



Brug af ikke-jodberiget natriumreduceret salt i brød og almindeligt bagværk

I Danmark er der ifølge jobbekendtgørelsen¹ bl.a. krav om, at det salt, der tilsættes brød og almindeligt bagværk skal være tilsat jod i en mængde på 13 mg jod pr. kg salt. Dette krav gælder også for natriumreduceret salt. Natriumreduceret salt er et salt, hvor en væsentlig andel natriumchlorid er erstattet med andre salte, fx kaliumchlorid. Natriumreduceret salt kan også bestå af salt af naturlig oprindelse.

Hvis en virksomhed ønsker at anvende et natriumreduceret salt, der ikke er tilsat jod, skal virksomheden derfor ifølge jobbekendtgørelsen søge om dispensation. Der er givet dispensation efter ansøgning i særlige tilfælde fx ved museumsproduktioner af salte og ved salte, hvor det på grund af saltets form ikke er muligt at tilsætte jod under fremstillingsprocessen.

Kaliumchlorid kan dog uden dispensation anvendes som en selvstændig ingrediens uden tilsætning af jod. Dette gælder, uanset at produktet samtidig tilsættes almindeligt salt, beriget med jod efter jobbekendtgørelsens krav. Såfremt et produkt er tilsat kaliumchlorid, skal dette i ingredienslisten som udgangspunkt listes som kaliumchlorid. Der må dog gerne i forbindelse hermed anføres ”salterstatter”, fx kaliumchlorid (salterstatter) eller salterstatter (kaliumchlorid).

Mulighed for dispensation

Hvis en virksomhed ønsker at søge om dispensation fra jobbekendtgørelsens krav om brug af jodberiget salt i brød og almindeligt bagværk, skal virksomheden sende en ansøgning til Fødevarestyrelsen. Ansøgningen skal indeholde følgende oplysninger:

1. Oplysning om produkttype. Det kan fx være salt, der skal anvendes i brød og almindeligt bagværk.
2. Oplysning om saltets naturlige indhold af jod
3. Hvor stor en mængde af det pågældende salt, der forventes afsat på det danske marked pr. år

¹ Bekendtgørelse nr. 1318 af 11. december 2014 om tilsætning af jod til husholdningssalt og salt i brød og almindeligt bagværk m.v.

4. Eventuelt særlige grunde til, at der bør tildeles en dispensation. Det kan fx være, hvis det på grund af saltets form ikke er muligt at tilsætte jod under fremstillingsprocessen. Dette er ofte tilfældet for salte af naturlig oprindelse.