

Vragen gesteld door de leden der Kamer, met de daarop door de regering gegeven antwoorden

2315

Vragen van het lid **Wolbert** (PvdA) aan minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport over *de reductie van zoutgebruik* (ingezonden 25 april 2013).

Antwoord van minister **Schippers** (Volksgezondheid, Welzijn en Sport) (ontvangen 22 mei 2013)

Vraag 1

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

Antwoord 1

Ja.

Vraag 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?

Antwoord 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.

Vraag 3

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

Antwoord 3

Die uitspraak deel ik niet. In mijn brief aan uw Kamer (TK2012–2012, 31 532 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

¹ NCRV, Altijd Wat, 23 april 2013

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 voedingsector is daartoe bereid.

Wat betreft de gemiddelde zoutconsumptie doet Nederland het goed in de EU².

Vraag 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?

Antwoord 4

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.

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.

² 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