



PRESSEMITTEILUNG

iglo führt Lebensmittelkennzeichnung Nutri-Score ein

- Bessere Orientierung beim Kauf von gesünderen Lebensmittelalternativen
- Nutri-Score wurde von unabhängigen Wissenschaftlern entwickelt
- iglo startet bereits Anfang 2019

Hamburg, 15.11.2018 – iglo plant in Deutschland für das gesamte Produktportfolio (Fisch, Gemüse, Kräuter, Fertiggerichte) das neutrale Lebensmittelkennzeichnungs-System Nutri-Score einzuführen. Ab Anfang 2019 soll die Kennzeichnung nach und nach auf das gesamte Portfolio ausgerollt werden. Mit diesem freiwilligen Schritt will das Unternehmen in der Branche Vorbild sein. iglo unterstützt damit das Beispiel von Danone und deren Ankündigung, Nutri-Score 2019 auf den Milchfrischeprodukten einzuführen.

Nutri-Score bietet Verbrauchern eine Orientierung die leicht verständlich die Gesamtheit der Nährstoffe abwägt – ohne einzelne Stoffe wie Zucker oder Salz zu verteufeln. So möchte iglo den Menschen bei ihrer Auswahl gesünderer Lebensmittelalternativen helfen. Starttermin ist Januar 2019. „Die Förderung einer bewussten Ernährung ist bei iglo ein Herzenthema“, so Antje Schubert, Vorsitzende der Geschäftsführung von iglo Deutschland und Managing Director Western Europe. Bereits seit 2013 verfügt die Unternehmensgruppe über ein Nutrition Advisory Board mit unabhängigen internationalen Ernährungsexperten, das Produkte – bislang nur intern – gemäß eines ähnlichen Systems nach ernährungsphysiologischen Kriterien bewertet. „Durch den jetzigen Schritt“, so Antje Schubert, „machen wir unsere Aktivitäten auch nach außen sichtbar und liefern den Verbrauchern eine Transparenz, die immer mehr nachgefragt wird.“

Nutri-Score wurde von unabhängigen Wissenschaftlern entwickelt und wird auch von deutschen Experten positiv beurteilt. „Das im letzten Jahr in Frankreich eingeführte weiterentwickelte Kennzeichnungssystem Nutri-Score“, so Prof. Dr. Helmut Heseker vom Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit der Universität Paderborn, „basiert auf dem Nährwertprofilssystem der britischen Food Standards Agency (FSA-NPS), ist leicht verständlich und wird von den Verbrauchern gut angenommen. Verbraucherbefragungen haben wiederholt gezeigt, dass der Großteil der Verbraucher die derzeit üblichen Nährwertangaben auf der Verpackungsrückseite nicht versteht und bei der Kaufentscheidung nicht beachtet. Mit Nutri-Score erhalten die Verbraucher eine einfache und transparente Information über das von ihnen ausgewählte Produkt und kann dieses beim Einkauf mit Alternativen vergleichen. Wichtig ist, dass mit Nutri-Score eine Lebensmittelkennzeichnung verfügbar ist, die wissenschaftlichen Maßstäben standhält.“

Nach Frankreich wollen auch Belgien und Spanien Nutri-Score freiwillig einführen

Belgien und Spanien haben angekündigt, das System in ähnlicher Form einzuführen und eine Verbraucherstudie der schweizerischen Verbraucherschutz-Allianz hat Nutri-Score kürzlich als bevorzugtes Nährwertkennzeichnungssystem identifiziert. In Deutschland hat Danone den Startpunkt ebenfalls für 2019 veröffentlicht und ersten Zuspruch für Nutri-Score gefunden. So bewerten führende deutsche Wissenschaftler aus den Bereichen Ernährung und Gesundheit die Qualität und die vorliegenden Nachweise der Wirksamkeit von Nutri-Score sehr positiv. Deutsche NGOs sind ebenfalls von Nutri-Score überzeugt und begrüßen das freiwillige Engagement von Unternehmen.

Bewusste Ernährung fördert die Wertschätzung von Lebensmitteln

Durch die gesamtheitliche Betrachtung jedes Lebensmittels und ohne Bevormundungsdruck der Konsumenten ist Nutri-Score das richtige System, um den Menschen Orientierung zu geben, die anerkannt wird. „Bewusste Ernährung fördert die Wertschätzung von Lebensmitteln“, so Schubert. Die einfache und leicht verständliche Kennzeichnung sensibilisiert, aber lässt jedem die Wahl. „Essen muss Spaß machen, lustvoll sein und bedarf keines erhobenen Zeigefingers“, sagt Schubert.

Die Basis der Berechnung ist einfach und erfolgt auf 100 Gramm-Basis (nicht auf Portionsbasis) und kann so Produkte miteinander vergleichbar machen. Zudem steht die leichte Verständlichkeit im Einklang mit iglos Strategie, sich für gesündere Ess- und Trinkgewohnheiten einzusetzen. Neben der Einführung von Nutri-Score wurde daher in den vergangenen Jahren bereits eine Reihe von Produkten nach klar gesetzten Zielen überarbeitet. So hat iglo ein Salzreduktionsprogramm aufgelegt, bei dem bereits heute beispielsweise im Segment Fisch bei mehr als 50% der Produkte der Salzgehalt um bis zu 35% reduziert werden konnte – und das ohne Geschmackseinbußen.

Fragen rund um Nutri-Score

- **Nutri-Score ist klar und einfach verständlich**
Die Bewertung eines Lebensmittels über Nutri-Score erfolgt nur durch eine Farbe, vom grünen A bis zum roten E, und macht damit auf den ersten Blick eine Aussage über die Nährwertqualität eines Lebensmittels.
- **Nutri-Score verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz**
Nutri-Score verrechnet wünschenswerte und weniger wünschenswerte Nährwertelemente miteinander – und gibt damit eine umfassende und ausbalancierte Orientierung. Zu den erwünschten zählen der Anteil an Obst und/oder Gemüse am Gesamtprodukt, Ballaststoffe und Eiweiß. Zucker und Energie stehen auf der Negativseite der Berechnung, genauso wie gesättigte Fettsäuren und Salz. Nur wenn ein Produkt insgesamt eine sinnvolle Zusammensetzung hat, ergibt dies einen guten bis sehr guten Nutri-Score Wert.
- **Nutri-Score macht vergleichbar**
Die Berechnung des Nutri-Score erfolgt auf 100 Gramm-Basis. Damit gibt es keine Diskussionen um Portionsgrößen und Produkte sind direkt miteinander vergleichbar.
- **Nutri-Score ist unabhängig**
Nutri-Score wurde von unabhängigen Wissenschaftlern entwickelt.

Kontakt:

iglo Deutschland
Alfred Jansen
Leiter Unternehmens- & Nachhaltigkeitskommunikation
Osterbekstraße 90c
22083 Hamburg
Tel: +49 (0)40 180 249-202
alfred.jansen@iglo.com