

Ergänzung des Berichts zur wissenschaftlichen Bewertung von Forderungen zur Modifikation des Nutri-Score

Datum: 06. Dezember 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

Ergänzung zur wissenschaftlichen Bewertung der Forderung einer Sonderregelung für Fleischprodukte analog zum Käse

Allgemein

Ziel des Nutri-Scores ist es, aus einer Vielzahl von Produkten derselben Produktgruppe (hier: Produktgruppen Käse & Fleischprodukte) die **ernährungsphysiologisch günstigeren Produkte leichter auswählen** zu können. Von den Entwicklern des Nutri-Score ist eine Differenzierbarkeit von mindestens drei Abstufungen (dunkelgrünes A bis rotes E) für jede Produktgruppe als Ziel formuliert worden. Eine unzureichende Differenzierbarkeit bedeutet beispielsweise, dass nur eine Abstufung vorliegt und alle Produkte derselben Produktgruppe ausschließlich mit „rotem E“ gekennzeichnet werden. Eine erleichterte Wahl ist in diesem Fall nicht gewährleistet.

Käse

Die Aussage, dass der Proteingehalt von **Käse** aufgrund der Korrelation mit dem Calciumgehalt immer zu den positiven Inhaltsstoffen zählt, ist falsch.

Für die Produktgruppe Käse ergibt sich eine **unzureichende Abstufung ohne die Modifikation**, den Proteingehalt immer und unabhängig von der Anzahl an Negativpunkten (Summe der Punkte für Energie, gesättigte Fettsäuren, Salz und Zucker) positiv zu berücksichtigen. Eine **leichte Wahl** der ernährungsphysiologisch günstigeren Produkte ist **nicht möglich**.

Die Korrelation des Proteingehaltes mit dem Calciumgehalt ist somit **nicht** der Grund für die Modifikation.

Fleischprodukte

Die Produktgruppe **Fleischprodukte** wird bereits in mindestens drei Abstufungen bewertet, ohne dass der Proteingehalt immer berücksichtigt werden muss. Die Differenzierung ist somit **ausreichend gut**. In dieser Produktgruppe sind **Fleischprodukte** mit geringeren Gehalten an gesättigten Fettsäuren und Salz am günstigsten bewertet, Produkte mit moderaten Gehalten folgen in einer nachfolgenden Kategorie und Produkte mit hohen Gehalten an gesättigten Fettsäuren und Salz werden am ungünstigsten bewertet. Diese **Abstufung** ist das Ziel des Nutri-Score und **ermöglicht** eine **leichtere Wahl** der ernährungsphysiologisch günstiger bewerteten Produkte.

Fazit

Jegliche Modifikation des derzeit überwiegend sehr gut funktionierenden Algorithmus muss immer eine Verbesserung der Differenzierbarkeit zum Ergebnis haben.

Der Grund für die Modifikation bei Käse ist nicht die Korrelation des Proteingehalts mit dem Calciumgehalt. Die Korrelation des Proteingehalts mit dem Eisengehalt bei Fleischprodukten ist somit kein Grund, eine **Modifikation analog zum Käse** einzuführen. Darüber hinaus ist **keine Verbesserung** hinsichtlich **der Abstufungen** zu erwarten.