

und die auf Grund des Natriumgehaltes nicht den Anforderungen an natriumarme Lebensmittel entsprechen. Kochsalzarme Lebensmittel sind für eine Grunddiät geeignet.

2. Natriumarme Lebensmittel sind diätetische Lebensmittel mit sehr geringem Natriumgehalt. Natriumarme Lebensmittel sind nach ärztlicher Empfehlung für die Diät bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen, bei bestimmten Nieren- oder Lebererkrankungen und bei bestimmten Hauterkrankungen geeignet.
3. Diätsalze sind Kochsalzersatzmittel, die aus Ammonium-, Kalium-, Kalzium- und Magnesiumsalzen der Adipin-, Bernstein-, Glutamin-, Kohlen-, Milch-, Wein-, Zitronen- und Salzsäure — einzeln oder als Mischung — bestehen.

II.

Anforderungen an die Zusammensetzung

1. Kochsalzarme Lebensmittel dürfen höchstens soviel Kochsalz enthalten, daß unter Berücksichtigung des durchschnittlichen täglichen Lebensmittelverbrauchs eine tägliche Aufnahmemenge von insgesamt 2 g Kochsalz nicht überschritten wird. Kochsalzarme Wurst- und Fleischwaren dürfen höchstens 0,9 g Kochsalz in 100 g Lebensmittel enthalten.
2. Natriumarme Lebensmittel dürfen höchstens 120 mg Natrium in 100 g bzw. 100 ml Fertigerzeugnis enthalten.

III.

Anforderungen an die Kennzeichnung

1. Kochsalzarme und natriumarme Lebensmittel müssen zusätzlich zu den Festlegungen der Anordnung über die Kennzeichnung der Lebensmittel im Lebensmittelverkehr folgende Angaben in der Kennzeichnung enthalten:
 - a) „kochsalzarm“ bzw. „natriumarm“;
 - b) Kochsalzgehalt in g bzw. Natriumgehalt in mg je 100 g bzw. 100 ml Fertigerzeugnis;
 - c) Energiegehalt;
 - d) Eiweiß;
 - e) Fett;
 - f) Kohlenhydrate.
2. Diätsalz muß zusätzlich zur Kennzeichnung gemäß den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen folgende Angaben enthalten:
 - a) Diätsalz;
 - b) Bestandteile des Kochsalzersatzmittels.

Anlage 3

zu vorstehender Anordnung

Energiereduzierte Lebensmittel¹

I.

Begriffsbestimmung

Energiereduzierte Lebensmittel sind diätetische Lebensmittel, deren Energiegehalt maßgeblich unter dem Energiegehalt vergleichbarer Lebensmittel liegt, ohne daß eine nachteilige Veränderung der sensorischen Eigenschaften erfolgte. Energiereduzierte Lebensmittel sind für eine Reduktionsdiät geeignet.

¹ Bis 31. Dezember 1979 kann die Bezeichnung „kalorienreduziert“ an Stelle von „energiereduziert“ verwendet werden.

II.

Anforderungen an die Zusammensetzung

1. Die Reduzierung des Energiegehaltes gegenüber vergleichbaren Lebensmitteln muß folgenden Mindestanforderungen entsprechen:

Mayonnaisen und Remouladen	mindestens 50%
alkoholfreie Erfrischungsgetränke	mindestens 40%
Koch-, Back- und Streichfette	mindestens 40%
Fleisch- und Wurstwaren	mindestens 20% (bezogen auf Fett)
Marmeladen und Konfitüren	mindestens 25%
Feinback- und Konditoreiwaren	mindestens 20% (bezogen auf Fett und/oder Zucker)
Speiseeis	mindestens 15%
alle übrigen Lebensmittel	mindestens 20%
Spezialbrot	mindestens 10%.
2. Energiereduzierte Lebensmittel, bei denen die Energiereduzierung durch Senkung des Zucker- bzw. Fettgehaltes erreicht wurde, können mit der Bezeichnung „zuckerreduziert“ bzw. „fettereduziert“ versehen werden.
3. Bei der Reduzierung des Energiegehaltes darf der Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen nicht und der Eiweißgehalt höchstens anteilmäßig gesenkt werden.

III.

Anforderungen an die Kennzeichnung

Energiereduzierte Lebensmittel müssen zusätzlich zu den Festlegungen der Anordnung über die Kennzeichnung der Lebensmittel im Lebensmittelverkehr folgende Angaben enthalten:

- a) Aufdruck „energiereduziert“ bzw. „zuckerreduziert“ bzw. „fettereduziert“;
- b) Energiegehalt;
- c) Eiweiß;
- d) Fett;
- e) Kohlenhydrate;
- f) bei Verwendung von Süßstoffen Angabe der Art, z. B. „mit Zyklammat“ bzw. bei Saccharin „mit Saccharin“.

Anlage 4

zu vorstehender Anordnung

Glutenfreie Lebensmittel

I.

Begriffsbestimmung

Glutenfreie Lebensmittel sind diätetische Lebensmittel, die für die Ernährung von Patienten mit glutenbedingter Enteropathie (Zöliakie und einheimische Sprue) bestimmt sind.

II.

Anforderungen an die Zusammensetzung

1. Glutenfreie Lebensmittel müssen völlig frei sein von Gliadin, Hordein und Avenin.
2. Zur Herstellung glutenfreier Lebensmittel dürfen Weizen, Roggen, Gerste und Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nicht verwendet werden.