

# Volldeklaration im Naturkostfachhandel

## - Einleitung -

Die lückenlose Deklaration der Zutaten hat in der Naturkostbranche Tradition und wird von der Mehrzahl der Unternehmen praktiziert. Dazu hat im April 2004 die Mitgliederversammlung des Bundesverbands Naturkost Naturwaren (BNN) Herstellung und Handel e.V.<sup>1</sup> beschlossen, dass ausnahmslos alle Bestandteile von verpackten Lebensmitteln zu deklarieren sind. Die Herstellerunternehmen im BNN haben sich mit der Annahme des Volldeklarationsbeschlusses verpflichtet, nur noch Produkte im Naturkostfachhandel zu vertreiben, die diese Anforderung erfüllen. Die Großhandels-Unternehmen im BNN geben in ihren Preislisten per Kürzel zu jedem Produkt an, ob die Volldeklaration erfüllt ist.

**Die Volldeklaration geht über die gesetzlichen Anforderungen hinaus und bietet den Kundinnen und Kunden im Naturkostfachhandel eine größere Transparenz.**

Die Volldeklaration besagt, dass alle eingesetzten Zutaten auszuweisen sind. Dies gilt insbesondere für zusammengesetzte Zutaten wie Kräuter- und Gewürzmischungen sowie für Zusatzstoffe: Zusammengesetzte Zutaten müssen laut Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011, LMIV) – mit Ausnahmen - nur aufgeschlüsselt werden, wenn sie mehr als 2% des Gewichtes des gesamten Produktes ausmachen.

Die Volldeklaration fordert außerdem die Angabe der Rohstoffe pflanzlicher und tierischer Öle und Fette. Laut LMIV sind neu ab 13.12.2014 für raffinierte Pflanzenfette die konkret verwendeten pflanzlichen Rohstoffe anzugeben, für raffinierte tierische Fette und Öle ist es nach europäischem Recht weiterhin erlaubt, die Herkunft (Tierart) nicht konkret anzugeben.

Auf Grundlage eines BNN-Kuratoriumsbeschlusses wird 2014 erstmals eine leicht auffindbare **Kennzeichnung von bewusst zugegebenem Alkohol** in einem zusammengesetzten Lebensmittel gefordert: Während Alkohol für einige Kunden eine qualitativ hochwertige Zutat ist, die ggf. mit einem besonderen Geschmack assoziiert wird, möchten oder müssen andere Kunden Alkohol meiden. Es gibt Lebensmittel, bei denen nicht unmittelbar ersichtlich ist, dass sie eine alkoholische Zutat enthalten, beispielsweise einige Süßwaren. Für diese sollte nicht nur wie rechtlich vorgeschrieben die alkoholische Zutat im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden, sondern es sollte unterhalb des Zutatenverzeichnisses – da dort gut auffindbar – der Alkoholgehalt in Vol. % angegeben

---

<sup>1</sup> 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.

werden. Die Umsetzung dieser neuen Vorgabe soll mit der nächsten Umstellung der Etiketten erfolgen.

Auch hier schließt die Volldeklaration bestehende Lücken im Kennzeichnungsrecht von Lebensmitteln. Das Angebot in den Naturkostfachgeschäften unterscheidet sich bezüglich Transparenz der eingesetzten Zutaten deutlich von den Bio-Sortimenten im konventionellen Handel. Vor allem Kunden 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 Volldeklaration entspricht zudem den Erwartungen der Mehrzahl der Kunden im Naturkostfachhandel.

Stand: Oktober 2014

## - Praktische Umsetzung -

Die Mitgliedsunternehmen im BNN Herstellung und Handel e.V. haben im Jahr 2004 beschlossen, bei allen verpackten Lebensmitteln, die sie herstellen und vertreiben, sämtliche Zutaten vollständig aufzuführen.

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.

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

	<b>Deklaration laut Lebensmittelrecht</b>	<b>Deklaration laut BNN-Beschluss</b>
<b>Aromen</b>	<p>Je nach Art werden laut Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 deklariert:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aromaextrakt</li> <li>- Natürlicher Aromastoff</li> <li>- Aromastoff.</li> </ul> <p>Für ökologische Lebensmittel sind nur Aromaextrakte und natürliche Aromastoffe erlaubt.</p> <p>Eine spezifischere Angabe ist möglich. <u>Beispiel:</u> Natürliches Himbeeraroma</p> <p>Die in den Aromen verwendeten Verarbeitungshilfsstoffe müssen nicht angegeben werden, es sei denn, die Vorgaben zur Allergen Kennzeichnung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 erfordern dies.</p>	<p>Es wird empfohlen, das verwendete Aroma gemäß der Aromen-Empfehlung des BNN Herstellung und Handel zu kennzeichnen (siehe <a href="http://n-bnn.de/downloadbereich">http://n-bnn.de/downloadbereich</a>).</p> <p>Die in den Aromen verwendeten Verarbeitungshilfsstoffe müssen nicht angegeben werden, es sei denn, die Vorgaben zur Allergen Kennzeichnung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 erfordern dies.</p>

Stand: Oktober 2014

	<b>Deklaration laut Lebensmittelrecht</b>	<b>Deklaration laut BNN-Beschluss</b>
<b>Kräuter und Gewürze</b>	<p>Bei Verwendung von verschiedenen Kräutern und Gewürzen ist eine Sammelbezeichnung möglich, wenn sie nicht mehr als 2% des Endgewichts ausmachen.</p> <p><u>Beispiel:</u> Thymian, Oregano und Basilikum können als „Kräuter“ in der Zutatenliste aufgeführt werden.</p>	<p>Kräuter und Gewürze müssen einzeln aufgeführt werden.</p> <p>Ist dies aus Platzgründen nicht möglich, so erfolgt die Veröffentlichung aller Zutaten im produktbegleitenden Material oder im Internet.</p>
<b>Pflanzliche Fette</b>	<p>Bei Verwendung von verschiedenen Fetten pflanzlichen Ursprungs war es mit der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung möglich, diese mit einer Sammelbezeichnung anzugeben. Aufgrund der Übergangsregeln der LMIV können solche Produkte auch nach dem 13.12.2014 noch abverkauft werden.</p> <p><u>Beispiel:</u> Palmfett und Kokosfett können in der Zutatenliste als „Pflanzliche Fette“ aufgeführt werden.</p> <p><u>Ausnahmen:</u> Soja-, Erdnuss-, Sesam- und Nussöle müssen einzeln aufgeführt werden.</p> <p><u>Beispiel:</u> Enthält ein pflanzliches Fett Sojaöl, wird es bspw. als „Pflanzliches Fett (enthält Soja)“ aufgelistet</p>	<p>Alle verwendeten pflanzlichen Fette werden mit ihrer Einzelbezeichnung in der Zutatenliste aufgeführt. Das genau verwendete pflanzliche Fett wird dabei explizit genannt.</p>
<b>Raffinierte Öle und Fette tierischer Herkunft</b>	<p>Die Verwendung raffinierter Öle oder raffinierter Fette tierischer Herkunft darf im Zutatenverzeichnis als „Öl“ bzw. „Fett“ gekennzeichnet werden, ergänzt entweder um „tierisch“ oder die Angabe der speziellen tierischen Herkunft.</p> <p><u>Beispiel:</u> Schweineschmalz und Rindertalg können in der Zutatenliste als „Tierische Fette“ aufgeführt werden.</p>	<p>Alle verwendeten tierischen Fette werden mit ihrer Einzelbezeichnung in der Zutatenliste aufgeführt. Das genau verwendete tierische Fett wird dabei explizit aufgeführt.</p>

Stand: Oktober 2014

	<b>Deklaration laut Lebensmittelrecht</b>	<b>Deklaration laut BNN-Beschluss</b>
<b>Zusatzstoffe</b>	<p>Die im Endprodukt verwendeten Zusatzstoffe müssen in der Zutatenliste aufgeführt werden.</p> <p><u>Ausnahmen:</u> Gelangt ein Zusatzstoff über eine Einzelzutat in das Endprodukt und übt er darin keine technologische Funktion mehr aus, braucht er nicht aufgelistet zu werden.</p> <p><u>Beispiel:</u> Nitritpökelsalz in Salami, die auf TK-Pizza gelegt wird</p>	<p>Alle verwendeten Zusatzstoffe müssen in der Zutatenliste aufgeführt werden, auch wenn sie beispielsweise über eine zusammengesetzte Zutat in das Lebensmittel gelangen.</p>
<b>Zusammengesetzte Zutaten mit einem Anteil unter 2%</b>	<p>Bei einem Anteil <b>unter 2%</b> müssen zusammengesetzte Erzeugnisse nicht mit den Einzelzutaten aufgeführt werden, wenn die Zusammensetzung der zusammengesetzten Zutat in einer Unionsvorschrift geregelt ist oder es sich um Gewürz- oder Kräutermischungen handelt – es sei denn, es ist eines der 14 Hauptallergene darin enthalten oder es greifen Vorschriften zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen. 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><u>Beispiel:</u> Getreideburger Vollkornhaferflocken, Vollkornweizenlocken, <i>Kräutermischung</i>, Hefeflocken</p> <p>Wenn der Anteil der Kräutermischung unter 2% liegt, muss keine Auflistung der Einzelzutaten erfolgen.</p> <p><u>Ausnahmen:</u> Enthält die zusammengesetzte Zutat eines der 14 Hauptallergene, muss dieses explizit genannt werden.</p> <p><u>Beispiel:</u> Getreideburger Vollkornhaferflocken, Vollkornweizenlocken, <i>Kräutermischung (enthält Senf)</i>, Hefeflocken</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> <p><u>Beispiel:</u> Getreideburger Vollkornhaferflocken, Vollkornweizenflocken, <i>Kräutermischung (Thymian, Oregano)</i>, Hefeflocken</p>

Stand: Oktober 2014

	<b>Deklaration laut Lebensmittelrecht</b>	<b>Deklaration laut BNN-Beschluss</b>
<b>Alkohol</b>	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.	Wird Alkohol als Zutat eingesetzt, beispielsweise Likör oder Wein in Süßwaren, sollte dies für den Kunden leicht zu erkennen sein. Deshalb ist in diesen Fällen der Alkoholgehalt unterhalb des Zutatenverzeichnisses anzugeben als „enthält xy Vol% Alkohol“. Eine konkrete Nennung der alkoholischen Zutat („positiv-Auslobung“) ist machbar, z.B. „enthält xy Vol% Alkohol aus Rum“.

## - Kennzeichnung in den Preislisten der Hersteller/des Großhandels -

1 = Volldeklarationsbeschluss des BNN ist erfüllt

2 = Volldeklarationsbeschluss des BNN ist nicht erfüllt

Stand: Oktober 2014