

## Positionspapier

### Nutri-Score: Bio-Branche fordert Nachbesserung und ergänzende Maßnahmen

Der **BNN und seine Mitglieder aus Herstellung, Groß- und Einzelhandel** erachten es als sinnvoll und notwendig, im Rahmen der Reduktionsstrategie Verbraucher\* innen auf Basis umfassender und leicht zugänglicher Informationen eine bewusste Kaufentscheidung und damit eine gesunde Ernährung zu ermöglichen. Voraussetzung für eine erfolgreiche Umsetzung des Nutri-Score als elementarer Bestandteil der Verbraucher\*innenaufklärung sind:

- Die **Überarbeitung und Anpassung des bestehenden Nutri-Score-Algorithmus** zu den dargestellten Kritikpunkten:
  - Berücksichtigung weiterer pflanzlicher Öle und aller Fettsäurespektren
  - Anpassung der Systematik für Kerne & Ölsaaten, sowie gefriergetrocknete Früchte
  - Stärkere Differenzierung des Ballaststoffgehalts und Berücksichtigung von Mehlen aus Hülsenfrüchten
- Die **Einbeziehung des Verarbeitungsgrades** in die Beurteilung von Lebensmitteln.
- Die **Anpassungen des rechtlichen Rahmens** hinsichtlich der Markenrechte.
- Die ergänzende und national einheitliche, im Lehrplan verankerte **Ernährungsbildung und -aufklärung mit Praxisbezug.**

Die Bedeutung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung und eines ebensolchen Lebensmittelsystems ist, nicht zuletzt durch die Corona-Pandemie, sowohl für Unternehmen der Lebensmittelbranche als auch für Verbraucher\*innen in den Vordergrund gerückt. Zudem zeigt dies, dass eine intakte Umwelt untrennbar mit der Gesundheit des Menschen verbunden ist (EU-Kommission, Farm-to-Fork-Strategie, 2020).

Eine gesunde und ausgewogene Ernährung legt hierfür die Grundlage und hilft, ernährungsbedingte Krankheiten und Fehlernährung zu vermeiden. Die ökologische Lebensmittelwirtschaft und mit ihr die Mitglieder des BNN stehen für klimaschützendes, nachhaltiges Wirtschaften und für nachhaltige, hochwertige und schonend verarbeitete Lebensmittel ohne den Einsatz bedenklicher Zusatz- und Hilfsstoffe.

Teil der von der Bundesregierung im Jahr 2018 beschlossenen Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie zur Reduzierung von Zucker, Fett und Salz in Fertigprodukten (NRI) ist eine erweiterte Nährwertkennzeichnung auf freiwilliger Basis. Ende September 2019 fiel auf Grundlage einer repräsentativen Verbraucher\*innen-Befragung die Entscheidung für das in Frankreich entwickelte Nutri-Score-System.

Der BNN und seine Mitgliedsunternehmen erachten Maßnahmen zur Reduktion von Zucker, Salz und Fetten sowie eine eindeutige Kund\*innenkommunikation über die Zusammensetzung eines Lebensmittels als sinnvoll. Das Nutri-Score-System in seiner aktuellen Form weist jedoch zu viele Mängel auf, um seinem Ziel gerecht zu werden, zu einer bewussten Kaufentscheidung von Verbraucher\*innen beizutragen.

## **1. Nutri-Score für einen Wandel des Ernährungssystems nicht ausreichend**

Basis für eine bewusste Wahl von Lebensmitteln sind hinreichende Kenntnisse über deren Herkunft, Produktion, Verarbeitung und Nährwertzusammensetzung. Der Nutri-Score beurteilt die Nährwertprofile von Lebensmitteln innerhalb einer Produktkategorie und soll so die Entscheidung für das vorteilhaftere Produkt innerhalb dieser Kategorie (z.B. Fruchtojoghurts) erleichtern. Was einerseits zu einer leichteren Kaufentscheidung führen soll, kann bei Verbraucher\*innen andererseits auch bewirken, dass sie sich ihrer Eigenverantwortung entbunden fühlen und kritische, nicht nährwertrelevante Inhaltsstoffe wie beispielsweise Zuckerersatzstoffe nicht hinterfragen. Eine aktuelle [Studie des AOK-Bundesverbandes](#) zeigt, dass mehr als die Hälfte der Bevölkerung und insbesondere Menschen der Altersgruppe 18-24 Jahren nicht über eine ausreichende Ernährungskompetenz verfügen. Hierzu zählt auch die Beurteilung eines Lebensmittels hinsichtlich ökologischer Aspekte wie Regionalität, CO<sub>2</sub>-Fußabdruck und der ganzheitlichen Verwertung von Pflanzen und Tieren. Die Strategie zur Bekämpfung von ernährungsbedingten Krankheiten und Bemühungen hin zu einem Wandel des Ernährungssystems in Verbindung mit der Nutri-Score-Kennzeichnung kann daher nur erfolgreich sein, wenn sie ganzheitlich gedacht und umgesetzt wird. **Ein bundesweit einheitliches und konsequentes Konzept zur Ernährungsbildung und -aufklärung sowie regulatorische Maßnahmen für Marketingstrategien sollten daher unbedingt einbezogen werden.**

## 2. Benachteiligung von Bio-Lebensmitteln durch das Nutri-Score-System

Der Einsatz von Zusatz- und Hilfsstoffen in der Bio-Lebensmittelverarbeitung ist durch die EU-Öko-Verordnung stark eingeschränkt. Konventionellen Herstellern dagegen steht eine Vielzahl an Ersatzstoffen zur Verfügung, die die Reformulierung und damit verbesserte Nutri-Score-Bewertung ihrer Produkte erheblich vereinfacht, da diese Austausch- bzw. Ersatzstoffe in der Regel nicht nährwertrelevant sind und daher nicht vom Nutri-Score erfasst werden (z.B. Zuckeraustauschstoffe). Der Nutri-Score stellt folglich in seiner aktuellen Form eine erhebliche Benachteiligung von Bio-Lebensmitteln dar.

Durch die neue EU-Öko-Basisverordnung 2018/848 mit den strikteren Vorgaben für die Aromatisierung von Bio-Lebensmitteln wird diese Problematik verschärft. Im Vergleich schneidet ein konventioneller aromatisierter und zuckerfreier Fruchtojoghurt beim Nutri-Score besser ab als ein Bio-Fruchtojoghurt, der sein Aroma in erster Linie aus den enthaltenen Früchten gewinnt, die natürlicherweise auch Fruchtzucker enthalten.

Speziell für die Bio-Branche ist die nicht ausreichend positive Berücksichtigung von Vollkorngetreide bzw. Ballaststoffen durch den Nutri-Score-Algorithmus von Nachteil. Obwohl die ernährungsphysiologischen Vorteile von Vollkornprodukten eindeutig und wissenschaftlich unbestritten sind (siehe Leitlinien der DGE), bewertet der Nutri-Score Vollkorn- und Auszugsmehle nahezu gleich (siehe Kap. 3 Benötigte Anpassungen des Algorithmus). Diese Fehlbewertung benachteiligt viele auf Grundlage von Vollkorngetreide verarbeitete Produkte und damit insbesondere die Bio-Branche.

## 3. Notwendige Anpassungen des Algorithmus

Übergeordnet für alle im Folgenden aufgeführten Punkte sollte die Übereinstimmung des Nutri-Score-Algorithmus mit den allgemeingültigen, nationalen Ernährungsempfehlungen der DGE stehen, um so gut wie möglich auch über die vereinfachte Darstellung eine ausgewogene Ernährung abbilden zu können.

Ähnlich wie bei der fehlenden Differenzierung von Vollkorn- und Auszugsmehlen verhält es sich bei der Nutri-Score-Bewertung von **pflanzlichen Ölen**, die auf Grundlage des Gesamtfettgehalts und des Anteils gesättigter Fettsäuren berechnet wird. Für die Ernährung wichtige und wertvolle einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, wie sie beispielsweise mit hohen Gehalten in Lein- und Sonnenblumenöl vorkommen, werden nicht ausreichend berücksichtigt. Eine entsprechende Unterscheidung ist im aktuellen Nutri-Score-System nur für einzelne Öle (Raps-, Walnuss- und

Olivenöl) vorgesehen. **In den Algorithmus sollten deshalb weitere hochwertige pflanzliche Öle und alle Fettsäurespektren einbezogen werden.**

**Kerne und Ölsaaten** (z. B. Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsaat) tragen durch ihre Gehalte an sekundären Pflanzenstoffen zu einer ausgewogenen und gesunden Ernährung bei. Im Vergleich zu Nüssen mit einem ähnlich hohen Fettgehalt fällt die Nutri-Score-Bewertung von Ölsaaten jedoch schlechter aus, da diese nicht wie Nüsse zur positiv gewerteten Obst- und Gemüsekomponente gezählt werden. Auch **gefriergetrocknete Früchte** können anders als Trockenfrüchte nach der derzeitigen Systematik nicht zum positiv bewerteten Obst-Gemüse-Anteil gerechnet werden. Die Gefrierdrying ist jedoch, bezogen auf die Nährstoffe im Endprodukt, eines der schonendsten Konservierungsverfahren. **Aus diesem Grund sollte die Nutri-Score-Systematik entsprechend den allgemeingültigen Ernährungsempfehlungen angepasst werden.**

**Vollkornprodukte und Hülsenfrüchte** gehören als wichtige Ballaststofflieferanten zur Grundlage einer vollwertigen Ernährung. Im Vergleich zu Weißmehlprodukten haben Vollkornprodukte einen höheren Gehalt an Vitaminen, Nähr- und Mineralstoffen und sorgen für ein länger anhaltendes Sättigungsgefühl. Diese positiven Eigenschaften werden jedoch in der Nutri-Score-Bewertung nicht ausreichend berücksichtigt. Ballaststoffe wirken sich nur bis zu einem Gehalt von 4,7g positiv auf die Bewertung aus, was zu einer Benachteiligung von Vollkornprodukten mit einem Ballaststoffgehalt zwischen 7g und 10g führt. Daher sollte der Algorithmus hier differenzierter bewerten. Darüber hinaus gewinnen besonders **Hülsenfrüchte** vor dem Hintergrund einer fleischreduzierten oder vegan/vegetarischen Ernährung als Protein- und Ballaststoffquelle zunehmend an Bedeutung. Demzufolge nehmen Innovationen und Produktvielfalt (wie beispielsweise Nudeln und Gebäck auf Basis von Linsenmehl) in diesem Bereich deutlich zu. Während unverarbeitete Hülsenfrüchte unter den Obst-Gemüse-Anteil der Nutri-Score-Berechnung fallen, kann daraus erzeugtes Mehl trotz seiner positiven ernährungsphysiologischen Eigenschaften nicht berücksichtigt werden. **Da der Nährwertgehalt dieser Mehle durch den Mahlprozess weitestgehend unberührt bleibt, regen wir eine Differenzierung und Anpassung der Systematik in diesem Bereich an.**

Die unterschiedliche Bewertung des Eiweißgehaltes zeigt an weiterer Stelle die Inkonsistenz des Bewertungssystems. Derzeit sieht der Berechnungsmodus vor, dass ab einer negativen Punktzahl (durch Energie, Zucker, Salz, ges. Fettsäuren) von  $\geq 11$  und  $\leq 5$  Punkten für die Obst-Gemüse-Komponente, der Proteingehalt nur bei Käse (aufgrund des im Protein gebundenen Calciums) gegen die negativen Punkte aufgerechnet werden darf. Um eine **Gleichbehandlung tierischer Proteinquellen** zu gewährleisten, sollte der Proteingehalt auch bei Fleischprodukten zu den positiven Inhaltsstoffen gewertet werden können. **Da u.a. proteinreiches Muskelfleisch als wichtige**

**Eisenquelle dient, sollte die derzeitige Regelung für Käse auch für Fleischprodukte gelten und deren Eiweißgehalt anrechenbar sein.**

#### **4. Überprüfbarkeit, Übertragbarkeit & Versionen**

Die Berechnung des Nutri-Score erfolgt durch einen Algorithmus, der neben den gesetzlich vorgeschriebenen Nährwertangaben positive (Eiweiß, Ballaststoffe, Obst, Gemüse, Nüsse) und negative Nähr-/Inhaltsstoffe (Energie, gesättigte Fettsäuren, Zucker, Salz) zusammenfassend bewertet. Diese Bewertung ist jedoch nur anhand der vollständigen Rezeptur mit detaillierten Mengenangaben möglich. Da aber die vollständige Produktrezeptur nicht öffentlich sichtbar ist, ist eine Überprüfung für Behörden und die Nachvollziehbarkeit für Verbraucher\*innen schwierig.

Sollte es aufgrund der Notwendigkeit von Überarbeitungen und Aktualisierungen zu einer neuen Version des Algorithmus und damit zu einer geänderten Bewertung einzelner Komponenten kommen, ist dies mit einem erneuten finanziellen und organisatorischen Aufwand für Unternehmen verbunden. Hinzu kommt, dass nach aktuellem Stand die Markenrechte für den Nutri-Score bei der französischen Gesundheitsbehörde *Santé publique France* liegen, auch dann, wenn das Kennzeichnungssystem für Deutschland notifiziert sein wird. **Aus diesem Grund befürworten wir das Ziel, die Organisation einer übergeordneten europäischen Behörde zu übertragen.**

#### **5. Verarbeitungsgrad als zusätzliches Beurteilungskriterium**

Die Ursache für die Zunahme von Fehlernährung und ernährungsbedingten Krankheiten ist nach Einschätzung vieler Ernährungsexpert\*innen auf eine veränderte Lebensart (weniger Bewegung im Alltag, mehr Außer-Haus-Verzehr) und auf den Verarbeitungsgrad von zunehmend industriell hergestellten Produkten und deren Konsum zurückzuführen. Die Kombination aus hohen Energiedichten (durch höhere Gehalte an Zucker und Fett) und dem häufigen Einsatz von Zusatz- und Hilfsstoffen in hochverarbeiteten Lebensmitteln wirkt sich nachteilig auf die Gesundheit aus. Zum einen prägt der intensive Geschmack, der sich aus dieser Zusammensetzung ergibt, das natürliche Geschmacksempfinden, zum anderen werden aufgrund des niedrigen oder fehlenden Ballaststoffgehalts ein schneller und dadurch oft übermäßiger Verzehr und in weiterer Folge Übergewicht begünstigt ([Hall, K. D. et al, 2019](#)).



Aus diesen Gründen sollte, neben der Kennzeichnung des Nährwertgehalts, auch der Grad der Verarbeitung von verarbeiteten Lebensmitteln in ein Bewertungssystem einbezogen werden, sodass Verbraucher\*innen ihre Kaufentscheidung auf Basis umfassender Informationen treffen können. **Als Orientierung bei der Entwicklung dieser zusätzlichen Kriterien könnten bereits bestehende Modelle (NOVA-Klassifizierung, SIGA-Systematik) dienen.**

**Berlin, September 2020**

**Über den BNN:**

Der Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V. vertritt die Unternehmen der Naturkost- und Naturwarenbranche. Der Verband hat besondere Qualitätsrichtlinien für den Naturkost-Fachhandel verabschiedet, die über die gesetzlichen Anforderungen für Bio-Produkte hinausgehen. Die BNN-Mitgliedsunternehmen beschäftigen insgesamt rund 18.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, darunter über 1.000 Auszubildende. Der Naturkost-Facheinzelhandel erzielte 2019 in Deutschland ein Umsatzvolumen von 3,76 Milliarden Euro mit Bio-Lebensmitteln und Naturkosmetik.