

## III.

**Anforderungen an die Kennzeichnung**

1. Glutenfreie Lebensmittel müssen zusätzlich zu den Festlegungen der Anordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln im Lebensmittelverkehr folgende Angaben enthalten:
  - a) Aufdruck „glutenfrei“;
  - b) Energiegehalt;
  - c) Eiweiß;
  - d) Fett;
  - e) Kohlenhydrate.
2. Diätetische Lebensmittel, die für andere Diätformen bestimmt sind und gleichzeitig den Anforderungen nach Abschnitt II dieser Anlage entsprechen, können mit der zusätzlichen Bezeichnung „glutenfrei“ und „geeignet auch für die Diät bei Zöliakie und Sprue“ versehen werden.

**Anlage 5**

zu vorstehender Anordnung

**Eiweißarme Lebensmittel**

## I.

**Begriffsbestimmung**

Eiweißarme Lebensmittel sind diätetische Lebensmittel, die insbesondere für die Ernährung von Patienten mit chronischer Niereninsuffizienz bestimmt sind.

## II.

**Anforderungen an die Zusammensetzung**

1. Der Gesamteiweißgehalt der Fertigprodukte darf 3% nicht überschreiten.
2. Der Gesamteiweißgehalt der Fertigprodukte darf nicht mehr als die Hälfte vergleichbarer Erzeugnisse betragen.
3. Eiweißarme Lebensmittel können zur Verminderung der Phosphatresorption im Darm mit Zusatz von Aluminiumhydroxid hergestellt werden.
4. Eiweißarme Lebensmittel sind mit verringertem Kochsalzgehalt herzustellen, so daß bei zu erwartendem Gebrauch täglich insgesamt nicht mehr als 2 g Kochsalz — berechnet als Natriumchlorid — aufgenommen werden.

## III.

**Anforderungen an die Kennzeichnung**

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

- a) Aufdruck „eiweißarm“;
- b) Energiegehalt;

- c) Eiweiß;
- d) Fett;
- e) Kohlenhydrate;
- f) Aluminiumhydroxid in g<sup>2</sup> je 100 g bzw. 100 ml Lebensmittel;
- g) Kochsalz in g je 100 g bzw. 100 ml Lebensmittel.

<sup>2</sup> auf eine Dezimale genau**Anlage 6**

zu vorstehender Anordnung

**Polyenfettsäurereiche Lebensmittel und cholesterinreduzierte Lebensmittel**

## I.

**Begriffsbestimmung**

Polyenfettsäurereiche Lebensmittel und cholesterinreduzierte Lebensmittel sind diätetische Lebensmittel, die für die Ernährung von Patienten mit bestimmten Herz-Kreislauf-Erkrankungen geeignet sind und bei deren Verwendung der Blutholesterinspiegel gesenkt werden kann.

## II.

**Anforderungen an die Zusammensetzung**

1. Bei Verwendung von Fetten für die Herstellung polyenfettsäurereicher Lebensmittel sind vorrangig Fette mit hohem Anteil ungesättigter Fettsäuren (z. B. Sonnenblumenöl) einzusetzen. Der Gehalt an Polyenfettsäuren muß mindestens 50 % ~ bezogen auf den Gehalt an Fettsäuren — betragen.
2. Cholesterinreduzierte Lebensmittel dürfen höchstens 50 mg Cholesterin in 100 g bzw. 100 ml Lebensmittel enthalten.
3. Der Cholesteringehalt der Fertigprodukte darf nicht mehr als ein Drittel vergleichbarer Lebensmittel betragen.

## HL,

**Anforderungen an die Kennzeichnung**

Polyenfettsäurereiche Lebensmittel bzw. cholesterinreduzierte Lebensmittel müssen zusätzlich zu den Festlegungen der Anordnung über die Kennzeichnung der Lebensmittel im Lebensmittelverkehr folgende Angaben enthalten:

- a) Aufdruck: „polyenfettsäurereich“ bzw. „cholesterinreduziert“;
- b) Energiegehalt;
- c) Eiweiß;
- d) Fett;
- e) Kohlenhydrate;
- f) Cholesterin in mg je 100 g bzw. 100 ml Lebensmittel;
- g) Gehalt an Polyenfettsäuren in g je 100 g bzw. 100 ml Lebensmittel.