



NIEUWSOVERZICHT

Deze nieuwsbrief is een onderdeel van www.vettefeiten.nl en is een initiatief van het Productschap MVO in samenwerking met de Task Force Duurzame Palmolie en de Task Force Duurzame Soja.

ACTUEEL	TASKFORCE	TASKFORCE	GEZONDHEID	GEZONDHEID
 100% verantwoorde soja binnen vier jaar	 Informatie-bijeenkomst Duurzame Palmolie	 Margarine-industrie en Ahold scoren goed in WWF Scorecard	 VCP: Type vet in Nederlandse voeding verbeterd	 Snelle kwaliteitstest voor frituurvetten

ACTUEEL

100% verantwoorde soja binnen vier jaar

Organisaties binnen de Nederlandse sojaketen streven ernaar om binnen vier jaar over te schakelen op 100% verantwoorde soja. Dit blijkt uit intentieverklaring die op 15 december jl. door een grote groep bedrijven en organisaties binnen de sojaketen is ondertekend.

De betrokken bedrijven willen de komende jaren steeds grotere volumes verantwoord geproduceerde soja aankopen: volgend jaar 500.000 ton, 1.000.000 ton in 2013 en in 2014 1.500.000. De verantwoorde soja zal gebruikt worden voor de productie van vlees, zuivel, eieren en andere voedingsmiddelen in Nederland. De investering die nodig is voor het duur-

zaam maken van de keten wordt geschat op 7 miljoen euro. De helft van dit bedrag zal worden gefinancierd door de IDH, de andere helft door de partners uit de industrie.

Verantwoorde soja voldoet aan de principes van de Round Table on Responsible Soy (RTRS). Tijdens de overgangperiode tot 2015 zal soja worden gekocht door middel van het zogenaamde massabalans model (MB) en verder via certificaten. Dit stimuleert producenten om te beginnen met het produceren van RTRS gecertificeerde soja.

[➔ Meer informatie.](#)

Etiketten levensmiddelen in de komende 3 jaar aangepast

Op 13 december 2011 is de Verordening over voedselinformatie in werking getreden. Dit betekent dat de levensmiddelenbedrijven de komende jaren de etiketten moeten aanpassen aan de nieuwe richtlijnen.

Een van de belangrijkste wijzigingen is dat volgens de nieuwe regels de voedingswaarde van de 'big 7' moet worden gedeclareerd. Zo moeten de energetische waarde, het gehalte aan vetten, verzadigde vetzuren, koolhydraten, suikers, eiwitten worden vermeld per 100 gram/ 100 ml. Enkelvoudig en meervoudig onverzadigde vetzuren, polyolen, zetmeel, vezels en een significante hoeveelheid vitaminen en mineralen mogen op vrijwillige basis worden gedeclareerd.



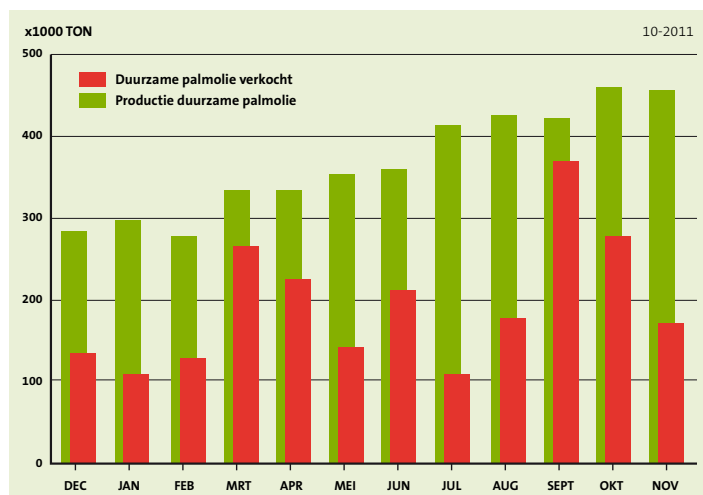
In de lijst met ingrediënten moeten plantaardige oliën en vetten worden uitgesplitst naar de specifieke plantaardige oorsprong. De categorienamen ("plantaardige oliën" en "plantaardige vetten") blijven vrijwillig toepasbaar. Verder moet bij volledige geharde oliën of vetten de vermelding "geheel gehard" worden vermeld en "gedeeltelijk gehard" voor gedeeltelijk geharde oliën of vetten.

De nieuwe regels zijn van toepassing per 13 december 2014, met uitzondering van de regels rond voedingswaardedeclaratie. Producenten krijgen namelijk voor producten waarop nu nog geen voedingswaardedeclaratie staat, 5 jaar de tijd om dit aan te passen.

[➔ Download hier de nieuwe EU Verordening Voedselinformatie.](#)

Aanbod duurzame palmolie blijft stijgen

Terwijl het aanbod van duurzame palmolie blijft stijgen blijkt uit de onderstaande grafiek dat de afname door de markt stabiliseert. Voor een goede ontwikkeling is het belangrijk dat de vraag toeneemt en in balans is met het aanbod.



Informatiebijeenkomst Duurzame Palmolie

Op 9 november jl. organiseerde de FNLI in samenwerking met de AKSV, BNMf, VAVI en VBZ een informatiebijeenkomst over duurzame palmolie. Sprekers waren Hidde van Kersen (lid van het bestuur van RSPO), Marieke Leegwater (Manager Duurzame Productie van het Productschap MVO) en Ruud van der Burg (QA Manager bij Smilde Foods). In drie heldere presentaties werd gesproken over het belang van duurzame palmolie, de regels van de RSPO en de mogelijkheden voor bedrijven om over te gaan op duurzame palmolie.

Vooraf over de inkoop van duurzame palmolie en de meerprijs daarvan werden vragen gesteld door de aanwezigen. Ook de regels voor communicatie over het gebruik van duurzame palmolie vergden enige toelichting. Na afloop van de bijeenkomst ontvingen alle aanwezigen de Factsheet Duurzame Palmolie, waarin zij alle informatie kunnen nalezen.

Het organiseren van deze informatiebijeenkomst maakte deel uit van de actieprogramma's die de FNLI

en de vier brancheverenigingen opstelden voor de Taskforce Duurzame Palmolie. Aan de hand van die actieprogramma's stimuleren de verenigingen het gebruik van duurzame palmolie door hun leden, met als gezamenlijke doelstelling dat in 2015 alle voor de Nederlandse markt bestemde palmolie duurzaam gecertificeerd is. In 2012 zetten de FNLI en de brancheverenigingen zich ook in voor deze doelstelling, door middel van informatievoorziening en advies. Vooral de mogelijkheden voor het MKB of andere bedrijven die slechts kleine hoeveelheden palmolie gebruiken dienen uitgebreid en beter belicht te worden.

[Download factsheet](#)



Margarine-industrie en Ahold scoren goed in WNF Scorecard

De Nederlandse margarine-industrie en Ahold doen het goed ten aanzien van hun verbruik van duurzame palmolie. Dit blijkt uit de scorecard duurzame palmolie die WNF op 22 november jl. heeft gepubliceerd. Deze scorecard vergelijkt het beleid van 132 retailers en levensmiddelenproducenten in Europa, Australië en Japan t.a.v. de aankoop van duurzame palmolie.

Bedrijven konden in totaal 9 punten behalen. Ahold, scoorde de volle 9 punten. Ook Nederlandse margarine- en andere levensmiddelenproducenten deden het goed: Remia en Friesland-Campina behaalden 8 punten en Royal Smilde en CSM 7 punten. Ook Unilever deed het goed: het is een van de weinige bedrijven op de lijst die jaarlijks meer dan 100.000 ton palmolie gebruikt, waarvan 50 tot 75% duurzaam wordt ingekocht.

WNF concludeert dat er vooruitgang is geboekt in de zin dat meer bedrijven zich hebben gecommitteerd aan duurzame palmolie. Maar dit commitment vertaalt zich, aldus WNF, niet snel genoeg in acties. Onder de Nederlandse levensmiddelenproducenten bevinden zich nog veel achterblijvers. WNF roept het bedrijfsleven dan ook op om:

- Direct over te schakelen op het gebruik van duurzame palmolie;
- Lid te worden van de RSPO;
- Zich publiekelijk te committeren aan het gebruik van duurzame palmolie;
- Te openbaren hoeveel palmolie wordt gebruikt.

[Download hier de scorecard](#)



RSPO conferentie toont betrokkenheid

Van 22-24 november 2011 werd de jaarlijkse conferentie en algemene ledenvergadering van de RSPO gehouden in Maleisië. Het thema was 'RSPO Certified. Transforming the Market. Together'. De bijeenkomst werd bijgewoond door meer dan 800 mensen, afkomstig uit maar liefst 34 landen.

Tijdens de conferentie kwam het solidariteitskarakter tussen de verschillende deelnemers om samen te werken aan de verduurzaming van de palmolieproductie en palmoliehandel sterk tot uiting. Daarbij werd wel benadrukt dat het nu van groot belang is om samen ook daadwerkelijk verder te komen.

MVO-voorzitter Wim Oosterhuis gaf tijdens de conferentie een presentatie over de Task Force Duurzame Palmolie. Ook kwam in zijn presentatie aan bod dat MVO bij de Nederlandse overheid heeft gepleit voor het afschaffen van het importtarief op duurzaam geproduceerde palmolie. De inzet van MVO oogstte lof en waardering bij aanwezigen.

VCP: Type vet in Nederlandse voeding verbeterd

Nederlanders eten niet meer vet dan aanbevolen. Uit de voedselconsumptiepeiling (VCP) 2007-2010 van het Rijkinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) blijkt dat een volwassen vrouw gemiddeld circa 2000 kcal en een volwassen man gemiddeld 2700 kcal per dag consumeert, waarvan een derde van de calorieën afkomstig is uit vet.

Het type vet in de Nederlandse voeding is de afgelopen jaren verbeterd, doordat vooral de hoeveelheid transvetzuren in voedingsmiddelen is afgenomen. Het gehalte (cis) onverzadigd vet en verzadigd vet is ongeveer gelijk is gebleven. Bijna iedereen voldoet inmiddels aan de aanbeveling voor transvetzuren. De gemiddelde dagelijkse inname van verzadigd vet is met 12-13 energieprocent nog wel te hoog.

Van het vet wat dagelijks geconsumeerd wordt is het grootste gedeelte (cis) onverzadigd vet. De gemiddelde inname ligt op 17-19 energieprocent, wat neerkomt op circa 39 tot 58 g / dag bij mannen en 37-41 g / dag bij vrouwen. Ongeveer een derde van de onverzadigde vetzuren inname komt uit meervoudig onverzadigde vetzuren, waaronder met name de essentiële n-3 en n-6 vetzuren alfa-linoleenzuur en linolzuur. De inname van alfa-linoleenzuur inname varieert van 1,2 tot 2,1 g / dag bij mannen en van 1,2 tot

1,5 g / dag bij vrouwen. De linolzuur inname is gemiddeld 5-6 energieprocent, wat neerkomt op een inname van circa 11 g / dag (vrouwen) en 11-17 g / dag (mannen).

De inname van n-3 visvetzuren in Nederland is laag. De aanbeveling om twee keer per week vis te eten wordt ook door verreweg de meeste Nederlanders niet gehaald.

➔ [Voor meer informatie, klik hier.](#)



Meer consumenten willen gezonder eten

Steeds meer Nederlanders willen hun eetpatroon verbeteren: 41% wil gezonder eten. Tegelijk vindt 43% van de consumenten het moeilijk om dat te realiseren. Nederlanders hebben steeds meer behoefte aan informatie over gezonde en minder gezonde producten. Bijna driekwart van de consumenten vindt het belangrijk dat fabrikanten voedingsmiddelen gezonder maken. Maar liefst 2 op de 3 Nederlanders is ook bereid om iets meer te betalen voor een gezonder product. Dit blijkt uit het nieuwe onderzoek 'Dagelijks eten', uitgevoerd onder ruim 2200 consumenten door GfK in opdracht van het Voedingencentrum.

➔ [Voor meer informatie, klik hier.](#)

Laagvetdieet op z'n retour

Uit een recent onderzoek van het Amerikaanse onderzoeksbureau Packaged Facts blijkt dat de Amerikaanse consument het laagvetdieet steeds meer de rug toekeert. Consumenten zijn beter geïnformeerd over de positieve gezondheidseffecten van oliën en vetten en kiezen daarom ook voor producten met een gezonde vetzuursamenstelling. De trend is ontstaan dat consumenten die aanvankelijk het laagvetdieet gebruikten nu producten gaan kiezen met een gezonde vetzuursamenstelling.

Dankzij vele recente wetenschappelijke studies is, volgens het onderzoeksbureau, de Amerikaanse consument steeds beter op de hoogte van de gezondheidsvoordelen van meervoudig

en enkelvoudig onverzadigde vetzuren en van de nadelige consequenties van laagvetdiëten. Binnen laagvetdiëten worden verzadigde vetzuren vervangen door andere macronutriënten, met name koolhydraten. Uit de studies blijkt dat alleen de vervanging van verzadigde vetzuren door onverzadigde vetzuren een positief gezondheidseffect geeft.

Tussen 2007 – 2011 is de consumentenvraag naar plantaardige oliën, zoals olijfolie, raapolie toegenomen. De fabrikant reageert hierop door nieuwe voedingsmiddelen en dranken op de markt te zetten waarvoor bij de bereiding meer gezonde vetten en oliën zijn gebruikt. Volgens het onderzoeksbureau blijkt voor deze producten bijzonder veel belangstelling te zijn.

Langere houdbaarheidsperiode voor banketbakkersvullingen

ADM Cacao heeft recent nieuwe banketbakkersvullingen gelanceerd met een houdbaarheidsperiode van 6 tot 9 maanden. Een dergelijke houdbaarheidsperiode was altijd moeilijk te realiseren vanwege het hoge vochtgehalte van de meeste vullingen. De producten worden momenteel voornamelijk verkocht op de Europese markt.

Volgens ADM Cacao, leverancier van o.a. cacao-, chocolade- en banketbakkersingrediënten is de banketbakkersindustrie altijd op zoek naar producten met een ambachtelijke sensatie, maar met een industriële houdbaarheidspe-

riode. Door nieuwe technieken met vetten is het ADM Cacao, in samenwerking met ADM Oliën en Vetten, gelukt om vullingen te maken met een laag vochtgehalte, die gebruikt kunnen worden in producten zoals pralines, eclairs en gevulde biscuits. De vullingen zijn te verkrijgen in verschillende aroma's (zoals aardbei, sinaasappel, yoghurt, custard, chocola en truffel) en texturen die uiteenlopen van vloeibaar naar vast. Ook vullingen met een laag smeltpunt, die gemakkelijk gesneden en gevormd kunnen worden, zijn leverbaar.

➔ [Voor meer informatie, klik hier.](#)

Snelle kwaliteitstest voor frituurvetten

Canadese onderzoekers hebben een snelle en effectieve test ontwikkeld die het mogelijk maakt om het frituurproces na te bootsen. Hierdoor kan reeds van een kleine hoeveelheid vet/olie nagegaan worden wat de eigenschappen zijn op het gebied van hydrolyse, oxidatie en polymerisatie.

De nieuwe test is vooral geschikt om te gebruiken bij de ontwikkeling van nieuwe recepturen wanneer nog weinig materiaal beschikbaar is en/of het testen van additieven ter verbetering van de stabiliteit, omdat dan vaak veel monsters nodig zijn.

De stabiliteit van een frituurvet is een van de belangrijkste kwaliteitscriteria. Deze wordt bepaald door het meten van zowel de totale hoeveelheid als de samenstelling van polaire verbindingen en daarnaast ook de afbraak van de



aanwezige endogene tocoferolen. De aanwezigheid van voedsel en de temperatuur zijn van invloed op de reacties die tijdens het frituren optreden en zijn dus van groot belang om de uiteindelijke kwaliteit van een frituurvet te kunnen vaststellen.

De nieuwe test kan uitgevoerd worden met slechts 12 gram frituurvet. Hier wordt gelatineerd aardappelzetmeel, glucose en silicagel aan toegevoegd en gedurende 2 uur wordt dit mengsel al roerende verhit bij 185°C, waarna de diverse kwaliteitsmetingen uitgevoerd worden. Deze onderzoekers hebben canola-olie, canolie-olie met hoog gehalte aan oliezuur en laag gehalte aan Δ -linoleenzuur en zonnebloemolie met een hoog gehalte aan oliezuur getest. De resultaten laten zien dat de nieuwe test vergelijkbaar is met frituren onder praktijksituaties (gedurende 7 dagen werd dagelijks 8 porties patat gefrituurd bij 185°C).

Bron: Aladeduyne FA et al. JAOCS 2011;88(12):1867.

KORT NIEUWS

Update FNLI zichtboek gepresenteerd

Half november jl. heeft de FNLI de vierde online editie van het FNLI Zichtboek gepresenteerd. De FNLI geeft met het Zichtboek ieder jaar een update van initiatieven die levensmiddelenfabrikanten nemen om producten te verbeteren en consumenten beter te informeren over een gezonde levensstijl.

Naast initiatieven van diverse levensmiddelenfabrikanten op het gebied van zoutreductie en 'gezond gewicht' zijn ook initiatieven opgenomen op het gebied van betere vetzuursamenstelling, zoals TUC met gemiddeld 40% minder verzadigd vet, BECEL met 30% meer omega 3, Quaker Crusli® met tenminste 30% minder verzadigd vet. Ook zijn de resultaten opgenomen van de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling. Verder is een interview opgenomen met Jorrit van Erp (Commercial director van United Biscuits/ Koninklijke Verkadé) en een interview te lezen met Ingeborg Brouwer (Universitair hoofddocent aan de VU, Amsterdam).



[FNLI Zichtboek](#)

IKB-logo en Klavertje worden 'het Vinkje'



Het Ik Kies Bewust-logo heet voortaan 'het Vinkje'. Het Vinkje vervangt het Ik Kies Bewust-logo en het Gezonde Keuze Klavertje (Albert Heijn) in de schappen. De Vinkjes worden toegewezen aan producten die voldoen aan criteria op het gebied van zout, suiker, verzadigde vetten, vezels en energie. Het Vinkje is in twee kleuren op de verpakkingen te zien. Het groene Vinkje staat voor een gezondere keuze binnen een groep van basisproducten als brood en melk. Het blauwe Vinkje staat voor een bewuste keuze binnen andere groepen zoals soepen en sauzen.

Uiterlijk maart 2013 moeten de laatste verpakkingen zijn aangepast van alle producten die meedoen. Maar de verwachting is dat dit in maart 2012 al wordt gerealiseerd.

[Meer informatie: www.ikkiesbewust.nl](http://www.ikkiesbewust.nl)

Deze nieuwsbrief is een onderdeel van www.vettefeiten.nl, een website met informatie over de toepassing van vetten in levensmiddelen bestemd voor managers in de levensmiddelenindustrie en retail. De website is een initiatief van het Productschap Margarine, Vetten en Oliën (MVO).

MVO behartigt de gemeenschappelijke belangen van alle schakels in de productiekolom van oliën en vetten en wil een goede toepassing van oliën en vetten in levensmiddelen stimuleren, zowel op het gebied van gezondheid als van duurzaamheid. Het Productschap voert deze taak uit o.a. via Task Forces op het gebied van duurzaamheid, in dit geval de Task Force Duurzame Palmolie en de Task Force Duurzame Soja.

Aan- of afmelden

Stuur een email aan info@vettefeiten.nl.



Postbus 3095, 2280 GB Rijswijk, Telefoon 070 319 51 95
www.mvo.nl - info@mvo.nl