

BNN-Stellungnahme zur Bewertung des Algorithmus des Nutri-Scores durch das Wissenschaftliche Gremium der COEN

Der Nutri-Score als Form der freiwilligen erweiterten Nährwertkennzeichnung versucht auf Basis kompakter und leicht zugänglicher Informationen eine bewusste Kaufentscheidung und damit einen Beitrag zur gesunden und ausgewogenen Ernährung zu ermöglichen. Ziel ist es, den zunehmenden ernährungsbedingten Krankheiten entgegenzuwirken. Hintergrund sind Erkenntnisse, dass Verbraucher*innen die gesetzlich verpflichtenden Angaben wie Zutatenliste und Nährwerttabelle auf der Rückseite von Lebensmitteln teils nur schwer einordnen können (s. Grundsatzvereinbarung COEN, Januar 2021). Daher ist der Ansatz nachvollziehbar, diese Angaben über eine FOP-Kennzeichnung in Form und Farbe leichter zugänglich und verständlich machen zu wollen und dadurch Verbraucher*innen eine verlässliche, zusammenfassende Informationsquelle zur Verfügung zu stellen (ebd., Januar 2021).

Der BNN als Akteur der ökologischen Lebensmittelwirtschaft und seine Mitgliedsunternehmen aus den Bereichen Herstellung, Groß- und Einzelhandel erachten Maßnahmen für eine eindeutige Verbraucher*innenkommunikation über die Zusammensetzung eines Lebensmittels als sinnvoll.

Wirkungsvoll kann ein solches Instrument jedoch nur dann sein, wenn es die tatsächliche Qualität eines Lebensmittels umfassend abbildet und nicht grundlegende ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse außer Acht lässt. Um seinem Ziel gerecht zu werden, zu einer bewussten und sinnvollen Kaufentscheidung von Verbraucher*innen beizutragen, bedarf der Nutri-Score dringend der Berücksichtigung dieser wissenschaftlichen Erkenntnisse.

Für den Erfolg des Nutri-Scores ist die Akzeptanz des Systems entscheidend. Eine entsprechende Anpassung des Algorithmus des Nutri-Scores kann zu einer deutlich höheren Akzeptanz, insbesondere bei den Unternehmen der ökologischen Lebensmittelwirtschaft und deren Kund*innen, führen.

Forderungen zur Nachbesserung des Nutri-Score-Algorithmus

In seiner aktuellen Form verrechnet der dem Nutri-Score zugrunde liegende Algorithmus positiv bewertete Nähr- und Inhaltsstoffe (Eiweiß, Obst, Gemüse, Ballaststoffe, Nüsse) mit jenen, die als negativ bewertet werden (Gesamtenergie, Zucker, Salz, gesättigte Fette). Um die Übereinstimmung des Algorithmus mit den allgemeingültigen, nationalen Ernährungsempfehlungen zu gewährleisten, sollten die im Folgenden aufgeführten Nachbesserungen bei der Weiterentwicklung berücksichtigt werden.

1. Zusatz- und Ersatzstoffe berücksichtigen

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 Ersatzstoffen** 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).

Der Nutri-Score wurde insbesondere für industriell hergestellte, (hoch-)verarbeitete Lebensmittel entwickelt – Produkte, die gemäß den Ernährungsempfehlungen nur einen möglichst geringen Anteil an der Ernährung darstellen sollten. Damit der Nutri-Score also seinem Zweck, zur ausgewogenen Ernährungsweise und Gesunderhaltung beizutragen, gerecht wird, sollten auch tatsächlich alle Informationen bzw. Komponenten (z.B. Zusatzstoffe) der gesetzlich verpflichtenden Angaben mit in die Bewertung einfließen. Nur so kann das Informationsrecht von Verbraucher*innen gewährleistet und Irreführung verhindert werden (s. Grundsatzvereinbarung COEN, Januar 2021). Verbraucher*innen erhalten dann mit der Nutri-Score-Bewertung auf den ersten Blick – wovon sie zurecht ausgehen können – ein tatsächlich vollständiges und transparentes Bild über das Lebensmittel.

Dementsprechend sollte der Algorithmus mindestens die Anzahl der verwendeten Zusatz- und Ersatzstoffe einbeziehen.

2. Hohe Ballaststoffgehalte honorieren

Vollkornprodukte gehören als wichtige Ballaststofflieferanten zur Grundlage einer vollwertigen Ernährung und sollten gegenüber Weißmehlprodukten immer bevorzugt werden (s. 10 Regeln für eine vollwertige Ernährung der DGE). Vollkornprodukte haben im direkten Vergleich 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, denn Ballaststoffe wirken sich nur bis zu einem Gehalt von 4,7g positiv auf die Bewertung aus. Somit werden Vollkornprodukte, die typischerweise Ballaststoffgehalte zwischen 7g und 10g aufweisen, benachteiligt.

Im Algorithmus sollten daher auch höhere Ballaststoffgehalte ($\geq 4,7g$) Berücksichtigung finden.

3. Pflanzliche Öle differenzierter bewerten

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. Im aktuellen Nutri-Score-System ist eine entsprechende Unterscheidung nur für einzelne Öle (Raps-, Walnuss- und Olivenöl) vorgesehen.

In den Algorithmus sollten deshalb weitere hochwertige pflanzliche Öle und alle Fettsäurespektren einbezogen werden.

4. Bedeutung von Hülsenfrüchten für eine nachhaltige Ernährung abbilden

Vor dem Hintergrund einer fleischreduzierten oder vegan/vegetarischen Ernährung gewinnen besonders **Hülsenfrüchte** als Protein- und Ballaststoffquelle zunehmend an Bedeutung. Demzufolge nehmen auch 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, sollten auch Mehle von Hülsenfrüchten dem Obst-Gemüse-Anteil angerechnet werden können.

5. Obst-Gemüse-Anteil um positive Komponenten erweitern

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/gefriergetrocknetes Gemüse** können anders als Trockenfrüchte nach der derzeitigen Systematik nicht zum positiv bewerteten Obst-Gemüse-Anteil gerechnet werden. Die Gefrier Trocknung ist jedoch, bezogen auf die Nährstoffe im Endprodukt, eines der schonendsten Konservierungsverfahren.

Aus diesem Grund sollten in den Obst-Gemüse-Anteil auch Zutaten wie Kerne, Ölsaaten und gefriergetrocknete Früchte und gefriergetrocknetes Gemüse gerechnet werden.

Berlin, 14. September 2021

Gemeinsam mit unseren Mitgliedern stehen wir Ihnen gerne für fachlichen Austausch, Rückfragen und Erörterungen zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich hierfür an:

Hans F. Kaufmann
Leiter Kommunikation
kaufmann@n-bnn.de
Tel. +49 (0) 30 847 12 24 51

Dorothea Schmidt
Referentin Qualitätsarbeit
schmidt@n-bnn.de
Tel. +49 (0) 30 847 12 24 47

Über den BNN:

Der Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V. vertritt die Unternehmen der Naturkost- und Naturwarenbranche. Der Verband verabschiedet besondere Qualitätsrichtlinien für den Naturkost-Fachhandel, die über die gesetzlichen Anforderungen für Bio-Produkte hinausgehen. Die BNN-Mitgliedsunternehmen beschäftigen insgesamt rund 18.000 Mitarbeiter*innen, darunter über 1.000 Auszubildende. Der deutsche Naturkostgroßhandel erzielte 2020 einen Umsatz von gut 2,34 Milliarden Euro. Für den Naturkost-Facheinzelhandel in Deutschland lässt sich daraus ein Umsatzvolumen von 4,37 Milliarden Euro mit Bio-Lebensmitteln und Naturkosmetik hochrechnen.