



Uit staalnames van de FOD Economie blijkt dat er 34% overschrijdingen zijn op de wettelijke hoeveelheid zout in brood. Dat betekent dus dat in 1/3 van de gevallen er duidelijk te veel zout in brood gebruikt wordt. De overheid verwacht daarom, terecht, dat de sector deze overschrijdingen weg-gewerkt.

34% overschrijdingen op zoutdosering

Het zoutgehalte in voeding wordt gereguleerd door het KB van 2 september 1985. Hierin is vastgelegd dat brood en bakkerijproducten niet meer dan 2% zout op de droge stof mogen bevatten. Omgerekend is dit 1,7% op de bloem. In het Nationaal Voedings- en Gezondheidsplan (NVGP) neemt zoutreductie een erg belangrijke plaats in. Een te hoge natriumname, een onderdeel van zout, kan namelijk leiden tot een te hoge bloeddruk, hart en vaatziekten en maagkanker. Oorspronkelijk wilde men daarom de norm aanpassen en het wettelijke bepaalde zoutgehalte in brood laten zakken. Gelukkig is daar, door druk van uw beroepsfederatie VeBIC, een stokje voorgestoken kunnen worden. Zout is immers een belangrijk onderdeel van brood. Niet alleen voor de smaak is zout essentieel, maar ook voor de houdbaarheid, korst, kleur, textuur en volume. Bovendien is de wet op het zout in België een van de beste van Europa. Het zoutgehalte in brood is al sedert enkele decennia ongeveer 15% lager dan in Nederland en Duitsland en zelfs 20% dan Frankrijk. Een verdere verlaging zou betekenen dat we "gestraft" worden, omdat we de beste leerling van de klas zijn. Trouwens ondanks het lagere zoutgehalte wordt er in België meer brood per hoofd gegeten dan in de ons omringende landen.

De wet op het zout zal dus behouden blijven. Daarom is van belang dat we de correcte toepassing ervan nauwlettend in de gaten houden. Zo vermijden we dat de overheid alsnog een verlaging invoert.

Waarom brood?

Brood is een noodzakelijk bestanddeel van een evenwichtig voedingspatroon en wordt door nagenoeg iedereen gegeten. Daar staat tegenover dat brood met 25% de belangrijkste bron voor de dagelijkse aanvoer van zout is. Wanneer iedereen zich aan de wettelijke norm houdt, wordt vanzelf, zonder de wet te verstrengen, een algemene zoutreductie gerealiseerd.

In ons voordeel

Deze maatregel is overigens ook voor ons voordelig, want we willen het positieve imago van brood als gezond product alszins behouden. Stel je voor dat de media op dit onderwerp zou springen en brood als ongezond zou bestempelen om-



De controles worden vereenvoudigd.

er als sector niet in slagen ons aan de wettelijke norm te houden zou de overheid wel eens maatregelen tot zoutreductie in ons nadeel kunnen nemen. Deze situatie moeten we ten alle koste vermijden. Momenteel hebben we de kaarten in handen, laten we daar gebruik van maken.

Gezien de graad van de overschrijdingen, het belang van brood in het dagelijks consumptiepatroon en de impact van zout op de gezondheid (zie pagina 14 en 15) werd na overleg tussen de verschillende bevoegde overheidsinstellingen beslist de controle op de hoeveelheid zout in het brood opnieuw toe te wijzen aan het FAVV. Aan de toewijzing werd meteen de vraag gekoppeld om de controles op te drijven. Een reden te meer om de wet te respecteren.

Tip

Kijk de inhoud van mixen goed na. Vaak is hier reeds zout aan toegevoegd en is extra zout dus overbodig.