

23 sep 2013 -17:09

## Minder zout in de voeding van de Belgen

Voedingsmiddelen geproduceerd in België bevatten vandaag een pak minder zout dan enkele jaren geleden. Deze verlaging is het resultaat van goede afspraken tussen de Belgische voedingsindustrie, de handel en de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu, in het kader van het Federaal Plan voor Voeding en Gezondheid.

Vooraf in vleesproducten (van -16% tot -36%), diverse broodsoorten(-22%), soepen in poedervorm (-17%), bereide maaltijden (-15% tot -29%) en kazen (van -7,5% tot -20%) is de verlaging al aanzienlijk. Door het zoutgehalte in voedingsmiddelen geleidelijk aan te verlagen, en niet in één keer, proeft de consument dit niet.

De Federatie van de voedingsindustrie (FEVIA) en de federatie van de handel en diensten (COMEOS) verbinden er zich vrijwillig toe om de zoutverlaging in voedingsmiddelen door te voeren. Ze doen dit op vraag van de FOD Volksgezondheid, die al sinds 2009 een hele strategie rond de vermindering van zout heeft. Niet alleen de afspraken met de voedingsindustrie, bakkers, horeca, ... behoren hiertoe maar ook de bewustmaking van het grote publiek, bijvoorbeeld met de campagne 'stop het zout'.

De FOD Volksgezondheid zal in de nabije toekomst, aan de hand van urineanalyses, nagaan wat de precieze lichamelijke effecten van de gerealiseerde zoutverlaging zijn en haar beleid op de resultaten afstemmen.

Het hoofbestanddeel van zout is natrium, een stof die verantwoordelijk is voor hoge bloeddruk of hypertensie. Deze aandoening leidt tot hart- en vaatziekten, die nog altijd de belangrijkste doodsoorzaak zijn in België. Omdat de meeste mensen geen symptomen hebben en dus niet weten dat ze aan hypertensie lijden, wordt deze aandoening ook wel 'the silent killer' genoemd.

Als consument kunt u uw zoutinname verlagen door het natriumgehalte op het etiket van voedingsmiddelen te controleren, maar ook eenvoudigweg door het zoutvaatje minder te gebruiken. Kies trouwens voor gejodeerd zout zodat u voldoende jodium inneemt.

Van 23 tot en met 29 september 2013 organiseert de Belgische Cardiologische Liga de 'Week van het hart'. Het thema van dit jaar is beter eten en beter bewegen voor uw plezier en uw hart. Kleine dagelijkse keuzes zoals de vermindering van zout hebben grote effecten op de gezondheid van het hart.

Top 5 productcategorieën verantwoordelijk voor zoutinname      Reductie tussen 2004-2012[1]

1. Brood en ontbijtgranen      22%      (diverse broodsoorten)

2. Vlees en vleesproducten	16-36% (vleesproducten) 8-28% (vleesbereidingen)
3. Sauzen, kruiden en specerijen	10-29% (sauzen)
4. Soepen	4-27% (vloeibare soepen) 17% (soepen in poedervorm)
5. Zuivelproducten	7,5-20% (kazen)

[1] Omdat de cijfers kunnen verschillen volgens de productkorf die onder de loep werd genomen bij de berekening, variëren sommige cijfers binnen een bepaalde marge. Omdat het moeilijk is het marktaandeel van de verschillende producten voor de private label merken toe te wijzen, is het niet mogelijk een exact cijfer te berekenen.

#### Quotes:

“Ik ben blij te kunnen zeggen dat vandaag, dankzij een vruchtbare samenwerking, voedingsmiddelen geproduceerd in België minder zout bevatten dan voorheen. Een zeer goede zaak voor de gezondheid van de burger.” verklaart Laurette Onkelinx, Minister van Volksgezondheid.

“De samenstelling van voedingsproducten veranderen, is geen eenvoudige opdracht”, verklaart Dominique Michel, Gedelegeerd bestuurder van Comeos. “Zout is namelijk niet alleen maar een smaakversterker – het zorgt er ook voor dat voedsel bewaart. Maar de handelaars en de georganiseerde horeca hebben de beloofde inspanning geleverd, en er op die manier mee voor gezorgd dat de Belg toch een stuk gezonder eet.”

Chris Moris, Directeur-generaal van FEVIA besluit: “Door de samenstelling van bepaalde producten (zoals brood, soep, kaas, ...) die geproduceerd werden tussen 2004 en 2012 te vergelijken, konden enkele opvallende reducties opgetekend worden. Deze tonen duidelijk de inspanningen aan van de betrokken sectoren uit de voedingsindustrie en de distributie.”

Contactpersoon  
FOD Volksgezondheid:  
Olivier Christiaens  
02/524.73.63 – 0494/21.55.13 – olivier.christiaens@gezondheid.belgie.be

FEVIA:  
Chris Moris  
02/550.17.42 – 0475/80.58.39 – cm@fevia.be

COMEOS:

Peter Vandenberghe

02/788.05.10 - 0495.59.93.99 - peter.vandenberghe@comeos.be

FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en  
Leefmilieu

Eurostation II

Victor Hortaplein 40 bus 10

1060 Brussel

België

+32 2 524 97 97

<http://www.health.belgium.be>

Jan Eyckmans

Diensthoofd Externe Communicatie &

Woordvoerder

+32 495 25 47 24

[jan.eyckmans@health.belgium.be](mailto:jan.eyckmans@health.belgium.be)

Heleen Vandenberghe

Woordvoester (NL)

+32 2 524 96 91

+32 486 12 67 98

[heleen.vandenberghe@health.fgov.be](mailto:heleen.vandenberghe@health.fgov.be)

Vinciane Charlier

Woordvoester (FR)

+32 475 93 92 71

+32 2 524 99 21

[vinciane.charlier@health.fgov.be](mailto:vinciane.charlier@health.fgov.be)