



## Marlene Mortler

Mitglied des Europäischen Parlaments

Vorsitzende der Arbeitsgemeinschaft für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AG ELF) der CSU

## Pressemitteilung

### Pressekontakt:

Daniela Seifart  
Tel.: +49 9123 999 00 51

[seifart@marlenemortler.eu](mailto:seifart@marlenemortler.eu)

**Marlene Mortler MdEP**  
**EUROPÄISCHES PARLAMENT**  
BRU – ASP 14 E 116  
Rue Wiertz 60| B-1047 Brüssel  
Tel.: +32 2 28 473 12

[marlene.mortler@europarl.europa.eu](mailto:marlene.mortler@europarl.europa.eu)

### Bürgerbüro LAUF

Briver Allee 1  
91207 Lauf a.d.Pegnitz  
Tel.: +49 9123 999 00 51

### Bürgerbüro ROTH

Kugelbühlstraße 9  
91154 Roth  
Tel. +49 9171 1377  
Fax. +49 9171 87 003

[mittelfranken@marlenemortler.eu](mailto:mittelfranken@marlenemortler.eu)

[www.marlenemortler.eu](http://www.marlenemortler.eu)

### Mortler und Auernhammer gegen pauschale Absenkung der Nitrat- und Nitritwerte als Lebensmittelzusatzstoffe

**Brüssel/Berlin, 28. Juni 2021.** Die EU-Agrarpolitikerin Marlene Mortler und der Agrarpolitische Sprecher der CSU im Deutschen Bundestag Artur Auernhammer haben sich in einem Brief an Bundesagrarministerin Julia Klöckner für eine differenzierte Diskussion um die Absenkung der Höchstgehalte von Nitrit und Nitrat als Lebensmittelzusatzstoffe ausgesprochen. Beide warnten davor, dass pauschal angesetzte Werte die Vielfalt der Produkte im deutschen Fleischerhandwerk gefährden können. Gerade kleinere, regionale Betriebe könnten sich mit einer solchen Vorgabe nur schwer auf dem Markt halten.

„Die Wirkung von Nitrit und Nitrat darf nicht isoliert, sondern nur im Zusammenspiel mit dem pH-Wert und der Salzkonzentration betrachtet werden. Vor allem der Herstellungsprozess und die spezifischen Charakteristika des Endprodukts sind hier ausschlaggebend. Deshalb lässt sich eine undifferenzierte Absenkung der Höchstwerte für die Menge an Nitrit und Nitrat nicht für alle Produkte durchführen“, erklärt Mortler.

„Eine Anpassung der Rezepturen ist nur bedingt möglich. Denn vor dem Hintergrund der Produktsicherheit sind den Produzenten schon aus technologischer und mikrobiologischer Sicht Grenzen gesetzt. Wenn die Höchstwerte zu weit abgesenkt werden, ist die Wirkung gegen pathologische Keime nicht mehr ausreichend. Daher kann insbesondere die Herabsetzung der Eingangswerte die Lebensmittelsicherheit vermindern“, betont Auernhammer.

Mortler und Auernhammer fordern deshalb die Bundesregierung auf, die Auswirkungen auf die Sicherheit und Sensorik der unterschiedlichen Produkte nochmals zu überprüfen. Eine

Entscheidung müsse auf Basis aller vorhandenen Informationen getroffen werden.