

01.10.2021 – 15:28 Uhr

Nutri-Score: zu einfache Antwort auf komplexe Fragestellung

Nutri-Score: zu einfache Antwort auf komplexe Fragestellung

Die Organisation der Schweizer Milchproduzenten SMP ist besorgt über den Einsatz des Nutri-Score auf Verpackungen, da die gesetzten Ziele bei realistischer Betrachtung damit kaum erreicht werden können. Zudem beinhaltet das vorgeschlagene System ein sehr hohes, ungerechtfertigtes Diskriminierungspotenzial, welches auch die Milchprodukte betrifft.

Mit dem Nutri-Score werden einzelne Lebensmittel aufgrund ihrer Nährstoffe bewertet. Dies ist nicht der richtige Ansatz, um die Qualität und die gesundheitlichen Aspekte beurteilen zu können. Referenzwerte und Empfehlungen sind für eine gesamthafte Ernährung konzipiert (holistischer Ansatz) und können nicht auf einzelne Lebensmittel heruntergebrochen werden. Die Qualität der Ernährung wird nicht durch ein einzelnes Lebensmittel, sondern durch die Summe aller aufgenommenen Lebensmittel bestimmt. Das Ampelsystem auf dem Produkt ist deshalb nicht umfassend und es kann falsche Botschaften vermitteln. Eine Bewertung auf Basis der Lebensmittelpyramide wäre aus Sicht der SMP besser geeignet, da die Ernährung gesamthaft betrachtet wird.

Reduktionismus ist der falsche Weg

Beim Nutri-Score werden einzelne Nährstoffe beurteilt und nicht das gesamte Lebensmittel. Wir essen aber keine einzelne Nährstoffe, sondern ganze Lebensmittel und diese meist kombiniert in einer gesamten Mahlzeit. Der holistische Ansatz hat in der Ernährungsforschung immer mehr Wichtigkeit erlangt und es ist klar, dass eine ausgewogene, vielseitige Ernährung die Gesundheit beeinflusst (vor allem in der richtigen Menge) und nicht einzelne isoliert betrachtete Nährstoffe (Reduktionismus).

Verarbeitungsgrad eines Lebensmittels

Gemäss wissenschaftlichen Erkenntnissen tragen hoch verarbeitete Lebensmittel dazu bei, dass Menschen insgesamt mehr essen und eher übergewichtig werden. Übergewicht ist unter anderem eine Ursache für Herz-Kreislauf-Krankheiten, ein Risiko für weitere Krankheiten und belastet somit unser Gesundheitssystem inklusive Gesundheitskosten stark. Der Nutri-Score sollte daher den Verarbeitungsgrad der Lebensmittel (unverarbeitet, einzelne verarbeitete Zutaten, verarbeitete Lebensmittel und hoch verarbeitete Lebensmittel) in die Bewertung einbeziehen. Die Thematik der hoch verarbeiteten Lebensmittel ist von grosser Aktualität. Aus diesem Grund hat sich auch die Eidgenössische Ernährungskommission dieser Thematik angenommen und Arbeiten dazu gestartet.

Bedeutung von Milch- und Milchprodukten

Milch und Milchprodukte gelten als Grundnahrungsmittel und sind – in den Mengen, wie sie die Lebensmittelpyramide vorgibt – sowohl ernährungsphysiologisch als auch aus sozialer und umweltschonender Sicht wertvoll und sinnvoll. Nutri-Score diskriminiert automatisch Vollmilch und Vollmilchprodukte, ebenso aromatisierte Milchprodukte wie Fruchtojoghurt sowie Käse und Butter aufgrund des Fett-, Salz- und Zuckergehaltes. Fettreduzierte Milchprodukte werden besser bewertet als Vollmilchprodukte, obwohl es keine belegbaren Vorteile einer Reduktion von gesättigten Fettsäuren in Bezug auf zum Beispiel koronare Herzkrankheiten gibt.

Aus Sicht der Landwirtschaft ist deshalb die aktuelle Nutri-Score-Bewertung nicht geeignet, das Ziel einer gesünderen Ernährung für weite Teile der Bevölkerung zu erreichen. Anpassungen in den Bewertungskriterien sind daher unbedingt notwendig.

Auskünfte:

Patrik Zurlinden, Abteilungsleiter Ernährung & Kulinarik
031 359 57 51

Weiteres Material zum Download

Dokument: [20211001_medienmitt~2021-10-01-de.docx](#)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100878631> abgerufen werden.