

Nutri Score für feste Lebensmittel: Was hat sich geändert?

Vom wissenschaftlichen Gremium festgelegte Prioritäten	Ziel des Gremiums: wissenschaftliche Argumente	Neue Einstufung im Nutri Score
<i>Fische und Meereserzeugnisse</i>	Höhere Einstufung von fetthaltigen Fischen , damit der Verbraucher sie als gesundheitsfördernde Lebensmittel (Quelle für Omega-3-Fettsäuren) erkennen und die verschiedenen Formen von Fisch (frisch, geräuchert etc.) miteinander vergleichen kann	Erhöhung des Anteils an mit A gekennzeichneten fetthaltigen Fischen
<i>Vollkorngetreideerzeugnisse versus raffinierte Getreideerzeugnisse</i>	Deutlichere Unterscheidung zwischen ballaststoffreichen Getreideerzeugnissen aus Vollkorn- und raffinierten Erzeugnissen, insbesondere bei Brot , zur besseren Anpassung an die Ernährungsempfehlungen	Höherer Anteil an mit A oder B gekennzeichneten Vollkornerzeugnissen als bei raffinierten Erzeugnissen
<i>Pflanzliche Öle</i>	Bessere Unterscheidung von pflanzlichen Ölen , darunter Olivenöl, entsprechend ihrer Fettsäurezusammensetzung	An ungesättigten Fettsäuren reichere (gesundheitsfördernd) Walnuss-, Oliven- und Rapsöle nun mit B gekennzeichnet und nicht mehr mit C
<i>Zuckerhaltige Erzeugnisse</i>	Bessere Unterscheidung von Lebensmitteln entsprechend ihrem Zuckergehalt , insbesondere bei: - sehr zuckerhaltigen Erzeugnissen , deren Verzehr aus Gründen der öffentlichen Gesundheit eingeschränkt werden sollte - gesüßten Milcherzeugnissen im Vergleich zu Milcherzeugnissen ohne Zuckerzusatz - Frühstückszerealien	Zuckerreiche Erzeugnisse mit schlechter Nährwertqualität (Beispiel Frühstückszerealien, Brotaufstriche) werden überwiegend mit D oder E gekennzeichnet.
<i>Fleisch</i>	Bessere Unterscheidung zwischen rotem Fleisch , dessen Verzehr zur Vorbeugung bestimmter chronischer Krankheiten eingeschränkt werden sollte, und Geflügel , das vorzuziehen ist.	Erhöhung des Anteils an mit A gekennzeichneten Geflügelerzeugnissen im Gegensatz zu Erzeugnissen aus rotem Fleisch , die vermehrt mit C gekennzeichnet werden
<i>Käse</i>	Bessere Unterscheidung von verschiedenen Käsesorten	Erhöhung des Anteils an mit C gekennzeichneten Käsesorten (von 8 % auf 15 %), insbesondere kalziumreicherer Hartkäse (z. B. Emmentaler)