

Transparente Nährwertkennzeichnung

Kennzeichnungsmodelle im Vergleich

Das Max Rubner-Institut hat elf Modelle zur Nährwertkennzeichnung anhand von 18 Kriterien verglichen. Angefangen bei der britischen „Nährwertampel“, über „Nutri-Score®“, das in Frankreich, Belgien und Spanien eingesetzt wird, „Health Star Rating“ aus Australien und Neuseeland bis hin zu „Choices“, das in Tschechien, Nigeria und Argentinien von Unternehmen auf freiwilliger Basis auf die Produkte gesetzt werden kann, wurden Modelle mit verschiedenen Ansätzen und Schwerpunktsetzungen berücksichtigt.

Die große Zahl von 18 Kriterien, die die Wissenschaftler für den Vergleich definiert haben, gewährleistet, dass die unterschiedlichen Ausrichtungen und Zielrichtungen der Modelle adäquat berücksichtigt werden konnten. Sie umfassen sowohl ernährungsphysiologische als auch sozialwissenschaftliche Gesichtspunkte. Ein Kriterium war beispielsweise die Frage, ob das Modell von mehreren „Akteursgruppen“, zum Beispiel Regierung, Industrie, Gesundheits- und Verbraucherorganisationen, entwickelt wurde. Wichtig war auch, ob das Modell sowohl günstige, wie auch ungünstige Inhaltsstoffe einbezieht und ob die Inhaltsstoffe bewertet werden – und falls dies der Fall ist, ob dies einzeln oder zusammenfassend erfolgte. Darüber hinaus wurde in Teilen geprüft, ob die verschiedenen Modelle gesetzliche Anforderungen, die in Artikel 35 der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) definiert sind, erfüllen. So müssen laut dieser Verordnung Kennzeichnungsmodelle beispielsweise auf fundierten und wissenschaftlich haltbaren Erkenntnissen der Verbraucherbeforschung beruhen und dürfen nicht irreführend sein.

Hersteller von vorgefertigten Produkten sind auch jetzt schon verpflichtet, auf den Lebensmittelverpackungen die Gehalte von Energie, Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz anzugeben. Ziel einer zusätzlichen Kennzeichnung auf der Vorderseite von Verpackungen ist es, mit einer für Verbraucher optisch gut wahrnehmbaren Information, deren Botschaft klar und verständlich ist, die Produktauswahl hin zu ernährungsphysiologisch günstiger bewerteten Produkten zu erleichtern. Zudem soll gesundheitsbewussten Käufern die Auswahl zwischen verschiedenen Produkten innerhalb derselben Produktgruppe, etwa Tiefkühlpizza vereinfacht werden.

Aus ernährungswissenschaftlicher Sicht sind dabei Modelle vorteilhaft, die nicht nur „ungünstige“ Inhaltsstoffe wie Salz oder Zucker oder den Energiegehalt bewerten, sondern auch „günstige“ Inhaltsstoffe wie Ballaststoffe in die Bewertung mit einbeziehen. Die differenziertere Bewertung kann Verbrauchern auch ohne vertiefte Ernährungskenntnisse eine Orientierung beim Vergleich von Produkten bieten.

Jedes der vom Max Rubner-Institut bewerteten Modelle hat, bedingt durch den spezifischen Fokus, auf den es ausgerichtet ist, individuelle Vorteile, aber auch Einschränkungen. Für Deutschland muss eine grundsätzliche Entscheidung getroffen werden, wo der Fokus des neuen „Front-of-Pack“-Kennzeichnungsmodells liegen soll. Eine Lösung für alle Probleme im Ernährungsbereich kann die Nährwertkennzeichnung auch im besten Fall allerdings nicht bieten.

„Nährwertkennzeichnungsmodelle liefern eine Orientierung für eine ernährungsphysiologisch günstigere Produktwahl, sind aber kein Garant für eine gesunde Ernährung,“ so **Prof. Dr. Pablo Steinberg**, Präsident des Max Rubner-Instituts.

Die Bewertung des Max Rubner-Instituts ist noch nicht endgültig, sondern wird noch ergänzt, wenn ein von der EU-Kommission bereits angekündigter Bericht zu verschiedenen Nährwertkennzeichnungsmodellen vorliegt.

[MRI-Bericht „Beschreibung und Bewertung ausgewählter „front-of-pack“-Nährwertkennzeichnungs-Modelle“](#) (pdf)