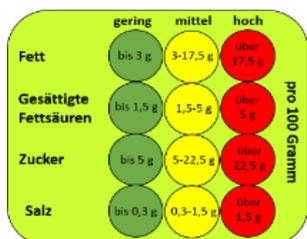


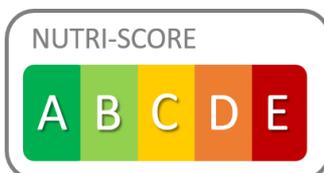
NÄHRWERTKENNZEICHNUNG



Britisches Ampelsystem



Französisches Ampelsystem



Skandinavisches Schlüssellochsymbol



	Britisches Ampelsystem	Französisches Ampelsystem	Skandinavisches Schlüssellochsymbol
Prinzip	<p>Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz werden anhand definierter Nährstoffgrenzwerte farblich in drei Kategorien eingeteilt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rot signalisiert einen hohen Gehalt für den jeweiligen Nährstoff und bedeutet, das Produkt sollte eher selten verzehrt werden. • Gelb bedeutet einen mittleren Gehalt und ist grundsätzlich als in Ordnung zu werten. • Grün steht für einen niedrigen Gehalt an Fett, Salz oder Zucker. <p>Je mehr grüne Punkte ein Produkt trägt, desto gesünder kann es eingestuft werden.</p>	<p>Sogenannte „ungünstige“ Nährwertbestandteile wie der Gesamtzuckergehalt, gesättigte Fettsäuren, Natrium sowie der Energiegehalt werden mit „günstigen“ Elementen wie Ballaststoffen, Proteinen, Obst und Gemüse mittels eines Punktesystems miteinander verrechnet.</p> <p>Das Gesamtergebnis wird anhand einer fünfstufigen Farbskala von dunkelgrün mit dem Buchstaben A (vorteilhafte Nährwertqualität) bis rot mit dem Buchstaben E (weniger vorteilhafte Nährwertqualität) präsentiert.</p> <p>Somit eignen sich Lebensmittel je nach Beurteilung für den täglichen bis hin zum gelegentlichen Verzehr.</p>	<p>Es gibt unterschiedliche Kriterien für 9 Hauptgruppen (Milch-, Fleisch-, Fisch-, Brot- und Getreidewaren, vegetarische Produkte, Öle/Margarine, Fertiggerichte, Obst und Gemüse), die wiederum in mehrere Unterkategorien aufgegliedert sind.</p> <p>Jede Produktgruppe muss definierte Vorgaben für den Gehalt an Ballaststoffen, Vollkornanteil, Fett, Fettqualität, Zucker und/oder Salz erfüllen.</p> <p>Für Lebensmittel, die als nicht gesund gelten (z. B. Softdrinks, Süßigkeiten, pikante Knabberereien) sowie Produkte mit Süßstoffen und Lebensmitteln für Kinder unter 3 Jahren wird das Logo nicht vergeben.</p>
Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Sehr leicht verständlich. • Auf den ersten Blick erkennbar, ob ein Produkt eine „gute“ (viele grüne Punkte) oder „schlechte“ (viele rote Punkte) Nährstoffqualität hat. • Es veranschaulicht deutlich wieviel Fett, Salz oder Zucker in 100 g bzw. 100 ml eines Produktes enthalten sind. • Hilfreich v.a. beim Vergleich von Lebensmitteln innerhalb einer Produktgruppe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sehr leicht verständlich. • Auf den ersten Blick erkennbar, ob ein Lebensmittel hohe (= grün, A/B) oder niedrige (= rot, D/E) Nährstoffqualität hat. • Im Vergleich zur britischen Ampelregelung ermöglicht die 5-farbige Skala eine detailliertere Einstufung der Lebensmittel. • Hilfreich v.a. beim Vergleich von Lebensmitteln innerhalb einer Produktgruppe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sehr leicht verständlich. • Auf den ersten Blick erkennbar, ob ein Lebensmittel innerhalb der Produktgruppe die gesündere Wahl darstellt. • Ermöglicht im Regal einen raschen Griff zum gesünderen Produkt. • Kein Erzeugnis erweckt den Anschein per se ungesund zu sein. Der Konsument wird lediglich darauf hingewiesen, dass es gesündere Alternativen gibt.
Nachteile	<ul style="list-style-type: none"> • Willkürliche nicht wissenschaftlich basierte Festlegung der Kriterien zum Farbumschlag. • Für die Konsumenten ist die Zuordnung schwierig, da viele Lebensmittel nicht ausschließlich rote oder grüne Punkte tragen also nicht nur „gut“ bzw. „schlecht“ sind. • Eine Ampelkennzeichnung macht nur für zusammengesetzte Lebensmittel Sinn, nicht für Grundnahrungsmittel. • Die britische Ampelregelung kann auch irreführend sein und eigentlich hochwertige Lebensmittel negativ bewerten. So werden zum Beispiel Walnüsse durch den hohen Fettgehalt „rot“ gekennzeichnet, enthalten aber größtenteils günstige, hochwertige Fette. 	<ul style="list-style-type: none"> • Starke Kategorisierung der Lebensmittel in gut oder schlecht. • Nicht wissenschaftlich nachvollziehbare Auswahl der Bewertungskriterien. So wird z.B. bei der Berechnung nicht das Gesamtfettsäuremuster sondern lediglich der Anteil an gesättigten Fettsäuren berücksichtigt. Der Gesamtfettgehalt wird nur für bestimmte Produkte miteinbezogen. • Für Konsumenten und Experten wenig transparent, da nicht alle für die Berechnung notwendigen Angaben (Obst-, Gemüse- oder Ballaststoffanteil) verpflichtend auf den Packungen angegeben sein müssen. • Keine zusätzliche Möglichkeit einer separaten und raschen Einschätzung kritischer Nährstoffe wie Fett, Zucker und Salz. • Das französische Ampelsystem wird nicht immer der unterschiedlichen Bedeutung einzelner Lebensmittel in der Ernährung gerecht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Für Produkte die das Symbol nicht tragen, besteht keine Möglichkeit einer raschen Einschätzung des Fett-, Zucker- und Salz-Gehaltes.

KONTAKT

Konsumentenschutz
 Volksgartenstraße 40, 4020 Linz
 TEL +43 (0)50 6906-2
 E-MAIL konsumentenschutz@akoee.at
 WEBSITE ooe.arbeiterkammer.at