

Gebruik van een zoutoplossing van zeewater

Maart 2023

INLEIDING

Overeenkomstig verordening (EG) nr. 178/2002 herinneren we de operatoren aan hun verantwoordelijkheid om na te gaan of, en ervoor te zorgen dat de producten die zij gebruiken en/of op de markt brengen veilig zijn en voldoen aan de verplichtingen van de levensmiddelenwetgeving, in het bijzonder wat betreft chemische contaminanten en pathogene micro-organismen, etikettering, voedings- en gezondheidsclaims, en nieuwe voedingsmiddelen¹.

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

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

¹ Overeenkomstig Verordening (EG) 2015/2283 kan een ingrediënt als een nieuw voedingsmiddel worden beschouwd als het voortkomt uit een productieprocedé dat vóór 15 mei 1997 in de Unie nog niet in het kader van levensmiddelenproductie werd gebruikt en dat significante veranderingen in de samenstelling van dat ingrediënt veroorzaakt die zijn gehalte aan ongewenste stoffen beïnvloeden. Er moet in het bijzonder voor worden gezorgd dat het ontbreken van volledige kristallisatie niet leidt tot een verhoogde aanwezigheid van zware metalen of andere chemische of microbiologische verontreinigingen.

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

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.

De toevoeging van dit ingrediënt is ook niet opgenomen in de gesloten lijst van toegelaten bewerkingen voor de vervaardiging van **boter**, zoals bepaald in artikel 2 van het koninklijk besluit van 6 mei 1988 betreffende boter en boterprodukten.

Niettemin, gezien sommige bepalingen van de Belgische wetgeving op dit vlak achterhaald zijn, wordt het gebruik van dit product voorlopig getolereerd bij de vervaardiging van brood, bereid vlees en vleesbereidingen (als toevoeging van zout of als pekel) en boter in afwachting van de aanpassing van de betrokken regelgeving, en onder voorbehoud van de naleving van alle andere reglementaire verplichtingen (verontreinigende stoffen, hygiëne, additieven, etikettering, claims, novel foods, 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 NaCl die door dit product wordt geleverd, alsook het maximale zoutgehalte dat is bepaald in bijlage II van het koninklijk besluit van 6 mei 1988 betreffende boter en boterprodukten.

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

- **Wat het gebruik van dit product in kaas betreft:**

Overeenkomstig het koninklijk besluit van 8 mei 2014 betreffende **kaas**, is het gebruik van dit product bij de productie van kaas of van smeltkaas niet verboden in zoverre het niet aangewend wordt met het oog op de volledige of gedeeltelijke vervanging van één van de bestanddelen van melk.

Het gebruik van dit product in andere voedingsmiddelen moet geval per geval worden bekeken om na te gaan in hoeverre dit gebruik niet in strijd is met eventuele specifieke wettelijke bepalingen.
--

- **Wat de etikettering van dit product betreft:**

Gelet op het koninklijk besluit van 17 september 1968 kan dit product niet als "zout" worden vermeld, niet als verkoopbenaming en niet als benaming 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.