

# "Voedingsindustrie maakt werk van zoutreductie"

nieuws

De Belgische voedingsindustrie erkent dat zoutvermindering een terechte vraag is, maar ze vraagt dat er rekening wordt gehouden met de smaakverwachtingen van de consument.

“Belgische producenten kunnen sneller gaan dan de collega’s uit de buurlanden, maar dan is de kans groot dat de consument kiest voor ingevoerde producten”, staat te lezen in een persbericht van FEVIA.

🕒 28 JANUARI 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:24

Lees meer over:

voedingsindustrie

gezondheid

De Belgische voedingsindustrie erkent dat zoutvermindering een terechte vraag is, maar ze vraagt dat er rekening wordt gehouden met de smaakverwachtingen van de consument. “Belgische producenten kunnen sneller gaan dan de collega’s uit de buurlanden, maar dan is de kans groot dat de consument kiest voor ingevoerde producten. Dat moet ook Test-Aankoop beseffen”, staat te lezen in een persbericht van FEVIA.

Volgens een onderzoek van consumentenorganisatie Test-Aankoop neemt de Belgische consument ongeveer negen gram zout per dag op, of drie keer meer dan echt nodig. Driekwart krijgt de consument binnen via eetwaren zoals brood, kaas en verwerkte voedingsmiddelen. De Belgische Federatie van de Voedingsindustrie (FEVIA) wijst er op dat vorig jaar al een zoutreductie van 1,5 gram werd gerealiseerd in vergelijking met de analyses die de overheid in 2009 uitvoerde.

Net als de consumentenorganisatie vraagt, is FEVIA ook voorstander van een Europese aanpak voor zoutreductie. “Zo’n Europese aanpak is al aan de orde voor het vermelden van het zoutgehalte op het etiket. Vanaf december 2016 zal dit verplicht zijn. De Belgische voedingsbedrijven hebben die deadline echter niet afgewacht. Een ruime meerderheid van de bedrijven vermeldt nu al vrijwillig het zoutgehalte op het etiket. Zo kan de consument een bewuste keuze maken”, zegt FEVIA.

“Wij hebben in ieder geval met interesse kennis genomen van de analysegegevens van Test-Aankoop en zullen verdere zoutreducties doorvoeren, rekening houdend weliswaar met zowel

wettelijke, technologische als microbiologische beperkingen”, aldus de federatie. “Maar wij vragen wel dat rekening wordt gehouden met de smaakverwachtingen van de consument. Als we sneller gaan dan de voedingsindustrie in de ons omringende landen, dan kiest de consument voor ingevoerde producten. De nationale wetgeving staat voor verschillende productcategorieën trouwens niet toe zoutvervangers, kruiden en andere te gebruiken, terwijl die in het buitenland wel toegestaan zijn.

In De Morgen duikt zelfs een tegenstem op. Volgens professor Jan Staessen (KU Leuven) kan te weinig zout eten ook problemen veroorzaken. Staessen publiceerde in 2011 een uitgebreide studie over het onderwerp. Wat bleek? Hoe lager de zoutinname, hoe hoger de sterfte aan cardiovasculaire doodsoorzaken. "Er wordt al jaren gewaarschuwd voor zoutoverconsumptie, terwijl er geen solide bewijzen zijn dat zout nefast is voor de gezondheid", zegt Staessen. Zeker voor mensen die leven in een tropisch klimaat of veel sporten en zweten zou het belangrijk zijn dat ze niet te weinig zout binnenkrijgen.

**Bron:** eigen verslaggeving / De Morgen

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](https://x.com/vilt_nieuws)

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)