

Ruedi Hadorn

Von: Ruedi Hadorn
Gesendet:
An:
Betreff: Vorschläge für Änderungen des Nutri-Score-Algorithmus

Sehr geehrte Damen und Herren

Auf Umwegen und da nicht direkt einbezogen habe ich erst kurzfristig erfahren, dass scheinbar bis heute abend die Möglichkeit für die Eingabe von Vorschlägen für mögliche Änderungen des Nutri-Score-Algorithmus besteht.

Aufgrund der Kurzfristigkeit des Eingabetermins erlaube ich mir im Namen des Schweizer Fleisch-Fachverbandes (SFF), hiermit die nachfolgenden Eingaben einzureichen mit dem Hinweis, dass wir uns für eine allenfalls 2. Runde erlauben werden, weitere Inputs nachzureichen:

1. Der Nutri-Score hat gemäss den Absichten von dessen Erfindern zum Ziel, Lebensmittel mit Blick auf eine gesündere Auswahl zu klassifizieren. Damit ist auch klar gesagt, dass der Nutri-Score einzig und alleine auf diesen Zweck beschränkt bleiben und auch aufgrund der Komplexität nicht auch noch zum Einbezug weiterer Aspekte auch ausserhalb der Ernährung eingesetzt werden sollte.
2. Der Nutri-Score bezieht sich nur auf die Nährstoffgehalte pro 100 g. Dabei bleiben sowohl die jeweiligen Portionengrössen wie auch der Anteil eines Lebensmittels am jeweiligen Verzehrsmuster völlig unberücksichtigt, die für eine ausgewogene Ernährung ebenso entscheidend sind.
3. Als positiv für den Nutri-Score wird u.a. der Eiweissgehalt bewertet, weshalb dieser auch im Falle eines Überschreitens eines Scores von 11 Punkten zwingend einzubeziehen ist. Dies auch deshalb, weil mit der Aufnahme von Eiweissen auch zusätzliche Effekte mit Blick auf die Aufnahme weiterer Nährstoffe wie z.B. die Aufnahme von Calcium vonstatten gehen.
4. Für die Versorgung mit ausreichend Eiweissen sind nebst der Menge aber auch deren Zusammensetzung sowie deren Verwertung matchentscheidend. In Bezug auf deren Zusammensetzung sei auf das Aminosäuremuster und insbesondere die Versorgung mit essenziellen Aminosäuren nach dem Gesetz des Minimums verwiesen. Dabei kommt gerade das Aminosäuremuster von tierischen Lebensmitteln aufgrund der bestehenden Analogien zum Menschen im Vergleich zu vielen anderen Lebensmitteln dem eigentlichen Bedarf des Menschen besonders nahe. Diese Tatsache wirkt sich auch dahingehend aus, dass mit einem ausgeglicheneren Aminosäuremuster der Stoffwechsel mit der Verwertung von «überschüssigen» Aminosäuren weniger belastet wird. Aufgrund dieser Tatsache sind wir der klaren Auffassung, dass der Nutri-Score nebst der Berücksichtigung der Eiweissmenge zwingend auch eines Einbezuges der Wertigkeit bzw. Bioverfügbarkeit der jeweiligen Eiweisse bedarf!
5. Im Zusammenhang mit der Versorgung mit Fett wurde der lange Zeit schlechte Ruf der gesättigten Fettsäuren gerade in den letzten Jahren auch von der Wissenschaft massgebend korrigiert. Gerade auch deshalb ist es erstaunlich, dass diese im Nutri-Score rein qualitativ als nach wie vor negativ bewertet werden. In Bezug auf Fett sei auch auf die Wirkung einzelner Fettsäuren z.B. in Bezug auf deren Lebensnotwendigkeit aber auch das Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren verwiesen. Auch in diesem Falle ist eine klare Differenzierung im künftigen Algorithmus angezeigt.
6. Im Gegensatz zu anderen Lebensmitteln werden unserem Kenntnisstand zufolge bei Fleisch weder die Versorgung mit Mineralstoffen (z.B. Zink, Selen und insbesondere Eisen), aber auch Vitaminen (z.B. A, B1, B2 und insbesondere B12), noch deren teilweise massiv bessere Verwertung (z.B. Hämeisen aus tierischen im Vergleich zu Nicht-Hämeisen aus pflanzlichen Lebensmitteln) berücksichtigt. Auch diesbezüglich erachten wir eine Anpassung des Algorithmus als zwingend, zumal nährstoffbezogen ja die am Ort der Verstoffwechslung im Körper verfügbare und nicht die über die Nahrung zugeführte Menge die ausschlaggebende Grösse darstellen muss.
7. Aufgrund der Tatsache, dass diejenigen der vorgenannten Vorschläge, die qualitativer Natur sind, sich nicht einfach durch Nährstoffanalysen erheben lassen, führt zur Überlegung, diese im Rahmen der Punktierung pro Lebensmittel(-Kategorie) zusätzlich zu ergänzen.

Ich gehe davon aus, Ihnen unsere Inputs hiermit noch rechtzeitig zugestellt zu haben und stehe Ihnen für allfällige Rückfragen bzw. einer eingehenden Diskussion mit weiteren Vertretern aus dem Fleischsektor allenfalls auch mit Blick auf die scheinbar in Aussicht gestellte 2. Runde gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüssen

Ruedi Hadorn

Ruedi Hadorn

Von: Ruedi Hadorn
Gesendet: Freitag, 17. September 2021 13:59
An: nutri-score@blv.admin.ch
Betreff: Proposals for changes to the Nutri-Score algorithm

Dear Ladies and Gentlemen

As you have already been informed, I take the opportunity, on behalf of the Swiss Meat Association, of submitting to you the proposals for possible changes to the Nutri-Score algorithm that were originally forwarded in German on schedule.

1. According to the intentions of its inventors, the Nutri-Score aims to classify food with a view to a healthier choice. This also clearly states that the Nutri-Score should be limited to this purpose alone and, due to its complexity, should not be used to include other aspects outside of nutrition.
2. The Nutri-Score only refers to the nutrient content per 100 g. This completely disregards both the respective portion sizes and the share of a food in the respective consumption pattern, which are just as crucial for a balanced diet.
3. The protein content is generally assessed as positive for the Nutri-Score, which is why it must be included even if a score of 11 points is exceeded. Moreover, the intake of protein also has additional effects on the intake of other nutrients such as calcium.
4. In addition to the amount of protein, its composition and utilisation are also crucial for the adequate supply of sufficient protein. With regard to their composition, reference should be made to the amino acid pattern and in particular the supply of essential amino acids according to the law of the minimum. Due to the existing analogies, the amino acid pattern of animal foods is particularly close to the actual needs of humans compared to many other foods. This fact also has the effect that with a more balanced amino acid pattern, the metabolism is less burdened with the utilisation of "surplus" of (non-essential) amino acids. Based on this fact, we clearly state that the Nutri-Score, in addition to taking into account the amount of protein, must also take into account the value and bioavailability of the respective protein!
5. In connection with the supply of fat, the long bad reputation of saturated fatty acids has been significantly corrected by science in recent years. For this reason, it is astonishing that they are still rated negatively in the Nutri-Score in purely qualitative terms. With regard to fat, reference should also be made to the effect of individual fatty acids, e.g. with regard to their essentiality but also the ratio of omega-3 to omega-6 fatty acids. In this case, too, a clear differentiation in the future algorithm is indicated.
6. In contrast to other foods, according to our knowledge, neither the supply of minerals (e.g. zinc, selenium and especially iron), but also vitamins (e.g. A, B1, B2 and especially B12), nor their often massively better utilisation in terms of digestion in the digestive tract and absorption through the intestinal wall (e.g. haem iron and phosphorus from animal foods compared to non-haem iron and phytin-phosphorus from plant foods, respectively) are taken into account for meat. In this respect, too, we consider an adjustment of the algorithm to be imperative, especially since, in terms of nutrients, the quantity available at the site of metabolism in the body and not the quantity supplied via food must be the decisive factor.
7. Due to the fact that those of the above-mentioned suggestions that are of a qualitative nature cannot simply be ascertained by nutrient analyses, it is being considered to additionally add these within the framework of the scoring per food (category).

I thank you in advance for considering the above suggestions in the context of your decision-making.

Yours sincerely

Ruedi Hadorn



Swiss Meat Association
Dr. Ruedi Hadorn
Director
Sihlquai 255
CH-8005 Zürich
Switzerland
Phone: +41 (0)44 250 70 60
Fax: +41 (0)44 250 70 61
r.hadorn@sff.ch
www.sff.ch
www.facebook.com/Schweizerfleischfachverband

Post address:
Postfach, 8031 Zürich