

# Primäre Zutaten – aber welche Zutaten sind primär?

Definition der „primären Zutaten“ gemäß LMIV und Betrachtung einiger Beispiele

Julia Lang, staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin

Diskussionen über die Notwendigkeit der Herkunftskennzeichnung eines Lebensmittels gibt es zurzeit viele. Vereinfacht gesagt ist dies erforderlich, wenn der Verbraucher ohne die Herkunftskennzeichnung aufgrund der Aufmachung des Produkts über die tatsächliche Herkunft des Lebensmittels möglicherweise irreführt werden könnte. Der Verbraucher soll außerdem über die Herkunft der primären Zutaten informiert werden, falls diese von der Herkunft des Lebensmittels abweicht (Anforderung gemäß Art. 26 LMIV, Lebensmittelinformationsverordnung).

Erläuterungen zur Herkunftskennzeichnung sind auch in den Erwägungsgründen der LMIV zu finden: „(29) Das Ursprungsland oder der Herkunftsort eines Lebensmittels sollten immer dann angegeben werden, wenn ohne diese Angabe die Verbraucher über das eigentliche Ursprungsland oder den eigentlichen Herkunftsort dieses Erzeugnisses irreführt werden könnten. In allen Fällen sollte die Angabe des Ursprungslands oder des Herkunftsorts so gestaltet sein, dass die Verbraucher nicht getäuscht werden; ferner sollte sie auf eindeutig definierten Kriterien beruhen, die gleiche Ausgangsbedingungen für Unternehmen gewährleisten und das Verständnis der Informationen zum Ursprungsland oder Herkunftsort eines Lebensmittels seitens der Verbraucher fördern. Für Angaben zum Namen oder zur Anschrift des Lebensmittelunternehmers sollten keine derartigen Kriterien gelten.“

Die Art und Weise der Angabe der Herkunft der primären Zutaten regelt die Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 in Artikel 2. Nach Artikel 2 a) gibt es sechs verschiedene Möglichkeiten, geografische Gebiete anzugeben. Die einfachste Lösung ist aber gemäß Artikel 2 b) die Erklärung „(Bezeichnung der primären Zutat) stammt/stammen nicht aus (Ursprungsland oder Herkunftsort des Lebensmittels)“ oder einem ähnlichen Wortlaut, der für den Verbraucher dieselbe Bedeutung haben sollte.“

Dies führt direkt zur Fragestellung: Welche Zutaten sind „primäre Zutaten“?

Die Definition ist in der Art. 2 q) LMIV gegeben: „...primäre Zutat“ diejenige Zutat oder diejenigen Zutaten eines Lebensmittels, die über 50 % dieses Lebensmittels ausmachen oder die die Verbraucher üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels assoziieren und für die in den meisten Fällen eine mengenmäßige Angabe vorgeschrieben ist.“

Daher gilt: Wenn eine Zutat in einem Lebensmittel den überwiegenden Anteil ausmacht, ist diese Zutat eine primäre Zutat. Außerdem sind

Zutaten, die aufgrund der Bezeichnung mengenmäßig gekennzeichnet werden, primäre Zutaten. Ist jedoch eine Abbildung (Bild, grafische Darstellung) auf dem Produktetikett Auslöser einer QUID-Kennzeichnung einer Zutat, zählt diese Zutat nicht automatisch zu den primären Zutaten. Aber auch Zutaten, die nicht mengenmäßig gekennzeichnet werden, können primäre Zutaten sein, wenn der Verbraucher sie normalerweise aufgrund der Bezeichnung im Produkt erwartet. Primäre Zutaten können generell auch zusammengesetzte Zutaten sein. Aus der Definition lässt sich ebenfalls ableiten, dass ein Lebensmittel mehrere primäre Zutaten enthalten kann.

Hier einige Beispiele für primäre Zutaten. Es soll gelten:

Primäre Zutat: 1. Überwiegender Anteil (> 50 %); 2. QUID-Zutat; 3. Assoziierte Zutat ohne QUID

Beispiel (Bezeichnung, weitere Angaben)	1.	2.	3.	Primäre Zutaten / Anmerkungen
Fruchtaufstrich aus Erdbeeren und roten Johannisbeeren, fein passiert Zutaten: 50 % Früchte (46 % Erdbeeren, 6 % Rote Johannisbeeren), ...	-	x	-	Erdbeeren, Rote Johannisbeeren
Buttercroissant zum Fertigbacken Zutaten: 56 % Weizenmehl, 17 % Butter, ...	x	x	-	Weizenmehl, Butter
Fladenbrote aus Weizenmehl Zutaten: Weizenmehl (67 %), ...	x	-	-	Weizenmehl
Müsli mit 24 % getrockneten Früchten Zutaten: 22 % Hafervollkornflocken, 19 % Sultaninen, 11 % Weizenvollkornflocken, 8 % Roggenvollkornflocken, ..., 11 % getrocknete Dattelstücke, (.....), Haselnusskerne, 1,5 % gefriergetrocknete Erdbeerstücke, ....	-	x	*	Hafervollkornflocken, alle getrockneten Früchte (Sultaninen, getrocknete Dattelstücke, gefriergetrocknete Erdbeerstücke, ....) * Falls der Verbraucher die Zutat „Haselnusskerne“ üblicherweise in einem Müsli erwartet, zählt diese auch zu den primären Zutaten.

Fazit: Zutaten, die als primäre Zutaten gelten, weil sie die überwiegende Menge im Lebensmittel darstellen, sind eher selten zu finden. Die „QUID-Zutaten“ oder „assoziierte Zutaten ohne QUID“ kommen öfter vor. Jedes Produkt muss einzeln betrachtet und bewertet werden. Die Fachleute von WESSLING unterstützen Sie daher gern in Fragen der Lebensmittelkennzeichnung.

Quelle: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, zuletzt geändert durch Art. 33 ÄndVO (EU) 2015/2283 vom 25.11.2015 (ABl. Nr. L 327 S. 1).

**Kontakt:**  
WESSLING GmbH  
Oststraße 7, 48341 Altenberge  
Telefon: 02505 89-633  
E-Mail: food@wessling.de  
www.wessling.de