



SABINE VERHEYEN
Mitglied des Europäischen Parlaments

Europabüro Aachen
Monheimsallee 37
52062 Aachen
Tel.: 0241 – 56 00 69 33/-34
Fax: 0241 – 56 00 68 85
sabine.verheyen@ep.europa.eu
www.sabine-verheyen.de

13.12.2017

Pressemitteilung

Statement: Sabine Verheyen zur Verwendung von Phosphaten in tiefgefrorenen Dönerfleischspießen

Sabine Verheyen MdEP (EVP/CDU):

„Der Döner ist gerettet! Der Einspruch der Sozialdemokraten und Grünen gegen den Vorschlag der EU-Kommission zur Verwendung von Phosphaten in tiefgefrorenen Dönerfleischspießen hat in der heutigen Plenarsitzung des Europäischen Parlaments keine Mehrheit bekommen. Wir als EVP-Fraktion haben uns dafür stark gemacht, dass der Vorschlag der EU-Kommission angenommen wird und es nicht zu einem Verbot der Phosphatzusätze in tiefgefrorenen Dönerfleischspießen kommt. Solch ein Verbot wäre gravierend gewesen und hätte zum Erliegen der Dönerproduktion führen können, da es bislang keine technischen Alternativen zur Stabilisierung der Drehspeie gibt. Die Phosphate halten die Fleischstücke zusammen und sorgen dafür, dass der Drehspeie gleichmäßig gart. Außerdem binden sie Wasser und halten so den Speie saftig. Gerade unser Bundesland Nordrhein-Westfalen wäre besonders betroffen gewesen, denn 80% der in der EU verkauften Dönerspieie werden in Deutschland produziert, und zwar größtenteils in NRW. Zudem gibt es – entgegen der Unterstellung der Sozialdemokraten und Grünen - keinen Beweis dafür, dass die Verwendung von Phosphaten gesundheitsgefährdend ist. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) stuft eine Aufnahme von bis zu 4200 mg Phosphat pro Tag als unbedenklich ein. Eine Portion Döner enthält aber gerade einmal 134 mg Phosphat. Zum Vergleich: Durch den Verzehr von Döner nimmt ein Unionsbürger im Jahr maximal so viel Phosphat zu sich, wie mit 1,5 Liter Cola.“

Hintergrund:

Seit 60 Jahren werden Phosphate bei der Herstellung von Dönerspieien verwendet. Ohne Phosphatzusatz würden die Drehspeie beim Grillen in sich zusammensacken und wären innen noch roh, selbst wenn die Außenseite schon fast verbrannt wäre. Der Vorschlag der Europäischen Kommission, gegen den sich der Einspruch von Sozialdemokraten und Grünen richtete, sollte lediglich eine Gesetzeslücke schließen und den Herstellern endlich Rechtssicherheit bieten. Tatsächlich sind Phosphate im verzehrfähigen Endprodukt, also im gegrillten Döner, seit Jahrzehnten erlaubt. Schlichtweg vergessen hatte die EU-Kommission aber seinerzeit klarzustellen, dass Phosphate natürlich auch im tiefgefrorenen, noch rohen Drehspeie, der an die Imbissbuden ausgeliefert wird, enthalten sein dürfen.

Verbraucher werden darüber hinaus über die Verwendung von Phosphaten informiert: Nicht nur in Deutschland müssen Imbissbuden durch einen Aushang auf die Verwendung von Zusatzstoffen, wie Phosphaten, hinweisen. Jeder EU-Mitgliedstaat kann derartige Regeln festlegen.

Pressekontakt:

Sandra Wellershausen
Wissenschaftliche Referentin
Europabüro Sabine Verheyen
Monheimsallee 37
52062 Aachen
Tel.: 0241 56006933
E-Mail: daniela.gebauer@europabuero-aachen.de