

*Leitfaden*

*zur mengenmäßigen Zutaten-*

*Kennzeichnung (QUID)*

## INHALT

	<b>Seite</b>
Vorwort	<b>3</b>
Erläuterungen	<b>4</b>
Allgemeine Leitlinien für die Umsetzung des Grundsatzes der mengenmäßigen Angabe der Lebensmittelzutaten (QUID), ergänzt um Hinweise zur mengenmäßigen Zutaten-Kennzeichnung bei Produkten der Feinkostindustrie	<b>7</b>
Auszug aus Richtlinie 97/4/EG zur Änderung der Kennzeichnungs-Richtlinie: Artikel 7 Mengenmäßige Zutaten-Kennzeichnung	<b>25</b>
Richtlinie 1999/1 WEG über Ausnahmen von Artikel 7 der Richtlinie 79/112/EWG	<b>27</b>
Auszug aus Verordnung zur Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und andere lebensmittelrechtlicher Verordnungen (Stand: 14. Oktober 1999):	<b>30</b>

## Vorwort

Die Pflicht zur mengenmäßigen Kennzeichnung bestimmter wertbestimmender oder sonst bedeutsamer Zutaten (QUID = Quantitative Ingredient Declaration) entspricht dem Bestreben, den ungehinderten Warenverkehr mit Lebensmitteln in der Europäischen Union zu erleichtern. Die europäischen Verbraucher sollen durch Information über die - wesentliche - Zusammensetzung der Produkte die Möglichkeit zum irrtumsfreien Erwerb aller in der Europäischen Union in Verkehr gebrachten Lebensmittel erhalten.

Diese im Prinzip einleuchtende Idee hat zu einer gesetzlichen Regelung geführt, die eine Vielzahl von Fragen und Interpretationsmöglichkeiten aufwirft und bereits vor ihrer Umsetzung in nationales Recht die Europäische Kommission zur Erarbeitung *Allgemeiner Leitlinien für die Umsetzung des Grundsatzes der mengenmäßigen Angaben der Lebensmittelzutaten* und zu einer Ergänzungsrichtlinie veranlaßt hat.

Mit diesem Leitfaden wollen wir unseren Mitgliedern den Einstieg in die mengenmäßige Zutaten-Kennzeichnung erleichtern. Soweit sich aus dem Studium der Unterlagen weitere Fragen ergeben gilt: Bitte wenden Sie sich jederzeit gern an Ihren Verband!

An dieser Stelle danken wir ganz herzlich den Damen und Herren aus den Mitgliedsfirmen, die uns bei der Ausarbeitung dieser Unterlage unterstützt haben.'

Bonn, im Juli 1999

BUNDESVERBAND DER DEUTSCHEN FEINKOSTINDUSTRIE E.V.

## ERLÄUTERUNGEN

Die mengenmäßige Zutaten-Kennzeichnung (QUID) ist gemäß der Richtlinie 97/4/EG in Europa für alle nach dem 14. Februar 2000 etikettierten Lebensmittel zwingend vorgesehen. Der Entwurf des Bundesgesundheitsministeriums zur Umsetzung dieser Regelung sieht allerdings für in Deutschland vermarktete Erzeugnisse als Umstellungstermin den 31. Dezember 2000 vor.

Als Auslegungshilfe zur Entscheidung der Frage, welche Zutaten zukünftig zu kennzeichnen sind, hat der Ständige Lebensmittelausschuss der Europäischen Kommission *Allgemeine Leitlinien* erarbeitet, die den komplizierten Prüfungsweg für die Praxis veranschaulichen sollen. Diese *Allgemeinen Leitlinien* sind nachstehend abgedruckt. Es handelt sich hierbei um Empfehlungen, nicht um Auslegungsvorschriften!

Der Produktionsausschuss des Bundesverbandes der Deutschen Feinkostindustrie hat diese *Allgemeinen Leitlinien* auf Produkte der Feinkostindustrie angewandt und weitere Stellungnahmen und Praxis-Beispiele erarbeitet: Sie sind als „Anmerkung des Bundesverbandes der deutschen Feinkostindustrie“ bezeichnet und in grau unterlegten Kästen zusammengefasst, die an jeweils passender Stelle in die *Allgemeinen Leitlinien* eingefügt sind.'

Den *Allgemeinen Leitlinien* der Europäischen Kommission haben wir eine kurze Übersicht „QUID AUF EINEN BLICK“ und ein Prüfungsschema vorangestellt, um Ihnen den Einstieg in die Lektüre zu erleichtern.

Der Text des zu Grunde liegenden Artikel 7 der Richtlinie 97/4 über die mengenmäßige Zutaten-Kennzeichnung, die Ergänzungs-Richtlinie über Ausnahmen von Artikel 7 der Richtlinie 79/112/EWG und der Entwurf der 7. Verordnung zur Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (§ 8 LMKV), minder das europäische Recht in nationales Recht umgesetzt werden soll, ergänzen die Zusammenstellung.

Die Kennzeichnungsbeispiele sind auf der Basis heutiger Information um das neue Kennzeichnungsrecht nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt. Eine Haftung des Verbandes kann gleichwohl nicht übernommen werden.

## Q U I D AUF EINEN BLICK:

Mengenmäßige Zutaten-Kennzeichnung (Angabe des Prozentanteils bestimmter namengebender, charakteristischer, auf dem Etikett hervorgehobener oder sonst kaufentscheidender Zutaten) auf Fertigpackungen für Retail- und GV-Bereich in Deutschland voraussichtlich **ab 1. Januar 2001** zwingend (in Europa schon ab 14.02.2000!)

Mengenmäßige Zutaten-Kennzeichnung (QUID) erforderlich, wenn

- Zutat in Verkehrsbezeichnung genannt,
- - Verkehrsbezeichnung auf Zutat hindeutet,
- - Zutat auf dem Etikett graphisch, bildlich oder durch Worte hervorgehoben wird,
- Zutat für Charakterisierung und Unterscheidung von anderen Lebensmitteln bedeutsam,

es sei denn,

- Angabe des Abtropfgewichts vorgeschrieben,
- Mengenangabe durch andere Rechtsvorschrift vorgeschrieben,
- Zutat in geringer Menge zur Geschmacksgebung verwendet,
- Zutat, obwohl in der Verkehrsbezeichnung genannt, nicht kaufentscheidend,
  - weil unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung des Lebensmittels nicht wesentlich sind oder
  - es nicht von ähnlichen Lebensmitteln unterscheiden.

Die Mengen-Kennzeichnung kann in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung oder im Zutatenverzeichnis erfolgen.

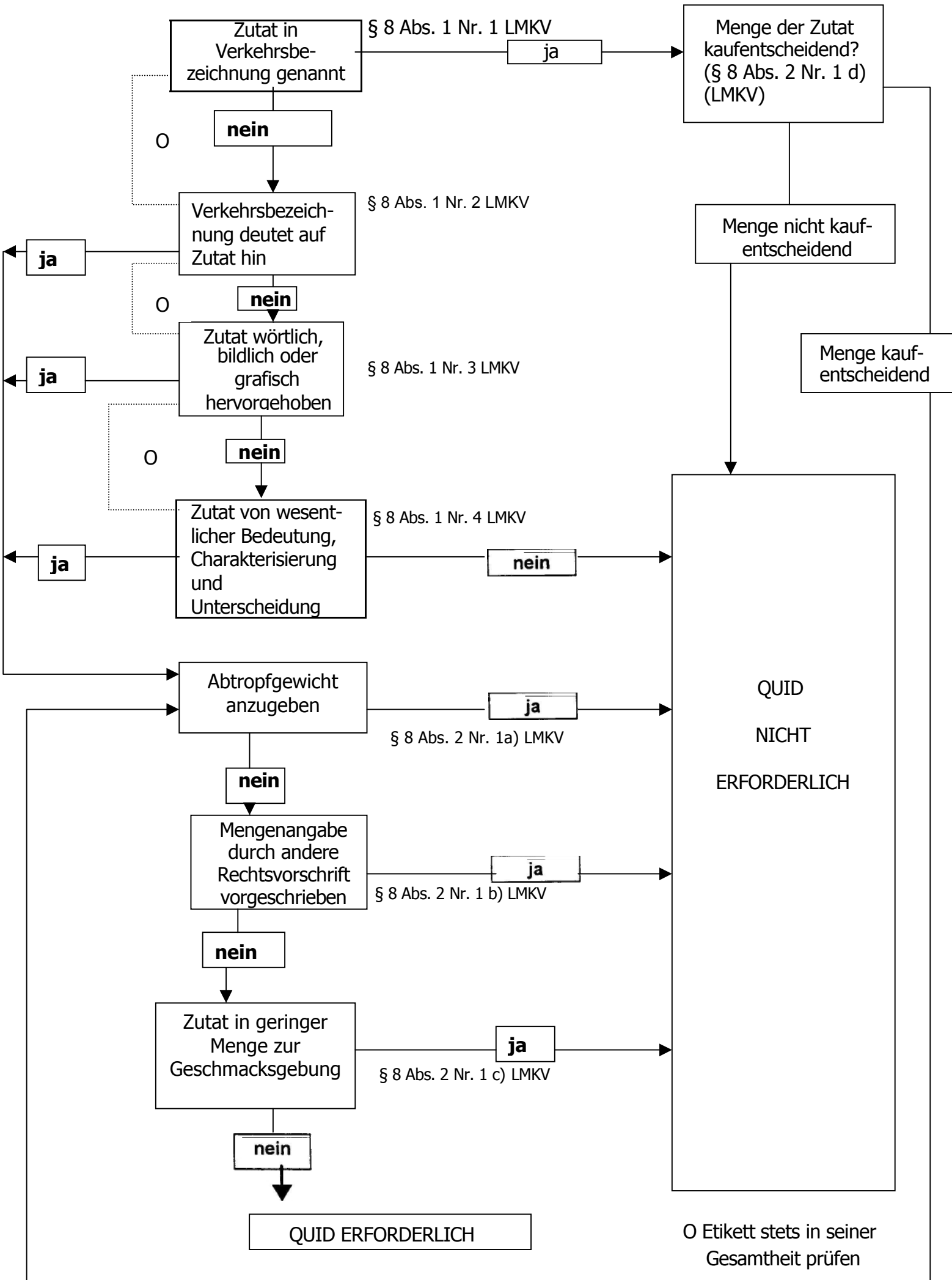
Die namengebende Zutat wird regelmäßig zu kennzeichnen sein, weitere Zutaten nur im Ausnahmefall

Stets ist zu prüfen, ob die Befreiung von der Mengen-Kennzeichnung in Anspruch genommen werden kann. Dies dürfte bei vielen Produkten der Feinkostindustrie der Fall sein, weil entweder die Zutat nur in kleiner Menge zur Geschmacksgebung eingesetzt wird oder die Menge der Zutat weder charakteristisch noch kaufentscheidend ist.

Die Verpflichtung zur Mengenangabe des Fisch- oder Fleischanteils auf Grund spezieller Vorschriften (§ 9 LMKV und § 3 FleischV) fällt mit Umsetzung der QUID-Regelungen in das nationale Recht weg. Ob der jeweilige Anteil nach neuem Recht prozentual zu kennzeichnen ist, muss jeweils deklarationsbezogen geprüft werden.

Hinweise wie „Serviervorschlag“ befreien nicht von der Prüfung, ob auf dem Etikett dekorativ zusammengestellte Zutaten (Rohstoffe) QUID auslösen.

QUID - Prüfungsschema



# Europäische Kommission

## *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*

### Vorbemerkungen

1. Dieses Papier wurde im Einvernehmen zwischen den zuständigen Dienststellen der Kommission und den Vertretern der Mitgliedstaaten in der Absicht erstellt, informelle Leitlinien für die Umsetzung der Bestimmungen über die mengenmäßige Angabe der Zutaten (QUID) bereitzustellen, die Artikel 7 der Richtlinie 79/112/EWG in der Fassung der Richtlinie 97/4/EG enthält.
2. Die angegebenen Beispiele dienen ausschließlich der Erläuterung.
3. Die hier vorgelegten Leitlinien und Beispiele dürfen nicht als offizielle Auslegung der Rechtsvorschriften angesehen werden, für die nur die Justiz zuständig ist, nämlich die nationalen Gerichte und der Gerichtshof der Europäischen Gemeinschaft.

## GELTUNGSBEREICH DER MENGENMÄSSIGEN ANGABE DER ZUTATEN (QUID)

### **Allgemeine Geltung**

1. Die mengenmäßige Angabe der Lebensmittelzutaten (QUID) ist grundsätzlich für alle Lebensmittel, Getränke eingeschlossen, verbindlich, die mehr als eine Zutat enthalten. Jedoch sind bestimmte Ausnahmen vorgesehen.
2. Auch Erzeugnisse, die gegenwärtig von der Angabe eines Zutatenverzeichnisses freigestellt sind, fallen unter diese Regelung; für solche Lebensmittel ist die Menge der Zutat in der Verkehrsbezeichnung oder in deren unmittelbarer Nähe anzugeben, sofern die Etikettierung nicht freiwillig ein Zutatenverzeichnis enthält, in welchem Falle die Menge in dem Verzeichnis angegeben werden kann. Im Gegensatz hierzu gilt die mengenmäßige Angabe der Zutaten (QUID) nicht für Lebensmittel, die auf Gemeinschaftsebene geregelt sind und (noch) nicht unter die Richtlinie 79/112/EWG fallen, wie z.B. die von der Richtlinie 73/241/EWG erfassten Lebensmittel (Kakao- und Schokoladeerzeugnisse).

### Anmerkungen des Bundesverbandes der deutschen Feinkostindustrie

Diese Forderung betrifft auch Erzeugnisse, die gemäss § 3 Abs. 2 LMKV kein Zutatenverzeichnis tragen müssen (z.B. Kleinverpackungen). Darf dagegen das Zutatenverzeichnis gemäss § 3 Abs. 4 LMKV auf der Packung entfallen und statt dessen in begleitenden Geschäftspapieren enthalten sein, so kann die Mengenkennzeichnung (QUID) dort erscheinen, sich also auf die Geschäftspapiere beschränken.

Diese Forderung gilt nicht für sog. Monoprodukte, also Erzeugnisse, die aus nur einer Zutat bestehen und aus diesem Grund kein Zutatenverzeichnis tragen müssen (z. B. abgefülltes Tomatenmark, Speiseöl).

3. Nach Artikel 12 der Richtlinie 79/112/EWG können die Mitgliedstaaten selbst entscheiden, welche der Etikettierungsregelungen sie gegebenenfalls auf nicht vorverpackte oder für den direkten Verkauf vorverpackte Lebensmittel anwenden wollen. Diese Bestimmung gilt auch für die mengenmäßige Angabe der Zutaten (QUID) für solche Lebensmittel.
4. Die Pflicht zur mengenmäßigen Angabe der Zutaten (QUID) betrifft nicht die in den Lebensmitteln natürlich vorhandenen Bestandteile, die nicht als Zutaten hinzugefügt wurden, wie beispielsweise Koffein (in Kaffee), Vitamine und Mineralien (in Fruchtsäften).



DIE MENGENMÄSSIGE ANGABE DER ZUTATEN (QUID) IST IN FOLGENDEN FÄLLEN ERFORDERLICH:

<i>„...wenn die betreffende Zutat oder Zutatenklasse in der Verkehrsbezeichnung genannt ist oder normalerweise vom Verbraucher mit dieser Verkehrsbezeichnung in Verbindung gebracht wird“</i>	Artikel 7 Absatz 2 Buchstabe a, Richtlinie 97/4/EG
--	--

§ 8 Abs. 1

Nr.1 und Nr. 2  
LMKV (neu)

5. Nach dem ersten Teil dieser Bestimmung ist eine mengenmäßige Angabe der Zutaten (QUID) vorgeschrieben,

a) wenn die betreffende Zutat in der Verkehrsbezeichnung genannt ist

(z.B.: „Pizza mit Schinken und Pilzen“, „Erdbeerjoghurt“, „Lachsmousse“) "

<sup>1</sup> in diesen Fällen ist die mengenmäßige Angabe der unterstrichenen Zutaten vorgeschrieben

oder

(b) wenn die betreffende Zutatenklasse in der Verkehrsbezeichnung genannt ist

(z.B.: „Vegetable pasty“ (Gemüsepastete), „Fish cakes“ (Fischstäbchen), „Nut loaf“ (eine Art Nussbrot) oder „Fruit pie“ (gedeckter Obstkuchen))

\* in diesen Fällen ist die mengenmäßige Angabe nur für den Gesamtgehalt an Gemüse, Fisch, Nüssen oder Früchten vorgeschrieben.

Unter Zutatenklasse sind die allgemeinen Begriffe zu verstehen, deren Verwendung gemäß Anhang 1 der Richtlinie 79/112/EWG als Zutatenbezeichnung genehmigt ist, und jeder ähnliche Begriff, der zwar nicht als für Zutaten genehmigte Bezeichnung im Zutatenverzeichnis aufgeführt ist, aber von Rechts wegen oder üblicherweise in der Bezeichnung eines Lebensmittels verwendet wird.

Traditionellerweise gibt es in den Mitgliedstaaten Lebensmittel, deren Bezeichnung auf Zutaten Bezug nimmt, die nicht darin vorhanden sind. In diesem Fall besteht die Verpflichtung zur QUID nicht. Hierzu zählen außer den Bezeichnungen, die in der geänderten Fassung der in Anwendung der Verordnung (EWG) Nr. 1898/87 über den Schutz der Bezeichnung der Milch und Milcherzeugnisse erlassenen Entscheidung der Kommission vom 28. Oktober 1988 aufgeführt sind, auch die folgenden „water biscuit“, „Leberkäse“, „Teegebäck“, „Schinkenbrot“, „Caviar d'aubergines“. Dieser Klasse ist allerdings nur eine äußerst beschränkte Anzahl von Lebensmitteln zuzuordnen.

Erscheint eine zusammengesetzte Zutat in der Bezeichnung (z.B.: Keks mit Cremefüllung), so ist der Prozentsatz der zusammengesetzten Zutat anzugeben. Wird eine Zutat der zusammengesetzten Zutat genannt, so ist auch deren Prozentsatz anzugeben (z.B.: Keks mit Eiercremefüllung).

## Anmerkungen des Bundesverbandes der deutschen Feinkostindustrie

Die Forderung; auch den Prozentsatz der Zutat einer zusammengesetzten Zutat zu nennen (im Beispielsfall Ei-Anteil der Eiercreme-Füllung), findet weder im Gesetzeswortlaut eine direkte Stütze noch dürfte eine so detaillierte Angabe für den Verbraucher von Bedeutung sein. Außerdem würde für den Verbraucher nicht klar, dass der Prozentanteil der Zutat einer zusammengesetzten Zutat auf das Gesamtprodukt zu beziehen ist. Bei den zusammengesetzten Zutaten Fleischbrät, Mayonnaise wird eine prozentuale Angabe des Fleisch- oder Ölanteils nicht erforderlich sein. Bei Zutaten wie Sahnesoße, Joghurt-Creme ist im Einzelfall zu entscheiden, ob für den Sahne- bzw. Joghurt-Anteil QUID erforderlich ist.

Die Frage, ob eine in der Verkehrsbezeichnung genannte Zutat oder Zutatengruppe, quantitativ zu deklarieren ist, hängt davon ab, ob sie für die Wahl des Verbrauchers ausschlaggebend ist (Grundlage der Kaufentscheidung zwischen vergleichbaren Lebensmitteln). Dies ist nicht der Fall, wenn unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung des Lebensmittels nicht wesentlich sind oder es nicht von ähnlichen Lebensmitteln unterscheiden (siehe unter Art. 7 Abs. 3 a Randnr. Nr. 19). Bei Feinkostsalaten dürfte es aus systematischen Gründen zweckmäßig sein, regelmäßig die Haupt- oder Basiszutat prozentual anzugeben. Im Fall von Feinkostsoßen ist zu prüfen, ob eine in der Verkehrsbezeichnung genannte Zutat in kleiner Menge zur Geschmacksgebung oder zu anderen Zwecken zugesetzt wurde. Je nach Einzelfall kann QUID erforderlich sein.

Beispiele:

**Verkehrsbezeichnung**      **Mengenmäßige Angabe der Zutaten (QUID) für:**

*Fleischsalat*

Fleischbrät

*Heringssalat*

Hering

*Eiersalat*

Eier

*Käsesalat'*

„Käse. Sofern mehrere Käsesorten in der Zutatenliste getrennt aufgeführt werden, können diese entweder jeweils mit Prozentangabe versehen oder zusammengefasst in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung als „Käse“ mengenmäßig deklariert werden“.

*Gemüsesalat*

Gemüse in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung oder aufgeschlüsselt in der Zutatenliste.

*Tomatenkelchbup*

„Tomatenmark“ Sofern mehrere Zutaten aus Tomaten (z.B. Tomatenmark und einfach konzentriertes Tomatenmark) in der Zutatenliste getrennt aufgeführt werden, können diese entweder jeweils mit Prozentangabe oder zusammengefasst mit der Verkehrsbezeichnung als „Tomatenbestandteile“ mengenmäßig deklariert werden“.

Zu Verkehrsbezeichnungen mit erläuternder Unterzeile oder Ergänzung siehe Seite 19.

Diese Beispiele gelten vorbehaltlich der Prüfung, ob das Etikett weitere „QUID-Auslöser“ aufweist, also bildliche, graphische oder wörtliche Hinweise auf weitere Zutaten (s. Randnr. 7). Auch ist immer zu prüfen, ob trotz Nennung einer Zutat in der Verkehrsbezeichnung QUID nicht erforderlich ist, weil ein Ausnahmetatbestand (§ 8 Abs. 2 Nr. 1 a) - d) LMKV neu) greift (Beispiel: *Knoblauchsoße*, Knoblauch nur in kleiner Menge zur Geschmacksgebung: enthalten).

6. Im zweiten Teil dieser Bestimmung <sup>1)</sup> wird eine mengenmäßige Angabe der Zutaten für Erzeugnisse gefordert, deren Zutaten oder Zutatenklasse normalerweise vom Verbraucher mit der Verkehrsbezeichnung in Verbindung gebracht werden. Diese Bestimmung findet vermutlich Anwendung, wenn Erzeugnisse durch übliche Begriffe ohne zusätzliche beschreibende Bezeichnungen angegeben werden. Um feststellen zu können, welche Zutaten normalerweise mit einem Erzeugnis in Verbindung gebracht werden könnten, das ausschließlich durch einen üblichen Begriff bezeichnet wird, könnte es nützlich sein, die Frage zu klären, was eine zusätzliche beschreibende Bezeichnung für das betreffende Erzeugnis sein könnte, falls eine solche Bezeichnung vorgeschrieben wäre. In diesen Fällen sollte die mengenmäßige Angabe für die wichtigsten Zutaten oder für solche mit einem gewissen Wert gelten, sofern sie nicht von der Angabe freigestellt sind.

<sup>1)</sup> = § 8 Abs. 1  
Nr. 2 LMKV  
(neu)

Die Auslegung dieser Bestimmung soll nicht dazu führen, dass mit jeder Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels eine bestimmte Zutat in Verbindung gebracht wird, die demzufolge mengenmäßig anzugeben ist. So braucht beispielsweise die Menge der zur Herstellung von Cidre verwendeten Äpfel nicht angegeben zu werden. Ebensowenig hat diese Bestimmung automatisch die Pflicht zur Angabe der Fleischmenge in Erzeugnissen wie Schinken zur Folge.

Beispiele: Erzeugnis	Beispiel einer beschreibenden Bezeichnung	Mengenmäßige Angaben der Zu- taten (QUID) für:
<i>Lancashire hot pot</i>	Hammelfleisch und Kartoffeln mit Zwiebeln, Karotten und Soße	<i>Hammelfleisch</i>
<i>Chilli con carne</i>	Rinderhackfleisch mit Speisebohnen, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Chilli	<i>Rinderhackfleisch</i>
<i>Forloren skiidpadde</i>	Kalbfleisch, Fleisch- und Fischfrikadellen mit Zwiebeln, Karotten und Kirschsoße	<i>Kalbfleisch</i>
<i>Boudoir</i>	Eierbisquit	<i>Eier</i>
<i>Brandade</i>	Gericht aus Kartoffeln und Kabeljau	<i>Fisch</i>

<i>Cassoulet</i>	Gericht aus weißen Bohnen, Wurst und Fleischstücken	<i>Fleisch</i>
<i>Königinpastete</i>	Kalbsragout mit Spargel und Champignons in Blätterteig	<i>Kalbfleisch</i>
<i>Königsberger Klopse</i>	gekochte Hackfleischbällchen mit weißer Kapernsoße	<i>Fleisch</i>
<i>Gulaschsuppe</i>	Suppe mit Rindfleisch, Zwiebeln und Paprika	<i>Rindfleisch</i>
<i>Hutspot</i>	Gericht aus Karotten und Zwiebeln	<i>Karotten und Zwiebeln</i>
<i>Kaldolmar</i>	Kohlblatt, gefüllt mit Hackfleisch und Reis	<i>Fleisch</i>
<i>Kroppkakor</i>	aus Kartoffeln und Weizenmehl zubereitete Teigbällchen, gefüllt mit Geräuchertem Schweinehackfleisch	<i>Schweinefleisch</i>
<i>Janssonin kiusaus</i> <i>oder Janssons</i> <i>frestelse</i>	Gericht aus Kartoffeln und Anchovis	<i>Anchovis</i>

### **Anmerkungen des Bundesverbandes der deutschen Feinkostindustrie**

Die nachfolgenden Verkehrsbezeichnungen können auf bestimmte Zutaten hindeuten.

<b>Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Beispiel einer beschreibenden Be-</b>	<b>Mengenmäßige An-</b>
		<b>zeichnung</b>
		<b>(QUID) für:</b>
<i>Waldorfsalat</i>	Salat aus Sellerie, Äpfeln , Nüssen	Sellerie, Apfel, Nüsse'
<i>Budapester-Salat</i>	Fleischsalat mit Tomatenmark und Paprika	Fleischbrät
<i>'Mayonnaise</i> <i>'Salatmayonnaise -</i> <i>'Remoulade</i>	emulgierte Soße, Typ Öl-in-Wasser-Emulsion	Pflanzliches ÖI
<i>Jägersoße</i>	braune Soße mit Pilzen	Pilze
<i>Schaschlik Sauce</i>	Gewürzketchup zum Schaschlik	siehe Randnr. 6, 2. Absatz: kein QUID

Für Waldorfsalat wurde von den Überwachungsbehörden ein Nußanteil von mind. 8 % empfohlen. Ein Nuss-Anteil in dieser Höhe kann nicht mehr als „kleine Menge zur Geschmacksabrundung" angesehen werden. Daher wäre QUID erforderlich, Ein geringerer Nußanteil stellt eine Abweichung von der empfohlenen Rezeptur dar und ist deshalb kenntlich zu machen. Die %-Angabe des Nußanteils ist eine ausreichende Kenntlichmachung dieser Abweichung

Diese Beispiele gelten vorbehaltlich der Prüfurig, ob das Etikett weitere QUID-Auslöser" aufweist, also bildliche, graphische oder wörtliche Hinweise auf weitere Zutaten (s. Randnr. 7).

Auch ist immer zu prüfen, ob QUID nicht erforderlich ist, weil ein Ausnahmetatbestand (§ 8 Abs. 2 Nr. 1 a) - d) LMKV neu) greift (s Randnr. 11 -ff.)

**„...wenn die betreffende Zutat oder Zutaten-  
klasse auf dem Etikett durch Worte, Bilder  
oder eine graphische Darstellung  
hervorgehoben ist“**

Artikel 7 Absatz 2  
Buchstabe b,  
Richtlinie 97/4/EG

§ 8 Abs. 1  
Nr. 3  
LMKV (neu)

7. Diese Anforderung findet vermutlich Anwendung:

(i) wenn eine besondere Zutat auf dem Etikett anderweitig hervorgehoben wird als in der Verkehrsbezeichnung des betreffenden Lebensmittels, z.B. durch Hinweise wie

- „mit Huhn“
- „mit Butter zubereitet“
- „mit Sahne“

oder durch Buchstaben unterschiedlicher Größe, Farbe und/oder eines anderen Typs, um auf dem Etikett besondere Zutaten anderweitig anzugeben als in der Bezeichnung des Lebensmittels,

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

- Fisch-Terrine, bei der 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.:

- Bild oder Zeichnung einer Kuh, um aus der Molkerei stammende Zutaten hervorzuheben: Milch, Butter.

Diese Bestimmung über hervorgehobene Zutaten sollte beispielsweise in folgenden Fällen nicht angewandt werden:

- wenn ein Bild das zum Kauf angebotene Lebensmittel darstellt; wenn die bildliche Darstellung als „Serviervorschlag“ aufgemacht ist \*, sofern diese Darstellung eindeutig ist und das zum Kauf angebotene Lebensmittel und/oder bestimmte Zutaten nicht anderweitig hervorhebt;

\* (z.B.: eine bildliche Darstellung des betreffenden Lebensmittels zusammen mit anderen Erzeugnissen, die als Beilage serviert werden können)

- wenn das Bild sämtliche Bestandteile des Lebensmittels darstellt, ohne einen von ihnen besonders hervorzuheben (z.B.: Bild sämtlicher in einer Suppe verwendeter Gemüsesorten);
- wenn es sich um eine Mischung von Lebensmitteln handelt und bildlich dargestellt wird, wie das Erzeugnis gemäß der Anleitung zuzubereiten ist.

### Anmerkungen des Bundesverbandes der deutschen Feinkostindustrie

Die Empfehlung der Kommission, QUID nur dann nicht anzuwenden, wenn sämtliche verwendete Zutaten abgebildet sind, verkennt den jahrzehntelangen Hersteller- und Handelsbrauch, nicht alle, sondern nur einige der im Produkt verwendeten Zutaten in unverarbeitetem Zustand dekorativ abzubilden, ohne dass hieraus Rückschlüsse auf bestimmte, Mengen der abgebildeten Zutaten gezogen werden könnten. Die Entscheidung der Frage, ob das Etikett einen „QUID-Auslöser enthält, sollte deshalb von folgenden Überlegungen ausgehen:

„Hervorhebung“ ist mehr als Erwähnung, und nicht jede „Darstellung“ einer Zutat, sei es durch Worte, Bilder oder graphisch, ist eine Hervorhebung, sondern nur die im Verhältnis zu den anderen Zutaten prominente Herausstellung oder selektive Hervorhebung einer oder mehrerer Zutaten.

Fließtextangaben, insbesondere Erklärungen und Zubereitungsanleitungen, sind nicht als QUID auslösende Hervorhebungen anzusehen. Die Abbildung eines angerichteten Salates löst QUID dann nicht aus, wenn die Zutaten ihren rezepturgemäßen Verhältnissen entsprechend abgebildet sind.

Abbildungen von z.B. Fleisch, Gemüse, Kräutern oder Gewürzen auf Produktpackungen von Feinkostsalaten oder Sossen können QUID auslösen. Die Frage ist jeweils im Einzelfall zu beurteilen. Je mehr Zutaten ohne Hervorhebung einer einzelnen Zutat abgebildet werden, desto eher wird QUID nicht erforderlich sein.

***„...wenn die betreffende Zutat oder Zutatenklasse von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels und seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen ist, mit denen es auf Grund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte“***

Artikel 7 Absatz 2  
Buchstabe c,  
Richtlinie 97/4/EG

§ 8 Abs. 1  
Nr. 4  
LMKV (neu)

8. Diese Bestimmung soll den Anforderungen der Verbraucher in den Mitgliedstaaten gerecht werden, in denen die Zusammensetzung bestimmter Lebensmittel geregelt ist und/oder die Verbraucher mit gewissen Bezeichnungen eine bestimmte Zusammensetzung in Verbindung bringen.
  
9. In diese Kategorie fallen nur sehr wenige Lebensmittel, da diese Bestimmung Erzeugnisse betrifft, deren Zusammensetzung von einem Mitgliedstaat zum anderen sehr unterschiedlich sein kann, die jedoch im allgemeinen unter derselben Bezeichnung in den Handel gebracht werden. Die Beispiele, die derzeit im Rahmen der Diskussion der Richtlinie und ihrer Durchführung diskutiert werden, sind:

- Mayonnaise
- Marzipan

10. Die mengenmäßige Angabe der Zutaten (QUID) gemäß dieser Bestimmung ist nur dann verbindlich, wenn die beiden folgenden Bedingungen erfüllt sind: Die Zutat oder Zutatenklasse muss von wesentlicher Bedeutung sein
- für die Charakterisierung des Lebensmittels und
  - für seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen, mit denen es auf Grund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte.

**Anmerkungen des Bundesverbandes der deutschen Feinkostindustrie**

Auslobungen wie „Delikatess“, „Extra“, „Gourmet“, können sich auch auf qualitative statt quantitative Merkmale beziehen. Ohne zusätzliche Merkmale lösen sie QUID nicht aus.

Beispiel: Delikatess Curry Soße

**DIE MENGENMÄSSIGE ANGABE DER ZUTATEN (QUID) IST IN FOLGENDEN FÄLLEN NICHT VORGESCHRIEBEN:**

**„...für eine Zutat oder Zutatenklasse, deren Abtropfgewicht gemäß Artikel 8 Absatz 4 angegeben ist**

Artikel 7 Absatz  
Buchstabe a,  
erster Gedankenstrich  
Richtlinie 97/4/EG

§ 8 Abs. 2  
Nr. 1 a  
LMKV (neu)

11. In Artikel 8 Absatz 4 der Richtlinie 79/112/EWG ist festgelegt, dass bei festen Lebensmitteln in einer Aufgussflüssigkeit das Nettogewicht sowie das Nettoabtropfgewicht in der Etikettierung anzugeben ist.
12. „Aufgussflüssigkeiten“ im Sinne des Artikels 8 Absatz 4 sind die folgenden Erzeugnisse, einschließlich ihrer Mischungen, auch gefroren oder tiefgefroren:
- Wasser
  - Salzlake
  - Essig
  - Frucht- oder Gemüsesäfte in Obst- und Gemüsekonserven
  - Wässrige Lösungen von Salzen, Genuss säuren, Zucker oder sonstigen Süßungsstoffen
13. Erzeugnisse, in deren Etikettierung gemäß Artikel 8 Absatz 4 das Nettogewicht und das Nettoabtropfgewicht angegeben ist, sind von der separaten mengenmäßigen Angabe der Zutaten freigestellt, da die Menge der Zutat oder der Zutatenklasse aus den Gewichtsangaben errechnet werden kann.

Beispiel: Thunfisch im eigenen Saft, Ananas in Sirup.

Wird in der Etikettierung von Erzeugnissen die in einer nicht in Artikel 8 Absatz 4 genannten Aufgussflüssigkeit angeboten werden, freiwillig das Nettoabtropfgewicht angegeben, so ist die QUID nicht erforderlich.

Beispiel: Thunfisch / Sardinen in Öl

**Anmerkungen des Bundesverbandes der deutschen Feinkostindustrie**

Unter diese Ausnahmeregelung fallen z.B. Rollmöpse im Aufguß. Nach den Leitsätzen der Deutschen Lebensmittelbuchkommission für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus ist ein Rollmops ein Fischerzeugnis aus Hering mit darin eingerollten Gewürzen und sonstigen pflanzlichen Beigaben. Nach § 11 FPV ist das Abtropfgewicht dieses festen Lebensmittels anzugeben

14. Diese Ausnahme gilt nicht, wenn bei Erzeugnissen mit einer Zutatenmischung eine oder mehrere dieser Zutaten in der Bezeichnung genannt werden oder auf irgendeine Weise hervorgehoben werden; denn in diesem Fall kann deren Menge nicht aus den übrigen Gewichtsangaben errechnet werden. Gleichwohl ist die QUID nicht im Fall von Obst oder Gemüse erforderlich, wenn keine einzelne Sorte gewichtsmäßig überwiegt (siehe die Ausnahme in Absatz 23).

**„...für eine Zutat oder Zutatenklasse, deren Menge auf Grund von Gemeinschaftsbestimmungen bereits auf dem Etikett angegeben sein muss“**

Artikel 7 Absatz 3  
Buchstabe a, zweiter  
Gedankenstrich  
Richtlinie 97/4/EG

§ 8 Abs. 2  
Nr. 1 b  
LMKV (neu)

15. Die hier angesprochenen Gemeinschaftsbestimmungen sind in Anhang A aufgeführt. Eine mengenmäßige Angabe der Zutaten (QUID) ist nicht vorgeschrieben, wenn nach diesen Bestimmungen bereits die Menge der betreffenden Zutat oder Zutatenklasse in der Etikettierung anzugeben ist. Werden jedoch bei Nektar oder Konfitüre eine oder mehrere Obstsorten in der Verkehrsbezeichnung genannt, so ist der prozentuale Anteil dieser Zutaten anzugeben.

**Anmerkung des Bundesverbandes der deutschen Feinkostindustrie**

Für Feinkostprodukte existieren keine entsprechenden Gemeinschaftsbestimmungen.



**„...für eine Zutat oder Zutatenklasse, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet wird“**

Artikel 7 Absatz 3  
Buchstabe a,  
dritter Gedanken-  
strich  
Richtlinie 97/4/EG

§ 8 Abs. 2  
Nr. 1 c  
LMKV (neu)

16. Diese Ausnahme gilt unabhängig davon, ob es eine bildliche Darstellung auf dem Etikett gibt oder nicht. Es versteht sich, dass die Etikettierung mit den Vorschriften über die Verwendung des Begriffs „Aroma“ (Richtlinie 88/388/EWG) konform sein muss.
17. Die Ausnahme ist nicht auf Aromen im Sinne der Richtlinie 88/388/EWG beschränkt, sondern gilt auch für alle Zutaten (oder Zutatenklassen), die in geringen Mengen zur Geschmacksgebung in Lebensmitteln verwendet werden (z.B. Knoblauch, Kräuter oder Gewürze).
18. Der Begriff „kleine Menge“ ist dem Ermessen der Mitgliedstaaten anheimgestellt.  
Beispiel: Knoblauchbrot, Chips mit Krabbenaroma.

**Anmerkungen des Bundesverbandes der deutschen Feinkostindustrie**

Typische Beispiele für diese Ausnahmeregelung dürfen Sossen sein, die nach der Hauptwürzrichtung benannt sind (Curry-, Pfeffer-, Knoblauchsosse etc.) sein.

Die Angabe „verfeinert mit...“ kann darauf hindeuten, dass eine Zutat nur in kleiner Menge zur Geschmacksgebung verwendet wurde und daher QUID nicht erforderlich ist.

**„...für eine Zutat oder Zutatenklasse, die, obwohl sie in der Verkehrsbezeichnung aufgeführt wird, für die Wahl des Verbrauchers nicht ausschlaggebend ist, weil unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung des betreffenden Lebensmittels nicht wesentlich sind und es nicht von ähnlichen Lebensmitteln unterscheiden.“**

Artikel 7 Absatz 3  
Buchstabe a, vierter  
Gedankenstrich  
Richtlinie 97/4/EG

§ 8 Abs. 2  
Nr. 1 d  
LMKV (neu)

### **Anmerkung des Bundesverbandes der deutschen Feinkostindustrie**

Der oben wiedergegebene Wortlaut der Richtlinie „ ... für die Charakterisierung des betreffenden Lebensmittels nicht wesentlich sind und es nicht von ähnlichen Lebensmitteln unterscheiden.“ weicht von der französischen Urfassung ebenso wie vom englischen Text ab, wo es heißt „... für die Charakterisierung des betreffenden Lebensmittels nicht wesentlich oder es nicht von ähnlichen Lebensmitteln unterscheiden.“ Diese Ungenauigkeit soll korrigiert werden. Für die Prüfung, ob die oben beschriebene Ausnahme von der Verpflichtung zu QUID 'greift, kann deshalb alternativ darauf abgestellt werden, ob unterschiedliche Mengen der in der Verkehrsbezeichnung genannten Zutat für die Charakterisierung des Lebensmittels wesentlich sind oder ob unterschiedliche Mengen es von ähnlichen Lebensmitteln unterscheiden.

19. Diese Bestimmung sieht eine Ausnahme von der Pflicht zur mengenmäßigen Angabe der Zutaten (QUID) in den Fällen vor, in denen die Menge einer in der Bezeichnung eines Lebensmittels genannten Zutat nicht die Kaufentscheidung des Verbrauchers beeinflusst.

### **Anmerkung des Bundesverbandes der deutschen Feinkostindustrie**

Handelsüblich werden z. B. Kartoffel- oder Heringssalate innerhalb eines Sortiments als gleicher Grundtyp in verschiedene Geschmacksrichtungen oder Varietäten angeboten (z.B. Kartoffelsalat mit Speck, Kartoffelsalat mit Ei, Kartoffelsalat mit Gurke, Kartoffelsalat mit Zwiebeln, Heringssalat mit roter Bete, Heringssalat mit weißer Bete). Der Hinweis auf die jeweils variable Zutat (Speck, Ei, Gurke, Zwiebel, rote Bete, weiße Bete) erfolgt häufig als Teil der Verkehrsbezeichnung, manchmal auch hervorgehoben. Damit wird auf die unterschiedliche Geschmacksrichtung hingewiesen, ohne dass die Menge der besonders erwähnten Zutat für die Wahl des Verbrauchers oder die Charakterisierung des Erzeugnisses innerhalb der entsprechenden Produktgruppe („Kartoffelsalat mit Speck“) entscheidend ist. Diese Nennung einer Zutat in der Verkehrsbezeichnung führt deshalb nicht zu QUID. Es ist jedoch zu prüfen, ob das Etikett weitere „QUID-Auslöser“ aufweist (s. Randnr. 7).

20. Diese Ausnahme gilt nur für die bereits beschriebenen Fälle, in denen der Name der Zutat in der Bezeichnung des Lebensmittels erscheint. Sie gilt ferner, wenn die in der Bezeichnung verwendete Formulierung auf verschiedenen Seiten der Verpackung des Erzeugnisses wiederholt wird. Sie gilt nicht, wenn der Name der Zutat hervorgehoben wird, insbesondere, wenn er an anderer Stelle als in der Verkehrsbezeichnung zusammen mit Hinweisen, die die Aufmerksamkeit des Käufers auf das Vorhandensein dieser Zutat lenken, genannt wird.

### **Anmerkung des Bundesverbandes der deutschen Feinkostindustrie**

Dieser Empfehlung der Kommission ist zu widersprechen!

Der Wortlaut sowohl der Richtlinie als auch der Neufassung des § 8 LMKV ist eindeutig: Wenn eine Zutat in der Verkehrsbezeichnung genannt wird, die für die Wahl des Verbrauchers aus den in § 8 Abs. 2 Nr. 1d LMKV (neu) genannten Gründen nicht ausschlaggebend ist, so gilt § 8 Abs. 1 LMKV (neu) insgesamt nicht. Dies gilt für alle Ausnahmetatbestände in § 8 Abs. 2 LMKV (neu). Der Grundsatz lautet: Greift für eine Zutat auch nur ein QUID-Ausnahmetatbestand, so kann dahinstehen, ob ein oder mehrere QUID-Auslösetatbestände gemäß § 8 Abs. 1 LMKV (neu) gegeben sind, für diese Zutat entfällt QUID!

21. Die Arten der unter diese Ausnahme fallenden Lebensmittel waren Gegenstand der Diskussion zwischen Mitgliedstaaten und Kommission bei den Verhandlungen über die Richtlinie. Eine gemeinsame Erklärung der Kommission und der Mitgliedstaaten enthält eine nicht abschließende Liste von Erzeugnissen, für die diese Ausnahme gilt. Hierbei handelt es sich um:

- Malt Whiskey/Whisky,
- Liköre und Obstschnäpse,
- Roggenbrot (ausschließlich mit Roggenmehl zubereitet).

Selbstverständlich können auch andere Erzeugnisse in den Genuss dieser Ausnahmeregelung kommen.

**Anmerkungen des Bundesverbandes der deutschen Feinkostindustrie**

Ob diese Ausnahmeregelung greift, kann nur im Einzelfall entschieden werden: QUID erscheint nicht erforderlich bei Erläuterungen in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung oder ergänzenden Angaben zur Verkehrsbezeichnung (vgl. Randnr. Nr. 6, 2. Absatz). Bei Erzeugnissen wie Partysalat, Mexikosalat, Farmersalat wird üblicherweise in einer beschreibenden Unterzeile auf einzelne Zutaten hingewiesen, um dem Verbraucher eine Geschmacksrichtung anzuzeigen. Die Menge, einer einzelnen Zutat ist jedoch für die Wahl des Verbrauchers nicht ausschlaggebend, weil sie nicht für die Charakterisierung des Salates wesentlich ist oder ihn von ähnlichen Salaten unterscheidet. Der Gemüseanteil insgesamt ist aber in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben, sofern diese Menge kaufentscheidend ist.

Beispiele:

<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	<b>Mengenmäßige Angabe nur der folgenden Zutaten:</b>
<i>Partysalat</i> Weißkraut, Karotten, Gurken in pikanter Soße	Gemüse, in Summe in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung.
<i>Mexikosalat</i> Mais, Kidnebohnen, Paprika in Dressing	Gemüse, in Summe in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung.
<i>Farmersalat</i> Gemüsesalat aus Weißkraut, Karotten, Sellerie, Ananas ,	Gemüse, in Summe in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung.
<i>Sahneheringsfilets</i> mit Äpfeln; Zwiebeln, Gurken	Hering, Sahne
<i>Thunfischsalat</i> - pikant zubereitet mit Gurken und Salatmayonnaise	Thunfisch
<i>Broccolisalat</i> - mit feiner Salatcreme, angerichtet mit Vorderschinken, Äpfeln, Ananas, Käse und Mandeln	Broccoli, Vorderschinken
<i>Heringshappen in Dill-Sahnesoße</i>	Hering, Sahnesoße
<i>Meerrettich; tafelfertig zubereitet</i>	kein QUID
<i>Sahne-Meerrettich</i>	Sahne
<i>Kartoffelcreme Dip' aus Quark und Creme fraiche</i>	Quark, Creme fraiche

**„... wenn in spezifischen Gemeinschaftsbestimmungen die Menge der Zutat oder der Zutatenklasse präzise festgelegt, deren Angabe in der Etikettierung aber nicht vorgesehen ist.“**

Artikel 7 Absatz 3  
Buchstabe b,  
Richtlinie 97/4/EG

§ 8 Abs. 2  
Nr. 2  
LMKV (neu)

22. Uns sind keine Gemeinschaftsbestimmungen bekannt, die die genaue Menge einer Zutat, aber nicht deren Angabe in der Etikettierung vorsehen. Die Tatsache, dass eine Mindestmenge einer Zutat vorgeschrieben wird, rechtfertigt diese Ausnahme nicht, da nach Artikel 7 die Menge präzise festgelegt sein muss.

**In den Fällen des Artikels 6 Absatz 5 Buchstabe a) vierter und fünfter Gedankenstrich der Richtlinie 79/112/EWG**

Artikel 7 Absatz 3  
Buchstabe c,  
Richtlinie 97/4/EG

§ 8 Abs. 2  
Nr. 3  
LMKV (neu)

23. Die mengenmäßige Angabe der Zutaten (QUID) ist nicht erforderlich bei Lebensmitteln in Form von:

- Obst- oder Gemüsemischungen oder
- Gewürzmischungen und Gewürzzubereitungen,

die sich in ihrem Gewichtsanteil nicht wesentlich unterscheiden.

## **MENGENANGABE**

**„Die als Prozentsatz anzugebende Menge entspricht der Menge der Zutat bzw. Zutaten zum Zeitpunkt Ihrer Verarbeitung. Für bestimmte Lebensmittel können Gemeinschaftsbestimmungen jedoch Ausnahmen von diesem Grundsatz vorsehen. Diese Bestimmungen werden nach dem Verfahren des Artikels 17 erlassen.“**

Artikel 7 Absatz 3  
Richtlinie 97/4/EG

§ 8 Abs. 4  
LMKV (neu)

24. Die anzugebende Menge der Zutaten wird anhand der Rezeptanweisungen über deren Verarbeitung berechnet; entsprechend erfolgt auch die Festlegung der Reihenfolge im Zutatenverzeichnis (Artikel 6 Absatz 5 Buchstabe a). Artikel 6 Absatz 5 sieht mehrere Ausnahmen von diesem Prinzip vor, insbesondere für konzentrierte und getrocknete Zutaten. Es erweist sich als notwendig, ähnliche Ausnahmen bezüglich der QUID vorzusehen.
25. Die mengenmäßige Angabe der Zutaten (QUID) bezieht sich auf die Zutaten, wie sie im Zutatenverzeichnis angegeben sind. Beispielweise muss sich die mengenmäßige Angabe der durch Begriffe wie „Huhn“, „Milch“, „Ei“, „Banane“ angegebenen Zutaten auf deren rohe/vollständige Form beziehen, da die verwendeten Bezeichnungen

keinen Hinweis auf eine erfolgte Behandlung enthalten und vermuten lassen, das die Erzeugnisse in ihrer ursprünglichen Form verwendet wurden. Zutaten, aus deren Bezeichnung hervorgeht, dass sie nicht in roher/vollständiger Form verwendet wurden, wie z.B. „Brathuhn“, „Milchpulver“, „kandierte Früchte“, müssen wie üblich mengenmäßig aufgeführt werden. Die Angabe der verarbeiteten Zutaten könnte durch den Zusatz „Roherzeugnisäquivalent“ ergänzt werden, was dem Verbraucher helfen würde, gleichartige Erzeugnisse miteinander zu vergleichen, deren Zutaten in unterschiedlicher Form verarbeitet wurden.

26. Gemäß Artikel 6 Absatz 5 Buchstabe a werden zugefügtes Wasser und flüchtige Zutaten im Verzeichnis der Zutaten nach Maßgabe ihres Gewichtsanteils am Enderzeugnis angegeben. Ferner kann Wasser unberücksichtigt bleiben, wenn es nicht mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses ausmacht. Aus Gründen der Kohärenz muss diese Bestimmung bei der Berechnung der Menge der Zutaten eines Lebensmittels, dem Wasser zugefügt wurde, berücksichtigt werden.
  
27. Die in der Etikettierung angegebenen Mengen bezeichnen die mittlere Menge der anzugebenden Zutat oder Zutatenklasse. Unter der mittleren Menge einer Zutat oder Zutatenklasse 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.

### **Anmerkungen des Bundesverbandes der deutschen Feinkostindustrie**

Gemäß Artikel 2 der Ergänzungs-Richtlinie 1999/10/EG (§ 8 Abs. 4 LMKV neu)

- kann bei Trockenerzeugnissen zur mengenmäßigen Kennzeichnung wahlweise auf das Trockenerzeugnis oder die verzehrfertige Zubereitung abgestimmt werden. In letzterem Fall ist die Zutatenliste auf das verzehrfertige Erzeugnis zu beziehen.
- kann bei Einsatz konzentrierter oder in getrockneter Form zugegebener Zutaten, die während der Herstellung in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführt werden, auf den Gewichtsanteil vor der Konzentration oder Trocknung abgestellt werden; (z. B. bei Tomatenmark)
- soll bei Lebensmitteln, denen in Folge einer Hitzebehandlung oder einer sonstigen Behandlung Wasser entzogen wurde, die angegebene Menge der verarbeiteten Zutat auf das Enderzeugnis bezogen angegeben werden.
- ist die Menge der flüchtigen Zutaten nach Maßgabe ihres Gewichtsanteils am Enderzeugnis anzugeben.
  
- Es empfiehlt sich, für die %-Angabe ganze Zahlen; kaufmännisch gerundet, zu verwenden. Bei Zahlen < 5 % sollte, sofern QUID überhaupt in Betracht kommt, auf halbe %-Schritte kaufmännisch gerundet werden. Bei Werten zwischen 5 und 10 % kann auf halbe %-Schritte gerundet werden. Bei %-Angaben ab 10 % sollten nur ganze Zahlen angegeben werden.

**ANHANG A**  
(siehe Punkt 15 der Leitlinien)

**GEMEINSCHAFTSBESTIMMUNGEN**

Richtlinie 93/77/EWG des Rates	Fruchtsäfte und einige gleichartige Erzeugnisse (Artikel 10 Absatz 4 Buchstabe d: „Fruchtgehalt“ bei Fruchtnektar)
Richtlinie 76/118/EWG des Rates	Bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung
Richtlinie 77/436/EWG des Rates	Kaffee-Extrakte und Zichorien-Extrakte
Richtlinie 79/693/EWG des Rates	Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem
Verordnung (EG) Nr. 2991/94 des Rates	Normen für Streichfette

**ANBRINGUNG DER MENGENMÄSSIGEN ANGABE DER ZUTATEN (QUID)**

<b><i>„Die Angabe gemäß Absatz 1 ist entweder in der Verkehrsbezeichnung selbst oder in ihrer unmittelbaren Nähe oder in der Liste der Zutaten zusammen mit der betreffenden Zutat oder Zutatenklasse aufzuführen.“</i></b>	Artikel 7 Absatz 5 Richtlinie 97/4/EG
---	--

§ 8 Abs. 4  
Satz 2  
LMKV (neu)

28. Die vorgeschriebene Angabe muss der Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels beigefügt sein oder im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden. Im Falle der Zutatenklassen, die nicht in Anhang I der Richtlinie 79/112/EWG genannt sind und somit nicht als solche im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden können, ist die Menge zusammen mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben.
29. Für den Fall, dass diese Angabe der Verkehrsbezeichnung beigefügt sein muss, gibt es keine Bestimmung, die vorschreibt, dass sie auf der größten Seite der Verpackung oder auf dem Hauptetikett erfolgen muss oder dass ihre Buchstaben eine besondere Größe haben müssen. Es genügt daher, dass die Angabe einmal zusammen mit der gesetzlich vorgeschriebenen Bezeichnung erfolgt, wenn dies aus praktischen Gründen vorzuziehen ist und sofern die Angabe gut sichtbar, leicht leserlich und unauslöschar ist.

## NÄHRWERTKENNZEICHNUNG

*„Dieser Artikel gilt unbeschadet der Gemeinschaftsvorschriften über die Nährwertkennzeichnung.“*

Artikel 7 Absatz 3  
Richtlinie 9714/EG

vgl.  
§ 8 Abs. 3  
Nr. 2 LMKV  
(neu)

30. Die mengenmäßige Angabe der Zutaten (QUID) ersetzt nicht die Nährwertkennzeichnung.



**Auszug**

**RICHTLINIE 97/4/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS  
UND DES RATES**

**vom 27. Januar  
1997**

**zur Änderung der Richtlinie 79/112/EWG zur Angleichung der  
Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und  
Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür**

**Artikel 7  
Mengenmäßige Zutaten-Kennzeichnung**

**RICHTLINIE 97/4/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES  
RATES**

**vom 27. Januar 1997**

**zur Änderung der Richtlinie 79/112/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür**

Auszug

7. Artikel 7 erhält folgende Fassung.

*„Artikel 7*

(1) Die Angabe der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwandten Menge einer Zutat oder Zutatengruppe erfolgt gemäß diesem Artikel.

(2) Die Angabe nach Absatz 1 ist vorgeschrieben,

a) wenn die betreffende Zutat oder Zutatengruppe in der Verkehrsbezeichnung genannt ist oder normalerweise vom Verbraucher mit dieser Verkehrsbezeichnung in Verbindung gebracht wird oder

b) wenn die betreffende Zutat oder Zutatengruppe auf dem Etikett durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist oder

c) wenn die betreffende Zutat oder Zutatengruppe 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, oder

d) in den nach dem Verfahren des Artikels 17 bestimmten Fällen.

(3) Absatz 2 gilt nicht

a) für eine Zutat oder Zutatengruppe,

- deren Abtropfgewicht gemäß Artikel 8 Absatz 4 angegeben ist oder

- deren Menge aufgrund von Gemeinschaftsbestimmungen bereits auf dem Etikett angegeben sein muß,

- die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet wird,

- die, obwohl sie in der Verkehrsbezeichnung aufgeführt wird, für die Wahl des Verbrauchers nicht ausschlaggebend ist, weil unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung des betreffenden Lebensmittels nicht wesentlich sind und es nicht von ähnlichen Lebensmitteln unterscheiden. In Zweifelsfällen wird nach dem Verfahren des Artikels 17 entschieden, ob die Bedingungen dieses Gedankenstrichs erfüllt sind;

b) wenn in spezifischen Gemeinschaftsbestimmungen die Menge der Zutat oder der Zutatengruppe präzise festgelegt, deren Angabe in der Etikettierung aber nicht vorgesehen ist;

c) in den Fällen des Artikels 6 Absatz 5 Buchstabe a) vierter und fünfter Gedankenstrich;

d) in den nach dem Verfahren des Artikels 17 bestimmten Fällen.

(4) Die als Prozentsatz anzugebende Menge entspricht der Menge der Zutat bzw. Zutatengruppe zum Zeitpunkt ihrer Verarbeitung. Für bestimmte Lebensmittel können Gemeinschaftsbestimmungen jedoch Ausnahmen von diesem Grundsatz vorsehen. Diese Bestimmungen werden nach dem Verfahren des Artikels 17 erlassen.

(5) Die Angabe gemäß Absatz 1 ist entweder in der Verkehrsbezeichnung selbst oder in ihrer unmittelbaren Nähe oder in der Liste der Zutaten zusammen mit der betreffenden Zutat oder Zutatengruppe aufzuführen.

(6) Dieser Artikel gilt unbeschadet der Gemeinschaftsvorschriften über die Nährwertkennzeichnung.“

**RICHTLINIE 1999/10/EG DER KOMMISSION**

**vom 8. März 1999**

**über Ausnahmen von Artikel 7 der Richtlinie 79/112/EWG des Rates hinsichtlich der Etikettierung von Lebensmitteln**

**RICHTLINIE 1999/10/EG DER KOMMISSION****vom 8. März 1999****über Ausnahmen von Artikel 7 der Richtlinie 79/112/EWG des Rates hinsichtlich der Etikettierung von Lebensmitteln****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN  
GEMEINSCHAFTEN -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen  
Gemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18.  
Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften  
der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und  
Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung  
hierfür (\*) zuletzt geändert durch die Richtlinie 97/4/EG  
des Europäischen Parlaments und des Rates (2) insbeson-  
dere auf Artikel 7 Absatz 3 Buchstabe d) und Absatz 4, in  
Erwägung nachstehender Gründe:

Artikel 7 Absatz 2 Buchstaben a) und b) der Richtlinie  
79/112/EWG legt fest, daß die Menge einer Zutat auf dem  
Etikett von Lebensmitteln anzugeben ist, sofern die Zutat  
in der Verkehrsbezeichnung genannt wird oder auf dem  
Etikett hervorgehoben ist.

Zum einen schreibt die Richtlinie 94/54/EG der  
Kommission (3), geändert durch die Richtlinie 96/21/EG  
des Rates (4) die Verwendung der Angabe mit Süßungs-  
mittel(n) oder mit einer Zuckerart (Zuckerarten) und  
Süßungsmittelnr. auf dem Etikett von Erzeugnissen vor,  
die diese Zutaten enthalten; diese Hinweise müssen in  
Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angebracht  
werden.

Aus der Angabe dieser durch die Richtlinie 94/54/EG  
vorgeschriebenen Hinweise folgt, daß gemäß Artikel 7  
Absatz 2 Buchstabe a) und/oder b) der Richtlinie 79/  
112/EWG die Pflicht zur Angabe der Menge dieser  
Zutat(en) besteht

Die Angabe der Süßungsmittelmenge ist jedoch nicht  
ausschlaggebend für die Entscheidung des Verbrauchers  
beim Kauf des Lebensmittels.

Zum anderen haben Angaben über die Hinzufügung von  
Vitaminen und Mineralstoffen zur Folge, daß eine Nähr-  
wertkennzeichnung gemäß der Richtlinie 90/496/EWG des  
Rates (5) obligatorisch ist

Diese Angaben werden als notwendiger Bestandteil der  
Verkehrsbezeichnung oder als Hervorhebung einer Zutat  
im Sinne von Artikel 7 Absatz 2 Buchstaben a) und b) der

Richtlinie 79/112/EWG angesehen und machen somit die  
Angabe der Menge der Vitamine und Mineralstoffe  
zwingend erforderlich.

Eine solche zweifache Information ist für den Verbrau-  
cher nicht nützlich und könnte ihm sogar irreführen, da  
die Menge gemäß Artikel 7 Absatz 4 als Prozentsatz und  
zum Zweck der Nährwertkennzeichnung in mg anzu-  
geben ist.

Unter diesen Umständen ist es angezeigt, zusätzliche  
Ausnahmen von der Regel der Mengenangabe von Zutaten  
einzuführen.

Ferner entspricht nach Artikel 7 Absatz 4 die als Prozent-  
satz angegebene Menge der Menge der Zutat bzw. Zutaten  
zum Zeitpunkt ihrer Verarbeitung, der genannte Absatz  
sieht jedoch die Möglichkeit von Ausnahmen vor.

Die Zusammensetzung bestimmter Lebensmittel wird  
durch eine Dehydratisierung der Zutaten im Zuge des  
Kochvorgangs oder sonstiger Behandlungen merklich  
geändert.

Für diese Produkte ist eine Abweichung von der in Artikel  
7 Absatz 4 der Richtlinie 79/112/EWG vorgeschriebenen  
Berechnungsweise für die Menge der Zutaten erforderlich,  
damit die tatsächliche Zusammensetzung des  
Lebensmittels besser kenntlich gemacht und der  
Verbraucher nicht irreführt wird.

Nach Artikel 6 Absatz 5 Buchstabe a) der Richtlinie 79/  
112/EWG gilt der gleiche Grundsatz für die Reihenfolge  
der Zutaten im Zutatenverzeichnis.

Der genannte Artikel 6 sieht allerdings Ausnahmen für  
bestimmte Lebensmittel oder Zutaten vor, daher ist es aus  
Gründen der Kohärenz angezeigt, für die Berechnungs-  
weise der Menge die gleichen Ausnahmen vorzusehen.

Entsprechend dem in Artikel 3b) EG-Vertrag niederge-  
legten Subsidiaritäts- und Verhältnismäßigkeitsprinzip  
können die Ziele der in Betracht gezogenen Maßnahme,  
die in der Sicherstellung einer effektiven Anwendung des  
Grundsatzes der Mengenangabe von Zutaten bestehen,  
auf die Ebene der Mitgliedstaaten nicht ausreichend  
erreicht werden, da die Grundregeln im Gemeinschafts-  
recht verankert sind, diese Richtlinie beschränkt sich auf  
das für die Erreichung dieser Ziele notwendige  
Mindestmaß und geht nicht über das Erforderliche hinaus.

(1) ABL L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

(2) ABI. L 43 vom 14. 2. 1997, S. 21.

(3) ABI. L 300 vom 23. 11. 1994, S. 14.

(4) ABI. L 88 vom 5. 4. 1996, S. 5

(5) ABI. L 276 vom 6. 10. 1990, S. 40.

Die in dieser Richtlinie vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Lebensmittelausschusses -

Bei konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln, denen Wasser zugefügt werden muß, kann die Menge der Zutaten nach Maßgabe ihres Gewichtsanteils im zurückgeführten Erzeugnis angegeben werden.

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

#### Artikel 1

(1) Artikel 7 Absatz 2 Buchstaben a) und b) der Richtlinie 79/112/EWG gilt nicht in den Fällen, in denen der Hinweis „mit Süßungsmittel(n)“ oder mit einer Zuckerart (Zuckerarten) und Süßungsmittel(n) gemäß Richtlinie 94/54/EG in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels angebracht ist.

(2) Artikel 7 Absatz 2 Buchstaben a) und b) der Richtlinie 79/112/EWG gilt nicht für Hinweise betreffend die Hinzufügung von Vitaminen und Mineralstoffen in Fällen, in denen diese Stoffe im Rahmen der Nährwertkennzeichnung angegeben sind.

#### Artikel 2

(1) Abweichend von dem in Artikel 7 Absatz 4 der Richtlinie 79/112/EWG festgelegten Grundsatz gelten für die Mengenangabe der Zutaten die Absätze 2 und 3 dieses Artikels.

(2) Die angegebene Menge entspricht bei Lebensmitteln, denen infolge einer Hitzebehandlung oder einer sonstigen Behandlung Wasser entzogen wurde, der Menge der verarbeiteten Zutat oder Zutaten, bezogen auf das Enderzeugnis. Diese Menge ist in Prozent ausgedrückt.

Übersteigt die Menge einer Zutat oder die auf der Etikettierung angegebene Gesamtmenge aller Zutaten 100 % so erfolgt die Angabe statt in Prozent in Gewicht der für die Zubereitung von 100 g des Enderzeugnisses verwendeten Zutat bzw. Zutaten.

(3) Die Menge der flüchtigen Zutaten wird nach Maßgabe ihres Gewichtsanteils am Enderzeugnis angegeben.

Die Menge derjenigen Zutaten, die in konzentrierter oder getrockneter Form verwendet und während der Herstellung in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführt werden, kann nach Maßgabe ihres Gewichtsanteils vor der Konzentration oder der Trocknung angegeben werden.

#### Artikel 3

Die Mitgliedstaaten erlassen, soweit erforderlich, spätestens am 31. August 1999 die notwendigen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um

- den Handel mit Erzeugnissen, die mit dieser Richtlinie in Einklang sind, spätestens am 1. September 1999 zuzulassen;
- Erzeugnisse, die nicht mit dieser Richtlinie in Einklang sind, spätestens am 14. Februar 2000 zu verbieten. Gleichwohl können die vor diesem Datum in den Verkehr gebrachten oder etikettierten Erzeugnisse, die nicht mit dieser Richtlinie in Einklang sind, bis zum Verbrauch der Lagerbestände verkauft werden.

Die Mitgliedstaaten unterrichten die Kommission unverzüglich hiervon.

Bei dem Erlass dieser Vorschriften nehmen die Mitgliedstaaten in diesen Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

#### Artikel 4

Diese Richtlinie tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

#### Artikel 3

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 8. März 1999

*Für die Kommission*

Martin BANGEMANN

**AUSZUG**

**Verordnung**

**zur Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung**

**und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen**

**vom 14. Oktober 1999**

**Verordnung zur Änderung der Lebensmittel-  
Kennzeichnungsverordnung und anderer  
lebensmittelrechtlicher Verordnungen<sup>1)</sup>**

Vom 14. Oktober 1999

Es verordnen

das Bundesministerium für Gesundheit auf Grund des § 19 Abs. 1 Nr. 1, 2 Buchstabe b und Nr. 4 Buchstabe b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. 1 S. 2296) in Verbindung mit Artikel 56 Abs. 1 des Zuständigkeitsanpassungs-Gesetzes vom 18. März 1975 (BGBl. I S. 705) und dem Organisationserlaß vom 27. Oktober 1998 (BGBl. 1 S. 3288) im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft und Technologie

und das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten auf Grund des § 7 Abs. 1 Nr. 1 des Milch- und Margarinegesetzes vom 25. Juli 1990 (BGBl. 1 S. 1471), der zuletzt durch das Gesetz vom 7. Juli 1998 (BGBl. 1 S. 1798) geändert worden ist, in Verbindung mit Artikel 56 Abs. 1 des Zuständigkeitsanpassungs-Gesetzes vom 18. März 1975 (BGBl. I S. 705) und dem Organisationserlaß vom 27. Oktober 1998 (BGBl. I S. 3288) im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Gesundheit, der Justiz und für Wirtschaft und Technologie:

<sup>1)</sup> Diese Verordnung dient zur Umsetzung der

Richtlinie 97/4/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 24. Januar 1997 zur Änderung der Richtlinie 79/112/EG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür (Abl. EG Nr. L 43 S. 21)

Richtlinie 1999/10/EG der Kommission vom 8. März 1999 über Ausnahmen von Artikel 7 der Richtlinie 79/112/EG des Rates hinsichtlich der Etikettierung von Lebensmitteln (Abl. L 69 S. 22) und Richtlinie 97/78/EG des Rates vom 16. Dezember 1997 zur Änderung der Richtlinien 77/99/EWG und 72/462/EWG in Bezug auf die Vorschriften für Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen

**5. § 8 wird wie folgt gefasst:**

**§ 8**

**Mengenkerzeichnung von Zutaten**

(1) Die Menge einer bei der Herstellung eines zusammengesetzten Lebensmittels verwendeten Zutat oder einer verwendeten Klasse oder vergleichbaren Gruppe von Zutaten (Gattung von Zutaten) ist gemäß Absatz 4 anzugeben,

1. wenn die Bezeichnung der Zutat oder der Gattung von Zutaten in der Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels artgegeben ist,
2. wenn die Verkehrsbezeichnung darauf hindeutet, dass das Lebensmittel die Zutat oder die Gattung von Zutaten enthält,
3. wenn die Zutat oder die Gattung von Zutaten auf dem Etikett durch Worte, Bilder oder eine grafische Darstellung hervorgehoben ist oder
4. wenn die Zutat oder die Gattung von Zutaten von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung des Lebensmittels und seine Unterscheidung von anderen Lebensmitteln ist, mit denen es auf Grund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte.

Lebensmittel in Fertigpackungen dürfen ohne die nach Satz 1 vorgeschriebenen Angaben gewerbsmäßig nicht in den Verkehr gebracht werden.

(2) Absatz 1 gilt nicht

1. für eine Zutat oder Gattung von Zutaten.
  - a) deren Abtropfgewicht nach § 11 der Fertigpackungsverordnung angegeben ist,
  - b) deren Mengenangabe bereits auf dem Etikett durch eine andere Rechtsvorschrift vorgeschrieben ist,
  - c) die in geringer Menge zur Geschmacksgebung verwendet wird oder
  - d) die, obwohl sie in der Verkehrsbezeichnung aufgeführt wird, für die Wahl des Verbrauchers nicht ausschlaggebend ist, da unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung des betreffenden Lebensmittels nicht wesentlich sind oder es nicht von ähnlichen Lebensmitteln unterscheiden;
2. wenn in Rechtsvorschriften die Menge der Zutat oder der Gattung von Zutaten konkret festgelegt, deren Angabe auf dem Etikett in den Rechtsvorschriften aber nicht vorgesehen ist;

3. in den Fällen des § 6 Abs. 2 Nr. 5.

(3) Absatz 1 Nr. 1 bis 3 gilt nicht

1. in den Fällen des § 9 Abs. 2 und 3 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung
2. für die Angabe von Vitaminen oder Mineralstoffen, sofern eine Nährwertkennzeichnung dieser Stoffe erfolgt

(4) Die Menge der Zutaten oder der Gattung von Zutaten ist in Gewichtshundertteilen, bezogen auf

den Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels, anzugeben. Die Angabe hat in der Verkehrsbezeichnung, in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Verzeichnis der Zutaten bei der Angabe der betroffenen Zutat oder Gattung von Zutaten zu erfolgen. Abweichend von Satz 1

1. ist die Menge der bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zutat oder Zutaten bei Lebensmitteln, denen infolge einer Hitze- oder einer sonstigen Behandlung Feuchtigkeit entzogen wurde, nach ihrem Anteil bei der Verwendung, bezogen auf das Enderzeugnis anzugeben übersteigt hiernach die Menge einer Zutat oder die in der Etikettierung anzugebende Gesamtmenge aller Zutaten 100 Gewichtshundertteile, so erfolgt die Angabe in Gewicht der für die Herstellung von 100 Gramm des Enderzeugnisses verwendeten Zutat oder Zutaten;
2. ist die Menge flüchtiger Zutaten nach Maßgabe ihres Gewichtsanteiles im Enderzeugnis anzugeben;
3. kann die Menge an Zutaten im Sinne des § 6 Abs. 2 Nr. 2 nach Maßgabe ihres Gewichtsanteiles vor der Eindickung oder dem Trocknen angegeben werden;
4. kann bei Lebensmitteln im Sinne des § 6 Abs. 2 Nr. 4 die Menge an Zutaten nach Maßgabe ihres Gewichtsanteiles an dem in seinen ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnis angegeben werden.

Satz 3 Nr. 1 bis 4 gilt entsprechend für Gattungen von Zutaten."



## **Begründung**

### **Allgemeiner Teil**

Mit dieser Verordnung werden die Richtlinie 97/4/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Januar 1997 zur Änderung der Richtlinie 79/112/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür (ABI. EG Nr. L 43 S. 21) sowie die ergänzende Kommissions-Richtlinie 1999/10/EG vom 8. März 1999 (ABI. EG Nr. L 69 S. 22) in deutsches Recht umgesetzt. Zugleich wird eine Kennzeichnungsbestimmung für Stärke und fleischfremdes Eiweiß in Fleischerzeugnissen aus der Richtlinie 97/76/EG des Rates vom 16. Dezember 1997 zur Änderung der Richtlinien 77/99/EWG und 72/462/EWG in bezug auf die Vorschriften für Hackfleisch/Faschiertes, Fleischzubereitungen und bestimmte andere Erzeugnisse tierischen Ursprungs (ABI. EG 1998 Nr. L 10 S. 25) umgesetzt.

Der Schwerpunkt der Neuregelungen besteht zum einen in einer Erweiterung der Begriffsbestimmung der Verkehrsbezeichnung. In Fällen der gleichen Verkehrsbezeichnung bei voneinander abweichender Zusammensetzung oder Beschaffenheit in einzelnen Mitgliedstaaten kommt es im innergemeinschaftlichen Warenverkehr mit Lebensmitteln vielfach zu Problemen, denen durch die Neuregelung im Lichte der Rechtsprechung des Europäischen Gerichtshofes Rechnung getragen werden soll.

Ferner wird die Verpflichtung zur Angabe der in einem Lebensmittel verwendeten Menge einer Zutat oder Gattung von Zutaten (sog. Quid: Quantitative Ingredients Declaration) gegenüber dem geltenden Recht erweitert. Hiermit wird dem gesteigerten Informationsbedürfnis der Verbraucher über die Zusammensetzung der Lebensmittel entsprochen.

Dem Bund entstehen durch die Verordnung keine Kosten. Den Ländern und Gemeinden kann die Verordnung insbesondere durch die Neuregelung der Mengenkennzeichnung von Zutaten Mehrkosten verursachen. Bayern hat hierzu folgende Angaben jährlicher zusätzlicher Kosten für die amtliche Lebensmittelüberwachung gemacht:

- DM 1.200.000 Personalkosten,
- DM 200.000 Sachkosten,

nicht eingerechnet die nicht ausscheidbaren, zusätzlichen Kosten in der Überwachung vor Ort. Niedersachsen verweist insbesondere auf einen erhöhten analytischen Aufwand und beziffert die zusätzliche Kostenbelastung auf mindestens DM 250.000. Von anderen Ländern wird darauf hingewiesen, daß die Verordnung einen nicht unerheblichen personellen und sachlichen Mehraufwand und damit zusätzliche Kosten verursachen wird, die aber nicht konkret beziffert werden können.

Die beteiligten Wirtschaftskreise haben vorgetragen, daß sich auf Grund der Mengenkennzeichnung von Zutaten ein erheblicher Bedarf an Überprüfung und erforderlichenfalls Änderung von Etiketten mit nicht unerheblichen zusätzlichen Kosten ergeben werde, die aber je nach Betrieb unterschiedlich sein können; konkrete Beträge können weithin noch nicht genannt werden. Von Seiten der Milchwirtschaft wird mit Umstellungskosten von etwa DM 50.000 je Betrieb gerechnet; bei größeren Betrieben mit zusätzlichen Kosten zwischen DM 200.000 und DM 300.000. Es wurden unspezifiziert für Großbetriebe auch höhere Kosten genannt. Es ist daher nicht auszuschließen, daß die Neuregelungen zu einer Erhöhung der Einzelpreise führen. Den Kosten wird jedoch durch eine angemessene Übergangsfrist entgegengewirkt, so daß Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere auf das Verbraucherpreisniveau, nicht zu erwarten sind.

## Besonderer Teil

Zu Nummer 5:

Der neu gefaßte § 8 enthält entsprechend Artikel 7 der Richtlinie 79/112/EWG in der Fassung der Richtlinie 97/4/EG sowie der hierzu erlassenen ergänzenden Kommissions-Richtlinie 1999/10/EG für alle Lebensmittel, die der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung unterliegen, die Anforderungen an die mengenmäßige Angabe von Zutaten oder Gattungen von Zutaten, die bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet worden sind. Hiermit wird den gesteigerten Interessen der Verbraucher an Informationen über die Zusammensetzung der Lebensmittel Rechnung getragen. Insbesondere läßt sich aus dem Verzeichnis der Zutaten nicht die in einem Lebensmittel konkret verwendete Menge bestimmter Zutaten entnehmen. Weitere Anhaltungspunkte zur Anwendung des Artikels 7 und damit auch des neu gefassten § 8 können sich aus den nicht rechtsverbindlichen Allgemeinen 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 als dem Ausfluss von Erörterungen auf Gemeinschaftsebene ergeben.

Eine Gattung von Zutaten ist gegenüber einer Klasse von Zutaten im Sinne des § 6 Abs. 4 Nr. 1 in Verbindung mit Anlage 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung ein weitergehender Begriff. In § 8 Abs. 1 Satz 1 ist zur Klarstellung eine Begriffsbestimmung erfolgt. Als Anhaltspunkt für eine vergleichbare Zutatengruppe können insbesondere die in Anlage 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung aufgeführten Klassen von Zutaten wie „Mehl“, „Fisch“ oder „Käse“ herangezogen werden. Eine Gattung von Zutaten kann mithin auch Zutaten erfassen, die nicht von einer Zutatenklasse nach Anlage 1 erfasst werden, z.B. Fruchtmischungen. Die Angabe einer derartigen Gattung von Zutaten, die nicht zugleich als Zutatenklasse eingestuft ist, kann im Hinblick auf § 3 Abs. 3 Satz 3 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, nicht im Verzeichnis der Zutaten vorgenommen werden.

Absatz 1 führt im übrigen die Fallgestaltungen auf, in denen künftig grundsätzlich die Mengenkennzeichnung vorgenommen werden muss. Die Angaben, die im Rahmen des Verzeichnisses der Zutaten vorzunehmen sind, sind nicht als Hervorhebung im Sinne der Nummer 3 anzusehen: Gleiches gilt für die Angaben nach § 9 Abs. 1 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung. Wie sich aus § 9 Abs. 8 Nr. 2 der genannten Verordnung ergibt, ist die Kenntlichmachung nach § 9 Abs. 1 bei vorverpackten Lebensmitteln eher ein Ausnahmefall, der dann zum Tragen kommt, wenn ein Verzeichnis der Zutaten nicht angegeben ist. Unter Absatz 1 Nr. 4 fallen beispielsweise Lebensmittel, die mit Marzipan oder Mayonnaise verwechselt werden könnten.

In den Absätzen 2 und 3 werden in Umsetzung des Artikels 7 Abs. 2 und 3 der Richtlinie 79/112/EWG in der Fassung der Richtlinie 97/4/EG sowie der ergänzenden Kommissions-Richtlinie 1999/10/EG die Fallgestaltungen aufgeführt, in denen eine Mengenkennzeichnung entbehrlich ist.

Unter die Ausnahme nach Absatz 2 Nr. 1 Buchstabe d fallen Erzeugnisse wie z.B. Malz, Whisky, Hefeklößchen oder ausschließlich mit Roggenmehl zubereitetes Roggenbrot.

Die Ausnahme nach Absatz 2 Nr. 2 setzt voraus, dass die Menge der betreffenden Zutat oder Gattungen von Zutaten konkret, d.h. durch eine bestimmte, vorgeschriebene Mengenangabe festgelegt ist.

Nach Absatz 3 Nr. 1 entfällt die Mengenangabe in Umsetzung des Artikels 1 Abs. 1 der Kommissions-Richtlinie 1999/10/EG in den Fällen des § 9 Abs. 2 und 3 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, nach denen Süßungsmittel in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben sind.

Aus Absatz 3 Nr. 2 folgt, dass die Vorschriften nach § 8 durch die Vorschriften über eine Nährwertkennzeichnung, abgesehen von den geregelten Ausnahmen, nicht ersetzt werden.

Absatz 4 enthält die Vorschriften, auf welche Weise und an welcher Stelle die Angabe zu erfolgen hat. Grundsätzlich bezieht sich die in Gewichtshundertteilen (Prozentsatz) anzubringende Angabe - ebenso wie bei der Angabe des Verzeichnisses der Zutaten nach § 6 Abs. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung - auf den Zeitpunkt der Verwendung der Zutat oder der Gattung von Zutaten bei der Herstellung des Lebensmittels. Sie hat in oder in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels oder im Verzeichnis der Zutaten zu erfolgen. Handelt es sich um Lebensmittel in Fertigpackungen, bei denen ein Verzeichnis der Zutaten nicht angegeben ist, ist nur die Alternative der Angabe in oder in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung eröffnet.

Die Nummern 1 bis 4 sehen Ausnahmen von den in Satz 1 festgelegten Anforderungen vor, die sich bei der weiteren Erörterungen des neu gefassten Artikels 7 Abs. 4 mit den beteiligten Wirtschaftskreisen und auf Gemeinschaftsebene als notwendige und sachgerechte Ergänzungen herausgestellt haben und in Artikel 2 der Richtlinie 1999/10/EG aufgenommen worden sind.

Nummer 1 greift die Fallgestaltung auf, dass bei der Herstellung eines Lebensmittels feuchtigkeitshaltige Zutaten verwendet werden und das Lebensmittel im Anschluss durch eine Hitzebehandlung oder durch eine sonstige Behandlung, z.B. Trocknung Feuchtigkeit verliert Bezüge sich in derartigen Fällen entsprechend der Grundregel die Mengenangabe auf den Zeitpunkt der Verwendung der betreffenden Zutaten bei der Herstellung des Lebensmittels, so ergäbe sich eine für den Verbraucher kaum nachvollziehbare Differenz zwischen der sich auf die Verwendung der feuchtigkeitshaltigen Zutat bei der Herstellung beziehenden Mengenangabe und der im Endprodukt tatsächlich vorhandenen Menge. Andererseits ist eine Bezugnahme auf die im Enderzeugnis nach Hitzebehandlung oder sonstiger Behandlung vorhandene Menge wegen der hiermit verbundenen Berechnungsprobleme nicht mit der für eine konkrete Mengenangabe erforderlichen Genauigkeit durchführbar.

Zur Durchführbarkeit der Mengenangabe auch in den betroffenen Fallgestaltungen sieht die künftige Regelung nunmehr im Einklang mit Artikel 2 Abs. 2 der Richtlinie 1999/10/EG vor, dass die bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendete und konkret bekannte Zutatenmenge bezogen auf das Enderzeugnis anzugeben ist. Hiernach wird die Zutat, einschließlich ihres Feuchtigkeitsgehaltes anteilmäßig am Enderzeugnis berechnet. Diese Problematik ist beispielsweise bei Fleischerzeugnissen bislang durch die Kennzeichnungsregelung des § 3 Abs. 2 Satz 2 der Fleischverordnung (Gewichtsverlust durch... ) geregelt worden; in geeigneten Fällen könnte ein derartiger Hinweis ergänzend auf freiwilliger Grundlage weiter verwendet werden.

Wegen des konkret eingetretenen Feuchtigkeitsverlustes kann dieser Berechnungsansatz zu Mengenangaben, in der Etikettierung von über 100% führen. Um in derartigen Fällen eine für den Verbraucher verständliche Kennzeichnung sicherzustellen, sieht die Vorschrift vor, dass die Bezugsgröße 100 Gramm der jeweils bei der Herstellung verwendeten Zutaten ist. Dies gilt auch, wenn die Angabe der Gesamtmenge der betreffenden Zutaten 100 % übersteigt.

