



# Merkblatt

## QUID – Mengenkennzeichnung von Zutaten bei Fleischerzeugnissen

Stand: Juni 2018

QUID, die Mengenkennzeichnung von Zutaten (Quantitative Ingredients Declaration) ist für vorverpackte Fleischerzeugnisse vorgeschrieben. Für lose Ware ist sie nicht erforderlich.

### Allgemeines zu Mengenkennzeichnung von Lebensmitteln – QUID

#### A. Was muss mengenmäßig gekennzeichnet werden?

Nach Art. 22 der VO (EU) Nr. 1169/2011 („Lebensmittelinformations-Verordnung“ kurz „LMIV“) müssen bei vorverpackten Lebensmitteln (Fertigpackungen) bestimmte Zutaten mengenmäßig im Verzeichnis der Zutaten angegeben werden, wenn mindestens einer der folgenden Fälle für das Lebensmittel zutrifft.

*Die Angabe der Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Zutat oder Zutatenklasse ist erforderlich, wenn die betreffende Zutat oder Zutatenklasse:*

- 1. in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt ist oder normalerweise von Verbrauchern mit dieser Bezeichnung in Verbindung gebracht wird;*
- 2. auf der Kennzeichnung durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist; oder*
- 3. 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.*

(Auszug Art. 22 LMIV)

#### B. Ausnahmen:

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

*gilt nicht für eine Zutat ...,*

*Beispiele:*

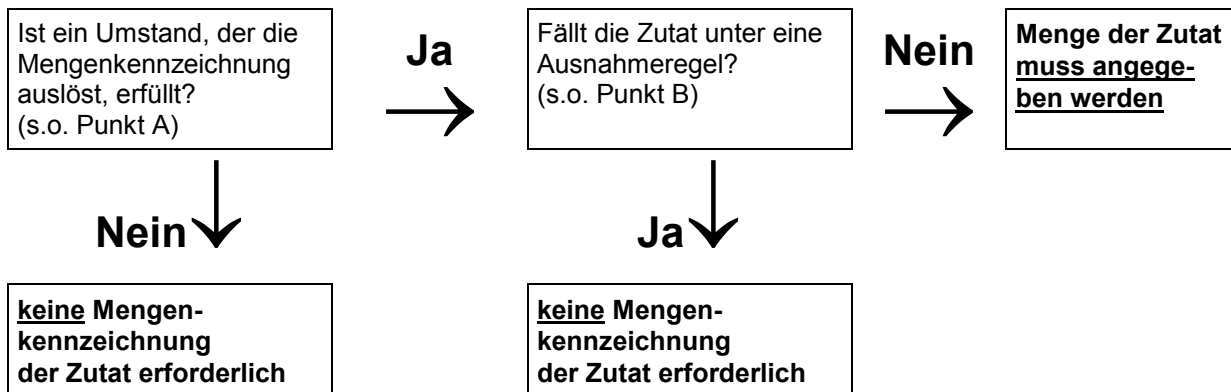
- die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet wird  
oder*
- die, obwohl sie in der Bezeichnung des Lebensmittels vorkommt, für die Wahl des Verbrauchers im Land der Vermarktung nicht ausschlaggebend ist, weil unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung des betreffenden Lebensmittels nicht wesentlich sind oder es nicht von ähnlichen Lebensmitteln unterscheiden;*

**Knoblauchwurst**  
**Pfeffersalami**  
**Blutwurst,**  
**Schwartenmagen**  
**Zwiebelmettwurst**

(Auszug Anhang VIII LMIV)



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



### Mengen Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen – QUID

#### 1. Was versteht man unter der 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 nur für die Kennzeichnung der Zutat „...fleisch“ und deren Mengenangabe nach der LMIV. 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“ (Anhang VII, Teil B LMIV):

*Skelettmuskeln von Tieren der Spezies „Säugetiere“ und „Vögel“, die als für den menschlichen Verzehr geeignet gelten, mitsamt dem natürlicherweise darin eingebetteten oder damit verbundenen 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, die Muskeln des Kopfes (außer den Kaumuskeln), des Karpal- und Tarsalgelenks 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(%)
Säugetiere (ausgenommen Kaninchen und Schweine) und Mischungen von Tierarten, bei denen Säugetiere überwiegen.	25	25
Schweine	30	25
Vögel und Kaninchen	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. Hier ist jedoch auch die Angabe der tatsächlich verwendeten fett- oder bindegewebsreichen Fleischzutat, beispielsweise Speck möglich.*



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

Bei Fleischerzeugnissen muss grundsätzlich geprüft werden, ob die Zutat „...fleisch“ (nach Definition der LMIV) 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
Schnittfeste abgetrocknete Rohwürste	<b>...fleisch</b>
Brühwürste und sonstige Fleischerzeugnisse mit deklarationspflichtiger Zutat Trinkwasser, z. B: Lyoner, Gelbwurst, Fleischwurst	<b>...fleisch</b>
Leberwürste Champignonpastete, Paprikalyoner	<b>...fleisch Champignons, Paprika und ...fleisch,</b>
Blutwürste mit „...fleisch“	<b>...fleisch Blut nicht erforderlich</b>
Fleischerzeugnisse, bei denen die Höchstwerte für Fett und Bindegewebe (laut Definition) überschritten sind, z. B. streichfähige Rohwürste je nach Rezeptur	<b>...fleisch</b>
Erzeugnisse, die unter Verwendung von „...fleisch“ i.S. der LMIV hergestellt wurden und zusätzlich Zutaten, die: a) Fleisch vortäuschen oder teilweise ersetzen, z.B. Fremdeiweiß (pflanzlich, tierisch) oder b) mit Zutaten, die nicht als „Fleisch“ gelten (z.B. Schweinemaske, Separatorenfleisch) hergestellt wurden.	<b>...fleisch ohne den Anteil a) und b)</b>
Wurstwaren mit Scheinzutaten wie Bierschinken, Bierwurst, Tee-wurst	<b>...fleisch Bier, Tee nicht erforderlich</b>
Fleisch- und Wurstwaren, bei denen einzelne Tierarten in der Bezeichnung genannt sind (z.B. Kalbslyoner, Kalbsbratwurst, Hähnchen-Puten-Kalbfleisch-Spieß gewürzt)	<b>Menge der genannten Tierart und Menge des restlichen Flei- sches. (z.B. ...x% Kalbfleisch, y% Schweinefleisch,...) Summenbildung nicht möglich !</b>
Hackfleisch gemischt	<b>Menge von Rindfleisch und Schweinefleisch separat</b>

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

Erzeugnis	Mengenangabe der Zutat
Kochpökelwaren mit verkehrsüblicher Zusammensetzung i.S. der Leitsätze	<b>nicht erforderlich</b>
Rohpökelwaren wie Schwarzwälder Schinken	<b>nicht erforderlich</b>
Erzeugnisse, wenn sie ohne Fleisch i.S. der LMIV (s.o.) hergestellt werden, wie Schweinskopfsülze oder Blutwurst bei entsprechender Rezeptur	<b>nicht erforderlich</b>

## 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. Dies ist regelmäßig bei schnittfesten Rohwürsten wie Salami der Fall.

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, beispielsweise 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 (nur für Innungsmitglieder)
- Berechnungsmodell des Bundesverbandes der Deutschen Fleischwarenindustrie (kann per E-Mail auf der Homepage des Bundesverbandes angefordert werden [www.bvdf.de](http://www.bvdf.de))

#### 5. Wo müssen die Angaben gemacht werden?

<b>Die Angaben können auf folgende Weise angebracht werden:</b>	<b>Beispiel:</b>
in Verbindung mit der Bezeichnung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fleischwurst mit 75 % Schweinefleischanteil oder</li> <li>• Fleischwurst mit 75 % Fleischanteil (hier ist die Tierartangabe nicht wie im Zutatenverzeichnis erforderlich)</li> </ul>
in unmittelbarer Nähe der Bezeichnung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salami (100 g Enderzeugnis wurden aus 133 g Fleisch hergestellt)</li> </ul>
im Verzeichnis der Zutaten bei der Angabe der betroffenen Zutat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten: Schweinefleisch 75 %, Speck, ...</li> <li>• Zutaten: Schweinefleisch 45 %, Rindfleisch 30 %, Speck, ...</li> <li>• Zutaten: Schweinefleisch, Rindfleisch (Fleischanteil 75 %), Schweinefett, ...</li> </ul>

**Weitere Merkblätter der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg siehe „[www.ua-bw.de](http://www.ua-bw.de)“ – „Portal“ - „Infomaterial“.**



**Kontakte:**

- Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,  
Tel.: 0711 / 3426 -1234, Fax: 0711 /3426-1299;  
eMail: [poststelle@cvuas.bwl.de](mailto: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 / 926-3549;  
eMail: [poststelle@cvuaka.bwl.de](mailto: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@cvuafr.bwl.de](mailto:poststelle@cvuafr.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>
- Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Fidelis-Graf-Straße 1,  
72488 Sigmaringen, Tel.: 07571 / 7434-0, Fax: 07571 /7434-0;  
eMail: [poststelle@cvuasig.bwl.de](mailto:poststelle@cvuasig.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>