nieuws

"Zoutgehalte in bereide voeding sterk gereduceerd"

nieuws

Door inspanningen van de voedingsindustrie en de handel in België is het zoutgehalte van voedingsmiddelen op enkele jaren tijd sterk gereduceerd. “Hoewel het niet altijd eenvoudig is om de samenstelling van producten te wijzigen, willen we ons toch engageren om een verdere daling te realiseren”, zegt Chris Moris, directeur-generaal van FEVIA.

23 SEPTEMBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:12

Lees meer over:
voedingsindustrie
gezondheid

Door inspanningen van de voedingsindustrie en de handel in België is het zoutgehalte van voedingsmiddelen op enkele jaren tijd sterk gereduceerd. “Hoewel het niet altijd eenvoudig is om de samenstelling van producten te wijzigen, willen we ons toch engageren om een verdere daling te realiseren”, zegt Chris Moris, directeur-generaal van FEVIA. Te veel zout in voeding kan leiden tot hart- en vaatziekten.
Vooral in vleesproducten (-16% tot -36%), diverse broodsoorten (-22%), soepen in poedervorm (-17%), bereide maaltijden (-15% tot -29%) en kazen (-7,5% tot -20%) is de laatste jaren het zoutgehalte al sterk gedaald. “Door het zoutgehalte in voedingsmiddelen geleidelijk aan te verlagen en niet in één keer, proeft de consument dit niet”, klinkt het. Deze verlaging is het resultaat van goede afspraken tussen de Belgische voedingsindustrie, de handel, de FOD Volksgezondheid en het Voedselagentschap.
FEVIA, de federatie van de voedingsindustrie, en Comeos, de federatie van de handel, hebben zich nu akkoord verklaard om die zoutverlaging in voedingsmiddelen verder 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. Hiertoe behoren niet alleen

afspraken met de voedingsindustrie, bakkers, horeca, enz., maar ook komt er een bewustmakingscampagne voor het grote publiek met als slogan ‘stop het zout’.
Ook zal de FOD Volksgezondheid in de toekomst nagaan wat de precieze lichamelijke effecten van de gerealiseerde zoutverlaging zijn. Dit gebeurt aan de hand van urineanalyses. Op die manier kan de FOD haar beleid afstemmen op de resultaten. “Ik ben blij te kunnen zeggen dat vandaag, dankzij een vruchtbare samenwerking, voedingsmiddelen geproduceerd in België minder zout bevatten dan voorheen. Dat is een zeer goede zaak voor de gezondheid van de burger”, aldus Laurette Onkelinx, minister van Volksgezondheid.
Het hoofdbestanddeel 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.
Nochtans is het niet evident om zomaar het zoutgehalte in voedingsmiddelen te verlagen. “De samenstelling van voedingsproducten veranderen, is geen eenvoudige opdracht”, beweert 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, enz. 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.”

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada