

Der Nutri-Score – was steckt dahinter?

Unterrichtsmodul ab Klasse 8

Welche Pizza soll ich kaufen? Auf einen Blick ist klar: Die Pizza mit dem großen grün-unterlegten B auf der Vorderseite der Verpackung ist besser als die Pizza mit dem gelben C. Dieses Label heißt Nutri-Score. Es zeigt den Nährwert von Lebensmitteln in fünf Qualitätsstufen. Doch was steckt hinter den Stufen? Wo hilft das Label? Wo liegen Grenzen? Was wird nicht erfasst (Stichwort: ökologische Aspekte)? Mit diesen Fragen setzen sich die Lernenden im Unterrichtsmodul auseinander. Ziel ist es, das Logo künftig beim Einkaufen differenziert und reflektiert zu nutzen.

Zeitbedarf

1 – 2 Doppelstunden

Einordnung, Vorwissen

Die Schüler*innen (SuS) haben Basiswissen zu Nährstoffen und kennen die verpflichtende Nährwerttabelle auf Lebensmittelverpackungen. Wie die [AOK-Studie 2020](#) zur Ernährungskompetenz zeigt, ist sie für die meisten zu kompliziert. Folglich werden diese Nährwertinformationen beim Einkaufen und Vergleichen kaum genutzt. Welche Vorteile bietet daher der Nutri-Score? Wo liegen die Grenzen? Wo sind die Ampelfarben?

Kompetenz- erwartungen, Ziele

- Die SuS
- ▶ erkennen den Nutri-Score und die damit verbundene Bewertung,
 - ▶ vergleichen ähnliche Produkte und analysieren die jeweiligen Nutri-Scores mit Hilfe der Angaben in den Nährwerttabellen,
 - ▶ bewerten Nutzen und Grenzen des Labels, indem sie sich zu Pro- und Contra-Statements positionieren.



Der Nutri-Score im Überblick

- ▶ Der Nutri-Score ist eine **freiwillige Ergänzung zur verpflichtenden Nährwerttabelle**. Das Label basiert auf einem wissenschaftlich anerkannten Nährwertmodell (FSA-Score). Einige europäische Staaten nutzen den Nutri-Score bereits, auch Deutschland. Die farbige Skala (A1) übersetzt die Nährwerttabelle in eine einfache Sprache: Mit den Buchstaben A bis E und Ampelfarben zeigt sie den Nährwert eines Lebensmittels in fünf Stufen an. Ein grün unterlegtes A für eine vergleichsweise gute, ein rot unterlegtes E für eine im Vergleich schlechte Nährwertqualität. Für den Nutri-Score werden Nährwertkennzahlen miteinander verrechnet. Ein hoher Kalorien-, Salz- oder Zuckergehalt zum Beispiel führen zu einer ungünstigeren Nutri-Score-Bewertung. Eigenschaften wie ein hoher Anteil an Gemüse oder Ballaststoffen verbessern die Bewertung.
- ▶ Das Berechnungsverfahren wird fortlaufend weiterentwickelt. Seit 2024 führt zum Beispiel bei Getränken auch der Zusatz von Süßstoffen zu einem ungünstigeren Nutri-Score. Für jede Neuerung gelten Übergangsfristen. Deshalb könnte es passieren, dass während der Übergangszeit Produkte mit gleichen Zutaten, aber unterschiedlichen Nutri-Scores auftauchen.
- ▶ Viele Hersteller nutzen den Nutri-Score bereits. Das Nährwert-Logo bietet Anreize, die Rezepturen von Lebensmitteln zu verbessern, etwa ihren Zuckergehalt zu senken. Denn ein rotes E wäre schlechte Werbung. Die Nutzung des Nutri-Scores ist allerdings freiwillig.
- ▶ Der Nutri-Score **hilft beim Einkauf**, die Nährwerte von verschiedenen Lebensmitteln schnell miteinander zu vergleichen. Das ist sinnvoll für Produkte, die sich austauschen lassen, zum Beispiel zwei Fertiggerichte oder zwei Desserts. Der Nutri-Score macht keine Aussagen über den Gesundheitswert eines Lebensmittels. Daher bleibt es wichtig, Lebensmittel vor dem Hintergrund einer gesundheitsförderlichen Ernährungsweise im Sinne der Ernährungspyramide: www.bzfe.de/bzfe-ernaehrungspyramide zu bewerten. Sie empfiehlt Wasser und vielseitiges Essen auf der Basis frischer, unverarbeiteter Lebensmittel.
- ▶ Der Nutri-Score **fokussiert (nur) den Nährwert**. Ziel von Ernährungsbildung ist es jedoch, das eigene Essen reflektiert, selbstbestimmt und verantwortungsbewusst zu gestalten. Dazu ist der Blick über den Tellerrand auf unsere Umwelt notwendig: Woher kommen die Zutaten? Wie sozialverträglich und ökologisch ist die Produktion? Wie klimaverträglich die Verpackung? Die kritische Auseinandersetzung mit diesen Fragen (A2) befähigt die SuS, den Nutri-Score beim Einkauf kompetent und situationsangemessen zu nutzen.
- ▶ **Zum Weiterlesen:**
 - Infos und FAQs des BZfE: www.bzfe.de/nutri-score
 - Erklärfilm und Infos des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL): www.bmel.de
 - > Suche: Nutri-Score

Impulse für den Unterricht

Einstieg und Problemstellung

Je ein grünes, gelbes und rotes Plakat aufhängen. Vorwissen der SuS aktivieren: Welche Nährstoffe und Zutaten kennt ihr? Welche sind positiv (grün), welche ungünstig (rot)? Die Antworten auf die passenden Plakate notieren und Fehlendes aus **M1** ergänzen.

Danach sortieren die SuS ihre mitgebrachten Produktverpackungen „nach Gefühl“ zu den Ampelfarben oder legen ihre vermutete Nutri-Score-Bewertungen **M2** zu den Produkten. Überleitung: Aus diesen Bestandteilen ergibt sich der Nutri-Score. Er soll helfen, das Lebensmittel mit günstigerem Nährwert zu wählen.

Erarbeitung und Reflexion

A1 Was steckt hinter dem Nutri-Score?

Die Lerngruppe informiert sich über das neue Label. Zu zweit überlegen die SuS: Wo ist es mir schon begegnet? Im nächsten Schritt vergleichen die SuS exemplarisch zwei ähnliche Produkte mit unterschiedlichen Nutri-Score-Wertungen, z. B. 2 Joghurts, 2 Müslis, 2 Pizzen. Die SuS versuchen, die unterschiedlichen Wertungen zu erklären.

A2 Wie hilfreich ist der Nutri-Score?

Die kontroversen Statements führen zur Reflexion über Chancen und Grenzen des Nutri-Scores. Er hilft beim Einkaufen, unter ähnlichen Produkten das „gesündere“ zu erkennen. Doch sagt er nichts über andere wichtige Qualitätskriterien wie umweltschonende, faire Produktion und Verarbeitung (ökologischer und sozialer Wert). Diese und weitere Pro- und Contra-Argumente filtern die SuS aus den Texten. Sie dokumentieren und gewichten diese (ggf. kollaborativ in einem ZUMpad) und wenden sie im Rollenspiel an.

Transfer und Anwendung

Impulse zur Diskussion im Plenum:

- ▶ Sollte der Nutri-Score verpflichtend eingeführt werden?
- ▶ Bedeutet ein grünes B automatisch, dass ein Produkt für alle Menschen gut ist?
- ▶ Tim behauptet: „Meine selbst gemachte Pizza ist trotzdem besser als die Fertignote mit der B-Note. Und meine Joghurt mit viel frischem Obst gebe ich Note A!“
- ▶ Bezug zum Einstieg: Wie ordnen ihr nun eure Lieblingsprodukte ein?

Arbeitsblätter

A1 Was steckt hinter dem Nutri-Score?

A B C D E

Der Nutri-Score.
Dieses Zeichen wird von Lebensmittelherstellern als Nutri-Score Information eines Lebensmittels, das sich auf die Ernährung ausrichtet. Ergänzt wird durch die Ampelfarben (rot bis grün) die Nährwertangaben. Die Ampelfarben sind ein Maß für den Nährwert eines Lebensmittels. Je höher der Nutri-Score, desto besser ist das Lebensmittel für die Gesundheit. Die Ampelfarben sind ein Maß für den Nährwert eines Lebensmittels. Je höher der Nutri-Score, desto besser ist das Lebensmittel für die Gesundheit.

A2 Wie hilfreich ist der Nutri-Score?

Verbraucherschutz: „Der Nutri-Score ist eine gute Sache, weil er es erlaubt ist: B ist besser als C oder D.“
Lebensmittelhersteller: „Wir möchten, dass unsere Kunden gesünder essen und das unsere Kunden nachher wir trinken. Mit dem Nutri-Score machen wir das. Die Ampelfarben sind ein Maß für den Nährwert eines Lebensmittels. Je höher der Nutri-Score, desto besser ist das Lebensmittel für die Gesundheit.“

Zucker

Natrium



Veränderbare Dateien unter:
www.bzfe.de/nutriscore
Passwort: **hilfreich**

Materialkarten

Ercherche
Wie kommt es beim Einkauf den Nutri-Score immer mit Unwissenheit verbunden?
„Wir müssen nachhaltig sozialer werden.“

Variationen, Ideen, Weiterentwicklung, differenzierende Angebote

- ▶ **Lehrer:** eigene Qualitätskriterien (ökologischer und sozialer Werte) ergänzen, z. B. Woher kommen die Zutaten? Wie ist das Produkt verpackt, wie erzeugt?
- ▶ **Schüler:** Ercherchekarten **M4** einsetzen zur Differenzierung oder als Material für billige Angebote für Praxiserkundungen.
- ▶ **Lehrer:** Brief zu einem Statement schreiben.
- ▶ **Informationskompetenz **M5**** zur Sicherung nutzen.

Auch interessant ...

- ▶ [BMEL > Service > FAQ > Nutri-Score](#)
- ▶ [Verbraucherschutz > Verbraucherzentrale BaWü > Podcast „Verbraucherfunk“ zum Nutri-Score.](#)
- ▶ [Verbraucherschutz > Nutri-Score: Was bedeutet die Kennzeichnung?](#)
- ▶ [Verbraucherschutz > Marktcheck: Noch zu wenige Lebensmittel mit Nutri-Score im Handel](#)

Lebensmittelqualität beurteilen
Der BZFE-Qualitätsfächer zur Verbraucherbildung zeigt verschiedene Dimensionen von Lebensmittelqualität und hilft Lernenden bei der Beurteilung von Produkten.

36 Fragekarten zum Download [Artikel-Nr. 1638](#)
Poster [Artikel-Nr. 0216](#) kostenfrei



Was ist drin im fertig verpackten Lebensmittel?
Unterrichtsmodul ab Klasse 6
[Artikel-Nr. 3002](#)
Kostenfreier Download

www.ble-medien-service.de

Das Bundeszentrum für Ernährung informiert aktuell und wissenschaftlich fundiert über

- ▶ Ernährung,
- ▶ Lebensmittel und
- ▶ nachhaltigen Konsum. Hier finden Lehrende fachliche Grundlagen und ausgearbeitete Unterrichtsmaterialien.

www.bzfe.de

A1 Was steckt hinter dem Nutri-Score?

günstig ←

→ ungünstig



Der Nutri-Score, eine schnelle Nährwertinformation

Der Nutri-Score informiert über den Nährwert eines Lebensmittels. Er nutzt dafür ein Farbleitsystem, das sich an den bekannten Ampelfarben orientiert. Buchstaben ergänzen die Farben. A und Grün stehen für eine vergleichsweise günstige Nährwertqualität, der Buchstabe E und Rot für eine im Vergleich niedrige Nährwertqualität.

Hinter dieser Bewertung steckt ein komplexes Rechenmodell. Score heißt übersetzt: Bepunktung. Je höher die Gehalte an Ballaststoffen, Proteinen sowie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchten sind, desto besser fällt der Nutri-Score aus. Hohe Gehalte an Energie, Zucker, gesättigten Fettsäuren sowie Salz führen zu einer ungünstigeren Bewertung.

All diese Inhaltsstoffe im Lebensmittel werden miteinander zu einem Gesamtwert verrechnet. Der entscheidet, ob das Produkt zur Nährwertstufe A, B, C, D oder E gehört. Hersteller dürfen das entsprechende Logo auf das verpackte Lebensmittel drucken, jedoch nur als Zusatz zur Nährwerttabelle.

Der Nutri-Score ist leicht zu verstehen und einfach zu nutzen. Das Nährwert-Logo hilft beim Einkauf, ähnliche Lebensmittel wie verschiedene Brote, Fertiggerichte oder Snacks miteinander zu vergleichen und die Alternativen mit dem günstigsten Nährwert leichter zu erkennen.

Der Nutri-Score bietet Orientierung, ist aber keine Garantie für eine gesunde Ernährung. Entscheidend ist immer, was wir insgesamt essen und trinken. Besonders empfehlenswert sind unverarbeitete Lebensmittel, die in der Regel keinen Nutri-Score tragen.

Ein günstiger Nutri-Score mit A oder B auf süß schmeckenden Lebensmitteln kann daraufhin weisen, dass Zucker nur durch Süßstoffe ersetzt wurde. Hier lohnt es sich auf die Zutatenliste zu schauen. Mindestens in Getränken führen Süßstoffe seit 2024 zu einer ungünstigeren Bewertung. Lebensmittelunternehmen entscheiden selbst, ob und auf welche Produkte sie das Logo aufdrucken. Auch Rosinen-Picken ist nicht erlaubt: Wenn Nutri-Score dann muss er auf alle Produkte dieser Marke.

1 Lies den Text und markiere wichtige Aussagen. Teilt euch in Zweiergruppen aus: Was ist neu für euch?

2 Auf welche Lebensmittel darf der Nutri-Score gedruckt werden? Nenne Beispiele.



3 Welche Inhaltsstoffe beeinflussen die Nutri-Score bei festen Lebensmitteln? Kreuze an. Welche Stoffe verbessern die Nutri-Score-Bewertung? Kreuze für diese auch den zweiten Kreis an.

4 Was bedeuten die Buchstaben A bis E und die Farben?

5 Warum wurde der Nutri-Score eingeführt? Welche Vorteile bietet er?

6 Was berücksichtigt der Nutri-Score nicht? Was ist dir noch wichtig?

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Salz | <input type="checkbox"/> Energie |
| <input type="checkbox"/> Proteine | <input type="checkbox"/> Zucker |
| <input type="checkbox"/> Ballaststoffe | <input type="checkbox"/> Fett |
| <input type="checkbox"/> Aromen | <input type="checkbox"/> Vitamin C |
| <input type="checkbox"/> Calcium | <input type="checkbox"/> Brot |
| <input type="checkbox"/> Süßstoffe | <input type="checkbox"/> gesättigte Fettsäuren |
| <input type="checkbox"/> Obst/Gemüse/Hülsenfrüchte | |



A2 Wie hilfreich ist der Nutri-Score?

Verbraucherschützer: „Der Nutri-Score ist eine gute Sache, weil er so einfach ist: B ist besser als C oder D! Natürlich könnte er noch dies oder jenes zusätzlich berücksichtigen. Diese Informationen müssen wir dann in der Nährwertabelle, Zutatenliste oder anderen Labels entnehmen. Der Nutri-Score ist ja gedacht, auf einen Blick im Geschäft schnell innerhalb einer Produktgruppe das Lebensmittel mit dem günstigeren Nährwert zu erkennen. Solange das Label freiwillig ist und nicht alle Produkte gelabelt sind, hinkt der Produktvergleich. Wie soll ich gut entscheiden, wenn der eine Joghurt mit dem Nutri-Score gekennzeichnet ist, ein anderer aber nicht?“

verbraucherzentrale

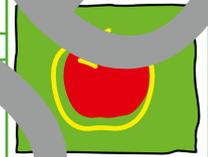
Ärztin: „Ungünstiges Essen und Trinken macht krank. Bei uns haben über die Hälfte der Erwachsenen und rund 15 Prozent der Kinder Übergewicht. Das erhöht das Risiko für Krankheiten wie Bluthochdruck und Diabetes Typ 2. Damit wir aus den vielen ähnlichen Lebensmitteln die besseren erkennen, brauchen wir einfache Hilfsmittel wie den Nutri-Score. Das versteht jeder.“



Lebensmittel-Herstellerin: „Wir möchten, dass unsere Kundschaft gesünder isst und trinkt. Mit dem Nutri-Score machen wir ihnen die gesündere Wahl leichter. Natürlich möchten wir möglichst viele Produkte mit guter Nutri-Score-Bewertung auszeichnen – sie verkaufen sich auch besser. Trotzdem ist die Entscheidung für den Nutri-Score nicht ganz einfach für uns. Denn wenn wir ihn aufdrucken, dann muss er auf alle Produkte dieser Marke. Da müssen wir hinnehmen, dass vielleicht ein Produkt dieser Marke erst einmal einen weniger guten Nutri-Score trägt. Wir arbeiten jedoch ständig daran, die Zusammensetzung der Lebensmittel zu verbessern. Schon jetzt bieten wir viele Produkte mit weniger Zucker, Fett und Salz und mehr Ballaststoffen an.“



Junger Vater: „Ich ärgere mich, dass der Nutri-Score Aromastoffe gar nicht und Süßstoffe nur in Getränken berücksichtigt. Kürzlich habe ich zum Beispiel einen Fruchtquark mit einem guten Nutri-Score gesehen. Er enthält Süßholz anstelle von Zucker. Jetzt glaubt mein Sohn, der sei gut für ihn. Dabei enthält er kaum echte Früchte, sondern Aroma- und Süßstoffe. Und gerade für Kinder finde ich es wichtig, den Geschmack natürlicher Lebensmittel anzuerkennen.“



Umweltschützer: „Der Nutri-Score bewertet nur ausgewählte Nährstoffe und Zucker! Er sagt nichts über die wirklich wichtigen Dinge aus: Wo kommen die Lebensmittel her? Wie sehr belastet ihr die Produktion unsere Umwelt? Wie sieht das Leben der Menschen und Tiere aus, die an der Erzeugung beteiligt sind? Was ist mit Bio und fairem Handel, was mit Plastikmüll? Aber Hauptsache da steht dick und fett auf der Vorderseite der Verpackung mit seinen schicken Farben. Das ist ja mal wieder typisch!“



Der Bio-Landwirtin: „Für mich ist es viel zu aufwändig, die Anforderungen zu erfüllen, die mit der Nutzung des Nutri-Score verbunden sind, also Nährwertabelle plus Berechnung. Dabei sind mein frisches Obst, Gemüse und meine Bio-Eier doch das Beste für Mensch und Umwelt. Es darf nicht sein, dass Fertigprodukte mit vielen Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern durch den Nutri-Score plötzlich besser dastehen als frische Ware. Womöglich bekommt mein naturbelassener Käse sogar eine schlechte Bewertung, weil er naturgemäß viel Fett enthält.“



Spontaner Esser: „Der Nutri-Score interessiert mich nicht. Hauptsache, es schmeckt. Wenn ich Appetit auf eine Pizza habe, ist mir egal, ob die Pizza ein C oder D hat. Ich sehe lieber zu, dass ich ansonsten viel frisches Gemüse und Salat esse. Ich weiß doch, was mir guttut. Mich nervt die ganze Diskussion.“



- 1 Lies die Meinungen der Personen und unterstreiche die Kernaussagen.
- 2 Wähle eine Rolle und präsentiere die Argumente vor deiner Klasse. Du kannst deine Rolle auch ausschmücken und mit einem typischen Gegenstand darstellen.
- 3 Diskutiert die verschiedenen Positionen in der Klasse.
- 4 Erstellt eine Tabelle mit Pro- und Contra-Argumenten zum Nutri-Score.
- 5 Welche Meinung hast du zum Nutri-Score? Kreuze zunächst die Argumente in deiner Tabelle an, die dich überzeugen. Schreibe dann dein persönliches Statement.

A1 Was steckt hinter dem Nutri-Score?

2 Der Nutri-Score ist erlaubt auf praktisch allen Lebensmitteln, die eine Nährwerttabelle haben. Das sind vor allem fertig verpackte Produkte wie Pizza, Müsli, Flakes, Milchwischerzeugnisse und alle Fertiggerichte. Das bedeutet im Umkehrschluss: Ohne Nährwerttabelle gibt es keinen Nutri-Score. Und wenn ein Hersteller den Nutri-Score aufdruckt, dann muss er auf alle Produkte dieser Marke.

3

<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Salz	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Energie
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Proteine	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Zucker
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Ballaststoffe	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Fett
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Aromen	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Vitamin C
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Calcium	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Brot
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Süßstoffe	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> gesättigte Fettsäuren
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Obst/Gemüse/Hülsenfrüchte	

4 Die Farben erinnern an die Ampel. Rot signalisiert eine im Vergleich ungünstige Nährwertqualität, GRÜN eine im Vergleich günstige Nährwertqualität. Dazwischen liegen noch drei Abstufungen: hellgrün, gelb und orange. Ergänzt wird das System durch die Buchstaben A bis E. Der Buchstabe A steht für den vergleichsweise guten Nährwert.

5 Eingeführt wurde der Nutri-Score, weil vielen Menschen der Nährwertvergleich von Lebensmitteln anhand der Nährwerttabelle beim Einkauf zu kompliziert ist. Der Nutri-Score ist dagegen eine leichter verständliche Information, die den Nährwert eines Lebensmittels zusammenfassend darstellt. So lassen sich im Supermarkt schnell mehrere Produkte miteinander vergleichen. Der Nutri-Score muss auf der Vorderseite der Packung platziert werden. So fällt er besonders ins Auge. Die verpackende Nährwerttabelle kann dagegen an beliebiger Stelle auf der Packung stehen.

6 Beim Nutri-Score geht es nur um die Nährwerteigenschaften eines Produkts. Nachhaltigkeitsaspekte wie die Auswirkungen der Produktion auf die Umwelt und die Umwelt bleiben unberücksichtigt. Interessant ist beispielsweise: Woher kommen die Zutaten? Wie wurden sie erzeugt? Wie klimaverträglich ist die Verpackung?

A2 Wie hilfreich ist der Nutri-Score?

Pro	Contra
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Leicht verständliche Nährwertinformation, die Bewertung zusammenfasst und das bekannte Farbleitsystem nutzt (Ampel, Energieverbrauchslabel). ▶ Basiert auf einem wissenschaftlich geprüften Rechenmodell. ▶ Einfache Bewertung und schneller Vergleich des Nährwertes von ähnlichen Lebensmitteln und damit gute Einkaufshilfe. ▶ Unterstützendes Instrument zur Prävention von Übergewicht. ▶ Anreiz für Lebensmittelwirtschaft zur Optimierung der Rezeptur: z.B. weniger Zucker, bessere Fettqualität, weniger Salz, mehr Ballaststoffe, mehr Obst und Gemüse. ▶ Sinnvoll, wenn man darauf achtet, dass möglichst alle Lebensmittelunternehmen mitmachen und ihre Produkte labeln. ▶ Große Akzeptanz von Seiten der Verbrauchenden. Auch Personen, die sich selten oder gar nicht mit der Zusammensetzung von Lebensmitteln beschäftigen verstehen ihn. ▶ Wird bereits von mehreren Staaten verwendet, z. B. Deutschland, Frankreich, Belgien, Luxemburg, Schweiz, Niederlande, Spanien. ▶ Viele Unternehmen verwenden den Nutri-Score bereits oder haben sich für eine zukünftige Nutzung registriert. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Beschränkung auf ausgewählte Nährstoffe und Zutaten, z. B. keine Vitamine und Mineralstoffe, Verarbeitungsgrad, Süßstoffe nur bei Getränken. ▶ Gefahr von Fehlinterpretationen: Grün bedeutet nicht uneingeschränkt gut. Kein einzelnes Lebensmittel ist gesund oder ungesund! Es ist Teil unserer Ernährung, die als Ganzes mehr oder weniger gesundheitsförderlich sein kann. ▶ Zu große Hürden für Unternehmen, die unverarbeitete Lebensmittel anbieten (z. B. Bauernhöfe). Sie werden den Nutri-Score kaum nutzen. Insofern könnten frische, lose Grundnahrungsmittel einen „Wettbewerbsnachteil“ haben. ▶ Aspekte der Nachhaltigkeit bleiben unberücksichtigt im Nutri-Score. ▶ Freiwilligkeit: Ein schneller Vergleich gelingt aber nur, wenn der Nutri-Score auf allen Produkten steht. ▶ Keine gezielte Bewertung des Gehaltes einzelner Nährstoffe (z. B. Zucker) oder des Energiegehaltes.

