WKF
Wirtschaftsvereinigung
Kräuter- und Früchtetee e. V.

WKF • Sonninstraße 28 • 20097 Hamburg

Leitfaden
Die mengenmäßige Kennzeichnung von Zutaten ("QUID")
bei Kräuter- und Früchtetees
gemäß Richtlinie 2000/13/EG

1. Nennung der Zutat / Zutatenklasse in der Verkehrsbezeichnung	
a) Monoprodukte, z.B. Pfefferminztee	Keine "QUID"-Angabe erforderlich; "QUID" ist nur verbindlich für Lebensmittel, die mehr als eine Zutat haben.
b) Mischungen	
aa) "Früchtetee", "Kräutertee"	Keine "QUID"-Kennzeichnung erforderlich, da Klassen von Zutaten nur zur Verpflichtung der Angabe der Menge dieser Klasse von Zutaten, also im vorliegenden Fall der Gesamtmenge der verwendeten Früchte bzw. Kräuter, nicht aber der einzelnen Früchte bzw. Kräuter führen.
bb) Mischung aus zwei Produkten, z.B. "Hagebuttentee mit Hibiskus", "Hagebutte mit Hibiskus"	Hier greift die Ausnahme von der "QUID"-Kennzeichnung nach Art. 7, Abs. 3 a, 4. Spiegelstrich: Zwar wird Hibiskus in der Verkehrsbezeichnung benannt, jedoch ist diese Zutat für die Wahl des Verbrauchers nicht ausschlaggebend, weil unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung des Lebensmittels nicht wesentlich sind und es nicht von ähnlichen Lebensmitteln unterscheiden. Im Beispielsfall dient die Beimischung von Hibiskus der Geschmacks- und Farbabrundung. Wertgebend bleibt die Hagebutte. Die unterschiedlichen Mengen Hagebutte und Hibiskus unterscheiden das Erzeugnis nicht von ähnlichen Lebensmitteln, sondern sorgen im Gegenteil für vom Verbraucher gewünschten gleichbleibenden Geschmack und Farbe.
cc) Mischungen aus mehreren Produkten, z.B. "Melissen-Mischung"	Hier gilt das zu bb) Gesagte entsprechend. Die Bezeichnung dient für den Verbraucher lediglich als Orientierung für die Geschmacksrichtung.
2. Aromatisierte Erzeugnisse	In der Regel greift hier die Ausnahme vom Erfordernis der "QUID"-Deklaration nach Art. 7, Abs. 3 a, 3. Spiegelstrich, da es sich bei den entsprechenden Zutaten um solche handelt, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung zugegeben sind. Ob es sich um eine kleine Menge zur Geschmacksgebung handelt, ist produktspezifisch zu entscheiden. Generelle Grenzwerte sind aufgrund der Unterschiedlichkeit der zu beurteilenden Lebensmittel abzulehnen. Wird z.B. in einem Produkt Zimt oder Minze allein zur Geschmacksgebung zugegeben, so ist eine mengenmäßige Kennzeichnung selbst dann nicht erforderlich, wenn es sich um Mengen von z.B. 10 % oder 12 % handelt.

WKF Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchtetee e. V.
Sonninstraße 28 • 20097 Hamburg City Süd
Telefon ++49/40/23 60 16-19/-33 • Telefax ++49/40/23 60 16-10/-11/-40 • E-Mail wkf@wga-hh.de • www.wkf.de

3. Angereicherte Erzeugnisse	Hinweise auf die Anreicherung mit z.B. Vitaminen oder Mineralstoffen lösen keine "QUID"-Deklaration aus, sofern diese Stoffe im Rahmen der Nährwertkennzeichnung angegeben sind (Art. 1 Abs. 2 der Richtlinie 1999/10/EG vom 08. März 1999)
4. Abbildungen	Grundsätzlich ist eine Einzelfallentscheidung erforderlich; dabei gelten folgende Grundsätze:
a) Bildliche/graphische Hervorhebung einer Zutat	Wird eine Zutat optisch hervorgehoben, so ist eine "QUID"-Deklaration erforderlich; bei bildlichen/graphischen Darstellungen von Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung zugegeben sind, findet die Ausnahme gemäß Art. 7, Abs. 3 a, 3. Spiegelstrich, Anwendung (siehe Nr. 2 dieses Leitfadens).
b) Abbildung sämtlicher Zutaten	Sind alle wesentlichen Zutaten in ihren "normalen Verhältnissen" abgebildet, so ist keine Hervorhebung gegeben, so dass auch eine "QUID"-Deklaration nicht erforderlich wird; dies gilt auch noch, wenn die eine oder andere Zutat - aus welchen Gründen auch immer - prominenter dargestellt ist;
c) Darstellung nicht verwendeter Zutaten	Die Darstellung nicht verwendeter Zutaten löst die "QUID"-Deklaration nicht aus; unabhängig davon ist das allgemeine Irreführungsverbot zu beachten.

2., überarbeitete Fassung
Verabschiedet: Barcelona, den 29.04.1999, Salzburg, den 12.05.2000