

NUTRI-SCORE

Fragen-und-Antworten-Katalog Deutsche Übersetzung des französischen Originals

Version vom 17. März 2025, von Santé publique France autorisiert

Dieses Dokument ist eine nicht amtliche Übersetzung des französischen Fragen-und-Antworten-Katalogs zum Nutri-Score-Logo (Version vom 17. März 2025), der auf der Internetseite der für den Nutri-Score verantwortlichen Markeninhaberin Santé publique France veröffentlicht wurde. Maßgeblich bleibt die von der Markeninhaberin markenrechtlich autorisierte, d. h. die französische Version des Fragen-und-Antworten-Katalogs.

Die jüngsten Änderungen sind im Dokument braun markiert.

Inhalt

WAS IST DER NUTRI-SCORE?	5
WEITERENTWICKLUNG DES NUTRI-SCORE	5
WARUM WIRD DER NUTRI-SCORE WEITERENTWICKELT?	5
UMSETZUNGSZEITPLAN	6
WELCHER NUTRI-SCORE IST ZU VERWENDEN?	6
LOGO DES ÜBERGANGSZEITRAUMS	7
ALLGEMEINE ASPEKTE DER BERECHNUNG DES NUTRI-SCORE	10
ANWENDUNGSBEREICH DES NUTRI-SCORE	10
WELCHE NAHRUNGSMITTEL FALLEN UNTER DEN ANWENDUNGSBEREICH DES NUTRI-SCORE?	10
WELCHE NAHRUNGSMITTEL FALLEN NICHT UNTER DEN ANWENDUNGSBEREICH DES NUTRI-SCORE?	10
FÜR WELCHE PRODUKTE DARF DAS NUTRI-SCORE-LOGO NICHT ANGEZEIGT WERDEN?	11
BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT, DAS NUTRI-SCORE-LOGO AUF PRODUKTEN ANZUZEIGEN, DIE VON DER VERPFLICHTENDEN NÄHRWERTDEKLARATION AUSGENOMMEN SIND?	12
SIND ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE BETROFFEN?	12
KANN DER NUTRI-SCORE FÜR REZEPTE EINGESETZT WERDEN?	12
DARF IM RAHMEN DER GESCHÄFTSBEZIEHUNGEN ZWISCHEN EINEM KUNDEN-UNTERNEHMEN UND SEINEM LIEFERANTEN FÜR SOG. „ZUTATEN“, DIE TEIL EINES REZEPTS SIND, DER NUTRI-SCORE AUCH OHNE TEILNAHME AM NUTRI-SCORE-SYSTEM EINGESETZT WERDEN?	13
ALLGEMEINE BERECHNUNGSREGELN	13
WIR WIRD DIE NÄHRWERTPUNKTZAHL BERECHNET?	13
SIND DIE ERGEBNISSE FÜR DIE BERECHNUNG DER ENDGÜLTIGEN PUNKTZAHL ZU RUNDEN?	13
WIRD BEI FLÜSSIGEN LEBENSMITTELN DIE PUNKTZAHL JE 100 G ODER JE 100 ML BERECHNET?	14
GRUNDLAGE FÜR DIE NÄHRWERTE: NÄHRWERTDEKLARATION, ZUTATENLISTE	14
WAS GEHÖRT ZU DEN EINFACHEN ZUCKERN?	14
WIE WIRD DER SALZGEHALT IN NATRIUMGEHALT UMGERECHNET?	14
WELCHE METHODE IST FÜR DIE BESTIMMUNG DES BALLASTSTOFFGEHALTS ZU WÄHLEN?	15
WELCHE REFERENZ GILT FÜR DIE BERECHNUNG DES GEHALTS AN „OBST, GEMÜSE, HÜLSENFRÜCHTEN“ IN VERARBEITETEN PRODUKTEN?	15
BERECHNUNG FÜR DAS PRODUKT WIE VERKAUFT ODER WIE ZUBEREITET	15
ERFOLGT DIE BERECHNUNG DES NUTRI-SCORE FÜR DAS PRODUKT WIE VERKAUFT ODER WIE ZUBEREITET?	15
WELCHER NUTRI-SCORE GILT FÜR FRITTIERTE ERZEUGNISSE?	16
WIRD DIE AUFGUSSFLÜSSIGKEIT EINES PRODUKTS BEI DER BERECHNUNG DES NUTRI-SCORE BERÜCKSICHTIGT?	16
WIE ERFOLGT DIE BERECHNUNG DES NUTRI-SCORE FÜR ZUSAMMENGESetzte PRODUKTE?	17
BERECHNUNG DES NUTRI-SCORE	17
DEFINITION DER PRODUKTKATEGORIEN	19
PRODUKTKATEGORIEN DER URSPRÜNGLICHEN UND DER AKTUALISIERTEN FASSUNG DES NUTRI-SCORE	19
WELCHE KÄSESORTEN SIND VON DER ANPASSUNG DES NUTRI-SCORE BETROFFEN?	19
WELCHE FETTE SIND VON DER ANPASSUNG DES NUTRI-SCORE BETROFFEN?	19
WELCHE PRODUKTE SIND IN DIE KATEGORIE GETRÄNKE EINGEORDNET?	20
SONDERFÄLLE IN DER AKTUALISIERTEN FASSUNG DES NUTRI-SCORE (2023)	20
WELCHE ERZEUGNISSE SIND IN DIE KATEGORIE ROTES FLEISCH EINGEORDNET?	20
WELCHE ERZEUGNISSE SIND IN DIE KATEGORIE DER PFLANZLICHEN UND TIERISCHEN FETTE,	

SCHALENFRÜCHTE UND SAMEN EINGEORDNET?.....	23
BERECHNUNG DER PUNKTZAHL UND ZUWEISUNG DES LOGOS	24
BERECHNUNGSWEISE FÜR DEN URSPRÜNGLICHEN ALGORITHMUS (NUTRI-SCORE 2017)	24
BERECHNUNG DER NÄHRWERTPUNKTZAHL EINES PRODUKTS.....	25
ZUWEISUNG DES LOGOS.....	30
BERECHNUNGSWEISE FÜR DIE AKTUALISIERTE FASSUNG DES NUTRI-SCORE (IM JAHR 2023 AKTUALISIERTER NUTRI-SCORE)	31
BERECHNUNG DER NÄHRWERTPUNKTZAHL EINES LEBENSMITTELS	31
ZUWEISUNG DES LOGOS.....	36
ERLÄUTERUNGEN ZUR AKTUALISIERUNG DES NUTRI-SCORE	38
ÄNDERUNGEN BEIM HAUPTALGORITHMUS FÜR FESTE LEBENSMITTEL.....	38
ÄNDERUNGEN BEIM ALGORITHMUS FÜR GETRÄNKE	39
RECHTLICHE FRAGEN	41
REGISTRIERUNGSVERFAHREN	41
WER DARF DAS NURI-SCORE-LOGO AUF SEINEN MARKEN UND PRODUKTEN ANBRINGEN?.....	41
WIR WIRD DAS BENUTZUNGSRECHT FÜR DEN NUTRI-SCORE EINGERÄUMT? (REGISTRIERUNGSVERFAHREN)	41
WIE SIND DIE FÜR DIE BENUTZUNG DES NUTRI-SCORE ERFORDERLICHEN DOKUMENTE ERHÄLTlich?41	
BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT EINER TESTPHASE VOR DEM EINGEHEN EINER VERPFLICHTUNG?.....	42
KANN EIN BEVOLLMÄCHTIGTER DAS REGISTRIERUNGSVERFAHREN FÜR DEN NUTRI-SCORE VORNEHMEN?.....	42
WELCHE SPEZIFISCHEN REGELN GELTEN FÜR DEN EINSATZ DES NUTRI-SCORE IN ÜBERSEE?.....	42
GILT DER NUTRI-SCORE AUCH AUSSERHALB DER STAATEN, DIE SICH AM NUTRI-SCORE-SYSTEM BETEILIGEN?	43
VERPFLICHTUNGSUMFANG	43
MUSS EIN UNTERNEHMER DEN NUTRI-SCORE AUF ALLEN SEINEN MARKEN UND AUF ALLEN PRODUKTEN EINER MARKE ANZEIGEN?	43
WIE WEIT REICHEN DIE VERPFLICHTUNGEN BEZÜGLICH EINER MARKE BEI GEWÜNSCHTEM EINSATZ DES NUTRI-SCORE?	43
BEZIEHEN SICH DIE VERPFLICHTUNGEN AUCH AUF CO-BRAND-PRODUKTE?	44
WELCHE BENUTZUNGSVORSCHRIFTEN FÜR DEN NUTRI-SCORE GELTEN BEI JOINT VENTURES?	45
MUSS DER NUTRI-SCORE AUCH AUF PRODUKTEN FÜR DIE AUSSER-HAUS-VERPFLEGEUNG ANGEZEIGT WERDEN?	45
HABEN UNTERNEHMER DIE MÖGLICHKEIT, SICH AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN EINSATZ DES NUTRI- SCORE AUF IHREN DIGITALEN TRÄGERN ZU REGISTRIEREN?	45
GRAFIKCHARTA	46
WIE IST ZU ERFAHREN, WO UND WIE DAS NUTRI-SCORE-LOGO AUF LEBENSMITTEL- VERPACKUNGEN ANZUBRINGEN IST?.....	46
AN WELCHEN STELLEN IST DAS LOGO VORZUGSWEISE ZU PLATZIEREN?	46
WIE WIRD DER NUTRI-SCORE BEI PRODUKTSETS EINGESETZT?	46
GIBT ES EINE GRAFIKCHARTA MIT ANZEIGEREGELN FÜR DAS LOGO AUF WEBSEITEN DES ONLINEHANDELS?	47
EINSATZ ZU WERBEZWECKEN	47
DARF DAS LOGO ZU WERBEZWECKEN BENUTZT WERDEN?.....	47
WELCHE ANZEIGEREGELN GELTEN FÜR DEN EINSATZ DES NUTRI-SCORE ZU WERBEZWECKEN?.....	47
SCHUTZ UND BENUTZUNG DER MARKE NUTRI-SCORE	47
DARF DIE MARKE NUTRI-SCORE OHNE DIE ZUSTIMMUNG VON SANTÉ PUBLIQUE FRANCE REPRODUZIERT WERDEN?	47
DARF DER BEGRIFF „NUTRIScore“ IN EINEM DOMÄNENNAMEN ODER EINER URL EINGETRAGEN	

ODER GENUTZT WERDEN?.....	47
WARUM BEINHALTEN DIE BENUTZUNGSBEDINGUNGEN FÜR DEN NUTRI-SCORE SANKTIONEN?	48
WIE WIRD DIE BENUTZUNG DES NUTRI-SCORE BEENDET?	48
WIE SIND NUTRI-SCORE-LOGOS ZUR VERWENDUNG IN PÄDAGOGISCHEN, WISSENSCHAFTLICHEN ODER JOURNALISTISCHEN PRÄSENTATIONEN ERHÄLTlich?	49
ANHANG 1: DEFINITION VON OBST, GEMÜSE, HÜLSENFRÜCHTEN im ursprünglichen und im aktualisierten Algorithmus sowie von SCHALENFRÜCHTEN, RAPS-, WALNUSS- UND OLIVENÖLEN im ursprünglichen Algorithmus.....	50
Anhang 2: Beim aktualisierten Algorithmus in die Komponente „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte“ einbezogene Lebensmittel und beim ursprünglichen Algorithmus (Nutri-Score 2017) in der Komponente anrechenbare Schalenfrüchte, Raps-, Walnuss- und Olivenöle	57
ANHANG 3: Liste der in die Berechnung des Nutri-Score einbezogenen nährwertlosen Süßungsmittel.....	68

WAS IST DER NUTRI-SCORE?

Der Nutri-Score ist ein Logo, das auf der Vorderseite von Verpackungen angebracht wird und in einfacher Form ergänzend zur verpflichtenden Nährwertdeklaration (nach EU-Recht) über die ernährungsphysiologische Qualität von Produkten informiert.

Er basiert auf einer fünfstufigen Farbskala von Dunkelgrün bis Dunkelorange.

Den Farben sind Buchstaben von A bis E zugeordnet, um die Zugänglichkeit und Verständlichkeit für die Verbraucher zu erleichtern.



Es muss zwischen der **Nährwertpunktzahl** und dem **Nutri-Score** unterschieden werden:

- Die **Nährwertpunktzahl** ermöglicht es, auf der Grundlage der Zusammensetzung des Lebensmittels aus verschiedenen für die Gesundheit wichtigen Nährstoffen und Zutaten zu einer Einschätzung der Nährwertqualität des Lebensmittels zu gelangen, die von einem hohen Nährwert bei den niedrigsten Punktzahlen bis zu einem geringen Nährwert bei den höchsten Punktzahlen reicht.
- Beim **Nutri-Score** handelt es sich um eine grafische Skala, auf der die Nährwertpunktzahl in fünf Klassen unterteilt wird (dargestellt in je einer Farbe verbunden mit einem Buchstaben), mit deren Hilfe die Verbraucher die Nährwertqualität besser sehen, ablesen und verstehen können. Es geht nicht darum, zwischen „guten“ oder „schlechten“ Lebensmitteln zu unterscheiden, sondern anhand der fünf Klassen zwischen Lebensmitteln zu unterscheiden, die aus ernährungsphysiologischer Sicht vorteilhafter für die Gesundheit sind und solchen, die weniger zufriedenstellend sind. Der Nutri-Score hilft den Verbrauchern, bei der Wahl der Lebensmittel gesundheitliche Aspekte einzubeziehen.
Der Nutri-Score bietet außerdem für die Lebensmittelhersteller einen Anlass über mögliche Rezepturänderungen nachzudenken, um ihr Produkt in eine bessere Nutri-Score-Klasse einordnen zu können.

WEITERENTWICKLUNG DES NUTRI-SCORE

WARUM WIRD DER NUTRI-SCORE WEITERENTWICKELT?

Die Aktualisierung des Nutri-Score erfolgte durch ein internationales wissenschaftliches Gremium mit dem Ziel, die jüngsten wissenschaftlichen Erkenntnisse zu berücksichtigen und die Ernährungsempfehlungen der europäischen Staaten bestmöglich abzubilden.

Nach der Einführung des Nutri-Score in mehreren europäischen Staaten (in Frankreich, Belgien, Spanien, Deutschland, den Niederlanden, Luxemburg und der Schweiz) wurde im Februar 2021 das Konzept einer transnationalen Governance umgesetzt.

Der Lenkungsausschuss, dem die zuständigen Behörden der sieben Staaten angehören, die das Nutri-Score-System eingeführt haben, beauftragte ein wissenschaftliches Gremium aus unabhängigen Wissenschaftlern aus ebendiesen Staaten mit der Aktualisierung des Berechnungsalgorithmus unter einigen Vorgaben: transversale Berechnungsmethode, Berechnung der Punktzahl für 100 g oder 100 ml des Lebensmittels, Beibehaltung der Hauptelemente des bereits validierten derzeitigen Algorithmus usw.

Den Experten war es wichtig, einen einfachen, transparenten und auf den Daten der Nährwertdeklaration auf der Rückseite der Verpackung des Lebensmittels beruhenden Algorithmus beizubehalten, um den verschiedenen Akteuren (Unternehmer, Verbraucher, Aufsichtsbehörden) ein nutzerfreundliches und effizientes Instrument zur Verfügung zu stellen.

Im Jahr 2021 hatte das wissenschaftliche Gremium die Schwerpunkte für die Weiterentwicklung des Algorithmus identifiziert und priorisiert, um auf der Grundlage solider wissenschaftlicher Daten (Bericht online verfügbar) den Algorithmus zu überarbeiten.

Der Aktualisierung des Algorithmus liegen folgende Ziele und Ergebnisse zu Grunde:

- bessere Bewertung für fettreichen Fisch
- bessere Unterscheidung zwischen ballaststoffreichen Getreideprodukten aus Vollkorn und

- raffinierten Produkten in Anlehnung an die Ernährungsempfehlungen
- bessere Unterscheidung bei pflanzlichen Ölen
- bessere Unterscheidung von Lebensmitteln entsprechend ihrem Zuckergehalt, insbesondere bei sehr zuckerhaltigen Produkten, gesüßten Milchprodukten sowie Frühstückszerealien
- bessere Unterscheidung von Lebensmitteln entsprechend ihrem Salzgehalt
- bessere Unterscheidung zwischen rotem Fleisch – dessen Verzehr gemäß den Ernährungsempfehlungen eingeschränkt werden sollte – und Geflügel
- bessere Unterscheidung von Getränken entsprechend ihrem Zuckergehalt, insbesondere bei zuckerarmen Getränken
- bessere Unterscheidung von Milch (vollentrahmte/teilentrahme Milch und Vollmilch) je nach ihrem Gehalt an gesättigten Fettsäuren und ihrer Energiezufuhr sowie bessere Unterscheidung von Milchlischgetränken und Getränken auf Basis von fermentierter Milch je nach Zuckergehalt
- Anpassung der Klassifizierung von Getränken mit Süßungsmitteln an die aktuellen Empfehlungen mit dem Ziel, deren Konsum nicht zu fördern.

UMSETZUNGSZEITPLAN

Die Staaten haben sich auf eine koordinierte Umsetzung des neuen Algorithmus geeinigt, sobald die Regulierungsverfahren in allen Staaten bis zum **31. Dezember 2023** abgeschlossen sein werden, um für Kohärenz zwischen den Hoheitsgebieten zu sorgen. Für Produkte, die nach dem 31. Dezember 2023 in Verkehr gebracht werden, muss der Nutri-Score grundsätzlich auf dem aktualisierten Algorithmus basieren.

Sollten bis 31. Dezember 2023 die Regulierungsverfahren nicht in allen Staaten, die sich offiziell am Nutri-Score-System beteiligen (COEN-Länder), abgeschlossen sein, sind die Benutzungsbedingungen für den Nutri-Score, die in den jeweiligen Herkunftsländern gelten, auch in den anderen Staaten gültig, um das Prinzip des freien Marktes und das Prinzip der gegenseitigen Anerkennung zu gewährleisten.

WELCHER NUTRI-SCORE IST ZU VERWENDEN?

Begriffsbestimmungen:

- Der Begriff **Inverkehrbringen eines Produkts** hat die Bedeutung, die ihm in der europäischen Verordnung gegeben wird, nämlich Erstverkauf des Produkts des Unternehmers durch den Hersteller an den Vertreiber.
- Der Begriff **Vermarktung eines Produkts** bezeichnet die Vorgänge, durch die das Produkt entlang der Vertriebskette bereitgestellt wird, um an den Endverbraucher für den vorgesehenen Verwendungszweck verkauft zu werden. Die Vermarktung eines Produkts umfasst jeden Vorgang nach dem Inverkehrbringen des Produkts.

- **Zeitpunkt des Inkrafttretens des aktualisierten Algorithmus**

In Deutschland, Belgien, der Schweiz und den Niederlanden **und in allen anderen Ländern ohne offizielle Beteiligung am Nutri-Score-System** tritt der aktualisierte Algorithmus am **1. Januar 2024** in Kraft.

In Luxemburg tritt der aktualisierte Algorithmus am 5. März 2024 in Kraft.

In Frankreich tritt der aktualisierte Algorithmus am 16. März 2025 in Kraft.

- **Anzuwendender Algorithmus**

Der **ursprüngliche Algorithmus** wird für alle Produkte herangezogen, die **vor Inkrafttreten** des aktualisierten Algorithmus in Verkehr gebracht wurden.

Der **aktualisierte Algorithmus** wird auf alle Produkte angewandt, die **nach Inkrafttreten** des aktualisierten Algorithmus in Verkehr gebracht werden.

- **Übergangszeitraum für Produkte**

Für bestimmte Produkte wird den Unternehmen zur Anwendung des aktualisierten Algorithmus ein Übergangszeitraum von **24 Monaten** eingeräumt. Die Inanspruchnahme des Übergangszeitraums ist für folgende Produkte möglich:

- **Produkt, das bereits vor Inkrafttreten des aktualisierten Algorithmus mit einem gemäß dem ursprünglichen Algorithmus bestimmten Logo gekennzeichnet und in Verkehr gebracht wurde,**
- **Produktreihe, die bereits vor Inkrafttreten des aktualisierten Algorithmus mit einem gemäß dem ursprünglichen Algorithmus bestimmten Logo in Verkehr gebracht wurde.**

In diesen Fällen dürfen die Produkte/Produktreihen **bis zum Abverkauf der Bestände vermarktet werden.**

Sonderfälle:

Folgende Fälle werden nicht als neue Produkte eingestuft und **der Übergangszeitraum kann für sie geltend gemacht werden:**

1. bereits mit dem Logo in Verkehr gebrachtes Produkt, dessen Gewicht oder Verpackungsgröße geändert wird - Änderung einer bestehenden Artikelnummer;
2. bereits mit dem Logo in Verkehr gebrachtes Produkt, für das eine **neue Artikelnummer mit anderem Gewicht** in Verkehr gebracht wird;
3. bereits mit dem Logo in Verkehr gebrachtes Produkt, **dessen Rezeptur verändert wurde - dieselbe Artikelnummer.**

Nach Ablauf des Übergangszeitraums ist es untersagt, ein Produkt mit Berechnung nach dem ursprünglichen Algorithmus in Verkehr zu bringen.

In Frankreich findet der Übergangszeitraum auch für neue Produkte Anwendung, die **nach Inkrafttreten** des aktualisierten Algorithmus in Verkehr gebracht werden.

Im Falle von Produkten mit mehrsprachig gestalteter Verpackung (also ein Produkt, das in mehreren Hoheitsgebieten mit derselben Verpackung vermarktet werden soll) gilt Folgendes:

- 1) Wenn das Produkt zunächst in einem bestimmten Hoheitsgebiet in Verkehr gebracht wird und später in weiteren Hoheitsgebieten vermarktet wird, ist der anzuwendende Algorithmus gemäß den im Land der ersten Markteinführung geltenden Vorschriften zu bestimmen.
- 2) Bei gleichzeitigem Inverkehrbringen in mehreren Hoheitsgebieten:
 - a) Läuft in Frankreich und in den anderen Hoheitsgebieten der Übergangszeitraum, können der ursprüngliche Algorithmus oder der aktualisierte Algorithmus angewandt werden.
 - b) Dauert der Übergangszeitraum in Frankreich noch an, hat aber in allen anderen Hoheitsgebieten mit einem Übergangszeitraum bis zum 31. Dezember 2025 bereits geendet, muss der aktualisierte Algorithmus angewandt werden.

Während des Übergangszeitraums muss der Unternehmer kontrollieren, welcher Algorithmus – der ursprüngliche Algorithmus oder der aktualisierte Algorithmus – zur Bestimmung des Logos seiner Produkte auf dem Markt herangezogen wird.

LOGO DES ÜBERGANGSZEITRAUMS

Während des Übergangszeitraums **kann das Logo zusätzlich ein Schriftfeld mit dem Hinweis „Neue Berechnung“** in der jeweiligen Landessprache tragen. Dieses Logo wird „Logo des **Übergangszeitraums**“ (LÜZ) genannt.

Die Verwendung des LÜZ anstelle des Nutri-Score-Logos (ohne Ergänzung) ist **fakultativ** und **nur für**

Produkte erlaubt, deren Nährwertpunktzahl nach dem aktualisierten Algorithmus bestimmt wird. Der Unternehmer kann die Produkte auswählen, für die er das Logo des Übergangszeitraums einsetzen möchte, ohne es auf allen Produkten der registrierten Marke oder für eine Produktreihe (zum Beispiel alle Joghurtherzeugnisse oder Frühstückszerealien) verwenden zu müssen.

Das LÜZ darf auch dann eingesetzt werden, wenn sich die Punktzahl bei der Berechnung nach dem aktualisierten Algorithmus gegenüber der Berechnung nach dem ursprünglichen Algorithmus nicht ändert.

Das LÜZ kann für Produkte verwendet werden, die nach Inkrafttreten des aktualisierten Algorithmus in Verkehr gebracht werden. Es darf zu Informationszwecken in der Werbung, in Online-Medien und im elektronischen Handel (Homepage, Onlineshop etc.) benutzt werden. Auch wenn das Logo des Übergangszeitraums nicht auf der Verpackung des betreffenden Produkts angezeigt wird, darf der Unternehmer es in der Werbung, in Online-Medien und im elektronischen Handel verwenden. Die betreffenden Produkte müssen jedoch auf jeden Fall ein Nutri-Score-Logo auf ihrer Verpackung tragen. Die Vorschriften für die Benutzung des Nutri-Score in der Werbung, in Online-Medien und im elektronischen Handel sind in der online verfügbaren Grafikcharta ausführlich erläutert.

Das LÜZ **darf nur während des Übergangszeitraums verwendet werden.** Folglich muss der Unternehmer nach Ablauf dieses Zeitraums das Anbringen des LÜZ auf den Produktverpackungen einstellen. Der Unternehmer ist befugt, weiterhin Produkte herzustellen, bis alle vorhandenen Verpackungsbestände des Produkts, die das Logo des Übergangszeitraums tragen, aufgebraucht sind, längstens aber sechs Monate nach Ende des Übergangszeitraums. Zum Abverkauf der Produktbestände darf der Unternehmer solange Produkte mit dem LÜZ auf den Markt bringen, bis die Bestände an Produkten, auf denen das LÜZ angezeigt ist, verkauft sind.

Das Logo des Übergangszeitraums steht **in mehreren Sprachen** zur Verfügung. Für mehrsprachig gestaltete Verpackungen kann eine Übersetzung des Hinweises „Neue Berechnung“ erforderlich sein. In diesem Fall (ausgenommen in den Niederlanden) verweist ein Sternchen auf die Übersetzung. Der Unternehmer entscheidet selbst, an welcher Stelle auf der Verpackung er die Übersetzung anzeigen möchte.

WAHL DER SPRACHE

- Produkte für den französischen Markt

Das Logo mit dem französischsprachigen Hinweis „Nouveau calcul“ ist zu bevorzugen.

Wird für den Hinweis eine andere Sprachfassung gewählt, ist ein Verweis auf die französische Übersetzung „Nouveau calcul“ erforderlich.

- Produkte für den belgischen Markt

Das Logo mit dem englischsprachigen Hinweis „New calculation“ ist zu bevorzugen mit einem Verweis auf die französische Übersetzung „Nouveau calcul“ und die flämische Übersetzung „Nieuwe berekening“.

Wird für den Hinweis eine andere Sprachfassung gewählt, ist ein Verweis auf die französische Übersetzung „Nouveau calcul“ und auf die flämische Übersetzung „Nieuwe berekening“ erforderlich.

- Produkte für den deutschen Markt

Für den Hinweis „Neue Berechnung“ gibt es keine zu bevorzugende Sprache.

Wird eine andere als die deutsche Sprache gewählt, ist ein Verweis auf die deutsche Übersetzung erforderlich.

- Produkte für den Schweizer Markt

Das Logo mit dem Hinweis „Nouveau calcul“ in französischer Sprache oder „Neue Berechnung“ in deutscher Sprache ist zu bevorzugen. Bei der Wahl einer anderen Sprache ist keine Übersetzung erforderlich.

- Produkte für den luxemburgischen Markt

Das Logo mit dem Hinweis „Nouveau calcul“ in französischer Sprache oder „Neue Berechnung“ in deutscher Sprache oder „Nei Berechnung“ in luxemburgischer Sprache ist zu bevorzugen.

Bei der Wahl einer anderen Sprache ist keine Übersetzung erforderlich.

- Produkte für den niederländischen Markt

Das Logo des Übergangszeitraums findet in den Niederlanden keine Anwendung, da es für dieses Hoheitsgebiet keinen Übergangszeitraum gibt.

Im Falle des Exports von Produkten in dieses Hoheitsgebiet verlangen die Niederlande, dass der Hinweis im Schriftfeld in niederländischer Sprache verfasst ist.

ALLGEMEINE ASPEKTE DER BERECHNUNG DES NUTRI-SCORE

ANWENDUNGSBEREICH DES NUTRI-SCORE

WELCHE NAHRUNGSMITTEL FALLEN UNTER DEN ANWENDUNGSBEREICH DES NUTRI-SCORE?

Unter den Anwendungsbereich des Nutri-Score fallen Lebensmittel mit einer verpflichtenden Nährwertdeklaration gemäß der EU-Verordnung Nr. 1169/2011, kurz „LMIV“ (Lebensmittel-Informationsverordnung). Mit Ausnahme von sehr spezifischen Fällen, die in diesem Frage-Antwort-Katalog aufgeführt sind, müssen die Angaben in der verpflichtenden Nährwertdeklaration für die Berechnung der Punktzahl des Nutri-Score herangezogen werden.

WELCHE NAHRUNGSMITTEL FALLEN NICHT UNTER DEN ANWENDUNGSBEREICH DES NUTRI-SCORE?

Von der verpflichtenden Nährwertdeklaration ausgenommene Lebensmittel sind in Anhang V der Verordnung Nr. 1169/2011 aufgelistet, nämlich:

1. unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatenkategorie bestehen (zum Beispiel frisches Obst oder Gemüse, rohe Fleischteile, Honig etc.);
2. verarbeitete Erzeugnisse, die lediglich einer Reifungsbehandlung unterzogen wurden und die nur aus einer Zutat oder Zutatenkategorie bestehen (Anm.: im Wesentlichen Fleisch);
3. für den menschlichen Gebrauch bestimmtes Wasser, auch solches, dem lediglich Kohlendioxid und/oder Aromen zugesetzt wurden;
4. Kräuter, Gewürze oder Mischungen daraus;
5. Salz und Salzsubstitute;
6. Tafelsüßen;
7. Erzeugnisse im Sinne der Richtlinie 1999/4/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Februar 1999 über Kaffee- und Zichorien-Extrakte, ganze oder gemahlene Kaffeebohnen und ganze oder gemahlene entkoffeinierte Kaffeebohnen;
8. Kräuter- oder Früchtetees, Tee, entkoffeiniertes Tee, Instant- oder löslicher Tee oder Teeextrakt, entkoffeiniertes Instant- oder löslicher Tee oder Teeextrakt ohne Zusatz weiterer Zutaten als Aromen, die den Nährwert des Tees nicht verändern;
9. Gärungssessig und Essigsatz, auch solche, denen lediglich Aromen zugesetzt wurden;
10. Aromen;
11. Lebensmittelzusatzstoffe;
12. Verarbeitungshilfsstoffe;
13. Lebensmittelenzyme;
14. Gelatine;
15. Gelierhilfen für Konfitüre;
16. Hefe;
17. Kaugummi;
18. Lebensmittel in Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Oberfläche weniger als 25 cm² beträgt;
19. Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die durch den Hersteller direkt in kleinen Mengen an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Produkte unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.

In diesem Zusammenhang ist zu beachten, dass die Ausnahmekriterien kumulativ zu verstehen sind, d.h., der Begriff „kleine Mengen“ muss unter Betrachtung aller Kriterien beurteilt werden.

- Für die lokalen Einzelhandelsgeschäfte, die die Produkte unmittelbar an den Endverbraucher abgeben, gilt:

Die „Einzelhandelsgeschäfte“ umfassen Geschäfte mit mittleren und großen Verkaufsflächen und Hypermärkte sowie die kleinen Lebensmittelläden.

- Bedeutung des Begriffs „lokal“:

Ein Umkreis von rund 100 km auf Ebene der Departements bzw. Regionen erscheint akzeptabel. Dieser Radius kann für Hersteller erweitert werden, die in schwach besiedelten Gebieten ansässig sind und

Vermarktungsketten zu Verbrauchern und Einzelhändlern (Feinkostläden, Milch- und Käsespezialitätengeschäfte) in den nächstgelegenen urbanen Zentren aufbauen (beispielsweise die Pariser Region für Gebiete in Burgund und im Zentrum).

Diese Analyse findet auf grenzüberschreitende Handelsgeschäfte Anwendung, wenn sie den Empfehlungen des betreffenden Mitgliedstaats entsprechen.

- Zum Kriterium „direkt [...] durch den Hersteller an den Endverbraucher [...] abgegeben“:

Einer direkten Abgabe durch den Hersteller an den Endverbraucher gleichzustellen sind Verkäufe, die ein Erzeuger auf dem Hof, auf Märkten, über kurze Handelswege, über die Organisationsform der solidarischen Landwirtschaft, in Fabrikläden tätigt sowie die Verkäufe eines handwerklichen Betriebs (Metzger, Feinkost, Fischhändler, Bäcker, etc.), auch wenn die Geschäfte über das Internet abgewickelt werden, sofern sie nicht die alleinige Einnahmequelle des Wirtschaftsteilnehmers darstellen.

Auch Produkte, die auf Messen zur Förderung regionaler Produkte ausgestellt werden, können darunterfallen.

Sind die oben beschriebenen Kriterien bestätigt, erfüllt der von dieser Maßnahme betroffene Hersteller in den allermeisten Fällen de facto das Kriterium „kleine Mengen“ im Sinne des Gesetzes.

Schließlich können in Ergänzung der oben aufgeführten Kriterien diejenigen Mengen an Lebensmitteln unter die Definition für „kleine Mengen“ fallen, die von Wirtschaftsakteuren hergestellt werden, die der nationalen Definition eines Mikrounternehmens entsprechen, wie in Artikel 3 des Dekrets Nr. 2008-1354 [des französischen Staates] vom 18. Dezember 2008 über Kriterien zur Bestimmung der Zugehörigkeitskategorie eines Unternehmens zum Zwecke statistischer und wirtschaftlicher Analysen festgelegt; d.h. ein Unternehmen, das zum einen weniger als 10 Personen beschäftigt und zum anderen einen Jahresumsatz oder eine Bilanzsumme von maximal 2 Millionen Euro aufweist.

FÜR WELCHE PRODUKTE DARF DAS NUTRI-SCORE-LOGO NICHT ANGEZEIGT WERDEN?

Da der Nutri-Score für bestimmte Produkte nicht ausgelegt ist, darf er für folgende Lebensmittel nicht eingesetzt werden:

- Produkte, die als **Sportlernahrung** bekannt sind. Der dem Nutri-Score-System zu Grunde liegende Algorithmus wurde für die Bedürfnisse der Gesamtbevölkerung entwickelt, wohingegen die Sportlernahrung auf die speziellen Bedürfnisse einer Untergruppe der Bevölkerung abzielt. Wichtige Kriterien für die Unterscheidung von spezifischen Nahrungsmitteln für Sportler sind unter anderem die Nährstoffzusammensetzung sowie die Aufmachung, Gestaltung und Bewerbung des betreffenden Produkts;
- **Lebensmittel für eine besondere Ernährung gemäß der EU-Verordnung Nr. 609/2013¹:**
 - o Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung
 - o Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
 - o Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke
 - o Ersatzprodukte der Tagesrationen und Mahlzeiten für gewichtskontrollierende Ernährung

Mahlzeitenersatz-Produkte, die nicht zur gewichtskontrollierenden Ernährung bestimmt sind.

Auch auf **Nahrungsergänzungsmittel** ist der Nutri-Score nicht anwendbar.

¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R0609>

BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT, DAS NUTRI-SCORE-LOGO AUF PRODUKTEN ANZUZEIGEN, DIE VON DER VERPFLICHTENDEN NÄHRWERTDEKLARATION AUSGENOMMEN SIND?

Im Falle von **Produkten, die nicht der verpflichtenden Nährwertdeklaration unterliegen** (d.h. in Anhang V der LMIV 1169/2011 aufgeführte Produkte), **die aber eine Nährwertdeklaration aufweisen, steht es dem Hersteller frei**, den Nutri-Score auf seinen Produkten anzubringen oder nicht, sofern diese nicht zu den Ausnahmen gehören, die in der Antwort auf die voranstehende Frage („Für welche Produkte darf das Nutri-Score-Logo nicht angezeigt werden?“) aufgeführt sind. Seine Entscheidung gilt dann aber für alle Produkte einer Kategorie, nicht für jedes Produkt einzeln.

So besteht insbesondere für vor Ort im Laden verpackte Produkte die Möglichkeit, den Nutri-Score aufzudrucken / zu verwenden, wenn auf dem Produkt eine Nährwertdeklaration vorhanden ist.

SIND ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE BETROFFEN?

Alkohohaltige Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 % fallen **nicht in den Anwendungsbereich** des Nutri-Score.

Entalkoholisierte Getränke (z.B. alkoholfreies Bier, Getränke vom Typ alkoholfreier Mojito etc.) hingegen müssen wie alkoholfreie Getränke, beispielsweise Erfrischungsgetränke oder Fruchtsäfte, eine verpflichtende Nährwertdeklaration aufweisen. Wenn sich also ein Hersteller verpflichtet, den Nutri-Score auf eines seiner Produkte anzubringen, muss er das auch auf seinen entalkoholisierten Getränken tun.

KANN DER NUTRI-SCORE FÜR REZEPTE EINGESETZT WERDEN?

Die Antwort auf diese Frage ist als vorläufig zu betrachten und kann sich je nach Ergebnissen aus den Projekten im Rahmen der nationalen Ernährungsprogramme (in Frankreich „Programme national nutrition santé“ PNNS) ändern.

Bei Rezepten, beispielsweise in Zeitschriften, Anwendungen oder Werbematerial, basiert die Berechnung auf den Mengen und Nährwerten der verschiedenen Zutaten, aus denen sich das verzehrfertige Gericht zusammensetzt, d.h. nach der Zubereitung der zu garenden Zutaten. Wenn die Nährwerte der Zutaten nicht verfügbar sind, da sie nicht unter die LMIV fallen (zum Beispiel Roherzeugnisse), sind die nationalen Tabellen für die Nährwertzusammensetzung von Nahrungsmitteln heranzuziehen. In Frankreich sind die CIQUAL-Tabellen maßgebend. Die Nährwerte der Zutaten können dann auf der Grundlage der in den Tabellen aufgeführten Werte unter Anwendung des Proportionalitätsprinzips bestimmt werden.

Für die Nährwerte des Rezepts müssen die Zutaten in gegartem Zustand bewertet werden, d.h. unter Berücksichtigung des verzehrbaren Anteils der Zutat und des Garertragsfaktors. Nach Berechnung der Nährwerte für das verzehrfertige Rezept können der allgemeine Algorithmus für Lebensmittel und der online verfügbare Kalkulator eingesetzt werden.

Die Zutaten, die bei der Umsetzung des Rezepts Verwendung finden, sind zusammen mit ihren jeweiligen Mengen eindeutig aufzulisten. Die Nährwerte des Rezepts sind in einer Tabelle aufzuführen.

Vorverpackte Lebensmittel fallen nicht unter diese Berechnungsmethode.

DARF IM RAHMEN DER GESCHÄFTSBEZIEHUNGEN ZWISCHEN EINEM KUNDEN-UNTERNEHMEN UND SEINEM LIEFERANTEN FÜR SOG. „ZUTATEN“, DIE TEIL EINES REZEPTS SIND, DER NUTRI-SCORE AUCH OHNE TEILNAHME AM NUTRI-SCORE-SYSTEM EINGESETZT WERDEN?

Im Rahmen der Geschäftsbeziehungen zwischen zwei Unternehmen darf im technischen Datenblatt der „Zutat“, das für den Hersteller und nicht für den Endverbraucher bestimmt ist, der Nutri-Score angeführt werden, ohne dass der Hersteller für seine Marke eine Verpflichtung zur Anwendung des Nutri-Score-Systems eingehen und sich dementsprechend bei den örtlichen Behörden registrieren lassen muss.

ALLGEMEINE BERECHNUNGSREGELN

WIR WIRD DIE NÄHRWERTPUNKTZAHL BERECHNET?

Die Berechnung der Nährwertpunktzahl erfolgt anhand der Angaben aus der Nährwertdeklaration je 100 g oder 100 ml des Produkts in der Form, in der es verkauft wird (abgesehen von Ausnahmen) und der Zutatenliste. Die Punkte werden je nach Gehalt an folgenden Elementen vergeben:

- „ungünstige“ Elemente, deren übermäßige Aufnahme als gesundheitsschädlich gilt, nämlich Energie in kJ, Zucker, Salz und gesättigte Fettsäuren (sowie nährwertlose Süßstoffe beim angepassten Algorithmus für Getränke);
- „günstige Elemente“, nämlich Eiweiß, Ballaststoffe, Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte (Raps-, Walnuss- und Olivenöle bei der Berechnungsmethode von 2017).

Die Berechnung der Punkte ist im Abschnitt „Berechnungsweise für die aktualisierte Fassung des Nutri-Score (im Jahr 2023 aktualisierter Nutri-Score)“ detailliert dargestellt.

Die endgültige Nährwertpunktzahl eines Lebensmittels ergibt sich aus der Subtraktion der Summe der günstigen Punkte von der Summe der ungünstigen Punkte. Außerdem kann in Abhängigkeit von der Anzahl der ungünstigen Punkte die Anzahl der zu berücksichtigenden günstigen Punkte variieren, je nachdem, ob die Punkte für Eiweiß einberechnet werden oder nicht (siehe Berechnungsregeln). Die Berechnungsweise für den Nutri-Score ist im Abschnitt „Berechnungsweise für die aktualisierte Fassung des Nutri-Score (im Jahr 2023 aktualisierter Nutri-Score)“ detailliert dargestellt.

SIND DIE ERGEBNISSE FÜR DIE BERECHNUNG DER ENDGÜLTIGEN PUNKTZAHL ZU RUNDEN?

Die Punkte für einen bestimmten Nährstoff werden auf der Grundlage der in der verpflichtenden Nährwertdeklaration aufgeführten Werte vergeben. Zwecks Bestimmung der Anzahl der erforderlichen Dezimalstellen empfehlen wir die Beachtung des Leitfadens der Europäischen Kommission zur Festlegung von Schwellenwerten für die auf den Verpackungen anzugebenden Nährwerte². Für optionale Nährstoffe gemäß Artikel 30 (2) der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung, kurz LMIV), wie z.B. Ballaststoffe, dient ebenfalls das o. g. Dokument als Referenz. Im Zuge der Aktualisierung des Nutri-Score im Jahr 2023 wurde die Berechnung der Punktzahl an die Dezimalregeln gemäß der LMIV angepasst. Deshalb sind für die Berechnung des aktualisierten Algorithmus keine spezifischen Rundungsvorschriften erforderlich.

² Leitfaden für die Behörden, die für die Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften in Bezug auf die Festlegung von Schwellenwerten für die auf den Verpackungen anzugebenden Nährwerte zuständig sind

WIRD BEI FLÜSSIGEN LEBENSMITTELN DIE PUNKTZAHL JE 100 G ODER JE 100 ML BERECHNET?

Für flüssige Lebensmittel wie Suppen oder Öle wird derjenige Wert herangezogen, der als Einheit in der Nährwertkennzeichnung steht und keine Dichte verwendet, die nicht auf der Verpackung angegeben ist (Prinzip der Transparenz für die Verbraucher). Sind zwei Werte sowohl für 100 g als auch für 100 ml aufgeführt, sollte der Wert für 100 g gewählt werden.

GRUNDLAGE FÜR DIE NÄHRWERTE: NÄHRWERTDEKLARATION, ZUTATENLISTE

Im Sinne eines transparenten und reproduzierbaren Systems sind der Algorithmus zur Berechnung der Nährwertpunktzahl sowie die Methode zur Berechnung der Grenzwerte für die Nutri-Score-Klassifizierung öffentlich und für alle zugänglich.

Die Berechnung der Nährwertpunktzahl basiert auf den Nährwertangaben je 100 g / 100 ml des Produkts, die Teil der verpflichtenden Nährwertdeklaration sind oder die diese gemäß Artikel 30 der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 ergänzen können:

- Energie (kJ)
- Fett (g)
- gesättigte Fettsäuren (g)
- Zucker (g)
- Eiweiß (g)
- Natrium (mg)
- Ballaststoffe (g)

Aufgrund ihres Vitamingehalts spielen Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte eine wichtige Rolle für die öffentliche Gesundheit und ermöglichen es, die verbreiteten Informationen mit den Ernährungsempfehlungen in Einklang zu bringen. Sie werden auch bei der Nährwertpunktzahl berücksichtigt. Da ein Mindestgehalt von 40 % für diese Komponente (Details zu den angerechneten Zutaten siehe unten) erforderlich ist, um 1 Punkt bei der Berechnung der Nährwertpunktzahl zu erreichen, kann eine Schätzung des Gehalts auf der Grundlage der Zutatenliste des Produkts vorgenommen werden, sofern für das Produkt die anzurechnenden Zutaten in der gesetzlichen Bezeichnung des Produkts genannt sind (Artikel 9 LMIV, Europa Summary of EU legislation 2012).

WAS GEHÖRT ZU DEN EINFACHEN ZUCKERN?

Die einfachen Zucker umfassen Mono- und Disaccharide.

WIE WIRD DER SALZGEHALT IN NATRIUMGEHALT UMGERECHNET?

Der Natriumgehalt entspricht dem in der verpflichtenden Nährwertdeklaration angegebenen Salzgehalt geteilt durch den **Umwandlungskoeffizienten 2,5**.

Wird die deklarierte Salzmenge in Zentigramm ausgedrückt (zwei Stellen nach dem Komma bei Angabe in Gramm), findet das Prinzip der Rundung gemäß dem Abschnitt „Sind die Ergebnisse für die Berechnung der endgültigen Punktzahl zu runden?“ Anwendung. Für den aktualisierten Algorithmus des Nutri-Score wurde die Berechnung der Punktzahl an die Dezimalregeln gemäß der LMIV angepasst und die Komponente Natrium durch eine Komponente Salz ersetzt. Deshalb sind für die Berechnung des aktualisierten Algorithmus keine spezifischen Rundungsvorschriften erforderlich.

Zur Vermeidung seltener, aber möglicher Punkteabweichungen bei der Berechnung der Punktzahl für die Komponente „Natrium“ durch Rundungen im Zuge der Umwandlung der in der Nährwertdeklaration aufgeführten Salzmenge in Natrium, ist eine Angabe des Salzgehalts in mg (drei Stellen nach dem Komma bei Angabe in Gramm) zu bevorzugen und für die Nährwertdeklaration auf der Verpackung zu verwenden. Der deklarierte Wert wird nach den Vorgaben aus Artikel 31 (4) der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 berechnet.

WELCHE METHODE IST FÜR DIE BESTIMMUNG DES BALLASTSTOFFGEGHALTS ZU WÄHLEN?

Für die Berechnung der Punktzahl sind alle Methoden, die im Leitfaden der Europäischen Kommission zur Angabe des Ballaststoffgehalts in der Nährwertdeklaration³ aufgeführt sind, zulässig.

WELCHE REFERENZ GILT FÜR DIE BERECHNUNG DES GEGHALTS AN „OBST, GEMÜSE, HÜLSENFRÜCHTEN“ IN VERARBEITETEN PRODUKTEN?

Die Berechnung des Gehalts an „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten“ (sowie an Schalenfrüchten, Raps-, Walnuss- und Olivenölen beim ursprünglichen Algorithmus) basiert auf der Zutatenliste.

Die im Produkt enthaltene Menge an Obst und Gemüse (in g pro 100 g) kann vor oder nach dem Garen berechnet werden. Für die Berechnung der in einem zusammengesetzten Lebensmittel enthaltenen Menge an Obst und Gemüse müssen jedoch alle Zutaten im gleichen Zustand sein, entweder roh oder gegart.

Die für die Berechnung des ursprünglichen Nutri-Score geltenden Regeln sind in **Anhang 1** detailliert aufgeführt.

Die Liste der Zutaten und Zubereitungen, die in der Komponente Obst und Gemüse berücksichtigt werden können, wird, anders als im Bericht des wissenschaftlichen Gremiums über den Berechnungsalgorithmus für feste Lebensmittel angekündigt, nicht überarbeitet werden.

BERECHNUNG FÜR DAS PRODUKT WIE VERKAUFT ODER WIE ZUBEREITET

ERFOLGT DIE BERECHNUNG DES NUTRI-SCORE FÜR DAS PRODUKT WIE VERKAUFT ODER WIE ZUBEREITET?

In der LMIV ist festgelegt, dass die Nährwertdeklaration auf den Nährwerten des Produkts zum Zeitpunkt des Verkaufs beruhen muss; gegebenenfalls können sich diese Informationen auf das zubereitete Lebensmittel beziehen. In jedem Fall aber muss die Berechnung der Punktzahl des Nutri-Score immer auf der Grundlage der in der entsprechenden Nährwertdeklaration angegebenen Energie- und Nährstoffgehalte erfolgen. Darüber hinaus darf die Punktzahl nur dann anhand des zubereiteten Produkts errechnet werden, wenn die Zubereitungsweise genau beschrieben wird.

Für diese Produkte empfehlen wir, die Berechnung der Punktzahl des Nutri-Score für das zubereitete Lebensmittel vorzunehmen, sodass die Verbraucher in der Lage sind, Ergebnisse zu vergleichen, die nach demselben Schema berechnet wurden. Voraussetzung für diese Berechnungsmethode ist, dass **auf der Verpackung eine Nährwertdeklaration für 100 g oder 100 ml des zubereiteten Produkts sowie eine detaillierte Zubereitungsweise angezeigt sind. Die Berechnungsmodalitäten beziehen sich auf Produkte, die rekonstituiert werden müssen, aber nicht auf solche, die Teil eines Rezepts sind (s. Beispiele unten).**

Trockensuppen sind ein Beispiel für Produkte, für die diese Berechnungsweise gilt.

Hingegen fallen Produkte, die in einem Rezept verwendet werden können (z.B. eine Taboulé-Mischung, die mit verschiedenen Gemüsen kombiniert werden kann oder Kochbeutel, die für verschiedene Fleischsorten

³ Leitfaden für zuständige Behörden zur Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften in Bezug auf Analysemethoden zur Bestimmung des auf einem Etikett angegebenen Ballaststoffgehalts.

eingesetzt werden können) nicht unter diese Vorgehensweise. Folglich kann bei der Bestimmung des Nutri-Score für diese Produkte hinzugefügtes Gemüse oder Fleisch nicht einbezogen werden, da es sich bei dem betreffenden Produkt in der verkauften Form lediglich um Couscous mit Gewürzen bzw. einen Kochbeutel mit Gewürzen handelt.

In diesem Fall ist der Unternehmer gehalten, auf der Verpackung einen Hinweis anzubringen, der die Verbraucher darüber informiert, dass der Nutri-Score für das zubereitete Produkt ermittelt wurde (Grundsatz der Transparenz). Dieser Hinweis kann entweder auf der Vorderseite der Verpackung beim Logo (zu diesem Zweck darf der Schutzbereich genutzt werden) oder auf der Rückseite der Verpackung bei der Nährwertdeklaration stehen.

*Ergänzung: Wenn bei Zubereitungen mit Milch der Milchtyp nicht präzisiert ist, wird **standardmäßig von teilentrahmter Milch** ausgegangen.*

WELCHER NUTRI-SCORE GILT FÜR FRITTIERTE ERZEUGNISSE?

Vorverpackte frittierte Produkte (wie Pommes frites, paniertes Fisch etc.) wurden in der Regel einem industriellen Vorfrittier-Vorgang mit geringen Auswirkungen auf die Fettmengen im Produkt unterzogen.

Je nach Typ sind einige Produkte für die Zubereitung im Backofen oder in der Pfanne bestimmt; auf anderen Verpackungen wird jedoch eine Zubereitung in der Fritteuse beschrieben, wodurch mehr Öl in die konsumierten Produkte eindringt. **Folglich bedeutet die Zubereitung in der Fritteuse je nach verwendetem Öl eine um eine oder zwei Klassen ungünstigere Einstufung auf der Skala des Nutri-Score.**

Ausschließlich für frittierte Produkte, die nicht in der gekauften Form verzehrt werden können und auf deren Verpackung eine Zubereitung in der Fritteuse angeführt ist, gilt deshalb die Empfehlung, dass der Hersteller die Verbraucher über die sich ändernde Einstufung informiert, indem er auf der Verpackung folgenden generellen Hinweis gibt: *„Die Zubereitung in der Fritteuse kann zu einer Herabstufung des Nutri-Score des Produkts um einen oder zwei Buchstaben führen“.*

WIRD DIE AUFGUSSFLÜSSIGKEIT EINES PRODUKTS BEI DER BERECHNUNG DES NUTRI-SCORE BERÜCKSICHTIGT?

Die Berechnung der Nährwertpunktzahl basiert auf den **Nährwertangaben auf der Verpackung je 100 g des Produkts**, dessen Nährstoffe in der **verpflichtenden Nährwertdeklaration** aufgeführt sind oder diese gemäß Artikel 30 LMIV ergänzen können.

Wird die Aufgussflüssigkeit in der verpflichtenden Nährwertdeklaration berücksichtigt, muss sie auch für die Berechnung der Punktzahl des Nutri-Score herangezogen werden und umgekehrt. Die Berechnung des prozentualen Anteils an „Obst, Gemüse und Hülsenfrüchten“ für den aktualisierten Nutri-Score (an „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten, Schalenfrüchten, Raps-, Walnuss- und Olivenölen“ für den ursprünglichen Nutri-Score) muss auf derselben Grundlage basieren wie bei der Nährwerttabelle. Ist die Aufgussflüssigkeit eingeschlossen, muss sie berücksichtigt werden; werden die Nährwerte hingegen für das abgetropfte Produkt angegeben, muss der prozentuale Anteil ohne die Aufgussflüssigkeit ermittelt werden.

WIE ERFOLGT DIE BERECHNUNG DES NUTRI-SCORE FÜR ZUSAMMENGESetzte PRODUKTE?

Die Berechnung der Nährwertpunktzahl basiert auf den **Nährwertangaben auf der Verpackung je 100 g des Produkts**, dessen Nährstoffe in der **verpflichtenden Nährwertdeklaration** aufgeführt sind oder diese gemäß Artikel 30 LMIV ergänzen können.

Im Falle eines Fertiggerichts, das mit einem Beutel Soße verkauft wird und für das die Nährwerte des Gerichts zusammen mit der Soße angegeben sind, muss sich der angezeigte Nutri-Score also auf das Gericht einschließlich der Soße beziehen.

Gibt es zwei Nährwertdeklarationen, können auch zwei Nutri-Score-Logos auf der Vorderseite abgedruckt werden. Für das Anbringen von zwei Nutri-Score-Logos auf der Vorderseite steht eine Grafikcharta zur Verfügung.

BERECHNUNG DES NUTRI-SCORE

Das nachfolgende Schaubild zeigt die einzelnen Schritte für die Zuweisung des Nutri-Score-Logos.

Schritt 1: Auswahl des anzuwendenden Algorithmus

Ursprünglicher Algorithmus (2017)	Aktualisierter Algorithmus (2023)
vor Inkrafttreten des neuen Algorithmus in Verkehr gebrachtes Produkt (Zeitraum von 24 Monaten)	nach Inkrafttreten des neuen Algorithmus in Verkehr gebrachtes Produkt

Die Bedeutung des Begriffs „Inverkehrbringen“ eines Produkts entspricht der in der EU-Verordnung festgelegten, nämlich Erstverkauf des Produkts des Unternehmers durch den Hersteller an den Vertreiber.

Schritt 2: Feststellung der Produktkategorie

Ursprünglicher Algorithmus (2017)		Aktualisierter Algorithmus (2023)		
Allgemeiner Fall (darunter Schalenfrüchte, Samen, Milch und pflanzliche Drinks)	Getränke	Allgemeiner Fall	• Fette, Schalenfrüchte und Samen	• Getränke (darunter Milch und pflanzliche Drinks)
• Käse		• Käse		
• zugesetzte Fette		• rotes Fleisch		
Änderungen gegenüber dem ursprünglichen Algorithmus				

Schritt 3: Berechnung der Punktzahl (Komponenten)

Ursprünglicher Algorithmus (2017)			Aktualisierter Algorithmus (2023)		
Allgemeiner Fall	Zugesetzte Fette	Getränke	Allgemeiner Fall	Fette, Schalenfrüchte und Samen	Getränke
Energie	Energie	Energie*	Energie	Energie aus gesättigten Fettsäuren*/**	Energie*
gesättigte Fettsäuren	Verhältnis gesättigte Fettsäuren/Fette*	gesättigte Fettsäuren	gesättigte Fettsäuren	Verhältnis gesättigte Fettsäuren/Fette*	gesättigte Fettsäuren
Zucker	Zucker	Zucker*	Zucker**	Zucker	Zucker*
Natrium	Natrium	Natrium	Salz**	Salz	Salz
					nährwertlos*/** Süßstoffe
Eiweiß	Eiweiß	Eiweiß	Eiweiß**	Eiweiß	Eiweiß*
Ballaststoffe	Ballaststoffe	Ballaststoffe	Ballaststoffe**	Ballaststoffe	Ballaststoffe
Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Raps-, Walnuss- und Olivenöle	Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Raps-, Walnuss- und Olivenöle	Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Raps-, Walnuss- und Olivenöle*	Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte**	Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte sowie Öle aus diesen Zutaten	Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte*

* Zeigt für den (ursprünglichen oder aktualisierten) Algorithmus die Änderungen bei der Punktevergabe gegenüber dem allgemeinen Fall an.

** Zeigt die Änderungen bei der Punktevergabe oder bei Komponenten gegenüber dem ursprünglichen Algorithmus an.

Schritt 4: Zuweisung des Logos

Ursprünglicher Algorithmus (2017)			Aktualisierter Algorithmus (2023)			
Allgemeiner Fall	Getränke		Allgemeiner Fall	Fette, Schalenfrüchte und Samen	Getränke	
Min. bis -1	Wasser		Min. bis 0	Min. bis -6	Wasser	
0 bis 2	Min. bis 1		1 bis 2	-5 bis 2	Min. bis 2	
3 bis 10	2 bis 5		3 bis 10	3 bis 10	3 bis 6	
11 bis 18	6 bis 9		11 bis 18	11 bis 18	7 bis 9	
19 bis Max.	10 bis Max.		19 bis Max.	19 bis Max.	10 bis Max.	

DEFINITION DER PRODUKTKATEGORIEN

Der erste Schritt bei der Bestimmung des Nutri-Score besteht darin, die Gruppe zu ermitteln, der das Produkt angehört, denn für einige spezifische Lebensmittelgruppen wurden die Berechnungsregeln angepasst. Die Gruppen sind untenstehend aufgelistet. **Standardmäßig gehören die Produkte zur allgemeinen Gruppe der Lebensmittel.**

Achtung: Die spezifischen Kategorien des ursprünglichen und des aktualisierten Algorithmus können unterschiedliche Produkte beinhalten, daher ist eine Bezugnahme auf den jeweils zutreffenden Abschnitt erforderlich.

PRODUKTKATEGORIEN DER URSPRÜNGLICHEN UND DER AKTUALISIERTEN FASSUNG DES NUTRI-SCORE

WELCHE KÄSESORTEN SIND VON DER ANPASSUNG DES NUTRI-SCORE BETROFFEN?

Als Käse gelten gemäß Definition im Dekret 2007-628 [des französischen Staates] zum Zwecke der Berechnung der Nährwertpunktzahl:

- **Käse**
- **Schmelzkäse**
- **Käsespezialitäten.**

Ferner gelten folgende Erzeugnisse als Käse: „Obatzda/Obatzter“, „Kochkäse“, Käse oder Käsezubereitungen (paniert oder mariniert), die gegrillt oder gegart werden sollen.

Nicht als Käse gelten hingegen bei der Berechnung der Punktzahl des Nutri-Score:

- **Quark und Frischkäse**
- **pflanzliche Alternativen zu Käse.**

Einem zusammengesetzten Produkt beizufügender Käse ist bei der Berechnung der endgültigen Punktzahl des Produkts auf der Grundlage der Nährwertdeklaration für 100 g des Nahrungsmittels zu berücksichtigen. Denn zusammengesetzte Produkte werden in ihrer Ganzheit als Mischung von Zutaten betrachtet. Die Punktzahl bezieht sich auf das Endprodukt. Folglich ist Käse, der Teil eines Rezeptes ist, nicht getrennt zu bewerten.

WELCHE FETTE SIND VON DER ANPASSUNG DES NUTRI-SCORE BETROFFEN?

Unter „zugesetzte Fette“ werden die als Fertigprodukte verkauften Fette verstanden und nicht die Fette, die als Zutat in einem zusammengesetzten Produkt verwendet werden. So gelten beispielsweise **Pflanzenöle, Margarine, Butter, Rahm oder auch als Fette verwendete Milchspezialitäten (wie Schmand, saure Sahne und Crème fraîche) als zugesetzte Fette.**

Pflanzliche Kochzubereitungen (zum Beispiel auf der Basis von Soja, Kokos etc.) sowie Schlagsahne werden ebenfalls als zugesetzte Fette betrachtet. Kaffeesahne gilt nicht als zugesetztes Fett, sondern als Getränk. Kondensmilch ist nicht unter der Kategorie „Fette“ zu berücksichtigen, sondern gehört in die allgemeine Kategorie.

Emulgierte Kaltsoßen wie Mayonnaise oder Cocktailsoßen sind von der Anpassung des Algorithmus für zugesetzte Fette nicht betroffen.

Einem zusammengesetzten Produkt beizufügender Rahm (oder beizufügende Butter oder beizufügendes Sonnenblumenöl etc.) ist bei der Berechnung der endgültigen Punktzahl des Produkts auf der Grundlage der Nährwertdeklaration für 100 g des Nahrungsmittels zu berücksichtigen. Denn zusammengesetzte

Produkte werden in ihrer Ganzheit als Mischung von Zutaten, darunter gegebenenfalls Fette, betrachtet. Die Punktzahl bezieht sich auf das Endprodukt.

WELCHE PRODUKTE SIND IN DIE KATEGORIE GETRÄNKE EINGEORDNET?

Die Änderungen beim Algorithmus für Getränke betreffen **folgende Getränke, sofern sie eine Nährwertdeklaration aufweisen**, mit Ausnahme von Flaschenwasser, für das auch ohne Anzeige einer Nährwertdeklaration das Nutri-Score-Logo A dunkelgrün angebracht werden darf:

- Mineralwasser, Tafelwasser und Quellwasser (Nutri-Score A - dunkelgrün),
- aromatisiertes Wasser (mit und ohne Zuckerzusatz), diese Kategorie fällt nicht unter die Kategorie der Mineral- und Quellwässer und darf nicht mit einem Nutri-Score A gekennzeichnet werden,
- Fruchtsaft, Nektar und Smoothies,
- Gemüsesaft,
- Getränke mit zugesetztem Zucker und/oder Süßstoff,
- Tee oder Kaffee, ausschließlich mit Wasser aufgegossen,
- Zitronensaft, auch konzentriert, zur kulinarischen Verwendung oder als Getränk nach Verdünnung.

In der ursprünglichen Fassung des Nutri-Score gelten Milch, Trinkjoghurt, aromatisierte Milchgetränke oder Schokoladenmilchgetränke mit mehr als 80 % Milch, Suppen und Gazpachos sowie pflanzliche Getränke für die Berechnung der Punktzahl des Nutri-Score nicht als Getränke. Sie sind in die allgemeine Gruppe der Lebensmittel aufgenommen.

In der aktualisierten Fassung des Nutri-Score gelten Milch, Trinkjoghurt, aromatisierte und nicht aromatisierte Milchgetränke oder Schokoladenmilchgetränke – unabhängig von ihrem Milchgehalt – sowie Kaffeesahne und pflanzliche Getränke für die Berechnung der Punktzahl des Nutri-Score als Getränke. Suppen und Gazpachos hingegen gehören weiterhin zur allgemeinen Gruppe der Lebensmittel und Süßstoffe für Heißgetränke zählen für die Berechnung des Nutri-Score nicht als Getränke.

SONDERFÄLLE IN DER AKTUALISIERTEN FASSUNG DES NUTRI-SCORE (2023)

WELCHE ERZEUGNISSE SIND IN DIE KATEGORIE ROTES FLEISCH EINGEORDNET?

Unter Rotfleischerzeugnissen werden in der Literatur Erzeugnisse **aus den Muskeln eines Säugetiers** verstanden. Folglich ist das Fleisch von Vögeln oder Amphibien von dieser Kategorie ausgenommen (außer den nachstehend aufgelisteten Ausnahmen).

Die Zielgruppen des Nutri-Score lassen sich mit Hilfe internationaler Lebensmittelklassifizierungen entweder unter Verwendung der Nomenklatur des Harmonisierten Systems oder der Klassifizierungen des Codex Alimentarius der FAO definieren.

Bei den Klassifikationen des Codex Alimentarius geht es um die gesamte Gruppe 08.0 (Fleisch und Fleischerzeugnisse, einschließlich Geflügel und Wild sowie alle Untergruppen), jedoch nicht um alle Lebensmittel der einzelnen Unterpositionen, sondern nur um diejenigen, die rotes Fleisch enthalten.

In der Klassifikation des Harmonisierten Systems handelt es sich um die nachfolgenden Codes.

- ❖ Rindfleisch:
 - 0201 Fleisch von Rindern, frisch oder gekühlt
 - 0202 Fleisch von Rindern, gefroren
- ❖ Schwein:
 - 0203 Fleisch von Schweinen, frisch, gekühlt oder gefroren
- ❖ Lamm:
 - 0204 Fleisch von Schafen oder Ziegen, frisch, gekühlt oder gefroren
- ❖ Pferd:
 - 0205 Fleisch von Pferden und Eseln
- ❖ Wild:

- 02089030 Fleisch von Wild, ausgenommen von Kaninchen und Hasen
- 02089060 Fleisch und genießbare Schlachtnebenerzeugnisse von Rentieren, frisch, gekühlt oder gefroren
- ❖ Schlachtnebenerzeugnisse und verarbeitetes Fleisch (aus rotem Fleisch)
 - 0206 Schlachtnebenerzeugnisse von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln, genießbar, frisch, gekühlt oder gefroren
 - 0210 Fleisch und genießbare Schlachtnebenerzeugnisse, gesalzen, in Salzlake, getrocknet oder geräuchert sowie genießbares Mehl von Fleisch oder von Schlachtnebenerzeugnissen
 - 1601 Würste
 - 1602 Fleisch, Schlachtnebenerzeugnisse, Blut oder Insekten, zubereitet oder haltbar gemacht (ausgenommen Würste und ähnliche Erzeugnisse sowie Extrakte und Säfte von Fleisch)
 - alle vom Schwein, Lamm oder Rind stammende, auch als Mischungen

Ebenfalls in diese Gruppe gehört das Fleisch vom Strauß.

Im Rahmen der vorbereitenden Arbeiten für die **Umsetzung des neuen Algorithmus des Nutri-Score** ab Anfang 2024 baten der Lenkungsausschuss und das Technische Komitee den wissenschaftlichen Ausschuss um nähere Erläuterung der Einordnung von „rotem Fleisch“, um spätere Verwechslungen und/oder eine unsachgemäße Verwendung des Algorithmus durch die Unternehmer zu vermeiden. Der wissenschaftliche Ausschuss kam in seiner Antwort auf die Anfrage des Lenkungsausschusses und des Technischen Komitees zu den nachfolgend zusammengefassten Schlussfolgerungen, die durch den Lenkungsausschuss als Definition von rotem Fleisch und seinen Nebenerzeugnissen übernommen wurden.

1. **Von der Sonderregel zum roten Fleisch (gegebenenfalls*) betroffene Lebensmittel**

Die Regelung gilt für Erzeugnisse mit Fleisch als Hauptzutat/erster Zutat. Der Algorithmus für rotes Fleisch gilt mit anderen Worten für Produkte, die in einem Teller oder einem Gericht den Fleischbestandteil darstellen oder darstellen können:

- Fleisch (zum Beispiel Frischfleisch, gewürztes Fleisch, in Soße gegartes Fleisch);
- Fleischerzeugnisse (zum Beispiel Hackfleisch, Fleischbällchen, Würste).

Genauer gesagt handelt es sich um Lebensmittel der Gruppen 13 und 14 des Modells für Nährstoffprofile von WHO Europa** (Fleisch und Fleischerzeugnisse) und um einige Lebensmittel der Gruppe 9 (Fleischkonserven).

* Der Algorithmus für rotes Fleisch gilt für diese Lebensmittel nur, wenn sie aus rotem Fleisch bestehen oder einen bestimmten Prozentsatz an rotem Fleisch enthalten (s.u.).

** <https://www.who.int/europe/publications/i/item/WHO-EURO-2023-6894-46660-68492>

Erläuterungen und Beispiele für von der Sonderregel „rotes Fleisch“ betroffene bzw. nicht betroffene Produkte

Die nachfolgenden Erläuterungen sollen die Definitionen der WHO-Gruppen nicht ersetzen, sondern das Verständnis und die Anwendung der Regeln zur Einordnung von Erzeugnissen wie „rotes Fleisch“ durch konkrete Beispiele für die unterschiedlichen Produkttypen erleichtern.

Betroffene Produkte

Bezugnahme auf die WHO-Eingruppierung

Gruppe 13: Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch und ähnliche Produkte, frisch und gefroren.

Gruppe 14: Verarbeitete Produkte aus Fleisch, Geflügel, Fisch und ähnliche Produkte.

Innerhalb dieser Gruppen gilt die Sonderregelung für folgende Produkte:

- 14 d. Rohes Fleisch und Zubereitungen aus rohem Fleisch (unverarbeitetes rohes Fleisch, zerkleinerte Fleischwaren und frische Würste; einschließlich marinierte, aromatisierte, befeuchtete und panierte Zubereitungen); *Beispiele: Hackfleisch, frische Straßburger Würstchen, Rohwurst...*
- 14 ei. Produkte aus ganzem Muskelfleisch, wärmebehandelt (gefroren oder in Konserven); tiefgefrorene Produkte und in Konserven (z.B. Rind, Schaf, Hähnchen, Pute) → Tiefkühlung und Hitzekonservierung (einschließlich Sterilisierung) → Fleischerzeugnisse bei Raumtemperatur (außer nicht betroffene Produkte, s. u.); *Beispiele: tiefgefrorenes Ochsenkotelett, tiefgefrorene Lammkeule, Schweinefilet, Tournedos vom Rind, ...*

- 14 eii. Produkte aus ganzem Muskelfleisch, wärmebehandelt (gekühlte Produkte); *Beispiele: Lammkotelett, Roastbeef, Rinderfilet...*
- 14 f. Produkte aus ganzem Muskelfleisch, bei Raumtemperatur konserviert; ganze Fleischstücke, luftgetrocknet, gepökelt (zum Beispiel *Parmaschinken oder Serranoschinken*); gepökelte Fleischerzeugnisse (zum Beispiel *Pastrami und Schinkenspeck*).
- 14 g. Hackfleischprodukte, wärmebehandelt (gegart); *Brühwurst (außer Hot Dog), Hackbraten, Corned Beef, Schinken in der Dose und Pastete (einschließlich Wurst in der Dose und Schinken in der Dose)*.
- 14 h. Hackfleischzubereitungen, nicht gekocht und bei Raumtemperatur konserviert (Wurst, luftgetrocknet, gesalzen und/oder fermentiert); *Beispiele: Pfeffersalami, Chorizo, Dauerwurst, Salami, Beef Jerky und Biltong*.

Gruppe 9: 9 a. Lebensmittelkonserven: Fleischbällchen in Soße und Currys.

Nicht betroffene Produkte

Komplette Fleischgerichte.

Nachstehend einige Beispiele für die WHO-Gruppe 9, die nicht in die Kategorie rotes Fleisch fallen:

- 9 a. Lebensmittelkonserven (lang haltbares Chili sin carne und Chili con carne, Eintopf; umfasst nicht Obst-, Gemüse- und Hülsenfrüchte-Konserven (s. 16a und 16i)); *Beispiele: Eintopf, Chili con carne...*
- 9 bi/9 bii. Teigwaren, Nudeln und Reis oder Getreide in Soße oder gewürzt (zubereitet, trocken gemischt oder konzentriert); (haltbare Produkte, gefroren und gekühlt; verzehrfertige Teigwaren, Nudeln und Reis- oder Getreidemischungen mit Soße oder Gewürzen (zum Beispiel Makkaroni mit Käsesoße, Nudeln mit Tomatensoße, Teriyakinudeln); Trockenmischungen für lang haltbare Teigwaren, Nudeln und Reis- oder Getreidemischungen mit Soße oder Gewürzen, in konzentrierter Form verkauft (zum Beispiel Makkaroni mit Käsesoße, Nudeln mit Tomatensoße, Teriyakinudeln); einschließlich Instant-Nudeln mit Suppe oder Gewürzen); *Beispiele: mit Fleisch gefüllte Teigwaren, Kalbsragout mit Beilage, Lasagne.*
- 9 c. Pizza und Pizzasnacks (Pizza, tiefgefroren und gekühlt, Pizzasnacks und Calzone; außer Sandwichs und Wraps (s. 9 d)); *Beispiele: Pizza, Calzone.*
- 9 d. Sandwichs und Wraps (Sandwichs, Wraps, Burritos, Tacos, Enchiladas, Hamburger und Hot Dogs, tiefgefroren und gekühlt); *Beispiele: Hamburger, Hot-Dog, Tacos, Burritos etc.*
- 9 e. Fertigsalate (Fertigsalate, gefroren und gekühlt (zum Beispiel Kartoffelsalat, Krautsalat, Nudelsalat, Gemüsesalat, Bohnensalat, Couscous- und Reissalat)); *Beispiele: Salat mit Gemüse und/oder Getreide mit Fleisch (Schinkenspeck, Schinkenstücke, roher Schinken etc.).*
- 9 f. Verzehrfertige Gerichte aus einer Kombination von stärkehaltigen Lebensmitteln und Gemüse oder Fleisch oder aus allen dreien (tiefgefrorene und gekühlte Vorspeisen, Beilagen, Hauptspeisen und Häppchen); *Beispiele: „Bœuf bourguignon“, „Hähnchen auf baskische Art“, gefülltes Gemüse, Tartes etc.*
- 9 gi/9 gii. Suppen (verzehrfertig, Konserven, gekühlte Suppen und Trockensuppen (konzentriert); Brühen und Suppen aus Brühe in Konserven und gekühlt, verzehrfertig; außer verzehrfertigen Nudeln mit Soße (s. 9 bi), Trockensuppen (9 gii), Brühen und Suppenfonds (nicht konzentriert), (s. 18 ai), Trockenbrühen und Suppen aus Brühe (konzentriert); ausgenommen sind Instant-Nudeln mit Suppe oder Gewürzen (s. 9 bii), servierfertige Suppen (s. 9 gi) und Brühen und Suppenfonds (konzentriert), (s. 18 aii)).

Soßen mit Fleisch (Beispiel: Bolognese-Soße) fallen nicht unter die Sonderregel. Denn Ziel des Nutri-Score ist es, den Vergleich von Produkten in ein und demselben Warenregal zu ermöglichen und bei diesen Produkten handelt es sich vor allem um Soßen, deren Hauptbestandteile die Soßenzutaten sind, während Fleisch nur einen geringen Anteil ausmacht.

Dagegen gilt die Sonderregel für Produkte mit höherem Fleischanteil und Verkaufsbezeichnungen, die sie als Fleisch ausweisen (Beispiel: Fleischbällchen in Soße).

2. Schwelle für die Anwendung der Sonderregelung auf Produkte

Die Sonderregelung muss angewendet werden, wenn der Anteil an rotem Fleisch in Fleisch und Fleischerzeugnissen ≥ 20 % beträgt (so wie oben definiert).

WELCHE ERZEUGNISSE SIND IN DIE KATEGORIE DER PFLANZLICHEN UND TIERISCHEN FETTE, SCHALENFRÜCHTE UND SAMEN EINGEORDNET?

Diese Kategorie umfasst Fette und Öle pflanzlichen und tierischen Ursprungs, einschließlich Sahne, Margarine und Butter (wie beim ursprünglichen Nutri-Score).

Außerdem sind die nachfolgenden Produkte in diese Kategorie eingruppiert unter Verwendung der Codes der Nomenklatur des Harmonisierten Systems: <http://www.wcoomd.org/en/topics/nomenclature.aspx>
<https://www.wcoomd.org/en/topics/nomenclature/instrument-and-tools/hs-nomenclature-2022-edition/hs-nomenclature-2022-edition.aspx>
<https://www.tariffnumber.com/2023/>

- Schalenfrüchte: 0801 / 0802
- verarbeitete Schalenfrüchte: 200811 / 200819
 - Mischungen mit einem Gehalt an Schalenfrüchten von ≥ 50 GHT
- geschrotete Schalenfrüchte (Pulver): 1202
- Samen: 1204 (Leinsamen, 1206 (Sonnenblumenkerne), 1207 (andere Samen))

Es ist zu beachten, dass *Esskastanien* nicht zu dieser Kategorie gehören.

Die Nomenklatur des Harmonisierten Systems zur Einordnung von **Schalenfrüchten** wird nachfolgend detailliert aufgelistet.

08.01 0801 Kokosnüsse, Paranüsse und Kaschu-Nüsse, frisch oder getrocknet, auch ohne Schalen oder enthäutet

- Kokosnüsse: 080111 getrocknet / 080112 in der Schale („Endokarp“) / 080119 andere
- Paranüsse: 080121 in der Schale / 080122 ohne Schale
- Kaschu-Nüsse 080131 in der Schale / 080132 ohne Schale

08.02 andere Schalenfrüchte, frisch oder getrocknet, auch ohne Schalen oder enthäutet

- Mandeln: 080211 in der Schale / 080212 ohne Schale
- Haselnüsse (Corylus-Arten): 080221 in der Schale / 080222 ohne Schale
- Walnüsse: 080231 in der Schale / 080232 ohne Schale
- ~~Esskastanien (Castanea-Arten): 080241 in der Schale / 080242 ohne Schale~~
- Pistazien: 080251 in der Schale / 080252 ohne Schale
- Macadamia-Nüsse: 080261 in der Schale / 080262 ohne Schale
- Kolanüsse (Cola-Arten): 080270
- Arekanüsse: 080280
- Sonstige: 080291 Pinienkerne, in der Schale / 080292 Pinienkerne, ohne Schale / 080299 andere
- Pekannüsse 08029910

Für die Kategorie der **verarbeiteten Schalenfrüchte** wird die Nomenklatur des Harmonisierten Systems nachfolgend aufgelistet.

- Schalenfrüchte, Erdnüsse und andere Samen, auch gemischt:

200811 Erdnüsse

200819 andere Schalenfrüchte und Samen, einschließlich Mischungen

Alle verarbeiteten Erzeugnisse oder Produktmischungen auf der Basis von Schalenfrüchten mit einem Gehalt von > 50 % (wie Aufstriche, z.B. Erdnussbutter etc.) werden einbezogen.

Die Nomenklatur des Harmonisierten Systems zur Einordnung von **Samen** wird nachfolgend detailliert

aufgelistet.

1202 Erdnüsse, weder geröstet noch auf andere Weise hitzebehandelt, auch geschält oder geschrotet

120230 Erdnusssamen, Aussaat 120241 ungeschält 120242 geschält, auch geschrotet

1204.00 Leinsamen, auch geschrotet

12.06 1206.00 Sonnenblumenkerne, auch geschrotet

12.07 Andere Ölsamen und ölhaltige Früchte, auch geschrotet: Palmnüsse und Palmkerne, aumwollsamem, Rizinusamen, Sesamsamen, Senfsamen, Saflorsamen (*Carthamus tinctorius*), Melonenkerne, Mohnsamen, Andere

Als Andere zählen: Chiasamen, Kürbiskerne, Hanfsamen, Pinienkerne.

Alle verarbeiteten Erzeugnisse oder Produktmischungen auf der Basis von Samen mit einem Gehalt von > 50 % (wie Aufstriche, z.B. Tahini etc.) werden einbezogen.

Verarbeitete Produkte aus einer Zutat, die auf der Liste der Schalenfrüchte und Samen stehen (wie Mehl oder Pulver), werden ebenfalls als Schalenfrüchte und Samen betrachtet.

Alle verarbeiteten Produkte und/oder Mischungen, deren Gesamtmenge an Schalenfrüchten und/oder Samen mehr als 50 % beträgt, werden in die Kategorie „pflanzliche und tierische Fette, Schalenfrüchte und Samen“ eingruppiert. Der Anteil der diesen Produkten gegebenenfalls beigefügten pflanzlichen Ölen bleibt für die Klassifizierung des Produkts in diese Kategorie unberücksichtigt.

Die Kokosnuss (alle verzehrbaren Teile: Fruchtfleisch der frischen Kokosnuss, Kokosnusscreme, **Kokosmilch**, dehydrierte und getrocknete Kokosnuss), mit Ausnahme von **Kokosnusswasser und -drinks** (gelten als Getränke), ist aufgrund ihrer Klassifizierung im Harmonisiertem System in die Kategorie „pflanzliche und tierische Fette, Schalenfrüchte und Samen“ einzuordnen.

Daher wird Kokosnusswasser nicht in der Komponente „Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte“ berücksichtigt.

BERECHNUNG DER PUNKTZAHL UND ZUWEISUNG DES LOGOS

Zur Einstufung der Lebensmittel auf der farbigen Nährwertskala mit fünf Klassen müssen die Hersteller und Vertreiber folgende Berechnungsregeln nacheinander anwenden:

- Berechnung der Nährwertpunktzahl eines Produkts,
- Zuweisung des Logos, das der berechneten Nährwertpunktzahl entspricht.

BERECHNUNGSWEISE FÜR DEN URSPRÜNGLICHEN ALGORITHMUS (NUTRI-SCORE 2017)

Der ursprüngliche Algorithmus (Nutri-Score 2017) umfasst vier Hauptkategorien:

- Lebensmittel
 - allgemeiner Fall
 - spezifische Regeln für Käse
 - zugesetzte Fette
- Getränke

Die Nutri-Score-Kalkulatoren (eine Version für den ursprünglichen Algorithmus und eine für den aktualisierten Algorithmus) sind [online](#) verfügbar.

BERECHNUNG DER NÄHRWERTPUNKTZAHL EINES PRODUKTS

Die Nährwertpunktzahl wird für alle Lebensmittel auf dieselbe Weise ermittelt (mit Sonderregeln für Käse), mit Ausnahme von zugesetzten Fetten und Getränken⁴. Für diese Produktkategorien sind die im Abschnitt „Sonderfälle“ erläuterten Anpassungen zu berücksichtigen.

Allgemeiner Fall

Die Nährwertpunktzahl beinhaltet zwei Teile:

- die „ungünstigen“ Elemente N,
 - die „günstigen“ Elemente P.
-
- Die Komponente N der Punktzahl erfasst die Nährwertelemente, deren Verzehr eingeschränkt werden sollte: Energie, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz. Für jedes dieser Elemente werden Punkte von 0 bis 10 auf der Basis von 100 g des Lebensmittels vergeben (vgl. Tabelle 1). Der Gesamtwert der „ungünstigen“ Elemente N entspricht der Summe der für diese Elemente vergebenen Punkte und liegt zwischen 0 und 40 Punkten.

Tabelle 1: Für jedes ungünstige Element der Komponente N vergebene Punkte

Punkte	Energie (KJ/100 g)	gesättigte Fettsäuren (g/100 g)	Zucker (g/100 g)	Natrium* (mg/100 g)
0	≤ 335	≤ 1	≤ 4,5	≤ 90
1	> 335	> 1	> 4,5	> 90
2	> 670	> 2	> 9	> 180
3	> 1005	> 3	> 13,5	> 270
4	> 1340	> 4	> 18	> 360
5	> 1675	> 5	> 22,5	> 450
6	> 2010	> 6	> 27	> 540
7	> 2345	> 7	> 31	> 630
8	> 2680	> 8	> 36	> 720
9	> 3015	> 9	> 40	> 810
10	> 3350	> 10	> 45	> 900

*Der Natriumgehalt entspricht dem in der verpflichtenden Nährwertdeklaration aufgeführten Salzgehalt geteilt durch 2,5.

⁴ Die Liste der in jeder dieser Kategorien enthaltenen Produkte befindet sich im Abschnitt „Häufige Lebensmittelkategorien im ursprünglichen und aktualisierten Nutri-Score“.

Die Komponente P wird auf der Grundlage des Gehalts des Lebensmittels an Ballaststoffen, Eiweiß, Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten, Schalenfrüchten⁵ sowie Raps-, Walnuss- und Olivenölen ermittelt. Für jedes dieser Elemente werden Punkte von 0 bis 5 auf der Basis von 100 g des Lebensmittels vergeben (vgl. Tabelle 2). Der Gesamtwert der „günstigen“ Elemente P entspricht der Summe der für diese Elemente vergebenen Punkte und liegt zwischen 0 und 15 Punkten.

Tabelle 2: Für jedes günstige Element der Komponente P vergebene Punkte

Punkte	Eiweiß (g/100 g)	Ballaststoffe (g/100 g)	Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Raps-, Walnuss- und Olivenöle ¹ (%)
0	≤ 1,6	≤ 0,9	≤ 40
1	> 1,6	> 0,9	> 40
2	> 3,2	> 1,9	> 60
3	> 4,8	> 2,8	-
4	> 6,4	> 3,7	-
5	> 8,0	> 4,7	> 80

¹Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Raps-, Walnuss- und Olivenöle enthalten zahlreiche Vitamine (vor allem die Vitamine E, C, B1, B2, B3, B6 und B9 sowie das Provitamin A).

Berechnung der Nährwertpunktzahl

Je nach erreichter Punktzahl für die Komponente N wird die endgültige Nährwertpunktzahl folgendermaßen errechnet:

- Beträgt die Summe der Komponente N weniger als 11 Punkte oder handelt es sich bei dem Produkt um Käse, entspricht die Nährwertpunktzahl den Gesamtpunkten der Komponente N abzüglich der Gesamtpunkte der Komponente P.

$$\text{Nährwertpunktzahl} = \text{Gesamtpunkte N} - \text{Gesamtpunkte P}$$

- Beträgt die Summe der Komponente N 11 Punkte oder mehr und
 - wurden für „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Raps-, Walnuss- und Olivenöle“ 5 Punkte vergeben, entspricht die Nährwertpunktzahl den Gesamtpunkten der Komponente N abzüglich der Gesamtpunkte der Komponente P.

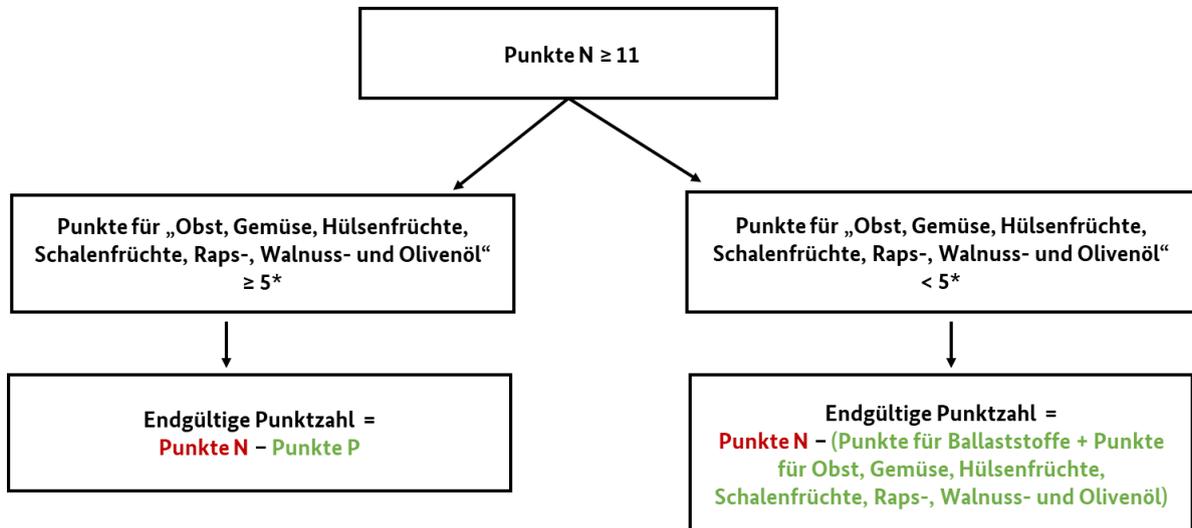
$$\text{Nährwertpunktzahl} = \text{Gesamtpunkte N} - \text{Gesamtpunkte P}$$

- Wurden für „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Raps-, Walnuss- und Olivenöle“ weniger als 5 Punkte vergeben, entspricht die Nährwertpunktzahl den Gesamtpunkten der Komponente N abzüglich der Summe der Punkte für „Ballaststoffe“ und für „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Raps-, Walnuss- und Olivenöle“. In diesem Fall fließt der Eiweißgehalt also nicht in die Berechnung der Nährwertpunktzahl

⁵ Die betreffende Liste von Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten und Schalenfrüchten ist in **Anhang 2** zu finden.

ein.

Nährwertpunktzahl = Gesamtpunkte N – Punkte „Ballaststoffe“– Punkte „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Raps-, Walnuss- und Olivenöle“



* Bei Getränken kann ein Ergebnis von 10 Punkten erzielt werden (siehe spezifisches Punkteschema unten).

Sonderfälle

Um die spezifische Nährstoffzusammensetzung bei einigen Produktkategorien zu berücksichtigen und ihre Einstufung beim Nutri-Score mit den Ernährungsempfehlungen in Einklang zu bringen, wurde der Algorithmus angepasst.

Zugesetzte Fette

Die Punktetabelle für die gesättigten Fettsäuren wird durch ein Punkteschema auf der Grundlage des Verhältnisses gesättigte Fettsäuren/Fette ersetzt (s. Tabelle 3).

Tabelle 3: Punkteschema für das Verhältnis gesättigte Fettsäuren/Fette im Sonderfall der pflanzlichen und tierischen Fette*

Punkte	Verhältnis gesättigte Fettsäuren / Fette (%)
0	< 10
1	< 16
2	< 22
3	< 28
4	< 34
5	< 40
6	< 46
7	< 52
8	< 58
9	< 64
10	≥ 64

*Das Punkteschema für das „Verhältnis gesättigte Fettsäuren/Fette“ im Sonderfall der pflanzlichen und tierischen Fette ersetzt die im allgemeinen Fall verwendete Spalte „gesättigte Fettsäuren“. Die anderen Spalten (Energie, Zucker, Natrium, Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Raps-, Walnuss- und Olivenöle, Ballaststoffe, Eiweiß) sind identisch und müssen berücksichtigt werden.

Eine Auflistung der Produkte, die unter die Kategorie „pflanzliche und tierische Fette“ fallen, ist im Abschnitt „Welche Fette sind von der Anpassung des Nutri-Score betroffen?“ zu finden.

Getränke

Die Punktzahlen für Getränke werden auf der Grundlage eines spezifischen Punkteschemas für Energie, Zucker, Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Raps-, Walnuss- und Olivenöle berechnet (s. Tabelle 4).

Tabelle 4: Punkteschema für Getränke*

Punkte	Energie (kJ/100 g oder 100 ml)	Zucker (g/100 g oder 100 ml)	Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Raps-, Walnuss- und Olivenöle (%)
0	≤ 0	≤ 0	≤ 40
1	≤ 30	≤ 1,5	
2	≤ 60	≤ 3	> 40
3	≤ 90	≤ 4,5	
4	≤ 120	≤ 6	> 60
5	≤ 150	≤ 7,5	

6	≤ 180	≤ 9	
7	≤ 210	≤ 10,5	
8	≤ 240	≤ 12	
9	≤ 270	≤ 13,5	
10	> 270	> 13,5	> 80

*Das Punkteschema für Getränke ersetzt die im allgemeinen Fall verwendeten Spalten Energie, Zucker und Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Raps-, Walnuss- und Olivenöle; die anderen Spalten (gesättigte Fettsäuren, Natrium, Ballaststoffe, Eiweiß) sind identisch und müssen berücksichtigt werden.

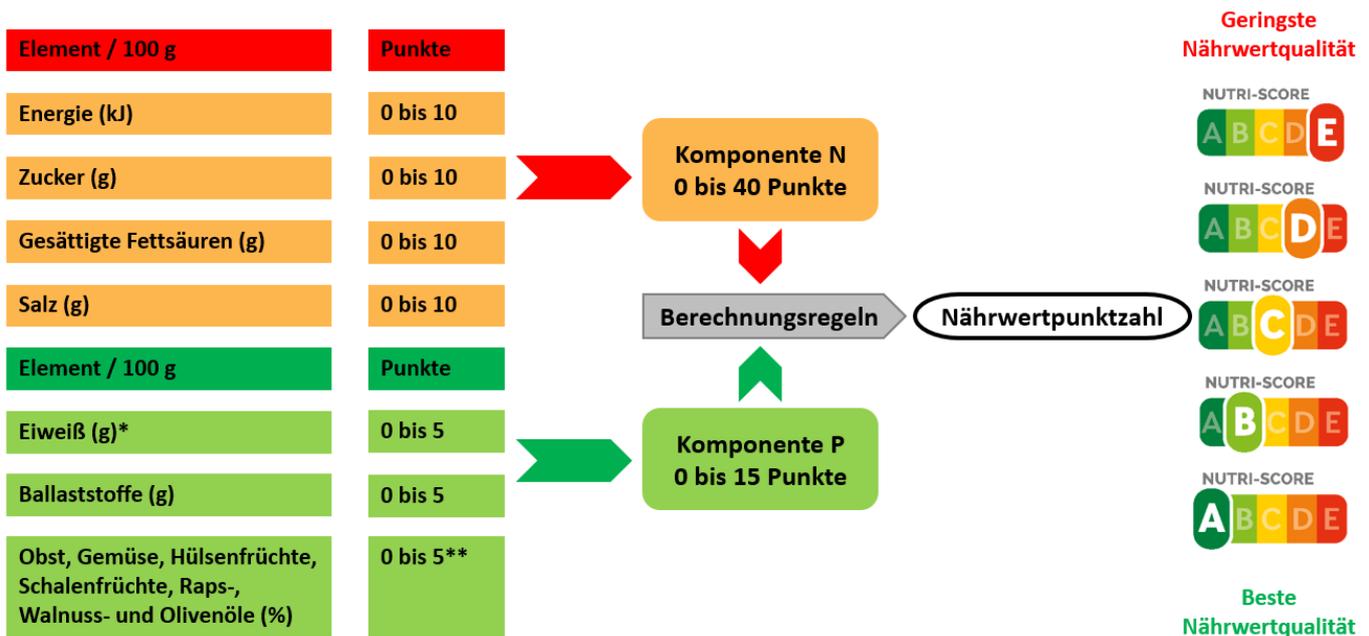
Eine Auflistung der Produkte, die unter die Kategorie „Getränke“ fallen, ist im Abschnitt „Welche Produkte sind in die Kategorie Getränke eingeordnet?“ zu finden.

ZUWEISUNG DES LOGOS

Das Nutri-Score-Logo wird entsprechend der erzielten Nährwertpunktzahl zugewiesen (siehe Tabelle unten).

Nährwertpunktzahl		Kategorie	Nutri-Score
Feste Nahrungsmittel	Getränke		
Min. bis -1	Wasser	A	
0 bis 2	Min. bis 1	B	
3 bis 10	2 bis 5	C	
11 bis 18	6 bis 9	D	
19 bis Max.	10 bis Max.	E	

Das nachfolgende Schaubild fasst die Berechnungsweise für den Nutri-Score zusammen.



*In Abhängigkeit von der Anzahl der „ungünstigen“ Punkte und der für „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Raps-, Walnuss- und Olivenöle“ erreichten Punkte wird der Eiweißgehalt einberechnet oder nicht.

**Bei Getränken werden maximal 10 Punkte vergeben.

BERECHNUNGSWEISE FÜR DIE AKTUALISIERTE FASSUNG DES NUTRI-SCORE (IM JAHR 2023 AKTUALISIERTER NUTRI-SCORE)

Die Weiterentwicklung des Algorithmus des im Jahr 2023 aktualisierten Nutri-Score betrifft drei Hauptkategorien von Produkten:

- allgemeiner Fall
 - spezifische Regeln für Käse
 - spezifische Regeln für rotes Fleisch
- pflanzliche und tierische Fette, Schalenfrüchte und Samen
- Getränke

Der Kalkulator für den neuen Algorithmus ist [online](#) erhältlich.

BERECHNUNG DER NÄHRWERTPUNKTZAHL EINES LEBENSMITTELS

Die Nährwertpunktzahl wird für alle Lebensmittel (mit Sonderregeln für Käse und rotes Fleisch) auf dieselbe Weise ermittelt, mit Ausnahme von „pflanzlichen und tierischen Fetten, Schalenfrüchten und Samen“ sowie Getränken⁶. Für diese Lebensmittelkategorien sind die unter „Sonderfälle“ aufgeführten Anpassungen zu berücksichtigen.

ALLGEMEINER FALL

Die Nährwertpunktzahl beinhaltet zwei Teile:

- die „ungünstigen“ Elemente N,
- die „günstigen“ Elemente P.

- Die Komponente N der Punktzahl erfasst die Nährwertelemente, deren Verzehr eingeschränkt werden sollte: Energie, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz. Je nach Element werden Punkte von 0 bis 20 entsprechend dem Gehalt in 100 g des Lebensmittels vergeben (vgl. Tabelle 5). Die negative Komponente N entspricht der Summe dieser Punkte und kann somit einen Wert zwischen 0 und 55 erreichen.

Tabelle 5: Punkte für jedes Element der negativen Komponente N

Punkte	Energie (KJ/100 g)	gesättigte Fettsäuren (g/100 g)	Zucker (g/100 g)	Salz (g/100 g)
0	< 335	< 1	≤ 3,4	≤ 0,2
1	> 335	> 1	> 3,4	> 0,2
2	> 670	> 2	> 6,8	> 0,4
3	> 1005	> 3	> 10	> 0,6
4	> 1340	> 4	> 14	> 0,8
5	> 1675	> 5	> 17	> 1
6	> 2010	> 6	> 20	> 1,2
7	> 2345	> 7	> 24	> 1,4
8	> 2680	> 8	> 27	> 1,6
9	> 3015	> 9	> 31	> 1,8
10	> 3350	> 10	> 34	> 2
11			> 37	> 2,2

⁶ Eine Auflistung der Produkte, die unter diese Kategorien fallen, ist in den Abschnitten „Produktkategorien der ursprünglichen und der aktualisierten Fassung des Nutri-Score“ sowie „Sonderfälle in der aktualisierten Fassung des Nutri-Score (2023)“ zu finden.

12			> 41	> 2,4
13			> 44	> 2,6
14			> 48	> 2,8
15			> 51	> 3
16				> 3,2
17				> 3,4
18				> 3,6
19				> 3,8
20				> 4

- Die Komponente P wird auf der Grundlage des Gehalts an Ballaststoffen, Eiweiß, Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten⁷ im Lebensmittel ermittelt. Je nach Element werden Punkte von 0 bis 7 entsprechend dem Gehalt in 100 g des Lebensmittels vergeben (vgl. Tabelle 6). Die positive Komponente P entspricht der Summe dieser Punkte und kann demnach einen Wert zwischen 0 und 17 erreichen.

Bei rotem Fleisch und Produkten daraus dürfen für Eiweiß maximal 2 Punkte vergeben werden. Die positive Komponente P kann demnach einen Wert zwischen 0 und 12 erreichen.

Tabelle 6: Punkte für jedes Element der positiven Komponente P

Punkte	Eiweiß* (g/100 g)	Ballaststoffe (g/100 g)	Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte (%)**
0	≤ 2,4	≤ 3,0	< 40
1	> 2,4	> 3,0	> 40
2	> 4,8	> 4,1	> 60
3	> 7,2	> 5,2	-
4	> 9,6	> 6,3	-
5	> 12	> 7,4	> 80
6	> 14		
7	> 17		

*Bei rotem Fleisch und seinen Nebenerzeugnissen dürfen maximal 2 Punkte vergeben werden.

**Eine Auflistung der Produkte, die unter die Kategorie „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte“ fallen, ist in Anhang 2 zu finden.

Eine Auflistung der Produkte, die unter die Kategorie „rotes Fleisch und Nebenerzeugnisse“ fallen, ist im Abschnitt „Welche Erzeugnisse sind in die Kategorie rotes Fleisch eingeordnet?“ zu finden.

Berechnung der Nährwertpunktzahl

Je nach erreichter Punktzahl für die Komponente N wird die endgültige Nährwertpunktzahl folgendermaßen errechnet:

- Beträgt die Summe der Komponente N weniger als 11 Punkte oder handelt es sich bei dem Produkt um Käse, entspricht die Nährwertpunktzahl den Gesamtpunkten der Komponente N abzüglich der Gesamtpunkte der Komponente P.

$$\text{Nährwertpunktzahl} = \text{Gesamtpunkte N} - \text{Gesamtpunkte P}$$

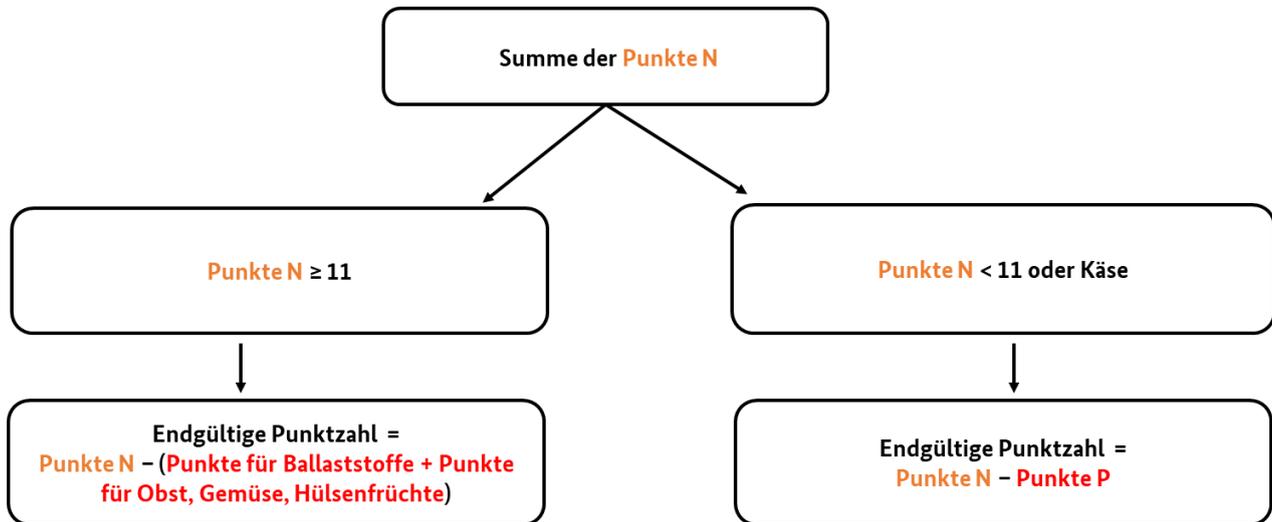
- Beträgt die Summe der Komponente N gleich oder mehr als 11 Punkte, entspricht die

⁷ Eine Auflistung von Obst, Gemüse und Hülsenfrüchten, die zu dieser Komponente gehören, ist in Anhang 2 zu finden.

Nährwertpunktzahl den Gesamtpunkten der Komponente N abzüglich der Summe der Punkte für „Ballaststoffe“ und „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte“. In diesem Fall fließt der Eiweißgehalt also nicht in die Berechnung der Nährwertpunktzahl ein.

Nährwertpunktzahl = Gesamtpunkte N – Punkte „Ballaststoffe“ – Punkte „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte“

Das nachstehende Diagramm fasst die verschiedenen Szenarien zusammen (allgemeiner Fall).



SONDERFÄLLE

Für die Sonderfälle gelten die nachfolgenden Punkteschemata.

Pflanzliche und tierische Fette, Schalenfrüchte und Samen⁸:

Die Punktzahl für pflanzliche und tierische Fette, Schalenfrüchte und Samen wird anhand der nachfolgenden Tabellen ermittelt (vgl. Tabellen 7 und 8).

Tabelle 7: Punkte für jedes Element der negativen Komponente N im Sonderfall der pflanzlichen und tierischen Fette, Schalenfrüchte und Samen

Punkte	Energie aus gesättigten Fettsäuren (kJ/100 g)*	Zucker (g/100 g)	gesättigte Fettsäuren / Fette (g/100 g)	Salz (g/100 g)
0	≤ 120	≤ 3,4	< 10	≤ 0,2
1	> 120	> 3,4	< 16	> 0,2
2	> 240	> 6,8	< 22	> 0,4
3	> 360	> 10	< 28	> 0,6
4	> 480	> 14	< 34	> 0,8
5	> 600	> 17	< 40	> 1
6	> 720	> 20	< 46	> 1,2
7	> 840	> 24	< 52	> 1,4

⁸ Eine Auflistung der Produkte, die unter die Kategorie „pflanzliche und tierische Fette, Schalenfrüchte und Samen“ fallen, ist im Abschnitt „Welche Erzeugnisse sind in die Kategorie der pflanzlichen und tierischen Fette, Schalenfrüchte und Samen eingeordnet?“ zu finden

8	> 960	> 27	< 58	> 1,6
9	> 1080	> 31	< 64	> 1,8
10	> 1200	> 34	≥ 64	> 2
11		> 37		> 2,2
12		> 41		> 2,4
13		> 44		> 2,6
14		> 48		> 2,8
15		> 51		> 3
16				> 3,2
17				> 3,4
18				> 3,6
19				> 3,8
20				> 4

* Die Energie aus gesättigten Fettsäuren wird auf Basis der auf der Rückseite der Verpackungen angezeigten verpflichtenden Nährwertdeklaration mit Hilfe folgender Formel errechnet:

$$\text{Energie aus gesättigten Fettsäuren} = \text{gesättigte Fettsäuren} \left(\frac{g}{100 g}\right) \times 37$$

Tabelle 8: Punkte für jedes Element der positiven Komponente P im Sonderfall der pflanzlichen und tierischen Fette, Schalenfrüchte und Samen

Punkte	Eiweiß (g/100 g)	Ballaststoffe (g/100 g)	Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte (%)*
0	≤ 2,4	≤ 3,0	≤ 40
1	> 2,4	> 3,0	> 40
2	> 4,8	> 4,1	> 60
3	> 7,2	> 5,2	-
4	> 9,6	> 6,3	-
5	> 12	> 7,4	> 80
6	> 14		
7	> 17		

*Nur für die Kategorie der pflanzlichen und tierischen Fette dürfen **Öle aus Zutaten, die in der Liste „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte“ im allgemeinen Fall stehen**, für die Spalte „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte“ mitberücksichtigt werden. **Es ist zu beachten, dass nur Öle aus dem gesamten essbaren Teil der Zutat gezählt werden können.** So können beispielsweise Oliven-, Avocado- oder Sojaöle für die Spalte „Obst, Gemüse, Schalenfrüchte“ angerechnet werden, **während Traubenkernöl nicht angerechnet werden kann.**

Berechnung der Nährwertpunktzahl für die Kategorie der pflanzlichen und tierischen Fette, Schalenfrüchte und Samen

Je nach erreichter Punktzahl für die Komponente N wird die endgültige Nährwertpunktzahl folgendermaßen errechnet:

- Beträgt die Summe der Komponente N weniger als 7 Punkte, entspricht die Nährwertpunktzahl den Gesamtpunkten der Komponente N abzüglich der Gesamtpunkte der Komponente P.

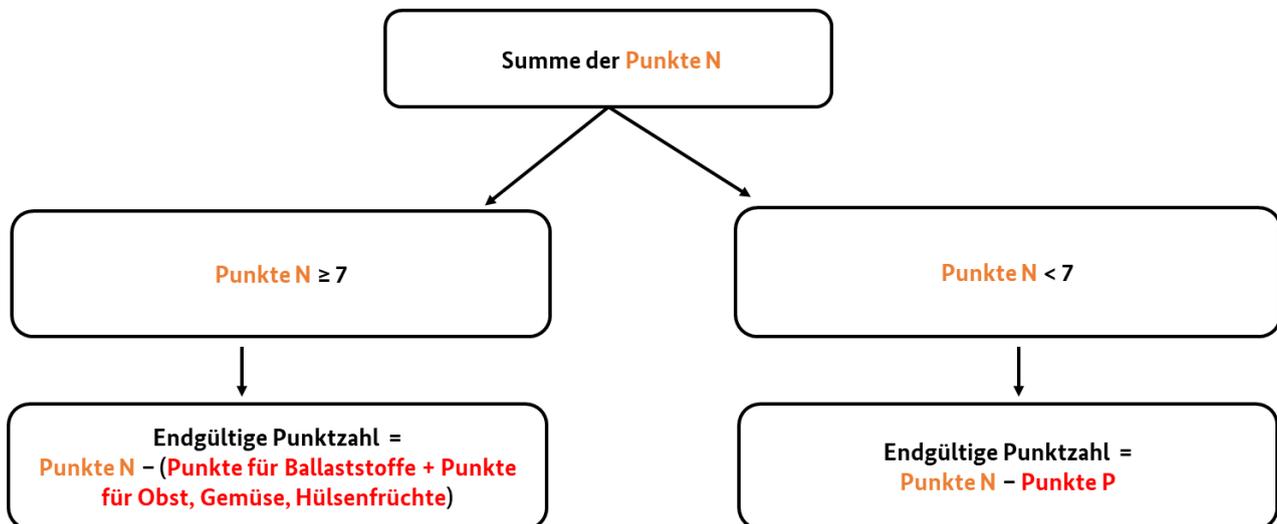
$$\text{Nährwertpunktzahl} = \text{Gesamtpunkte N} - \text{Gesamtpunkte P}$$

- Beträgt die Summe der Komponente N gleich oder mehr als 7 Punkte, entspricht die Nährwertpunktzahl den Gesamtpunkten der Komponente N abzüglich der Summe der Punkte für „Ballaststoffe“ und „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte“. In diesem Fall fließt der Eiweißgehalt also nicht in die Berechnung der Nährwertpunktzahl ein.

$$\text{Nährwertpunktzahl} = \text{Gesamtpunkte N} - \text{Punkte „Ballaststoffe“} - \text{Punkte „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte“}$$

Hülsenfrüchte⁹

Das nachstehende Diagramm fasst die verschiedenen Szenarien zusammen (Fall der pflanzlichen und tierischen Fette, Schalenfrüchte und Samen).



Getränke⁹:

Die Punktzahl für Getränke wird anhand der nachfolgenden Punkteschemata berechnet (vgl. Tabellen 9 und 10). In diesem Sonderfall beinhaltet die negative Komponente N auch die Punkte für ggf. vorhandene nährwertlose Süßungsmittel.

Tabelle 9: Punkte für jedes Element der negativen Komponente N im Sonderfall Getränke

Punkte	Energie (kJ/100 ml)	Zucker (g/100 ml)	gesättigte Fettsäuren (g/100 ml)	Salz (g/100 ml)	nährwertlose Süßungsmittel (vorhanden/nicht vorhanden)*
0	≤ 30	≤ 0,5	≤ 1	≤ 0,2	
1	≤ 90	≤ 2	> 1	> 0,2	
2	≤ 150	≤ 3,5	> 2	> 0,4	
3	≤ 210	≤ 5	> 3	> 0,6	
4	≤ 240	≤ 6	> 4	> 0,8	vorhanden
5	≤ 270	≤ 7	> 5	> 1	
6	≤ 300	≤ 8	> 6	> 1,2	
7	≤ 330	≤ 9	> 7	> 1,4	
8	≤ 360	≤ 10	> 8	> 1,6	
9	≤ 390	≤ 11	> 9	> 1,8	
10	> 390	> 11	> 10	> 2	
11				> 2,2	
12				> 2,4	
13				> 2,6	
14				> 2,8	

⁹ Eine Auflistung der Produkte, die unter die Kategorie „Getränke“ fallen, ist im Abschnitt „Welche Produkte sind in die Kategorie Getränke eingeordnet?“ zu finden.

15				> 3	
16				> 3,2	
17				> 3,4	
18				> 3,6	
19				> 3,8	
20				> 4	

*Eine Auflistung von nährwertlosen Süßungsmitteln, die zu dieser Komponente gehören, ist in Anhang 3 zu finden.

Tabelle 10: Punkte für jedes Element der positiven Komponente P im Sonderfall Getränke

Punkte	Eiweiß (g/100 ml)	Ballaststoffe (g/100 ml)	Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte (%)*
0	≤ 1,2	≤ 3	≤ 40
1	> 1,2	> 3	-
2	> 1,5	> 4,1	> 40
3	> 1,8	> 5,2	-
4	> 2,1	> 6,3	> 60
5	> 2,4	> 7,4	-
6	> 2,7		> 80
7	> 3,0		

*Eine Auflistung der Produkte, die unter die Kategorie „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte“ fallen, ist in Anhang 2 zu finden.

Berechnung der Nährwertpunktzahl für Getränke

Die Nährwertpunktzahl entspricht den Gesamtpunkten der Komponente N abzüglich der Gesamtpunkte der Komponente P.

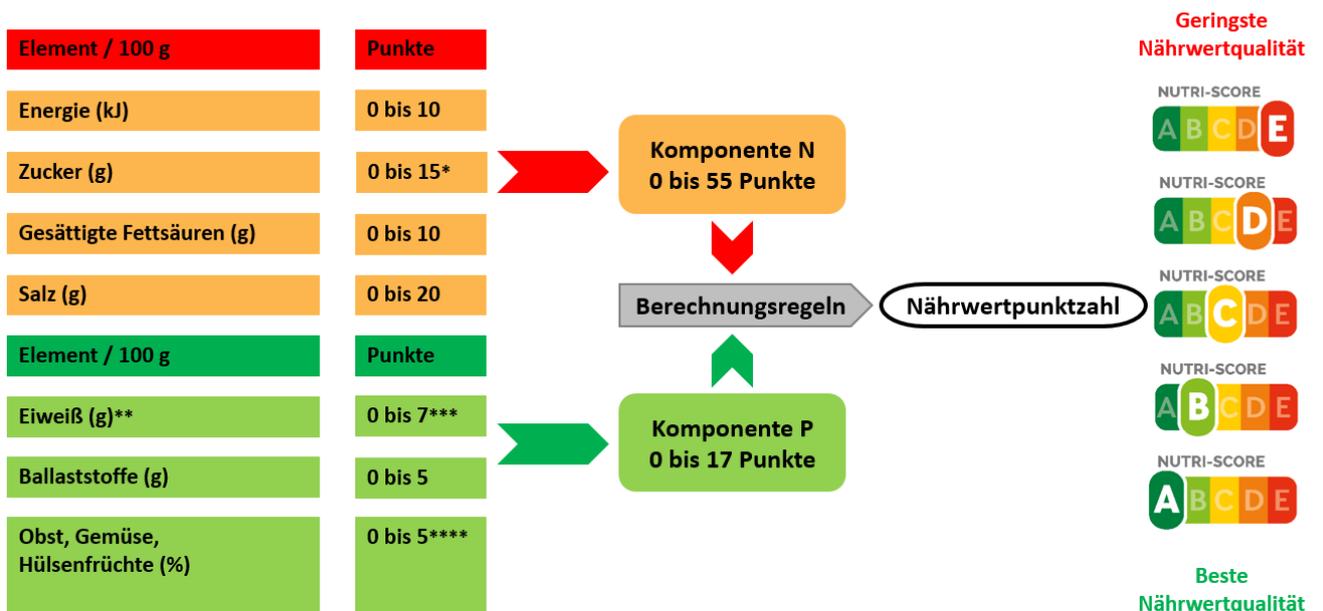
Nährwertpunktzahl = Gesamtpunkte N - Gesamtpunkte P

ZUWEISUNG DES LOGOS

Das Nutri-Score-Logo wird entsprechend der erzielten Nährwertpunktzahl zugewiesen (siehe Tabelle unten).

Nährwertpunktzahl			Kategorie	Nutri-Score
Feste Nahrungsmittel	Pflanzliche und tierische Fette, Nüsse und Samen	Getränke		
Min. bis 0	Min. bis -6	Wasser	A	
1 bis 2	-5 bis 2	Min. bis 2	B	
3 bis 10	3 bis 10	3 bis 6	C	
11 bis 18	11 bis 18	7 bis 9	D	
19 bis Max.	19 bis Max.	10 bis Max.	E	

Das nachfolgende Schaubild fasst die Berechnungsweise für den Nutri-Score zusammen.



*Maximal 10 Punkte für Getränke.

**In Abhängigkeit von der Anzahl der „ungünstigen“ Punkte N wird der Eiweißgehalt einberechnet oder nicht.

***maximal 2 Punkte für rotes Fleisch

****maximal 6 Punkte für Getränke. Sind nährwertlose Süßstoffe enthalten, werden bei Getränken 4 Punkte zur Gesamtzahl N hinzugerechnet

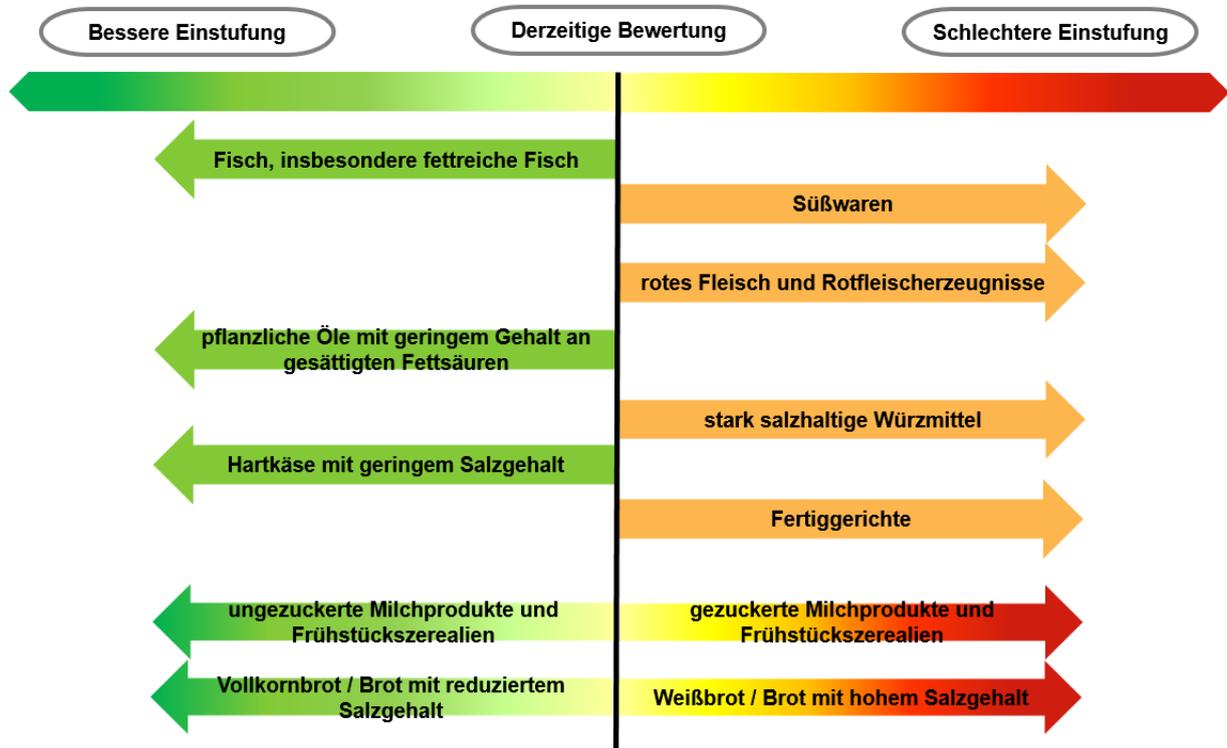
ERLÄUTERUNGEN ZUR AKTUALISIERUNG DES NUTRI-SCORE

ÄNDERUNGEN BEIM HAUPTALGORITHMUS FÜR FESTE LEBENSMITTEL

Das wissenschaftliche Gremium hat in einem ersten im Dezember 2021 veröffentlichten Bericht Lebensmittel- und Nährstoffgruppen festgelegt, für die der Nutri-Score eine zusätzliche Unterscheidung zwischen den Lebensmitteln ermöglichen soll und wodurch Unternehmer zu einer Reformulierung der Produktrezeptur zur Verbesserung der Nährstoffzusammensetzung im Lebensmittelangebot angeregt werden könnten. Für den allgemeinen Fall sind in der nachstehenden Tabelle die Prioritäten sowie die Ergebnisse aus dem kombinierten Szenario, das das wissenschaftliche Gremium erarbeitet und in seinem Bericht im Juni 2022 vorgestellt hat, aufgeführt.

Vom wissenschaftlichen Gremium festgelegte Prioritäten	Ziel des wissenschaftlichen Gremiums: rational wissenschaftlich	Neue Einstufung im aktualisierten Nutri-Score
Fische und Meerereszeugnisse	Bessere Einstufung von fetthaltigen Fischen, damit die Verbraucher sie als gesundheitsfördernde Produkte (Quelle für Omega-3-Fettsäuren) erkennen und verschiedene Formen von Fisch (frisch, geräuchert etc.) vergleichen können	Erhöhung des Anteils von in A und B eingestuften fetthaltigen Fischen
Vollkorngetreideprodukte versus raffinierte Getreideprodukte	Bessere Unterscheidung zwischen ballaststoffreichen Getreideprodukten aus Vollkorn und raffinierten Getreideprodukten, insbesondere bei Brot, im Einklang mit den Ernährungsempfehlungen	Der Anteil von in A und B eingestuften Getreideprodukten aus Vollkorn ist größer als der von raffinierten Getreideprodukten.
Pflanzliche Öle	Bessere Unterscheidung von pflanzlichen Ölen, darunter Olivenöl, entsprechend ihrem Gehalt an gesättigten Fettsäuren	Die an ungesättigten Fettsäuren reicheren Walnuss-, Oliven- und Rapsöle (gesundheitsfördernd) sind nun in B anstelle von C eingestuft.
Zuckerhaltige Produkte	Bessere Unterscheidung von Produkten entsprechend ihrem Zuckergehalt, insbesondere von: <ul style="list-style-type: none"> - sehr zuckerhaltigen Produkten, deren Verzehr aus Gründen der öffentlichen Gesundheit eingeschränkt werden sollte - gezuckerten Milchprodukten gegenüber Produkten ohne zugesetztem Zucker - Frühstückszerealien 	Stark zuckerhaltige Produkte mit geringem Nährwert (z.B. Frühstückszerealien, Brotaufstriche) werden mehrheitlich in D oder E eingestuft.
Fleisch	Bessere Unterscheidung zwischen rotem Fleisch, dessen Verzehr zur Vorbeugung nicht übertragbarer Krankheiten eingeschränkt werden sollte, und Geflügel, das vorzuziehen ist.	Erhöhung des Anteils von in A eingestuftem Geflügel, während rotes Fleisch eher in C eingestuft wird.

Das folgende Diagramm zeigt die wesentliche Auswirkung der Änderungen auf die Nutri-Score-Einstufung für die verschiedenen Lebensmittelgruppen.



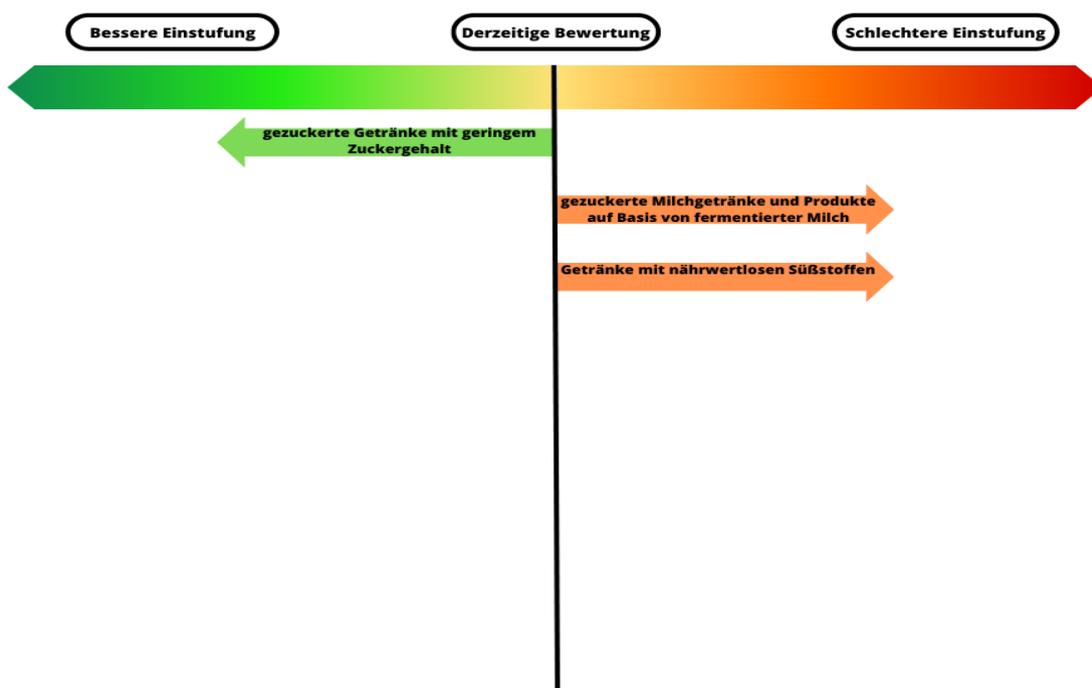
ÄNDERUNGEN BEIM ALGORITHMUS FÜR GETRÄNKE

Für Getränke sind in der nachstehenden Tabelle die Prioritäten sowie die Ergebnisse aus dem kombinierten Szenario, das das wissenschaftliche Gremium erarbeitet und in seinem Bericht im März 2023 vorgestellt hat, aufgeführt.

Vom wissenschaftlichen Gremium festgelegte Prioritäten	Ziel des wissenschaftlichen Gremiums: rational wissenschaftlich	Neue Einstufung im aktualisierten Nutri-Score
Wasser und von Natur aus kalorienarme Getränke	Wasser ist das einzige Getränk, das von den internationalen Gremien und den am Nutri-Score-System beteiligten Staaten universell empfohlen wird. Die spezifische Positionierung von Wasser im Nutri-Score-System ist gerechtfertigt und muss beibehalten werden.	Wasser ist in A eingestuft, alle anderen von Natur aus kalorienarme Getränke sind je nach ihrer Zusammensetzung in B bis E eingestuft.
Getränke auf Wasserbasis (gezuckerte Getränke, süßstoffhaltige Getränke, Erfrischungsgetränke)	Bessere Unterscheidung von Getränken nach ihrem Zuckergehalt, insbesondere bei zuckerarmen Getränken, und Angleichung der Angabe des Mindestzuckergehalts an die Nährwertdeklaration	Getränke mit sehr geringem Zuckergehalt (< 2 g/100 ml) erreichen nun B, wohingegen stärker zuckerhaltige Getränke weiterhin in D/E eingestuft werden.
Milch und Milchmodergetränke	Adäquate Unterscheidung je nach Zuckergehalt; Unterscheidung zwischen entrahmter Milch, teilentrahmter Milch und Vollmilch angesichts ihrer wesentlich voneinander abweichenden Zusammensetzung an gesättigten Fettsäuren und Energiezufuhr	Entrahmte und teilentrahmte Milch wird größtenteils in B eingestuft, in Abgrenzung zu in C eingestufte Vollmilch. Aromatisierte und gezuckerte Milchmodergetränke sind ab jetzt in C bis E eingestuft und werden nach ihrem Zuckergehalt

		unterschieden.
Getränke mit nährwertlosen Süßstoffen	<p>Sicherstellung, dass die Verwendung von nährwertlosen Süßstoffen im Rahmen des Nutri-Score-Systems nicht gefördert wird,</p> <ul style="list-style-type: none"> - um für die Industrie keinen Anreiz zu setzen, bei der Reformulierung von Produkten den Zucker durch Süßstoffe auszutauschen, anstatt den Zuckergehalt in den Getränken zu reduzieren. - Aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse zeigen, dass gegenüber einer übermäßigen Aufnahme von nährwertlosen Süßstoffen Vorsicht geboten ist. 	Getränke, die nährwertlose Süßstoffe enthalten, werden je nach ihrem Zuckergehalt in C bis E eingestuft. Produkte ohne Zuckergehalt werden in C eingestuft.

Das folgende Diagramm zeigt die wesentliche Auswirkung der Änderungen auf die Nutri-Score-Einstufung für verschiedene Getränketypen.



RECHTLICHE FRAGEN

REGISTRIERUNGSVERFAHREN

WER DARF DAS NURI-SCORE-LOGO AUF SEINEN MARKEN UND PRODUKTEN ANBRINGEN?

Nach Durchführung des Online-Registrierungsverfahrens (vgl. nachfolgenden Abschnitt) ist die Benutzung der Marke Nutri-Score Herstellern und Vertreibern von in Europa in Verkehr gebrachten Produkten gestattet.

Die Benutzung der Marke Nutri-Score ist unter bestimmten Bedingungen auch für andere Gebiete möglich (vgl. den spezifischen Abschnitt dazu).

WIR WIRD DAS BENUTZUNGSRECHT FÜR DEN NUTRI-SCORE EINGERÄUMT? (REGISTRIERUNGSVERFAHREN)

Es wird nachdrücklich darum gebeten, die Benutzungsbedingungen durchzulesen, in denen die Bedingungen und Modalitäten der Verpflichtung beschrieben sind, sowie den Frage-Antwort-Katalog, der Aufschluss über die korrekte Anwendung und Berechnung der Punktzahl gibt.

Zur Registrierung ist je nach Fall einer der nachfolgenden Links zu nutzen.

- Für **ausschließlich auf dem französischen Markt** vertriebene Marken müssen sich die Unternehmer auf folgender Webseite registrieren:
https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/nutri-score_enregistrement_france
- Für Marken, die auf **mehreren Hoheitsgebieten** (darunter gegebenenfalls Frankreich) vertrieben werden oder **auf einem Hoheitsgebiet, für das der Regulator kein eigenes Registrierungsverfahren eingeführt hat** (Deutschland, Belgien, Luxemburg), müssen sich die Unternehmer auf folgender Webseite registrieren:
https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/ns_international_registration_procedure
- **Ausschließlich in der Schweiz** vertriebene Marken:
<https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/nutriscore/nutri-score-lebensmittelproduzenten.html>

Nach der Registrierung wird eine **Empfangsbestätigung** mit den zweckdienlichen Unterlagen und insbesondere den Logos zur Anzeige auf den Verpackungen versandt. Das Registrierungsverfahren ist rein deklaratorischer Art. Es wird also keinerlei zusätzliche Validierung seitens Santé publique France oder anderer Regulatoren benötigt. **Mit Eingang der Bestätigungsmail ist es möglich, mit dem Einsatz des Nutri-Score-Logos auf den Verpackungen zu beginnen.** Es ist zu beachten, dass gegebenenfalls je nach Vertriebsland außerdem Dokumente mit Angaben zu den Produktreferenzen ausgefüllt und versendet werden müssen. Die Dokumente und das zu befolgende Verfahren sind in den Benutzungsbedingungen angegeben.

WIE SIND DIE FÜR DIE BENUTZUNG DES NUTRI-SCORE ERFORDERLICHEN DOKUMENTE ERHÄLTlich?

Wie oben erläutert muss sich der Unternehmer für den Erhalt der Dokumente zunächst auf einer der im Abschnitt „Wie wird das Benutzungsrecht für den Nutri-Score eingeräumt? (Registrierungsverfahren)“ aufgeführten Webseiten registrieren.

Dort gibt er seine Kontaktdaten und Angaben zu seinem Unternehmen (SIRET-Nummer, Umsatzsteuer-Identifikationsnummer etc.) ein sowie Informationen zu den Produktsegmenten, in denen das Nutri-Score-Logo eingesetzt werden soll.

Nachdem alle erforderlichen Angaben getätigt wurden und der Antrag übermittelt wurde, erhält der Antragsteller eine E-Mail mit einem Link zu den Dokumenten, die er für die Benutzung des Nutri-Score-Logos benötigt (in Form einer zip-Datei).

BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT EINER TESTPHASE VOR DEM EINGEHEN EINER VERPFLICHTUNG?

Um die für die Benutzung des Logos erforderlichen Dokumente zu erhalten, ist die Registrierung auf einer der spezifischen Webseiten erforderlich; vgl. den Abschnitt „Wie wird das Benutzungsrecht für den Nutri-Score eingeräumt? (Registrierungsverfahren).“

Den Unternehmen wird eine Frist von 24 Monaten (oder 36 Monaten für Vertreiber, vgl. den entsprechenden Abschnitt in den Benutzungsbedingungen) eingeräumt, um das Logo auf allen Kategorien von Lebensmitteln, die sie unter ihren eigenen Marken anbieten, anzubringen. Es ist also möglich, das Logo in einem ersten Schritt nur auf den im Online-Handel vertriebenen Produkten anzubringen und die übrigen Produkte einer Marke zeitlich versetzt mit dem Nutri-Score zu versehen. Letztlich ist es aber – gemäß Benutzung der Kollektivmarke – das Ziel, das Nutri-Score-Logo auf den Verpackungen aller Produkte einer Marke und auf allen Trägern, für alle Verkaufswege oder Verkaufsräume anzuzeigen.

KANN EIN BEVOLLMÄCHTIGTER DAS REGISTRIERUNGSVERFAHREN FÜR DEN NUTRI-SCORE VORNEHMEN?

Jede berechnigte Person, die die Marke Nutri-Score verwenden möchte, teilt ihr Interesse Santé publique France oder dem Regulator des betreffenden Landes mit, indem sie sich je nach Einzelfall auf einer der spezifischen Webseiten registriert; vgl. den Abschnitt „Wie wird das Benutzungsrecht für den Nutri-Score eingeräumt? (Registrierungsverfahren).“

Eine ordnungsgemäß zu diesem Zwecke bevollmächtigte Person kann ohne Weiteres die Registrierungsformalitäten für ihren Auftraggeber erledigen. Santé publique France oder die Regulatoren können nicht in die Handhabung und Organisationsweise des Markenportfolios eines Unternehmers, der den Nutri-Score einsetzen möchte, eingreifen.

Es ist also durchaus möglich, auf Wunsch des Unternehmers einen Bevollmächtigten einzusetzen. Der Bevollmächtigte muss allerdings für jedes Mandat eine gesonderte Registrierung vornehmen.

WELCHE SPEZIFISCHEN REGELN GELTEN FÜR DEN EINSATZ DES NUTRI-SCORE IN ÜBERSEE?

Der Erlass zum Nutri-Score-System ist in den Überseedepartements (DOM) Martinique, Guadeloupe, Réunion und Guayana unmittelbar anwendbar, ebenso wie auf Mayotte sowie auf Saint-Martin, Saint-Barthélemy und Saint-Pierre-et-Miquelon, den einzigen überseeischen Gebietskörperschaften (COM) unter den Überseegebieten, in denen das Gesundheitsrecht unmittelbar gilt. In den überseeischen Gebietskörperschaften Wallis und Futuna, Neukaledonien und Französisch-Polynesien ist der Erlass hingegen nicht anwendbar.

GILT DER NUTRI-SCORE AUCH AUSSERHALB DER STAATEN, DIE SICH AM NUTRI-SCORE-SYSTEM BETEILIGEN?

Die freiwillig eingegangene Verpflichtung von Herstellern und Vertreibern zur Benutzung des Nutri-Score erstreckt sich auf alle Kategorien von Lebensmitteln, die sie unter ihren Eigenmarken in einem oder mehreren Staaten, die sich am Nutri-Score-System beteiligen, vertreiben.

Folglich besteht keinerlei Pflicht, das Nutri-Score-Logo auf Produkten anzubringen, die in Gebiete außerhalb der beteiligten Staaten ausgeführt werden.

Wenn ein Unternehmer aber den Nutri-Score auch für den Markt in einem oder mehreren Mitgliedstaaten der Europäischen Union einsetzen möchte, ist dies unter Einhaltung der Benutzungsbedingungen möglich.

Außerdem wurde die Marke Nutri-Score über die Weltorganisation für geistiges Eigentum (WIPO) in folgenden Ländern eingetragen: *Australien, Brasilien, Kanada, Japan, Schweiz, Vereinigtes Königreich, Marokko, Mexiko, Türkei, Ukraine, USA, Benin, Burkina Faso, Kamerun, Zentralafrikanische Republik, Republik Kongo, Côte d'Ivoire, Gabun, Guinea, Guinea-Bissau, Äquatorialguinea, Mali, Mauretanien, Niger, Senegal, Tschad, Togo, Komoren.*

Bei jeglicher Verwendung außerhalb der Europäischen Union muss sich der Unternehmer vergewissern, dass das Logo nicht gegen die jeweilige nationale Gesetzgebung verstößt.

Ferner muss der Unternehmer bei jedem Einsatz in einem oder mehreren Staaten, in denen der Nutri-Score nicht über die WIPO eingetragen wurde, Santé publique France davon in Kenntnis setzen zwecks einer eventuellen entsprechenden Antragsstellung.

VERPFLICHTUNGSUMFANG

MUSS EIN UNTERNEHMER DEN NUTRI-SCORE AUF ALLEN SEINEN MARKEN UND AUF ALLEN PRODUKTEN EINER MARKE ANZEIGEN?

Ein Unternehmer, der mehrere Marken besitzt, kann entscheiden, ob er den Nutri-Score nur für eine oder für mehrere seiner Marken verwenden möchte, aber sobald er ihn für eine Marke einsetzt, muss er das für alle Lebensmittelkategorien dieser Marke tun.

Unterliegen allerdings bestimmte Produkte oder gar alle Produkte dieser Marke nicht der LMIV, so ist der Unternehmer nicht verpflichtet, den Nutri-Score auf allen Produkten der Marke anzuzeigen.

WIE WEIT REICHEN DIE VERPFLICHTUNGEN BEZÜGLICH EINER MARKE BEI GEWÜNSCHTEM EINSATZ DES NUTRI-SCORE?

Die Marke ist ein Erkennungszeichen, das es den Verbrauchern erlaubt, Produkte oder Dienstleistungen eines Unternehmens von denen der Konkurrenz zu unterscheiden. Sie kann in Form eines Eigennamens, eines Wortes, eines Ausdrucks oder eines visuellen Symbols dargestellt werden. Die Marke bietet den Verbrauchern einen Orientierungspunkt und eventuell eine „Qualitätsgarantie“.

Existieren verschiedene Marken, kann der Unternehmer entscheiden, ob er eine oder mehrere seiner Marken eintragen lässt.

Im Falle von Submarken kann der Unternehmer das Nutri-Score-Logo auf die Produkte der Submarken anbringen, ohne das Logo für die Dachmarke zu verwenden.

Eine **Submarke** ist eine Produktmarke oder Produktlinie, die ergänzend zu einer **Dachmarke** verwendet wird, wobei Letztere als Sicherheit für die Submarke fungiert.

Wenn der Unternehmer eine seiner Marken registriert, muss er den Nutri-Score auf den Produkten anbringen, die ein oder mehrere Elemente der Marke ganz oder teilweise reproduzieren oder abwandeln.

Beispiel 1:

In diesem Beispiel kann sich Nestlé dafür entscheiden, das Nutri-Score-Logo für die Submarke Chocapic zu verwenden, es aber nicht für die Submarke Fitness einzusetzen. Hierfür muss Nestlé bei der Registrierung für das Nutri-Score-System die Submarke Chocapic angeben.



Beispiel 2:

In diesem Beispiel muss, wenn Casino die Marke Casino registriert, der Nutri-Score auf den Produkten der Marke Casino und auch auf den Produkten der Marke Casino Bio oder Casino Délices angebracht werden.



BEZIEHEN SICH DIE VERPFLICHTUNGEN AUCH AUF CO-BRAND-PRODUKTE?

Unter Co-Branding versteht man die Vereinbarung zwischen zwei Marken zur Anbringung beider Marken auf einem Produkt.

Für einen Einsatz des Nutri-Score auf Co-Brand-Produkten sind folgende Fälle zu betrachten:

- Für beide Marken wurde keine Nutri-Score-Verpflichtung eingegangen: Der Nutri-Score darf nicht für das Co-Brand-Produkt eingesetzt werden.
- Nur für eine der beiden Marken wurde eine Verpflichtung eingegangen: Es ist erlaubt, aber nicht obligatorisch, den Nutri-Score für das Co-Brand-Produkt einzusetzen.
 - Der für seine Marke keine Verpflichtung eingegangene Markeninhaber muss der Darstellung des Nutri-Score auf dem betreffenden Produkt zustimmen. In diesem Fall führt der Einsatz nicht zu einer Verpflichtung in Bezug auf die Marke, für die keine Nutri-Score-Verpflichtung eingegangen wurde.
 - Lehnt der für seine Marke keine Verpflichtung eingegangene Markeninhaber die Anzeige des Nutri-Score auf dem Co-Brand-Produkt ab, wird für das Co-Brand-Produkt die Pflicht zur Darstellung des Logos aufgehoben, auch wenn die Marke, für die eine Nutri-Score-Verpflichtung eingegangen wurde, auf der Verpackung erscheint.

- Für beide Marken wurde eine Nutri-Score-Verpflichtung eingegangen: Die Anzeige des Nutri-Score auf dem Co-Brand-Produkt ist obligatorisch.

WELCHE BENUTZUNGSVORSCHRIFTEN FÜR DEN NUTRI-SCORE GELTEN BEI JOINT VENTURES?

Unter Joint Venture versteht man eine von zwei oder mehr Parteien gegründete Geschäftseinheit, die sich durch eine gemeinsame Eigentümerschaft und Führung auszeichnet.

Zum Zwecke des Einsatzes des Nutri-Score werden die Gemeinschaftsunternehmen als unabhängig und verschieden von den dem Joint Venture zu Grunde liegenden Einheiten betrachtet. Folglich können die Gemeinschaftsunternehmen das Nutri-Score-Logo unter ihrer Verantwortung auf ihren Marken anbringen, ohne dass es einer Registrierung für die von den Einheiten des Joint Venture gehaltenen Marken bedarf.

MUSS DER NUTRI-SCORE AUCH AUF PRODUKTEN FÜR DIE AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG ANGEZEIGT WERDEN?

Der Unternehmer verpflichtet sich zum Einsatz bei allen Produktreihen, die er unter einer Marke vertreibt, unabhängig von der Endbestimmung des Produkts, denn die LMIV bezieht sich auch auf Produkte für Gemeinschaftseinrichtungen. Daher müssen Produkte für die Außer-Haus-Verpflegung den Nutri-Score tragen, wenn sie unter der „Alpha“-Marke vertrieben werden.

Handelt es sich hingegen um einen anderen Markennamen (nicht „Alpha“), ist der Unternehmer nicht verpflichtet, den Nutri-Score auf einer spezifischen Gastronomiemarke anzuzeigen.

Diese Regel gilt, wenn die Produkte für die Verbraucher sichtbar sind. Sind die Produkte für die Fachleute der Branche bestimmt, muss der Nutri-Score nicht angezeigt werden, selbst wenn für die Marke eine Nutri-Score-Verpflichtung eingegangen wurde.

In Frankreich wurden verschiedene Testreihen durchgeführt, um eine Ausweitung des Nutri-Score-Systems auf den Bereich der Außer-Haus-Verpflegung zu prüfen. Die Projektträger haben sich auf eine anzuwendende Methode zur Berechnung des Nutri-Score für Rezepturen geeinigt. Das Ergebnis dieser Pilotstudien ist auf der Webseite des französischen Ministeriums für Gesundheit und Prävention veröffentlicht: <https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/nutrition/nutri-score/etudes-et-rapports-scientifiques/article/etudes-pilotes-sur-la-faisabilite-et-l-efficacite-du-nutri-score-en>

HABEN UNTERNEHMER DIE MÖGLICHKEIT, SICH AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN EINSATZ DES NUTRI-SCORE AUF IHREN DIGITALEN TRÄGERN ZU REGISTRIEREN?

Solange für die betreffende Marke keine Verpflichtung zur Darstellung des Nutri-Score auf den Verpackungen eingegangen wurde, darf das Logo nicht für digitale Formate benutzt werden.

Für den besonderen Fall, dass Vertreiber für ihre Eigenmarke eine Nutri-Score-Verpflichtung eingegangen sind, ist die digitale Benutzung des Logos für die anderen vertriebenen Marken erlaubt (in Übereinstimmung mit Artikel 6.2 der Benutzungsbedingungen).

WIE IST ZU ERFAHREN, WO UND WIE DAS NUTRI-SCORE-LOGO AUF LEBENSMITTEL-VERPACKUNGEN ANZUBRINGEN IST?

Die [online](#) verfügbare Grafikcharta enthält die Vorschriften (Größe, Platzierung etc.) für die Darstellung des Nutri-Score-Logos auf den Verpackungen der Lebensmittel.

Außer in einigen vorgenannten Sonderfällen muss das Nutri-Score-Logo auf der Vorderseite der Verpackung angebracht werden. Das Logo darf nicht durch eine QR-Code ersetzt werden und es darf nicht nur online angezeigt werden.

AN WELCHEN STELLEN IST DAS LOGO VORZUGSWEISE ZU PLATZIEREN?

Die Nutri-Score-Modelle werden auf der Vorderseite der Verpackung im unteren Drittel angebracht.

Bei zylindrischen oder ovoiden Trägern werden die meisten Kennzeichnungs- und Informationselemente des Produkts auf der Vorderseite angezeigt (Logo, Marke, Produktname usw.). Gemäß LMIV handelt es sich hierbei um das „Hauptsichtfeld“.

Diese Bestimmungen gelten auch für die vertikalen Modellversionen.

Die Regeln für den Einsatz des Nutri-Score zu Kommunikations- und Werbezwecken sind in der [online](#) verfügbaren Grafikcharta ausführlich erläutert.

WIE WIRD DER NUTRI-SCORE BEI PRODUKTSETS EINGESETZT?

Für Produktsets gilt Folgendes:

- Wenn sich die Nährwerte unterscheiden, muss ein Nutri-Score-Logo je Nährwertdeklaration angezeigt werden. Santé publique France stellt eine Grafikcharta zur Anbringung mehrerer Nutri-Score-Logos auf der Vorderseite zur Verfügung.
- Führen die Nährwerttabellen zum selben Ergebnis für den Nutri-Score, genügt ein Nutri-Score-Logo auf der Vorderseite (beispielsweise bei Kompott mit verschiedenen Geschmacksrichtungen oder bei Produkten mit einer einzigen Durchschnittsnährwertdeklaration).
- Handelt es sich um ein Produktset, bei dem vorgesehen ist, dass jede Person das gesamte Set konsumiert, kann eine Durchschnitt-Punktzahl für den Nutri-Score berechnet werden (zum Beispiel ein Nachtisch-Set mit je einmal Crème brûlée, Macaron und Schokoladenkuchen je Person zum Verzehr als ein einziges Produkt). Gehören die Einzelprodukte des Sets zu Gruppen mit unterschiedlichen Berechnungsvorschriften (z.B. ein festes Nahrungsmittel mit einem Getränk), kann diese Berechnungsmethode nicht angewandt werden und es müssen mehrere Nutri-Score-Logos angezeigt werden.

GIBT ES EINE GRAFIKCHARTA MIT ANZEIGEREGELN FÜR DAS LOGO AUF WEBSEITEN DES ONLINEHANDELS?

In diesem Fall ist die Größe des Logos nicht festgelegt und die Proportionalitätsregeln für Verpackungen gelten nicht. Es ist allerdings auf die einwandfreie Lesbarkeit des Logos zu achten.

Die übrigen Bedingungen zur Benutzung des Logos auf Webseiten des Onlinehandels sind dieselben wie die für den Verkauf der Produkte in Geschäften vorgeschriebenen.

EINSATZ ZU WERBEZWECKEN

DARF DAS LOGO ZU WERBEZWECKEN BENUTZT WERDEN?

In Artikel 7 der Benutzungsbedingungen sind solche Maßnahmen vorgesehen; vergleiche auch die ergänzenden Bedingungen für einzelne Hoheitsgebiete in Anhang 4 ff.

WELCHE ANZEIGEREGELN GELTEN FÜR DEN EINSATZ DES NUTRI-SCORE ZU WERBEZWECKEN?

Die Regeln für den Einsatz des Nutri-Score zu Kommunikations- und Werbezwecken sind in der [online](#) verfügbaren Grafikcharta ausführlich erläutert.

In diesen Fällen hat der Hersteller die Wahl, nur das Kommunikationslogo (ohne Hervorhebung eines Buchstabens) und / oder drei bis fünf Nutri-Score-Modelle jeweils in der gleichen Größe und im Vierfarbdruck abzubilden.

Wenn jedoch die gesamte Produktreihe der Marke, für die eine Nutri-Score-Verpflichtung eingegangen wurde, nur in einer oder zwei Farben dargestellt wird, ist es möglich, nur die der Produktreihe entsprechenden Farben anzuzeigen.

Der Einsatz des Nutri-Score-Logos in Katalogen, auf Handzetteln etc. ist fakultativ. Nur das Anbringen auf den Verpackungen ist obligatorisch. Wird das Logo auf der Vorderseite angezeigt, steht es dem Unternehmer frei, auf der Rückseite der Verpackung eine Erläuterung zum Logo hinzuzufügen. Die dort aufgeführten Informationen zum Nutri-Score dürfen sich jedoch nur auf Elemente aus der Berechnung der Punktzahl beziehen. Es dürfen keine weiteren Informationen beispielsweise zu Zusatzstoffen oder Konservierungsmitteln erteilt werden, durch die der Eindruck entstehen könnte, diese Komponenten seien in die Berechnung des Nutri-Score eingeflossen.

SCHUTZ UND BENUTZUNG DER MARKE NUTRI-SCORE

DARF DIE MARKE NUTRI-SCORE OHNE DIE ZUSTIMMUNG VON SANTÉ PUBLIQUE FRANCE REPRODUZIERT WERDEN?

Da die Benutzung des Nutri-Score als Marke erfolgt, muss im gewerblichen Verkehr die vorherige schriftliche Zustimmung von Santé publique France oder des betreffenden Regulators eingeholt werden (s. oben).

DARF DER BEGRIFF „NUTRISCORE“ IN EINEM DOMÄNENNAMEN ODER EINER URL EINGETRAGEN ODER GENUTZT WERDEN?

Santé publique France gestattet keine Registrierung oder Nutzung eines Domännennamens mit dem Begriff „nutriscore“. Santé publique France ist Eigentümerin der Marke Nutri-Score, die unter anderem in der

Europäischen Union eingetragen ist. Das Verbot liegt darin begründet, dass jede Registrierung und Nutzung eines Domännennamens mit dem Begriff „nutriscore“ die Rechte am geistigen Eigentum von Santé publique France verletzen und die Öffentlichkeit im Hinblick auf die Beziehungen zwischen Santé publique France und den Unternehmern, die den Nutri-Score einsetzen, in die Irre führen könnte.

Unternehmer, wie private Akteure und Verbände, die den Begriff „nutriscore“ registrieren und nutzen wollen, können beim zuständigen Regulator eine ausdrückliche schriftliche Genehmigung beantragen. Santé publique France behält sich das Recht vor, die Genehmigung zur Registrierung oder Nutzung des Begriffs „nutriscore“ in einem Domännennamen zu erteilen oder zu verweigern, unbeschadet aller Schritte, die Santé publique France einleiten könnte.

Die Verwendung des Begriffs „nutriscore“ als Überschrift einer Webseite und/oder in einer URL wird vorbehaltlich der Einhaltung der geltenden Rechts- und Verwaltungsvorschriften erlaubt. Santé publique France duldet zum Beispiel die Nutzung folgenden Formats: www.(Name der Organisation).(Erweiterung des Domännennamens)/nutriscore.

Für alle Fragen oder Genehmigungsanträge zur Verwendung des Begriffs „nutriscore“ in einem Domännennamen oder einer URL kann der zuständige Regulator kontaktiert werden.

WARUM BEINHALTEN DIE BENUTZUNGSBEDINGUNGEN FÜR DEN NUTRI-SCORE SANKTIONEN?

Was die in den Benutzungsbedingungen aufgeführten Sanktionen betrifft, sei daran erinnert, dass die Benutzungsbedingungen dem Schutz der Kollektivmarke „Nutri-Score“ dienen. Grundlage dieses Schutzes bilden das Recht an geistigem Eigentum sowie das Recht an gewerblichem Eigentum. (Die Marke wurde sowohl beim französischen Patent- und Markenamt INPI als auch beim Amt der Europäischen Union für geistiges Eigentum EUIPO eingetragen.)

Wie bei jeder Marke haben die Benutzungsbedingungen zum Ziel, die Industrieprodukte zu schützen und die ordnungsgemäße Benutzung der Kollektivmarke „Nutri-Score“ durch die Unternehmer sicherzustellen, um rechtswidriges Verhalten, Betrug und / oder unlauteren Wettbewerb zu verhindern. Die Sanktionen kommen nur dann zum Tragen, wenn die Unternehmer den Nutri-Score nicht korrekt einsetzen, beispielsweise durch die Anzeige einer falschen Punktzahl, was unlauter wäre.

WIE WIRD DIE BENUTZUNG DES NUTRI-SCORE BEENDET?

Nach der Anmeldung verfügt der Unternehmer über eine Frist von 24 Monaten, um das Nutri-Score-Logo auf allen seinen auf dem Markt verfügbaren Produktkategorien anzubringen.

Der Unternehmer kann jederzeit die Benutzung der Marke Nutri-Score für eine oder die Gesamtheit seiner Marken einstellen, sofern er diese Änderung Santé publique France oder den Regulatoren mitteilt.

WIE IST EINE ÜBERSETZUNG DER BENUTZUNGSBEDINGUNGEN FÜR DEN NUTRI-SCORE ERHÄLTlich?

Es sind nicht amtliche Übersetzungen der Benutzungsbedingungen in mehreren Sprachen verfügbar. Die französische und englische Fassung der Benutzungsbedingungen auf der Webseite von Santé publique France sind verbindlich. Weitere Sprachfassungen können auf der Webseite der jeweiligen nationalen Behörde abgerufen werden:

- Frankreich: <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activitephysique/articles/nutri-score>
- Deutschland: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/nutriscore-Nutzungsbedingungen.pdf?__blob=publicationFile&v=4
- Belgien: <https://www.health.belgium.be/fr/nutri-score-pour-les-professionnels>
- Schweiz: <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-undernaehrung/ernaehrung/nutri-score/nutri-score-lebensmittelproduzenten.html>
- Luxemburg: <https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Etiquetage/etiquetage-base-et-nutritionnel/fop-nutri-score.html>
- Niederlande: www.nutriscorevoorbedrijven.nl

WIE SIND NUTRI-SCORE-LOGOS ZUR VERWENDUNG IN PÄDAGOGISCHEN, WISSENSCHAFTLICHEN ODER JOURNALISTISCHEN PRÄSENTATIONEN ERHÄLTLICH?

Sie können unter Angabe des vorgesehenen Verwendungszwecks beim zuständigen Regulator angefordert werden:

- für Belgien: nutri-score@health.fgov.be
- für die Schweiz: nutri-score@blv.admin.ch
- für Luxemburg: nutriscore@alva.etat.lu
- für Deutschland: nutri-score@ral.de
- für Frankreich, für andere Hoheitsgebiete oder mehrere Hoheitsgebiete betreffend: nutriscore@santepubliquefrance.fr.

ANHANG 1: DEFINITION VON OBST, GEMÜSE, HÜLSENFRÜCHTEN im ursprünglichen und im aktualisierten Algorithmus sowie von SCHALENFRÜCHTEN, RAPS-, WALNUSS- UND OLIVENÖLEN im ursprünglichen Algorithmus

Die Komponente „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte“ aus dem Score der Food Standard Agency (FSA) wurde in den 2000er Jahren entwickelt und basierte auf einer Lebensmittelklassifizierung namens Eurocode 2. Eine englischsprachige Fassung dieser Klassifizierung ist online verfügbar¹⁰.

Dieser Anhang enthält Erläuterungen, um eine Vereinheitlichung der Methode für die **Bewertung der in einem Lebensmittel enthaltenen Menge an „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten, Schalenfrüchten, Raps-, Walnuss- und Olivenölen“ (ursprünglicher Algorithmus) bzw. an „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten“ (aktualisierter Algorithmus)** zu erreichen, so dass die Punktzahl berechnet werden kann. Es geht dabei um folgende Fragen:

1. Welche Lebensmittel sind in die Komponente zur Berechnung der Punktzahl einbezogen?
2. Sollen pürierte(s), konzentrierte(s), getrocknete(s) oder pulverisierte(s) Obst, Hülsenfrüchte und Gemüse sowie Obst- und Gemüsesäfte in die Berechnung der in einem Produkt enthaltenen Menge an Obst und Gemüse und damit in die Berechnung der Punktzahl einbezogen werden? Wenn ja, wie ist die Menge dieses verarbeiteten Obstes und Gemüses zu berechnen?
3. Müssen die Mengen an in die Komponente einbezogenen Lebensmitteln vor oder nach der Zubereitung berechnet werden?

1. DEFINITION DER LEBENSMITTEL IN DER KOMPONENTE

Eine detaillierte Liste der in die Komponente einbezogenen Lebensmittel ist in Anhang 2 enthalten.

Bei der Berechnung der Komponente dürfen Lebensmittel aus folgenden Gruppen der Eurocode 2-Klassifizierung¹⁰ (in englischer Sprache erhältlich) berücksichtigt werden:

Für den ursprünglichen Algorithmus und den aktualisierten Algorithmus

- i. Group 7.10 (Pulses)
- ii. Group 8.10 (Leaf vegetables); 8.15 (Brassicas); 8.20 (Stalk vegetables); 8.25 (Shoot vegetables); 8.30 (Onion-family vegetables); 8.38 (Root vegetables); 8.40 (Fruit vegetables); 8.42 (Flower-head vegetables); 8.45 (Seed vegetables and immature pulses); 8.50 (Edible fungi); 8.55 (Seaweeds and algae); 8.60 (Vegetable mixtures)
- iii Group 9.10 (Malaceous fruit); 9.20 (Prunus species fruit); 9.25 (Other stone fruit); 9.30 (Berries); 9.40 (Citrus fruit); 9.50 (Miscellaneous fruit); 9.60 (Fruit mixtures).
- iv Group 12.20 (Herbs)

Nur für den ursprünglichen Algorithmus

Group 7.20 (underground pulses); 7.40 (nuts)

Bei diesem Algorithmus werden für die Berechnung der Komponente auch **Raps-, Walnuss- und Olivenöle** berücksichtigt.



Erläuterungen:

- **Gewürzgurken** sind eine Variante von CUCUMIS SATIVUS, wie Salatgurken. Aufgrund ihres botanischen Namens werden sie unter Gemüse aufgeführt.

¹⁰ Erhältlich unter <http://www.danfood.info/eurocode/>

- **Kapern** werden nicht aufgeführt, sie sind nicht in die Berechnung des Gemüses einzubeziehen.



Unberücksichtigt:

- × **Knollen**, insbesondere Kartoffeln und **andere stärkehaltige Gemüse** (wie z.B. Süßkartoffeln oder Maniok der Gruppe 8.34) finden bei der Berechnung keine Berücksichtigung.
- × **Mehle aus Hülsenfrüchten und Maismehl** werden bei der Berechnung der Menge an Obst und Gemüse ebenfalls nicht angerechnet.
- × **Quinoa**, dessen Nährstoffzusammensetzung der von Getreide ähnelt, gilt nicht als Gemüse.
- × **Gewürze** gehören nicht zur generischen Eurocode-Gruppe 8 (zu der das Gemüse zählt), sondern zur Gruppe 4.
- × **Chiasamen, Mohn, Sonnenblumen, Leinsamen und Pinienkerne**, die zur Eurocode-Gruppe 7.30 gehören, die nicht durch das FSA-Dokument abgedeckt ist.
- × **Andere Lebensmittel, die nicht in den Eurocodes 9, 8, 07.10, 07.20, 07.40 und 12.20 aufgeführt sind.**

2. BERECHNUNG DER IN VERARBEITETEN PRODUKTEN ENTHALTENEN MENGE AN OBST, GEMÜSE UND HÜLSENFRÜCHTEN

- **Für eine Anrechnung akzeptable Verarbeitungsstufen**

Die gesundheitsfördernde Wirkung von Obst und Gemüse, darunter auch **die Vitamine, die es liefert**, ist an das Gesamtprodukt gebunden.

Durch die Verarbeitung kann es zum Verlust von Ballaststoffen und Vitaminen kommen. Daher sollten Zutaten wie konzentrierter Fruchtsaft, die Lebensmitteln zur Erhöhung der Süße zugesetzt werden, bei der Berechnung der Punktzahl nicht auf die gleiche Weise berücksichtigt werden wie unverarbeitetes Obst und Gemüse.

Unverarbeitetes Obst und Gemüse (einschließlich gekochter oder getrockneter Erzeugnisse) sowie wenig verarbeitetes Obst und Gemüse und wenig verarbeitete Hülsenfrüchte (geschält, geschnitten, in Konservendosen, gefroren, püriert, Fruchtfleisch, geröstet, eingelegt) fließen in die Berechnung der Punktzahl ein.

Im ursprünglichen Algorithmus können geröstete Schalenfrüchte ebenfalls berücksichtigt werden.

Weiterverarbeitetes Obst und Gemüse sowie weiterverarbeitete Hülsenfrüchte (z.B. Zucker aus konzentriertem Fruchtsaft, Pulver, gefriergetrocknete Erzeugnisse, kandierte Früchte, Früchte in Stangenform, Mehl, das zu Wasserverlust führt) zählen dagegen nicht. So dürfen beispielsweise Mais in Form von Popcorn oder Sojaproteine nicht berücksichtigt werden. Frittivorgang: Frittiertes Gemüse, das aus dicken Stücken besteht und durch das Verfahren teilweise dehydriert wurde, kann mitgezählt werden, wohingegen dünne und vollständig dehydrierte Chips nicht angerechnet werden dürfen.

Beigefügte Zutaten, die nicht als Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte und Öle gelten, dürfen nicht in dieser Komponente berücksichtigt werden (ausgenommen eine 100%ige Rekonstitution von Fruchtsaftkonzentraten und dehydriertem Gemüse). So zählt bei der Zugabe von Zucker oder Honig zu Früchten (oder Nüssen beim ursprünglichen Algorithmus) nur der Fruchtanteil (bzw. Nussanteil) zur Komponente Obst und Gemüse hinzu. Gleichermaßen wird, wie oben beschrieben, zum Zwecke der Verdünnung zu Kokosmilch hinzugefügtes Wasser nicht in die Komponente Obst und Gemüse aufgenommen.

Auf der Grundlage der europäischen Richtlinie Nr. 2001/112/EG dürfen folgende Frucht- und Gemüsesäfte in die Berechnung der Komponente Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Schalenfrüchte, Raps-, Walnuss- und Olivenöle einbezogen werden:

- Fruchtsaft (gemäß Anhang I.I.1.a)
- Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat (gemäß Anhang I.I.1.b)
- Fruchtnektar (gemäß Anhang I.I.4); zugesetzter Zucker darf jedoch in der Komponente Obst und Gemüse nicht angerechnet werden.

Die übrigen Kategorien sind von der Komponente Obst und Gemüse ausgenommen:

- konzentrierter Fruchtsaft (gemäß Anhang I.I.2); lediglich eine 100%ige Rekonstitution kann berücksichtigt werden;
- konzentriertes Fruchtpüree im Rahmen der Herstellung von Fruchtnektar (gemäß Anhang I.I.4); lediglich eine 100%ige Rekonstitution kann berücksichtigt werden;
- getrockneter Fruchtsaft oder Fruchtsaftpulver (gemäß Anhang I.I.3).

Säfte, die durch Wasserextraktion gewonnen werden, dürfen nicht hinzugerechnet werden.

Der Obst- und Gemüseanteil in Getränken, die einem Verfahren zur Entalkoholisierung unterzogen werden, darf nicht hinzugerechnet werden. Diese Getränke werden generell als entalkoholisierte Getränke eingestuft wie beispielsweise alkoholfreies Bier oder alkoholfreie Cocktails vom Typ Mojito.

- **Berechnungsmodalitäten im Falle von verarbeitetem Obst und Gemüse und verarbeiteten Hülsenfrüchten**

Vorstudien haben gezeigt:

- 15-20 g Trockenobst und 25-30 g verzehrfertiges Obst (halbhydratisiert) entsprechen 80 g Frischobst;
- 40 g getrocknete Hülsenfrüchte entsprechen 80 g frischen Hülsenfrüchten;
- 20 g Tomatenkonzentrat und 25 g Tomatenketchup entsprechen 80 g frischen Tomaten.

Demzufolge müsste zur Berechnung der Nährwertpunktzahl die in einem Lebensmittel enthaltene Menge an Trockenobst, getrocknetem Gemüse, getrockneten Hülsenfrüchten oder Gemüsekonzentrat bei der Berechnung der Menge je 100 g eines Produkts mit einem Standardfaktor multipliziert werden. Dieses Verfahren könnte jedoch zu anormalen Ergebnissen führen. Würde man beispielsweise die Menge an Trockenobst in einem „Frucht-Getreide-Riegel“ mit 2 multiplizieren, so würde ein Riegel mit einem Gewicht von 75 g und einem Anteil von 50 g Trockenobst einen Fruchtgehalt von $100/75 = 133\%$ aufweisen, obwohl er 25 g Nichtfruchtbestandteile enthält.

Daher wurde beschlossen, die Menge an Trockenobst, getrocknetem Gemüse, getrockneten Hülsenfrüchten oder Gemüsekonzentrat mit einem bestimmten Wert zu multiplizieren und dann durch das Gewicht der Nichtfrucht-/Nichtgemüsebestandteile plus dem Gewicht des Obstes oder Gemüses, multipliziert mit dem festgelegten Wert, zu dividieren. Ein Multiplikator von 2 gilt als optimal.

Um eine Überbewertung der Bedeutung von getrocknetem Obst und Gemüse und getrockneten Hülsenfrüchten sowie Gemüse-/Hülsenfruchtkonzentraten für eine gesunde Ernährung zu vermeiden, sollte ihr Gewicht bei der Berechnung der Menge an Obst und Gemüse/Hülsenfrüchten in 100 g Lebensmittel **mit 2 multipliziert** werden.

Zur Erinnerung: Konzentrierte Fruchtsäfte oder -pürees, die nicht zu 100 % wieder mit Wasser verflüssigt werden, dürfen nicht zu der Komponente hinzugerechnet werden.

Im obigen Beispiel betrüge der Obstgehalt des Frucht-Getreide-Riegels beim Einsatz eines Multiplikators von 2:

$$(50 \times 2) / (25 + (50 \times 2)) = 100/125 = 80 \%$$

Der Faktor 2 gilt unabhängig vom Konzentrationsfaktor. Eine Verwendung des Rekonstitutionsfaktors gemäß Richtlinie 2012/12/EG ist nicht möglich. Selbst wenn in der Zutatenliste das Gewicht oder der

Prozentsatz an Obst und Gemüse/Hülsenfrüchten nach der Rückverdünnung gemäß Richtlinie 2012/12/EG angegeben ist, muss die Berechnung der Punktzahl auf der Grundlage des konzentrierten Produkts (vor der Rekonstitution) unter Anwendung des Faktors 2 erfolgen.

Der Multiplikator 2 darf nur bei zubereiteten Konzentraten wie z.B. Tomatenkonzentrat angewendet werden. Auch für ein Dreifachkonzentrat wird der Multiplikator 2 eingesetzt.

3. FÜR DIE BERECHNUNG ZU BERÜCKSICHTIGENDE MENGE AN OBST, GEMÜSE, HÜLSENFRÜCHTEN (SOWIE AN SCHALENFRÜCHTEN, RAPS-, WALNUSS- UND OLIVENÖLEN BEIM URSPRÜNGLICHEN ALGORITHMUS)

Der Anteil an Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten (sowie an Schalenfrüchten, Raps-, Walnuss- und Olivenölen beim ursprünglichen Algorithmus) muss an den bei der Erstellung der Zutatenliste verwendeten Werten ausgerichtet sein (auch wenn die Anteile nicht explizit auf der Verpackung angegeben sind).

ZUSAMMENFASSUNG DER EMPFEHLUNGEN

Zur Vereinfachung der Erklärungen und Formeln wurde in diesem Abschnitt die **Komponente auf den Gehalt an Obst, Gemüse und Hülsenfrüchten beschränkt. Beim ursprünglichen Algorithmus müssen aber auch Schalenfrüchte und Raps-, Walnuss- und Olivenöle berücksichtigt werden.**

Die Berechnung des **prozentualen Anteils an Obst, Gemüse und Hülsenfrüchten** in 100 g eines Lebensmittels geschieht folgendermaßen:

Prozentsatz an O, G, H in einem Produkt =

$$\frac{(\text{Gewicht von O, G, H}) + (2 \times \text{Gewicht von getrocknetem/n O, G, H})}{(\text{Gewicht von O, G, H}) + (2 \times \text{Gewicht von getrocknetem/n O, G, H}) + (\text{Gewicht der Nicht-O-, -G-, -H-Bestandteile})} \times 100$$

O, G, H: Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, einschließlich Säfte und Pürees

getrocknete(s) O, G, H: einschließlich Gemüsekonzentrate

- **Liste der bei der Berechnung der Punktzahl berücksichtigten Lebensmittel (detaillierte Liste in Anhang 2)**

Für den ursprünglichen Algorithmus und den aktualisierten Algorithmus

Obst:

- verschiedene Pflaumen
- Äpfel, Birnen, Quitten, Mispeln usw.
- Datteln, Litschis, Kakis
- Beeren, Trauben, Kirschen, schwarze Johannisbeeren, Erdbeeren, rote Johannisbeeren, Brombeeren, Cranberrys, Preiselbeeren usw.
- Zitrusfrüchte: Zitronen, Orangen, Grapefruits, Kumquats, Klementinen usw.
- Bananen, Kiwis, Ananas, Melonen, Feigen, Mangos, Passionsfrüchte, Guaven, Papayas, Granatäpfel, Anakordium, Karambole, Durion, Rambutan, Anone, Kaktusfeigen, Sapodilla, Brotfrucht, Tamarillo, Tamarinde

Gemüse:

- Blattgemüse: Endivien, Salate (alle Arten: Kopfsalat, Rucola, Friseesalat usw.), Spinat, Feldsalat, Löwenzahn, Brennnessel, Rügenblatt, Sauerampfer usw.
- Kreuzblütler (Kohl: verschiedene Arten: Blumenkohl, Rotkohl, Rosenkohl, Kopfkohl, Grünkohl, Chinakohl, Brunnenkresse, Radieschen, Brokkoli usw.)
- Stängelgemüse: Sellerie, Fenchel, Rhabarber
- Spargel, Endivie, Artischocke, Palmenherz, Bambussprosse, Taro usw.
- Zwiebel, Schalotte, Lauch, Knoblauch, Schnittlauch, Petersilie, andere aromatische Kräuter
- Wurzelgemüse: Karotte, Schwarzwurzel, Sellerie, Radieschen, Pastinake, Rote Beete, Zichorienwurzel
- Fruchtgemüse: Tomate, Aubergine, Salatgurke, Zucchini, Paprika, Chilischote, verschiedene Kürbisse, grüne Banane, Kochbanane, Avocado, Olive, Gewürzgurke
- Blühendes Gemüse: Kürbisblüten
- Keimgemüse: Erbsen, Saubohnen, Zuckermais, Sojakeime
- Speisepilze, Meeressalgen und Algen

Hülsenfrüchte:

- Erbsen (verschiedene Arten: Kichererbsen, grüne Erbsen, Taubenerbsen usw.)
- Bohnen (verschiedene Arten von Limabohnen, kleine rote Bohnen usw.)
- Linsen (verschiedene Arten: grüne Linsen, gelbe Linsen, Puy-Linsen usw.)
- Augenbohnen, Soja, Johannisbrot, Dicke Bohnen usw.

Kräuter:

- Basilikum, Koriander, Zitronengras, Majoran, Pfefferminze, Oregano, Salbei etc.

Für den ursprünglichen Algorithmus außerdem

Schalenfrüchte:

- Walnüsse, Haselnüsse, Pistazien, Paranüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Kokosnüsse (siehe Erläuterungen oben), Erdnüsse, Mandeln, Esskastanien

Öle:

- Raps-, Walnuss- und Olivenöle

Elemente, die bei der Berechnung der Punktzahl unberücksichtigt bleiben, sind im vorherigen Abschnitt detailliert aufgeführt.

- **Berechnung der in einem verarbeiteten Produkt enthaltenen Menge an Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten (und Schalenfrüchten beim ursprünglichen Algorithmus)**

Nur intakte(s) und minimal verarbeitete(s) Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte fließen in die Berechnung der Punktzahl ein. Weiteren Verarbeitungsschritten unterzogenes Obst und Gemüse zählt nicht (siehe obenstehend Einzelheiten der Verarbeitung).

Beim ursprünglichen Algorithmus werden auch Schalenfrüchte, ob ganz, geröstet, gehackt, gerieben oder gemahlen, berücksichtigt.

- **Berechnung der Punktzahl vor oder nach dem Garen**

Die im Produkt enthaltene Menge an Obst und Gemüse (in g je 100 g) kann vor oder nach dem Garen berechnet werden. Bei der Berechnung der in einem zusammengesetzten Lebensmittel enthaltenen Menge an Obst und Gemüse müssen jedoch alle Zutaten im gleichen Zustand sein, entweder roh oder gegart.

BEISPIELE

Anwendung der generischen Formel anhand zweier Beispiele:

Prozentsatz an O, G, H in einem Produkt =

$$\frac{(\text{Gewicht von O, G, H}) + (2 \times \text{Gewicht von getrocknetem/n O, G, H})}{(\text{Gewicht von O, G, H}) + (2 \times \text{Gewicht von getrocknetem/n O, G, H}) + (\text{Gewicht der Nicht-O-, -G-, -H-Bestandteile})} \times 100$$

O, G, H: Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, einschließlich Säfte und Pürees

getrocknete(s) O, G, H: einschließlich Gemüsekonzentrate

1. Bei einer Portion Obstkuchen mit einem Gewicht von 150 g bestehend aus

- 15 g Kirschen
- 25 g Rosinen
- 15 g gemischten Nüssen
- 95 g anderen Zutaten, die kein Obst oder Gemüse, keine Hülsenfrüchte oder Schalenfrüchte sind,

beträgt **beim ursprünglichen Algorithmus** der prozentuale Anteil an Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten, Schalenfrüchten, Raps-, Walnuss- und Olivenölen:

$$\frac{15 \text{ (Kirschen)} + 15 \text{ (Nüsse)} + (2 \times 25 \text{ (Rosinen)})}{15 + 15 + (2 \times 25) + 95 \text{ (andere Zutaten)}} \times 100 = \mathbf{46 \%}$$

Beim **aktualisierten Algorithmus** beträgt der prozentuale Anteil von Obst, Gemüse und Hülsenfrüchten:

$$\frac{15 \text{ (Kirschen)} + (2 \times 25 \text{ (Rosinen)})}{15 + 15 + (2 \times 25) + 95 \text{ (andere Zutaten)}} \times 100 = \mathbf{37 \%}$$

2. Bei einer Pizza mit einem Gewicht von 320 g bestehend aus

- 50 g gekochtem Gemüse
- 20 g Tomatenmark
- 250 g anderen Zutaten

beträgt der prozentuale Anteil an Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten, Schalenfrüchten, Raps-, Walnuss- und Olivenölen:

$$\frac{50 \text{ (Gemüse)} + (2 \times 20 \text{ (Tomatenmark)})}{50 + (2 \times 20) + 250 \text{ (andere Zutaten)}} \times 100 = \mathbf{26 \%}$$

Anhang 2: Beim aktualisierten Algorithmus in die Komponente „Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte“ einbezogene Lebensmittel und beim ursprünglichen Algorithmus (Nutri-Score 2017) in der Komponente anrechenbare Schalenfrüchte, Raps-, Walnuss- und Olivenöle

In der Komponente (sowohl beim ursprünglichen als auch beim aktualisierten Algorithmus) berücksichtigte weitere Lebensmittel (Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte), die nicht in der Eurocode 2-Klassifizierung aufgeführt sind

Gebräuchliche Bezeichnung der Zutat	Lateinischer Name	Argumente für eine Berücksichtigung in der Komponente Obst/Gemüse/Hülsenfrüchte des Nutri-Score
Adzukibohne	<i>Vigna angularis</i>	Weitere Trockenbohnen werden in der Eurocode-Gruppe 7.10 aufgeführt, wie z.B. die Schwarzaugenbohne (<i>Vigna unguiculata</i>) 7.10.46.
Judaslohn	<i>Auricularia polytricha</i>	Weitere essbare Pilze werden in der Eurocode-Gruppe 8.50 aufgeführt.
Totentrompete	<i>Craterellus cornucopioides</i>	Weitere essbare Pilze werden in der Eurocode-Gruppe 8.50 aufgeführt, darunter einige aus derselben Familie wie der Pfifferling (<i>Cantharellus cibarius</i>) 8.50.40
Winterheckenzwiebel	<i>Allium fistulosum</i> L	Es werden weitere ähnliche Zutaten genannt wie z.B. Schnittlauch (<i>Allium schoenoprasum</i>).
Goji-Beere	<i>Lycium barbarum</i>	Zahlreiche weitere Beeren werden in der Kategorie 9.30 Berries aufgeführt.
Großfruchtige Moosbeere oder Cranberry	<i>Vaccinium macrocarpon</i>	Weitere Cranberries/Moosbeeren werden in der Kategorie 9.30 Berries aufgeführt wie z. B. <i>Vaccinium oxycoccus</i> .
Gekeimtes Gemüse (zum Beispiel Bohnensprossen, Alfalfasprossen)	<i>Taugeh</i> <i>Alfalfa</i>	Die Bohnen von gekeimtem Gemüse sind in den Eurocode aufgenommen.

Eurocode 2-Klassifizierung - in die Komponente einbezogene Gruppen (sowohl beim ursprünglichen als auch beim aktualisierten Algorithmus)

7.10 Pulses

7.10.10	Dried pea	<i>Pisum sativum</i>	Inc. Whole dried pea, Split pea
7.10.15	Chick pea	<i>Cicer arietinum</i>	(whole or split) Bengal gram, Garbanzo, Ceci
7.10.20	Dried broad bean	<i>Vicia faba</i>	
7.10.25	Lentil	<i>Lens esculenta</i>	Varieties: Green, Orange, Yellow, Puy, Indian brown
7.10.30	Common bean	<i>Phaseolus vulgaris</i>	<u>Common bean food items</u>
7.10.34	Dried lima bean	<i>Phaseolus lunatis</i>	Dried butter bean
7.10.38	Mung bean	<i>Phaseolus aureus</i>	Green gram, Golden gram
7.10.42	Urd bean	<i>Phaseolus mungo</i>	Black gram

7.10.46	Black eye bean	Vigna unguiculata	Blackeye pea, Chloris, Cowpea
7.10.50	Soya beans	Glycine max	Chinese black bean, Manchurian bean, Soybean
7.10.xx	Carob fruit	Ceratonia siliqua	Carob bean, Locust bean.
7.10.xx	Lupin(e)s	Lupinus spp	

VEGETABLES

8.10 Leaf vegetables

8.10.10	Endive	Cichorium endivia	inc. Curly endive, Batavian endive, Radicchio
8.10.12	Lettuce	Lactuca sativa	inc. Iceberg lettuce, Cabbage lettuce, Cos lettuce, Leaf Lettuce
8.10.16	Lamb's lettuce	Valerianella olitoria	Corn salad, Mâche (Fr)
8.10.20	Swiss chard	Beta vulgaris <i>var</i> cicla	syn. Chard, Silver beet, Seakale beet, Leaf beet; inc. Spinach beet, Ruby/Rhubarb beet
8.10.24	Spinach	Spinacia oleracea	Spinage
8.10.28	Garden orache	Atriplex hortensis	Orach
8.10.30	Cress seedling	Lepidium sativum	
8.10.32	Mustard seedling	Sinapis alba	
8.10.34	Land cress	Barbarea verna	American cress, Winter cress
8.10.36	Watercress	Nasturtium officinale	
8.10.40	Vine leaf	Vitis vinifera	
8.10.44	Dandelion leaf	Taraxacum officinalis	
8.10.48	Nettle	Urtica dioica	Perennial nettle
8.10.50	Sorrel	Rumex spp.	syn. Sour grass; inc. Common sorrel, French sorrel
8.10.55	Purslane	Portulaca oleracea	
8.10.60	Parsley	Petroselinum crispum	

8.15 Brassicas

8.15.10	<u>Broccoli</u>	Brassica oleracea <i>var</i> italica	
8.15.12	Broccoli tops	Brassica oleracea <i>var</i> italica	Mainly leaves
8.15.15	Cauliflower	Brassica oleracea <i>var</i> botrytis	
8.15.20	<u>Cabbage</u>	Brassica oleracea <i>var</i> capitata alba	Inc. White cabbage, Spring greens
8.15.24	Red cabbage	Brassica oleracea <i>var</i> capitata rubra	
8.15.28	Chinese cabbage	Brassica oleracea <i>var</i> pekinensis	Celery cabbage
8.15.32	Cabbage penca		

8.15.40	Brussels sprouts	Brassica oleracea <i>var</i> gemmifera	
8.15.42	Brussels tops	Brassica oleracea <i>var</i> gemmifera	Cabbage-like top of plant
8.15.46	Turnip tops	Brassica rapa <i>var</i> rapifera	

8.15.50	Kohlrabi	Brassica oleracea <i>var gongylodes</i>	Turnip cabbage
8.15.55	Curly kale	Brassica oleracea <i>var acephala</i>	Borecole
8.20	Stalk vegetables		
8.20.10	Celery	Apium graveolens <i>var dulce</i>	
8.20.20	Fennel	Foeniculum vulgare <i>var dulce</i>	Florence fennel
8.20.30	Sea kale	Crambe maritima	
8.20.50	Rhubarb	Rheum rhaponticum	Pie-plant
8.25	Shoot vegetables		
8.25.10	Asparagus	Asparagus officinalis <i>var altilis</i>	
8.25.20	Chicory	Cichorium intybus	Belgian / white chicory, Witloof
8.25.30	Globe artichoke	Cynara scalymus	French artichoke, Leafy artichoke
8.25.40	Bamboo shoot	Bambusa spp.	
8.25.50	Palm heart	Palmaceae spp.	
8.30	Onion-family vegetables		
8.30.10	Onion	Allium cepa	inc. Pickling onion, Red onion, Spanish onion
8.30.15	Spring onion	Allium cepa	
8.30.20	Shallot	Allium ascalonicum	
8.30.30	Leek	Allium ampeloprasum <i>var porrum</i>	
8.30.40	Garlic	Allium sativum	
8.30.50	Chives	Allium schoenoprasum	Chive garlic
8.38	Root vegetables		
8.38.10	Carrot	Daucus carota	
8.38.20	Salsify	Scorzonera hispanica	Vegetable oyster; inc. Scorzonera (Black salsify)
8.38.30	Celeriac	Apium graveolens <i>var rapaceum</i>	
8.38.34	Parsnip	Pastinaca sativa	
8.38.38	Turnip	Brassica rapa <i>var rapifera</i>	
8.38.42	Swede	Brassica napus <i>var napobrassica</i>	Rutabaga, Swedish turnip, Yellow turnip
8.38.50	Radish	Raphanus sativus	Inc. Red radish, White radish, Black radish, Daikon radish
8.38.55	Beetroot	Beta vulgaris <i>var conditiva</i>	Red beet
8.38.60	Parsley root	Petroselinum crispum <i>var tuberosus</i>	Parsley potato, Hamburg parsley
8.40	Fruit vegetables		
8.40.10	Tomato	Lycopersicum esculentum	Peruvian apple
8.40.15	Aubergine	Solanum melongena	Egg plant

8.40.20	Sweet pepper	<i>Capsicum annuum var grossum</i>	Bell pepper, <i>Capsicum</i> pepper; inc. various coloured forms
8.40.25	Chilli pepper	<i>Capsicum frutescens</i>	Pimento
8.40.30	Cucumber	<i>Cucumis sativa</i>	
8.40.40	Courgette	<i>Cucurbita pepo</i>	Zucchini; inc. Marrow (mature)
8.40.45	Cucurbita squash	<i>Cucurbita</i> spp.	Inc. Acorn squash, Spaghetti squash, Custard squash, Golden nugget, Pumpkin
8.40.49	Other gourds	<i>Cucurbitaceae</i> spp.	Inc. Ash gourd, Bottle gourd, Butternut squash, Chayote, Snake squash
8.40.50	Akee	<i>Blighia sapida</i>	Akee, Akee apple
8.40.52	Breadfruit	<i>Artocarpus attilis</i>	See also: Jack fruit
8.40.54	Matoki	<i>Musa sapientium</i>	Green banana; see also: Banana
8.40.56	Plantain	<i>Musa paradisiaca</i>	Adam's fig; see also: Banana
8.40.60	Avocado	<i>Persea americana</i>	Alligator pear
8.40.65	Olive	<i>Olea europaea</i>	
8.45	Pod and seed vegetables		
8.45.10	Pea	<i>Pisum sativum</i>	Green / garden pea
8.45.20	Broad bean	<i>Vicia faba</i>	Faba bean, Field bean, Horse bean
8.45.25	Wax beans	<i>Phaseolus lunatis</i>	Butter bean, Lima bean
8.45.30	French bean	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Green bean
8.45.40	Runner beans	<i>Phaseolus coccineus</i>	Green bean, String bean
8.45.50	Sweet corn	<i>Zea mays</i>	Sweet maize; inc. "Baby corn" (immature)
8.45.60	Okra	<i>Hibiscus esculentus</i>	Gumbo, Ladyfinger, Okro
8.50	Edible fungi		
8.50.10	Cultivated mushroom	<i>Agaricus bisporus</i>	Inc. Button mushroom, Cup mushroom, Open mushroom
8.50.15	Field mushroom	<i>Agaricus</i> spp.	
8.50.20	Honey mushroom	<i>Armillaria mellea</i>	Honey agaric, Honey fungus
8.50.25	Boletus	<i>Boletus</i> (and other) spp.	Inc. Yellow boletus, Red boletus, Rough stemmed boletus, Ringed boletus
8.50.30	Truffle	<i>Tuber melanosporum</i>	Swine bread
8.50.35	Morel	<i>Morchella esculanta</i>	
8.50.40	Cantharelle	<i>Cantharellus cibarius</i>	
8.50.45	Orange agaric	<i>Lactarius deliciosus</i>	Saffron milk-cap

8.50.50	Oyster mushroom	<i>Pleurotus ostreatus</i>	
8.50.55	Shiitake mushroom	<i>Lentinus edodes</i>	
8.50.60	Straw mushroom	<i>Volvaria volvaria</i>	
8.55	Seaweeds		
8.55.10	Irish moss	<i>Chondrus crispus</i>	Carrageen moss
8.55.20	Kombu	<i>Laminaria</i> spp.	
8.55.30	Laver	<i>Porphyra</i> spp.	Inc. Sea lettuce, Nori (Japanese laver)
8.55.40	Wakame	<i>Undaria</i> spp.	
8.60	Vegetable mixtures		
8.60.10	<u>Vegetable mixes</u>		
8.60.20	Mustard and cress	<i>Sinapis alba</i> / <i>Lepidium sativum</i>	
8.60.30	Pot-herb		

FRUITS

9.10	Malaceous fruit		
9.10.10	<u>Dessert apple</u>	<i>Pyrus malus</i> / <i>Malus pumila</i>	Inc. Granny Smith, Golden Delicious, Discovery
9.10.15	<u>Cooking apple</u>	<i>Pyrus malus</i> / <i>Malus pumila</i>	Inc. Bramley's Seedling
9.10.20	Pear	<i>Pyrus communis</i>	Inc. Conference, Doyenne du Comice, William's Bon Chrétien
9.10.25	Nashi pear	<i>Pyrus pyrifolia</i>	Asian pear
9.10.30	Quince	<i>Cydonia oblongo</i>	
9.10.40	Medlar	<i>Mespilus germanica</i>	
9.10.50	Loquat	<i>Eriobotrya japonica</i>	Japanese medlar
9.20	<i>Prunus</i> species fruit		
9.20.10	Apricot	<i>Prunus armeniacea</i>	
9.20.20	Peach	<i>Prunus persica</i>	
9.20.25	Nectarine	<i>Prunus persica</i> var <i>nectarina</i>	
9.20.30	Plum	<i>Prunus domestica</i>	
9.20.32	<u>Damson</u>	<i>Prunus domestica</i> var <i>institia</i>	Inc. Bullace, Prune damson
9.20.34	Mirabelle	<i>Prunus domestica</i> var <i>syriaca</i>	Syrian plum
9.20.36	Greengage	<i>Prunus domestica</i> var <i>italica</i>	
9.20.40	Sweet cherry	<i>Prunus avium</i>	Gean
9.20.45	Sour cherry	<i>Prunus cerasus</i>	Acid cherry; inc. Morello cherry
9.20.50	Chickasaw plum	<i>Prunus angustifolia</i>	
9.20.55	Susina	<i>Prunus salicina</i>	Japanese plum
9.20.60	Sloe	<i>Prunus spinosa</i>	Blackthorn, Sloe plum

9.25 Other stone fruit

9.25.30	Date	Phoenix dactylifera	
9.25.40	Lychee	Litchi chinensis	Litchi, Lichi
9.25.44	Persimmon plum	Diospyros kaki	Date plum, Kaki, Sharon fruit
9.25.48	Barbados cherries	Malpighia spp.	Acerolas, West Indian cherries

9.30	Berries			
9.30.10	White grapes	Vitis vinifera		
9.30.12	Black grapes	Vitis vinifera		
9.30.15	Strawberries	Fragaria vesca		
9.30.20	Raspberries	Rubus idaeus		
9.30.22	Loganberries	Rubus loganobaccus		
9.30.24	Blackberries	Rubus fruticosus		
9.30.26	Dewberries	Rubus caesius	Youngberries	
9.30.28	Cloudberries	Rubus chamaemorus	Averin, Knotberries	
9.30.30	Gooseberries	Ribes grossularia	Wine berries	
9.30.32	Black currants	Ribes nigrum		
9.30.34	Red currants	Ribes rubrum		
9.30.36	White currants	Ribes sativum		
9.30.40	Cranberries	Vaccinium oxycoccus		
9.30.42	Bilberries	Vaccinium myrtillus	Huckleberries, Whortleberries	
9.30.44	Cowberry	Vaccinium vitis var idaea	Foxberries, cranberries, bilberries, whortleberries	Mountain Red Red
9.30.46	Blueberries	Vaccinium corymbosum / Vaccinium angustifolium		
9.30.50	Elderberries	Sambuca nigra		
9.30.54	Rowanberries	Sorbus aucaparia		
9.30.58	Physalis	Physalis peruviana	Cape gooseberry, Chinese lantern, Golden berry	
9.30.62	Mulberries	Morus spp.	Inc. Black mulberry, White mulberry	
9.30.66	Bearberries	Arctostaphylos uva-ursi	Foxberries, Marranitas	
9.30.70	Sea buckthorn	Hippophae rhamnoides		
9.40	Citrus fruit			
9.40.10	Lemon	Citrus limonum		
9.40.20	Orange	Citrus sinensis	Sweet orange	
9.40.25	Tangerine	Citrus reticulata	Mandarin orange; inc. Clementine, Satsuma	
9.40.30	Grapefruit	Citrus paradisi		
9.40.35	Pomelo	Citrus grandis	Pummelo, Shaddock	
9.40.40	Lime	Citrus aurantifolia		
9.40.50	Kumquat	Fortunella japonica	Cumquat	
9.50	Miscellaneous fruit			
9.50.10	Banana	Musa (infertile hybrid)	See also: <u>Plantain</u>	
9.50.14	Pineapple	Ananas comosus	Ananas, Pine	
9.50.18	Kiwi fruit	Actinidia chinensis	Chinese gooseberry, Monkey peach	

9.50.22	Melon	Cucumis melo	Inc. Ogen, Cantaloupe, Honeydew, Gallia melons
9.50.26	Water melon	Citrullus vulgaris var lanatus	
9.50.30	Fig	Ficus carica	
9.50.32	Mango	Mangifera indica	
9.50.34	Pomegranate	Punica granatum	
9.50.36	Passionfruit	Passiflora edulis	Purple granadilla
9.50.38	Cashew fruit	Anacordium occidentale	Christmas apple
9.50.40	Guava	Psidium guayava	
9.50.42	Papaya	Carica papaya	Papaw
9.50.44	<u>Custard apple</u>	Anona spp.	Inc. Sour sop, Sweet sop, Bullock's heart
9.50.46	Prickly pear	Opuntia ficus indica	Indian fig cactus
9.50.48	Rose hip	Rosa canina	Rose berry, Rose haw
9.50.50	<u>Sapodilla</u>	Achras sapota	Naseberry, Sapodilla plum
9.50.52	Carambola	Averrhoa carambola	Star apple, Star fruit
9.50.54	Durian	Durio zibethinus	Durion
9.50.56	Jack fruit	Artocarpus heterophylla	Jack; see also: <u>Breadfruit</u>
9.50.58	Chayote	Sechium edule	
9.50.60	Rambutan	Nephelium lappaceum	
9.50.62	Tamarillo	Cyphomandra betacea	Tree tomato
9.50.64	Tamarinde	Tamarindus indica	
9.60 Fruit mixtures			
9.60.10	Fruit cocktail		Contg. pear, peach, pineapple, grape, cherry
9.60.20	Fruit salad		Contg. banana, orange, apple, pear, grape
12.20 Herbs			
12.20.10	Angelica	Angelica archangelica	(leaf, stem, root, seed) see also <u>Candied angelica</u>
12.20.12	Basil	Ocimum basilicum	(leaf)
12.20.14	Bay	Laurus nobilis	(leaf)
12.20.16	Bergamot	Monarda didyma	(leaf, flower)
12.20.18	Burnet	Poterium sanguisorba	(leaf)
12.20.20	Borage	Borago officinalis	(flower, leaf)
12.20.22	Chervil	Anthriscus cerefolium	(leaf)
12.20.24	Chamomile	Chamaemelum nobile	(leaf, flower)
12.20.26	Comfrey	Symphytum officinale	(leaf, root)
12.20.28	Coriander	Coriandrum sativum	(leaf, root)
12.20.30	Curry	Chalcas koenigii	(leaf)
12.20.32	Dill	Anethum graveolens	(leaf)

12.20.34	Fennel	Foeniculum vulgare	(leaf, stem, seed)
12.20.36	Fenugreek	Trigonella foenum-graceum	(leaf)
12.20.38	Hop	Humulus lupulus	(flower, shoot)
12.20.40	Hyssop	Hysoppus officinalis	(leaf)
12.20.42	Lemon balm	Melissa officinalis	(leaf)
12.20.44	Lemon grass	Cymbopogon spp.	(leaf)
12.20.46	Lemon verbena	Lippia citriodora	(leaf)
12.20.48	Lovage	Levisticum officinale	(leaf, stem, root, seed)
12.20.50	Marigold	Calendula officinalis	(petal)
12.20.52	Marjoram	Origanum majorana	(leaf) also Sweet marjoram, Spanish wild marjoram
12.20.54	Mint	Mentha spp.	(leaf)
12.20.56	Nasturtium	Tropaeolum majus	(leaf, petal, seed, seed pod)
12.20.58	Oregano	Origanum vulgare	(leaf, flower)
12.20.60	Rosemary	Rosmarinus officinalis	(leaf)
12.20.62	Sage	Salvia officinalis	(leaf)
12.20.64	Savory	Saturcia spp.	(leaf) inc. Winter savory, Summer savory
12.20.66	Tansy	Chrysanthemum vulgare	(leaf)
12.20.68	Tarragon	Artemesia dracunculus	(leaf)
12.20.70	Thyme	Thymus spp.	(leaf)
12.20.72	Woodruff	Asperula odorata	(leaf)
12.20.74	Yarrow	Achillea millefolium	(leaf, root, seed)

Weitere, nur für den ursprünglichen Algorithmus in der Komponente berücksichtigte Lebensmittel

ÖLE: Raps-, Walnuss- und Olivenöle

NUTS

7.20 Underground pulses

7.20.10 Peanut Arachis hypogea Groundnut, Monkey nut

7.40 Nuts

7.40.10 Walnut Juglans regia
7.40.14 Hazelnut Corylus avellana
7.40.18 Filbert Corylus maxima
7.40.22 Coconut Cocos nucifera Cokernut
7.40.26 Brazil nut Bertholletia excelsa Paranut, Cream nut
7.40.30 Hickory nut Carya illinoensis Pecan nut
7.40.34 Cashew nut Anacardium occidentale
7.40.38 Almond, sweet Prunus amygalus dulcis

7.40.42	Almond, bitter	<i>Prunus amygalus amara</i>
7.40.46	Pistachio nut	<i>Pistacia vera</i>
7.40.50	Sweet chestnut	<i>Castanea vulgaris</i>

ANHANG 3: Liste der in die Berechnung des Nutri-Score einbezogenen nährwertlosen Süßungsmittel

Die ursprüngliche Liste wurde im Bericht des wissenschaftlichen Ausschusses¹¹ präsentiert.

Die neuen, in der EU zugelassenen nährwertlosen Süßungsmittel (d.h. künstliche und natürliche kalorienfreie oder kalorienreduzierte Süßungsmittel) müssen bei der Berechnung des Nutri-Score¹² Berücksichtigung finden.

Die Liste der in der EU zugelassenen Süßungsmittel ist in Verordnung 1333/2008, Anhang 2, Teil B spezifiziert.

Obwohl die EU-Verordnung über Süßungsmittel sowohl nährwertlose Süßungsmittel als auch Zuckeralkohol umfasst, konzentrierten sich die wissenschaftlichen Nachweise zu Süßungsmittel hauptsächlich auf nährwertlose Süßungsmittel, d.h. kalorienfreie künstliche oder natürliche Süßungsmittel.

Folglich **dürfen** die nachfolgenden Süßungsmittel **NICHT** bei der Berechnung des Nutri-Score **berücksichtigt werden**.

E-Nummer	Bezeichnung
E 420	Sorbit
E 421	Mannit
E 953	Isomalt
E 956	Alitam
E 964	Polyglycitolsirup
E 965	Maltit
E 966	Lactit
E 967	Xylit
E 968	Erythrit

¹¹ Entnommen aus *List of authorized sweeteners in the EU, for food items*. Update of the Nutri-Score algorithm for beverages. <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/documents/rapport-synthese/update-of-the-nutri-score-algorithm-for-beverages.-second-update-report-from-the-scientific-committee-of-the-nutri-score-v2-2023>

¹² <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023R0447>