

Vetzuursamenstelling levensmiddelen verbeterd - uitbreiding en nieuwe initiatieven van de Task Force -

Rijswijk, 23 januari 2008 – De vetzuursamenstelling van levensmiddelen is het afgelopen jaar aantoonbaar verbeterd. Dit meldt de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling in een rapport dat vandaag is aangeboden aan Ir Hans de Goeij van het ministerie van VWS. Het rapport (zie www.vetzuursamenstelling.nl) gaat in op het verbeteren van de verhouding tussen goede en slechte vetten in voedingsmiddelen en bevat recent bereikte resultaten. Tevens bevat het rapport actieplannen voor het verder verbeteren van de vetzuursamenstelling van de voeding van zowel de bestaande Task Force leden als van twee brancheorganisaties uit de bakkerssector die hiermee vandaag zijn toegetreden tot de Task Force. Deze verbreding van het draagvlak en de plannen van aanpak geven een extra impuls aan het behalen van de doelstellingen.

De Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling

De Task Force werkt aan het verlagen van de hoeveelheid transvetzuren en verzadigde vetzuren in de voeding. Hiermee wil de Task Force een bijdrage leveren aan het behalen van de overheidsdoelstelling om de vetzuurinnname per 2010 te beperken tot maximaal 1 energieprocent transvetzuren en maximaal 10 energieprocent verzadigd vet. Trans- en verzadigde vetzuren vergroten het risico op hart- en vaatziekten.

De Task Force is opgericht in 2005 en heeft in dat jaar een manifest aangeboden aan de minister van VWS. De Task Force bestaat uit vertegenwoordigers uit de voedingsmiddelenindustrie en de horeca, waarbij het Voedingscentrum en het ministerie van VWS als waarnemer vertegenwoordigd zijn. Jaarlijks rapporteert de Task Force over de voortgang.

Belangrijkste resultaten van het afgelopen jaar

Bij brood en banket is in 2007 het gehalte aan verzadigde vetzuren gedaald bij de productgroepen biscuit, cakedeeg, korstdeeg, wafels en zandgebak. Het gemiddelde gehalte aan transvetzuren is reeds laag in alle bovenstaande bakkerijproductgroepen.

Bij (vlees)snacks is in het toegevoegde vet (frituurvet of bereidingsvet) het totale gehalte aan transvetzuren en verzadigd vet gedaald. Bij voorgebakken aardappelproducten is het gehalte aan verzadigd vet wederom gedaald bij een gelijkblijvend laag aandeel transvet.

Het aandeel vloeibare frituurvetten, vloeibare margarine en vloeibare bak- en braadproducten in de retail steeg aanmerkelijk in 2007. Deze vloeibare producten kennen een betere vetzuursamenstelling dan de vaste varianten. Mede dankzij voortzetting van de campagne Verantwoord Frituren is het aandeel vloeibare frituurvetten in de horeca eveneens gestegen.

NEBAFA en NBOV toegetreden

Vandaag hebben de Vereniging van Nederlandse Fabrikanten van Bakkerijgrondstoffen (NEBAFA) en de Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemers Vereniging (NBOV) hun plannen van aanpak gepresenteerd om de vetzuursamenstelling in hun producten te verbeteren en zijn daarmee formeel toegetreden tot de Task Force. De Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie (VBZ) en de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB) hebben als actieve leden van de Task Force reeds concrete resultaten bereikt en hebben een aantal innovatieve stappen in voorbereiding. De Task Force is blij dat door de toetreding van twee nieuwe leden vanuit de bakkerijsector, de focus op vetten in brood en banketproducten verder wordt versterkt.

Nieuwe initiatieven

Ook de overige aangesloten brancheverenigingen geven vandaag in hun plannen aan hoe ze willen komen tot innovatieve oplossingen voor technologische problemen bij het verbeteren van de vetzuursamenstelling. Zij geven verder aan wat ze gaan doen op het gebied van voorlichting binnen de sector en voorlichting aan consumenten.

De Nederlandse frituurvetfabrikanten hebben zich recent - middels een Code of Practice - gecommitteerd aan het terugbrengen van de hoeveelheid transvetzuren in vaste frituurvetten. In samenwerking met het Productschap MVO hebben zij de Nederlandse overheid gevraagd de mogelijkheden te onderzoeken om vaste frituurvetten met een hoog transvetzuurgehalte binnen geheel Europa te verbieden.

Reactie Ir Hans de Goeij

Namens het ministerie van VWS sprak DG Volksgezondheid, Ir Hans de Goeij zijn waardering uit voor het werk van de Task Force: "Het werk van de Task Force is een goed voorbeeld van hoe bedrijfsleven initiatief en verantwoordelijkheid kan nemen om bij te dragen aan het verbeteren van de volksgezondheid. Overheid en bedrijfsleven maken door een combinatie van goede informatievoorziening en productaanpassing de gezonde keuze makkelijk. Door de toetreding van nieuwe leden en introductie van nieuwe initiatieven kan de Task Force hier nog verder aan bijdragen."

Noot voor de redactie - niet voor publicatie:

De Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling is een samenwerkingsverband van:

- het Productschap Margarine, Vetten en Oliën (MVO),
- de Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie (VBZ),
- de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB),
- de Algemene Kokswaaren en Snackproducenten Vereniging (AKSV),
- Koninklijk Horeca Nederland (KHN),
- de Vereniging voor de Aardappelverwerkende industrie (VAVI)
- de Bond van Nederlandse Margarinefabrikanten (BNMF),
- de Vereniging van Nederlandse Fabrikanten van Bakkerijgrondstoffen (NEBAFA)
- de Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemers Vereniging (NBOV).

Het ministerie van VWS en het Voedingscentrum zijn als waarnemer vertegenwoordigd in de Task Force.

Kijk voor meer informatie over de Task Force en de resultaten van de monitoringsstudies op www.vetzuursamenstelling.nl of bel naar de secretaris van de Task Force: Claudia Oomen, Productschap MVO, 070 319.51.64 / 06 51.96.56.30.