

"Vleeswaren kunnen maar mogen niet met nog minder zout"

nieuws

Belgische volwassenen eten gemiddeld ongeveer 10,5 gram zout per dag. De Hoge Gezondheidsraad en het Voedselagentschap adviseren om dat tot minder dan vijf gram per dag terug te brengen. De vleeswarenindustrie erkent dat de zoutinname in België hoog is en voor veel consumenten wellicht te hoog, maar zegt het probleem reeds jaren geleden te hebben aangepakt en nu het fiat voor zoutvervangers nodig te hebben.

🕒 24 MEI 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:18

Lees meer over:

culinair

gezondheid

Belgische volwassenen eten gemiddeld ongeveer 10,5 gram zout per dag. De Hoge Gezondheidsraad en het Voedselagentschap adviseren om dat tot minder dan vijf gram per dag terug te brengen. De vleeswarenindustrie erkent dat de zoutinname in België hoog is en voor veel consumenten wellicht te hoog, maar zegt het probleem reeds jaren geleden te hebben aangepakt en nu het fiat voor zoutvervangers nodig te hebben.

Zout wordt toegevoegd aan voedingsmiddelen om onder meer de bewaarduur ervan te verlengen en voor de smaak van de voeding. Ongeveer 75 procent van de zoutinname komt door buitenshuis bereide voedingsmiddelen zoals brood, vleeswaren, sauzen, soepen en kaas. Bij overdaad is zout echter schadelijk voor de gezondheid, aldus de Hoge Gezondheidsraad.

De vleeswarenindustrie betreurt dat het op de korrel wordt genomen over de hoge zoutgehaltenes zonder dat de noodzakelijke en gevraagde randvoorwaarden om daaraan te verhelpen, verduidelijkt worden. "Het zoutgehalte van de huidige vleeswaren is niet meer te vergelijken met dat van de producten van enkele decennia terug", luidt het. "Tevens hebben vleeswarenproducenten gewerkt op een constant zoutgehalte en de grote schommelingen eruit gehaald."

De vleeswarenindustrie bevestigt dat het werk niet af is en verleent daarom zijn medewerking aan het National Plan voor Voeding en Gezondheid in België. Tegen eind 2012 zal het zoutgehalte in vleeswaren nog eens met 10 procent verminderd zijn ten opzichte van 2004. Van in het begin heeft

de vleeswarenindustrie er op gewezen dat dit geen eenvoudige opgave is. "In tegenstelling tot zout in veel andere levensmiddelen, is zout in vleeswaren nodig voor de voedselveiligheid en houdbaarheid."

Het verder verlagen van zout maakt dus vervangende ingrediënten noodzakelijk. De vleeswarenindustrie is evenwel gehouden aan een zeer restrictieve lijst van toegelaten ingrediënten. Zoutvervangers staan niet op deze lijst. De vleeswarenindustrie heeft van in het begin op de lacune in de wetgeving gewezen, maar tot op vandaag werd een aanpassing nog niet goedgekeurd. Zonder de medewerking van de andere actoren acht de vleeswarenindustrie het onmogelijk om de zoutreductie ten volle te realiseren.

In hun gezamenlijk advies stellen de Hoge Gezondheidsraad en het wetenschappelijk comité van het Voedselagentschap dat zout in voedingsmiddelen stapsgewijs gereduceerd moet worden. Ze raden het gebruik van zoutvervangers, kruiden en smaakversterkers aan. Ook kunnen alternatieven voor andere natriumbevattende additieven overwogen worden.

Voor die stapsgewijze reductie van het zoutgehalte is coördinatie in en over de betrokken sectoren noodzakelijk, luidt het. Voorts wordt opgemerkt dat een wettelijke beperking van de zoutconcentratie in voeding grote voordelen zou hebben. Het Voedselagentschap zegt ook controles van het zoutgehalte van diverse voedingsmiddelen uit te voeren.

Meer info: [Advies omtrent zoutreductie levensmiddelen](#)

Bron: eigen verslaggeving/Belga

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra