

Gebruik van een zoutoplossing van zeewater

De Belgische overheid heeft een verzoek om verduidelijking ontvangen betreffende de mogelijkheid om een zoutoplossing van zeewater, van het type pekel, als ingrediënt in brood te gebruiken en voor de vervaardiging van bereid vlees en vleesbereidingen.

De betrokken overheden, met name de FOD Economie en de FOD Volksgezondheid, keuren in overleg met het FAVV het volgende advies en aanpak goed.

Wat de wettelijke status van dit product betreft:

Dit product wordt verkregen door gedeeltelijke verdamping van zeewater gevolgd door microfiltratie.

Het voldoet niet aan de definitie van "zout" bedoeld in koninklijk besluit van 17 september 1968 betreffende zout bestemd voor menselijk verbruik, noch aan het daarin vastgestelde criterium inzake de samenstelling (minimum 98% NaCl).

Wat het gebruik van dit product in brood, bereid vlees en vleesbereidingen betreft:

Dit product is niet vermeld in de gesloten lijst van ingrediënten die in brood mogen worden toegevoegd, zoals bedoeld in het koninklijk besluit van 2 september 1985 betreffende brood en andere bakkerijproducten. Het is niet het onderwerp geweest van een ministeriële toelating en het is niet vermeld in de dienstnota 87/12 van de Voedselinspectie van 1 april 1987.

Het is ook niet vermeld in de gesloten lijst van toegelaten bijkomstige ingrediënten die in bereid vlees en vleesbereidingen mogen worden toegevoegd, zoals bedoeld in punt 2 van de bijlage bij het koninklijk besluit van 8 juni 1983 betreffende de fabricage van en de handel in bereid vlees en vleesbereidingen. Het voldoet niet aan de eis betreffende pekel van punt 3.2.b) van de bijlage bij dit besluit.

Niettemin, gezien sommige bepalingen van de Belgische wetgeving op dit vlak achterhaald zijn, wordt het gebruik van dit product getolereerd bij de vervaardiging van brood, bereid vlees en vleesbereidingen (als toevoeging van zout of als pekel) in afwachting van de aanpassing van de koninklijke besluiten van 2 september 1985 en van 8 juni 1983, en onder voorbehoud van de naleving van alle andere reglementaire verplichtingen (verontreinigende stoffen, hygiëne, additieven, etikettering, claims, enz.).

Bij de bepaling van het gehalte aan keukenzout bedoeld in artikel 3, 2° van het koninklijk besluit van 2 september 1985 betreffende brood en andere bakkerijproducten moet rekening worden gehouden met de hoeveelheid zout (NaCl) die door dit product wordt geleverd.

Bovendien blijven de andere bepalingen van het besluit van 8 juni 1983 betreffende de fabricage van en de handel in bereid vlees en vleesbereidingen van toepassing.

Het gebruik van dit product in andere voedingsmiddelencategorieën dan brood is in principe mogelijk, tenzij anders vereist bij wet. Het is daarom raadzaam om elk geval afzonderlijk te onderzoeken.

Wat de etikettering van dit product betreft:

Gelet op het koninklijk besluit van 17 september 1968 kan dit product niet als "zout" worden vermeld in de lijst van ingrediënten. De benaming "vloeibaar zout" is ook niet conform. Aangezien het geen samengesteld ingrediënt is, kan het niet worden vermeld als "water, zout". De handelaars moeten een benaming overeenkomstig de artikelen 7 en 17 van Verordening (EU) nr. 1169/2011 kiezen.

Deze regel geldt ongeacht de levensmiddelen waarin het wordt gebruikt.

Conform Verordening (EG) nr. 178/2002 worden de handelaars gewezen op hun verantwoordelijkheid om na te gaan of de producten die zij gebruiken en/of in de handel brengen veilig zijn en voldoen aan de verplichtingen van de voedingsmiddelenwetgeving.