

**Lösungsansätze QUID-RL 97/4 (EG)
bei Milchmischerzeugnissen**

Präambel:

Aus *Gründen* der Praktikabilität sollen Zutaten unter 3 % von der *Deklarationspflicht nach QUID-Verordnung* ausgenommen werden.

Zumischkomponenten

QUID-Deklaration

A) Frucht/ Früchte

a) Frucht- MME / Früchte- MME *)

Frucht/ Früchte

Z.B.: Fruchtojoghurt (7 % Früchte),
Fruchtbuttermilch (8 % Früchte),
Früchtetopfen (10 % Früchte).

*Anm.: Den Österreichischen Codexrichtlinien entsprechende Fruchtojoghurt-
erzeugnisse enthalten mindestens 7 % Früchte, ausgenommen
Zitrusfrüchte, wo der Zusatz mindestens 2 % ausmacht.
Von „stark geschmackgebenden Früchten“ braucht nur soviel
enthalten sein, dass der Geschmack eindeutig erkennbar wird.
Der originale Gehalt an Fruchtsaft zählt zur Fruchteinwaage.*

**b) Fruchtsorten- MME
oder
Früchte- MME
mit Hervorhebung einer
oder mehrerer Sorten
(bildlich, graphisch oder
durch Worte)**

**% Fruchtsorte(n)
oder
% Anteil der Früchte insgesamt *und*
Anteil der hervorgehobenen
Frucht/Früchte in der
Fruchtmischung**

Z. B.: Erdbeermilch (3,5 % Erdbeeren)
Himbeerjoghurt (7 % Himbeeren),
Fruchtojoghurt mit Himbeeren (8 % Früchte, davon 50 % Himbeeren)
oder alternativ (4 % Himbeeren, 4 % andere Früchte)
Waldbeerjoghurt mit 8 % Früchten (6 % Waldbeeren, rote Weintrauben,
Äpfel)

*) MME = Milchmischerzeugnisse

Anm.: Werden Fruchtemischungen mit mehr als 2 Früchten wörtlich genannt, dann ist eine Sub-Mengenangabe nicht erforderlich, wenn keine Hervorhebung von Sorten gegenüber anderen erfolgt.

In der Sachbezeichnung wird der Name der Frucht mit dem größten Anteil vorangestellt.

Eine Hervorhebung liegt nicht vor, wenn Abbildungen und/oder graphische Darstellungen die Komponenten einer Fruchtemischung in annähernd natürlichen Proportionen und Erscheinungsformen aufzeigen und auch keine der Komponenten mit Worten bevorzugt wird.

Bananenmilch wurde als Beispiel nicht gewählt, weil davon ausgegangen werden kann, dass der Zusatz kaum über 3% betragen wird.

Wird Fruchtsaft, Fruchtmark, Marmelade oder Konfitüre als Zumischkomponente verwendet, werden diese, sofern ein Prozentsatz von 3 % überschritten wird, prozentuell angegeben.

B) Gemüse

Analogie zu Abschnitt A

**Z.B.: Cottage Cheese, 30% Fett i Tr., mit 10 %Gemüse
Frischkäse 65 % Fett i. Tr., mit 7 % Karotten und 4 % Kren**

Anm.: Wird Trockengemüse eingesetzt, das im Fertigprodukt rehydratisiert, kann sich die %-Angabe auch auf diese, mit den Frischgewichten vergleichbare, Menge an Zutaten beziehen.

C) Andere zusammengesetzte Zutaten, außer Frucht- und Gemüse-mischungen

„Zutaten“- MME

% der jeweiligen sonstigen Zutat
oder
der als produkttypisch aufzufassenden
Zutatenmischung/-zubereitung
Aber:
Enthält die deklarierte Zutat Komponenten,
die für die Charakterisierung der Ware zur
Unterscheidung zu anderen Erzeugnissen
von Bedeutung sind, dann sind sie entweder
in ihrem Anteil an der sonstigen Zutat oder
als % im Endprodukt anzugeben

Z.B.: Stracciatella-Joghurt (17% Stracciatella-Zubereitung mit 2,5 %
Schokostückchen)

Müsli-Joghurt (18 % Müslimischung)

Getreidemüsli-Joghurt (18 % Müsli, davon 50 % Getreide)

Anm.: Im Codex geregelte Tee-Erzeugnisse können aber auch als fertige Teezubereitung %-mäßig angegeben werden.

D) Kräuter / Gewürze

Z.B.: Kräutertopfen

**Keine Angabe erforderlich, solange die
Zugabemenge 2 % nicht übersteigt**

Anm.: Die 2 %-Regel ist aus der LMKV ableitbar.

Werden getrocknete Erzeugnisse eingesetzt, die im Fertigprodukt rehydratisieren kann sich die %-Angabe auch auf diese, mit den Frischgewichten vergleichbare, Menge an Zutaten beziehen.

E) Geschmacksgebende Lebensmittel

Z.B.:_Kakao-MME
Kaffee-MME

**Keine Angabe erforderlich, solange die
Zugabemenge 3 % nicht übersteigt**

Anm.: Den Österreichischen Codexrichtlinien entsprechende Kakaomilch enthält mindestens 1, 5 % Kakaopulver oder 1, 2% Magerkakaopulver.

F) Milcherzeugnis-Zutaten

(MME mit Rahm, Joghurt o.ä.)

Z.B.: Topfen mit Rahm (10 %Rahm)
Joghurt-Butter (5 % Joghurt)
Joghurt-Frischkäse (8 % Joghurt)
Emmentalerschmelzkäse (75 % Emmentaler)

% deklarierten Zutat(en)

Anm.: Ausgenommen sind traditionelle Bezeichnungen, die zum Zutatenbegriff keinen realen Bezug haben (z.B. Butterkäse) oder die durch andere Kennzeichnungselemente definiert werden (z.B. Rahmjoghurt mit 10 % Fett im Milchanteil)

G) Sonstige Lebensmittelzutaten

% deklarierte Zutat(en)

Z.B.: Schinken-Schmelzkäse (2 % Schinken)

Anm.: Bei Schmelzkäsezubereitungen, die den Österreichischen Codexrichtlinien entsprechen, werden Lebensmittelzutaten grundsätzlich mengenmäßig angegeben

H) Aromen

Keine Angabe erforderlich

Z.B.: MME mit geschmack
oder
MME mit aroma

Anm.: Vanillemilch kann durch Aroma- oder Vanilleextrakt-Zugabe hergestellt werden

I) Milch-, Joghurt/Sauermilch- oder Molkegetränke

Z.B.: Molkegetränk mit 10% Früchten

% der Zutat / Früchte

Milchmischgetränk "Himbeere"
mit 20% Himbeersaft

**% Milch / Joghurt / Sauermilch / Molke
sowie % Fruchtsaft**

Anm.: Der Anteil an Milch, Joghurt/Sauermilch oder Molke liegt jeweils über 50 % im Endprodukt, da andernfalls andere Codex-Regelungen zur Geltung kommen können.