Natur kost Süd Verband

Bundesverband Naturkost Naturwaren e. V.

SORTIMENTSRICHTLINIEN

für den Naturkostfachhandel



Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.
Naturkost Süd e.V.

Sortimentsrichtlinien für den Naturkostfachhandel
Bundesverband Naturkost Naturwaren & Naturkost Süd GbR

Stand: September 2026
Fotos: BNN e.V., Naturkost Süd e.V., Cover (iStock © g-stockstudio)

INHALTSVERZEICHNIS

04 EINFÜHRUNG

05 **Kontrolle der Sortimentsrichtlinien**

06 SORTIMENTSRICHTLINIEN

07 **I. Lebensmittel nach EU-Öko-Verordnung**

08 **II. Lebensmittel, die nicht durch die EU-Öko-Verordnung geregelt sind**
- 1. Fisch und Meeresfrüchte aus Wildfang
- 1.1 Wild gefangener Fisch und wildgesammelte Meeresfrüchte aus dem Meer
- 1.2 Wild gefangener Fisch aus natürlichen Binnengewässern
- 1.3 Wild gefangener Fisch und wildgesammelte Meeresfrüchte aus nachhaltiger Klein- und Küstenfischerei
- 2. Erzeugnisse der Jagd
- 3. Nahrungsergänzungsmittel und gesundheitsorientierte Spezialprodukte

13 **III. Naturwaren**
- 1. Naturkosmetik
- 2. Nagellack
- 3. Ätherische Öle
- 4. Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel

18 ANHANG

Aktuell gültige Übergangsregelungen zu den Sortimentsrichtlinien

18 **Zu Kapitel I.**
- 1. Zusatzstoffe als Monoprodukte
  - a) Pektin
  - b) Citronensäure/Zitronensäure
- 2. Heimtierfuttermittel

20 **Zu Kapitel III.**
- 1. Naturkosmetik
  - a) Naturtreue therapiebegleitende Pflege

21 **Anforderungen der Sortimentsrichtlinien an einen Standard**

23 BNN-Identifikationskürzel, Abkürzungsverzeichnis, Fußnotenverzeichnis

EINFÜHRUNG

Bio-Produkte rücken immer stärker ins Bewusstsein der Verbraucher*innen – und das zu Recht.

Wer „Bio" kauft, setzt auf gesunde Lebensmittel, die nachhaltig, artgerecht und ohne den Einsatz von chemisch-synthetischen Pestiziden erzeugt werden. Wo aber erhalten Verbraucher*innen ein reines Bio-Lebensmittelsortiment und darüber hinaus Naturwaren, die nach ökologischen Standards erzeugt und verarbeitet werden?

Im zertifizierten Naturkostfachhandel: Denn die Mitgliedsläden des Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e.V. und Naturkost Süd e.V. erfüllen ausnahmslos die berechtigt hohen Kundenerwartungen an biologische Produkte.

Die Naturkost- und Naturwarenbranche ist Vorreiter*in und Ursprung der Bio-Bewegung. Sie setzt deutlich höhere Maßstäbe an Bio-Lebensmittel, als die EU-Öko-Verordnung, die in Europa festlegt, was Bio ist und was nicht. Aus diesem Grund hat die Bio-Bewegung vor rund 30 Jahren die Sortimentsrichtlinien (SRL) eingeführt. Diese Richtlinien gehen an vielen Stellen über die Basis-Anforderungen, wie sie in der europäischen Ökoverordnung festgehalten sind, hinaus und umfassen neben Lebensmitteln weitere Sortimente.

Grundgedanke für alle Regelungen ist der Anspruch, über alle Stufen der Wertschöpfungskette das höchstmögliche Maß an Nachhaltigkeit und Transparenz zu erreichen.

Ziel ist stets die Verwendung von Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA). Auch ausgewählte Non-Food-Bereiche, wie Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel und Naturkosmetik sollen diese Qualitätsanforderungen erfüllen. Daneben bietet der ökologische Landbau zahlreiche Anknüpfungspunkte und Synergien für weitere Formen des Wirtschaftens, wie beispielsweise faire Arbeitsbedingungen außerhalb der Europäischen Union. Der Naturkostfachhandel steht für Vielfalt. Dies äußert sich nicht nur durch ein abwechslungsreiches Sortiment, sondern auch durch die zahlreichen unterschiedlichen Verkaufsstellen, die – vom Bio-Supermarkt bis zum kleinen Bio-Laden – Kund*innen individuelle Betreuung und unterschiedliche Angebote bieten.

Wir haben den Anspruch, die Richtlinien stetig weiterzuentwickeln und auf neue Sortimentsbereiche auszuweiten. Das erreichen wir mit Hilfe des Lenkungsgremiums, welches aus Einzelhändler*innen der beiden Verbände (Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e.V. und Naturkost Süd e.V.) besteht. Fachlich unterstützt wird das Gremium durch Mitarbeiter*innen der Qualitätsarbeit im BNN und durch externe Fachleute.

Das Lenkungsgremium setzt sich derzeit aus folgenden Personen zusammen: Ernst Härter (Naturkost Süd, Vorsitzender), Gunther Weiss (Alnatura, Stellvertr. Vorsitzender), Monika Demgen (Biomarktgemeinschaft eG) und Gerhard Bickel (ebl-naturkost).

KONTROLLE DER SORTIMENTSRICHTLINIEN

Die Sortimente des Naturkosteinzelhandels, der sich durch die Mitgliedschaft im Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V. und Naturkost Süd e.V. zur Einhaltung der SRL verpflichtet hat, werden alle zwei Jahre durch unabhängige Kontrollinstanzen überprüft. Geschäfte, die die Sortimentskontrolle erfolgreich durchlaufen haben, erhalten ein Zertifikat und Kommunikationsmaterialien, um diese Leistung für die Kunden*innen sichtbar zu machen.

Naturkostläden, die sich nach den SRL kontrollieren und zertifizieren lassen möchten, müssen Mitglied beim Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.[1] oder beim Naturkost Süd e.V.[2] werden.

Die Kontrolle der Sortimente nach den SRL erfolgt alle zwei Jahre durch unabhängige und geschulte Prüfer*innen von Öko-Kontrollstellen vor Ort in den Läden.

Produkte, die nicht den SRL entsprechen, müssen bis zur nächsten Kontrolle abverkauft und als nicht-konform mit den SRL gekennzeichnet werden. Diese Produkte dürfen abverkauft werden, um eine Entsorgung solcher Produkte im Sinne einer nachhaltigen Nutzung von Ressourcen zu vermeiden.

Werden die betreffenden Produkte bei der nächsten SRL-Kontrolle weiterhin oder erneut im Sortiment festgestellt, erhält der betroffene Laden kein neues Zertifikat. Zudem sind das bisherige Zertifikat sowie sämtliche Hinweise auf ein SRL-konformes Sortiment aus dem Laden und von allen weiteren Stellen, an denen darauf hingewiesen wird, insbesondere von der eigenen Webseite, zu entfernen.



Sortimentsrichtlinien-Kontrolle durch Dipl.-Agraringenieur Christian Strohmeyer

SORTIMENTSRICHTLINIEN





I. Lebensmittel (und Heimtierfuttermittel) nach EU-Öko-Verordnung

Basis der Sortimentsrichtlinien (SRL) ist ein 100%iges Bio-Sortiment nach EU-Öko-Verordnung[3]: Alle von den Mitgliedsläden gehandelten Lebensmittel sowie Heimtierfuttermittel genügen mindestens diesen gesetzlich festgelegten Anforderungen. Auch Waren in Umstellung auf den ökologischen Landbau sind konform zu dieser Richtlinie und werden mit dem Identifikationskürzel des Naturkostfachhandels **UW** gekennzeichnet.

Laut EU-Öko-VO ist es prinzipiell möglich, konventionelle Produkte mit einzelnen Bio-Zutaten herzustellen und diese im Zutatenverzeichnis zu kennzeichnen. Solche Produkte mit <95% Bio-Zutaten, die kein EU-Bio-Label tragen dürfen, genügen nicht den hohen Qualitätsansprüchen und sind somit nicht konform mit den SRL.

Identifikationskürzel des Naturkostfachhandels: Produkte mit <95% Bio-Zutaten erhalten das Kürzel **##** (= konventionelles Produkt). Produkte, die als Hauptzutat Wild(-fisch) enthalten, müssen die Anforderungen der Kapitel II. 1. bis 2. erfüllen.

Mit der EU-Öko-VO 2018/848 ist die Zertifizierung von Bio-Salz nach nationalen Standards möglich und erhält das IK-Kürzel **EG**. Aufgrund zu erwartender geringer Verfügbarkeiten ist auch nicht-biologisches Salz bis auf weiteres SRL-konform und wird daher mit dem Kürzel **S#** gekennzeichnet.

Backtriebmittel mineralischen Ursprungs (Carbonate und Tartrate) sind laut EU-Öko-VO für die Herstellung von Bio-Lebensmitteln zugelassene Zusatzstoffe nicht landwirtschaftlichen Ursprungs. Diese dürfen auch als Monoprodukte im Naturkostfachhandel gehandelt werden, sind jedoch am Verkaufsort, für Kund*innen eindeutig, mit folgendem Wortlaut zu kennzeichnen: „nicht zertifiziert". Solche Produkte erhalten als Identifikationskürzel des Naturkostfachhandels **S#** (= konform mit den SRL). Übergangsregelungen für Zusatzstoffe als Monoprodukte, siehe Anhang.

Darüber hinaus werden bevorzugt solche Waren geführt, die von Erzeuger*innen stammen, die mit ihren Qualitätskriterien über die Ansprüche der EU-Öko-Verordnung hinausgehen. Die Standards der ökologischen Anbauverbände[4] nehmen hier eine besondere Stellung ein. Nicht nur wegen ihrer höheren Ansprüche an eine ökologische Produktion, sondern auch, weil sie diese formuliert und als Standards verbindlich eingeführt haben, noch bevor es gesetzliche Regelungen über die EU-Öko-Verordnung gab.

Identifikationskürzel des Naturkostfachhandels: Ware, die nach dem Standard eines ökologischen Anbauverbandes[4] (Mitglied im deutschen Bio-Dachverband BÖLW, Demeter International, BioSuisse oder BioAustria) erzeugt wurde, erhält das Kürzel des Anbauverbandes.

Die Liste der anerkannten ökologischen Anbauverbände ist über die aktuelle Liste der Identifikationskürzel (IK-Kürzel) online auf der Webseite[4] des Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V. abrufbar.

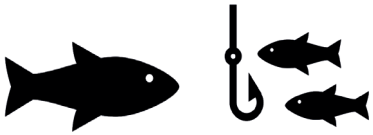
II. Lebensmittel, die nicht durch die EU-Öko-Verordnung geregelt sind

1. Fisch und Meeresfrüchte aus Wildfang

Ein Beitrag zum Schutz der von Überfischung bedrohten Wildfischbestände zu leisten, ist den Trägern dieser Richtlinien ein wesentliches Anliegen. Durch das nachhaltige Angebot von Fisch im Naturkostfachhandel werden auch nur solche Fischereiprojekte gefördert. Dadurch leistet die SRL einen wichtigen Beitrag zum Erhalt dieser Nahrungsquelle. Fisch, Algen und Meeresfrüchte aus Aquakultur sowie Meeresalgen sind durch die EU-Öko-VO geregelt und genügen mindestens den Anforderungen dieser Verordnung. Fisch aus Wildfang ist jedoch in der EU-Öko-VO nicht geregelt.

Daher müssen Fisch und Meeresfrüchte, die nicht aus ökologischer Aquakultur stammen, aus bewirtschafteten Beständen entstammen, die im Folgenden näher erläutert werden. Für Fisch und Meeresfrüchte, die nicht aus Aquakultur stammen, sondern die wild gefangen oder gesammelt wurden, gelten die hier formulierten Regeln.

1.1 Wild gefangener Fisch und wildgesammelte Meeresfrüchte aus dem Meer



Nachweis der nachhaltigen Bewirtschaftung der Bestände

Der Nachweis, dass ein Fischbestand nachhaltig bewirtschaftet ist, ist stets auf zwei Wegen zu führen:

- Unabhängige Institutionen, wie FishBase[5] oder Fischbestände online[6], haben die Fischart oder eine bestimmte geografische Herkunft, ggf. in Verbindung mit einer bestimmten Gewinnungsart, als vertretbar eingestuft.
- Und zudem hat eine unabhängige Kontroll- oder Zertifizierungsreinrichtung den Nachweis geführt, dass Fang, Gewinnung und Herstellung durch das kontrollierte/zertifizierte Unternehmen gemäß den Anforderungen durchgeführt worden sind.

Weil sich die Beurteilung gemäß der Entwicklung der Fischbestände ändern kann, wird festgelegt: Fisch aus Wildfang, der zum Zeitpunkt des Abpackens durch die oben genannten Institutionen als „grundsätzlich vertretbar" eingestuft ist, gilt im Sinne dieser Richtlinien als aus nachhaltig befischten Beständen gewonnen, selbst wenn sich nach dem Fang- bzw. Abpackdatum die Einordnung der Fischart oder des Bestandes ändert.

Zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit gelten folgende Institutionen/Standards im Sinne dieser Richtlinien aktuell als geeignet: Über die dargestellten Label sind entsprechend zertifizierte Produkte erkennbar.

- CSI (Certified Seafood International - Alaska)[7]
- FOS (Friend of the Sea)[8]
- KRAV Ekonomisk Förening[9]
- Naturland[10]
- MSC (Marine Stewardship Council)[11]
- Pêche Responsable[12]

Sofern Herstellungsunternehmen bzw. Anbieter*innen von Wildfischprodukten mit keinem der genannten Standards zusammenarbeiten wollen, obliegt es diesen Unternehmen, dem Lenkungsgremium eine nachweislich fachkundige, unabhängige Institution (bevorzugt Kontrollstelle) zu benennen, die sie mit der Überprüfung der Einhaltung der festgelegten Nachhaltigkeitskriterien beauftragen möchten. Das Lenkungsgremium behält sich eine Ablehnung nicht geeigneter Einrichtungen vor. Berichte oder Befunde von zugelassenen Institutionen sind den Abnehmer*innen vorzulegen und in Verbindung mit dem Produkt kenntlich zu machen.

Kriterien für nachhaltig bewirtschaftete Bestände
Nachhaltig bewirtschaftete Bestände von Fisch und Meeresfrüchten aus Wildfang bzw. -sammlung erfüllen mindestens die nachfolgend aufgeführten Kriterien:

- Die Bestandsgröße der Wildfischbestände lässt einen nachhaltigen Fischereiertrag zu.
- Der ausgeübte Fischereidruck ist so niedrig, dass er den Bestand nicht gefährdet.
- Es werden keine Jungfische gefangen. Jungfische sollen sich vor dem Fang bereits fortgepflanzt haben. Für Tiere, die nach dem ersten Laichen sterben (z. B. Lachs, Tintenfisch), gilt diese Anforderung nicht.
- Es werden keine destruktiven Fangmethoden eingesetzt, die viel Beifang erzeugen oder die empfindliche Meereshabitate zerstören. Grundschleppnetze gelten als destruktive Fangmethode. Kleinere und leichtere, semi pelagische Scherbrettschleppnetze (Typ OTB) dürfen dann zum Einsatz kommen, wenn durch fachkompetente, unabhängige Institutionen belegt ist, dass sie im Fanggebiet nicht destruktiv wirken.

Identifikationskürzel des Naturkostfachhandels:
Produkte, die die oben genannten Bedingungen erfüllen, tragen das Kürzel **S#** (= konform mit den SRL).

Die Regelungen gelten auch für Mischprodukte mit Fisch-/Meeresfrüchteanteil, wie z. B. Paella, Fischstäbchen etc., deren sonstige Zutaten und Kennzeichnung den Bestimmungen der EU-Öko-VO genügen.

1.2 Wild gefangener Fisch aus natürlichen Binnengewässern

Wild gefangener Fisch aus natürlichen Binnengewässern (Süßwasser) darf gehandelt werden, wenn er in der Region direkt von Angler*innen oder Fischer*innen bezogen wird, der Bestand nicht gefährdet ist und Herkunft sowie Fangmethode entsprechend nachgewiesen sind. Der Fisch ist unter präziser Angabe der regionalen Herkunft zu kennzeichnen.

Identifikationskürzel des Naturkostfachhandels:
Produkte, die die oben genannten Bedingungen erfüllen, tragen das Kürzel **S#** (= konform mit den SRL).

1.3 Wild gefangener Fisch und wildgesammelte Meeresfrüchte aus Klein- und Küstenfischerei

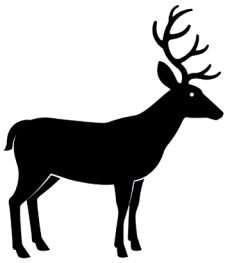
Durch die Doppelanforderung „Zertifizierung" und „Bestandsbeurteilung" können Klein- oder Küstenfischerei-Projekte durch Fehlen eines der Elemente u. U. negativ bewertet werden, auch wenn diese Arten der Fischerei nicht verantwortlich sind für die schwindenden Bestände. Neben der Standardsituation (Fisch aus Großfischerei mit industriellen Strukturen), in der weiterhin auf zwei Wegen (positive Beurteilung des Bestandes und Vorliegen einer Zertifizierung) nachgewiesen werden muss, dass ein Bestand nachhaltig bewirtschaftet wird, sollen kleine Fischereiprojekte akzeptiert werden können.
Dafür gestattet das Lenkungsgremium die Vermarktung von Produkten der Klein- und Küstenfischerei in zertifizierten Bio-Fachgeschäften.

Als Klein- oder Küstenfischerei gilt eine Fischerei, auf die sämtliche der folgenden Eigenschaften zutreffen:

- Fahrzeuge mit einer Länge von weniger als 12 m
- Fischfang innerhalb der 12-Meilenzone
- Fahrzeuge nicht mehr als 24 Stunden am Stück auf See
- Es kommt hauptsächlich stationäres Gerät (d. h. Gerät, das nicht geschleppt oder durch das Wasser gezogen wird) wie Treib- und Stellnetze, Haken und Leinen oder Fangkammern und Fallen zum Einsatz.

Identifikationskürzel des Naturkostfachhandels:
Produkte, die die oben genannten Bedingungen erfüllen, tragen das Kürzel **S#** (= konform mit den SRL).

2. Erzeugnisse der Jagd



Fleisch und Fleischerzeugnisse von frei lebendem Wild als Erzeugnis der Jagd dürfen im Sortiment geführt werden und sollten bevorzugt aus der Region stammen. Dazu sollten Erlegung, Zerlegung und Verkauf in einem Radius von 100 Kilometern stattfinden – auch Landesgrenzen übergreifend.

Ist diese Bezugsquelle nicht möglich, muss sichergestellt werden, dass das Tier in Deutschland erlegt und durch einen zertifizierten Betrieb in Deutschland zerlegt wurde. Der Ursprung ist in beiden Fällen auf dem Produkt entsprechend zu kennzeichnen.

Identifikationskürzel des Naturkostfachhandels:
Produkte, die die oben genannten Bedingungen erfüllen, tragen das Kürzel **S#** (= konform mit den SRL). **Diese Regelungen gelten auch für Mischprodukte mit Wildanteil**, deren sonstige Zutaten den Bestimmungen der EU-Öko-VO genügen.

3. Nahrungsergänzungsmittel und gesundheitsorientierte Spezialprodukte



Durch vollwertige Ernährung[13] in Bio-Qualität erhält der Mensch alle erforderlichen Nährstoffe in ausreichender Menge.
In besonderen Lebenssituationen kann es jedoch sinnvoll sein, zusätzlich ausgewählte Nahrungsergänzungsmittel (NEM) zuzuführen. Im Naturkostfachhandel findet man NEM und gesundheitsorientierte Spezialprodukte in Bio-Qualität. Wenn eine Bio-Zertifizierung aufgrund des Zusatzes isolierter Nährstoffe nicht möglich ist, müssen die Inhaltsstoffe so natürlich wie möglich sein – umstrittene Zutaten und Verfahren sind ausgeschlossen.

Definition und Abgrenzung zu anderen Lebensmitteln und Arzneimitteln

Nahrungsergänzungsmittel und gesundheitsorientierte Spezialprodukte sind Lebensmittel, die:

- dazu bestimmt sind, die allgemeine Ernährung zu ergänzen,
- ein Konzentrat von Nährstoffen oder sonstigen Stoffen mit ernährungsspezifischer Wirkung allein oder in Zusammensetzung darstellen und
- in dosierter Form, insbesondere in Form von Kapseln, Pastillen, Tabletten, Pillen,, Pulverbeuteln, Flüssigampullen, Flaschen mit Tropfeinsätzen und ähnlichen Darreichungsformen zur Aufnahme in abgemessenen kleinen Mengen in Verkehr gebracht werden.

Grundsätzlich gilt die Einstufung/Benennung der Hersteller*innen. Ordnen diese ihre Produkte den NEM oder gesundheitsorientierten Spezialprodukten zu, gelten die entsprechenden Regelungen:

1. NEM und gesundheitsorientierte Spezialprodukte, deren **Zutaten zu 100% landwirtschaftlichen Ursprungs sind**[14], müssen mindestens den Anforderungen der EU-Öko-Verordnung entsprechen.
2. NEM und gesundheitsorientierte Spezialprodukte, die aufgrund einer **Anreicherung mit Mineralstoffen (einschließlich Spurenelementen), Vitaminen, Aminosäuren und Mikronährstoffen nicht nach EU-Öko-Verordnung bio-zertifizierbar sind**, müssen den folgenden Kriterien genügen:
    - Es dürfen keine chemisch synthetischen Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe, Zuckeralkohole, Konservierungs- und Aromastoffe enthalten sein.
    - Es dürfen keine Farbstoffe und Antioxidantien enthalten sein, deren Verbindungen nicht in der Natur vorkommen.
    - Die Rohstoffe und das Endprodukt dürfen nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sein.
    - Es dürfen keine gehärteten Fette, Paraffine oder PEG in der Herstellung des Produktes eingesetzt werden.
    - Gentechnisch veränderte Zutaten dürfen nicht eingesetzt werden.

In solchen Produkten ist ein klarer Hinweis auf Bio-Zutaten derzeit gesetzlich nicht gestattet. Zur Förderung des Bio-Anbaus sollen natürlich auch hier die Zutaten wenn möglich aus Biorohstoffen stammen. Es wird daher empfohlen, bevorzugt NEM von Hersteller*innen zu listen, die Bio-Zutaten für ihre Produkte verwenden.

NEM sollten abgegrenzt vom Hauptsortiment in den Bio-Fachgeschäften platziert werden.

Identifikationskürzel des Naturkostfachhandels: Produkte, die die oben genannten Bedingungen erfüllen, tragen das Kürzel **S#** (= konform mit den SRL).

Auch für **freiverkäufliche/traditionelle Arzneimittel** gilt die Deklaration des herstellenden Unternehmens. Zu diesen Produkten sind keine Vorgaben in den SRL gemacht. Der Sachkundenachweis für den Verkauf von freiverkäuflichen Arzneimitteln ist gesetzlich verpflichtend und von Händler*innen vorzuweisen.

III. Naturwaren

1. Naturkosmetik



Das Sortiment ökologischer Lebensmittel im Naturkostfachhandel wird ideal durch zertifizierte Naturkosmetikprodukte ergänzt. Denn durch den Einsatz von überwiegend pflanzlichen Inhaltsstoffen und den Verzicht auf für Umwelt und Mensch schädliche Substanzen, leistet Naturkosmetik einen wichtigen Beitrag für eine zukunftsfähige Welt. Zertifizierte Bio-Kosmetik fördert durch den Einsatz von Inhaltsstoffen aus kbA darüber hinaus den ökologischen Landbau und trägt damit noch wesentlicher zum Umweltschutz (u. a. durch den Verzicht auf chemisch synthetische Pestizide) bei.

Naturnahe Kosmetik, die oft nur einzelne pflanzliche Zutaten mit ansonsten nicht nachhaltigen Inhaltsstoffen petrochemischen Ursprungs kombiniert, erfüllt diese Ansprüche nicht und ist daher im Sortiment des zertifizierten Fachhandels aus guten Gründen nicht zu finden.

Für Bio- und Naturkosmetik gibt es aktuell keine konkreten rechtlichen Vorgaben. Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen zum Schutz der Verbrauchenden vor Täuschung und des fairen Wettbewerbs. In privatrechtlichen Standards ist darüber hinaus definiert, was zulässige Inhaltsstoffe und Herstellungsverfahren für Bio- und Naturkosmetik sind und wie deren Einhaltung geprüft und am Produkt kenntlich gemacht wird. Um die SRL zu erfüllen, muss ein Produkt einem der hier genannten Standards entsprechen und durch unabhängigen Zertifizierungsorganisationen kontrolliert und zertifiziert sein. Die zugelassenen Standards sind unabhängig vom Zertifizierungsprozedere und werden kontinuierlich nachhaltig und ökologisch weiterentwickelt.

Anerkannte Standards sind aktuell:

- BDIH[15]
- Natural/Organic Cosmetics (CCPB)[16]
- COSMOS (mit Partnerzertifizierungsunternehmen: z. B. BDIH, Cosmebio, Ecocert, Soil Association)[17]
- Demeter[18]
- Ecocert[19]
- Ecogarantie[20]
- Ecosmetica[21]
- ICADA[22]
- Natrue[23]
- Naturland[24]
- NCS[25]
- Österreichisches Lebensmittelbuch[26]
- PRO-NATURE[27]
- Richtlinie zur biologischen Produktion[28] (Ergänzendes Bio-Recht Österreich)
- USDA[29]

Identifikationskürzel des Naturkostfachhandels:
Produkte, die die genannten Bedingungen erfüllen, tragen das Kürzel **NK** für zertifizierte Natur- oder Bio-Kosmetik.

2. Nagellacke



Bevorzugt sind Nagellacke zu listen, die nach einem im Rahmen der SRL anerkannten Naturkosmetik-Standard zertifiziert sind.
Da im Markt derzeit kaum zertifizierte (farbige) Nagellacke zu finden sind, sollen für ein umfassendes und attraktives Naturkosmetik-Sortiment auch solche Nagellacke gelistet werden können, die (noch) nicht zertifiziert sind.

Um die Entwicklung der Zertifizierung weiterer Nagellacke zu fördern, müssen nicht zertifizierte Produkte, die von Mitgliedsläden gehandelt werden, im Gegensatz zu im konventionellen Handel üblichen Nagellacken, folgende Anforderungen erfüllen:

1. Die Nagellacke sind mindestens frei von:
- Toluol
- halogenorganischen Verbindungen
- Phthalaten
- Kolophonium
- Campher
- Parabenen
- Silikonen
- synthetischen Duftstoffen
- Mineralölen
- TPHP (Triphenylphosphat)
- Ethyl Tosylamide
- Polyurethan
- Aceton
- Xylol
- Styrene/Acrylates Copolymer
- Benzophenone
  (UV-Filter wie Octocrylene und Etocrylene)
- PEG-Derivate
- Nanomaterial
  (gemäß EU-Kosmetikverordnung,
  VO (EG) Nr. 1223/2009)
- Acetyltributylcitrate
- feste Mikroplastikpartikel

= „20free".

2. Ihre Rezeptur hat einen Mindestanteil natürlicher Rohstoffe (gem. Index Natural Origin nach ISO 16128) von 80%.

3. Die Produkte sind am Verkaufsort, für Kund*innen eindeutig, mit folgendem Wortlaut zu kennzeichnen: „nicht zertifiziert".

4. Um Weiterentwicklungen zu fördern, müssen herstellende Unternehmen dem Lenkungsgremium jährlich bis 30.6. unaufgefordert berichten, welche weiteren Entwicklungsschritte umgesetzt wurden.

Identifikationskürzel des Naturkostfachhandels:
Zertifizierte Nagellacke entsprechen den SRL für Naturkosmetik und erhalten das Kürzel **NK**. Nicht zertifizierter Nagellack, der den o.g. Bestimmungen für nicht zertifizierte Produkte entspricht, erhält das Kürzel **S#** (= konform mit den SRL). Andere Nagellacke entsprechen nicht den SRL und erhalten das Kürzel **##** (= konventionelles/ nicht zertifiziertes Produkt).

3. Ätherische Öle



Ätherische Öle werden aus landwirtschaftlichen oder wild gesammelten Zutaten gewonnen. Durch die Verwendung von Pflanzen aus kbA bei der Herstellung ätherischer Öle wird weltweit der Ökolandbau gefördert.

Ätherische Öle:

- **Als kosmetisches Mittel**: Zur Erfüllung der SRL ist entweder eine Zertifizierung nach einem der in den Richtlinien genannten Kosmetikstandards oder die Erfüllung der Produktionsvorschriften der EU-Öko-VO notwendig.
  Identifikationskürzel des Naturkostfachhandels: Ätherische Öle, die diese Bedingungen erfüllen, tragen entweder das Kürzel **NK** für zertifizierte Naturkosmetik oder **EG/95-C%** bzw. das eines
- ökologischen Anbauverbandes[4] für
- ätherische Öle, die der EU-Öko-VO entsprechen.
- **Als Lebensmittelzutat** deklarierte ätherische Öle sind nach EU-Öko-VO zu zertifizieren und erhalten das Kürzel **EG/95-C%** oder eines der Anbauverbände.
- **Als Bedarfsgegenstand** benötigen ätherische Öle keine Zertifizierung. Dies gilt z.B. für Raumdüfte/Emulsionen und Hydrolate, die aus ätherischen Ölen und Trägerstoffen bestehen und weder als kosmetisches Produkt noch als Lebensmittelzutat deklariert sind. Solche Produkte erhalten das Kürzel **S#**. Erfüllen ätherische Öle als Bedarfsgegenstand die Produktionsvorschriften der EU-Öko-VO, erhalten sie das Kürzel **EG/95-C%** bzw. das eines Anbauverbandes.

Die Unterscheidung und damit die Notwendigkeit einer vorliegenden Zertifizierung ist nach Deklaration des Produktes (Angabe auf dem Etikett) zu treffen.

4. Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel



Zertifizierte ökologische Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel (WPR) schonen bei guter Reinigungsleistung und (Haut-)Verträglichkeit die Umwelt. Durch den Einsatz von pflanzlichen Rohstoffen, bevorzugt aus kontrolliert biologischem Anbau, den Verzicht auf ökologisch umstrittene Inhaltsstoffe (bspw. Mikroplastik, Phosphonate und organische Halogenverbindungen wie Chlor) und schädliche Verfahren wie Gentechnik oder Tierversuche, leisten ökologische WPR einen wichtigen Beitrag zum Umwelt- und Grundwasserschutz. Erdölbasierte Inhaltsstoffe kommen in zertifiziert ökologischen WPR kaum mehr vor.

Für ökologische WPR gibt es aktuell keine konkreten rechtlichen Vorgaben. Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen zum Schutz der Verbraucher*innen vor Täuschung und des fairen Wettbewerbs. In privatrechtlichen Standards ist darüber hinaus definiert, was zulässige Inhaltsstoffe und Herstellungsverfahren sind und wie deren Einhaltung geprüft und am Produkt kenntlich gemacht wird. So erfüllen neben den oben genannten Kriterien zertifizierte ökologische WPR zur Anwendung im Privathaushalt üblicherweise folgende zusätzliche Kriterien:

- **Biologische Abbaubarkeit:** Alle im Produkt eingesetzten organischen Substanzen müssen unter definierten Bedingungen leicht biologisch abbaubar sein. Schwer biologisch abbaubare Stoffe wie Silikone oder Paraffine kommen folglich nicht zum Einsatz.
- **Inhaltsstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau:** Zur Förderung der ökologischen Landwirtschaft werden, wo immer dies machbar ist, Inhaltsstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau verwendet.
- **Volldeklaration und Dosierungshinweise**: Über gesetzliche Vorgaben hinaus werden alle Inhaltsstoffe (auch unter 0,2 % Anteil) auf dem Produkt angegeben. Auf jedem Produkt sind eindeutige und verständliche Dosierungshinweise zu finden, die den Verbraucher*innen helfen, das Produkt möglichst sparsam einzusetzen.

Diese und zahlreiche weitere Kriterien sind im Detail bei den folgenden Standards, welche aktuell im Rahmen der SRL für ökologische WPR anerkannt sind, geregelt und dort im Einzelnen nachzuvollziehen. Die Standards werden vom jeweiligen Standardgeber kontinuierlich weiterentwickelt.

Um als konform mit der Sortimentsrichtlinie zu gelten, muss ein ökologisches Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel darüber hinaus alle der im Folgenden genannten weiteren Anforderungen erfüllen:

1. Produktzertifizierung

Eine Zertifizierung durch einen der folgenden Standards muss vorhanden sein:

- NCP[30]
- Ecogarantie[20]
- Ecocert Ecodetergent[31]

2. Ausschluss von Petrochemie

Inhaltsstoffe in ökologischen WPR sollen grundsätzlich frei von Petrochemie sein. Hierbei ist zu beachten, dass folgende, einzelne Inhaltsstoffe petrochemischen Ursprungs, für die derzeit keine bio-based (im Sinne von: natürlichen Ursprungs, natürlich gewachsen) Alternativen auf dem Markt vorhanden sind, im Sinne der SRL zulässig sind:

- **Tetraacetylethylendiamin (TAED)** (CAS-Nr. 10543-57-4)
- **Ethanol Denatured (**CAS-Nr. 64-17-5)
- **Polyasparaginsäure und dessen Salze** (CAS-Nr. 617-45-8, 181828-06-8, 144538-83-0)
- **Natriumbenzoat (**CAS-Nr. 532-32-1)
- **Methylglycindiessigsäure-Trinatriumsalz** (MGDA Na3) (CAS-Nr. 164462-16-2)

3. Ausschluss von Ethoxylierung

Ethoxylierte Rohstoffe (inkl. bio-based Rohstoffe) entsprechen nicht den Anforderungen der SRL und gelten daher als nicht konform.

4. Ausschluss gentechnisch veränderter Organismen

Inhaltsstoffe (inkl. Verarbeitungshilfsstoffe und Extraktionsmittel) sind weder aus noch durch gentechnisch veränderte Organismen hergestellt. Für die Enzymherkunft gilt: isolierte Enzyme aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen sind nicht zulässig.

Die oben beschriebenen Anforderungen treten zum 01.02.2025 (Anm.: 1,5 Jahre nach Veröffentlichung) in Kraft und sind für die in Verkehr gebrachten Produkte verbindlich.

Bis dahin behalten WPR-Produkte, die nach den bisherigen Richtlinien als konform zu den SRL eingestuft wurden, ihre Konformität.

Identifikationskürzel des Naturkostfachhandels:
Produkte, die die oben genannten Kriterien erfüllen, tragen das Kürzel **WP** für zertifizierte ökologische WPR.

Bestimmungen für mineralische Monosubstanzen und organische Säuren:

- Für mineralische Monosubstanzen und organische Säuren, die als WPR-Produkte angeboten und eingesetzt werden (z. B. Soda, Natron, Zitronensäure, Essigsäure), ist keine Zertifizierung nach einem der o.g. anerkannten Standards erforderlich.
- Jedoch dürfen organische Säuren weder aus, noch durch gentechnisch veränderte Organismen hergestellt worden sein. Dies muss durch einen entsprechenden Nachweis (z. B. COSMOS approval) belegt werden.
- Bei mineralischen Monosubstanzen sind naturbelassene (physically processed) Substanzen zu bevorzugen. Naturidentische Substanzen (of natural origin) werden akzeptiert.

Identifikationskürzel des Naturkostfachhandels:
Mineralische Monosubstanzen und organische Säuren, die als WPR-Produkte gehandelt und eingesetzt werden, erhalten das Kürzel **S#** (= konform mit den SRL).

ANHANG:

Aktuell gültige Übergangsregelungen zu den Sortimentsrichtlinien

Zu Kapitel I

1. Zusatzstoffe als Monoprodukte

a) Pektin

Pektin ist ein Lebensmittelzusatzstoff landwirtschaftlichen Ursprungs, der laut EU-Öko-Verordnung[1] unter bestimmten Voraussetzungen in Bio-Produkten verwendet werden darf. Da biozertifiziertes Pektin nicht am Markt verfügbar war, bestand bis Ende 2018 eine Übergangsregelung, die es erlaubte konventionelles Pektin als Monoprodukt anzubieten.

Identifikationskürzel des Naturkostfachhandels: Konventionelles Pektin erhält das Identifikationskürzel **##** (= konventionelles Produkt) und darf in Mitgliedsläden nicht länger gehandelt werden.

b) Citronensäure/Zitronensäure

Citronensäure (Zitronensäure, E 330) ist ein Lebensmittelzusatzstoff, der laut EU-Öko-Verordnung[1] unter bestimmten Voraussetzungen in Bio-Produkten verwendet werden darf. Die Herstellung erfolgt in industriellen Anlagen auf biotechnischem Wege durch Fermentation zuckerhaltiger Ausgangsstoffe mit Hilfe von Schimmelpilzkulturen. Durch das Herstellungsverfahren ist begründet, warum zertifizierte Bio-Citronensäure in absehbarer Zeit nicht am Markt verfügbar sein wird. Um Kunden*innen im Naturkostfachhandel qualitativ hochwertige Zitronensäure für die häusliche Zubereitung anbieten zu können, beschließt das Lenkungsgremium eine

Ausnahmeregelung für konventionelle Citronensäure als Monoprodukt: diese darf bis auf weiteres gehandelt werden.
Ergänzende Bestimmungen:

- Citronensäure, die künftig als Monoprodukt im Naturkostfachhandel erhältlich sein kann, darf (analog zur EU-Öko-Verordnung) weder aus noch durch gentechnisch veränderte Organismen hergestellt worden sein.
- End- und Zwischenprodukte dürfen nicht mit ionisierender Strahlung behandelt worden sein.
- Konventionelle Citronensäure ist im Laden, in unmittelbarer Nähe des Produktes (z. B. am Regal), als „nicht bio-zertifiziert" zu kennzeichnen. Diese Kennzeichnung muss für den Verbrauchenden eindeutig und gut les- und sichtbar sein.

Identifikationskürzel des Naturkostfachhandels: Konventionell hergestellte Citronensäure, die die o.g. Auflagen nachweislich erfüllt, erhält von herstellenden Unternehmen das Kürzel **S#** (= konform mit den SRL). Citronensäure, die die Auflagen nicht erfüllt, erhält weiterhin das Kürzel **##** (= konv. Produkt). Herstellende Unternehmen sind in der Pflicht, das korrekt Identifikationskürzel zu vergeben.

2. Heimtierfuttermittel

Bisher konnte Heimtierfutter nur dann als Bio ausgelobt werden, wenn dafür ein national anerkannter Standard vorlag. Eine Kennzeichnung von Heimtierfutter mittels EU-Bio-Logo war nicht möglich, stattdessen erfolgte eine Kennzeichnung mit nationalem Bio-Siegel. Die nach nationalem Standard zertifizierten Produkte erhielten das Kürzel **EG** oder **95 bis C%** (= Bio-Produkt, konform mit den SRL).

Mit der neuen, seit dem 30. Oktober 2023 geltenden EU-Verordnung (EU) 2023/2419, erfolgt die Kennzeichnung von Heimtierfuttermitteln analog zu Lebensmitteln. Das Bio-Logo der EU kann nun verwendet werden und ist für vorverpacktes, biologisches Heimtierfuttermittel verpflichtend. Der EU-Öko-Verordnung entsprechende Produkte erhalten nach wie vor das Kürzel **EG** oder **95 bis C%** (= Bio-Produkt, konform mit den SRL).

Heimtierfuttermittel mit der alten nationalen Bio-Kennzeichnung, die bis zum 30. Oktober 2023 produziert wurden, können abverkauft werden.

Zu Kapitel III

1. Naturkosmetik

a) Naturtreue therapiebegleitende Pflege

Um Kund*innen zur therapiebegleitenden Pflege bestimmter Hautbilder wirksame Kosmetika, die das höchstmögliche Maß an Nachhaltigkeit erfüllen, anbieten zu können, erhält im September 2018 der Standard „NATURE THANX[32]" die Anerkennung im Rahmen der SRL. Das Lenkungsgremium hat die Inhalte dieses Standards geprüft und erkennt diesen bis Ende 2027 als übergangsweise konform mit den SRL an.

Durch die Notwendigkeit des Einsatzes von Wirkstoffen nicht natürlichen Ursprungs bedarf die o. g. Kosmetik einer gesonderten Betrachtung. Kosmetik mit dem NATURE THANX-Label erfüllt mindestens folgende Voraussetzungen und garantiert so innerhalb der Klasse der Wirkstoff-Kosmetik ein besonderes Maß an Nachhaltigkeit:

- Die Grundrezeptur entspricht vollständig den Anforderungen des Standard NCS (siehe Liste der anerkannten Standards im Kapitel III. 1.) für zertifizierte Naturkosmetik, und es dürfen ausschließlich die folgenden Wirkstoffe eingesetzt werden:
  - Urea (INCI), Synonym: Harnstoff
  - Panthenol (INCI), Synonym: Dexpanthenol, Provitamin B5

Es handelt sich um eine abschließende Positivliste. Weitere Stoffe werden nicht aufgenommen.

Ergänzende Bestimmungen:

- Die Produkte sind am Verkaufsort, für Kund*innen eindeutig, mit folgendem Wortlaut zu kennzeichnen: „Naturtreue therapiebegleitende Pflege, enthält Wirkstoff(e) nicht natürlichen Ursprungs."
- Die GfAW, Standardeigner von NATURE THANX, berichtet dem Lenkungsgremium in regelmäßigen Abständen über die Fortschritte in der Entwicklung natürlich gewonnener Alternativen zu den zwei übergangsweise erlaubten Wirkstoffen. Spätestens Ende 2027 müssen diese Wirkstoffe durch natürlich gewonnene abgelöst sein und die Produkte komplett den Anforderungen an zertifizierte Naturkosmetik entsprechen.

Identifikationskürzel des Naturkostfachhandels:
Produkte mit dem Label des oben genannten Standards tragen übergangsweise bis 31.12.2027 das Kürzel **S#** (= konform zu den SRL). Produkte mit ICEA-Label entsprechen ab 2019 nicht den SRL und erhalten das Kürzel **##** (= konventionelles / nicht zertifiziertes Produkt).

Anforderungen an einen im Rahmen der SRL anerkannten Standard

1. Effizientes Kontrollsystem, orientiert an Norm ISO/IEC 17065

- Trennung von Standardgeber und Zertifizierer
- Unabhängigkeit der Auditoren ist gewährleistet
- Standarddokumente sind öffentlich ohne Kosten oder sonstigen Aufwand einsehbar
- Vorhandensein eines Zertifiziererhandbuchs

2. Gängige Anforderungen an Standards im Bereich Bio-/Naturkosmetik:

- Ausschluss von nicht vollständig biologisch abbaubaren Tensiden (nach Verordnung (EG) Nr. 648/2004) sowie synthetischen Tensiden.
- Verbot des Einsatzes von Bestandteilen, die nach der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 als genetisch modifizierte Organismen gekennzeichnet werden müssen. Dies gilt analog für Bestandteile, die nicht in den Geltungsbereich dieser Verordnung fallen.
- Die Behandlung von Bestandteilen oder des Fertigprodukts mit ionisierender Strahlung, sowie Ethoxylierung ist nicht gestattet.
- Verarbeitungs-/Gewinnungsverfahren von Inhaltsstoffen sowie dem Endprodukt sind auf physikalische sowie einzelne enzymatische und mikrobiologische Methoden beschränkt.
- Die Verwendung von Bestandteilen, die aus toten Wirbeltieren gewonnen wurden, ist nicht gestattet.
- Der Einsatz halogenorganischer sowie aromatischer Lösungsmittel ist ausgeschlossen.
- Ausschluss von Rohstoffen auf Mineralölbasis (u.a. lösliche/unlösliche Polymere/ Mikroplastik), mit Ausnahme von einer sehr beschränkten Anzahl naturidentischer Konservierungsstoffe, welche auch aus Mineralöl hergestellt sein können, zur Sicherstellung einer ausreichenden Produktsicherheit (Positivliste entsprechend dem jeweiligen Standard).
- Einschränkung des Einsatzes von Nanomaterialien gem. 1233/2009 (z.B. Titandioxid, Zinkoxid)
- Naturstoffe pflanzlichen, anorganisch-mineralischen oder tierischen Ursprungs sind Hauptinhaltsstoffe. Einsatz naturnaher Zutaten als Reaktionsprodukte von Naturstoffen ist möglich.
- Einschränkung zugelassener Hilfs- und Extraktionsmittel auf Naturstoffe.
- Der Einsatz von natürlichen Mineralien und mineralischen Salzen unterliegt den erlaubten Verarbeitungs-/Gewinnungsverfahren.
- Als Duftstoffe sind ausschließlich natürlicher Riechstoffe entsprechend ISO 9235 („Natürliche aromatische Rohstoffe“) erlaubt.
- Ausschluss naturidentischer Farbstoffe.
- Ausschluss von Tierversuchen.
- Es wird davon ausgegangen, dass der Standardgeber die in den Rezepturen zu verwendenden Anteile an Inhaltsstoffen pflanzlicher und/oder zertifiziert ökologischer Herkunft regelt.

3. Gängige Anforderungen an Standards im Bereich WPR:

- Ausschluss von nicht vollständig biologisch abbaubaren Tensiden (nach Verordnung (EG) Nr. 648/2004) sowie synthetischen Tensiden.

- Ausschluss schwer aerob abbaubarer organischer Stoffe und anaerob nicht abbaubarer organischer Stoffe, die in der DID-Liste der EU-VO EcoLabel gelistet sind.
- Verbot des Einsatzes von Bestandteilen, die nach der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 als genetisch modifizierte Organismen gekennzeichnet werden müssen. Dies gilt analog für Bestandteile, die nicht in den Geltungsbereich dieser Verordnung fallen.
- Die Behandlung von Bestandteilen oder des Fertigprodukts mit ionisierender Strahlung, sowie Ethoxylierung ist nicht gestattet.
- Verarbeitungs-/Gewinnungsverfahren von Inhaltsstoffen sowie dem Endprodukt sind auf physikalische sowie einzelne enzymatische und mikrobiologische Methoden beschränkt.
- Die Verwendung von Bestandteilen, die aus toten Wirbeltieren gewonnen wurden, ist nicht gestattet.
- Der Einsatz halogenorganischer sowie aromatischer Lösungsmittel ist ausgeschlossen.
- Ausschluss von Rohstoffen auf Mineralölbasis (u.a. lösliche/unlösliche Polymere/Mikroplastik), mit Ausnahme von einer sehr beschränkten Anzahl naturidentischer Konservierungsstoffe, welche auch aus Mineralöl hergestellt sein können, zur Sicherstellung einer ausreichenden Produktsicherheit (Positivliste entsprechend dem jeweiligen Standard).
- Ausschluss bzw. Einschränkung des Einsatzes von Komplexbildnern/Dispergatoren, Denaturierungsmitteln sowie Bleichmittelaktivatoren petrochemischen Ursprungs auf ein Minimum und/oder einzelne Produktgruppen.
- Verbot von quartären Ammoniumverbindungen (QAV) sowie Phosphaten/organischen Phosphorverbindungen.
- Verbot des Einsatzes von Nanomaterialien gem. VO (EU) 1233/2009.
- Naturstoffe pflanzlichen, anorganisch-mineralischen oder tierischen Ursprungs sind bevorzugt einzusetzen. Einsatz naturnaher Zutaten als Reaktionsprodukte von Naturstoffen ist möglich.
- Einschränkung zugelassener Hilfs- und Extraktionsmittel
- Der Einsatz von natürlichen Mineralien und mineralischen Salzen unterliegt den erlaubten Verarbeitungs-/Gewinnungsverfahren.
- Als Duftstoffe sind ausschließlich natürlicher Riechstoffe entsprechend ISO 9235 („Natürliche aromatische Rohstoffe“) erlaubt.
- Ausschluss naturidentischer Farbstoffe.
- Ausschluss von Tierversuchen.
- Es wird davon ausgegangen, dass der Standardgeber die in den Rezepturen zu verwendenden Anteile an Inhaltsstoffen pflanzlicher und/oder zertifiziert ökologischer Herkunft regelt.

BNN-Identifikationskürzel:

Die Liste der Identifikationskürzel des Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e.V. ermöglicht es, die Art der Zertifizierung eines Artikels in der Business-to-Business-Kommunikation zu übermitteln. Mithilfe der IK-Liste wird transparent, welche Produkte im Naturkosthandel höhere Anforderungen erfüllen als die der EU-Öko-Verordnung, und welche Produkte die Anforderungen der Sortimentsrichtlinien der Naturkost-Einzelhandelsverbände in Produktkategorien, in denen keine gesetzlichen Regelungen existieren, erfüllen.
Die aktuelle Liste der IK-Kürzel ist stets online über https://n-bnn.de/leistungen-services/markt-und-produktdaten/identifikationskuerzel abrufbar.

Abkürzungsverzeichnis:

BNN Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.

EU-Öko-VO Verordnung (EU) 2018/848 mit den geltende Durchführungsverordnungen

kbA kontrolliert biologischer Anbau (nach EU-Öko-Verordnung)

LEH Lebensmitteleinzelhandel

NEM Nahrungsergänzungsmittel

PEG Polyethylenglykol

SRL Sortimentsrichtlinien

WPR Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel

Fußnoten:

[1] (S. 5): https://www.n-bnn.de/mitglied-werden

[2] (S.5): https://www.naturkost-sued.de/mitglied-werden/

[3] (S. 7, 20, 21): Verordnung (EU) 2018/848 mit den geltenden Durchführungsverordnungen

[4] (S. 7, S. 15): Ökologischer Anbauverband: hier nationale/internationale Verbände, die strengere Regeln für den Anbau und die Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln festgelegt haben. Anerkannte Anbauverbände sind über die aktuelle Liste für IK-Kürzel online über https://n-bnn.de/fileadmin/user_upload/Leistungen_Services/Richtlinien_und_Empfehlungen/BNN-IK_Liste_Januar_2026.pdf einsehbar.

[5] (S. 8): https://fishbase.se/home.htm

[6] (S. 8): https://www.fischbestaende-online.de/

[7] (S. 9): CSI (Certified Seafood International) https://csicertified.org/wp-content/uploads/2025/06/CSI-RFM-V2.2-Global-Scope-Standard-FINAL.pdf

[8] (S. 9): FOS (Friend of the Sea) https://friendofthesea.org/wp-content/uploads/FOS-Wild-Standard-v.4.pdf

[9] (S. 9): KRAV Ekonomisk Förening https://www.krav.se/app/uploads/sites/2/2026/01/krav-standards2026-1768897170.pdf

[10] (S. 9): Naturland Wildfisch https://www.naturland.de/images/01_naturland/documents/Naturland-Richtlinien_Nachhaltige-Fischerei.pdf

[11] (S. 9): MSC (Marine Stewardship Council) https://www.msc.org/docs/default-source/default-document-library/for-business/program-documents/fisheries-program-documents/msc-fisheries-standard-v3-0.pdf?sfvrsn=53623a3_31

[12] (S. 9): Pêche Responsable https://www.peche-responsable.com/wp-content/uploads/2026/06/cahier-des-charges-peche-responsable-complet-de-2026-1.pdf

[13] (S. 11) www.nachhaltigeernaehrung.de/ Vollwert-Ernaehrung.41.0.html

[14] (S. 11): Analog zum Vorgehen nach EU-Öko-VO werden die Mengenanteile an Wasser, Salz und der in Anhang V der VO 2021/1165 genannten Lebensmittelzusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und sonstigen Erzeugnisse nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs zur Herstellung von verarbeiteten ökologischen Lebensmitteln bei der Berechnung des Mengenanteils landwirtschaftlicher Zutaten nicht berücksichtigt.

[15] (S. 13): BDIH https://www.kontrollierte-naturkosmetik.de/richtlinie.htm

[16] (S. 13): CCPB natural cosmetics https://www.ccpb.it/en/blog/certificazione/natural-cosmetics/

[17] (S. 13): COSMOS https://media.cosmos-standard.org/filer_public/7f/a5/7fa5fabc-6018-4fde-a4d4-45048682e877/cosmos-standard_v4-2_de_010925.pdf

[18] (S. 13): Demeter https://www.demeter.de/media/13430/download?inline

[19] (S. 13): Ecocert natural and organic cosmetics
https://ecocert.app.box.com/v/Ecocert-Standard

[20] (S. 13, S. 16): Ecogarantie
https://ecogarantie.eu/wp-content/uploads/2024/11/28_10_24-Ecogarantie-full-Standards-1.pdf

[21] (S. 13): Ecosmetica
https://www.ecogruppoitalia.it/wp-content/uploads/2023/02/EN-REG-COSM-002-Rev-08-01.02.2022-Standard-for-Organic-and-Natural-Cosmetics.pdf

[22] (S. 13): ICADA
https://www.icada.eu/fileadmin/media/Label/NATURAL/22-12-18_angepasster_Natural_Organic_Standard_2-5.pdf

[23] (S. 13): Natrue
https://natrue.org/uploads/2023/12/DE-NATRUE-Label_criteria_v3.9_January-2021.pdf

[24] (S. 13): Naturland für kosmetische Produkte https://www.naturland.de/images/01_naturland/documents/Naturland-Richtlinien_Verarbeitung_Kosmetische-Produkte.pdf

[25] (S. 13): NCS
https://gfaw.eu/wp-content/uploads/2026/01/NCS-Standard-5.20.pdf

[26] (S. 13): Österreichisches Lebensmittelbuch
https://www.lebensmittelbuch.at/lebensmittelbuch/b-33-kosmetische-mittel/1-naturkosmetik

[27] (S. 13): PRO-NATURE
http://pro-nature.org/kriterien.html

[28] (S. 13): ergänzende Richtlinie zur biologischen Produktion in Österreich
https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/dam/jcr%3A7783c6a0-0d56-4964-8791-d8993eb9a53a/RL_0003_7_Biologische_Produktion_gueltig-ab_01-04-2026.pdf?utm_source=chatgpt.com

[29] (S. 13): USDA
https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/OrganicCosmeticsFactSheet.pdf

[30] (S. 16): NCP
https://gfaw.eu/wp-content/uploads/2026/01/NCP-Standard-3.20.pdf

[31] (S. 16): Ecocert Ecodetergent
https://ecocert.app.box.com/v/THE-STANDARD

[32] (S. 20): NATURE THANX
https://gfaw.eu/wp-content/uploads/2025/10/NATURE-THANX-Standard_1.7.pdf

Sortimentsrichtlinien
Bundesverband Naturkost Naturwaren & Naturkost Süd GbR
Michaelkirchstraße 17-18
D-10179 Berlin
Tel.: +49 (0)30 - 847 12 24 44
Fax: +49 (0)30 - 847 12 24 40
lg@sortimentsrichtlinie.de
www.naturkost-sued.de
www.n-bnn.de