

<b>Merkblatt</b> <b>QUID-Regelung / Mengenkennzeichnung von Zutaten</b> § 8 Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung (LMKV)	
<b>Warum</b>	✓ Bessere Information des Verbrauchers über die wertgebende / kaufentscheidende Zutat
<b>Wann</b>	✓ Deutschland: ab 01. Januar 2001 ✓ unbegrenzter Abverkauf der bis 31.12.00 hergestellten und gekennzeichneten Ware
<b>Wer</b>	✓ Alle Lebensmittel in Fertigpackungen mit mehr als einer Zutat
<b>Wer nicht</b>	✓ Monoprodukte (nur eine Zutat) ✓ lose Ware in Bedienung (Thekenware) ✓ Honig; Kakao und Kakaoerzeugnisse; Kaffee- und Zichorienextrakte ✓ Lebensmittel, die an Weiterverarbeiter geliefert werden
<b>Was</b>	✓ Kaufentscheidende Zutaten, Klasse von Zutaten (Anlage 1 LMKV), Zutatengattung (z.B. Fleisch, Früchte, Nüsse)
<b>Wenn</b>	Kaufentscheidende Zutat: ✓ in Verkehrsbezeichnung genannt ✓ vom Verbraucher mit Verkehrsbezeichnung in Verbindung gebracht (Verkehrsbezeichnung deutet auf Zutat hin (z.B. Bienenstich: Mandeln oder Nüsse im Belag) ✓ mit Bild, Wort, Graphik bestimmte Zutat hervorgehoben ✓ Menge der Zutat wichtig zur Unterscheidung von verwechselbaren Erzeugnissen
<b>Nicht wenn</b>	✓ 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)
<b>Was nicht</b>	✓ Scheinzutaten (z.B. Teegebäck, Bierschinken, Schinkenbrot; Zutat genannt, aber nicht im Produkt enthalten) ✓ natürliche Bestandteile von Lebensmitteln
<b>Wie</b>	✓ 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 ursprünglichen Zustand: Gewichtsanteil vor Eindickung oder Trocknung
<b>Wo</b>	✓ in der Verkehrsbezeichnung ✓ in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung ✓ im Zutatenverzeichnis (außer Zutatengattungen, für die kein Klassenname nach Anlage 1 LMKV vorhanden (z.B. Fleisch, Nüsse, Früchte)

#### **Berechnungsbeispiele Fleischerzeugnisse:**

##### Jagdwurst (81 % Fleisch)

82,5 kg Schweinefleisch  
5 kg Geflügelfleisch  
17,5 kg Eisschnee  
2,4 kg Zutaten (Gewürze; Salz)

$\frac{87,5 \text{ kg Fleisch} \times 100}{107,4 \text{ kg Rohmaterial}} = 81,47 \%$

##### Salami (128 g Fleisch je 100 g Salami)

30 kg Rindfleisch  
70 kg Schweinefleisch  
3 kg Nitritpökelsalz  
1 kg Zutaten (Gewürze, Zucker, etc.)  
104 kg Rohmaterial  
minus 26 kg Trocknungsverlust

78 kg Verkaufsgewicht

$\frac{100 \text{ kg Fleisch} \times 100}{78 \text{ kg Verkaufsgewicht}} = 128,2 \%$