



Foto: © Kitiiphan/stockadobe.com

Der neue Nutri-Score zur erweiterten Nährwertkennzeichnung

DR. ANNETTE REXROTH

Die Situation ist vielen geläufig: Aus dem auf der Rückseite der Verpackung von Lebensmitteln angegebenen Zutatenverzeichnis und der Nährwertkennzeichnung wird manch einer nicht richtig schlau. Das neue Nährwertkennzeichnungselement Nutri-Score auf der Vorderseite der Verpackung soll es Verbrauchern erleichtern, ernährungsphysiologisch vorteilhafte und unvorteilhafte Lebensmittel auf einen Blick voneinander zu unterscheiden. Durch eine günstigere Energie- und Nährstoffzufuhr kann eine gesündere Ernährungsweise gefördert werden und zu einer Vermeidung von ernährungsmitbedingten Erkrankungen wie Übergewicht und Herz-Kreislauferkrankungen beigetragen werden.

Der Nutri-Score ist eine fünfstufige Skala zur erweiterten Nährwertkennzeichnung. Die Skala besteht aus einer Kombination aus Farben (Dunkelgrün, Hellgrün, Gelb, Orange und Rot) und Buchstaben (A, B, C, D und E). Ergänzend zur rechtlich für vorverpackte Lebensmittel vorgeschriebenen Nährwertkennzeichnung auf der Rückseite wird der Nutri-Score auf der Vorderseite der Lebensmittelverpackung zu sehen sein. Der Nutri-Score wird auf der Grundlage eines wissenschaftlichen Berechnungsalgorithmus ermittelt. Dabei werden die Gehalte an Energie sowie ernährungsphysiologisch vorteilhafter und unvorteilhafter Nähr- und Inhaltsstoffe mit-

hilfe eines Punktesystems miteinander verrechnet. Die vergleichsweise höchste Nährwertqualität weisen Lebensmittel mit einem dunkelgrünen A auf, die vergleichsweise geringste Nährwertqualität Lebensmittel mit einem roten E. Durch die Angabe des Nutri-Score sind verschiedene Lebensmittel einer Produktgruppe hinsichtlich ihres Nährwertes einfach miteinander zu vergleichen. Das Modell soll Verbrauchern helfen, beim Einkauf ernährungsphysiologisch günstige Lebensmittel auszuwählen. Innerhalb einer Produktgruppe ist beispielsweise ein Lebensmittel mit grünem A die ernährungsphysiologisch bessere Wahl im Vergleich zu ei-

nem Lebensmittel mit einem gelben C (**Übersicht 1**).

Der Nutri-Score ist grundsätzlich auf alle Lebensmittel anwendbar, die eine Nährwertdeklaration gemäß der Verordnung (EU) Nummer 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung, LMIV) tragen. Für verarbeitete Lebensmittel aus vielen verschiedenen Zutaten wie Müsli, Fertiggerichte oder Nuss-Nougat-Creme ist der Nutri-Score besonders hilfreich, da es vielen Menschen bei solchen Lebensmitteln schwerfällt, den tatsächlichen Nährwert abzuschätzen.

Für unverarbeitete Lebensmittel wie frisches Obst und Gemüse, Eier, Reis, Mehl, frisches Fleisch oder Honig, die nur aus einer Zutat bestehen, ist eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung nach Artikel 16 Absatz 3 in Verbindung mit Anhang V der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) nicht vorgeschrieben. Dies gilt auch für Lebensmittel wie Gewürze, Kochsalz, Süßstoffe, Aromen, Essig, Hefe oder Gelatine, die lediglich als Zutaten in geringen Mengen verwendet werden, sowie für Kaffee, Tee und Kaugummi. Solche Lebensmittel können ebenfalls mit dem Nutri-Score gekennzeichnet werden, allerdings nur dann, wenn auf freiwilliger Basis zugleich eine LMIV-konforme Nährwertkennzeichnung angegeben wird. Für Getränke mit einem Alkoholgehalt über 1,2 Volumenprozent ist die Verwendung des Nutri-Score derzeit nicht erlaubt.

Für bestimmte diätetische Lebensmittel wie Säuglingsnahrung, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen wird der Nutri-Score nicht empfohlen, da diese Erzeugnisse für Verbrauchergruppen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen (z. B. hinsichtlich der Lipidversorgung) bestimmt sind.

Ursprünglich stammt der Nutri-Score aus Frankreich und wird dort bereits seit 2017 auf Lebensmittelverpackungen verwendet. Auch Belgien, die Niederlande, Spanien, die Schweiz und Luxemburg nutzen den Nutri-Score oder diskutieren seine Einführung.

Ziele

Lebensmittel dürfen bekanntlich nicht ohne Weiteres als „gesund“ bezeichnet werden. Gesundheits- und nährwertbezogene Angaben müssen nach den Vorgaben der Verordnung (EG) Nummer 1924/2006 („Health Claims-Verordnung“) zugelassen sein.

Davon unabhängig soll der Nutri-Score ein gut verständliches Instrument sein, um die Auswahl von Lebensmitteln mit vergleichsweise günstigen Nährstoffgehalten zu erleichtern. Anhand des Nutri-Score sollen die Menschen schnell abschätzen können, welchen Nährstoffbeitrag ein bestimmtes Lebensmittel zu ihrer Ernährung liefert. Sie sollen in die Lage versetzt werden, die Nährwertigenschaften von Lebensmitteln aus verschiedenen Kategorien (z. B. Joghurt, Kekse, Fruchtsäfte), innerhalb derselben Kategorie (z. B. Frühstückscerealien) und von unterschiedlichen Marken leichter und schneller miteinander vergleichen zu können. Im Hinblick auf die Vermeidung ernährungsmitbedingter Erkrankungen soll es den Menschen möglichst leichtgemacht werden, beim Einkauf vorteilhafte Lebensmittel auszuwählen.

Gleichzeitig kann die erweiterte Nährwertkennzeichnung mit dem Nutri-Score einen Anreiz für die Ernährungswirtschaft bieten, durch Reformulierungsmaßnahmen ernährungsphysiologisch günstigere Produkte herzustellen und diese auch als solche auszuloben. Schließlich kann ein gutes Abschneiden beim Nutri-Score ein weiteres Entscheidungskriterium bei der Lebensmittelauswahl sein. Daher kann der Nutri-Score vor allem dann erfolgreich sein,

wenn möglichst viele Hersteller ihn anwenden. Wenn ein Hersteller den Nutri-Score nutzt, so verpflichtet er sich, spätestens nach Ablauf einer Übergangsphase alle Produkte einer registrierten Marke damit zu kennzeichnen. Er darf nicht nur die Lebensmittel mit vorteilhaften Nährwertgehalten auswählen.

Hintergrund

Nach Erkenntnissen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sind in Deutschland 62 Prozent der Männer, 47 Prozent der Frauen und 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen übergewichtig (*Referentenentwurf zur Ersten Verordnung zur Änderung der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung, Stand 21.11.2019*). Die Aufnahme von zu viel Zucker, Salz, Fett und insbesondere gesättigten Fettsäuren begünstigt die Entstehung von Übergewicht und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Das BMEL verfolgt daher eine Vielzahl von Maßnahmen zur Förderung einer gesunden Ernährung. Eine Maßnahme ist die Einführung eines erweiterten Nährwertkennzeichnungs-Systems. Die Verbraucherschaft soll schnell und einfach erkennen können, wie ein Lebensmittel hinsichtlich seines Nährwertes beschaffen ist. Die Auswahl ernährungsphysiologisch günstigerer Lebensmittel soll so leichter werden. Damit das System zum Erfolg führt, ist es wünschenswert, dass es bei möglichst vielen Lebensmitteln zur Anwendung kommt. Die Einführung einer erweiterten Nährwertkennzeichnung in Deutschland wurde von Beginn an wissenschaftlich begleitet: Das Max Rubner-Institut (MRI) hatte im Auftrag des BMEL relevante erweiterte Nährwertkennzeichnungsmodelle untersucht, bewertet und dazu im

April 2019 einen vorläufigen Bericht vorgelegt, der als Grundlage für den weiteren Entscheidungsprozess diente. Zugleich hatte der damalige Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL, heute Lebensmittelverband Deutschland) ein eigenes erweitertes Nährwertkennzeichnungs-Modell entwickelt und vorgestellt, das ebenfalls vom MRI evaluiert wurde. Im Auftrag des BMEL hatte auch das MRI einen Modellvorschlag ausgearbeitet, der als Kompromiss zwischen den Interessen der Verbraucherschaft und der Wirtschaft gedacht war. Schließlich einigten sich Vertretende des BMEL, der Koalitionsfraktionen, des Dachverbands der Lebensmittelwirtschaft und der Verbraucherzentrale Bundesverband am 27. Juni 2019 darauf, vier erweiterte Nährwertkennzeichnungs-Modelle, nämlich

- den Nutri-Score,
 - das BLL-Modell,
 - das MRI-Modell sowie
 - das skandinavische Modell Keyhole
- in einer repräsentativen Verbraucherbefragung hinsichtlich Wahrnehmung, Verständnis und Verständlichkeit untersuchen zu lassen. Dabei entschieden sich die Probanden klar für den Nutri-Score.

Aufgrund dieses Ergebnisses legte das BMEL im Oktober 2019 einen Verordnungsentwurf vor, der die Verwendung des Nutri-Score in Deutschland rechtlich verankern sollte. Dieser Verordnungsentwurf wurde im März 2020 bei der Europäischen Kommission notifiziert. Die sechsmonatige Stillhaltefrist endete Mitte September 2020. Das Plenum des Deutschen Bundesrats stimmte der Verordnung am 9. Oktober zu. Sie wurde am 5. November 2020 im Bundesgesetzblatt veröffentlicht und trat einen Tag später in Kraft.



Übersicht 1: Exemplarische Darstellung des Nutri-Score-Logos in der Bewertungsskala „A“

Berechnung des Nutri-Score

Um den Nutri-Score richtig gewichten und interpretieren zu können, muss man verstehen, wie er zustande kommt. Der Nutri-Score bezieht sich immer auf jeweils 100 Gramm oder 100 Milliliter eines Lebensmittels. Bei der Berechnung werden die Gehalte an erwünschten Nähr- und Inhaltsstoffen (Protein, Ballaststoffe sowie Gemüse, Obst, Nüsse und ausgewählte Öle) sowie an unerwünschten Nähr- und Inhaltsstoffen (Zucker, gesättigte Fettsäuren und Natrium) berücksichtigt. Bei den unerwünschten Nähr- und Inhaltsstoffen fließt außerdem der Energiegehalt mit ein. Die Berechnung erfolgt jeweils unterschiedlich für

- feste und flüssige Lebensmittel (allgemeiner Fall),
- Getränke,
- Käse sowie
- zugesetzte Fette.

Maßgebend sind die Nährwertangaben in der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung gemäß den Vorgaben des Artikel 30 der LMIV. Grundsätzlich kön-

nen auch Lebensmittel, die von der verpflichtenden Nährwertdeklaration ausgenommen sind (z. B. Lebensmittel, die nur aus einer Zutat bestehen wie frische Früchte, Reis oder Honig oder Lebensmittel in Verpackungen, deren größte Oberfläche weniger als 25 cm² beträgt) mit dem Nutri-Score gekennzeichnet werden, sofern freiwillig eine mit den Vorschriften der LMIV konforme Deklaration der Nährwerte vorgenommen wird.

Um den Nutri-Score eines Lebensmittels zu ermitteln, geht man schrittweise vor.

Schritt 1: Ermittlung der Punktzahlen für erwünschte und unerwünschte Nähr- und Inhaltsstoffe

Allgemeiner Fall eines festen oder flüssigen Lebensmittels

Den erwünschten sowie unerwünschten Nähr- und Inhaltsstoffen werden Punktwerte zugeordnet. Bei den erwünschten Nähr- und Inhaltsstoffen gehen in die Berechnung ein:

- der Proteingehalt in Gramm pro 100 Gramm oder 100 Milliliter eines Lebensmittels,
- der Ballaststoffgehalt in Gramm pro 100 Gramm oder 100 Milliliter eines Lebensmittels,
- die Gehalte an Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten, Nüssen und ausgewählten Ölen in Prozent.

Gemäß **Übersicht 2** werden den einzelnen Gehalten Punkte zwischen Null und Fünf zugeordnet. Die Punktzahl ist umso höher, je höher die Gehalte sind.

In der Kategorie der unerwünschten Nähr- und Inhaltsstoffe werden berücksichtigt:

- die Gesamtenergie in Kilokalorien/Kilojoule pro 100 Gramm oder 100 Milliliter eines Lebensmittels,
- der Zuckergehalt in Gramm pro 100 Gramm oder 100 Milliliter eines Lebensmittels,
- der Gehalt gesättigter Fettsäuren in Gramm pro 100 Gramm oder 100 Milliliter eines Lebensmittels,
- der Natriumgehalt in Milligramm.

Übersicht 2: Punktevergabe für erwünschte Nähr- und Inhaltsstoffe (allgemeine Lebensmittel) beim Nutri-Score (BMEL)

Gehalte	Punkte					
	0	1	2	3	4	5
Protein in g	≤ 1,6	> 1,6	> 3,2	> 4,8	> 6,4	> 8,0
Ballaststoffe in g	≤ 0,9	> 0,9	> 1,9	> 2,8	> 3,7	> 4,7
Obst, Gemüse, Nüsse und ausgewählte Öle in %	≤ 40	> 40	> 60	-	-	> 80

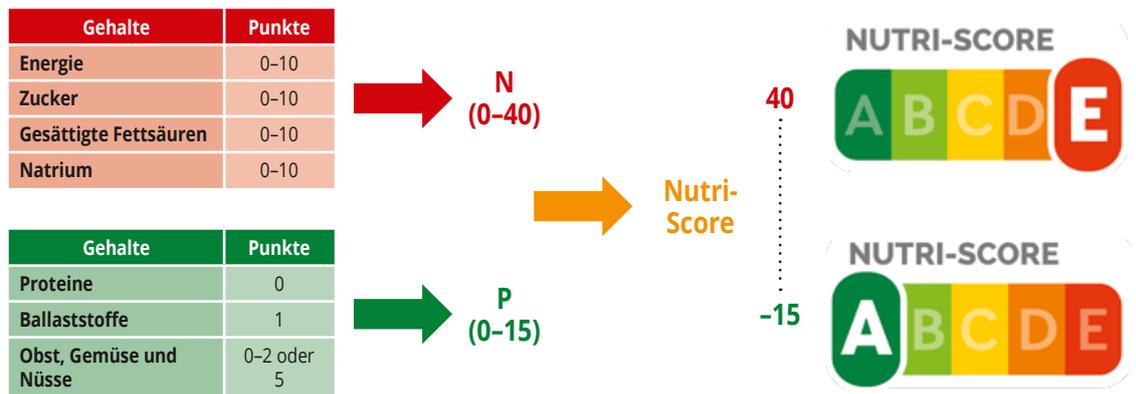
Übersicht 3: Punktevergabe für den Energiegehalt und unerwünschter Nähr- und Inhaltsstoffe (allgemeine Lebensmittel) beim Nutri-Score (Verbraucherzentrale Niedersachsen)

Gehalte	Punkte										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Energie in kcal	≤ 80	> 80	> 160	> 240	> 320	> 400	> 480	> 560	> 640	> 720	> 800
Energie in kJ	≤ 335	> 335	> 670	> 1005	> 1340	> 1675	> 2010	> 2345	> 2680	> 3015	> 3350
Zucker in g	≤ 4,5	> 4,5	> 9	> 13,5	> 18	> 22,5	> 27	> 31	> 36	> 40	> 45
Gesättigte Fettsäuren in g	≤ 1	> 1	> 2	> 3	> 4	> 5	> 6	> 7	> 8	> 9	> 10
Natrium in mg	≤ 90	> 90	> 180	> 270	> 360	> 450	> 540	> 630	> 720	> 810	> 900

Übersicht 4: Vom allgemeinen Fall abweichende Punktzahlen bei der Berechnung des Nutri-Score für Getränke (BMEL)

Gehalte	Punkte										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Energie in kcal	≤ 0	≤ 7	≤ 14	≤ 21	≤ 29	≤ 36	≤ 43	≤ 50	≤ 57	≤ 64	> 64
Energie in kJ	≤ 0	≤ 30	≤ 60	≤ 90	≤ 120	≤ 150	≤ 180	≤ 210	≤ 240	≤ 270	> 270
Zucker in g	≤ 0	≤ 1,5	≤ 3	≤ 4,5	≤ 6	≤ 7,5	≤ 9	≤ 10,5	≤ 12	≤ 13,5	> 13,5
Obst und Gemüse in %	≤ 40	-	> 40	-	> 60	-	-	-	-	-	> 80

Übersicht 5: Berechnung des Nutri-Score (allgemeiner Fall) (Chauliac)



Je nach den vorhandenen Gehalten werden den einzelnen Inhaltsstoffen gemäß **Übersicht 3** Punkte zwischen Null und Zehn zugeordnet. Die Punktzahl ist umso höher, je mehr Energie, Zucker, gesättigte Fettsäuren und Natrium das Lebensmittel enthält.

Getränke

Hier erfolgt die Berechnung der Punktzahl anders.

- Die Gesamtenergie in Kilokalorien/Kilojoule,
- der Zuckergehalt in Gramm sowie
- die Gehalte an Obst, Gemüse, Nüssen, Ballaststoffen und ausgewählten Ölen in Prozent

werden mit vom allgemeinen Fall abweichenden Punktzahlen belegt (**Übersicht 4**). Die Gehalte an gesättigten Fettsäuren und Natrium fließen hingegen mit denselben Punktzahlen ein wie im allgemeinen Fall (Punktzahlen 0 bis 10). Für Protein gibt es maximal fünf Punkte. Als Getränke gelten Wasser (Mineral-, Quell- und Tafelwasser sowie sonstiges abgepacktes Trinkwasser), aromatisiertes Wasser, Frucht- und Gemüsesäfte, Nektare, Smoothies, alkoholfreies Bier und gesüßte Getränke wie Limonaden und Teegetränke. Wasser (nicht aromatisiert) bekommt grundsätzlich die Bewertung „A“ und ist zugleich auch das einzige Getränk, das mit „A“ bewertet werden darf. Milch, Trinkjoghurts und Schokoladenmilchgetränke mit einem Milchanteil von über 80 Prozent zählen nicht zu den Getränken und sind nach den Kriterien für allgemeine Lebensmittel zu bewerten.

Käse

Für Käse sowie für zugesetzte Fette gelten besondere Bewertungskriterien. Käse bestehen häufig zu einem hohen An-

teil aus Fett und würden deshalb nach dem allgemeinen Berechnungsmodell des Nutri-Score häufig mit einer E-Bewertung abschneiden. Unterschiedliche Käsearten wären nicht zu differenzieren. Um eine ausreichende Differenzierbarkeit in der Produktkategorie Käse zu gewährleisten und den Menschen so die ernährungsphysiologisch günstigere Wahl zu ermöglichen, wird bei Käse sichergestellt, dass der Proteingehalt *immer* berücksichtigt wird und nicht nur dann, wenn die Punktzahl für Energie, Salz, Zucker und gesättigte Fettsäuren unter Elf liegt, wie es bei anderen Lebensmitteln Voraussetzung ist.

Zugesetzte Fette

Bei zugesetzten Fetten wird der Anteil an gesättigten Fettsäuren im Vergleich zum Gesamtfett bewertet. So erhalten pflanzliche Öle mit einem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren wie Oliven- oder Walnussöl einen besseren Nutri-Score als zugesetzte Fette mit relativ hohen Gehalten an gesättigten Fettsäuren wie etwa Schmalz.

Schritt 2: Berechnung der Gesamtpunktzahl

Die Gesamtpunktzahl erhält man, indem man die Punktzahl für erwünschte Inhaltsstoffe (P; 0 bis 15, bei Getränken 20) von der Punktzahl unerwünschter Inhaltsstoffe (N; 0 bis 40) abzieht (**Übersicht 5**). Dabei gilt: Je geringer die Gesamtpunktzahl ausfällt, desto höher ist die Nährwertqualität des Lebensmittels.

Allgemeiner Fall

Der Nutri-Score kann Werte zwischen -15 (bester Fall, geringster Wert an ungesüßten Nähr- und Inhaltsstoffen wie

Zucker, gesättigte Fettsäuren und Natrium sowie gleichzeitig maximale Punktzahl an günstigen Nähr- und Inhaltsstoffen wie Protein und Ballaststoffe) und +40 (ungünstigster Fall, höchster Wert an ungesüßten Nähr- und Inhaltsstoffen wie Zucker und gleichzeitig keine Punkte für günstige Nähr- und Inhaltsstoffe) annehmen.

Getränke, Käse und zugesetzte Fette

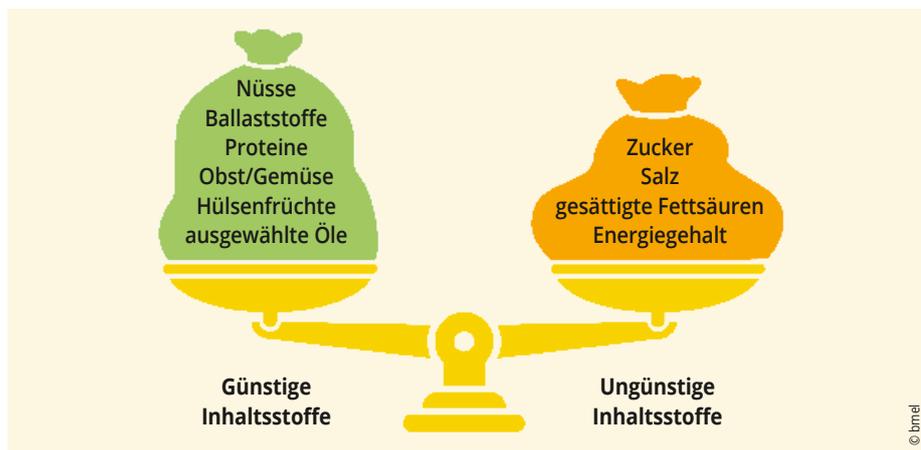
Hier sind Werte von -20 bei Getränken, sonst -15 bis +40 entsprechend der unterschiedlichen Berechnung für feste Lebensmittel und Getränke möglich.

Allerdings erfolgt die Berechnung der Gesamtpunktzahl insgesamt in Abhängigkeit der Punktzahl für die unerwünschten Nähr- und Inhaltsstoffe (N) unterschiedlich. Je nachdem, ob diese Punktzahl kleiner oder größer gleich Elf ist, wird der Proteingehalt berücksichtigt oder nicht. Folgende Szenarien lassen sich unterscheiden (**Übersicht 6**):

- Die Punktzahl N der unerwünschten Nähr- und Inhaltsstoffe ist kleiner als Elf (<11): Die Berechnung erfolgt wie beschrieben.
- Die Punktzahl der unerwünschten Nähr- und Inhaltsstoffe ist größer oder gleich Elf (>11 oder =11):

Fall 1: Die Punktzahl für Obst, Gemüse und Nüsse ist gleich Fünf (=5) (bei Getränken kann sie auch größer 5 sein). Die Berechnung erfolgt wie beschrieben.

Fall 2: Die Punktzahl für Obst, Gemüse, Nüsse und Ballaststoffe ist kleiner als Fünf (<5). Bei der Berechnung wird der Proteingehalt *nicht* berücksichtigt, von der Punktzahl N der ungesüßten Inhaltsstoffe werden also nur die Punkte für Obst, Gemüse und Nüsse sowie für Ballaststoffe abgezogen.



Der Nutri-Score wägt günstige und ungünstige Lebensmittelinhaltsstoffe gegeneinander ab.

Schritt 3: Einordnung

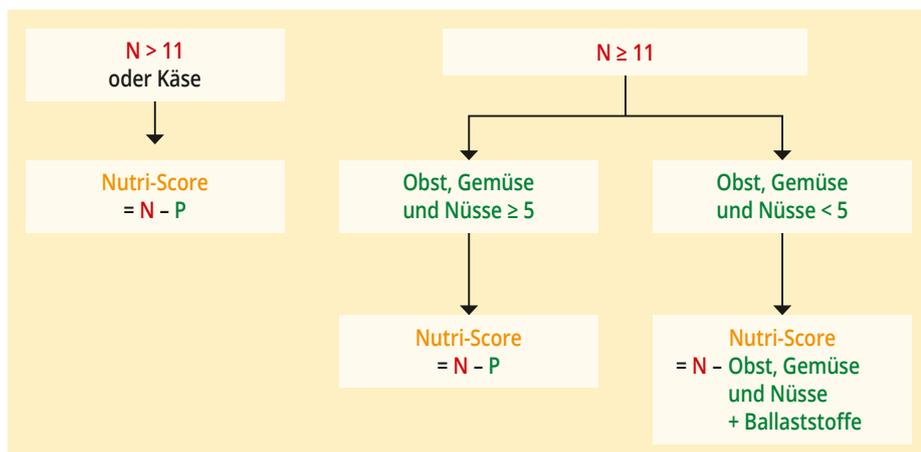
Anhand der Gesamtpunktzahl erfolgt die Einordnung in den Nutri-Score gemäß **Übersicht 7**. Grundsätzlich wird der Nutri-Score für ein Lebensmittel in der Form berechnet, in der es verkauft wird. Der Nutri-Score kann bei Produkten, die zuhause noch zubereitet werden müssen, auch auf das verzehrfertige Produkt bezogen werden, wenn die Nährwertangaben ebenfalls pro 100 Gramm des verzehrfähigen Erzeugnisses ausgewiesen werden und die Zubereitungsweise des Lebensmittels hinreichend genau vorgegeben ist. Bei einem Puddingpulver etwa ist in dem auf der Verpackung angegebenen Nutri-Score gegebenenfalls die erforderliche Menge an zuzusetzender Milch schon mit einbezogen. Das gilt auch für Backmischungen, bei denen noch Milch, Fett und Eier zu ergänzen sind.

Anders liegt der Fall bei Müsli: Hier wird der Nutri-Score nur für die enthaltenen Zutaten berechnet, denn die zugesetzte Menge an Milch unterliegt individuellen

Vorlieben. Nicht zuletzt kann man Müsli auch ohne Milch verzehren.

Der Nutri-Score wird – ebenso wie die Angaben in der Nährwerttabelle auf der Verpackung eines Lebensmittels – von den Herstellern selbst berechnet und nicht von einer offiziellen Stelle. Die Hersteller sind verpflichtet, sich dabei an die Vorgaben der nationalen französischen Gesundheitsagentur Santé publique France zu halten.

Die nationale französische Gesundheitsagentur Santé publique France stellt auf ihrer Internetseite eine Berechnungstabelle im Excel-Format für den Nutri-Score zur Verfügung. Zusätzlich ist auf der Seite ein Dokument mit Antworten auf spezielle Fragen zur Berechnung hinterlegt. Auch Verbraucher können die Tabelle nutzen, allerdings erfordert eine korrekte Berechnung des Nutri-Score fast immer Rezepturdaten, die nur dem Hersteller vorliegen (www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score).



Übersicht 6: Szenarien bei der Berechnung des Nutri-Score (Chauliac)

Diskussion

Kritische Stimmen zum Nutri-Score bemängeln vor allem, dass der Nutri-Score längst nicht alle Nähr- und Inhaltsstoffe eines Lebensmittels wie insbesondere Vitamine, Mineralstoffe und ungesättigte Fettsäuren berücksichtigt. Der Einsatz von Zusatzstoffen und Aromen fließe ebenso wenig in die Bewertung ein. Daher sei der Nutri-Score nur bedingt aussagekräftig und Menschen, die Informationen zu bestimmten Inhaltsstoffen oder Gehalten wünschten, müssten weiterhin in das Zutatenverzeichnis schauen.

Die Berechnung des Nutri-Score ist wenig transparent und für viele schwer nachzuvollziehen. Entsprechend gibt es Kritik am Berechnungsalgorithmus. Der Lebensmittelverband Deutschland forderte unter anderem, dass

- der Nutri-Score ein System unter gemeinschaftlicher europäischer Administration werden solle,
- der Nutri-Score im Einklang mit aktuellen Ernährungsempfehlungen stehen solle und
- die Verzehrmenen in der Bewertung zu berücksichtigen seien.

Die Verwendung des Nutri-Score ist freiwillig. Eine vollständige Vergleichbarkeit aller Lebensmittel verschiedener Hersteller würde erst dann bestehen, wenn alle Hersteller den Nutri-Score verwendeten.

Obendrein stellt sich die Frage, warum der Nutri-Score Farben *und* Buchstaben verwendet, wenn auch ein Element ausgereicht hätte. Hier hatten verschiedene Studien gezeigt, dass farbkodierte Modelle besonders gut verstanden werden. Das sei unter anderem mit der erlernten Farbwelt der Ampel zu begründen. Die zusätzliche Darstellung von Buchstaben diene auch dazu, Menschen mit Sehbehinderungen, etwa einer Rot-Grün-Schwäche, eine Orientierung zu bieten.

Verbraucherschützer bemängeln am Nutri-Score vor allem, dass er nicht verpflichtend ist. Sie gehen davon aus, dass die Hersteller von ernährungsphysiologisch ungünstigen Lebensmitteln diese eher *nicht* mit dem Nutri-Score kennzeichnen werden.

Nicht zuletzt ist der Nutri-Score eine beim Amt der Europäischen Union für geistiges Eigentum (EUIPO) eingetragene Marke. Die Marken- und Lizenzrech-

te liegen bei der französischen Agentur für nationale Gesundheit (Santé publique France), so dass die Nutzung des Nutri-Score bei dieser Agentur beantragt werden muss. Das Anmeldeverfahren ist für die Hersteller kostenlos und es fallen keine Lizenzgebühren an. Jedoch ist eine Registrierung und die Zustimmung zu den Nutzungsvereinbarungen der Inhaberin der Markenrechte erforderlich.

Das BMEL hat auf seiner Internetseite eine Hilfestellung für Unternehmen, die den Nutri-Score nutzen möchten, bereitgestellt: www.bmel.de/nutriscore-unternehmen sowie eine Übersetzung der wichtigsten Fragen und Antworten der Markeninhaberin auf Deutsch als pdf-Dokument.

Den Kritikpunkten halten die Befürworter, darunter viele Wissenschaftler, entgegen, dass der Nutri-Score eine erweiterte Nährwertkennzeichnung sei, die es der Verbraucherschaft ermögliche, beim Einkauf schnell und ohne spezielles Ernährungswissen, Lebensmittel innerhalb derselben Lebensmittelgruppe zu vergleichen. Die Berechnungsgrundlage des Nutri-Score erfüllt in ihrer jetzigen Form und mit den ausgewählten Berechnungskomponenten ihr Ziel und erleichtert die Lebensmittelauswahl. Für das Verständnis und die intuitive Entscheidung am Supermarktregal ist die Kenntnis des Algorithmus entbehrlich. Studien zeigen, dass sich mit dem Nutri-Score die Nährwertqualität des Warenkorbkorbs verbessert. Zudem stellt das Max Rubner-Institut fest, dass der Algorithmus für 95 bis 97 Prozent der Lebensmittel ohne Weiteres zutrifft. In den übrigen Fällen werden wissenschaftlich begründete Forderungen zur Änderung des Nutri-Score künftig in einem eigens dafür eingerichteten Wissenschaftlergremium beraten.

Mit seiner zusammenfassenden Gesamtbewertung „übersetzt“ der Nutri-Score leicht verständlich die Angaben der verpflichtenden Nährwertdeklaration und des Zutatenverzeichnisses und erfüllt damit eine wichtige Anforderung, die eine erweiterte Nährwertkennzeichnung erfüllen soll (www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/Ergebniszusammenfassung_eNWK.pdf?__blob=publicationFile&v=3).

Das geltende EU-Recht sieht für die Verwendung von erweiterten Nährwert-

Übersicht 7: Einordnung in das Kennzeichnungsmodell des Nutri-Score gemäß der Gesamtpunktzahl (Verbraucherzentrale Niedersachsen)

Nutri-Score Lebensmittel	Nutri-Score Getränke		Zuordnung Logo
-15 bis -1	Wasser	>	
0 bis 2	-20 bis 1	>	
3 bis 10	2 bis 5	>	
11 bis 18	6 bis 9	>	
ab 19	ab 10	>	

kennzeichnungsmodellen auf nationaler Ebene keine verpflichtenden Regelungen vor. Daher kann die Verwendung des Nutri-Score in Deutschland – wie zum Beispiel auch in Frankreich und Belgien – nur auf freiwilliger Basis erfolgen.

Ausblick

Auf längere Sicht soll dem Nutri-Score ein gemeinsames europäisches Verständnis zugrunde liegen. Vor allem der Lebensmittelverband Deutschland plädiert für Rechtssicherheit. Wünschenswert wäre ein internationales Registrierungsportal der aktuellen Marktrechtsinhaberin Santé publique France und ein europäisches Sekretariat für den Nutri-Score als Ansprechpartner. Für die Wirtschaft wäre zudem eine international koordinierte Hotline zur Beantwortung von Fragen zur Anwendung des Nutri-Score hilfreich. Auch sollten alle erforderlichen Dokumente in allen Amtssprachen der beteiligten Staaten verfügbar sein.

Fazit

Der Nutri-Score ist ein Schritt in die richtige Richtung. Er erlaubt eine schnelle Orientierung bei der Auswahl ernährungsphysiologisch vorteilhafter Lebensmittel. Um tatsächlich den Vergleich verschiedener Lebensmittel und Marken zu ermöglichen, sind jedoch die flächendeckende Einführung und ein europaweit einheitliches System wich-

tig. Für detaillierte Informationen zur Zusammensetzung eines Lebensmittels wird auch weiterhin der Blick in das Zutatenverzeichnis und/oder die Nährwerttabelle auf der Rückseite der Verpackung notwendig sein.

Alles in allem bietet der Nutri-Score allein sicherlich keine Garantie für eine ausgewogene Ernährung, stellt jedoch einen zentralen Baustein einer ganzheitlich ausgerichteten Politik für eine gesundheitsförderliche Ernährungsweise dar. Letztere muss vielseitig sein und durch einen gesunden Lebensstil mit viel Bewegung unterstützt werden. ■

>> Die Literaturliste finden Sie im Internet unter „Literaturverzeichnisse“ als kostenfreie pdf-Datei. <<



DIE AUTORIN

Dr. Annette Rexroth ist Diplom-Chemikerin und staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin. Als Referentin für Rückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln ist sie beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in Bonn tätig.

Dr. Annette Rexroth
Oedingen Straße 50, 53424 Remagen
ar707@outlook.de