mit Zwiebeln, Karotten und Sherrysoße	Kalbfleisch
„Boudoir“	Eierbiskuit	Eier
„Brandade“	Gericht aus Kartoffeln und Kabeljau	Kabeljau
„Cassoulet“	Gericht aus weißen Bohnen, Wurst und Fleischstücken	Fleisch
„Königinpastete“	Kalbsragout mit Spargel und Champignons in Blätterteig	Kalbfleisch
„Königsberger Klopse“	gekochte Hackfleischbällchen mit weißer Kapernsauce	Fleisch
„Gulaschsuppe“	Suppe mit Rindfleisch, Zwiebeln und Paprika	Rindfleisch
„Hutspot“	Gericht überwiegend aus Karotten und Zwiebeln	Karotten und Zwiebeln
„Kåldolmar“	Kohlblatt, gefüllt mit Hackfleisch und Reis	Fleisch
„Kroppkakor“	aus Kartoffeln und Weizenmehl zubereitete Teigbällchen, gefüllt mit gebratenem und geräuchertem Schweinehackfleisch	Schweinefleisch
„Janssonin kiusaus“ oder „Janssons frestelse“	Gericht aus Kartoffeln und Sardellen	Sardellen

Diese Bestimmung sollte jedoch nicht dahin gehend ausgelegt werden, dass mit jeder Bezeichnung, unter der ein Lebensmittel verkauft wird, letztlich eine bestimmte Zutat in Verbindung gebracht wird, die demzufolge mengenmäßig anzugeben ist. Es ist im Einzelfall zu entscheiden. So braucht beispielsweise nicht die Menge der zur Herstellung von Cidre verwendeten Äpfel angegeben zu werden. Ebenso wenig muss infolge dieser Bestimmung automatisch die Fleischmenge in Erzeugnissen wie trockengepökeltem Schinken angegeben werden.

<sup>(1)</sup> Gemäß Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe h der Verordnung ist eine „zusammengesetzte Zutat“ eine Zutat, die selbst aus mehr als einer Zutat besteht“.

<sup>(2)</sup> „verkehrsübliche Bezeichnung“ im Sinne des Artikels 2 Absatz 2 Buchstabe o der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

<sup>(3)</sup> „beschreibende Bezeichnung“ im Sinne des Artikels 2 Absatz 2 Buchstabe p der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

10. In Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung heißt es: „Die Angabe der Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Zutat oder Zutatenklasse ist erforderlich, wenn die betreffende Zutat oder Zutatenklasse: (...) b) auf der Kennzeichnung durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist; (...)“.

11. Nach dieser Bestimmung gilt die QUID-Anforderung,

i) wenn eine bestimmte Zutat oder Zutatenklasse auf dem Etikett anderweitig hervorgehoben wird als in der Bezeichnung des betreffenden Lebensmittels, z. B. durch Hinweise wie

— „mit Huhn“

— „mit Butter zubereitet“

— „mit Sahne“

oder wenn Buchstaben anderer Größe, Farbe und/oder anderen Typs verwendet werden, um auf dem Etikett bestimmte Zutaten oder Zutatenklassen anderweitig anzugeben als in der Bezeichnung des Lebensmittels;

ii) wenn eine bildliche Darstellung verwendet wird, um selektiv eine oder mehrere Zutaten hervorzuheben, z. B.:

— ein Fischtopf, bei dem lediglich eine Auswahl der verwendeten Fische gut sichtbar durch ein Bild oder eine Illustration dargestellt wird;

iii) wenn eine Zutat durch ein Bild hervorgehoben wird, das auf ihren Ursprung hindeutet, z. B.:

— ein Bild oder eine Zeichnung einer Kuh, um Zutaten aus Milch hervorzuheben: Milch, Butter.

12. Es gibt Darstellungen bei denen nicht davon auszugehen ist, dass diese Bestimmung für sie gilt. Zum Beispiel:

— bei einem Bild, das das zum Kauf angebotene Lebensmittel darstellt; bei einer bildlichen Darstellung, die als „Serviervorschlag“ aufgemacht ist, sofern diese Darstellung eindeutig ist und das zum Kauf angebotene Lebensmittel und/oder bestimmte Zutaten nicht anderweitig hervorhebt;

— bei Bildern, die sämtliche Zutaten des Lebensmittels darstellen, ohne eine von ihnen besonders hervorzuheben;

— wenn es sich um eine Mischung von Lebensmitteln handelt und bildlich dargestellt wird, wie das Erzeugnis gemäß der Anleitung zuzubereiten ist, ohne dass eine bestimmte Zutat hervorgehoben wird.

13. In Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung heißt es: „Die Angabe der Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Zutat oder Zutatenklasse ist erforderlich, wenn die betreffende Zutat oder Zutatenklasse: (...) c) von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels und seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen ist, mit denen es aufgrund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte.“

14. Diese Bestimmung soll den Erwartungen der Verbraucher in den Mitgliedstaaten gerecht werden, in denen die Zusammensetzung bestimmter Lebensmittel geregelt ist und/oder die Verbraucher mit bestimmten Bezeichnungen eine bestimmte Zusammensetzung in Verbindung bringen.

In diese Kategorie dürften nur sehr wenige Lebensmittel fallen, da die Bestimmung auf Erzeugnisse zielt, deren Zusammensetzung in den einzelnen Mitgliedstaaten sehr unterschiedlich sein kann, die jedoch im Allgemeinen unter derselben Bezeichnung in Verkehr gebracht werden.

Die bei den Beratungen mit den Sachverständigen der Mitgliedstaaten bisher ermittelten Fälle sind:

— Mayonnaise,

— Marzipan.

Das QUID-Erfordernis gilt gemäß dieser Bestimmung nur, wenn die beiden folgenden Bedingungen erfüllt sind: Die Zutat oder Zutatenklasse ist von wesentlicher Bedeutung sowohl

— für die Charakterisierung des Lebensmittels als auch

— für seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen, mit denen es aufgrund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte.

### 3. Ausnahmen vom QUID-Erfordernis

15. In Anhang VIII der Verordnung sind Fälle aufgeführt, in denen die QUID nicht erforderlich ist.

16. Anhang VIII Nummer 1 Buchstabe a Ziffer i der Verordnung besagt: „1. Die mengenmäßige Angabe ist nicht erforderlich a) für eine Zutat oder Zutatenklasse, i) deren Abtropfgewicht gemäß Anhang IX Nummer 5 angegeben ist;“.

In Anhang IX Nummer 5 der Verordnung heißt es wie folgt: „Befindet sich ein festes Lebensmittel in einer Aufgussflüssigkeit, so ist auch das Abtropfgewicht des Lebensmittels anzugeben. Bei glasierten Lebensmitteln ist das Überzugsmittel nicht im angegebenen Nettogewicht des Lebensmittels enthalten.“

Als Aufgussflüssigkeiten im Sinne dieser Nummer gelten folgende Erzeugnisse — gegebenenfalls in Mischungen und auch gefroren oder tiefgefroren —, sofern sie gegenüber den wesentlichen Bestandteilen der betreffenden Zubereitung nur eine untergeordnete Rolle spielen und folglich für den Kauf nicht ausschlaggebend sind: Wasser, wässrige Salzlösungen, Salzlake, Genusssäure in wässriger Lösung; Essig, wässrige Zuckerlösungen, wässrige Lösungen von anderen Süßungsmitteln oder -mitteln, Frucht- oder Gemüsesäfte bei Obst und Gemüse.“

Daher sind nach den oben aufgeführten Bestimmungen der Verordnung alle Erzeugnisse, auf deren Etikett gemäß Anhang IX Nummer 5 das Abtropfgewicht und das Nettogewicht anzugeben ist, vom Erfordernis einer getrennten QUID ausgenommen. Die Menge der Zutat oder der Zutatenklasse kann anhand des angegebenen Abtropfgewichts ermittelt werden.

Beispiele: Thunfisch im eigenen Saft, Ananas in Sirup.

Analog könnte dieser Grundsatz auch angewandt werden, wenn in der Kennzeichnung eines Produkts, das in einer Flüssigkeit (Aufguss) angeboten wird, die nicht unter Anhang IX Nummer 5 fällt (z. B. Sonnenblumenöl), das Abtropfgewicht freiwillig angegeben wird. Die Menge der Zutat oder der Zutatenklasse kann anhand des angegebenen Abtropfgewichts ermittelt werden. Daher sollte in einem solchen Fall die QUID nicht erforderlich sein.

Diese Ausnahme gilt nicht im Fall der Angabe des Nettogewichts und des Abtropfgewichts von Erzeugnissen mit einer Zutatenmischung, bei denen eine oder mehrere dieser Zutaten in der Bezeichnung genannt oder auf irgendeine Weise hervorgehoben werden, denn hier kann die Menge der einzelnen Zutaten nicht aus den übrigen Gewichtsangaben abgeleitet werden.

Beispiel: Oliven und Paprika in Aufguss. In einem solchen Fall ist die QUID sowohl für die Oliven als auch für die Paprika anzugeben.

17. Anhang VIII Nummer 1 Buchstabe a Ziffer ii der Verordnung lautet: „1. Die mengenmäßige Angabe ist nicht erforderlich a) für eine Zutat oder Zutatenklasse, (...) ii) deren Mengenangabe aufgrund von Unionsvorschriften bereits in der Kennzeichnung aufzuführen ist;“.

Die Unionsvorschriften, auf die hier Bezug genommen wird, sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt. Eine QUID ist nicht vorgeschrieben, wenn bereits nach diesen Vorschriften die Menge der betreffenden Zutat oder Zutatenklasse auf dem Etikett anzugeben ist. Indessen ist bei Nektar oder Konfitüre aus zwei oder mehr Obstsorten, die durch Worte oder Bilder in der Kennzeichnung einzeln hervorgehoben oder einzeln in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt sind, auch die Menge oder der prozentuale Anteil dieser Zutaten anzugeben.

Richtlinie 1999/4/EG des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup>	Kaffee- und Zichorien-Extrakte (Artikel 2)
Richtlinie 2000/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(2)</sup>	Kakao- und Schokoladeerzeugnisse (Artikel 3)
Richtlinie 2001/112/EG des Rates <sup>(3)</sup>	Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse (Artikel 3 Absatz 7 — Fruchtgehalt von Nektar)
Richtlinie 2001/113/EG des Rates <sup>(4)</sup>	Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem (Artikel 2)

<sup>(1)</sup> ABl. L 66 vom 13.3.1999, S. 26.

<sup>(2)</sup> ABl. L 197 vom 3.8.2000, S. 19.

<sup>(3)</sup> ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 58.

<sup>(4)</sup> ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 67.

18. In Anhang VIII Nummer 1 Buchstabe a Ziffer iii der Verordnung ist Folgendes festgelegt: „Die mengenmäßige Angabe ist nicht erforderlich a) für eine Zutat oder Zutatenklasse, (...) iii) die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet wird;“.

Diese Bestimmung ist nicht als Ausnahmeregelung ausschließlich für „Aromen“ im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(1)</sup> zu verstehen. Sie gilt für alle Zutaten (oder Zutatenklassen), die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung in Lebensmitteln verwendet werden (beispielsweise Knoblauch, Kräuter oder Gewürze).

„Kleine Mengen“ sind in der Verordnung nicht definiert. Dies sollte im Einzelfall bewertet werden.

Beispiele: Knoblauchbrot, Chips mit Krabbenaroma, Chips mit Hühnerfleischaroma.

19. Anhang VIII Nummer 1 Buchstabe a Ziffer iv der Verordnung lautet wie folgt: „Die mengenmäßige Angabe ist nicht erforderlich a) für eine Zutat oder Zutatenklasse, (...) iv) die, obwohl sie in der Bezeichnung des Lebensmittels vorkommt, für die Wahl des Verbrauchers im Land der Vermarktung nicht ausschlaggebend ist, weil unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung des betreffenden Lebensmittels nicht wesentlich sind oder es nicht von ähnlichen Lebensmitteln unterscheiden“.

Diese Bestimmung sieht eine Ausnahme vom QUID-Erfordernis in den Fällen vor, in denen die Menge einer in der Bezeichnung eines Lebensmittels genannten Zutat die Kaufentscheidung des Verbrauchers nicht beeinflusst.

Die Ausnahmeregelung gilt nur, wenn die Zutat oder die Zutatenklasse in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt wird. Sie gilt auch, wenn die in der Bezeichnung des Lebensmittels verwendete Formulierung auf verschiedenen Seiten der Verpackung wiederholt wird. Nicht zur Anwendung kommen sollte sie, wenn die Bezeichnung der Zutat hervorgehoben wird, insbesondere, wenn sie an anderer Stelle als in der Bezeichnung des Lebensmittels zusammen mit Hinweisen, die die Aufmerksamkeit des Käufers auf das Vorhandensein dieser Zutat lenken, genannt wird.

Beispiele für Lebensmittel, die unter diese Ausnahmeregelung fallen können:

- Malz-Whiskey/Whisky und ähnliche Produkte wie Weizen-Wodka,
- Liköre, in deren Bezeichnung lediglich die für die Geschmacksgebung verwendete Zutat genannt wird,
- Tresterbrände, Obstbrände, Brände (mit der vorangestellten Bezeichnung der Frucht), die durch Mazeration und Destillieren gewonnen werden, sowie Geist (mit der Bezeichnung der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs) im Sinne von Anhang II, Nummern 6, 9, 16 und 17 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(2)</sup>,
- Sojasoße,
- Salzstangen,
- Mohnsticks,
- Sesamsticks,
- Knuspermais,
- Honigbier.

20. In Anhang VIII Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung ist Folgendes festgelegt: „Die mengenmäßige Angabe ist nicht erforderlich b) wenn in speziellen Unionsbestimmungen die Menge der Zutat oder der Zutatenklasse präzise festgelegt, deren Angabe in der Kennzeichnung aber nicht vorgesehen ist“.

Es gibt keine Unionsbestimmungen, die die genaue Menge einer Zutat, aber nicht deren Angabe in der Kennzeichnung vorsehen. Anhang VIII Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung verlangt eine „präzise“ Mengenangabe. Daher sollte es keine Ausnahme von dieser Bestimmung begründen, wenn für eine Zutat eine Mindestmenge festgelegt ist.

21. In Anhang VIII Nummer 1 Buchstabe c der Verordnung heißt es: „Die mengenmäßige Angabe ist nicht erforderlich c) in den in Anhang VII Teil A Nummern 4 und 5 genannten Fällen.“

22. In Anhang VII Teil A Nummer 4 der Verordnung ist Folgendes festgelegt: „Obst, Gemüse oder Pilze, von denen keines nach seinem Gewichtsanteil deutlich dominiert und die mit potenziell veränderlichen Anteilen in einer Mischung als Zutat für ein Lebensmittel verwendet werden, können im Zutatenverzeichnis unter der Bezeichnung ‚Obst‘, ‚Gemüse‘ oder ‚Pilze‘ zusammengefasst werden, gefolgt von der Wendung ‚in veränderlichen Gewichtsanteilen‘, wobei unmittelbar danach die vorhandenen Obst-, Gemüse- oder Pilzsorten aufzuführen sind. In diesen Fällen wird die Mischung gemäß Artikel 18 Absatz 1 nach dem Gewichtsanteil der Gesamtheit der vorhandenen Obst-, Gemüse- oder Pilzsorten im Zutatenverzeichnis aufgeführt“.

<sup>(1)</sup> ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34.

<sup>(2)</sup> ABl. L 39 vom 13.2.2008, S. 16.

In diesem Fall ist nicht für jeden Bestandteil der Mischung eine QUID erforderlich, wenn keiner der Bestandteile nach seinem Gewichtsanteil deutlich dominiert und davon auszugehen ist, dass das Mengenverhältnis der Bestandteile variiert.

23. In Anhang VII Teil A Nummer 5 der Verordnung heißt es wie folgt: „Mischungen aus Gewürzen oder Kräutern, die sich in ihrem Gewichtsanteil nicht wesentlich unterscheiden, können in einer anderen Reihenfolge aufgezählt werden, sofern das Verzeichnis der Zutaten eine Wendung wie ‚in veränderlichen Gewichtsanteilen‘ enthält.“

In diesem Fall ist nicht für jeden Bestandteil der Mischung eine QUID erforderlich, wenn keiner der Bestandteile nach seinem Gewichtsanteil deutlich dominiert.

24. In Anhang VIII Nummer 2 der Verordnung ist Folgendes festgelegt: „Artikel 22 Absatz 1 Buchstaben a und b gelten nicht für a) Zutaten oder Zutatenklassen, die unter die Angabe ‚mit Süßungsmittel(n)‘ oder ‚mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)‘ fallen, wenn diese Angabe gemäß Anhang III in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels erscheint; oder b) zugesetzte Vitamine und Mineralstoffe, wenn diese Stoffe in eine Nährwertdeklaration aufgenommen werden müssen.“

Vom QUID-Erfordernis gemäß Artikel 22 Absatz 1 Buchstaben a und b sollten analog zugesetzte Nährstoffe oder sonstige Stoffe mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung ausgenommen werden, bei denen es sich um die Zutaten von Nahrungsergänzungsmitteln handelt, für die die Nährstoffangaben gemäß Artikel 8 der Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> gemacht werden.

#### 4. Darstellungsformen der QUID

25. In Anhang VIII Nummer 3 Buchstabe a der Verordnung heißt es: „Die Angabe der Menge einer Zutat oder Zutatenklasse erfolgt a) als Prozentsatz der Menge der Zutat bzw. Zutaten zum Zeitpunkt ihrer Verwendung.“

Die anzugebende Menge der Zutaten wird zum Zeitpunkt ihrer Verwendung anhand der Rezeptanweisungen berechnet, d. h. auf die gleiche Weise, wie die Reihenfolge im Zutatenverzeichnis festgelegt wird (Artikel 18 Absatz 1 der Verordnung).

26. In Anhang VIII Nummer 4 der Verordnung sind mehrere Ausnahmen von dem unter Nummer 3 Buchstabe a festgelegten Grundsatz aufgeführt, insbesondere für Lebensmittel, deren Feuchtigkeitsgehalt infolge ihrer Behandlung reduziert ist, für flüchtige Zutaten sowie Lebensmittel und Zutaten in konzentrierter oder getrockneter Form.

#### Konkret

27. bestimmt Anhang VIII Nummer 4 Buchstabe a der Verordnung: „Abweichend von Nummer 3 a) ist die Menge bei Lebensmitteln, denen infolge einer Hitzebehandlung oder einer sonstigen Behandlung Feuchtigkeit entzogen wurde, als Prozentsatz auszudrücken, der der Menge der verarbeiteten Zutat oder Zutaten, bezogen auf das Enderzeugnis, entspricht, es sei denn, diese Menge oder die in der Kennzeichnung angegebene Gesamtmenge aller Zutaten übersteigt 100 %; in diesem Fall erfolgt die Angabe nach Maßgabe des Gewichts der für die Zubereitung von 100 g des Enderzeugnisses verwendeten Zutat bzw. Zutaten;“.

Die QUID für Lebensmittel, deren Feuchtigkeitsanteil nach der Herstellung geringer ist (etwa Kuchen, Kekse, Pasteten, trockengepökeltes Fleisch), muss der Zutatenmenge zum Zeitpunkt der Zubereitung, ausgedrückt als prozentualer Mengenteil am Enderzeugnis, entsprechen. Beispiel:

Im Fall von „Butterkeksen“, bei denen die QUID nur für Butter erforderlich ist, ist die Menge folgendermaßen zu berechnen:

Gewicht der Zutaten:

Mehl: 100 g

Zucker: 40 g

Butter: 50 g

Eier: 10 g

Gesamtgewicht der Zutaten bei der Zubereitung: 200 g

Gesamtgewicht des Enderzeugnisses nach dem Backen: 170 g

Berechnung der QUID für Butter in Prozent:  $(50/170) \cdot 100 = 29,4 \%$  Butter

Da die Berechnung der QUID für Butter einen Wert unter 100 % ergibt, muss diese QUID in Prozent des Enderzeugnisses ausgedrückt werden (d. h. 29,4 %).

<sup>(1)</sup> ABl. L 183 vom 12.7.2002, S. 51.

Übersteigt die QUID indessen bezogen auf das Enderzeugnis 100 %, muss sie nach Maßgabe des Gewichts der Zutaten angegeben werden, die verwendet wurden, um 100 g des Enderzeugnisses herzustellen. Beispiel:

Für ein getrocknetes Fleischerzeugnis (Salami) aus Schweinefleisch, für das nur die QUID für Schweinefleisch verlangt wird, müsste die Berechnung folgendermaßen aussehen:

Gewicht der Zutaten:

Schweinefleisch: 120 g

Salz: 4,1 g

Milchpulver: 3 g

Sonstige Zutaten: 2,9 g

Gesamtgewicht der Zutaten bei der Zubereitung: 130 g

Gesamtgewicht des Enderzeugnisses: 100 g

Berechnung der QUID für Schweinefleisch in Prozent:  $(120/100) \cdot 100 = 120 \%$  Schweinefleisch

Da die QUID für Schweinefleisch mehr als 100 % beträgt, muss der Prozentsatz durch eine Angabe ersetzt werden, die sich auf das Gewicht des für die Zubereitung von 100 g Salami verwendeten Schweinefleisches bezieht (d. h. die QUID könnte wie folgt ausgedrückt werden: „Für die Herstellung von 100 g Salami wurden 120 g Schweinefleisch verwendet“).

28. Anhang VIII Nummer 4 Buchstabe b der Verordnung bestimmt: „Abweichend von Nummer 3 (...) b) wird die Menge der flüchtigen Zutaten nach Maßgabe ihres Gewichtsanteils am Enderzeugnis angegeben;“.

Die QUID für flüchtige Zutaten (z. B. Weinbrand in Kuchen oder Pudding) muss sich auf die Zutatenmenge zum Zeitpunkt der Zubereitung, ausgedrückt als prozentualer Gewichtsanteil am Enderzeugnis, beziehen.

29. Anhang VIII Nummer 4 Buchstabe c der Verordnung lautet: „Abweichend von Nummer 3 (...) c) kann die Menge derjenigen Zutaten, die in konzentrierter oder getrockneter Form verwendet und während der Herstellung in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführt werden, nach Maßgabe ihres Gewichtsanteils vor der Konzentration oder der Trocknung angegeben werden;“.

Diese Ausnahmeregelung ist in Verbindung mit Anhang VII Teil A Nummer 2 der Verordnung zu lesen: „In konzentrierter oder getrockneter Form verwendete und bei der Herstellung in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführte Zutaten/Können nach Maßgabe ihres Gewichtsanteils vor der Eindickung oder vor dem Trocknen im Verzeichnis angegeben werden“. Wenn ein Lebensmittelunternehmer die Zutaten unter Inanspruchnahme von Anhang VII Teil A Nummer 2 aufführt, muss er dabei auch die QUID gemäß den Bestimmungen des Anhangs VIII Nummer 4 Buchstabe c aufführen.

30. Anhang VIII Nummer 4 Buchstabe d der Verordnung bestimmt: „Abweichend von Nummer 3 (...) d) kann die Menge der Zutaten bei konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln, denen Wasser zugefügt werden muss, nach Maßgabe ihres Gewichtsanteils im in seinen ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnis angegeben werden.“

Diese Ausnahmeregelung ist in Verbindung mit Anhang VII Teil A Nummer 3 der Verordnung zu lesen: „Zutaten, die in konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln verwendet werden, denen Wasser zugesetzt werden muss, um sie in ihren ursprünglichen Zustand zurückzuführen/Können in der Reihenfolge der Anteile an dem in seinen ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnis aufgezählt werden, sofern das Zutatenverzeichnis eine Wendung wie ‚Zutaten des in seinen ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnisses‘ oder ‚Zutaten des gebrauchsfertigen Erzeugnisses‘ enthält“. Wenn ein Lebensmittelunternehmer die Zutaten unter Inanspruchnahme von Anhang VII Teil A Nummer 3 aufführt, muss er dabei auch die QUID gemäß den Bestimmungen des Anhangs VIII Nummer 4 Buchstabe d aufführen.

31. Die QUID sollte sich auf die Zutaten, wie sie im Zutatenverzeichnis angegeben sind, beziehen. Beispielsweise sollte sich die mengenmäßige Angabe der durch Bezeichnungen wie „Huhn“, „Milch“, „Ei“ oder „Banane“ angegebenen Zutaten auf deren rohe/vollständige Form beziehen, da die verwendeten Bezeichnungen keinen Hinweis auf eine erfolgte Behandlung enthalten und daher vermuten lassen, dass die Erzeugnisse in ihrer rohen/vollständigen Form verwendet wurden. Zutaten, aus deren Bezeichnung hervorgeht, dass sie nicht in roher/vollständiger Form verwendet wurden, wie z. B. „Brathuhn“, „Milchpulver“ oder „kandierte Früchte“, sind wie üblich mengenmäßig aufzuführen.

32. Gemäß Anhang VII Teil A Nummer 1 der Verordnung müssen zugefügtes Wasser und flüchtige Zutaten nach Maßgabe ihres Gewichtsanteils am Enderzeugnis angegeben werden. Das gilt jedoch nicht für zugefügtes Wasser, das nicht mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses entspricht. Diese Ausnahme gilt nicht für Fleisch, Fleischzubereitungen, unverarbeitete Fischereierzeugnisse und unverarbeitete Muscheln.

Aus Gründen der Kohärenz muss eine unter 5 % liegende Menge zugefügten Wassers jedoch bei der Berechnung der QUID von Zutaten eines Lebensmittels berücksichtigt werden, dem Wasser zugefügt wurde.

33. Die in der Kennzeichnung angegebenen Mengen bezeichnen die mittlere Menge der anzugebenden Zutat oder Zutatenklasse. Unter der mittleren Menge ist diejenige Menge der Zutat oder Zutatenklasse zu verstehen, die bei Einhaltung der Rezeptanweisungen und einer guten Herstellungspraxis Verwendung findet, wobei die Schwankungen innerhalb der guten Herstellungspraxis zu berücksichtigen sind.

**5. Anbringung der QUID in der Kennzeichnung**

34. Bei der QUID handelt es sich um eine obligatorische Angabe gemäß Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung, die nach Maßgabe des Artikels 13 („Darstellungsform der verpflichtenden Angaben“) anzubringen ist.
35. In Anhang VIII Nummer 3 Buchstabe b der Verordnung heißt es wie folgt: „Die Angabe der Menge einer Zutat oder Zutatenklasse (...) b) erscheint entweder in der Bezeichnung des Lebensmittels selbst oder in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Zutatenverzeichnis zusammen mit der betreffenden Zutat oder Zutatenklasse.“
36. Im Fall von Zutatenklassen, die nicht in Anhang VII Teil B genannt sind und somit nicht als solche im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden können, ist die QUID in der Bezeichnung des Lebensmittels selbst oder in ihrer unmittelbaren Nähe aufzuführen.
37. Für Lebensmittel, die gegenwärtig von der Angabe einer Zutatenliste ausgenommen sind, ist die QUID in der Bezeichnung des Lebensmittels selbst oder in ihrer unmittelbaren Nähe aufzuführen, es sei denn, in der Kennzeichnung wurde freiwillig ein Zutatenverzeichnis angebracht. In diesem Fall kann die QUID im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden.
-