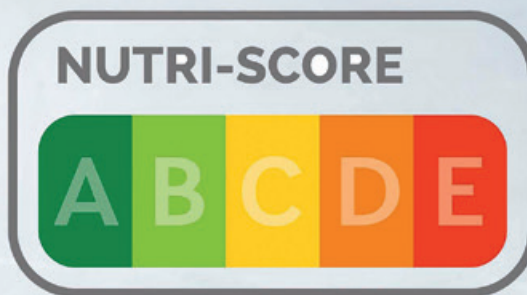


Die einheitliche Einstufung  
pflanzlicher Drinks als Getränke



# Getränkehersteller aufgepasst

## Nutri-Score als Digitalisierungstreiber

Bild: Envato Elements

**Die Überarbeitung des Nutri-Score-Systems bringt Licht und Schatten: Die Einstufung pflanzlicher Drinks als „Getränke“ schafft Klarheit. Gleichzeitig geraten Produkte unter strengere Kriterien, was sich auf die Sichtbarkeit im Regal auswirken kann. Was das für Hersteller bedeutet.**

Für Hersteller bedeutet das: Transparenz und Reformbereitschaft sind gefragt. Wer weiterhin mit einem günstigen Nutri-Score punkten will, muss Rezepturen überdenken und den Spagat zwischen Geschmack, Nährwert und Kennzeichnung meistern. Die Reform ist ein Signal und eine Chance, sich durch echte Produktqualität zu profilieren.

### Strengere Kriterien

Mit der Überarbeitung des Nutri-Score-Systems reagiert das wissenschaftliche Lenkungs-gremium auf aktuelle Ernährungsempfehlungen und Verbraucher-schutzbedürfnisse. Ziel ist eine präzi-

sere und einheitlichere Bewertung der Nährwertqualität von Lebensmitteln und Getränken, insbesondere Zucker-, Fett- und Salzgehalte. Pflanzliche Drinks wie Hafer-, Soja- oder Mandeldrinks werden nun konsequent als „Getränke“ eingestuft, unabhängig von ihrer Zusammensetzung. Damit unterliegen sie strengeren Bewertungskriterien als feste Lebensmittel. Die bisherige Sonderbehandlung, etwa bei hohem Getreideanteil, entfällt. Die neue Systematik basiert auf wissenschaftlichen Erkenntnissen und wurde von sieben europäischen Ländern entwickelt. Sie soll Verbraucher:innen eine verlässli-

chere Orientierung bieten und Fehlbe-wertungen, etwa bei gesüßten Produk-ten, vermeiden. Für Hersteller bedeutet das, dass Rezepturen und Produktkom-munikation überprüft werden müssen, um weiterhin eine vorteilhafte Nutri-Score-Kennzeichnung zu erzielen.

### Integrierte Lösung

GQS bietet eine integrierte Lösung zur automatisierten Nährwertbewertung innerhalb des bestehenden SAP Product Lifecycle Managements (SAP-PLM). Getränkehersteller können den Nutri-Score auf Basis hinterlegter Rezepturen, Rohstoffdaten und Nährwertprofile re-

gelkonform berechnen. Änderungen an Rezepturen oder Zutaten werden automatisch berücksichtigt, sodass der Nutri-Score stets aktuell bleibt. Durch die nahtlose Anbindung an Produktstammdaten, Verpackungsprozesse und Etikettendruck wird die korrekte Kennzeichnung entlang der gesamten Wertschöpfungskette sichergestellt. Die Lösung unterstützt Unternehmen dabei, regulatorische Anforderungen zu erfüllen und gleichzeitig Transparenz und Vertrauen bei Handel und Verbrauchern zu stärken.

### Chance für Hersteller

Seit 2020 erleichtert der Nutri-Score die Vergleichbarkeit ähnlicher Lebensmittel und gibt Verbrauchern Orientierung bei der Bewertung der Nährwertqualität. Auch für Hersteller bietet die Kennzeichnung Chancen. Die freiwillige Nutzung des Nutri-Scores hilft Unternehmen, sich durch transparente Nährwertkennzeichnung von Wettbewerbern abzuheben und das Vertrauen der Verbraucher zu gewinnen. Zudem stärkt sie das Image und motiviert zur Verbesserung der Produktzusammensetzung, was zu gesünderen Lebensmitteln führen kann. Über betriebswirtschaftliche Effekte hinaus fördert der Nutri-Score gesündere Ernährungsgewohnheiten und leistet einen Beitrag zur Prävention von Zivilisationskrankheiten wie Adipositas, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Typ-2-Diabetes. Solche ernährungspolitischen Maßnahmen tragen wesentlich zur Verbesserung der Ernährungssituation in Deutschland bei.

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

Vergleich der Nutri-Score Bewertung von Festen Nahrungsmitteln versus Getränke

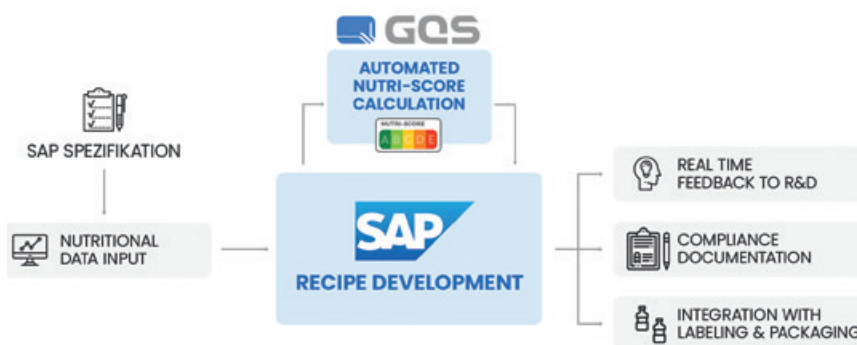
Bild: GQS

### Nutri-Score Regeln

Unternehmen können den Nutri-Score auf Lebensmitteln ergänzen, die bereits eine Nährwerttabelle haben. Ausgenommen sind alkoholische Getränke mit mehr als 1,2 Prozent Vol. sowie bestimmte Speziallebensmittel. Das fünfstufige Farbbuchstabensystem visualisiert die ernährungsphysiologische Bewertung auf intuitive Weise. Grüne Bewertungen lassen auf eine insgesamt ausgewogene Nährstoffzusammensetzung schließen, während ein roter Score im Vergleich innerhalb derselben Produktkategorie auf eine ungünstigere Zusammensetzung hinweist. Die nötigen Angaben ergeben sich aus der Nährwerttabelle und dem Zutatenverzeichnis. Positive Faktoren sind Ballaststoffe, Proteine, Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte. Negative Faktoren sind Zucker, Salz, gesättigte Fettsäuren und hoher Energiegehalt. Ein wissenschaftlicher Algorithmus vergibt Punkte, die zu einem Gesamtwert zusammengeführt werden.

### Warum genau jetzt?

Der Nutri-Score wird von Verbrauchern positiv aufgenommen und hat sich in europäischen Märkten als Instrument zur Nährwertkommunikation etabliert. Für Hersteller in der Getränkebranche bietet die Kennzeichnung eine einfache Möglichkeit, Transparenz zu fördern und gesundheitsbewusste Zielgruppen gezielt anzusprechen. Der Nutri-Score wird von mehreren europäischen Staaten zur Anwendung empfohlen: Neben dem Ursprungsland Frankreich wird er bereits in Belgien, Deutschland, Luxemburg, den Niederlanden und der Schweiz, genutzt. Weitere Staaten beabsichtigen die Einführung des Nutri-Scores. Die EU-Kommission verfolgt das Ziel, ein einheitliches, verpflichtendes Nährwertkennzeichnungssystem für alle Mitgliedstaaten einzuführen. Eine Entscheidung wird frühestens mit der neuen Legislaturperiode der Kommission erwartet. Für Akteure der Getränkebranche bedeutet das: Strategien zur Reformulierung und Kennzeichnung sollten bereits jetzt vorbereitet werden, um regulatorischen Anforderungen proaktiv zu begegnen. □



Integrierte Lösung zur automatisierten Nährwertbewertung innerhalb des bestehenden SAP Product Lifecycle Managements

Bild: GQS

**Benedikt Mayer**  
SAP Berater  
GQS



[www.gqs.ag](http://www.gqs.ag)