

# BNN-Volldeklaration

Stand: Dezember 2021

Transparenz und damit auch eine lückenlose Deklaration der Zutaten hat in der Naturkostbranche Tradition. Auf nahezu allen Produkten, die im Bioladen angeboten werden, finden Kund\*innen eine über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehende Auflistung sämtlicher Zutaten. Die bereits 2004 auf der BNN-Mitgliederversammlung<sup>1</sup> verabschiedete Volldeklaration hat dazu beigetragen.

## Deklaration laut Lebensmittelrecht

Die Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011, LMIV) lässt bei der Auflistung einiger Zutaten Lücken zu. So müssen u.a. zusammengesetzte Zutaten, die nicht mehr als 2% des Endgewichts ausmachen – mit Ausnahmen – nicht aufgeschlüsselt werden, auch die Herkunft (Tierart) tierischer raffinierter Öle und Fette muss nicht angegeben werden. Zugleich können Zusatzstoffe, die keine technologische Funktion im Endprodukt ausüben, über zusammengesetzte Einzelzutaten undeklariert im Produkt landen.

Bei festen Lebensmitteln muss der Alkoholgehalt nicht aufgeführt werden. Allerdings muss Alkohol, sofern er einem Produkt als Zutat zugesetzt wurde, in der Liste der Inhaltsstoffe aufgeführt werden. Es gibt Lebensmittel, bei denen nicht unmittelbar ersichtlich ist, dass sie eine alkoholische Zutat enthalten, beispielsweise einige Süßwaren.

Verarbeitungshilfsstoffe müssen entsprechend der Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 nur gekennzeichnet werden, wenn sie den 14 Hauptallergenen zuzuordnen sind. Alle anderen Verarbeitungshilfsstoffe müssen weder nach EU-Recht noch nach BNN-Volldeklarationsbeschluss im Zutatenverzeichnis angegeben werden. Beispiel: Wird bei der Filtration eines Speiseöles Kieselgur als Filtrationshilfsmittel verwendet, muss dies auf der Verpackung nicht angegeben werden.

---

<sup>1</sup> Mitgliederversammlung des Bundesverbands Naturkost Naturwaren (BNN) Herstellung und Handel e.V. 2013 erfolgte der Zusammenschluss der beiden Verbände BNN Einzelhandel e.V. und BNN Herstellung und Handel e.V. zum Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e.V.

## BNN-Beschluss zur Volldeklaration

Die Volldeklaration besagt, dass alle eingesetzten Zutaten auszuweisen sind und fordert die Angabe in folgenden Bereichen:

Die Aufschlüsselung zusammengesetzter Zutaten wie Kräuter- und Gewürzmischungen sowie die Aufführung von Zusatzstoffen zusammengesetzter Zutaten und genaue Bezeichnung eingesetzter Aromen. Die Angabe der Tierart bzw. Herkunft von raffinierten tierischen Fetten und Ölen als auch eine leicht auffindbare Kennzeichnung des Alkoholgehalts in Vol.% von bewusst zugegebenem Alkohol in einem zusammengesetzten Lebensmittel<sup>2</sup>.

**Die Volldeklaration geht damit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus, schließt Lücken im Kennzeichnungsrecht und bietet damit den Kund\*innen im Naturkostfachhandel eine größere Transparenz.**

Vor allem Kund\*innen mit einer Allergie oder Unverträglichkeit, profitieren von der kompletten Transparenz im Naturkostfachhandel, denn sie erkennen, welche für sie möglicherweise kritischen Zutaten in einem Produkt enthalten sind.

Die Herstellungsunternehmen im BNN haben sich mit der Annahme des Volldeklarationsbeschlusses verpflichtet, bei allen verpackten Lebensmitteln diese Anforderung zu erfüllen. Die Großhandelsunternehmen im BNN geben in ihren Preislisten per Kürzel zu jedem Produkt an, ob die Volldeklaration erfüllt ist.

## Kennzeichnung in den Preislisten/Produktdaten

1 = Volldeklarationsbeschluss des BNN ist erfüllt

2 = Volldeklarationsbeschluss des BNN ist nicht erfüllt

---

<sup>2</sup> Grundlage der Kennzeichnung von bewusst zugegebenem Alkohol in zusammengesetzten Lebensmitteln ist ein BNN-Kuratoriumsbeschluss von 2014.

## Praktische Umsetzung

In der nachfolgenden Tabelle sind die Unterschiede zwischen lebensmittelrechtlicher Deklaration und der BNN-Volldeklaration im Detail aufgeführt:

	Deklaration laut Lebensmittelrecht	BNN-Volldeklaration
<b>Zusatzstoffe</b>	Die im Endprodukt verwendeten Zusatzstoffe müssen in der Zutatenliste aufgeführt werden. Gelangt ein <b>Zusatzstoff über eine Einzelzutat in das Endprodukt und übt er darin keine technologische Funktion</b> mehr aus, braucht er nicht aufgelistet zu werden.	Alle verwendeten Zusatzstoffe müssen in der Zutatenliste aufgeführt werden, auch wenn sie beispielsweise über eine zusammengesetzte Zutat in das Lebensmittel gelangen.
Beispiel	TK-Salamipizza: Weizenmehl, Wasser, Mozzarella, Tomatenpüree, <u>Salami</u> (Schweinefleisch, Speck, Salz), Hefe, Oregano, Salz	TK-Salamipizza: Weizenmehl, Wasser, Mozzarella, Tomatenpüree, <u>Salami</u> (Schweinefleisch, Speck, Salz, Natriumnitrit), Hefe, Oregano, Salz
<b>Aromen</b>	<b>Aromen sind in der Zutatenliste mit dem Begriff „Aroma“ zu kennzeichnen. Eine spezifischere Angabe ist freiwillig.</b>  Für ökologische Lebensmittel sind nur Aromaextrakte und natürliche Aromastoffe aus dem namensgebenden Rohstoff erlaubt (gemäß Art. 16 (2) (3) <u>und</u> (4) der VO 1334/2008).	Es wird empfohlen, das verwendete Aroma gemäß BNN-Aromenempfehlung zu kennzeichnen (siehe <a href="http://n-bnn.de/downloadbereich">http://n-bnn.de/downloadbereich</a> ).
Beispiel	Himbeerjoghurt: Joghurt, Zucker, Himbeerpüree, <u>Aroma</u>	Himbeerjoghurt: Joghurt, Zucker, Himbeerpüree, <u>natürliches Himbeeraroma</u>
<b>Raffinierte Öle und Fette tierischer Herkunft</b>	Die Verwendung raffinierter Öle oder raffinierter Fette tierischer Herkunft (bspw. Schweineschmalz, Rindertalg) darf im Zutatenverzeichnis als „Öl“ bzw. „Fett“ gekennzeichnet werden, ergänzt entweder um „tierisch“ oder die Angabe der speziellen tierischen Herkunft.	Alle verwendeten tierischen Fette werden mit ihrer Einzelbezeichnung in der Zutatenliste aufgeführt. Das genau verwendete tierische Fett wird dabei explizit aufgeführt.
Beispiel	Pommes: Kartoffeln, <u>tierische Fette</u> , Sonnenblumenöl	Pommes: Kartoffeln, <u>Rindertalg</u> , Sonnenblumenöl
<b>Kräuter und Gewürze</b>	Wenn der Anteil der Kräutermischung <b>unter 2%</b> liegt, muss keine Auflistung der Einzelzutaten erfolgen.  <b>Ausnahmen:</b> Enthält die Kräutermischung eines der 14 <b>Hauptallergene</b> , muss dieses explizit genannt werden.	Kräuter und Gewürze müssen einzeln aufgeführt werden.  Ist dies aus Platzgründen nicht möglich, so erfolgt die Veröffentlichung aller Zutaten im produktbegleitenden Material oder im Internet.
Beispiel	Getreideburger: Vollkornhaferflocken, Vollkornweizenflocken, <u>Kräutermischung</u> , Hefeflocken	Getreideburger: Vollkornhaferflocken, Vollkornweizenflocken, <u>Kräutermischung (Thymian, Oregano)</u> , Hefeflocken

	Deklaration laut Lebensmittelrecht	BNN-Volldeklaration
Zusammengesetzte Zutaten mit einem Anteil unter 2%	<p>Bei einem <b>Anteil unter 2%</b> müssen zusammengesetzte Erzeugnisse nicht mit den Einzelzutaten aufgeführt werden, wenn die Zusammensetzung der zusammengesetzten Zutat in einer Unionsvorschrift geregelt ist (Bsp. Schokolade) oder es sich um Gewürz- oder Kräutermischungen handelt.</p> <p><u>Ausnahmen:</u> Enthält die zusammengesetzte Zutat eines der 14 Hauptallergene, muss dieses explizit genannt werden oder Vorschriften zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen greifen.</p> <p>Auch müssen die Zutaten einer zusammengesetzten Zutat nicht aufgeführt werden, wenn die Zusammengesetzte Zutat ein Lebensmittel ist, für das kein Zutatenverzeichnis vorgesehen ist (beispielsweise Käse oder Gärungssessig, der nur aus einem Grundstoff hergestellt ist).</p>	<p>Grundsätzlich werden alle Zutaten angegeben, auch die der zusammengesetzten Erzeugnisse (auch bei einem Anteil unter 2%, auch bei Kräutern und Gewürzen). Ausgenommen sind zusammengesetzte Zutaten, wenn diese ein Lebensmittel sind, für das kein Zutatenverzeichnis vorgesehen ist (bspw. Käse und Gärungssessig aus nur einem Grundstoff).</p>
Beispiel	<p>Haferkekse: Vollkornhaferflocken, Zucker, <u>1,9% Schokolade (enthält Sojalecithin)</u>, Vanille, Salz</p>	<p>Haferkekse: Vollkornhaferflocken, Zucker, <u>1,9% Schokolade (Kakaobutter, Kakaomasse, Rohrzucker, Sojalecithin)</u>, Vanille, Salz</p>
Alkohol	<p>Für Getränke existieren Regelungen zur Kennzeichnung von Alkohol, für andere alkoholhaltige Lebensmittel jedoch nicht. Alkoholische Zutaten in Lebensmitteln mit mehreren Zutaten müssen im Zutatenverzeichnis angegeben werden, ein gesonderter und leicht auffindbarer Hinweis ist jedoch nicht vorgesehen.</p>	<p>Wird Alkohol als Zutat eingesetzt, beispielsweise Likör oder Wein in Süßwaren, sollte dies für den Kund*innen leicht zu erkennen sein. Deshalb ist in diesen Fällen der Alkoholgehalt unterhalb des Zutatenverzeichnisses anzugeben als „<b>enthält xy Vol% Alkohol</b>“. Eine konkrete Nennung der alkoholischen Zutat („positiv-Auslobung“) ist ebenfalls möglich, z.B. „enthält xy Vol% Alkohol aus Rum“.</p>