

Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport

> Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

De Voorzitter van de Tweede Kamer
der Staten-Generaal
Postbus 20018
2500 EA DEN HAAG

Bezoekadres:
Parnassusplein 5
2511 VX DEN HAAG
T 070 340 79 11
F 070 340 78 34
www.rijksoverheid.nl

Ons kenmerk
114928-103241-VGP

Bijlagen
1

Uw brief
25 april 2013

*Correspondentie uitsluitend
richten aan het retouradres
met vermelding van de datum
en het kenmerk van deze
brief.*

Datum 21 mei 2013
Betreft Kamervragen

Geachte voorzitter,

Hierbij zend ik u de antwoorden op de vragen van het Kamerlid Wolbert (PvdA)
over de reductie van zoutgebruik (2013Z08612).

Hoogachtend,
de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport

mw. drs. E.I. Schippers

Antwoorden op kamervragen van het Kamerlid Wolbert (PvdA) over de reductie van zoutgebruik.
(2013Z08612)

Ons kenmerk
114928-103241-VGP

1

Heeft u het tv-item gezien over reductie van zoutgebruik? 1)

1

Ja

2

Wat vindt u van de bewering dat minder zout niet perse hoeft te leiden tot smaakverlies? Wat vindt u ervan dat juist de voedingsindustrie vaak waarschuwt voor smaakverlies door zoutreductie? Is dat misleidende informatie? Zo ja, wat gaat u daaraan doen?

2

Zout en smaak zijn aan elkaar gerelateerd en zoutreductie kan leiden tot smaakverandering. Dit hoeft echter geen belemmering te zijn. Mensen kunnen (tot op zekere hoogte) stapsgewijs wennen aan een minder zoute smaak. Ik zie het benoemen van het mogelijke effect van zoutreductie op smaak door de levensmiddelenindustrie niet als een waarschuwing en ook niet als misleidende informatie. Smaak is een belangrijk aspect van levensmiddelen. Ik vind het logisch dat bedrijven daar aandacht aan besteden.

3

Klopt het dat Nederland achterop loopt vergeleken met de andere Europese landen waar het gaat om het terugdringen van zoutgebruik?

3

Die uitspraak deel ik niet. In mijn brief aan uw Kamer (TK2012-2012, 31532 nr.95) eerder dit jaar heb ik aangegeven hoe aan zoutreductie wordt gewerkt in Nederland en wat de voortgang is. In die brief heb ik ook aangegeven dat ik vind dat de inzet van bedrijven nog verbreed en versterkt moet worden. Daarom heb ik opgeroepen tot meer sectorbrede afspraken. Ik heb contact met de bedrijven over verdere reductie en de voedingssector is daartoe bereid. Wat betreft de gemiddelde zoutconsumptie doet Nederland het goed in de EU¹.

4

Wat vindt u ervan dat het technisch mogelijk is zout in brood nog eens met een kwart te verminderen? Wanneer vindt u dat dit doel bereikt zou moeten zijn?

Kennisontwikkeling kan (volgende) stappen in zoutreductie mogelijk maken. Het is goed dat onderzoek hiernaar doorgaat. Technische mogelijkheden alleen zijn geen garantie voor succesvolle productaanpassing. Ook sensorische aspecten zoals smaak, uiterlijk en textuur zijn belangrijk en daarnaast de toepasbaarheid van oplossingen voor de vele (kleine) ondernemers in de sector.

¹ Survey of the Member States' Implementation of the EU Salt Reduction Framework, 2012
http://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/docs/salt_report_en.pdf

De ambachtelijke en industriële broodsector heeft de afgelopen jaren gezamenlijk inzet en verantwoordelijkheid getoond voor zoutverlaging. Op eigen initiatief is het maximum zoutgehalte in brood in twee stappen vijftientig procent verlaagd. Ik heb daar geen doel voor gesteld. De kracht van de aanpak in de broodsector zit in de collectiviteit, waardoor aanbodbreed resultaat wordt bereikt. De brancheorganisaties hebben zich daar sterk voor ingespannen en product- en procesaanpassingen vragen een investering van de bedrijven. De tweede stap is door de broodsector per begin dit jaar gemaakt.

Ons kenmerk
114928-103241-VGP