



Merkblatt

QUID – Mengenkennzeichnung von Zutaten bei Fleischerzeugnissen

Stand: November 2010

QUID, die Mengenkennzeichnung von Zutaten (Quantitative Ingredients Declaration) ist für Fleischerzeugnisse in Fertigpackung vorgeschrieben. Für lose Ware ist sie nicht erforderlich. QUID löst keine nährwertbezogene Kennzeichnung aus.

Allgemeines zu Mengenkennzeichnung von Lebensmitteln – QUID

1. Was muss mengenmäßig gekennzeichnet werden?

Nach § 8 der **Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung (LMKV)** müssen bei Lebensmitteln **in Fertigpackungen – auch Konserven** – bestimmte Zutaten mengenmäßig im Verzeichnis der Zutaten angegeben werden, wenn mindestens einer der folgenden 4 Fälle für das Lebensmittel zutrifft.

Die Menge einer verwendeten Zutat ... ist ...anzugeben,

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

(Auszug aus der LMKV, § 8 Abs. 1 Mengenkennzeichnung von Zutaten)

2. Ausnahmen:

Man braucht die Menge bestimmter Zutaten **nicht** angeben, wenn einer der nachfolgenden bei Fleischerzeugnissen relevanten Sachverhalte für diese Zutat zutrifft.

gilt nicht

1. für eine Zutat,

- 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;*

Beispiele:

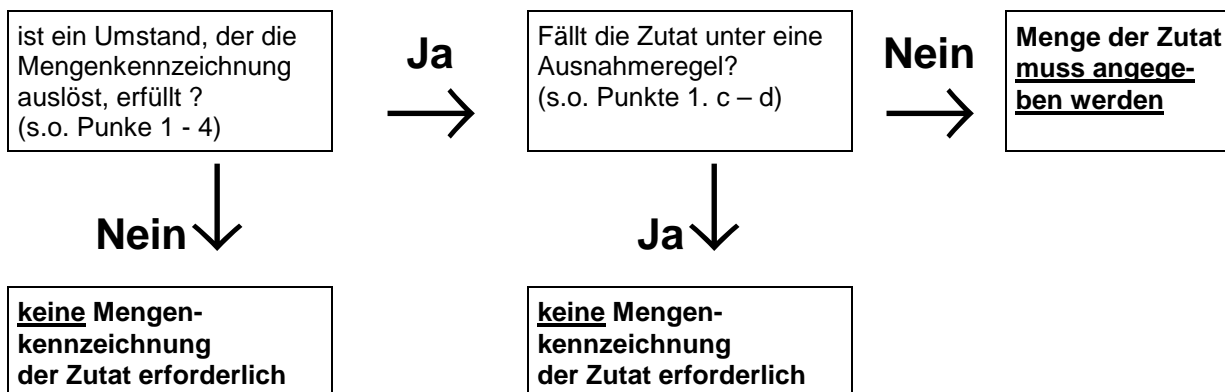
Knoblauchwurst
Pfeffersalami

Blutwurst,
Schwartemagen
Zwiebelmettwurst

(Auszug aus der LMKV, § 8 Abs. 2 Mengenkennzeichnung von Zutaten)



Bei **jeder Zutat** ist somit folgendes zu prüfen:



Mengen Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen – QUID

1. Was ist die Zutat „...fleisch“?

Fleischerzeugnisse werden hauptsächlich aus der Zutat „Fleisch“ (Skelettmuskulatur) hergestellt. Aber was ist „Fleisch“? Um diese Frage zu klären, wurde die Zutat „Fleisch“ von der EU, speziell für die Kennzeichnung auf Fertigpackungen als Klassenname definiert (siehe unten). Hier werden die unter Fleisch fallenden Teile beschrieben, bestimmte Teile einschließlich der Innereien ausgeschlossen und für bestimmte Tierarten Grenzwerte für Fett- und Bindegewebe festgelegt. Diese Definition gilt für die Angabe der Zutat „...fleisch“ und deren Mengenangabe. (Diese Definition gilt nur für die Kennzeichnung nach der LMKV, für andere Zwecke, insbesondere für Hygienefragen, gelten die in den entsprechenden Rechtsvorschriften festgelegten Definitionen, die von der hier genannten in einigen Punkten erheblich abweichen).

Definition des Klassennamens „...fleisch“ (Anlage 1 der LMKV):

*Die Skelettmuskeln von Tieren der Spezies „Säugetiere“ und „Vögel“, die als für den menschlichen Verzehr geeignet gelten, mitsamt dem wesensgemäß darin eingebetteten oder damit verbundenem Gewebe, deren Gesamtanteil an Fett und Bindegewebe die nachstehend aufgeführten Werte** nicht übersteigt und soweit das Fleisch Zutat eines anderen Lebensmittels ist.*

Das Zwerchfell und die Kaumuskeln gehören zu den Skelettmuskeln.

Das Herz, die Zunge sowie die Muskeln des Kopfes (außer den Kaumuskeln), des Handwurzel-, und Fußwurzelgelenks und des Schwanzes sowie Separatorenfleisch fallen nicht unter die Definition „...fleisch“.

Anforderungen:

** Höchstwerte der Fett- und Bindegewebeanteile für Zutaten, die mit dem Begriff „...fleisch“ bezeichnet werden		
Tierarten	Fett absolut (%)	Bindegewebe relativ(%)
<i>Säugetiere (ausgenommen Kaninchen und Schweine) und Mischungen von Tierarten, bei denen Säugetiere überwiegen.</i>	25	25
<i>Schweine</i>	30	25
<i>Vögel und Kaninchen</i>	15	10

Werden die Höchstwerte überschritten und sind alle anderen Voraussetzungen der Definition von „...fleisch“ erfüllt, so muss der Fleischanteil nach unten angepasst werden. Das Verzeichnis der Zutaten muss in diesem Fall neben der Angabe des Begriffs „...fleisch“ die Angabe der Zutat Fett (bzw. Bindegewebe) enthalten.



2. Wann ist eine Mengenkennzeichnung der Zutat „...fleisch“ erforderlich?

Bei Fleischerzeugnissen muss grundsätzlich geprüft werden, ob die Zutat „...fleisch“ (nach Definition der LMKV) mengenmäßig angegeben werden muss.

Nach Auffassung der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württembergs müssen die Mengenangaben bei den in der nachfolgenden Tabelle beispielhaft aufgelisteten Erzeugnissen erfolgen:

Erzeugnis	Mengenangabe der Zutat
Brühwürste und sonstige Fleischerzeugnisse mit Fremdwasser (Wasser-Fleischeiweiß > 4,0 zu 1) z. B: Lyoner, Gelbwurst, Fleischwurst	...fleisch
Leberwürste Champignonpastete	...fleisch Champignons und ...fleisch,
Fleischerzeugnisse, bei denen die Höchstwerte für Fett und Bindegewebe (laut Definition) überschritten sind, z. B. Rohwürste je nach Rezeptur	...fleisch, zusätzlich: ...fett oder ...bindegewebe
Erzeugnisse, die unter Verwendung von „...fleisch“ i.S. der LMKV hergestellt wurden und zusätzlich Zutaten, die: a) Fleisch vortauschen oder teilweise ersetzen (z.B. Fremdeiweiß (pflanzlich, tierisch) oder b) mit Zutaten, die nicht als „Fleisch“ gelten (z.B. Schweinemaske, Separatorenfleisch) hergestellt wurden.	...fleisch (ohne den Anteil a) und b))
Wustwaren mit Scheinzutaten wie Bierschinken, Bierwurst	...fleisch Bier nicht erforderlich
Blutwürste mit „...fleisch“	...fleisch Blut nicht erforderlich

Bei folgenden Erzeugnissen ist eine Mengenangabe nicht erforderlich, da sie lediglich aus einer Fleischzutat sowie Gewürzen hergestellt werden:

Erzeugnis	Mengenangabe der Zutat
Kochpökelfwaren ohne Fremdwasserzusatz (Wasser-Fleischeiweiß < 4,0 zu 1)	nicht erforderlich
Rohpökelfwaren wie Schwarzwälder Schinken	nicht erforderlich
Erzeugnisse, wenn sie ohne Fleisch im Sinne der LMKV (s.o.) hergestellt werden wie Schweinskopfsülze oder Blutwurst bei entsprechender Rezeptur	nicht erforderlich

3. Wie muss die Menge der Zutaten angegeben werden?

Die Menge der Zutaten ist in Gewichtshundertteilen (Prozent, %), anzugeben, jeweils bezogen auf den Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels. (z.B. Zutaten: Schweinefleisch 70 %, Trinkwasser, Kochsalz.....)

Der „Zeitpunkt der Verwendung“ ist bei zerkleinerten Fleischerzeugnissen auf die Kutterschüssel oder den Wolf zu beziehen, so dass die Wahl der Ausgangszutaten (z.B. verschiedene Standards) flexibel bleibt.

Bei Fleischerzeugnissen, bei denen infolge einer Hitze- oder sonstigen Behandlung Feuchtigkeit entzogen wurde, ist der Fleischanteil nach ihrem Anteil bei der Herstellung **bezogen auf das Enderzeugnis** anzugeben. Ist hierbei die Menge der Zutat oder die Summen der Gesamtzutaten größer 100 %, so muss das Gewicht der Zutat angegeben werden, welches man benötigt, um 100 g des Enderzeugnisses herzustellen.

Beispiel: 100 g Enderzeugnis wurden aus 133 g ...fleisch hergestellt.



4. Berechnung der Zutat „...fleisch“:

Bei Fleischerzeugnissen oder Fertiggerichten, die unter ausschließlicher Verwendung von Fleisch hergestellt werden, das den oben genannten Anforderungen genügt, lässt sich der Fleischanteil leicht aus der Einwaage errechnen, beispielweise bei Gulaschkonserven oder marinierten Fleischteilstücken.

Bei zerkleinerten Fleischerzeugnissen, die unter Verwendung von Mischungen aus Fleisch und Fett- und Bindegewebe verschiedener Tiere hergestellt worden sind, gestaltet sich die Bestimmung des „...fleisch“-Anteiles wesentlich schwieriger.

Es wurden Modelle entwickelt, mit denen man den „...fleisch“-Anteil eines Fleischerzeugnisses berechnen oder bestimmen kann. Unter Kenntnis der Rezeptur und der Analysenwerte der verwendeten Standards kann man relativ genau den „...fleisch“-Anteil, der mengenmäßig anzugeben ist, ermitteln.

Des weiteren gibt es Modelle, mit denen man – unter Verwendung der Analysenwerte des Enderzeugnisses (BEFFE, Wasser, Fett und Bindegewebe) – den „...fleisch“-Anteil berechnen kann.

Beispiele verschiedener Modelle zur Ermittlung des „...fleisch“-Anteiles:

- „QUID für das Fleischerhandwerk“ vom Deutschen Fleischer-Verband
- Berechnungsmodell des Bundesverbandes der Deutschen Fleischwarenindustrie (kann per E-Mail auf der Homepage des Bundesverbandes angefordert werden www.bvdf.de)

5. Wo müssen die Angaben gemacht werden?

Die Angaben können auf folgende Weise angebracht werden:	Beispiel:
in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung	Fleischwurst mit 75 % Schweinefleischanteil oder Fleischwurst mit 75 % Fleischanteil (hier ist die Tierartangabe nicht wie im Zutatenverzeichnis erforderlich)
in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung	Salami (100 g Enderzeugnis wurden aus 133 g Fleisch hergestellt)
im Verzeichnis der Zutaten bei der Angabe der betroffenen Zutat	Zutaten: Schweinefleisch 75 %, Speck, ... Zutaten: Schweinefleisch 45 %, Rindfleisch 30 %, Speck, ... Zutaten: Schweinefleisch, Rindfleisch (Fleischanteil 75 %), Schweinefett, ...

Kontakte:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,
Tel.: 0711 / 3426 -1234, Fax: 0711 / 58 81 76;
eMail: poststelle@cvuas.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe,
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-55 39;
eMail: poststelle@cvuaka.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-karlsruhe.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Freiburg**, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg,
Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;
eMail: poststelle@cvuaf.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Hedinger Str. 2/1, 72488 Sigmaringen,
Tel.: 07571 / 732-0, Fax: 07571 / 732-605;
eMail: poststelle@cvuasig.bwl.de; Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>