

## **Bericht zur wissenschaftlichen Bewertung von Forderungen zur Modifikation des Nutri-Score**

Datum: 27. November 2019

Bezug: Erlass des BMEL, Referat 215, 25.11.2019, AZ 215-22211/0009

Bearbeitet von: Institut für Physiologie und Biochemie der Ernährung, MRI  
Dr. Benedikt Merz, Prof. Dr. Bernhard Watzl

Präsidialbüro, MRI

Dr. Silvia Roser

Mit Erlass vom 25. November 2019 erhielt das Max Rubner-Institut (MRI) vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) den Auftrag, diverse Forderungen zur Modifikation des Nutri-Score auf ihre wissenschaftliche Rechtfertigung hin zu bewerten.

### **Grundsätzliche Vorbemerkung**

Nach wie vor gilt aus Sicht des MRI die im Bericht vom 11. November 2019 [1] gezogene Schlussfolgerung, dass der Nutri-Score in seiner jetzigen Form, also mit den derzeit verwendeten Berechnungskomponenten und Referenzwerten, für fast alle Produktgruppen grundsätzlich geeignet ist, um das primäre Ziel zu erreichen, den Verbraucher\*innen innerhalb der gleichen Produktgruppe die ernährungsphysiologisch günstigere Wahl zu erleichtern. Zum jetzigen Zeitpunkt sind daher aus Sicht des MRI kurzfristige Anpassungen und Modifikationen für einzelne Produktgruppen nicht sinnvoll.

Eine regelmäßige Evaluation des Nutri-Score-Algorithmus sollte, ebenso wie daraus abgeleiteter Modifizierungsbedarf, mittel- bis langfristig gemeinsam mit anderen Nutzerländern angegangen werden.

Die im Erlass dargestellten Forderungen zur Anpassung des Nutri-Score zielen darauf ab, spezifische Produkte bzw. Produktgruppen grundsätzlich mit einer günstigeren Nutri-Score-Bewertung klassifizieren zu können. Dies wird unter anderem mit den lebensmittelbasierten Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) begründet, welche in den 10 Regeln der DGE [2], der DGE-Lebensmittelpyramide oder des DGE-Ernährungskreises gegeben sind. Allerdings haben die lebensmittelbasierten Ernährungsempfehlungen und die erweiterte Nährwertkennzeichnung in Form des Nutri-Scores grundsätzlich unterschiedliche Zielsetzungen. Sie sollten daher ergänzend zueinander und in Ihrem Informationsgehalt getrennt voneinander betrachtet werden:

- **Ziel der erweiterten Nährwertkennzeichnung** ist es, ernährungsphysiologisch günstigere Produkte innerhalb einer Produktgruppe beim Einkauf leichter auswählen zu können. Die erweiterte Nährwertkennzeichnung stellt somit eine zusätzliche **produktbezogene Information** dar. Hierzu bedarf es einer ausreichend guten Differenzierbarkeit von Produkten innerhalb einer Produktgruppe. Modifikationen des Nutri-Score Algorithmus sollten aus Sicht des MRI zu einer Verbesserung der Differenzierbarkeit führen und nicht primär zum Ziel haben, Produkte bzw. Produktgruppen ernährungsphysiologisch günstiger bewerten zu können. Grundsätzlich gibt eine erweiterte Nährwertkennzeichnung keine Orientierung über die Ausgewogenheit der gesamten Ernährung.

- **Ziel der lebensmittelbasierten Ernährungsempfehlungen** ist es, Verbraucher\*innen eine gute Orientierung für eine insgesamt ausgewogene Ernährung zu bieten. Hier erhalten Verbraucher\*innen Informationen darüber, welche **Produktgruppen als Basis einer ausgewogenen Ernährung** und somit zur Deckung des Nährstoffbedarfs primär verzehrt werden sollten, und welche Produktgruppen nur ergänzend und in Maßen verzehrt werden sollten. Zusätzlich zielen diese Empfehlungen auf eine Reduktion des Risikos für bestimmte Erkrankungen. Lebensmittelbasierte Ernährungsempfehlungen bieten jedoch keine Orientierung für eine differenzierte Produktwahl innerhalb einer Produktgruppe.

### **Zu den Forderungen im Einzelnen:**

#### **1. tierische Proteinquellen gleichbehandeln**

- Bei tierischen Produkten ist die positive Berücksichtigung des Proteingehaltes grundsätzlich als stellvertretend für andere Nährstoffe im Nutri-Score Algorithmus zu sehen (zum Beispiel Omega-3 Fettsäuren bei Fisch, Eisen bei Fleisch oder Calcium bei Milchprodukten) [3].
- Ziel des Nutri-Score ist die erleichterte Wahl von ernährungsphysiologisch günstigeren Produkten innerhalb der Produktgruppe, ein Vergleich über Produktgruppen hinaus leistet der Nutri-Score nicht [4].
- Magere Fleischprodukte mit moderaten Salzgehalten erhalten weniger als 11 Negativ-Punkte bei der Bewertung durch den Nutri-Score, so dass der Proteingehalt positiv berücksichtigt wird [5]. Produkte mit höherem Fett- und Salzgehalt dagegen erhalten mehr als 11 Negativpunkte bei der Bewertung durch den Nutri-Score, so dass der Proteingehalt nicht positiv berücksichtigt wird. In der Folge lassen sich ernährungsphysiologisch günstigere Produkte mit niedrigeren Gehalten an Fett und Salz besser gegenüber Produkten mit höherem Fett- und Salzgehalt gut differenzieren. Diese Differenzierung von ernährungsphysiologisch günstigeren und weniger günstigeren Produkten ist das Ziel des Nutri-Scores ist. Es besteht keine Notwendigkeit einer Anpassung, da die Differenzierung in dieser Produktgruppe ohne Modifikation gewährleistet ist.
- Bei Käse besteht ohne Modifikation (hier: Proteinpunkte unabhängig der Zahl der Negativpunkte positiv berücksichtigen) keine ausreichende Differenzierung, um eine ernährungsphysiologisch günstigere Produktwahl treffen zu können. Eine Anpassung des Algorithmus war notwendig, was allein der besseren Differenzierbarkeit für diese Produktgruppe diene und nicht eine grundsätzlich bessere Kategorisierung für diese Produktgruppe zum Ziel hatte.

Wie bereits in der Stellungnahme des MRI vom 11. November 2019 [1] ausgeführt, besteht kein Handlungsbedarf für diese Modifikation, da eine ausreichende Differenzierbarkeit für die betreffenden Produktgruppen gegeben ist.

**2. Sonderregelung für Fleischprodukte analog zum Käse**

Analog zur Begründung zur Gleichbehandlung tierischer Proteinquellen (siehe Punkt 1.) ist für die Bewertung der Nährstoffzusammensetzung von Produktgruppen durch den Nutri-Score nicht maßgeblich, ob und inwieweit diese unter lebensmitteltechnologischen und Sicherheitsaspekten leichter oder schwerer reformuliert werden können (angeführtes Beispiel: Wurstwaren). Eine Sonderregelung ist nicht notwendig, die Differenzierbarkeit ist gegeben.

**3. Ungesättigte Fettsäuren berücksichtigen**

Zum jetzigen Zeitpunkt weist der Nutri-Score Algorithmus eine ausreichende Differenzierbarkeit auf, so dass aktuell keine Notwendigkeit für eine solche Modifikation besteht.

Aus Sicht des MRI spricht mittel- und langfristig nichts gegen die Prüfung, ernährungsphysiologisch günstige ungesättigte Fettsäuren im Algorithmus zu berücksichtigen.

**4. Mehr Pflanzenöle berücksichtigen**

Aus Sicht des MRI ist es sinnvoll, diesen Aspekt mittelfristig zu diskutieren.

**5. Nüsse, Kerne und Ölsaaten gleichbehandeln**

Aus ernährungsphysiologischer Sicht kann dieser Aspekt mittelfristig diskutiert werden. Aus Sicht des MRI sind die Gehalte an Kernen und Ölsaaten in vorgefertigten Produkten jedoch mengenmäßig nicht relevant, um zu einer verbesserten Differenzierbarkeit innerhalb einer Produktgruppe führen zu können, so dass keine Notwendigkeit für diese Modifikation besteht.

**6. Kartoffeln berücksichtigen**

Kartoffeln zählen neben Getreideprodukten wie Brot, Nudeln oder Reis grundsätzlich als Stärkebeilage und werden somit nicht bei den Empfehlungen für den Obst- und Gemüseverzehr berücksichtigt, was neben den Empfehlungen der DGE [2] auch den Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation (WHO) entspricht [6]. Aus Sicht des MRI ist es ernährungsphysiologisch zu vertreten, die Kartoffeln nicht bei der Obst-/Gemüse-/Hülsenfrucht-/Nuss-/Ölkomponente des Nutri-Score Algorithmus zu berücksichtigen, eine Anpassung ist nicht notwendig.

**7. Vollkornprodukte differenziert betrachten**

Dieser Aspekt wurde vom MRI bereits in der Stellungnahme vom 11. November 2019 adressiert [1].

8.

**a. Ungesüßte Kräuter- und Früchtetees mit Wasser gleichstellen**

Die Forderung, ungesüßte Kräuter- und Früchtetees mit Wasser gleichzustellen, ist aus Sicht des MRI ernährungsphysiologisch zu vertreten.

**b. Saftschorlen fair bewerten**

Die auf dem Markt befindlichen Fruchtschorlen weisen Zuckergehalte zwischen 4,3 g / 100 ml und 11,2 g / 100 ml auf; der Median liegt hier bei 6,9 g / 100 ml [7, 8]. Die DGE-Empfehlungen beziehen sich auf Schorlen in einem Mischverhältnis von drei Teilen Wasser und einem Teil Fruchtsaft [2], was Zuckergehalten  $< 3$  g / 100 ml entsprechen würde. Die im Handel erhältlichen Produkte weisen somit durchschnittlich deutlich höhere Energie- und Zuckergehalte auf und sind aus Sicht des MRI entsprechend ihrer Gehalte fair bewertet, so dass hier kein Handlungsbedarf besteht.

9.

**a. Berücksichtigung der Verzehrmenen &**

**b. Portionsbasierte Berechnung des Nutri-Score ermöglichen**

Eine Berücksichtigung der Verzehrmenen oder Portionsgrößen bringt keinen Vorteil hinsichtlich der Vergleichbarkeit von Produkten derselben Produktgruppe. Der Nutri-Score nimmt eine **Gesamtbewertung** von Produkten **hinsichtlich** ihrer **Nährstoffzusammensetzung** vor. Die Zusammensetzung eines Produktes ist **unabhängig von** der **Portionsgröße** bzw. der **Verzehrmenge**. Wie bereits im MRI-Bericht zur ‚Beschreibung und Bewertung von „Front-of-Pack“-Nährwertkennzeichnungsmodellen‘ aufgeführt ist eine Bewertung anhand einer einheitlichen Bezugsgröße grundsätzlich hilfreich beim Vergleich von Produkten [9].

Da die Nährstoffzusammensetzung von Produkten beim Kauf vom Nutri-Score bewertet wird ist es für die Bewertung nicht maßgeblich, ob Produkte zum Alleinverzehr bestimmt sind oder nicht. Aus Sicht des MRI sind mögliche Fehlinterpretationen (Wortlaut: ‚unzutreffende Vorstellungen‘) seitens der Verbraucher\*innen durch eine frühzeitige und umfassende Informationskampagne zu vermeiden, und nicht durch eine Anpassung des Bewertungsalgorithmus. Eine Modifikation ist nicht notwendig.

#### **10. Berücksichtigung von Kräutern und Gewürzen**

Im barrierefrei zugänglichen und vom Markeninhaber der Marke Nutri-Score veröffentlichten Dokument *„Nutri-Score Frequently Asked Questions - Scientific & Technical“* werden Kräuter bereits als Teil der Obst-/Gemüse-/Hülsenfrucht-/Nuss-/Ölkomponente des Nutri-Score berücksichtigt [5].

Die erweiterte Nährwertkennzeichnung dient nicht dazu, Anreize zur Verwendung von Gewürzen zu generieren. Dies leisten die lebensmittelbasierten Ernährungsempfehlungen [2]. Zudem sind aus Sicht des MRI die Gehalte an Gewürzen in vorgefertigten Produkten mengenmäßig nicht relevant, um zu einer verbesserten Differenzierbarkeit innerhalb einer Produktgruppe führen zu können, so dass keine Notwendigkeit für diese Modifikation besteht.

## Literaturverzeichnis

1. *Max Rubner-Institut*: Bericht zum Berechnungs-Algorithmus des Nutri-Score. Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe, 2019
2. *Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)*: Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE, Bonn, 2018
3. *Rayner M, Scarborough P, Stockley L*: Nutrient profiles: Options for definitions for use in relation to food promotion and children's diets Final report, 2004
4. *Hercberg S, Galan P, Egnell M, Julia C*: Misunderstandings and fake news about Nutri-Score. How to try to destabilize a disturbing public health tool...? Université Paris 13. Département de Santé Publique, 2019, Internet: <https://nutriscore.blog/> (accessed 24.04.2019)
5. *Santé Publique France*: Nutri-Score Frequently Asked Questions - Scientific & Technical. 2019, Internet: <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score> (accessed 06.11.2019)
6. *World Health Organization*: Healthy diet. 2018, Internet: [www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet](http://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet) (accessed 26.03.2019)
7. *Max Rubner-Institut*: Ergänzende Auswertung - Zuckergehalte von zuckergesüßten Erfrischungsgetränken: Differenzierung von Produktuntergruppen und Berechnung von Quartilen. Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe, 2018, Internet: [https://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Themen/Reformulierung/180911\\_Bericht\\_Zuckergehalt\\_Erfrischungsgetraenke-Titel.pdf](https://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Themen/Reformulierung/180911_Bericht_Zuckergehalt_Erfrischungsgetraenke-Titel.pdf) (accessed 28.11.2019)
8. *Max Rubner-Institut*: Produktmonitoring-Basiserhebung des MRI im Rahmen der Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten. Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe, 2019
9. *Max Rubner-Institut*: Bewertung ausgewählter „front-of-pack“-Nährwertkennzeichnungs-Modelle. Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, redaktionell überarbeitet, Karlsruhe, 2019, Internet: [https://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Themen/Naehrwertkennzeichnung/190731\\_MRI-Bericht\\_zu\\_FoP-NWK-Modellen\\_final.pdf](https://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Themen/Naehrwertkennzeichnung/190731_MRI-Bericht_zu_FoP-NWK-Modellen_final.pdf) (accessed 29.11.2019)