



Hessische Wurstwaren wie hausgeschlachtet

Stellungnahme: Einsatz Nitritpökelsalz / Salpeter bei der Herstellung von Bio Wurst

Rack & Rüter ist ein Hersteller von Wurstspezialitäten, die deutschlandweit an den Bedienungstheken des Lebensmitteleinzelhandels vertrieben werden. Ein Drittel unserer Produktionsmenge stellen wir nach der EU Bio-Verordnung her. An den Bedienungstheken des LEH zählen wir damit seit 10 Jahren zu den Marktführern in Deutschland mit einem der größten Bio-Sortimente. Aus folgenden Gründen haben wir uns für den Einsatz von Nitritpökelsalz entschieden:

Qualitätssicherung: Wir halten in Bezug auf die Hürdentechnologie den Einsatz von NPS für einen sehr wichtigen Baustein. Da ein Teil der europäischen Bio Wurst Herstellung auf einem einfachen hygienischen Niveau erfolgt, hat dieser Aspekt für andere Betriebe eine noch größere Bedeutung.

Risiken von NPS für den Verbraucher: Aufgrund des geringen Mengenanteils von Nitrit/Nitrat, der über Wurstwaren aufgenommen wird, hat ein Verbot keine Auswirkungen auf den Nitrit-Nitrat-Status beim Konsumenten.

Marktsituation: Bio Wurst in den Bedienungstheken des LEH steht im direkten Wettbewerb mit konventioneller Ware. Derzeit hat der Verbraucher die Wahl zwischen Wurst mit und ohne den Einsatz von NPS.

Die bei Wurst ohne NPS eintretenden optischen und geschmacklichen Einbußen werden zumindest in dieser Vertriebschiene zu einem völligen Zusammenbruch des Marktes führen. Weil:

- Listungskommissionen im Handel eine solche Ware nicht listen.
- Das Fachpersonal hinter der Theke eine solche Ware nicht bestellt und anbietet.
- Der Verbraucher an der Bedienungstheke ein zur konventionellen Ware in Optik und Geschmack vergleichbares Produkt verlangt.
- Auch ein Mengenrückgang von „nur“ 30 % bereits zur Auslistung wegen zu geringem Warenumschlags führt. Zudem können wir als Hersteller mit nach kleineren Chargengrößen ein Bio-Sortiment nicht wirtschaftlich herstellen.

Die Haltung des Endverbrauchers: Wir haben per Internet viel Kontakt mit Endverbrauchern. Anfragen bezüglich NPS-Einsatz sind in der Minderheit. Zudem zeichnen sich diese Anfragen durch völliges Unwissen über die möglichen Risiken beim dem Einsatz von NPS aus.

Die Bedeutung von NPS für den deutschen Markt:

Die Erwartungshaltung des Verbrauchers an Optik und Geschmack von Wurstwaren ist in Deutschland wesentlich anspruchsvoller als in anderen europäischen Ländern.

Das Verbot von NPS im Bio-Bereich wird aus unserer Sicht in Deutschland zur Folge haben:

- Bio Wurst wird aus den Bedienungstheken des LEH verschwinden.
- Alle Hersteller werden zu den fragwürdigen (weil keine vergleichbare Wirkung) NPS Ersatzstoffen greifen, die zudem nicht deklariert werden müssen.
- Verbraucher, die kein Problem mit NPS haben, finden kein Angebot mehr im LEH.
- Für viele Bio Hersteller wird das Verbot drastische wirtschaftliche Konsequenzen haben.
- Das negative Image, das Bio Produkte bei vielen Verbrauchern haben, wird gefördert.

Wem nutzt ein NPS Verbot? Nur der Ersatzstoff-Industrie!

Deshalb unsere Forderung:

>>> Kein NPS/Salpeter Verbot bei der Herstellung von Bio Wurst.

>>> Überlassen wir dem Verbraucher die Wahl und ein Angebot mit und ohne NPS.