



Behoort bij punt 9c van de vergadering van de  
238<sup>ste</sup> vergadering van het bestuur  
d.d. 19 november 2009

## **NOTA AAN HET BESTUUR**

### **Betreft: Voeding en gezondheid**

#### **Vernieuwde MVO Code of Practice voor transvetzuren in vaste frituurvetten**

MVO heeft in overleg met de Nederlandse frituurvetfabrikanten afspraken gemaakt voor het verder terugbrengen van het transvetzuurgehalte van vaste frituurvetten voor de horeca in 2011 en 2012. In 2007 waren al afspraken gemaakt met de sector -vastgelegd in een MVO Code of Practice- om het gehalte aan transvetzuren stapsgewijs terug te brengen tot maximaal 15% transvetzuren in vaste frituurvetten per 1 januari 2010. Met deze nieuwe afspraken kan de eerder opgestelde Code of Practice voor vaste frituurvetten worden vernieuwd. De MVO-sector committeert zich met de nieuwe Code of Practice nu in 2 extra stappen aan het nog verder terugbrengen van het gehalte aan transvetzuren in vaste frituurvetten voor de horeca. Eerst naar maximaal 10% per 1 januari 2011, daarna naar maximaal 5% transvetzuren per 1 januari 2012.

#### **MVO reageert op EFSA-rapport over aanbevelingen voor omega-6 en omega-3 vetzuren**

MVO heeft in een reactie aan de European Food Safety Authority (EFSA) recent laten weten het niet eens te zijn met het recente concept van EFSA's voedingsaanbevelingen voor de essentiële vetzuren linolzuur en alfa-linoleenzuur. Dit naar aanleiding van publicatie van het concept van de wetenschappelijk opinie "Dietary reference values for fat" op de website van de EFSA voor publieke consultatie. MVO vindt dat de EFSA hierbij onterecht afwijkt van de aanbevelingen van veel andere gezondheidsorganisaties zoals de WHO en de Nederlandse Gezondheidsraad. MVO heeft deze inhoudelijke reactie opgesteld op basis van inhoudelijke input uit de MVO-achterban.

EFSA stelt voor linolzuur een aanbeveling van 4 energieprocent vast en voor alfa-linoleenzuur een aanbeveling van 0,5 energieprocent. Deze niveaus van inname zijn volgens de EFSA voldoende ter voorkoming van deficiënties. Hierbij houdt de EFSA (vooralsnog) geen rekening met de beschermende effecten van deze vetzuren tegen de ontwikkeling van hart- en vaatziekten. MVO pleit dan ook in zijn reactie voor een aanbeveling voor linolzuur van minimaal 6 energieprocent per dag en minimaal 1 energieprocent per dag voor alfa-linoleenzuur. Ten aanzien van transvetzuren en verzadigde vetzuren beveelt de EFSA aan dat de inname zo laag mogelijk zou moeten zijn. MVO zou graag zien dat EFSA een doelstelling voor verzadigd vet van 10 energieprocent hanteert, conform de bovengrens van de WHO. De EFSA stelt dat de effecten van transvetzuren van dierlijke of plantaardige oorsprong op cholesterolwaarden vergelijkbaar zijn.

**Zichtboek van de FNLI met nieuwe module over vetzuursamenstelling gelanceerd**

Het zichtboek van de FNLI, een online productie, is dankzij input van MVO recent uitgebreid met productinnovaties met een betere vetzuursamenstelling. Door het aanleveren van productcases door MVO en de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling kon er een aparte module over vetzuursamenstelling toegevoegd worden in het zichtboek van de levensmiddelenindustrie. Dit initiatief sluit aan bij de doelstelling van de Task Force

Verantwoorde Vetzuursamenstelling om de inname van verzadigde vetzuren uit voedingsmiddelen te verlagen, door het stimuleren en faciliteren van productinnovaties in de levensmiddelenindustrie.

Het zichtboek van de FNLI toont innovaties in levensmiddelen in een overzicht dat elk jaar geactualiseerd wordt. Het zichtboek liet vorig jaar innovaties zien die bijdragen aan het voorkomen van overgewicht. In de nieuwe editie die recent is gelanceerd worden daarnaast voorbeelden getoond van producten met een verbeterde vetzuursamenstelling en met minder zout. Kijk voor meer informatie op [www.fnli-zichtboek.nl](http://www.fnli-zichtboek.nl).

**MVO-bijeenkomst Voeding en Gezondheid over effecten alfa-linoleenzuur**

MVO verzorgt op dinsdag 1 december a.s. in de omgeving Den Haag een bijeenkomst getiteld 'Alpha-linolenic acid and cardiovascular diseases'. Tijdens deze korte middagsessie speciaal voor geïnteresseerden uit het MVO-bedrijfsleven geeft Dr. Marianne Geleijnse van Wageningen Universiteit (WUR) een presentatie waarin zij een overzicht schetst van de jongste wetenschappelijke inzichten over de relatie tussen alfa-linoleenzuur en cardiovasculaire aandoeningen. In deze presentatie zullen ook enkele eerste resultaten worden gepresenteerd van een promotieonderzoek van de WUR naar onverzadigde vetzuren en het effect op hart- en vaatziekten waar MVO nauw bij betrokken is.

-0-0-0-0-0-

Rijswijk, 11 november 2009