A kor követelményeinek megfelelően középpontba került az élelmiszerek minősége és a fogyasztók korrekt tájékoztatása. A tervezet is ennek fényében készült, annak érdekében, hogy a Magyar Élelmiszerkönyvben szereplő, Magyarországon hagyományosan előállított és ismert cukrász termékek jó minőségben és hagyományosan készüljenek, valamint a fogyasztók tisztességes tájékoztatást kapjanak a megnevezéseken keresztül is a termék minőségéről.

A jelenleg a Magyar Élelmiszerkönyv II. kötetében szereplő irányelvhez képest a tervezet a következő főbb módosításokat tartalmazza:

* vanília ízesítésre a vanília növény termésével (vanília rúddal) ízesített cukor használható fel,
* krémes leveles tésztához kizárólag vaj használható (vagy a felhasznált vaj legfeljebb 20%-a helyettesíthető margarinnal),
* krémes szó használatára vonatkozó szabályok meghatározása a „krémes” termék védelme érdekében.