



*Bundesverband der Deutschen
Fleischwarenindustrie e.V.*

Beitrag des Bundesverbandes der Deutschen Fleischwarenindustrie zur Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie (NRI)

Der Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V. (BVDF) unterstützt die Reduktions- und Innovationsstrategie der Bundesregierung. Grundlage ist die „Grundsatzvereinbarung zwischen dem BMEL und den teilnehmenden Wirtschaftsverbänden des Runden Tisches“ vom 28.09.2018.

Viele Unternehmen der Fleischwarenindustrie haben bereits vor Jahren ihre Produkte den gesellschaftlichen Erwartungen an eine gesunde Ernährung angepasst und die Salzgehalte und Fettgehalte deutlich reduziert. Salz ist jedoch zur Haltbarmachung von Fleischerzeugnissen und damit zum vorbeugenden Gesundheitsschutz von entscheidender Bedeutung.

Der BVDF wird gegenüber seinen Mitgliedsunternehmen bei erhitzten Produkten die dringende Empfehlung aussprechen, Rezepturen mit überdurchschnittlich hohen Salzgehalten zu überprüfen und umzustellen. Ziel ist es, bis 2023 die Werte oberhalb des dritten Quartils im Vergleich zum MRI-Produktmonitoring 2020 deutlich zu senken, sofern dies unter Wahrung der Verbrauchersicherheit möglich ist. Dadurch wird bereits spürbar zu einem geringeren durchschnittlichen Salzgehalt bei hitzebehandelten Fleischwaren beigetragen.

Mittelfristig ist eine weitere Reduktion des Salzgehaltes bei hitzebehandelten Fleischerzeugnissen nur auf der Basis valider wissenschaftlicher Grundlagen und nach Klärung der bestehenden Rechtsunsicherheiten bei der Kennzeichnung von Salzersatzstoffen möglich. Der BVDF wird sich für eine entsprechende wissenschaftliche Begleitung einsetzen.

Der BVDF wird im Rahmen seiner internen Mitgliederinformationen, Fachveranstaltungen und Schulungen über die Ziele und Möglichkeiten der NRI informieren und die Unternehmen bei der technologischen Umstellung unterstützen.

Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e. V.

Adenauerallee 118 • 53113 Bonn

Tel.: 0228/267250 Fax: 0228/2672555

www.bvdf.de