

"QUID": Angabe der Prozentanteile für bestimmte Zutaten

Für bestimmte örtlich oder bildlich hervorgehobene Lebensmittelzutaten muss seit 2001 in der gesamten Europäischen Union eine Angabe der Gewichtsprozente erfolgen. Dies kann in der Zutatenliste oder in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung erfolgen. Diese Angabe wird als QUID bezeichnet, weil sie eine Abkürzung des englischen Begriffs „**Quantitative Ingredients Declaration**“ darstellt.

Zweck dieser Regelung ist es, dem Verbraucher eine Wahl zwischen Erzeugnissen mit gleicher Verkehrsbezeichnung zu erlauben.

Betroffen von dieser Kennzeichnung sind alle Fertigpackungen, dagegen nicht unverpackte Lebensmittel oder Lebensmittel, die erst im Laden verpackt werden.

Für Backwaren sind vor allem zwei QUID-Auslöser wichtig:

- Zutaten, die in der Verkehrsbezeichnung genannt werden müssen grundsätzlich zusätzlich mit Gewichtsprozenten angegeben werden.
- Bildlich oder graphisch besonders hervorgehobene Einzelzutaten - wie beispielsweise ein Glas Milch - müssen ebenfalls „gequidde“ werden.

Beispiele:

- Bei einem „Weizenmischbrot“ muss der Weizenanteil in Gewichtsprozenten genannt werden (Nennung der Zutat in der Verkehrsbezeichnung).
- Bei einem Erzeugnis, auf dessen Verpackung ein Milchglas abgebildet ist, muss der Milchanteil in Gewichtsprozenten angegeben werden (bildliche Hervorhebung).

Wichtig ist, dass sich die Angabe in Gewichtsprozenten auf das **Enderzeugnis** bezieht. Diese Angabe kann also von den Mengenangaben, wie sie in den Leitsätzen für Feine Backwaren oder für Brot und Kleingebäck genannt werden, abweichen, weil sich diese Angaben auf die Mengen der verwendeten Getreideerzeugnisse bezieht. "QUID-Mengen" sind also niedriger als "Leitsatz-Mengen".

Von der Verpflichtung zur QUID-Angabe gibt es mehrere **Ausnahmen**, die wichtigsten für das Backgewerbe sind:

- Keine QUID-Verpflichtung bei so genannten Mono- bzw. Quasi-Mono-Produkten, d.h. wenn ein Lebensmittel ohnehin nur aus einer wertgebenden Zutat hergestellt ist. Also z.B. bei *Roggenbrot*, wenn dieses gemäß den Leitsätzen aus 100 % Roggenerzeugnissen (= Mono-Produkt) bzw. mindestens 90 % Roggenerzeugnissen (= Quasi-Mono-Produkt) hergestellt wird. Das gilt analog auch z.B. für Weizenbrot, Dinkelbrot, Roggen- bzw. Weizenvollkornbrot.
- Keine QUID-Verpflichtung bei Produkten, wo die wertbestimmend genannte Zutat nur in geringer Menge zur Geschmacksgebung verwendet wird, also z.B. Mohnbrot, Gewürzbrot.
- Keine QUID-Verpflichtung bei Produkten, wo die unterschiedlichen Mengen einer Zutat für die Charakterisierung nicht wesentlich sind, etwa wenn es um eine herstellungstechnische Beschreibung geht, wie etwa bei Hefezopf, Sauerteigbrot.

Quelle: GMF/BÄKO-magazin nach Angaben des Verbandes deutscher Großbäckereien e.V.