



N
A
W

Wageningen, 9 juni 2008

Betreft: verlaging hoeveelheid zout in brood

Geachte heer, mevrouw,

Brood is een prachtig product, dat bekend staat als lekker en gezond. Dit willen we uiteraard graag zo houden. We sturen u deze brief om u te informeren over het voornemen om het zoutgehalte in het brood te verlagen.

Zout

Een te hoge consumptie van zout vormt - zoals algemeen bekend - een risico voor de gezondheid. Natrium (het belangrijkste bestanddeel van zout) verhoogt het risico op hoge bloeddruk en daarmee ook de kans op hart- en vaatziekten. De overheid wil de inname van zout daarom terugbrengen van gemiddeld 9 gram naar 6 gram per dag. Overigens is die 6 gram eigenlijk nog te veel, maar de minister van VWS ziet dit op korte termijn als het maximaal haalbare.

Brood bevat zout. Omdat er in vergelijking met andere producten veel brood wordt gegeten, is brood voor een belangrijk deel verantwoordelijk voor de inname van (te veel) zout. Bij een consumptie van 130 gram brood (circa 4 sneetjes) per dag (Voedselconsumptiepeiling 1998), is de inname van keukenzout 1,8 gram per dag. Bij de huidige inname van 9 gram zout per dag zorgt brood voor tenminste 20% van deze inname (zonder zout uit het beleg mee te tellen). Indien de consument de aanbevolen hoeveelheid brood van 6 sneetjes per dag eet is dit zelfs 30%.

Gezond imago

Het is van groot belang dat het product brood zijn positieve, gezonde imago blijft behouden. De gezamenlijke brancheorganisaties hebben daarom een stuur- en werkgroep Bakkerij & Gezondheid in het leven geroepen, die onder meer alle ontwikkelingen rond de zoutreductie al een tijd volgt. Na intensieve afwegingen zijn zij tot de conclusie gekomen dat proactief meewerken aan de zoutreductie het meest verstandig is. Wanneer de bakkerijbranche niets onderneemt, komt brood vroeg of laat ter discussie te staan vanwege het zoutgehalte. Op de lange termijn zou het gezonde imago daardoor een forse deuk kunnen oplopen.

FNLI Taskforce Zout

De bakkerijbranche heeft zich aangesloten bij de Taskforce Zout van de FNLI (overkoepelende brancheorganisatie van de levensmiddelenindustrie). Deze Taskforce is in het leven geroepen door de levensmiddelensector, als antwoord op het voornemen van de overheid. Alle sectoren uit de Taskforce leveren hun bijdrage, zodat de Nederlandse voeding daadwerkelijk minder zout zal bevatten. Het is dus niet alleen de bakkerijbranche die zoutreductie serieus neemt, maar alle sectoren nemen hun verantwoordelijkheid voor de gezondheid van de consument. Bovendien hoopt de branche hiermee té strikte regelgeving te voorkomen.

Gezamenlijk optrekken

Om de zoutreductie in brood daadwerkelijk te realiseren, is het van groot belang dat alle partijen overtuigd zijn van het belang ervan en dat we hierin gezamenlijk optrekken. Als voorwaarde is gesteld dat de consumptie van brood niet daalt. Brood is immers een onmisbaar voedingsmiddel voor de consument vanwege de aanwezige vezels, vitaminen en mineralen.

Ambitie voor 2009

De gezamenlijke brancheorganisaties hebben unaniem het volgende ten doel gesteld:

<p style="text-align: center;"><i>Vanaf 1 januari 2009 is in al het Nederlandse brood de hoeveelheid zout op meelbasis maximaal 1,8%</i></p>

Naast ondergetekenden zijn ook de Vereniging van Nederlandse Fabrikanten van Bakkerijgrondstoffen (NEBAFA), de Nederlandse Vereniging van de Maalindustrie (NVM) en het Productschap Akkerbouw (PA) nauw betrokken geweest bij de formulering van deze doelstelling.

Van alle producenten van brood en broodmixen wordt verwacht dat zij hieraan meewerken. Alle broodsoorten moeten voldoen aan deze doelstelling per 1 januari 2009.

De gekozen reductie is de best haalbare, die in een relatief korte termijn kan worden behaald. Meerdere onderzoeken en praktijkvoorbeelden geven aan dat deze reductie geen problemen oplevert voor kwaliteit en smaak van het eindproduct. De meeste bakkers gebruiken op dit moment bij de bereiding een hoeveelheid van 2% zout op meelbasis. Er zijn ook bakkers die 1,8% of minder zout op meelbasis zijn gaan gebruiken, zonder dat de consument dit heeft gemerkt.

Wijziging Warenwetbesluit Meel en brood

De bakkerijsector heeft het ministerie van VWS verzocht het Warenwetbesluit Meel en brood aan te passen. Op dit moment schrijft dit besluit voor dat brood niet meer dan 2,5% keukenzout mag bevatten op basis van droge stof. Dit is vergelijkbaar met een gehalte van 2,2% op meelbasis. Met ingang van 1 januari 2009 wordt de maximale hoeveelheid keukenzout verlaagd tot maximaal 2,1% op droge stof basis. Dit komt overeen met ongeveer 1,8% op meelbasis. De bakkerijbranche heeft dit verzoek gedaan om aan te geven dat ze serieus meewerkt aan de reductie van de zoutinname. Bovendien willen we smaakverschillen in brood door het zoutgehalte, en daarmee oneerlijke concurrentie, op deze manier voorkomen. Dit is ook in het belang van de omvang van de broodconsumptie.

Stappenplan

Uit diverse onderzoeken blijkt dat de consument geen smaakverschil opmerkt tussen brood met 2,1%, 1,8% en 1,5% zout op meelbasis, als de zoutverlaging stapsgewijs over een langere periode wordt doorgevoerd. Daarom adviseren wij u het bijgevoegde beslisboom te volgen. Afhankelijk van het soort brood en het bakproces is het in sommige gevallen nodig om iets minder gist toe te voegen. Voor advies hierover kunt u contact opnemen met het Nederlands Bakkerij Centrum. Wij raden u aan geen gebruik te maken van zoutvervangers bij de reductie tot 1,8% zout op meelbasis.

Informatie voor uw klanten

Indien u uw producten levert aan een tussenkanaal, kunt u uw afnemer informeren door een brief te sturen met informatie over de zoutreductie. Deze brief kunt u vinden in het zoutdossier van NBC (zie hieronder). Daarnaast zullen de diverse brancheorganisaties van detailhandel, grootwinkelbedrijven, horeca en catering worden geïnformeerd over de zoutverlaging in brood.

Indien u direct levert aan de consument, adviseren wij u de consument bij voorkeur niet expliciet over de zoutverlaging in brood te informeren. Uit onderzoek en ervaring in andere landen blijkt dat de consument ongemerkt aan een lager zoutgehalte in brood went. Extra aandacht vestigen op het lagere zoutgehalte, hoe goed bedoeld ook, werkt juist in de hand dat mensen het aangepaste product argwanend benaderen en dit minder snel accepteren.

Het Voorlichtingsbureau Brood is voornemens nog dit jaar een nieuwe, consumentgerichte brochure uit te brengen waarin (aan de hand van het recentelijk door TNO uitgevoerde Voedingswaardeonderzoek Brood) aandacht wordt besteed aan het belang van brood als onderdeel van lekkere en gezonde voeding. Zodra deze brochure beschikbaar is, informeert het Voorlichtingsbureau Brood u hierover.

Vervolgstappen

De eerste stap van de zoutreductie in brood van 2,0% naar 1,8% op meelbasis is een goed begin, maar nog niet genoeg om substantieel bij te dragen aan een verminderde zoutinname door de Nederlandse consument. De branchebrede werkgroep Bakkerij & Gezondheid onderzoekt daarom de baktechnische en sensorische consequenties van een verdere verlaging van de hoeveelheid zout in brood. Hierover informeren wij u op een later moment.

Nadere informatie

Voor nadere informatie kunt u contact opnemen met het Nederlands Bakkerij Centrum of uw brancheorganisatie:

- Nederlands Bakkerij Centrum (NBC), tel. 0317-471247. Contactpersoon: Willy de Haan
- Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemers Vereniging (NBOV), tel. 0182-693030. Contactpersoon: Anneloes de Bruijn
- Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB), tel. 070-3549847. Contactpersoon: Willemien van Andel

In het dossier Zout op de website van het Nederlands Bakkerij Centrum (www.nbc.nl/dossiers/zout) vindt u een overzicht van alle informatie over dit onderwerp.

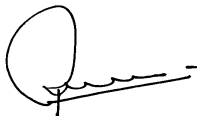
Wij vertrouwen op uw medewerking om het Nederlandse brood nog gezonder te maken.

Met vriendelijke groet,


Namens de bakkerijsector,



Willem Keur
Directeur NBC



Albert Schipper
Voorzitter NVB



Rin van der Molen
Voorzitter NBOV