



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) › **Ernährungsministerin Michaela Kaniber: Bayerisches Salz darf nicht von Bio-Zertifizierung ausgeschlossen werden**

# Ernährungsministerin Michaela Kaniber: Bayerisches Salz darf nicht von Bio-Zertifizierung ausgeschlossen werden

21. Mai 2022

München – Die Bayerische Ernährungsministerin Michaela Kaniber setzt sich bei der Bundesregierung und der Europäischen Kommission für bayerisches Salz ein. Pläne der EU-Kommission könnten dazu führen, dass nahezu die komplette traditionelle Salzerzeugung nicht nur in Bayern, sondern in ganz Deutschland von einer möglichen Bio-Zertifizierung ausgeschlossen wären. „Es kann nicht sein, dass im industriellen Maßstab hergestelltes Meersalz ohne größeren Aufwand als Bio-Salz deklariert werden kann, unsere traditionellen, nachhaltigen und weitgehend natürlichen Verfahren der Salzgewinnung aber nicht“, so Kaniber.

Nach Gesprächen mit Vertretern der Südwestdeutschen Salzwerke AG und Vertretern der Branche aus Baden-Württemberg hatte sich die Ministerin an Bundesminister Cem Özdemir und EU-Landwirtschaftskommissar Janusz Wojciechowski gewandt. „Wir haben in den geologischen Lagerstätten Bayerns eines der besten Salze der Welt. Es ist ein Naturprodukt, nämlich Meerwasser das vor vielen Millionen Jahren verdunstet und abgeschirmt von der Umwelt unter mächtigen Gesteinsschichten eingeschlossen wurde. Mir liegt es fern, Meersalz schlecht zu reden. Aber es kann nicht sein, dass die EU-Kommission die bekannten Probleme beim Meersalz wie Schwermetallgehalte oder Mikroplastik außer Acht lässt und das hochreine und unbelastete Alpensalz von einer Bio-Zertifizierung ausschließen will“, stellte die Ministerin fest.

Es sei völlig klar, dass nicht jedes Speisesalz ein Bio-Salz werden könne und dass eventuell auch Anpassungen im Erzeugungsprozess nötig sein können. Aber Kaniber wehrt sich dagegen, dass in der in Vorbereitung befindlichen EU-Vorschrift bestimmte Industriebereiche von Anfang an ausgeschlossen würden. „Mir geht es um den Mehrwert für den Verbraucher. Das zugefügte Jod in unserem Salz unterstützt die Bemühungen der Bundes- und der Landesregierung, die derzeit rückläufige Jodversorgung der Bevölkerung wieder zu verbessern, soll aber nach den Plänen der EU im Bio-Salz nicht zulässig sein. Auch kurze Vertriebswege und die regionale Produktion müssen in Zeiten des Klimawandels eine Rolle spielen, wenn wir über ökologische Kriterien sprechen“, so Kaniber. Wenigstens in diesem letzten Punkt bestätigte EU-Kommissar Wojciechowski in seiner ersten Antwort die Auffassung der Ministerin. Die Kommission sei aber noch dabei, die Produktionsvorschriften auszuarbeiten. Cem Özdemir hingegen bestätigte Michaela Kaniber jetzt in einem Antwortschreiben, dass er ihre wesentlichen Kritikpunkte an dem EU-Entwurf in seine kritische Stellungnahme aufgenommen habe. Kaniber teilte mit, dass sie sich weiter mit Nachdruck für bayerisches Salz einsetzen wird. Sie steht dazu auch in Kontakt mit den bayerischen Europaabgeordneten Manfred Weber, Marlene Mortler und Markus Ferber. Die seit 2022 gültige neue EU-Öko-Verordnung sieht vor, dass die EU-Kommission Bio-Erzeugungsregelungen für Meersalz und andere Salze erlassen kann. Der von der Kommission vorgelegte Entwurf der Erzeugungsregelungen ist nach Meinung vieler Experten vollkommen unausgewogen und bevorteilt die Meersalzgewinnung gegenüber der Gewinnung von Salz aus geologischen Lagerstätten.

