



Bundesverband der Deutschen
Fleischwarenindustrie e.V.

PRESSEMITTEILUNG

Fleischwarenindustrie arbeitet an weiterer Salzreduktion

Bonn, 22. Juni 2021. Der Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie (BVDF) unterstützt die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie der Bundesregierung und leistet einen wichtigen Beitrag, den Salzgehalt von hitzebehandelten Fleischerzeugnissen zu senken.

Bereits vor Jahren haben viele Unternehmen ihre Produkte den gesellschaftlichen Erwartungen an eine gesunde Ernährung angepasst und den Salz- und Fettgehalt deutlich gesenkt. Salz ist zur Haltbarmachung von Fleischerzeugnissen und damit zum vorbeugenden Gesundheitsschutz von entscheidender Bedeutung. Kurzfristig sollen nun überdurchschnittliche Salzzugaben bei hitzebehandelten Fleischerzeugnissen wie Kochwurst, Brühwurst und Kochschinken reduziert werden. Mit Blick auf den Gesundheitsschutz darf die mittelfristig geplante weitere Reduzierung des Salzgehaltes nur mit wissenschaftlicher Begleitung erfolgen.

BVDF-Präsidentin Sarah Dhem: „Die Unternehmen der Fleischwarenindustrie fühlen sich der Verbrauchergesundheit verpflichtet und arbeiten an der weiteren Reduzierung von Salz in Fleischerzeugnissen. Dabei suchen wir den engen Schulterschluss mit der Politik und orientieren uns an Wissenschaft und Forschung, um praktikable, mit dem Gesundheitsschutz vereinbare Lösungen zur Salzreduktion umzusetzen.“

Der Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V. (BVDF) in Bonn vertritt die Interessen der Unternehmen der Fleischwarenindustrie. Die Hersteller von Wurstwaren, Schinken und Convenienceerzeugnissen zählen mit einem Umsatz von rund 20 Mrd. € und etwa 65.000 Mitarbeitern im Jahr 2021 zu den führenden Branchen der deutschen Ernährungsindustrie.

BUNDESVERBAND DER DEUTSCHEN FLEISCHWARENINDUSTRIE e.V.

Adenauerallee 118

53113 Bonn

Tel.: 0228 – 267250

Fax: 0228 – 26725 55