



n
a
w

Wageningen, 1 oktober 2008

Betreft: broodzout wordt bakkerszout

Geachte heer, mevrouw,

Begin juni dit jaar hebben wij u geïnformeerd over het voornemen van de branchepartijen om het zoutgehalte in Nederlands brood te verlagen. Inmiddels zijn de meesten van u hiermee gestart. In deze brief informeren wij u over een ander aspect van het zout. De samenstelling en het gebruik van jodiumhoudend zout in bakkerijproducten gaan veranderen.

Samengevat

- Broodzout wordt vervangen door bakkerszout: het bakkerszout heeft een lager jodiumgehalte dan broodzout, maar wordt niet alleen in brood en broodvervangers maar ook in andere bakkerijproducten verwerkt.
- Bakkerijen gebruiken één soort zout in brood, broodvervangers en andere bakkerijproducten die bestemd zijn voor de Nederlandse markt.
- Met het stimuleren van het gebruik van bakkerszout draagt de bakkerijketen bij aan de gezondheid van de bevolking.
- De toepassing vereist geen aanvullende voedingswaarde-informatie op het etiket.
- Bakkerszout is vanaf 1 oktober 2008 beschikbaar.
- De VWA let op het gebruik van bakkerszout door bakkerijen (monitoring).
- Mede in verband met de activiteiten rondom zoutreductie in brood zal VWS in overleg met de convenantpartners elke twee jaar evalueren of het jodiumgehalte in bakkerszout bijgesteld moet worden.

Convenant gebruik bakkerszout

In het kader van de volksgezondheid stimuleert de overheid het gebruik van jodiumhoudend keukenzout bij de bereiding van brood en broodvervangers. Om het belang hiervan te benadrukken hebben de overheid en de bakkerijsector een convenant opgesteld. Het ministerie van VWS en de bakkerijsector (NVB en NBOV) zullen samen het 'Convenant gebruik bakkerszout' binnenkort ondertekenen. Hiermee conformeren de NVB en de NBOV zich aan de taak het gebruik van jodiumhoudend keukenzout door bakkerijen gevestigd in Nederland te stimuleren.

Wetgeving

De overheid heeft besloten dat jodiumhoudend keukenzout in meerdere producten toegepast mag worden. Daarom zijn de wettelijk vastgestelde jodiumgehalten in keukenzout verlaagd. Doel hiervan is om de inname van jodium bij verschillende bevolkingsgroepen beter te waarborgen. Hiervoor is het *Warenwetbesluit Toevoeging microvoedingsstoffen aan levensmiddelen* op 13 juni gewijzigd. In brood, broodvervangers en andere bakkerijproducten mag jodiumhoudend keukenzout worden verwerkt, maar dan uitsluitend door de toevoeging van bakkerszout. Bakkerszout bevat 50-65 mg jodium per kg zout. Broodzout bevat 70-85 mg jodium per kg zout.

Uitzonderingen

In exportproducten hoeft geen bakkerszout gebruikt te worden. Het gebruik van gejodeerd zout is in andere landen niet altijd toegestaan. Laat u daarom altijd informeren over de geldende regelgeving in het land waarnaar u exporteert. Voor exporterende bedrijven die ook produceren voor de Nederlandse markt, is het wenselijk dat zij voor de producten voor de Nederlandse markt wel bakkerszout gebruiken.

Bakkerijproducten welke geïmporteerd worden uit het buitenland hoeven niet met bakkerszout gemaakt te zijn, omdat het Convenant alleen van toepassing is op bakkerijen die in Nederland gevestigd zijn en die producten maken die bestemd zijn voor de Nederlandse markt.

Een andere uitzondering wordt gemaakt voor biologische producten, hierin hoeft geen gejodeerd keukenzout gebruikt te worden.

Belang van bakkerszout voor de volksgezondheid

Het toevoegen van jodiumhoudend zout aan brood heeft een belangrijk positief effect op de jodiuminname van de Nederlandse bevolking. Zou er geen jodiumhoudend broodzout gebruikt worden, dan zou een groot deel van de bevolking een jodiumtekort hebben. Bij een te lage jodiuminname moet de schildklier harder werken om het tekort aan jodium op te vangen. Daardoor kan vergroting van de schildklier (krop) ontstaan. Bij kinderen kan een jodiumtekort aanleiding geven tot een groeiachterstand en een verminderd leervermogen.

De bakkerijketen draagt door het gebruik van broodzout dus al jaren bij aan de gezondheid van de Nederlandse bevolking. Om het gebruik van jodiumhoudend zout nog makkelijker te maken komt er nu één soort zout voor alle bakkerijproducten. Dit was één van de voorwaarden van de bakkerijsector voor de ondertekening van het convenant.

Rol van de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA)

Een convenant heeft niet dezelfde status als wetgeving. Het is een afspraak tussen partijen om zich in te zetten voor een bepaald doel. Het is dus belangrijk dat de partijen zich houden aan de gemaakte afspraken, anders wordt het doel (waarborgen jodiumvoorziening Nederlandse bevolking) niet gehaald. De VWA controleert daarom of bakkerijen bakkerszout gebruiken. Is dit niet het geval, kan daarvoor geen boete worden gegeven, maar het wordt wel geregistreerd. Als blijkt dat afspraken in het convenant niet of onvoldoende worden nagekomen zal dat invloed hebben op het beleid van VWS en ook op het vertrouwen van de overheid in onze sector en op het positieve beeld dat de consument van onze sector heeft.

Invloed op smaak en bakproces

Het gebruik van jodiumhoudend zout en de verlaging van het jodiumgehalte hebben geen invloed op de verwerkingseigenschappen en de smaak van het brood.

Invloed op de prijs

Bakkerszout is niet duurder dan broodzout. Een brood met bakkerszout is ongeveer 0,005 eurocent duurder dan een brood waar geen jodiumhoudend zout aan wordt toegevoegd. Voor (exporterende) bakkers die voorheen geen broodzout gebruikten, maar straks het bakkerszout wel toevoegen aan de producten voor de Nederlandse markt, kunnen de kosten toenemen als gevolg van extra handelingen en mogelijke investering in doseerapparaten.

Voedingswaarde- & Ingrediëntendeclaratie

Het gebruik van bakkerszout in een product is een verrijking van het betreffende product met jodium. In de Europese verordening over het verrijken van levensmiddelen (Verordening 1925/2006/EG) staat de voorwaarde dat verrijkte levensmiddelen moeten worden voorzien van een uitgebreide voedingswaardedeclaratie. Dit is voor het gebruik van bakkerszout in brood, broodvervangers en bakkerijproducten conform het convenant echter niet nodig, zolang er geen voeding- of gezondheidsclaim met betrekking tot de toevoeging van jodium op het product staat. In de ingrediëntendeclaratie kan zowel 'bakkerszout' als 'jodiumhoudend keukenzout' worden vermeld. Indien u nu de term 'broodzout' gebruikt op uw verpakking dan moet u de vermelding op uw verpakking veranderen in 'bakkerszout'. Gebruikt u nu de term 'jodiumhoudend keukenzout' dan hoeft u in principe niets aan de verpakking te veranderen. Omdat er meerdere soorten gejodeerd keukenzout zijn, is het gebruik van de benaming bakkerszout richting de consument echter meer informatief. Het jodiumgehalte hiervan is namelijk vastgelegd in de wet.

Overgangperiode

Het bakkerszout zal vanaf 1 oktober verkrijgbaar zijn. De bakker kan zijn huidige voorraad broodzout gewoon opmaken en vervolgens gaat hij over op bakkerszout. Tot 20 juni 2009 mag er nog broodzout (dus zout met een jodiumgehalte van 70-85 mg/ kg) worden verwerkt in brood en broodvervangers.

In het convenant is rekening gehouden met de voorgenomen zoutreductie in brood. Elke twee jaar wordt er een evaluatie uitgevoerd (met medewerking van VWA) om na te gaan of het jodiumgehalte in bakkerszout bijgesteld moet worden.

Nadere informatie

Voor nadere informatie kunt u contact opnemen met uw brancheorganisatie of het Nederlands Bakkerij Centrum tel. 0317-471247. Contactpersoon: Pauline Houtsma

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

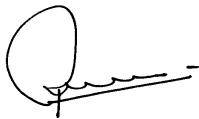
Wij vertrouwen op uw medewerking.

Met vriendelijke groet,

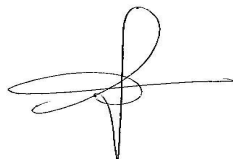
Namens de bakkerijsector,



Willem Keur
Directeur NBC



Albert Schipper
Voorzitter NVB



Rin van der Molen
Voorzitter NBOV