

## **„Statement aus der Praxis“ zu Bio-Produkte mit oder ohne Nitritpökelsalz**

Wir haben uns gegenüber unseren Kunden verpflichtet, alle Bio Wurst- und Fleischwaren mit reinem Meersalz herzustellen, d.h. dass wir auf die Verwendung von Nitritpökelsalz gänzlich verzichten.

Meines Erachtens müsste es aber ein Gesetz geben, welches verpflichtet, Nitritpökelsalz in geringen Mengen bei einigen Produktfamilien zu verwenden. So zum Beispiel in der Rohwurstsparte bei schnittfesten (z.B. Salami) und streichfähigen (z.B. Mettwurst/rohe Polnische) Produkten.

Der Wirkstoff Nitrit/Nitrat würde Bakterien und Keime bereits im Wachstum eindämmen, was wiederum für den Verbraucher eine Produktsicherheit bedeutet.

Thomas Köhn  
M. Max Fleischerfachgeschäft GmbH