

**Leitfaden  
zur Umsetzung der mengenmässigen  
Angaben von Zutaten (QUID)**

**erarbeitet durch die Arbeitsgruppe QUID unter der Leitung des BAG**  
(aktualisiert: März 2006)

## Mitglieder der Arbeitsgruppe QUID

- Frau R. FERONE, Swiss Quality Testing Services (SQTS), Migros-Genossenschafts-Bund, Dietikon
- Frau F. MICHEL, Fédération romande des consommateurs (frc), Lausanne
- Herr W. BÖSCH, Richemont Fachschule, Luzern
- Herr B. HODLER, Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien (fial), Bern
- Herr B. HORBER, Verband Schweizer Metzgermeister (VSM), Zürich
- Herr U. SCHWALLER, Coop, Basel
- Herr A. TUOR, Kantonschemiker, Luzern
- Frau C. GOSSEWISCH, BAG, Bern
- Herr M. BRÜGGER, BAG, Bern

## Im Text verwendete Abkürzungen

- |                       |                                                                                                                    |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - LMV                 | Lebensmittelverordnung (nicht mehr in Kraft)                                                                       |
| - LKV                 | Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln<br>817.022.21                                   |
| - LMG                 | Lebensmittelgesetz 817.0                                                                                           |
| - LGV                 | Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung 817.02                                                            |
| - V alkoholfre. Getr. | Verordnung über alkoholfreie Getränke (insbesondere Tee, Kräutertee, Kaffee, Säfte, Sirupe, Limonaden) 817.022.111 |
| - V Getreide          | Verordnung über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse 817.022.109                        |
| - VLtH                | Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft 817.022.108                                                       |
| - V Obst              | Verordnung über Obst, Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse<br>817.022.107                                    |
| - V süsse LM          | Verordnung über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse<br>817.022.101                                |
| - V Speisepilz        | Verordnung über Speisepilze und Hefe 817.022.106                                                                   |

# Inhaltsverzeichnis

	Seite
<b>1. Vorbemerkungen</b>	4
<b>2. QUID-Prüfungsschema</b>	6
<b>3. Auslösetatbestände</b>	
a) Art. 9 Abs. 1 Bst. a LKV	7
b) Art. 9 Abs. 1 Bst. b LKV	10
c) Art. 9 Abs. 1 Bst. c LKV	12
<b>4. Ausnahmetatbestände</b>	
a) Art. 9 Abs. 2 Bst. a LKV	14
b) Art. 9 Abs. 2 Bst. b LKV	15
c) Art. 9 Abs. 2 Bst. c LKV	17
d) Art. 9 Abs. 2 Bst. d LKV	18
e) Art. 9 Abs. 2 Bst. e LKV	19
<b>5. Berechnungsarten</b>	
a) Grundsatz	21
b) Ausnahmen	22
<b>6. Ort der Angabe</b>	26
<b>7. Schlussbemerkungen</b>	27
<b>8. Sachwortverzeichnis</b>	28

## 1. Vorbemerkungen

- a) Am 1.5.2002 ist mit einer Übergangsfrist von 2 Jahren Artikel 20a LMV<sup>1</sup> über die mengenmässige Angabe von Zutaten zusammengesetzter Lebensmittel in Kraft getreten. Er stützt sich auf die konsolidierte EU-Kennzeichnungs-Richtlinie (RL) 2000/13/EG sowie die RL 1999/10/EG über Ausnahmen der mengenmässigen Angabe von Zutaten, die bei der Konsolidierung nicht berücksichtigt wurde.
- b) Sinn und Zweck der quantitativen Zutatendeklaration, die gemäss ihrer englischen Bezeichnung „**Quantitative Ingredient Declaration**“ abgekürzt auch „**QUID**“ genannt wird, ist es, die Vergleichbarkeit hinsichtlich Bezeichnung und Zusammensetzung von Lebensmitteln zu erleichtern. Dabei geht es nicht um die Angabe aller oder möglichst vieler, sondern nur um die mengenmässige Deklaration von wertbestimmenden Zutaten, die für die Kaufentscheidung von Bedeutung sind.
- c) Nachdem sich in der EU gezeigt hatte, wie schwierig eine einheitliche Umsetzung der QUID-Regelung innerhalb der EU ist, besteht auch in der Schweiz ein Bedarf, die geltenden Bestimmungen zu erläutern. Das BAG hat deshalb mit Vertretern des Vollzugs, der Konsumentenschaft, der Industrie, des Gewerbes und des Handels den vorliegenden Leitfaden erarbeitet, der dazu beitragen soll, die QUID-Regelung innerhalb der Schweiz einheitlich und europakompatibel umzusetzen.
- d) Der Leitfaden basiert auf den allgemeinen EU-Leitlinien für die Umsetzung des Grundsatzes der mengenmässigen Angabe der Lebensmittelzutaten (QUID) vom 21.12.98 (III/5260 Rev.5/98). Beide haben empfehlenden Charakter.
- e) Übergeordnet zu den QUID-Bestimmungen gelten selbstverständlich Art. 18 LMG in Verbindung mit Art. 10 LGV. Angaben und Abbildungen von Zutaten, unabhängig, ob sie mengenmässig angegeben („gequidet“) werden oder nicht, dürfen grundsätzlich keine falschen Vorstellungen über die Zusammensetzung und Beschaffenheit des Lebensmittels wecken. Auch die übrigen lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorschriften sind zu berücksichtigen.
- f) Die QUID-Angabe hat nur bei vorverpackten, nicht aber bei offen angebotenen Lebensmitteln zu erfolgen (Art. 2 Abs. 1 Bst. g LGV in Verbindung mit Art. 2 und 36 LKV).
- g) Die QUID-Regelung gilt nicht für mengenmässige Angaben von Vitaminen, Mineralstoffen und anderen Nährstoffen, unabhängig ob diese Stoffe zugesetzt werden oder natürlicherweise vorhanden sind. Angaben dieser Art richten sich nach den Bestimmungen der Nährwertkennzeichnung (Art. 22 ff LKV).
- h) Im Gegensatz zur EU wird in der Schweiz unter dem Begriff „Zutat“ auch die „Zutatenklasse“ wie z.B. „Früchte“, „Gemüse“, „Meeresfrüchte“ usw. verstanden.

---

<sup>1</sup> Ist im Rahmen der Revision vom 23.11.05 in Art. 9 und 10 LKV transferiert worden.

Werden solche Zutatenklassen deklariert, müssen nicht die einzelnen Sorten, sondern nur die Zutatenklassen als solche gequidet werden.

i) Folgende QUID-Bestimmungen der RL 2000/13/EG wurden nicht in schweizerisches Recht überführt:

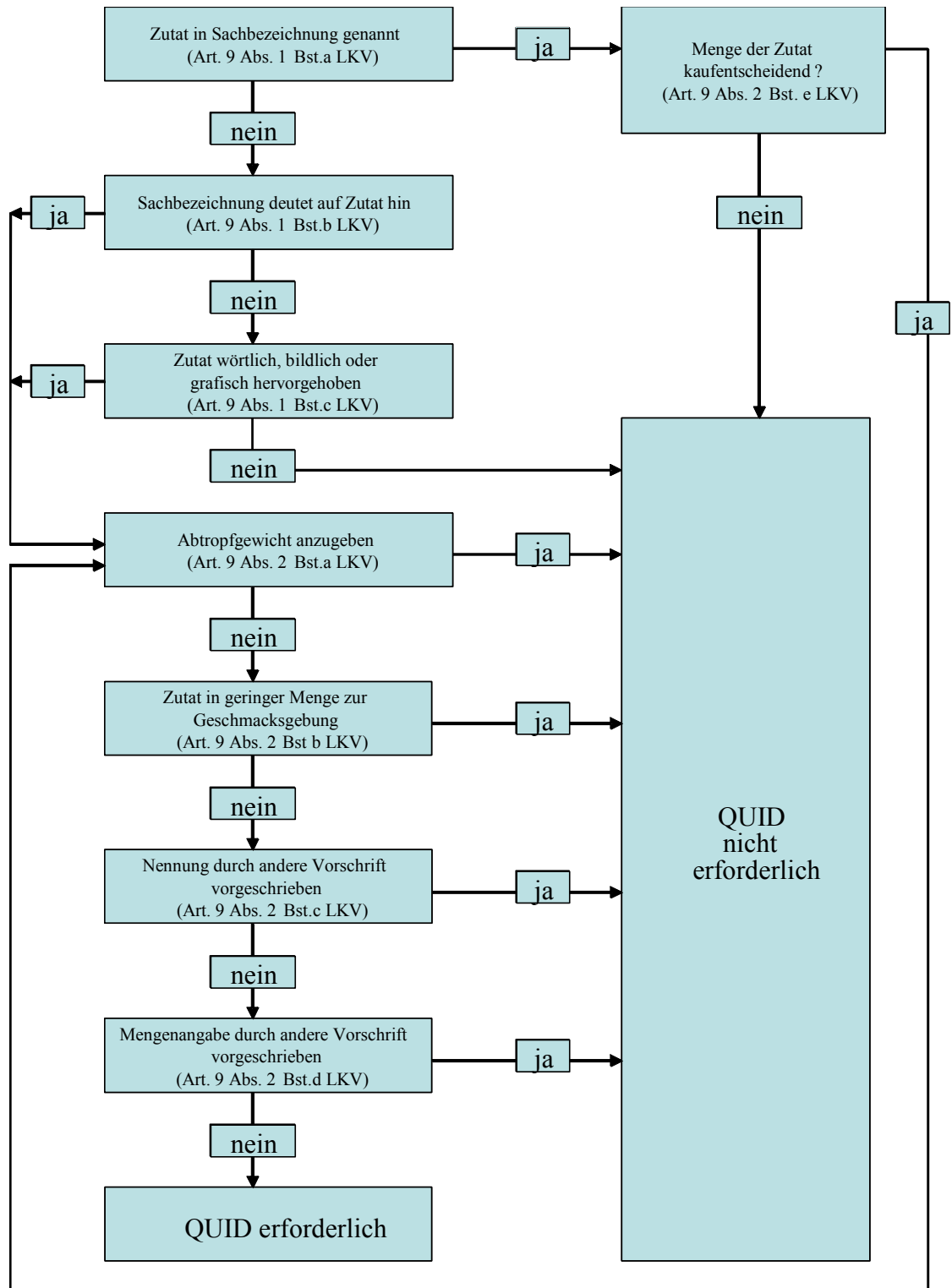
- **Art. 7 Abs. 2 Bst. c** (Auslösetatbestand): QUID ist erforderlich, *wenn die betreffende Zutat oder Zutatenklasse von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels und seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen ist, mit denen es aufgrund der Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte.*“

**Begründung:** Laut EU-Leitlinie fallen darunter nur wenige Lebensmittel. Als Beispiele sind einzig Mayonnaise und Marzipan genannt. Es betrifft Erzeugnisse, deren Zusammensetzung von einem Mitgliedstaat zum andern sehr unterschiedlich sein kann, die jedoch im Allgemeinen unter derselben Bezeichnung in den Handel gebracht werden (Mayonnaise mit unterschiedlichem Ölgehalt). Da in der Schweiz das Cassis de Dijon-Prinzip, das besagt, dass Waren, die in einem Mitgliedstaat der EU rechtmässig hergestellt worden sind, auch in allen anderen EU-Staaten verkauft werden dürfen, nicht gilt, ist diese Bestimmung in der Schweiz nicht relevant (nur eine Mayonnaise mit mind. 70 % Speiseöl ist in der Schweiz unter der Sachbezeichnung „Mayonnaise“ verkehrsfähig).

- **Art. 7 Abs. 3 Bst. b** (Ausnahmetatbestand): Kein QUID ist erforderlich *„wenn in spezifischen Gemeinschaftsbestimmungen die Menge der Zutat oder der Zutatenklasse präzise festgelegt, deren Angabe in der Etikettierung aber nicht vorgesehen ist“.*

**Begründung:** Es sind weder in der Schweiz noch in der EU Bestimmungen bekannt, die die präzise Menge einer Zutat festlegen, aber nicht deren Angabe in der Etikettierung vorsehen. Die Tatsache, dass eine Mindestmenge einer Zutat vorgeschrieben wird (z.B. Mindestfruchtsaftgehalt in einem Tafelgetränk mit Fruchtsaft oder Mindesteigehalt in einer Eierteigware gemäss Art. 15 Abs. 1 u. 2 V alkoholfr. Getr. bzw. 23 Abs. 4 V Getreide), rechtfertigt diese Ausnahme nicht, da nach Art. 7 Abs. 3b von RL 2000/13/EG die Menge präzise festgelegt sein muss.

## 2. QUID-Prüfungsschema



### 3. Auslösetatbestände

a) **Art. 9 Abs. 1 Bst. a LKV:** *Die Menge einer Zutat muss angegeben werden, wenn die Zutat in der Sachbezeichnung genannt ist.*

Es geht hier um die mengenmässige Angabe von Zutaten, die in der Sachbezeichnung genannt sind.

Betreffend die Sachbezeichnung ist aufgrund von Art. 3 LKV folgendes zu beachten:

- sie hat der Natur, Art, Sorte, Gattung oder Beschaffenheit oder den für seine Herstellung verwendeten Rohstoffen zu entsprechen;
- als Sachbezeichnung gilt die in der Definition der einzelnen Lebensmittel verwendete Bezeichnung (z.B. „Brotaufstrich“) oder die für das betreffende Lebensmittel speziell vorgesehene (z.B. „Süssmost“); in einzelnen Fällen (z.B. übrige alkoholhaltige Getränke) wird explizit darauf hingewiesen, dass sich die Sachbezeichnung nach Art. 3 LKV zu richten hat;
- wenn nur eine Produktegattung oder Klasse (z.B. „Backwaren“) definiert wird, kann die für das betreffende Produkt verkehrsübliche Bezeichnung (z.B. „Nussgipfel“) verwendet werden (Abs. 3 Bst. a);
- als Sachbezeichnung bei Mischungen und Zubereitungen aus Lebensmitteln gilt die verkehrsübliche Bezeichnung oder eine Beschreibung des Lebensmittels und, falls erforderlich, seiner Verwendung (Abs. 4);
- Hersteller-, Handelsmarken und Fantasiebezeichnungen sind keine Sachbezeichnungen; sie sind nur zusätzlich zur Sachbezeichnung erlaubt. Sie können als Ergänzung der Sachbezeichnung betrachtet werden und sind deshalb bezüglich QUID gleich zu behandeln wie die Sachbezeichnungen.

#### Beispiele von Normalfällen

Sach- bzw. Fantasiebezeichnung	QUID für	Erläuterungen
„Pizza mit Schinken und Pilzen“	Schinken, Pilze	Käse und Tomaten müssen nicht gequidet werden, da sie nicht besonders hervorgehoben sind.
„Erdbeerjoghurt“ oder „Joghurt mit Erdbeeren“	Erdbeeren	zu quiden ist nicht ein allfälliger „Erdbeergrundstoff“ (=Zwischenprodukt, das z.B. noch Zucker und andere Zutaten enthält) sondern die reinen Früchte oder deren Saft oder Mark

„Früchtesorbet“	Früchte	die Angabe des <u>Gesamtgehaltes</u> der Früchte, Waldbeeren, Nüsse bzw. frutti di mare (=Zutatenklassen) ist ausreichend; die <u>einzelnen</u> Sorten müssen nicht gequidet werden, es genügt deren Angabe in der Zutatenliste in mengenmässig absteigender Reihenfolge (Art. 6 Abs. 2 LKV bleibt vorbehalten)
„Waldbeerensorbet“	Waldbeeren	
„Früchtekuchen“	Früchte	
„Nussgipfel“	Nüsse	
"Pizza frutti di mare"	frutti di mare	
„Leberwurst“/„Streichleberwurst“	Leber	kaufentscheidend
„Kalbsbratwurst“	Kalbsfleisch	der verlangte Mindestanteil an Kalbfleisch (Art. 8 Abs. 5 VLtH), Eiern (Art. 23 Abs. 4 V Getreide) bzw. Mais (Art. 16 Abs. 2 Bst. a V Getreide) befreit nicht von der QUID-Pflicht
„Eierteigwaren“	Eier	
„Maisbrot“	Mais	
„Biscuit mit Crèmefüllung bzw. Eiercrème-füllung"	Crèmefüllung bzw. Eiercrèmefüllung	die Crèmefüllung bzw. Eiercrèmefüllung ist als zusammengesetzte Zutat zu quiden (die EU-Leitlinie sieht QUID auch für die Eier vor, was jedoch in der EU sehr umstritten ist; deshalb wird in der Schweiz darauf verzichtet)
„Chäswürstli“	Käse	Fantasiebezeichnungen, die nur zusätzlich zur Sachbezeichnung zulässig sind
„Saucisse au choux“	choux	

**Beispiele von Sonderfällen:** traditionelle Bezeichnungen, in denen Zutaten erwähnt sind, die im Produkt nicht enthalten sind („Scheinzutaten“)

Bezeichnung	kein QUID für	Erläuterungen
„Teegebäck“ (verkehrsübliche Bezeichnung)	Tee	Gebäck ohne Zusatz von Tee, das sich zum Konsum mit einem Tee eignet



„Caviar d'aubergines“ (verkehrsübliche Bezeichnung)	Kaviar	franz. Spezialität ohne Zusatz von Kaviar, das aus Auberginen, Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer hergestellt wird
„Fleischkäse“ (Sachbezeichnung)	Käse	Fleischerzeugnis ohne Zusatz von Käse, das käseähnliche Konsistenz aufweist
„Bierwurst“ (Fantasiebezeichnung, die nur zusammen mit der Sachbezeichnung "Fleischerzeugnis gekocht" zulässig ist )	Bier	Fleischerzeugnis ohne Zusatz von Bier, das sich zum Konsum mit einem Bier eignet
"Magenbrot" (verkehrsübliche Bezeichnung)	Magen	gewürztes Brot ohne Zusatz von "Magen"

**b) Art. 9 Abs. 1 Bst. b LKV:** *Die Menge einer Zutat muss angegeben werden, wenn die Zutat von den Konsumentinnen und Konsumenten normalerweise mit der Sachbezeichnung in Verbindung gebracht wird.*

Bei dieser Bestimmung geht es um Fälle, in denen in der Sachbezeichnung keine bestimmte Zutat genannt ist, der Verbraucher aber mit dieser Sachbezeichnung gleichwohl eine oder mehrere wertgebende Zutaten verbindet.

Diese Bestimmung findet insbesondere Anwendung, wenn Lebensmittel mit verkehrsblichen Bezeichnungen ohne zusätzliche Umschreibungen in den Verkehr gebracht werden. Es genügt dabei nicht, dass eine bestimmte Zutat in einem Lebensmittel üblicherweise oder regelmässig vorhanden ist. Um feststellen zu können, welche Zutaten normalerweise mit einem solchen Lebensmittel in Verbindung gebracht werden, kann es nützlich sein, das betreffende Erzeugnis zu beschreiben und daraus die wertbestimmenden Zutaten zu ermitteln, die für die Kaufentscheidung wichtig sein könnten.

Welche kaufentscheidenden Zutaten der Verbraucher mit einer Sachbezeichnung in Verbindung bringt, ist sehr subjektiv.

Aus den nachfolgenden Beispielen wird deutlich, dass es im Rahmen von QUID nicht um die Kennzeichnung möglichst vieler oder aller Zutaten, sondern nur um die mengenmässige Angabe der kaufentscheidenden Zutaten geht.

#### **Beispiele für Bezeichnungen, die QUID auslösen**

<b>verkehrsbliche Bezeichnung (Sachbezeichnung)</b>	<b>mögliche Umschreibung des Produktes</b>	<b>QUID für</b>
„Gulaschsuppe“	Suppe mit Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika	Rindfleisch
„Jägersauce“	braune Sauce mit Pilzen	Pilze
„Linzertorte“	Feinbackware mit Himbeerfüllung	Himbeerfüllung (z.B. Konfitüre)
„Berliner“	Hefebackware mit Füllung	Füllung (z.B. Backmarmelade)
„Lasagne bzw. Pizza Florentine“	Lasagne bzw. Pizza mit Spinatfüllung	Spinatfüllung
„Sauce Carbonara“	Sauce mit Schinken und/oder Speck	Schinken und/oder Speck
„Paella“	Reisgericht mit Meeresfrüchten	Meeresfrüchte

**Beispiele für Bezeichnungen, die QUID nicht auslösen**

„Speiseeis Stracciatella“	Speiseeis mit Schokoladestücken
„Diplomat“	Feinbackware auf Basis von Vanille-Rumcrème und allenfalls kandierten Früchten
„Tiramisù“	Süßspeise nach italienischem Rezept mit Biskuit, Frischkäse oder Crème und Kaffeelikör
„Sauce Hollandaise“	gebundene Sauce mit Butter(fett) und Eiern
"Schwarzwäldertorte"	mehrlagige Torte mit Schokoladegebäck, Crèmefüllung und roten Kirschen
"Sachertorte"	Torte mit Schokoladeüberzug (Wasser- oder Fettglasur) und weiteren Zutaten (z.B. Johannisbeergelée, Aprikosenkonfitüre)

Bei diesen Beispielen dürfte die nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Zusammensetzung nicht allzu häufig mit einer klaren Verbrauchererwartung übereinstimmen. Hier kann eine Verpflichtung zu einer QUID-Angabe folglich kaum abgeleitet werden.

**c) Art. 9 Abs. 1 Bst. c LKV:** *Die Menge einer Zutat muss angegeben werden, wenn die Zutat auf der Etikette oder Packung durch Worte, Bilder oder grafische Darstellungen hervorgehoben wird.*

Diese Bestimmung, die die ehemaligen Regelungen der im Grundsatz aufnimmt und fortführt, findet Anwendung, wenn

- eine Zutat auf der Etikette *anderweitig hervorgehoben wird als in der Sachbezeichnung* des betreffenden Lebensmittels, wie z.B. durch
  - besondere Schriftart, Schriftgrösse, Schrifttyp, Farbe usw. oder
  - Hinweise wie „mit Früchten“, „mit Butter zubereitet“, „enthält Rahm“ usw.;
- eine *bildliche Darstellung* (neben Bilder fallen auch graphische Darstellungen darunter, d.h. abstrahierende Darstellungen wie z.B. die schematisierte Abbildung einer Frucht) verwendet wird, um selektiv eine oder mehrere Zutaten hervorzuheben, z.B.
  - Abbildung von Birne und Schokolade auf der Etikette eines Joghurts, das neben der Sachbezeichnung „Joghurt“ die Bezeichnung „Belle Hélène“ trägt;
- eine Zutat durch ein *Bild hervorgehoben wird, das auf ihren Ursprung hinweist*, z.B.
  - Abbildung oder Zeichnung einer Kuh, um aus der Molkerei stammende Zutaten wie Milch oder Butter hervorzuheben;
  - Abbildung einer Biene, einer Bienenwabe, eines Bienenstocks als Hinweis auf Bienenprodukte (Honig, Blütenpollen, Gelée royale).

Diese Bestimmung findet in folgenden Fällen keine Anwendung:

- *Serviervorschläge* (=bildliche Darstellung des Lebensmittels zusammen mit anderen Erzeugnissen, die als Beilage serviert werden können): z.B. Frühstückscerealien mit einem Milchkrug; um jegliche Täuschung auszuschliessen empfiehlt sich in solchen Fällen den Hinweis „Serviervorschlag“ anzubringen;
- *Zubereitungshinweise* (=Anleitung, wie das Lebensmittel aus mehreren Zutaten zuzubereiten ist, in Form einer bildlichen Darstellung): z.B. Puddingpulver und Milchkrug);
- *Gesamtabbildungen* (=Abbildung sämtlicher Bestandteile des Lebensmittels, ohne einen von ihnen besonders hervorzuheben und unter Wahrung des Mengenverhältnisses der verwendeten Zutaten): z.B. Darstellung sämtlicher in ei-

ner Suppe verwendeten Gemüsesorten, wobei das Verhältnis der abgebildeten Gemüsesorten ihrem Mengenverhältnis in der Suppe entsprechen muss, mit Ausnahme von Zutaten wie z.B. Kochsalz, Stärken, Zuckerarten);

- *Gesamtumschreibungen* des Lebensmittels und seiner wesentlichen Zutaten *in Fliesstextangaben*;
- *Fliesstextangaben* die sich auf die Herstellungsweise oder die Herkunft bestimmter Zutaten beziehen, wie z.B. „Gemüse aus integrierter Produktion“ oder „aus ungespritztem Obst hergestellt“;
- *nährwertbezogene Angaben*, wie z.B. „ballaststoffreich“, „energiearm“, „reich an Vitamin C“ usw.; diese lösen eine Nährwertkennzeichnung gemäss Art. 22 ff LKV aus und verlangen deshalb keine zusätzliche QUID-Angabe (vgl. auch Vorbemerkungen Ziff. 1, Bst. g auf S. 4).

#### 4. Ausnahmetatbestände

<p>a) <b>Art. 9 Abs. 2 Bst. a LKV:</b> <i>Keine QUID-Verpflichtung für Zutaten, deren Abtropfgewicht angegeben ist.</i></p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Da bei festen Lebensmitteln in einer Aufgussflüssigkeit aus den Angaben des Nettogewichtes und des Abtropfgewichtes die Menge der enthaltenen Zutat einfach errechnet werden kann, erübrigt sich die zusätzliche Angabe nach QUID.

Dieser Ausnahmetatbestand greift bei Mischungen mehrerer Zutaten (z.B. "Frucht-Cocktail" oder "Gemüseplatte") dann nicht, wenn einzelne Zutaten (z.B. einzelne Früchte- bzw. Gemüsesorten) in der Sachbezeichnung genannt oder auf der Etikette sonst wie hervorgehoben werden. In diesen Fällen wird QUID ausgelöst, da der mengenmässige Anteil der einzelnen hervorgehobenen Zutaten am Gesamtgewicht der Mischung aus dem Abtropfgewicht, das sich auf die Gesamtheit der festen Zutaten bezieht, nicht errechnen lässt.

**b) Art. 9 Abs. 2 Bst. b LKV:** *Keine QUID-Verpflichtung für Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden.*

Wird eine Zutat nur in geringer Menge zur Geschmacksgebung zugesetzt, muss sie wie bisher grundsätzlich nicht quantitativ angegeben werden.

Hauptproblem dieser Bestimmung ist, was unter einer „kleinen Mengen zur Geschmacksgebung“ zu verstehen ist.

Preuss schreibt dazu in der Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht (ZLR) 2000, 3, 308-309: "Was eine geringe Menge ist, wurde aber nicht in der Richtlinie definiert, und die Kommission lehnte es auch ausdrücklich ab, hier einen Zahlenwert vorzugeben. Damit sind zahlreiche Konflikte dazu sowohl national wie auch gemeinschaftsweit absehbar. Tatsächlich ist es aber auch nicht sinnvoll, eine Zahl wie etwa 1 oder 2 % festzuschreiben, denn die Bewertung einer geringen Menge hängt nicht nur von der Zutat als solcher, sondern auch von der jeweiligen Produktkategorie und der Produktzusammensetzung ab. Die teilweise in die Diskussion eingebrachten Werte 5, 8 oder gar 10 % sind aber keinesfalls mehr als eine "kleine Menge" zu bezeichnen. In der Regel müssen daher die Zutatengattungen Milch, Quark, Sahne, Butter, Rahm, Fleisch, Speck, Ei, Früchte oder Fruchtsaft, die stets mindestens derartig hohe Anteile zur Produktkategorisierung erfordern, auch mengenmässig angegeben werden, wenn sie als solche als Bestandteil des Gesamtproduktes angegeben sind (z.B. "Kartoffelsalat mit Speck", "Quarkstollen", "Eiernudeln"). Denn nur, wenn sie in dieser Form den Charakter des Endproduktes mitbestimmen, können sie ja überhaupt in der Sachbezeichnung erwähnt oder gar hervorgehoben werden, alles andere wäre irreführend. Ausgenommen davon sind natürlich Fälle, in denen allein auf einen entsprechenden Geschmack hingewiesen wird, der gegebenenfalls auch nur durch einen Aromaextrakt erzeugt wurde ("mit .....geschmack").

Umgekehrt ist bei Gewürzen und Kräuter oder bei vorwiegend aromatisierenden Extrakten regelmässig tatsächlich von einer kleinen Menge auszugehen. Dies kann dann eine Grenze finden, wenn der Extrakt (z.B. Fleisch-, Tee- oder Kaffee-Extrakt) bei einem Produkt nur noch die einzige wertbestimmende und damit charakterisierende Zutat neben beispielsweise Wasser ist. In vielen weiteren Fällen (z. B. Nüsse, Pilze, Wein, Kakao) muss im Einzelfall je nach Produkt entschieden werden, ob die Befreiung von QUID-Verpflichtung eintreten kann, obwohl die Zutat in der Sachbezeichnung erwähnt ist oder diese darauf hindeutet."

**Beispiele für Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden und somit QUID nicht auslösen**

Sachbezeichnung/ Fantasiebezeichnung	keine QUID- Verpflichtung für
„Mokka-Joghurt“, „Mokka-Glace“	Kaffee-Extrakt
„Speisequark mit Gewürzen und Kräutern“	Gewürze, Kräuter
„Vanille-Glace“	Vanille/Vanille-Extrakt

„Knoblauchbrot“, „Knoblauchwurst“	Knoblauch
„Zimtsterne“	Zimt
„Milchgetränk mit Erdbeeraroma“	Erdbeeraroma
„Pfeffersauce“	Pfeffer
„Bärlauchwurst“	Bärlauch
„Fleischbouillon“	Fleischextrakt
„Safranrisotto“	Safran
„Currysauce“	Gewürzmischung „Curry“
„Kräuterbonbon“	Kräuter

**Sonderfall "getrüffelte Lebensmittel":** siehe Ziff. 4, Bst. d auf S. 18.



**c) Art. 9 Abs. 2 Bst. c LKV:** *Keine QUID-Verpflichtung für Zutaten wie Süs-  
sungsmittel, Alkohol, Coffein, Chinin, Kohlensäure  
oder Zucker, auf die auf Grund anderer Vorschriften  
hingewiesen werden muss (z.B. "mit Zucker und Süs-  
sungsmitteln", "alkoholhaltig", "kohlen-  
säurehaltig", "gezuckert").*

Es geht bei dieser Bestimmung um Zutaten, deren Nennung gemäss LMV vorge-  
schrieben ist. Die Menge dieser Zutaten ist jedoch für die Kaufentscheidung nicht  
ausschlaggebend, weshalb diese Zutaten von der QUID-Pflicht befreit sind.

**d) Art. 9 Abs. 2 Bst. d LKV:** *Keine QUID-Verpflichtung für Zutaten, deren Mengen nach einer andern Vorschrift dieser Verordnung angegeben werden muss.*

Mengenmässige Angaben, die in andern Vorschriften geregelt werden, gehen den allgemeinen QUID-Bestimmungen vor.

### Beispiele

Bestimmung	Lebensmittel	Abweichung von QUID
Art. 22 Abs.2 Bst. a V Obst	Konfitüre	benötigte Menge Früchte in g muss immer je 100 g Fertigprodukt angegeben werden, z.B.: "hergestellt aus 50g Früchten je 100 g Fertigprodukt", auch wenn der Fruchtanteil weniger als 100 Massenprozent beträgt
Art. 34 Bst. a V alkoholfr. Getr.	Fertiggetränke wie z.B. Eistee	Gehalt an Teeextrakt ist im trinkfertigen Erzeugnis in g pro Liter anzugeben
Art. 53 Abs.1 V süsse Lm	Schokolade	es muss der Mindestgehalt an Kakaotrockenmasse angegeben werden
Art. 17 Abs. 2 Bst. b V Speisepilz	getrübte Lebensmittel mit einem Trüffelanteil: $\geq 1 \% < 3 \%$	die mengenmässige Angabe ("getrübte zu x %" oder "mit x % Trüffeln") ist obligatorisch, obschon es sich um eine Zutat handelt, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung zugesetzt wird [bei einem Trüffelanteil $\geq 3 \%$ besteht nach Art. 17 Abs. 2 Bst. a V Speisepilz dagegen keine Pflicht zur mengenmässigen Angabe; in diesem Falle greift daher QUID, und zwar entweder gemäss Ziff. 3, Bst. a auf S. 7 oder c auf S. 12].

e) **Art. 9 Abs. 2 Bst. e LKV:** *Keine QUID-Verpflichtung für Zutaten, die, obwohl sie in der Sachbezeichnung genannt sind, für die Wahl der Konsumentinnen und Konsumenten nicht ausschlaggebend sind, da unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung des betreffenden Lebensmittels nicht wesentlich sind oder es nicht von ähnlichen Lebensmitteln unterscheiden.*

Diese Bestimmung sieht eine Befreiung von der QUID-Verpflichtung in den Fällen vor, in denen die Menge einer Zutat, die in der Sach- oder Fantasiebezeichnung aufgeführt ist, die Kaufentscheidung des Verbrauchers nicht beeinflusst. Sie gilt nicht für Zutaten, die ausserhalb der Sach- oder Fantasiebezeichnung hervorgehoben werden, da solche Hervorhebungen für die Wahl der KonsumentInnen ausschlaggebend ist.

#### Beispiele für „Normalfälle“

Sach- bzw. Fantasiebezeichnung	kein QUID für	Kommentar
„Hefezopf“	Hefe	Hefe dient nur der Lockerung der Backware und somit ist deren Menge technologisch begrenzt
„Blutwurst“	Blut	unterschiedliche Mengen für Charakterisierung nicht ausschlaggebend
„Apfelmus“	Äpfel	Quasi-Mono-Produkt
„Kartoffelstock“	Kartoffeln	Quasi-Mono-Produkt
„Milcheis“, „Rahmeis“, „Doppelrahmeis“; „Milchbonbon“ „Rahmbonbon“; Milchsokolade“.	Milch, Rahm bzw. Doppelrahm	definiert nur die Milchfettgehaltstufe; die ausgelobten Lebensmittel sind nicht als Rohstoffe vorgeschrieben.
„Wassereis“	Wasser	Wassergehalt ist nicht kaufentscheidend.
„Sojateigwaren“	Soja	Mono-Produkt (im Gegensatz zu „Teigwaren mit Sojazusatz“)
„Teigwaren mit Spinatpulver oder Tomatenpulver“	Spinat bzw. Tomaten	Spinat bzw. Tomaten müssen in der Sachbezeichnung angegeben werden (Art. 23 Abs. 3 V Getreide); da diese Zutaten nur zur

		Färbung eingesetzt werden, ist deren Menge nicht kaufentscheidend
„Wienerli - Fleischzerzeugnis gekocht“	Fleisch	unterschiedliche Mengen Fleisch (ohne Hervorhebung einer Tierart) sind für die Charakterisierung des Produkts nicht massgebend
Mehlsuppe	Mehl	unterschiedliche Mengen für Charakterisierung nicht ausschlaggebend
Risotto	Reis	Quasi-Monoprodukt
Senf	Senfsaat oder -mehl	Quasi-Mono-Produkt
Weizenbrot	Weizen	Quasi-Mono-Produkt

### Beispiele für „Sonderfälle“

- Apfelwein
- Fruchtwein
- Weinessig
- Weizenbier
- Obstbrand
- Malt Whisky
- Likör (z.B. Eierlikör oder Likör mit Eizusatz)

Bei den hier aufgeführten "Sonderfällen" handelt es sich ausschliesslich um Alkoholika. Es sind Produkte, die im Gegensatz zu den unter den "Normalfällen" aufgezählten in ihren Sachbezeichnungen den Namen der Ausgangsstoffe tragen, aus denen sie hergestellt worden sind. Im Endprodukt sind diese Ausgangsstoffe nicht mehr vorhanden und deshalb auch nicht zu quiden.

In Übereinstimmung mit den EU-Leitlinien enthält die Liste auch die Liköre, obwohl bei diesen Produkten die Zutaten (z.B. Eier) im Endprodukt noch vorhanden sind.

## 5. Berechnungsarten

### a) Grundsatz

**Art. 10 Abs. 1 LKV:** *Die Menge der Zutaten ist in Massenprozenten anzugeben. Massgebend ist der Zeitpunkt der Verarbeitung.*

Die Berechnung des Mengenanteils einer zu quidenden Zutat erfolgt im Grundsatz auf Basis der Rezeptur, indem die Menge der Zutat zum Zeitpunkt ihrer Verarbeitung zur Gesamtmenge aller Zutaten ins Verhältnis gesetzt wird (sog. „mixing-bowl“-Prinzip).

QUID bezieht sich auf die Zutaten, wie sie im Zutatenverzeichnis angegeben sind. Beispielsweise muss sich die mengenmässige Angabe der durch Begriffe wie „Milch“, „Ei“ („Vollei“), „Himbeeren“ angegebenen Zutaten auf deren rohe/vollständige Form beziehen, da die verwendeten Bezeichnungen keinen Hinweis auf eine erfolgte Behandlung enthalten und vermuten lassen, dass die Erzeugnisse in ihrer ursprünglichen Form verwendet wurden.

Bei Zutaten, die in getrockneter oder anderer Form zugegeben werden (z.B. „Milchpulver“, „Eipulver“, „kandierte Himbeeren“) wird die Menge der eingesetzten Zutat in der entsprechenden Form angegeben. Um dem Konsumenten und der Konsumentin den Vergleich mit ähnlichen Lebensmitteln, welche die gleiche Zutat in roher Form enthalten, zu ermöglichen, kann die Angabe des sog. Rohstoffäquivalentes (z.B. „entspricht 0,5 l Milch“) freiwillig erfolgen.

Anzugeben ist die durchschnittliche Menge der betreffenden Zutat. Das ist jene Menge, die bei Einhaltung der Rezeptanweisungen und einer guten Herstellungspraxis Verwendung findet, wobei übliche Schwankungen bei der Herstellung unberücksichtigt bleiben.

Gewichtsverluste bei der Lagerung bleiben unberücksichtigt.

Es soll keine zu hohe Genauigkeit der Mengenangabe vorgetäuscht werden, weshalb folgende Rundungen empfohlen werden:

- bis 5 % auf die nächste halbe Zahl auf- oder abrunden
- über 5 % auf die nächste ganze Zahl auf- oder abrunden

**Beispiel:** Joghurt „Belle Hélène“ (mit Abbildungen von Birnen und Schokolade)

Es wird aus 20 kg Milch, 2,5 kg Zucker, 1,4 kg Birnen, 0,6 kg Schokolade sowie 0,5 kg weiteren Zutaten hergestellt, was ein Gesamtgewicht von 25 kg ergibt.

Zu quiden sind Birnen und Schokolade, die wie folgt zu berechnen sind:

$$\text{Anteil Birnen : } \frac{1,4}{25} \times 100 = 5,6 \%, \text{ d.h. } \underline{6 \%}$$

$$\text{Anteil Schokolade: } \frac{0,6}{25} \times 100 = 2,4 \%, \text{ d.h. } \underline{2,5 \%}$$

**b) Ausnahmen:**

**i) Art. 10 Abs. 2 Bst. a LKV:** *Abweichend von Art. 10 Abs. 1 gilt: Bei Lebensmitteln, denen durch Hitzebehandlung oder in anderer Weise Wasser entzogen wurde, ist die Menge der verarbeiteten Zutaten in Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, anzugeben. Übersteigt die Menge einer solchen Zutat oder die in der Kennzeichnung anzugebende Gesamtmenge aller Zutaten 100 Massenprozent, so ist stattdessen das Gewicht der für die Herstellung von 100 g des Endproduktes verwendeten Zutaten anzugeben.*

Hier muss die Menge der Zutat nach ihrem Anteil bei der Herstellung, aber nun bezogen auf das Endprodukt, d.h. auf das Produkt, wie es an die Konsumentin oder den Konsumenten abgegeben wird, angegeben werden. Dies ist insbesondere bei Backprozessen mit einem deutlichen Wasserverlust der Fall. (z.B. Nussbrot).

**Beispiel:** Nussbrot

Es wird aus 8 kg Mehl, 2 kg Nüssen, 0,4 kg Backmittel, 0,2 kg Hefe, 0,2 kg Salz und 7, 2 kg Wasser hergestellt, was ein Teiggewicht von 18 kg ergibt.

Backverlust beträgt 13% → Gewicht des Endproduktes (gebackenes Brot): 15,7 kg.

Zu quiden sind die Nüsse, die wie folgt zu berechnen sind:

Nussanteil bezogen auf das Endprodukt:  $\frac{2}{15,7} \times 100 = 12,7 \% \text{ d.h. } \underline{13 \%}$ .

Übersteigt die Menge einer solchen Zutat oder die Gesamtmenge aller zu quidenden Zutaten 100 %, so ist, um den Verbraucher nicht zu verwirren, die Menge der verwendeten Zutat(en) nicht in Prozenten anzugeben, sondern durch die Angabe des Gewichts pro 100 g des fertigen Lebensmittels.

**Beispiel:** Roggen-Milchbrot

Es wird aus 9 kg Roggenmehl, 1 kg Halbweissmehl, 7 kg Milch, 0,3 kg Backhefe und 0, 25 kg Speisesalz hergestellt, was ein Teiggewicht von 17, 55 kg ergibt.

Backverlust beträgt 16 % → Gewicht des Endproduktes (gebackenes Brot): 14, 724 kg

Zu quiden sind das Roggenmehl und die Milch:

Anteil Roggenmehl:  $\frac{9}{14,724} \times 100 = 61,1 \% \text{ d.h. } \underline{61 \%}$

Anteil Milch:  $\frac{7}{14,724} \times 100 = 47,5 \% \text{ d.h. } \underline{48 \%}$

Da die Summe der Prozentsätze Roggen und Milch mehr als 100 % beträgt (109 %), sind die zu quidenden Zutaten sinngemäss wie folgt anzugeben:  
 „100 g Brot aus 61 g Roggenmehl und 48 g Milch hergestellt“

Für Rohwurstwaren, die als Mischprodukte bei unterschiedlichen Austrocknungsprozessen der einzelnen Bestandteile gereift in Verkehr gebracht werden, kann die im Zeitpunkt der Herstellung eingesetzte Menge der Zutat in das Verhältnis entweder zum sogenannten "Grüngewicht" (d.h. vor der Reifung) oder zum Endprodukt (d.h. nach der Reifung) gesetzt werden:

**Beispiel:** "Pferdesalami – Fleischerzeugnis aus Pferde- und Schweinefleisch zum Rohessen"

Für 100 kg Rohmaterial ("Grüngewicht") werden 48 kg Pferdefleisch, 29 kg Schweinefleisch, 19 kg Speck und 4 kg Salz, Gewürze und andere Zutaten. Nach einem Trocknungsverlust von 35 % ergeben sich 65 kg Pferdesalami.

- a) Angabe bezogen auf das Endprodukt (d.h. nach der Reifung):  
 "100 g Salami aus 74 g Pferdefleisch und 45 g Schweinefleisch hergestellt".

Weil die Gesamtmenge der gequideten Zutaten 100 Massenprozent des Endproduktes übersteigt, ist das Gewicht für die Herstellung von 100 g des Endproduktes anzugeben.

- b) Angabe bezogen auf das Grüngewicht (d.h. vor der Reifung):  
 "Zutaten: Pferdefleisch (48 %), Schweinefleisch (29 %), Speck, Salz, Gewürze,...."

Da sich der Anteil der wertbestimmenden Zutat einfacher und präziser im Zeitpunkt der Herstellung beziffern lässt und die Konsumentinnen und Konsumenten nicht getäuscht werden, ist bei Rohwurstwaren auch diese mengenmässige Zutatendeklaration möglich.

**ii) Art. 10 Abs. 2 Bst. b LKV:** *Abweichend von Art. 10 Abs. 1 gilt: Die Menge flüchtiger Zutaten ist nach Massgabe Ihres Massenanteils im Endprodukt anzugeben.*

In der Praxis dürfte es nur wenige Fälle geben, in denen eine während des Herstellungsprozesses bereits flüchtige Zutat überhaupt zu quiden ist.

Zugaben alkoholischer Getränke zu Lebensmitteln, welche erhitzt werden, fallen in der Regel unter die Ausnahmebestimmung der „kleinen Menge zur Geschmacksgebung“. Sollte doch einmal eine flüchtige Zutat mengenmässig zu deklarieren sein, muss ihr tatsächlicher Massenanteil im fertigen Enderzeugnis angegeben werden. Diese Bestimmung korreliert mit Art. 5 Abs. 2 a LKV.

<b>iii) Art. 10 Abs. 2 Bst. c LKV:</b>	<i>Abweichend von Art. 10 Abs. 1 gilt: Die Menge der Zutaten, die in konzentrierter oder getrockneter Form verwendet und bei der Herstellung in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführt werden, <u>kann</u> nach ihrem Massenanteil vor dem Eindicken oder Trocknen angegeben werden.</i>
----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Normalerweise ist der Mengenanteil einer Zutat in ihrem jeweiligen Zustand anzugeben, indem sie bei der Herstellung auch verwendet wurde. Sehr häufig werden allerdings in der modernen Lebensmittelproduktion getrocknete oder konzentrierte Zwischenprodukte oder Halbfabrikate verwendet. Sie können (müssen aber nicht) in Form ihrer ursprünglichen Ausgangsprodukte in die Mengenermittlung einbezogen werden, jedoch nur, wenn sie während der Herstellung des Endproduktes durch Wasserzugabe wieder rekonstituiert werden. Das wäre z.B. bei Fertigdesserts aus Milch- oder Rahmpulver ebenso der Fall wie bei Fruchtsaftgetränken aus Fruchtkonzentraten oder bei Eierteigwaren aus Trockenvollei. Bei diesen Beispielen ist eine Mengenangabe von Milch, Rahm, Fruchtsaft oder Vollei als solche möglich. Diese Berechnungsweise ist aber nicht zulässig, wenn z.B. einer Milkschokolade Milchkpulver zugesetzt wird. Da hier bei der Herstellung kein Wasser zugefügt wird, findet keine Rekonstitution der Milch statt. Diese Bestimmung korreliert mit Art. 5 Abs. 2 b LKV (Deklaration von konzentrierten und getrockneten Zutaten).

<b>iv) Art. 10 Abs. 2 Bst. d LKV:</b>	<i>Abweichend von Art. 10 Abs. 1 gilt: Bei konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln, denen bei der Zubereitung Wasser zugefügt werden muss, <u>kann</u> die Menge der Zutaten nach ihrem Massenanteil am genussfertigen Lebensmittel angegeben werden.</i>
---------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Häufig werden Lebensmittel wie z.B. Getränkepulver, Puddingpulver, Backmischungen, Trockensuppen oder Trockengemüse als getrocknete oder konzentrierte Halbfabrikate verkauft, die vor dem Konsum noch durch Wasserzugabe und gegebenenfalls zusätzliches Erhitzen erst in den genussfertigen Zustand gebracht werden müssen. In diesen Fällen kann (muss nicht) in Übereinstimmung mit Art. 5 Abs. 2 c LKV eine Berechnung der jeweiligen Zutat, die zu quiden ist, mit dem Bezug auf ihren Anteil im genussfertigen Endprodukt erfolgen.

**Beispiel:** Spargelcrèmesuppe

*Zutaten:* Weizenmehl, Pflanzenfett gehärtet, Molkepulver, Kochsalz, Kartoffelstärke, Spargeln getrocknet 8 %\*, Geschmacksverstärker (Natriumglutamat, E 627, E 631), Würze, Zwiebeln getrocknet, Zucker, Aroma, Maltodextrin, Schnittlauch getrocknet, Gewürze, Säuerungsmittel (Zitronensäure).

\* entspricht 8.5 g Spargeln in 1 dl genussfertiger Suppe



*Zur Berechnung:*

Trockensubstanz (TS) "Spargeln getrocknet":	ca. 95 %
TS Spargeln:	ca. 6.5 %
Dosierung der Suppe:	73 g/l

## 6. Ort der Angabe

**Art. 10 Abs. 3 LKV:** *Die Angabe hat in der Sachbezeichnung, in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Verzeichnis der Zutaten bei der betreffenden Zutat zu erfolgen.*

Als Ort der Mengenangabe ist alternativ die Sachbezeichnung, ihre unmittelbare Nähe oder das Verzeichnis der Zutaten festgelegt.

**Beispiel:** Joghurt mit 8 % Erdbeeren

Angabe entweder:

- in der Sachbezeichnung: „Joghurt mit 8 % Erdbeeren“ oder „Erdbeer (8 %)-Joghurt“; oder
- in unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung „Erdbeer-Joghurt“: „mit 8 % Erdbeeren“; oder
- in der Zutatenliste: „Zutaten: Milch, Zucker, Erdbeeren (8 %), Aroma“.

## **7. Schlussbemerkungen**

Die QUID-Arbeitsgruppe wird auch künftig periodisch zusammenkommen, um konkrete strittige QUID-Fälle zu diskutieren, Lösungsvorschläge zu erarbeiten und den vorliegenden Leitfaden periodisch zu aktualisieren.

Um eine einheitliche Umsetzung der QUID-Bestimmungen zu gewährleisten und um Rechtsstreitigkeiten vorzubeugen, wird empfohlen, Zweifelsfälle der Arbeitsgruppe zur Beurteilung zu unterbreiten.

## 8. Sachwortverzeichnis

Sachwort	Seite
Abbildung	12, 21
Abtropfgewicht	14
alkoholhaltig	17
Angabe, Ort der	26
Angaben, nährwertbezogene	13
Apfelmus	19
Apfelwein	20
Arbeitsgruppe QUID	2, 27
Aroma	16
Aufgussflüssigkeit	14
Auslösetatbestand	7, 10, 12
Ausnahmetatbestand	14, 15, 17, 18, 19
<b>Backprozess</b>	22
Backwaren	7
ballaststoffreich	13
Bärlauchwurst	16
Berechnungsarten	21
Berliner	10
Bezeichnung, traditionelle	8
Bezeichnung, verkehrübliche	7, 8, 9, 10
Bierwurst	9
Bild	12
bildliche Darstellung	12
Biscuit mit Crèmefüllung	8
Blutwurst	19
Brotaufstrich	7
Butter	15
<b>Cassis de Dijon</b>	5 (i)
Caviar d'aubergines	9
Charakter, empfehlenden	4 (d)
Charakterisierung	19
Chäswürstli	8
chininhaltig	17
coffeinhaltig	17
Crèmefüllung	8
Currysauce	16
<b>Darstellung, bildliche, grafische</b>	12
Doppelrahmeis	19
<b>Ei</b>	15
Ei	21
Eier	8
Eiercrèmefüllung	8
Eierlikör	20
Eiernudeln	15
Eierteigware	5 (i), 8
Eindicken	24
Eipulver	21
Eistee	18

<b>Sachwort</b>	<b>Seite</b>
empfehlenden Charakter	4 (d)
Endprodukt	22, 24
energiearm	13
Erdbeergrundstoff	7
Erdbeerjoghurt	7
Extrakt	15
<b>Fantasiebezeichnung</b>	7, 8, 9, 15, 19
Fertiggetränke	18
Fleisch	15
Fleischbouillon	16
Fleischerzeugnis	9, 20
Fleischkäse	9
Fliesstextangabe	13
Frucht-Cocktail	14
Früchte	5 (h), 8, 15
Früchtekuchen	8
Früchtesorbet	8
Fruchtsaft	15
Fruchtwein	20
Frutti di mare	8
<b>Gemüse</b>	5 (h)
Gemüseplatte	14
Genauigkeit	21
genussfertiger Zustand	24
Gesamtabbildung	12
Gesamtgehalt	8
Gesamtumschreibung	13
Geschmacksgebung	15
Getränkepulver	24
Gewichtsverlust bei der Lagerung	21
Gewürze	15
gezuckert	17
Grüngewicht	23
Gulaschsuppe	10
<b>Handelsmarke</b>	7
Hefezopf	19
Herstellermarke	7
Hervorhebung	12, 19
Hinweise („mit Früchten“, „mit Butter zubereitet“)	12
Hitzebehandlung	22
<b>Jägersauce</b>	10
Joghurt mit Erdbeeren	7
<b>Kaffee-Extrakt</b>	15
Kakao	15
Kalbfleisch	8
Kalbsbratwurst	8
Kartoffelsalat mit Speck	15
Kartoffelstock	19
Käse	8, 9
Kaufentscheidung	4 (b), 19

Sachwort	Seite
Kaviar	9
Kennzeichnungs-Richtlinie der EU	4 (a)
Klasse (Zutatenklasse)	5 (h), 7
kleine Menge	15
Knoblauchbrot, Knoblauchwurst	16
koffeinhaltig	17
kohlensäurehaltig	17
Konfitüre	17
Kräuter	15
Kräuterbonbon	16
<b>Lagerung, Gewichtsverlust bei der</b>	21
Lasagne Florentine	10
Lebensmittel, vorverpackt	4 (f)
Leber	8
Leberwurst	8
Likör	20
Linzertorte	10
Lösungsvorschläge	27
<b>Magenbrot</b>	9
Maisbrot	8
Malt Whisky	20
Marzipan	5 (i)
Mayonnaise	5 (i)
Meeresfrüchte	5 (h)
Mehlsuppe	20
Menge, kleine	15
Michgetränk mit Erdbeeraroma	16
Milch	15
Milchbonbon	19
Milcheis	19
Milchpulver	21
Milchschokolade	19
Mindestanteil	8
Mindestmenge	5 (i)
Mineralstoffe	4 (g)
Mischungen	7
mit Zucker und Süßungsmitteln	17
Mokka (-Joghurt, -Glace)	15
<b>Nährstoffe</b>	4 (g)
nährwertbezogene Angaben	13
Nährwertkennzeichnung	4 (g), 13
Nettogewicht	14
Normalfälle	7, 19
Nussbrot	22
Nüsse	8, 15
Nussgipfel	7, 8
<b>Obstbrand</b>	20
Offenverkauf	4 (f)
Ort der Angabe	26

Sachwort	Seite
<b>Paella</b>	10
Pfeffersauce	16
Pferdesalami	23
Pilze	15
Pizza Florentine	10
Pizza frutti di mare	8
Pizza mit Schinken und Pilzen	7
Produktgestaltung	7
Prüfungsschema für QUID	6
Puddingpulver	24
<b>Quark</b>	15
Quarkstollen	15
QUID	4 (b)
quiden/gequidet	4 (e)
QUID-Leitlinien der EU	4 (d)
<b>Rahm</b>	15
Rahmbonbon	19
Rahmeis	19
Rechtsstreitigkeiten	27
reich an Vitamin C	13
Reifung	23
Reis	20
Risotto	20
Roggen-Milchbrot	22
Rohwurstwaren	23
Rundung	21
<b>Sachbezeichnung</b>	7, 9, 10, 15, 19
Sachertorte	11
Safranrisotto	16
Sauce Carbonara	10
Sauce Hollandaise	11
Saucisse au choux	8
Scheinzutaten	8
Schlussbemerkungen	27
Schokolade	18
Schrift (Art, Grösse, Typ, Farbe)	12
Schwarzwäldertorte	11
Senf	20
Serviovorschlag	12
Sojateigwaren	19
Sonderfälle	8, 16, 20
Sorten	8
Spargelcrèmesuppe	24
Speck	15
Speiseeis Stracciatella	11
Speisequark mit Gewürzen und Kräuter	15
Spinat	19
Stracciatella	11
Streichleberwurst	8
Süssmost	7
<b>Tafelgetränk mit Fruchtsaft</b>	5 (i)

Sachwort	Seite
Tee	8
Teegebäck	8
Teigwaren	19
Tiramisù	11
Tomaten	19
traditionelle Bezeichnung	8
Trockengemüse	24
Trockensuppen	24
Trocknen	24
Trüffel	16, 18
<b>Vanille</b>	15
Vanille-Extrakt	15
Vanille-Glace	15
Verarbeitung, Zeitpunkt der	21
Verkehrsauffassung	11
verkehrübliche Bezeichnung	7, 8, 9, 10
Verzeichnis der Zutaten	26
Vitamine	4 (g)
Vollei	21
Vorbemerkungen	4
vorverpackte Lebensmittel	4 (f)
<b>Waldbeerensorbet</b>	8
Wassereis	19
Wein	15
Weinessig	20
Weizenbier	20
Weizenbrot	20
wertbestimmende Zutaten	4 (b)
Wienerli	20
<b>Zeitpunkt der Verarbeitung</b>	21
Zimtsterne	16
Zubereitungen	7
Zubereitungshinweis	12
Zutat	5 (h)
Zutaten, getrocknet oder konzentriert	24
Zutaten, wertbestimmende	4 (b)
Zutatenklasse (Klasse)	5 (h), 7, 8
Zutatenverzeichnis	26
Zweifelsfälle	27
Zwischenprodukt	7