

Stellungnahme zur Richtlinie des Rates vom 24. 9. 1990 über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (90/496/EWG)

(Lebensmittelchemie, 46, 69-73, 1992)

Untergruppe "Nährwertkennzeichnung" der Arbeitsgruppe "Fragen der Ernährung" der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Fachgruppe in der GDCh

Die Richtlinie des Rates vom 24. 9. 1990 Über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (Abkürzung im weiteren Text EG-NK-Richtlinie) hat das Ziel, "zum Nutzen der Verbraucher einerseits und zur Vermeidung möglicher technischer Handelsschranken andererseits" die Nährwertkennzeichnung in einer gemeinschaftsweit angewandten Standardform festzulegen. Sie schließt gleichzeitig alle anderen Formen der Nährwertkennzeichnung aus.

Gem. Art. 11 Abs. 1 der EG-NK-Richtlinie müssen die Mitgliedstaaten diese Vorschriften innerhalb bestimmter Fristen in nationales Recht umsetzen.

Die EG-NK-Richtlinie enthält eine Reihe von Formulierungen bzw. Vorschriften, die wissenschaftlich nicht exakt bzw. unklar und mißverständlich sind. Darüber hinaus erweisen sich einige der Regelungen der Richtlinie bei näherer Betrachtung als nicht praktikabel, so daß deren Anwendung zu nicht erwünschten, praxisfernen Ergebnissen führen würde. In der Arbeitsgruppe "Fragen der Ernährung" der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der GDCh haben Sachverständige aus der Amtlichen Lebensmittelüberwachung, der Lebensmittelindustrie und der Lebensmittel- und Ernährungsforschung nachfolgende Stellungnahme erarbeitet, in welcher die Probleme aufgezeigt, sowie Beurteilungshinweise und Empfehlungen für deren Lösung gegeben werden. Zusammenfassend kommt die Arbeitsgruppe zu dem Ergebnis, daß einerseits Klarstellungen im Rahmen der Umsetzung in nationales Recht ertorderlich sind, andererseits aber in vielen Punkten lediglich eine Änderung der bestehenden EG-NK-Richtlinie zu befriedigenden Ergebnissen führen kann.

I. Empfehlungen bezüglich der Auslegung der EG-NK-Richtlinie

1. Schwankungsbreiten bei Nährwertangaben

Gem. Art. 6 Abs. 8 sollen für die Nährwertangaben jeweils Durchschnittswerte verwendet werden, wie sie in Art. 1 Abs. 4 Buchst. k definiert sind. Der im Einzelfall ermittelte tatsächliche Gehalt kann von diesen Durchschnittswerten erheblich abweichen. **Bei der Beurteilung solcher Abweichungen sind insbesondere folgende Gesichtspunkte zu beachten:**

- Biologisch bedingte Schwankungen der Nährstoffgehalte von Rohstoffen.
- Schwankungen, die sich aus der Rohstoffzusammensetzung, der technologischen Verarbeitung und der Angebotsform ergeben.
- Analytische Schwankungsbreiten – abhängig u. a. vom prozentualen Anteil der zu bestimmenden Substanz, z. B. liegt die prozentuale Schwankungsbreite bei Inhaltsstoffen, die nur in Spuren enthalten sind, um ein Mehrfaches höher als bei den jeweiligen Hauptbestandteilen, des Erzeugnisses.
- Die ernährungsphysiologische Relevanz der Gehalte.

2. Deklaration der im Anhang der Richtlinie enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe

Da der Anhang der Richtlinie keine Regelung über die Art und Weise der entsprechenden Deklaration darstellt, sondern lediglich deren Voraussetzungen festlegt, **muß die Verwendung synonyme Begriffe bei der Deklaration von Vitaminen und Mineralstoffen zulässig sein.** Anstelle zum Beispiel der chemischen Bezeichnungen Thiamin und Riboflavin sollten alternativ auch die dem Verbraucher geläufigeren Begriffe Vitamin B1 und B2 möglich sein. **Anstelle des in der deutschen Sprache ungebrauchlichen Begriffes Folacin sollte auch die Bezeichnung Folsäure verwendet werden dürfen.**

3. Deklaration von Bestandteilen von Nährstoffgruppen

Nach Art. 4 Abs. 4 ist die Angabe des Gehaltes zwingend vorgeschrieben "wenn sich eine nährwertbezogene Angabe auf Bestandteile der in Art. 4 Abs. 1 und 3 gen. Nährstoffgruppen bezieht.

Die Formulierung des Textes läßt nicht erkennen, worauf in diesen Fällen die Angabe des Gehaltes zu beziehen ist. Muß z. B. bei der Angabe "glutenfrei" der Gehalt an Gluten deklariert werden?

Weitere Beispiele für solche Deklarationen sind: "mit Fruchtzucker, ohne Kristallzucker" (Hinweis für Diabetiker) oder "mit Lactose, ohne Saccharose". In diesen Fällen wäre die Angabe "Zucker" allein für den Verbraucher nicht ausreichend; es sollte möglich sein, den Fruchtzucker- bzw. Lactosegehalt explizit zu deklarieren.

Hier wird eine entsprechende Klarstellung gefordert.

4. Ermittlung des Kohlenhydratgehaltes (Art. 1 Abs. 4 Buchst. d)

Zwar sollten grundsätzlich die Kohlenhydrate durch direkte Bestimmung der Einzelverbindungen und Aufsummierung bestimmt werden. In der Praxis ist es aber üblich, die verwertbaren Kohlenhydrate eines Lebensmittels als Differenz zwischen 100 (% bzw. g) und der Summe aus Wasser + Protein + Fett + Asche + Ballaststoffe zu definieren (Differenzmethode). Dieser Wert geht auch in die Ermittlung des Energiewertes ein. Die quantitative Analyse verdaulicher Kohlenhydrate sowie aller weiteren, in der o.g. Formel nicht aufgeführten Inhaltsstoffe, ist umständlich und zeitintensiv. Die Ergebnisse unterscheiden sich für die meisten Lebensmittel nur geringfügig von denen nach der o.g. Berechnungsmethode. Die Unterschiede sind ernährungsphysiologisch in der Regel irrelevant und somit für den Verbraucher ohne zusätzlichen Informationswert. Kohlenhydrate, die im menschlichen Stoffwechsel umgesetzt werden, sowie mehrwertige Alkohole sind mit der Berechnung vollständig erfaßt.

Aus Praktikabilitätsgründen wird empfohlen, neben den Einzelbestimmungen die bewährte Berechnungsmethode beizubehalten.

II. Empfehlungen hinsichtlich einer Änderung der EG- NK-Richtlinie

1. Zahlenwerte: 0-Wert-Deklaration und Rundungen

Nach der zur Zeit gültigen deutschen Nährwertkennzeichnungs-Verordnung müssen Hauptnährstoffe (Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate) nicht angegeben werden, wenn ihr Gehalt im Handelsprodukt unter 1% liegt und damit für den Verbraucher ernährungsphysiologisch irrelevant ist. Die EG-NK-Richtlinie sieht eine derartige Ausnahmeregelung nicht mehr vor, das heißt, die Hauptnährstoffe müssen im Rahmen der Nährwertdeklaration immer vollständig und exakt angegeben werden, selbst wenn ihr Gehalt unter 1% liegt.

Darüber hinaus ist auch eine Auf- und Abrundung der Zahlenwerte nicht vorgesehen. Im Vorwort zur EG-NK-Richtlinie wird als Ziel der Regelung die "Information des Verbrauchers in einfacher und leicht verständlicher Form" genannt, um zum Beispiel die Lebensmittelauswahl zu erleichtern. Um dieses Ziel zu erreichen, sollte die Genauigkeit der Angaben im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologischen Relevanzen erfolgen, nicht jedoch die absolute analytisch erzielbare Genauigkeit gefordert werden. Letztere ist oftmals von geringem Informationswert für den Verbraucher, verunsichert ihn eher und setzt zum Teil falsche Akzente.

Wir schlagen daher vor, daß bei ernährungsphysiologisch unbedeutenden Gehalten (niedrigen Energiewerten und geringen Gehalten an entsprechenden Inhaltsstoffen) statt der exakten Zahlen auch die in Spalte 1 der nachstehenden Tabelle 1 aufgeführten Angaben und bei höheren und somit ernährungsphysiologisch relevanten Werten die nachfolgenden gerundeten Zahlen (Spalte 2) der Tabelle 1 verwendet werden können. Eine entsprechende Änderung der EG-NK-Richtlinie wird angeregt.

Tabelle 1.

	Gehalt pro 100 g bzw. 100 ml	
	1	2 gerundet auf
Energiewert (Brennwert)	kJ (kcal) in ganzen Zahlen	5 kJ, 1 kcal
Eiweiß	unter 1 g	1 g
Kohlenhydrate	unter 1 g	1 g
Fett	unter 1 g	1 g
Ballaststoffe	unter 1 g	1 g
Natrium	unter 0,02 g	0,01 g
gesättigte Fettsäuren	unter 1 g	1 g
Zucker	unter 1 g	1 g
Cholesterin	unter 2 mg	1 mg

Alternativ für „unter“ könnten verwendet werden:
max., höchstens, weniger als.

2. Eiweiß (Art. 1 Abs. 4, Buchst. c)

Eiweiß wird in Art. 1 Abs. 4, Buchst. c als Gesamtstickstoff (nach Kjeldahl) X 6,25 definiert. Bei diesem Faktor handelt es sich um einen Mittelwert. Der tatsächliche Wert kann aufgrund der unterschiedlichen Aminosäurezusammensetzung von Nahrungsproteinen und der daraus resultierenden unterschiedlichen Menge Stickstoff erheblich davon abweichen. In der Praxis werden daher bei der Stickstoff-/Eiweißberechnung lebensmittelspezifische Faktoren angewendet (vgl. Lebensmittelchem. Gerichtl. Chem. 39, 67 – 68 [1985]). Durch die Anwendung des einheitlichen Faktors 6,25 für alle Lebensmittel ergeben sich u. a. die folgenden praktischen Probleme:

- Eiweißangaben in Nährwerttabellen basieren auf der Berechnung mit lebensmittelspezifischen Faktoren. Somit ergeben sich bei zahlreichen Lebensmitteln zwangsläufig Unterschiede zwischen den in Nährwert-Tabellen angegebenen Eiweißwerten und jenen, die aus analytisch erhaltenen Stickstoffwerten durch Multiplikation mit dem Faktor 6,25 erhalten werden.
- Der Eiweißgehalt von Erzeugnissen, die im Vergleich zum Gesamtproteingehalt einen hohen Gehalt an nicht-Protein-Stickstoff-haltigen Verbindungen (z.B. Ammoniak, Coffein, Theobromin, Nucleotide, Glutamat) enthalten, wird deutlich zu hoch berechnet.
- In verschiedenen anderen Rechtsregelungen wird ausdrücklich die Berechnung des Eiweißgehaltes von Lebensmitteln mit anderen Faktoren vorgesehen. Beispielsweise schreiben die deutsche Verordnung über die Güteprüfung und Bezahlung der Anlieferungsmilch (Milchgüte-Verordnung) vom 9. 7. 1980 sowie die EG-Richtlinie über Säuglingsnahrung und Folgenahrung (Amtsbl. der. EG I 175/35 vom 4.7. 1991) die Eiweißberechnung mit dem Faktor 6,38 vor. Die Anwendung der jeweils gültigen Rechtsregelungen bedeutete demnach, daß je nach Betrachtungsweise unterschiedliche Faktoren, z. B. 6,25 oder 6,38, zur Ermittlung des Eiweißgehaltes herangezogen würden, so daß ein und dasselbe Lebensmittel je nach Verwendungszweck der Daten mehr oder weniger Eiweiß aufwiese.

Wir empfehlen, durch eine Änderung der EG-NK-Richtlinie die Verwendung lebensmittelspezifischer Faktoren bei der Eiweißberechnung aus dem analytisch ermittelten Stickstoffgehalt zuzulassen.

3. Fett (Art. 1 Abs. 4, Buchst. f)

In Art. 1 Abs. 4, Buchst. f ist Fett definiert als "alle Lipide einschließlich der Phospholipide", das heißt als Gesamtmenge an unpolaren und polaren Lipiden. Die international anerkannten, jahrzehntelang bewährten, bisher üblicherweise angewendeten Fettbestimmungsmethoden wie Etherextraktion bzw. das Verfahren nach Weibull/Stoldt erfassen die polaren Lipide (als Lipoproteine) entweder überhaupt nicht (Etherextraktion) oder diese werden beim Säureaufschluß

(Weibull/Stoldt-Methode) weitgehend zerstört. Die nach diesen Methoden ermittelten Werte genügen damit nicht den Anforderungen der EG-NK-Richtlinie. Eine mit erheblichem Aufwand verbundene Änderung bislang verbindlicher Analysenvorschriften (u.a. solche, die einheitlich im EG-Bereich gelten) wäre erforderlich.

Es wird daher empfohlen, die Definition für Fett dahingehend zu ändern, daß die herkömmlichen Bestimmungsmethoden für Lipide beibehalten werden können.

4. Fettsäuren (Art. 6 A.bs. 7, i. V. m. Art. 6 Abs. 2)

Bei der Angabe des Fettsäuregehaltes gem. Art. 6 Abs. 7, i. V. m. Art. 6 Abs. 2 ergeben sich erhebliche Probleme. Die analytisch ermittelten Gehalte einzelner Fettsäuren werden üblicherweise in Prozent der Gesamtfettsäuren angegeben. Eine Umrechnung auf die Bezugsgrößen 100 g bzw. ml erfordert die Festlegung einheitlicher Faktoren. **Eine verbindliche Vorgabe ist notwendig.**

5. Kochsalz (Natrium) (Art. 4 Abs. 1, Art. 6 Abs. 1.)

Aus dem Text der Richtlinie geht nicht eindeutig hervor, ob Kochsalz und/oder Natrium zu deklarieren ist. Da im französischen und englischen Text Natrium aufgeführt ist, und nach derzeitigem Wissensstand Natrium der physiologisch kritische Nährstoff ist, gehen wir davon aus, daß es sich hierbei um einen Übersetzungsfehler handelt und lediglich Natrium anzugeben ist. Bei Natrium handelt es sich um einen Nährstoff, Kochsalz ist dagegen als Zutat einzuordnen. Eine Klarstellung ist erforderlich.

Im übrigen weisen wir darauf hin, daß es üblich ist, den Gehalt an Natrium in mg und nicht in g anzugeben.

6. Mineralstoffe einschließlich Spurenelemente (Art. 1. Abs. 4, Buchst. a, Art. 3, Art. 4, Abs. 3 und Anhang)

Die Richtlinie schreibt abschließend vor, welche Mineralstoffe deklariert werden dürfen. Kalium fehlt in dieser Aufstellung; eine Begründung ist nicht ersichtlich. Die Möglichkeit zur Deklaration von Kalium ist aber aus ernährungsphysiologischer und diätetischer Sicht dringend erforderlich. Beispielsweise ist für die Blutdruckregulation nicht nur die Natriumzufuhr, sondern das Verhältnis von Natrium und Kalium in der Nahrung von Bedeutung. Darüber hinaus ist bei erhöhtem Kaliumverlust, z. B. bei Durchfällen und Erbrechen, eine erhöhte Kaliumzufuhr erforderlich. Insofern existiert ein Informationsbedarf eines nicht zu vernachlässigenden Teils der Bevölkerung bezügl. des Kaliumgehaltes von Lebensmitteln, der nicht unberücksichtigt bleiben darf.

Wir empfehlen deshalb dringend, eine Änderung der EG-NK-Richtlinie dahingehend, daß freiwillige Angaben über den Kaliumgehalt ermöglicht werden. Auch die Angaben von Mangan, Selen und Kupfer sind unter Umständen wichtige Informationen für den Verbraucher und für Ernährungsberatungskräfte und sollten in den Anhang zur EG-NK-Richtlinie aufgenommen werden. Die Schreibweise "Kalzium" ist unüblich; wir empfehlen, sie durch "Calcium" zu ersetzen.

7. Vitamine

Die Vorgaben zur Deklaration von Vitamingehalten gem. dem Anhang sollten - um Mißverständnisse zu vermeiden - wie folgt ergänzt bzw. modifiziert werden:

Vitamin A and E: Es empfiehlt sich, eine Definition beizufügen, aus der hervorgeht, daß jeweils alle vitaminwirksamen Verbindungen gemeint sind, das heißt Vitamin A- bzw. Vitamin E-Äquivalente.

Biotin: Die Einheit mg für Biotin ist unzweckmäßig. Da in Lebensmitteln üblicherweise nur Gehalte von 1-5 pg/100 g vorkommen, empfehlen wir, die Angabe der Einheit im Anhang dementsprechend in pg zu ändern.

8. Angaben über Vitamine und Mineralstoffe

Nach Art. 3 bzw. Art. 4 Abs. 3 i.V. m. dem Anhang dürfen Angaben über Vitamine und Mineralstoffe nur dann erfolgen, wenn diese in signifikanten Mengen vorhanden sind, das heißt, wenn ihr Gehalt "in der Regel" 15% der im Anhang empfohlenen Tagesdosis in 100 g oder ml beträgt. Lediglich bei Packungen, die nur eine einzige Portion enthalten, kann dieser Wert auf die Packung bezogen werden.

Diese Mindestmenge ist für einzelne Lebensmittelgruppen zu hoch. Beispiel: In einer 1-Liter-

Flasche eines Getränks müßten 150% der empfohlenen Tageszufuhr enthalten sein; das entspricht 30% in einem 200 ml-Glas. Andererseits ergeben sich durch die Bezugsgröße (100 g, 100 ml, Portion) ernährungsphysiologisch kaum begründbare Verzerrungen.

Beispiel 1: Ein Getränk in einer Portionspackung von 330 ml müßte mindestens 9 mg Vitamin C enthalten, entsprechend 2,7 mg/100 ml; das gleiche Getränk, in einer 1-Liter-Flasche abgefüllt, müßte jedoch 9 mg/100 ml enthalten.

Beispiel 2: Vollmilch (3,5% Fett) enthält durchschnittlich 0,18 mg Vitamin B2 pro 100 ml; das entspricht 11% der empfohlenen Tageszufuhr an Riboflavin. Vitamin B2 bzw. Riboflavin dürfte somit nicht deklariert werden, obwohl Milch aufgrund der üblicherweise hohen täglichen Verzehrsmenge ein wichtiger Lieferant von Riboflavin in der Ernährung ist. Dagegen dürfte bei einem Brotaufstrich, der mit 0,24 mg Vitamin B2 pro 100 g angereichert ist, Riboflavin deklariert werden, obwohl die übliche Verzehrsmenge von 20 g nur 0,05 mg Vitamin B2, das heißt 3% der empfohlenen Tageszufuhr enthält.

Es wird daher empfohlen, den letzten Satz des Anhanges zu streichen. Eine Irreführung ist bereits dadurch ausgeschlossen, daß gem. Art. 6 Abs. 5 Buchst. a anzugeben ist, wieviel Prozent der empfohlenen Tageszufuhr jeweils enthalten sind.

Nach Art. 6 Abs. 5 Buchst. a i. V. m. Abs. 2 müssen die Angaben über Vitamine und Mineralstoffe zusätzlich als Prozentsatz der RDA, bezogen auf 100 g bzw. ml, ausgedrückt werden. Die Bezugsgröße 100 g bzw. ml ist jedoch nicht sinnvoll, da der Anteil im Handelsprodukt nicht darüber informiert, welchen Beitrag das Produkt tatsächlich zur täglichen Bedarfsdeckung leistet. So liegen zum Beispiel die Zahlenwerte für vitaminisierte Getränkepulver umso höher, je weniger Pulver zur Zubereitung des Getränkes benötigt wird.

Wir empfehlen deshalb eine Änderung des Art. 6 Abs. 5 Buchst. a dahingehend, die Angabe des Prozentsatzes der RDA auf die verzehrfertige Portion zu beziehen.

9. Hinweise auf einen niedrigen Mineralstoffgehalt bzw. auf das Nichtvorhandensein

Gem. Art. 3 bzw. Art. 4 Abs. 3 dürfen Aussagen über Vitamine und Mineralstoffe nur dann getroffen werden, wenn diese in signifikanten Mengen enthalten sind, Aus diätetischen Gründen ist oftmals ein Hinweis auf einen besonders niedrigen Gehalt an einzelnen Nährstoffen, insbesondere an bestimmten Mineralstoffen wünschenswert, zum Beispiel Hinweise auf einen geringen Eisengehalt (wichtig bei bestimmten Stoffwechselstörungen). Es erscheint kaum sinnvoll, derartige Aussagen an eine Mindestmenge (15% der empfohlenen Tageszufuhr) zu binden.

Es sollte jedoch sichergestellt werden, daß entsprechende Aussagen auch im Rahmen der EG-NK- Richtlinie möglich sind, so daß eine entsprechende Modifizierung der Richtlinie empfohlen wird.

10. Bezugsgröße für Nährwertangaben (Art. 6 Abs. 2)

Nährwertangaben müssen sich gem. Art. 6 Abs. 2 grundsätzlich auf 100 g bzw. 100 ml beziehen; die Angabe pro Portion ist nur zusätzlich möglich. Vor allem bei Produkten, die unter Zugabe weiterer Zutaten zubereitet werden, sind Angaben pro 100 g bzw. ml nicht aussagekräftig. (Beispiel: Kartoffelpüree als Trockenprodukt) Auf der Fertigpackung wird die Anzahl der Portionen im verzehrfertigen Produkt (Ergiebigkeit) deklariert, nicht jedoch die Füllmenge in g. Grund hierfür ist vor allem die unterschiedliche Ergiebigkeit gleichartiger Produkte. Nährwertangaben, bezogen auf 100 g Trockenprodukt, sind für den Verbraucher damit bedeutungslos. Darüber hinaus führt bei Produkten in Kleinpackungen, zum Beispiel Riegeln, die zwar mögliche zusätzliche Nährwertdeklaration, bezogen auf die Portion, zu erheblichen Platzproblemen. **Es wird deshalb eine Änderung des Art. 6 Abs. 2 dahingehend empfohlen, daß alternativ zu Angaben, bezogen auf 100 g bzw. ml, die Bezugnahme auf eine Portion zulässig ist.**

III. Schlußbemerkungen

Grundsätzlich bestehen Bedenken, daß die EG-NK- Richtlinie nur bestimmte Angaben zuläßt. Durch diese Einschränkung kann neueren wissenschaftlichen Erkenntnissen nicht unmittelbar Rechnung getragen werden. In diesem Zusammenhang wird noch einmal auf das Fehlen von Kalium hingewiesen. Darüber hinaus kann es unter Umständen wünschenswert sein, auf das

Nichtvorhandensein bestimmter Stoffe (zum Beispiel Nickel) hinzuweisen, welche die Richtlinie zur Zeit nicht erfaßt.

Zusammenfassung

I. Empfehlungen bezüglich der Auslegung der EG-NK-Richtlinie:

1. Die Beurteilung von Abweichungen der deklarierten Nährwertangabe vom tatsächlichen Gehalt sollte verschiedene Schwankungen sowie die ernährungsphysiologische Relevanz der Gehalte berücksichtigen, da die Richtlinie lediglich Durchschnittswerte fordert.
2. Die Verwendung synonyme Begriffe in der Deklaration von Nährstoffen, insbesondere von Vitaminen und Mineralstoffen, sollte im Hinblick auf die Verständlichkeit möglich sein.
3. Es ist eine Klarstellung erforderlich, auf welche Gehaltsangabe Art. 4 Abs. 4 Bezug nimmt.
4. Bei der Ermittlung des Kohlenhydratgehaltes sollte neben den Einzelbestimmungen die bewährte Berechnungsmethode beibehalten werden können, den Gehalt als Differenz der Summe von Wasser + Asche + Fett + Eiweiß + Ballaststoffen zu 100 (% bzw. g) zu ermitteln.

II. Empfehlungen hinsichtlich einer Änderung der EG-NK-Richtlinie

1. Die Genauigkeit der Zahlenangaben bei der Nährwertdeklaration sollte an ernährungsphysiologische Erfordernisse angepaßt werden.
2. Bei der Eiweißberechnung aus dem analytisch ermittelten Stickstoffgehalt sind lebensmittelspezifische Faktoren zuzulassen.
3. Die Definition für Fett sollte entsprechend den bisher herkömmlichen Bestimmungsmethoden geändert werden.
4. Die Vorgabe von Umrechnungsfaktoren für die Angabe des Gehaltes von Fettsäuren, bezogen auf 100 g/ml des Lebensmittels, ist erforderlich.
5. Es bedarf einer Klarstellung, ob Kochsalz oder Natrium zu deklarieren ist. Die Deklaration von Natrium sollte in mg erfolgen.
6. Kalium, Mangan, Selen und Kupfer sollten in die Liste der Nährstoffe, die deklariert werden dürfen, aufgenommen werden. Die Schreibweise "Kalzium" sollte in "Calcium" geändert werden.
7. Eine Ergänzung bzw. Modifizierung des Anhangs bezügl. Vitamin A und E sowie Biotin ist erforderlich.
8. Der letzte Satz des Anhangs ist zu streichen. Art. 6 Abs. 5 Buchst. a sollte die Angabe des Prozentsatzes der RDA, bezogen auf die verzehrfertige Portion, vorsehen.
9. Die Möglichkeit von Hinweisen auf einen geringen Mineralstoffgehalt bzw. auf das Nichtvorhandensein sollte sichergestellt werden.
10. Nährwertangaben, bezogen auf eine Portion, sollten alternativ zu Angaben, bezogen auf 100 g bzw. ml, möglich sein.