

# Swiss Pledge

Nährwertkriterien

White Paper per 1. Januar 2019

## Einheitliche Nährwertkriterien für Swiss Pledge

Der Swiss Pledge ist eine freiwillige Initiative führender Lebensmittel- und Getränkehersteller, Gastronomie- und Detailhandelsunternehmen mit dem Ziel, das Werbeverhalten gegenüber Kindern zu verändern. Im Rahmen dieses Programms haben sich die teilnehmenden Unternehmen freiwillig dazu verpflichtet, im Fernsehen, in Printmedien und auf Markenwebseiten auf Produktwerbung an Kinder unter zwölf Jahren zu verzichten. Davon ausgenommen sind Produkte, die besondere ernährungsphysiologische Kriterien erfüllen.

Die Swiss Pledge Selbstverpflichtung wurde im Jahr 2010 gegründet und hat sich seit ihrer Lancierung stark weiterentwickelt. So wurde insbesondere die Definition der «Werbung an Kinder» überarbeitet: Ursprünglich bezog sich die Selbstverpflichtung auf TV-Programme, deren Zielpublikum zu mindestens 50 Prozent aus Kindern besteht. Dieser Wert wurde inzwischen auf 35 Prozent herabgesetzt. Zudem wurde das Bekenntnis dahin gehend verschärft, dass neben der TV-Werbung auch Kindermagazine und Markenwebseiten der Mitgliedsunternehmen abgedeckt werden. Die Mitgliederstärke ist von ursprünglich 6 auf 13 Unternehmen angestiegen. Diese repräsentieren über 41 Prozent der Werbeausgaben für Lebensmittel und Getränke in der Schweiz (Jahr 2013).

Die Mitgliedsunternehmen des Swiss Pledge sind sich der Tatsache bewusst, dass die Verwendung unternehmensspezifischer Nährwertkriterien, selbst wenn sie wissenschaftlich fundiert sind, Probleme bezüglich Transparenz und Konsistenz aufwerfen könnten.

Die deshalb vom EU Pledge erarbeiteten einheitlichen Nährwertkriterien werden bis Ende 2014 auch von Swiss Pledge übernommen.

Die Nährwertkriterien sollen ausschliesslich dazu dienen, im Kontext der Lebensmittel- und Getränkewerbung an Kinder unter zwölf Jahren – insbesondere für die abgedeckten Kategorien – ausgewogenere Produkte herauszustellen. Man orientiert sich hier an internationalen Richtlinien, die betonen, dass Nährwertkriterien immer auf einen bestimmten Einsatzzweck zugeschnitten sein müssen. Die Verwendung der Mindestkriterien für andere Zwecke, z.B. für nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben wäre hingegen weder angemessen noch wissenschaftlich glaubwürdig.

Die für das freiwillige Bekenntnis aufgestellten Nährwertkriterien wurden auf Grundlage verfügbarer internationaler Richtlinien entwickelt. Sie basieren zudem auf einigen Grundsätzen, auf die man sich gleich zu Beginn des Projekts verständigt hat. So sollten die Kriterien nicht nur wissenschaftlich fundiert und detailliert formuliert sein, sondern auch etwas bewirken können, umsetzbar sein, sich zur Validierung eignen und sich problemlos und klar vermitteln lassen.

Es gibt weltweit verschiedene Ansätze für die Ausarbeitung und Anwendung von Nährwertkriterien. Dabei ist eine Lösung nicht unbedingt besser als eine andere, doch hat jedes System seine Vor- und Nachteile sowie spezifische Grenzen. Auf Grundlage einer ausführlichen Debatte, die den Grundsätzen Rechnung trug und verfügbare Nachweise und Richtlinien berücksichtigte, entschieden sich die am EU Pledge teilnehmenden Unternehmen, einheitliche Grenzwerte pro Produktkategorie einzuführen.

Der kategorienbasierte Ansatz wurde gewählt, weil er die Bedeutung verschiedener Lebensmittel- und Getränkearten für die durchschnittliche Ernährung deutlicher widerspiegelt als ein universeller pauschaler Ansatz. Dadurch ist es leichter, verschiedene Produkte innerhalb ein und derselben Kategorie zu unterscheiden. Dieser Ansatz ist daher geeigneter, das zentrale Ziel des Pledge Programms zu erreichen: die Lebensmittel- und Getränkewerbung für Kinder einzuschränken und gleichzeitig den Wettbewerb für die Entwicklung ausgewogener – also neuer und umformulierter – Produkte anzuregen.

Man entschied sich dafür, mit Grenzwerten statt mit einem Punktesystem zu arbeiten. Dies liegt daran, dass die Angleichung vorhandener unternehmensspezifischer Kriterien ein Hauptgrund für die Entwicklung einheitlicher Nährwertkriterien war. Und die meisten unternehmensspezifischen Systeme basierten auf Grenzwerten. Ein weiterer Faktor, der für das Grenzwertssystem sprach, war die höhere Transparenz: Es lässt sich klarer und leichter vermitteln als ein Punktesystem, bei dem die Bewertungen von einem Algorithmus berechnet werden.

Die einheitlichen Nährwertkriterien sind nicht als universell einsetzbares System ausgelegt. Sie decken neun definierte Kategorien von Produkten ab, die von den Mitgliedsunternehmen des EU Pledge bzw. des Swiss Pledge produziert bzw. vertrieben werden. Die Kategorien mussten so ausgewählt werden, dass die einfache und einheitliche Behandlung ähnlicher Produkte sichergestellt ist. Gleichzeitig durften die Kategorien auch nicht zu breit gefasst werden. Anderenfalls hätte man nur sehr lasche Kriterien aufstellen können, um auch alle zur Kategorie gehörenden Produkte abzudecken. Um sowohl die Robustheit des Systems als auch seine Fairness gewährleisten zu können, mussten für die meisten der neun Kategorien auch Unterkategorien aufgestellt werden.

Für bestimmte Kategorien, wie Schokolade, Süßigkeiten und Softdrinks, wurden keine Nährwertkriterien entwickelt. Dies zeigt, dass verschiedene Mitgliedsunternehmen, die in diesen Kategorien aktiv sind, bereits entsprechende Verpflichtungen eingegangen sind.

Die einheitlichen Nährwertkriterien basieren auf verschiedenen «zu begrenzenden Nährwerten» und «zu fördernden Komponenten» (Nährwerte und Lebensmittelgruppen). Ein System, das beide Elemente berücksichtigt, lässt sich eher mit dem Hauptziel der Selbstverpflichtung in Einklang bringen – Förderung neuer, umformulierter und wettbewerbsfähiger Produkte, um die Bewerbung ausgewogenerer Optionen zu ermöglichen – als ein System, das lediglich auf «zu begrenzenden Nährwerten» basiert. Anders als bei einem Bewertungssystem werden bei den einheitlichen Nährwertkriterien des Pledge Programms die «zu begrenzenden Nährwerte» nicht durch «zu fördernde Komponenten» aufgewogen. Um für die Werbung an Kinder unter zwölf Jahren geeignet zu sein, müssen die Produkte nicht nur die festgelegte Menge an «zu fördernden Komponenten» enthalten. Sie müssen zudem die Grenzwerte für die «zu begrenzenden Nährwerte» erfüllen und unter dem für jede Kategorie definierten Energiehöchstwert liegen. Auf die Gründe für die Wahl bestimmter Energiehöchstwerte und Grenzwerte wird in jeder Produktkategorie separat eingegangen.

Die «zu begrenzenden Nährwerte» – Natrium, gesättigte Fettsäuren und Gesamtzucker – wurden ausgewählt, weil verfügbare Nachweise ausreichend belegen, dass sie für die öffentliche Gesundheit bedenklich sein können. So liegt bei ihnen der durchschnittliche Verbrauch der Bevölkerung über den für eine gesunde Ernährung empfohlenen oder gewünschten Werten.

Die einheitlichen Nährwertkriterien gelten ab Ende 2014. Im Einklang mit dem grundlegenden Ansatz der Selbstverpflichtung müssen Mitgliedsunternehmen den einheitlichen Standard erfüllen, können aber über diesen hinausgehen. Mitgliedsunternehmen dürfen also andere als die definierten Nährwertkriterien nutzen, sofern diese nachweislich strenger sind als die einheitlichen Kriterien.

Es versteht sich von selbst, dass alle Nährwertkriterien Vor- und Nachteile haben und alle Systeme spezifischen Grenzen unterliegen. Die sich am Swiss Pledge beteiligenden Unternehmen sind jedoch der Ansicht, dass solche einheitlichen Kriterien ein wichtiger Schritt in Richtung Transparenz und Konsistenz sind.

Die Swiss Pledge Nährwertkriterien wurden vom EU Pledge übernommen.

**Table 1: EU Pledge Nutrition Criteria Overview**

Category 1: Vegetable and animal based oils, fats and fat containing spreads & emulsion-based sauces					
Sub-category A: Vegetable & animal based oils, fats & fat containing spreads: all animal and vegetable based fats & oils used as spreads on bread and/or food preparation. <sup>3</sup>					
Examples	Energy (kcal/portion*)	Sodium (mg/100g or 100ml*)	Saturated fats (g/100g or 100ml*)	Total sugars (g/100g or 100ml*)	Components to encourage
<i>*Energy values are per portion and nutrient values per 100g, except when specified otherwise</i>					
Oils and fats (all types), full & low-fat margarine, butter mélanges, solid or liquid oil/fat products for roasting and frying	≤ 85	≤ 500	≤ 33% total fat is SAFA (incl. TFA)	(5)	≥ 25% of total fat is PUFA
Sub-category B: Emulsion-based sauces: sauces that constitute only a minor component of the meal to which an emulsifying agent is added OR have a fat content ≥ 10% w/w.					
Mayonnaise, salad dressings, marinades, vinaigrettes...	≤ 85	≤ 750	≤ 33% total fat is SAFA (incl. TFA)	≤ 5	≥ 25% of total fat is PUFA
Category 2: Fruits, vegetables and seeds, <sup>4</sup> except oil Vegetables include legumes and potatoes. Seeds include seeds, kernels, nuts. Nuts include peanuts and tree nuts.					
Sub-category A: Products of fruits and vegetables except oils & potatoes (≥ 50g fruit and/or veg per 100g of finished product) that constitute a substantial component of the meal.					
Vegetable gratin, canned vegetables, baked beans, fruit compote, fruit in syrup, fruit salad	≤170	≤ 300	≤ 1.5	≤ 15	Min. ½ portion fruit and/or veg. Nutrients delivered through ingredients (fruit and/or veg).
Subcategory B: Potato & potato products, except dehydrated potato products: all potato based dishes (≥ 50g potato per 100g of finished products) that constitute a substantial component of the meal.					
Mashed potato, gnocchi, gratin, dumplings, fried or roasted potato...	≤170	≤ 300	≤ 1.5	≤ 5	Nutrients delivered through main ingredient (potato)
Subcategory C: Potato chips & potato based snacks, incl. dough-based products					
Potato chips/crisps	≤170	≤603 [≤670 until end 2019]	≤10% kcal from SAFA	≤ 10	Fibre: ≥3g/100g/ml; and/or ≥70% UFA/total fat
Extruded & pelleted snacks, stackable chips	≤170	≤810 [≤900 until end 2019]	≤10% kcal from SAFA	≤10	Fibre: ≥3g/100g/ml; and/or ≥70% UFA/total fat
Sub-category D: Seeds and nuts					

<sup>3</sup> Butters as defined in Regulation (EU) 1308/2013 Annex VII, are excluded from this category because they will not be advertised towards children.

<sup>4</sup> Exemptions: 100% fruit and vegetables and their products, including 100% fruit and vegetable juices, as well as 100% nuts and seeds and mixes thereof (with no added salt, sugar or fat). These products, presented fresh, frozen, dried, or under any other form may be advertised to children without restrictions.

Examples	Energy (kcal/portion*)	Sodium (mg/100g or 100ml*)	Saturated fats (g/100g or 100ml*)	Total sugars (g/100g or 100ml*)	Components to encourage
<i>*Energy values are per portion and nutrient values per 100g, except when specified otherwise</i>					
Salted or flavoured nuts, mixed nuts, nut-fruit mixes, peanut butter	≤200	≤603 [≤670 until end 2018]	≤10	≤ 15	Nutrients delivered through ingredients (nuts and seeds)
<b>Sub-category E: Fruit/Vegetable based meal sauces:</b> all fruit/vegetable based sauces (≥ 50g fruit and/or vegetable per 100g of finished products) that constitute a substantial component of the meal					
Tomato sauce, pasta sauce...	≤ 100	≤ 450 [≤500 until end 2018]	≤ 1.5	≤9 [≤10 until end 2018]	Nutrients delivered through ingredients (fruits and/or vegetables)
<b>Sub-category F: Fruit/Vegetable based condiments:</b> all fruit/vegetable based condiments (≥ 50g fruit and/or vegetable per 100g of finished products) that constitute only a minor component of the meal					
Tomato ketchup, chutney...	≤ 85	≤ 750	≤ 1.5	≤ 25	Nutrients delivered through ingredients (fruit and/or vegetables)
<b>Category 3: Meat based products:</b> all kinds of processed meat/poultry, and meat products, consisting of minimally 50g of meat per 100g finished product					
Meatballs, salami, grilled ham, chicken fillet, sausages...	≤ 170	≤ 800	≤ 6	(≤ 5)	≥ 12% of energy as protein
<b>Category 4: Fishery products:</b> all kinds of processed fish, crustaceans and shellfish, consisting of min. 50g of fish, crustaceans, and/or molluscs per 100g of finished product					
Cod parings, fried fillet of haddock, fish fingers, pickled mussels, tinned tuna	≤ 170 OR > 170 IF ≥ 25% total fat is PUFA	≤ 450	≤ 33% total fat is SAFA (including TFA)	(≤ 5)	≥ 12% of energy as protein
<b>Category 5: Dairy products</b>					
<b>Sub-category A: Dairy Products other than cheeses:</b> Must contain minimum 50% dairy (Codex Alimentarius standard)					
Milks & milk substitutes; yoghurts; sweet fresh/soft cheese; curd & quark; fermented milks; dairy desserts	≤170	≤ 160 [≤300 until end 2018]	≤ 2.6	≤ 12.5 [≤13.5 until end 2018]	Protein: ≥12 E% or ≥ 2g /100g or 100ml <b>and/or</b> At least 1 source of: Ca or Vit D or any Vit B
<b>Sub-category B: Cheese and savoury dairy based products:</b> Must contain minimum 50% dairy (Codex Alimentarius standard)					
Hard, semi-hard cheeses	≤85	≤ 855 if SAFA ≤15 [≤900 until end 2018] Or ≤760 if SAFA ≤16 [≤800 until end	≤ 15 if sodium ≤ 855 [≤900 until end 2018] Or ≤16 if sodium ≤760 [≤800 until	(≤ 5)	At least one source of: Ca, Vit B12, Vit B2 'Rich in Ca, Vit B12 or Vit B2' will replace 'at least one source of <u>by end 2018</u> '

		2018]	end 2018]		At least one source of: Ca, Vit B12, Vit B2
Other cheeses, curd & quark and savory dairy-based products	≤170	≤ 800 or ≤700 if SAFA is ≤11	≤ 10 or ≤11 if sodium is ≤700	≤ 8	
<b>Category 6: Cereal based products</b>					
<b>Sub-category A: <u>Sweet</u> biscuits, fine bakery wares and other cereal based products:</b> cereal must be listed as the main ingredient on the ingredient declaration.					
<b>Examples</b>	<b>Energy (kcal/portion*)</b>	<b>Sodium (mg/100g or 100ml*)</b>	<b>Saturated fats (g/100g or 100ml*)</b>	<b>Total sugars (g/100g or 100ml*)</b>	<b>Components to encourage</b>
<i>*Energy values are per portion and nutrient values per 100g, except when specified otherwise</i>					
All kinds of biscuits and cakes, cereal bars, flapjacks...	≤200	≤450	≤10	≤35	Fibre (≥3 g/100g) and/or whole grain (15% total ingredients) and/or ≥20%E from UFA and ≥70% UFA/total fat
<b>Sub-category B: <u>Savory</u> biscuits, fine bakery wares and other cereal based products, including dough-based products:</b> cereal must be listed as the main ingredient on the ingredient declaration.					
Savory crackers, extruded, pelleted & popcorn-based snacks, popcorn, pretzel products	≤170	≤900	≤10% kcal from SAFA	≤10	Fibre : ≥3 g/100g; and/or ≥70% UFA/total fat
<b>Sub-category C: Breakfast Cereals including porridge</b>					
Ready to eat breakfast cereals such as cornflakes, puffed rice, porridge	≤210	≤450	≤5	≤27 [≤30 until end 2019]	Fibre (≥3g/100g) and/or wholegrain (15% whole grain per total ingredients)
<b>Sub-category D: Cereal and cereal products except breakfast cereals, biscuits and fine bakery wares:</b> cereal must be listed as the main ingredient.					
Bread, rusks, rice, noodles, pasta, polenta	≤340	≤450 [≤500 until end 2018]	≤5	≤5	Fibre (≥3 g/100 g) and/or wholegrain (15% of total ingredients)
<b>Category 7: Soups, composite dishes, main course and filled sandwiches</b>					
<b>Sub-category A: Soups:</b> all kinds of soups and broths containing min 1 of the following: 30g fruit, vegetables, cereals, meat, fish, milk or any combination of those (calculated as fresh equivalent) per portion. (Thresholds apply to food as reconstituted, ready for consumption, following manufacturer's instructions).					
Tinned tomato soup, instant vegetable soup, soup in stand-up pouches	≤ 170	≤ 315 [≤350 until end 2018]	≤ 1.5	≤ 6.75 [≤7.5 until end 2018]	Nutrients delivered through ingredients (fruits and/or vegetables, cereals, meat, fish, milk)
<b>Sub-category B: Composite dishes, main dishes, and filled sandwiches:</b> all kinds of dishes & sandwiches containing min 2 of the following: 30g fruit, veg, cereals, meat, fish, milk or any combination of those (calculated as fresh equivalent) per portion. (Thresholds apply to food as reconstituted, ready for consumption, following manufacturer's instructions).					
Pasta salad with veg, noodles with sauce, pizza, croque-monsieur, moussaka, filled pancakes	≤ 425	≤ 400mg	≤ 5	≤ 7.5	Nutrients delivered through ingredients (fruits and/or vegetables,

					cereals, meat, fish, milk)
<b>Category 8: Meals:</b> The combination of items served as a <b>meal</b> (main dish, side item (s) and a beverage) for breakfast, lunch or dinner, or a <b>small in-between meal</b> defined as the combination of two or more components served as a snack, consumed apart from the three main meals.					
Examples	Energy (kcal/portion*)	Sodium (mg/100g or 100ml*)	Saturated fats (g/100g or 100ml*)	Total sugars (g/100g or 100ml*)	Components to encourage
<i>*Energy values are per portion and nutrient values per 100g/100ml, except when specified otherwise</i>					
Children's meals	≤510/meal <sup>a)</sup> ≤340/meal <sup>b)</sup>	≤660/meal	≤10% kcal from saturated fat	≤18/meal (minus natural occurring sugar <sup>c)</sup> from 1 portion <sup>d)</sup> J/F/V/M/D) [≤20 until end 2018]	Each meal must contain min. of: 1 portion <sup>d)</sup> fruit/ vegetables or 1 portion <sup>d)</sup> 100% juice <b>and/or</b> 1 portion qualified <sup>d,e)</sup> dairy product or milk <b>and/or</b> 1 portion of whole grain <sup>f)</sup>
Children's small in-between meals	≤170 <sup>g)</sup>	Each component meets its specific category criteria for sodium	Each component meets its specific category criteria for saturated fats	Each component meets its specific category criteria for sugars	Each small in-between meal must contain min. of: ½ portion <sup>d)</sup> fruit/ vegetables or ½ portion <sup>d)</sup> 100% juice <b>and/or</b> plain water <b>and/or</b> ½ portion <i>qualified</i> <sup>d,e)</sup> dairy product or milk <b>and/or</b> ½ portion of whole grain <sup>f)</sup>
<b>Category 9: Edible ices:</b> all kinds of edible ices (water ices and ice cream)					
Ice cream, water ice, ice lollies, sherbet ice	≤ 110	≤ 120	≤ 5	≤ 20	-
<b>Exclusions (no nutrition criteria; are not advertised to children &lt;12 by EU Pledge member companies)</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sugar and sugar-based products, which include: Chocolate or chocolate products; Jam or marmalade; Sugar, honey or syrup; Non-chocolate confectionary or other sugar products<sup>5</sup></li> <li>Soft drinks<sup>6</sup></li> </ul>					

<sup>5</sup> Sugar-free gum and sugar-free mints are exempted, i.e. outside the scope of EU Pledge restrictions.

**Notes:**

- a) For lunch/dinner (30% energy)
- b) For breakfast (20% energy)
- c) If sugar content is higher than 20g for a meal and contains more than 1 J/F/V/M/D.
- d) Portions are:
  - Fruits (F)/Vegetables (V): 60-80g
  - 100% juice (J): 150-200ml (by end 2018)
  - Dairy (D): e.g. 30g cheese/100-150g yoghurt
  - Milk (M): 150-250ml
- e) Meet individual category requirements
- f) Product qualified for a reasonable source of fiber which contains  $\geq 8$ g whole grain per portion
- g) For a small in-between meal/snack (10% energy)

---

<sup>6</sup> The rationale for this exclusion is that some EU Pledge companies committed in 2006 not to market any soft drinks directly to children younger than 12 years old (see UNESDA commitments [here](#)). Discussions are ongoing regarding low-energy beverages. In the meantime companies that are not signatories to the UNESDA commitment will continue using their own nutrition criteria for these beverages, including fruit-based drinks. Bottled water is exempted from the EU Pledge restrictions.