

Factsheet und Positionspapier SPAR zum Nutri-Score



Gravierende Mängel bei der Lebensmittelkennzeichnung mit dem Nutri-Score

- **Wissenschaftliches Gutachten des vorsorgemedizinischen Instituts SIPCAN zeigt schwerwiegende Mängel des Nutri-Scores auf (siehe Gutachten unter www.sipcan.at/wissenschaft):**
 - Süß-, Farb- und Konservierungsstoffe, Palmöl uvm. wirken sich bei der Bewertung nicht negativ aus
 - Gesundheitsrelevante Lebensmittelbestandteile wie sekundäre Pflanzenstoffe und Probiotika werden bei der Berechnung nicht berücksichtigt
 - Parameter wie Verarbeitungsgrad, Bio-Qualität oder gentechnikfrei werden ignoriert
 - Berechnungsweise auf 100 ml/ 100 g führt zu Fehlleitungen
- **Umfrage: Jeder Dritte kennt Nutri-Score nicht und 74 Prozent der Befragten ist der Nutri-Score noch nicht aufgefallen bzw. wissen nicht, was dieser bedeutet.**
- **SPAR, Berglandmilch, VIVATIS und SIPCAN stehen der Kennzeichnung in Form des Nutri-Scores kritisch gegenüber**, weil Konsument:innen durch die Simplifizierung fehlgeleitet werden könnten. SPAR fordert daher eine kritische Auseinandersetzung mit dem Nutri-Score und die Einbindung aller Partner in den Entscheidungsprozess.
- **Der Widerstand in der Branche wächst.** In Österreich haben wir eine Vorreiterrolle bei der Gentechnikfreiheit von Lebensmitteln, haben Pionierarbeit bei den biologischen Produkten geleistet und sind weit über unsere Grenzen bekannt für unsere qualitätsvollen Lebensmittel. **Wir möchten kein Kennzeichnungssystem übernehmen, das nur einen Bruchteil aller Aspekte der Lebensmittelqualität berücksichtigt.**

Hintergrund zum Nutri-Score

Den Nutri-Score erfand die französische Gesundheitsbehörde auf Basis des Nährwertprofils der britischen Food Standards Agency und wurde 2017 als Front-Of-Package Kennzeichnung veröffentlicht. Der Nutri-Score liefert eine Gesamtbewertung eines verarbeiteten Produkts, die auf einer Skala von A (dunkelgrün) bis E (rot) dargestellt wird. Die Gesamtpunkteanzahl ergibt sich aus der Subtraktion der Summe der guten Punkte (für Proteine, Ballaststoffe, Obst, Gemüse, Nüsse, etc.) von der Summe der schlechten Punkte (für Energie, Zucker, ungesättigte Fettsäuren, Salz). Berechnet wird immer auf 100 Gramm bzw. 100 Milliliter.

Der Nutri-Score soll in der Theorie über den Wert eines Produkts im Vergleich zu anderen Produkten in derselben Lebensmittelkategorie informieren, **sagt aber nichts darüber aus, ob das Produkt gesund oder ungesund ist.** In der Theorie klingt das Nutri-Score-Kennzeichnungssystem logisch, aber in der Praxis besteht die Gefahr, dass die Menschen die Farbgebung mit ‚essen‘ und ‚nicht essen‘ assoziieren.

Alternativen und Verbesserungsvorschläge zum Nutri-Score

In den letzten fünf Jahren wurden in der Ernährung und Medizin viele neue Erkenntnisse gewonnen. Der Nutri-Score sollte sich daher an aktuellen ernährungswissenschaftlichen/medizinischen Erkenntnissen orientieren und auch weiterentwickelt werden. **Alternativen gibt es:** Der Food Compass Score (FCS) umfasst 54 Gesundheitskriterien aus neun Bereichen, bewertet die Lebensmittel produktgruppenübergreifend von eins bis 100 und berücksichtigt auch den Verarbeitungsgrad. Vielleicht ist dieses Kennzeichnungssystem auch noch nicht der Weisheit letzter Schluss, aber es zeigt, dass es möglich ist, mit einem Algorithmus deutlich treffsicherer zu sein und deutlich mehr relevante Aspekte miteinzubeziehen.

SIPCAN Gutachten zeigt Mängel des Nutri-Scores auf:

- Portionsgröße: Die Nutri-Score-Angaben beziehen sich immer auf jeweils 100 g bzw. 100 ml eines Produkts und berücksichtigen somit nicht die Portionsgröße. Dennoch verzerren freiwillige, oft unrealistische, zu kleine Portionsangaben (z.B. 1/3 Pizza) durch den Hersteller das Bild. Die Berechnung pro 100 ml bzw. 100 g führt außerdem zu schlechten Bewertungen für natürliche Produkte wie z.B. Olivenöl oder Butter, von denen keine großen Mengen verzehrt werden. Dadurch kommen viele Produkte scheinbar besser weg, als man vermuten würde und umgekehrt.
- Kennzeichnung für Kinder nicht passend: Der Bezugswert auf der Verpackung gilt für Erwachsene. Das ist insbesondere bei Produkten, die sich in der Aufmachung speziell an Kinder richten, problematisch.
- Fehlende Transparenz für Konsument:innen: Ohne Kenntnis der Rezeptur ist der Nutri-Score für die Menschen nicht berechenbar und somit auch nicht nachvollziehbar.
- Vergleichbarkeit nur in der jeweiligen Produktgruppe: Es besteht die Gefahr, dass Konsument:innen verleitet sind, alle Produkte miteinander zu vergleichen. Das kann dazu führen, dass eine Fertigpizza mit einem grünen A gegenüber Nüssen mit einem orangenen D als gesünder betrachtet wird.
- Zuckergehalt zu wenig berücksichtigt: Die WHO empfiehlt eine max. Zuckeraufnahme von 50 g pro Tag. Derzeit ergibt ein Zuckergehalt von 9 g / 100 g und somit 1/5 der maximalen Tagesmenge, laut Nutri-Score-Berechnung nur 2 negative Punkte (von zehn möglichen).
- Süßstoffe, Farb- und Konservierungsstoffe gar nicht berücksichtigt: Obwohl Studien darauf hindeuten, dass Süßstoffe ebenfalls zu erhöhten Gesundheitsrisiken wie Zunahme des Körpergewichts und Körperfettanteils, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Typ 2 Diabetes mellitus bis hin zu Krebserkrankungen führen können, werden diese bei der Berechnung des Nutri-Scores nicht berücksichtigt. Im Gegenteil, die Produzenten werden durch die Nichtberücksichtigung quasi ermuntert, Zucker durch Süßstoffe zu ersetzen, um eine bessere Bewertung zu erlangen. Im Zuge der laufenden Aktualisierung des Nutri-Scores werden Süßstoffe zumindest als negativer Faktor in der Bewertung von Getränken integriert.
- Gesundheitsrelevante Lebensmittelbestandteile werden ignoriert: Polyphenole und andere Phytonährstoffe oder Probiotika werden durch den Nutri-Score nicht bewertet.
- Verarbeitungsmerkmale sind irrelevant: der ökologische Anbau oder auch die Schadstoffbelastung bzw. die Verwendung von beispielsweise Pflanzenschutzmitteln oder gentechnikveränderten Zutaten wird ebenso wenig berücksichtigt, wie der Grad der Verarbeitung, wobei bereits medizinisch festgestellt wurde, dass ein hoher Verzehr

hochverarbeiteter Lebensmittel eine Reihe negativer gesundheitlicher Auswirkungen mit sich bringen kann.

- Öle wie Olivenöl werden mit C bewertet und damit aus ernährungswissenschaftlicher Sicht falsch eingeteilt, da diese einen wichtigen Bestandteil einer gesunden Ernährung darstellen.
- Berechnungen widersprüchlich: Laut Health-Claims-Verordnung darf ein Produkt erst ab 3 g / 100 g als Ballaststoffquelle und ab 6 g / 100 g als ballaststoffreich bezeichnet werden. Der Nutri-Score vergibt jedoch schon ab 2,9 g / 100 g Positivpunkte. Umgekehrt werden ab 4,7 g / 100 g keine weiteren Positivpunkte vergeben.

Fehlende Informationen und Transparenz

Expert:innen sind sich aufgrund dieser Mängel einig, dass die Kennzeichnung von verarbeiteten Lebensmitteln mit dem Nutri-Score kritisch hinterfragt werden muss. Denn ein genauerer Blick auf die Bewertungskriterien zeigt: Was zunächst wie eine Erleichterung für Konsument:innen bei der Kaufentscheidung wirkt, birgt auch ein großes Potenzial für Fehlinformationen und Verwirrung.

"Es müsste intensiv und umfassend informiert werden, um die Menschen nicht in die Irre zu führen."

Mag. Markus Kaser, SPAR-Vorstand für Marketing, Einkauf, CSR und IT

Im Juli 2022 hat ein Nutri-Score-Lenkungsausschuss, der für die übergreifende Koordination und Entwicklung des Nutri-Scores auf internationaler Ebene verantwortlich ist, den Vorschlägen eines unabhängigen wissenschaftlichen Gremiums zur Anpassung des Nutri-Score-Algorithmus zugestimmt. Die Weiterentwicklung des Systems erfolgt in drei Teilschritten. Der neue Algorithmus soll am 31. Dezember 2023 in Kraft treten.

Neben Änderungen des Algorithmus können auch Anpassungen von Rezepturen die Einstufung eines Produkts verändern. Für Verbraucher:innen, die den Score nicht selbst berechnen können, wird es damit unter Umständen noch verwirrender. Und auch für die Lebensmittelindustrie können sich Probleme ergeben, wenn erneut Änderungen am Algorithmus vorgenommen werden.

Beilage:

- Meinungsumfrage Nutri-Score

August 2023