



# NIEUWSOVERZICHT

Deze nieuwsbrief is een onderdeel van [www.vettefeiten.nl](http://www.vettefeiten.nl) en is een initiatief van het Productschap MVO in samenwerking met de Task Force Verantwoorde Vetzoursamenstelling.

ACTUEEL	NIEUWS VAN DE TASK FORCE	DUURZAAMHEID	KENNISARTIKEL	PRODUCTCASE
 <b>Claims, wat mag er nou nog wel en wat niet?</b>	 <b>AKSV verklaart verschillen in vetgehaltes van snacks en salades</b>	 <b>RSPO-organisatie breidt uit om aan de groei in de markt te kunnen voldoen</b>	 <b>Omestering van oliën en vetten</b>	 <b>Minder verzadigd vet in Liga Milkbreak</b>

## ACTUEEL

# Claims, wat mag er nou nog wel en wat niet?

Het effect van de huidige wetgeving rondom claims wordt steeds beter zichtbaar in het winkelschap, mede door het aflopen van enkele overgangstermijnen. De wetgeving, die al sinds juli 2007 bestaat, heeft de regels voor claims aangescherpt. In dit artikel wordt de stand van zaken met betrekking tot voeding- en gezondheidsclaims op een rijtje gezet.

### Toegestane voedingsclaims

Vanaf januari 2010 mogen voedingclaims die niet zijn opgenomen in de bijlage van de claimsverordening niet meer worden gebruikt. Hoewel deze bijlage aanvankelijk nog maar een beperkt aantal voedingclaims bevatte, is deze recent o.a. uitgebreid met 5 claims over onverzadigde vet, namelijk "bron van omega-3 vetzuren", "rijk aan omega-3 vetzuren", "rijk aan enkelvoudig onverzadigd vet", "rijk aan meervoudig onverzadigd vet" en "rijk aan onverzadigd vet". De verwachting is dat de lijst met toegestane voedingsclaims ook de komende jaren verder wordt uitgebreid. Lees meer over voedingsclaims op de [Vette Feiten website](http://www.vettefeiten.nl).

Bekijk de toegestane claims via [EC-link](#)

### Generieke Gezondheidsclaims

Voor de generieke gezondheidsclaims is tot nu toe nog geen lijst met toegestane claims gepubliceerd, maar zijn de afgelopen jaren hiervoor wel veel voorbereidingen getroffen. Zo konden de EU-lidstaten tot begin 2008 een aanvraag indienen voor gezondheidsclaims die volgens hen toegestaan zouden moeten worden. De Europese Commissie heeft op basis hiervan vervolgens eind 2008 een complete lijst met al de voorgestelde claims ingediend bij EFSA met het verzoek wetenschappelijke opinies af te geven. Sindsdien heeft EFSA twee 'batches' met adviezen gepubliceerd en twee batches zullen nog volgen. Deze adviezen zullen door de Europese Commissie worden gebruikt bij het samenstellen van de definitieve lijst(en) van generieke gezondheidsclaims. Tot het moment dat de Europese Commissie met de definitieve lijst(en) komt zijn alle



ingediende claims toegestaan die in januari 2008 zijn ingediend. Kijk voor deze [lijst op de website van EFSA](#). Echter, claims die in een van de twee gepubliceerde batches van de EFSA als negatief zijn beoordeeld mogen alleen nog worden gebruikt op producten waar ze voor het EFSA advies al op werden toegepast.

### Risicoreductie - en kinderclaims

De Europese Commissie heeft eind 2009 een lijst van goedgekeurde en afgewezen ziekterisicoreductie claims en kinderclaims (de zogenaamde artikel 14 claims) vastgesteld. Binnen de lijst van goedgekeurde claims vielen ook 4 claims met betrekking tot plantensterolen, plantenstanolesters, essentiële vetzuren en vitamine D. Voor meer informatie hierover zie [www.vettefeiten.nl](http://www.vettefeiten.nl).

### Voedingsprofielen

De Europese Commissie zal de deadline voor het opstellen van voedingsprofielen niet halen. Begin 2009 is er een voorstel van de EC verschenen waarover veel commotie is ontstaan. Daarna zijn er geen nieuwe voorstellen gedaan. Het voedingsprofiel vereiste geldt op dit moment dan ook niet. Naar alle waarschijnlijkheid zullen er wel voor eind 2010 voedingsprofielen worden vastgesteld.

➔ Dit artikel is een samenvatting van de [herziene factsheet claims van www.vettefeiten.nl](#)

EFSA organiseert tussen 2010 en 2012 bijeenkomsten ter ondersteuning van het indienen van claims over een specifiek gezondheidseffect. Zo wordt er op 2 december 2010 een meeting gehouden over claims m.b.t. darmen en het immuunsysteem. Meer informatie en mogelijkheid tot aanmelden vindt u via de volgende [link](#).

## KORT NIEUWS

### Food & Nutrition Delta: Programma verlengd tot en met 2014

Demissionair minister Van der Hoeven van Economische Zaken maakte op 1 juli 2010 bekend dat de financiële ondersteuning voor innovatie in de foodsector wordt verlengd. Het Food & Nutrition Delta (FND)-programma wordt gecontinueerd tot en met 2014. Het programma zorgt ervoor dat bedrijven en kennisinstellingen hun kennis kunnen omzetten in concrete voedingsproducten en ontvangt 60 miljoen euro.

FND wil in de komende periode nog meer bedrijven prikkelen tot innovatie en innovatiegericht denken. Doelstelling is om enerzijds de internationale concurrentiepositie van de sector te versterken en anderzijds als overheid bij te dragen aan de oplossing van maatschappelijke kwesties. In de komende periode wil FND zich sterk maken voor het terugdringen van hart- en vaatziekten en diabetes II als gevolg van slechte voedingspatronen. FND wordt uitgevoerd door [NL Innovatie](#), onderdeel van [AgentschapNL](#) van het ministerie van Economische Zaken.

### Lekkere bakkerijproducten, verantwoord vet. Het kan!

Binnenkort komt FoodValley met het boekje 'Lekkere bakkerijproducten, verantwoord vet' n.a.v. het symposium 'Lekkere bakkerijproducten, verantwoord vet' dat plaatsvond op 10 maart. In het boekje zullen een aantal onderzoekers en leveranciers van grondstoffen - waaronder Cargill, AAK, Smildefoods - aan het woord komen over de verbetering van de vetzoursamenstelling van bakkerijproducten.

Het boekje zal geheel in het teken staan van de mogelijkheden die er zijn om de vetzoursamenstelling van bakkerijproducten te verbeteren.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met [FoodValley](#)

**NIEUWS VAN DE TASK FORCE**

# AKSV verklaart verschillen in vetgehaltes van snacks en salades

De afgelopen jaren hebben de leden van de Algemene Kokswaren en Snackproducenten Vereniging (AKSV) zich actief ingezet binnen de Task Force Verantwoorde Vetzuisamenstelling om de vetzuisamenstelling van hun producten te verbeteren. De jaarlijkse resultaten van de AKSV-monitoring laten zien dat er grote verschillen bestaan tussen de vetzuisamenstellingen van eenzelfde snacksoort, bijvoorbeeld kroketten. De AKSV legt uit dat deze variatie voornamelijk komt door de grote verscheidenheid van de gebruikte ingrediënten, zoals roomboter, margarine of de gebruikte vleessoort.

De leden van de AKSV hebben een uitgebreid assortiment aan levensmiddelen zoals snacks, salades, koelverse maaltijden, mayonaises, sauzen, pizza's en belegde broodjes. Vlees is de hoofdcomponent van de vleessnacks, zoals hamburgers, frikadellen en gehaktballen. Omdat er verschil is in de totale hoeveelheid vet in een product en doordat er verschil is

Tabel 1: Verzadigd vet en transvet in vlees op vetbasis

Vlees afkomstig van	Verzadigd vet (% op vetbasis)	Transvet (% op vetbasis)
Varken	37-41	0-2
Kip	26-30	0-2
Rund	43-47	0-7

in de gehalten trans- en verzadigd vet van de gebruikte vleessoorten kunnen snacks sterk variëren in vetgehaltes en vetzuisamenstelling (zie ook tabel 1).

Bij ragoutproducten, zoals kroketten en bitterballen, is boter of margarine naast bloem en vlees een belangrijk ingrediënt. Bij de meer ambachtelijke producten of producten die in een hoger segment zijn gepositioneerd, wordt vaak voor het gebruik van roomboter gekozen. Roomboter bevat van nature transvetzuren (3,5 gram/100 gram) en verzadigde vetzuren (52,5 g/100 gram) en heeft daarmee een grote invloed op de vetzuisamenstelling van het eindproduct.



Algemene Kokswaren en Snackproducenten Vereniging

Sinds de oprichting van de Task Force Verantwoorde vetzuisamenstelling is door de AKSV hard gewerkt aan de verbetering van de vetzuisamenstelling van de producten. Een verdere reductie is bijna niet meer mogelijk. De nog resterende hoeveelheden trans- en verzadigd vetzuren zijn namelijk grotendeels afkomstig van ingrediënten die van nature trans- en verzadigde vetzuren bevatten.



De Task Force Verantwoorde Vetzuisamenstelling, een initiatief van het productschap Margarine, Vetten en Oliën, is een samenwerkingsverband tussen aanbieders en afnemers van plantaardige vetten en oliën. Met deze Task Force onderschrijft het bedrijfsleven het belang van het verbeteren van de vetzuisamenstelling in levensmiddelen ten behoeve van de volksgezondheid. Meer informatie op: [www.vetzuisamenstelling.nl](http://www.vetzuisamenstelling.nl)

## Mogelijkheden voor minder verzadigd vet in korst- en gistdeegproducten

**TNO heeft aangetoond dat, met behoud van kwaliteit in textuur en laag transvetgehalte, ook in de korst- en gistdeegproducten het verzadigd vetgehalte met 30% kan worden verlaagd. De variatie in receptuur en werkwijze vraagt wel voor elk product en productieproces een specifieke aanpak.**



In 2010 heeft de bakkerij- en zoetwarenindustrie onderzoek gedaan naar de mogelijkheden voor verbetering van de vetzuisamenstelling. In de afgelopen jaren heeft TNO Kwaliteit van Leven in opdracht van de Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie (VBZ) oplossingen aangedragen voor verlaging van het verzadigd vetgehalte in zeven productcategorieën op basis van plantaardige oliën en vetten. In 2010 is vervolgonderzoek gedaan naar bakkerijproducten gebaseerd op korstdeeg en gistdeeg (croissants). Daaruit bleek dat ook in deze zogenaamde toerdegen het verzadigd vetgehalte met 30% omlaag kan.

“Door als VBZ samen met de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB) te participeren in de TaskForce Verantwoorde Vetzuisamenstelling met betrokken ketenpartijen, onderschrijven wij het belang van gezonder vet”, aldus Ton Baas, directeur van VBZ. “Door actieve communicatie en aanbieden van praktische hulpmiddelen informeren en stimuleren we voortdurend gezonde innovatie in de sector”.

➔ [www.vbz.nl](http://www.vbz.nl)



**DUURZAAMHEID**

# RSPO-organisatie breidt uit om aan de groei in de markt te kunnen voldoen

De RSPO-organisatie ziet de toekomst met vertrouwen tegemoet. Dankzij de toenemende vraag vanuit de markt naar duurzame palmolie en een toenemend aantal aangesloten leden ontstond de roep om de organisatie van de RSPO aan te passen. Het vertrouwen is groot dat die toename ook verder door zal zetten en om die reden is besloten het secretariaat dat gevestigd is in Kuala Lumpur (Maleisië) uit te breiden. Niet alleen vanuit Europa, ook vanuit China en India is de groei substantieel aan zowel de productiezijde als de afnemerszijde.

De RSPO omvat nu 435 leden en tot op heden is er ca. 3 miljoen ton duurzame palmolie geproduceerd. Dat is 7% van de totale productie. Dit gebeurt op inmiddels 500.000 hectare land waarvan alle plantages geaudit en gecertificeerd zijn conform de principes en criteria van de RSPO.

## RTRS werkt aan het instellen van handelssystemen

Na de vaststelling van de principes en criteria voor verantwoorde soja heeft de RTRS een expertgroep opgericht voor het bepalen van de regels voor het verhandelen van verantwoorde soja, de zogenaamde 'handelssystemen'. Dit gebeurde tijdens de jaarlijkse vergadering van de RTRS in Sao Paulo (Brazilië) in juni van dit jaar. In de expertgroep hebben onder meer afgevaardigden van Cargill, Shell, Unilever, Productschap MVO, SGS en Solidaridad zitting. Naar het voorbeeld van palmolie zal ook hier een 'mass balance' systeem, een 'segregation' systeem en een 'book & claim' systeem opgezet worden met bijbehorende certificatie- en accreditatie procedures.

De verwachting is dat begin 2011 de eerste RTRS gecertificeerde sojaolie op de markt komt.

Zolang de handelssystemen er echter nog niet zijn, wordt het Soja Moratorium verlengd met één jaar. Dit betekent dat voor het 5e achtereenvolgende jaar geen soja verhandeld mag worden vanuit het Amazone gebied, afkomstig van plantages die na 2006 ontbost zijn. De RTRS bestaat momenteel uit 141 leden verspreid over 20 landen waaronder de soja producerende landen.

➔ [Lees meer over de handelssystemen zoals ze al bij duurzame palmolie gelden](#)



De vraag naar palmolie neemt toe: in de eerste helft van 2010 is 75% van de geproduceerde duurzame palmolie gekocht door (levensmiddelen)producenten en retailers in de wereld. Voor recente verkoopinformatie per maand zie de grafiek onderaan de pagina.

➔ [Meer informatie over de RSPO](#)

## Monkey Business organiseert marketing workshop

Monkey Business, een maatschappelijke organisatie die zich inzet voor het behoud van regenwouden, start een workshop voor medewerkers van levensmiddelenbedrijven die meer willen leren over de ins en outs van duurzame palmolie en hoe hierover te communiceren. De workshop is gratis en bestaat uit 3 sessies waarvan de eerste plaatsvindt op 23 september, gevolgd door een sessie op 30 september en 14 oktober. Vanuit het Productschap MVO zal Marieke Leegwater een lezing verzorgen.

➔ [Meer informatie over de workshop](#)

**KORT NIEUWS**

### FNLI en CBL lid van Ronde Tafel Duurzame Palmolie

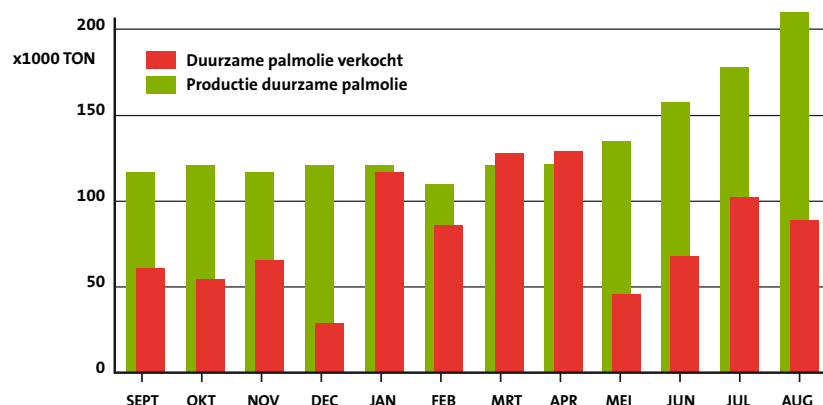
In het afgelopen kwartaal zijn zowel de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI) als het Centraal Bureau Detailhandel (CBL) lid geworden van de Ronde Tafel voor Duurzame Palmolie (RSPO). Beide organisaties willen het gebruik van duurzame palmolie stimuleren en willen dat onder meer met hun lidmaatschap kenbaar maken. FNLI geeft aan dat het lidmaatschap past in haar beleid om de verduurzaming van productieprocessen zo goed mogelijk in te zetten. CBL geeft aan dat naar verwachting vanaf 2015 de supermarkten voor alle private label producten duurzame palmolie zullen gebruiken.

### Ahold koopt Greenpalm certificaten voor volume palmolie

Ahold heeft geanalyseerd dat in ca. 30% van haar huismerken in Europa en de USA palmolie of palmoliederivaten verwerkt is. Voor dit volume is Ahold bezig met het kopen van Greenpalm certificaten als een stap op weg naar volledig gebruik van RSPO gecertificeerde palmolie in alle huismerken.

### Unimills ontvangt eerste lading met RSPO gecertificeerde palmolie.

Op 7 juli ontving Unimills in haar fabriek in Zwijndrecht een eerste scheepslading met RSPO gecertificeerde 'segregated' palmolie. Deze palmolie is afkomstig van gecertificeerde plantages en is gedurende de gehele keten gescheiden gehouden van palmolie afkomstig van niet-gecertificeerde plantages.



**KENNISARTIKEL**

# Omestering van oliën en vetten

Ondanks het feit dat er vele plantaardige oliën bestaan, zijn er maar weinig oliën die structuur kunnen geven aan producten. Daarom is het vaak wenselijk om de smelteigenschappen van een olie bij te sturen. De smelteigenschappen bepalen immers de hardheid van een olie of vet bij een bepaalde temperatuur en hebben grote invloed op de structuur van het eindproduct. Het bijsturen van smelteigenschappen kan gerealiseerd worden door middel van een aantal technologische modificatie processen. Omestering is één van deze processen die in de oliën en vettenindustrie veelvuldig toegepast wordt.

**Proces en resultaat**

Het doel van omesteren is om bij gelijkblijvende vetzuursamenstelling het smeltgedrag van een olie te verbeteren. Dit gebeurt bij omestering door middel van het veranderen van de structuur van de triglyceride.

Een vetmolecuul, een 'triglyceride', bestaat uit een glycerolmolecuul met daaraan gekoppeld drie vetzuren. Van nature is de positionele verdeling van vetzuren in triglyceride moleculen niet gelijk. In plantaardige vetten bevinden de verzadigde vetzuren zich met name op de eerste en derde positie, respectievelijk de zogenaamde sn-1 en sn-3 positie. Bij dierlijke vetten (bv. varkensvet en melkvet) bevinden de verzadigde vetzuren zich met name op de middelste positie, de sn-2 positie. Als enige plantaardige olie is palmolie een uitzondering, bij palmolie en palmolie stearines wordt ook op de middelpositie een relatief hoog gehalte aan verzadigde vetzuren gevonden.

Tijdens het omesteringsproces worden deze vetzuren herverdeeld over de drie posities in het molecuul. Deze herverdeling vindt niet alleen plaats binnen één triglyceride molecuul, maar ook tussen de triglyceride moleculen onderling. Voor het omesteren wordt een katalysator

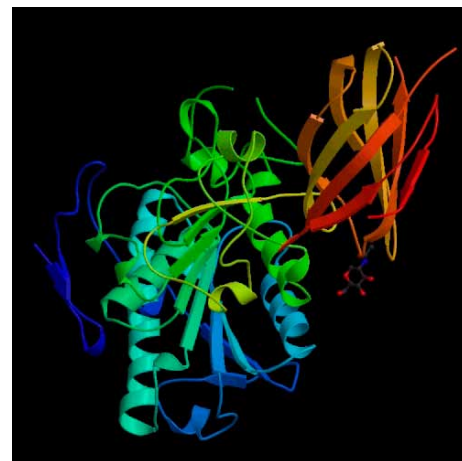
Omesteren wordt al geruime tijd toegepast in de oliën en vetten industrie en vindt zijn weg in vele product toepassingen, voornamelijk in margarines en bakkerijvetten. Door de juiste mix van oliën te gebruiken als startmateriaal en daarmee dus de gewenste vetzuursamenstelling te componeren, kunnen de smelt- en kristallisatie-eigenschappen van het eindproduct worden gestuurd en geoptimaliseerd.

toegevoegd aan de oorspronkelijke olie die is verwarmd in een tank. Door de toevoeging van een katalysator aan het startmateriaal, die de vetzuren losmaakt en weer vastmaakt, worden de verschillende vetzuren in de olie over alle drie de posities gelijkelijk verdeeld. Na een bepaalde tijd wordt de olie afgekoeld, waarna de katalysator weer wordt verwijderd.

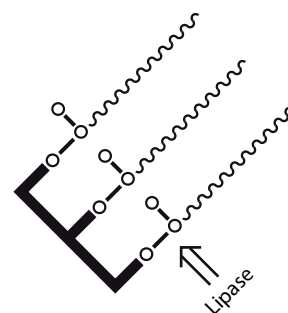
**Enzymatisch en chemische omestering**

Omesteren wordt al geruime tijd toegepast in de oliën en vetten industrie en tot op heden werd hier meestal een chemische katalysator bij gebruikt, maar een ontwikkeling die momenteel erg in de belangstelling staat is het zogeheten 'enzymatisch omesteren'.

Hierbij wordt niet een chemische katalysator gebruikt, maar een enzym, een zogenaamd 'lipase' (= 'vet splitsend enzym' zie figuur). Enzymen kunnen reacties laten verlopen bij milde proces condities en lage temperaturen. Hierdoor blijven er meer waardevolle stoffen in de olie behouden. Bovendien veroorzaakt dit proces weinig afval en is het beter voor het milieu omdat het naast minder chemicaliën ook minder water en energie verbruikt. De werking van de enzymen in dit proces is vergelijkbaar met de manier waarop vetten in de natuur worden opgebouwd, en in elke levend wezen, weer worden afgebroken als onderdeel van de spijsvertering.



Figuur: Een computer image van de drie-dimensionale structuur van een lipase.



Figuur: Een triglyceride, bestaande uit een computer image van de glycerolmolecuul met daaraan drie vetzuren. De pijl geeft aan waar lipase-enzymen ingrijpen.

**KORT NIEUWS**

**Een deel van de hartpatiënten heeft baat bij omega-3-vetzuren**

Een voedingspatroon verrijkt met omega-3-vetzuren kan herhaling van ernstige gevallen van hart- en vaatziekten bij de totale populatie van hartpatiënten niet voorkomen. Dat blijkt uit de resultaten van de Alpha Omega Trial van de Wageningen Universiteit. Vrouwelijke hartpatiënten en hartpatiënten met diabetes hebben wel baat bij deze vetzuren.

Uit tienjarig onderzoek onder bijna vijfduizend hartpatiënten in Nederland blijkt dat in de totale onderzoeksgroep geen gunstige gezondheidseffecten van omega-3-vetzuren zijn geconstateerd. Echter, bij hartpatiënten met diabetes bleek de extra inname van visvetzuren het risico op dodelijke hartinfarcten met 50% te verminderen. Deze patiënten hadden ook minder last van ernstige hartritmestoornissen. Bij deze patiënten en bij vrouwelijke hartpatiënten reduceerde alfa-linoleenzuur het risico op ernstige hart- en vaatziekten die samenhangen

met hartritmestoornissen. Op grond van de uitkomsten van het onderzoek zien de onderzoekers geen aanleiding tot wijziging van voedingsadviezen, zoals de Richtlijnen Goede Voeding van de Gezondheidsraad.



**PRODUCTCASE**

# Minder verzadigd vet in Liga Milkbreak

**CASE**

**HET PRODUCT:**

**Liga Milkbreak**

**DE CLAIM:**

**'minder verzadigd vet'**

**DE NUTRITION MANAGER:**

**Jacqueline van Schaik, General Buisuits NL BV,  
Kraft Buisuits Europe**



wordt gegeten. Het mag niet zo zijn dat tegen de tijd dat de kinderen gaan eten, de melkvulling spontaan uit de biscuit loopt, ook niet bij warm weer. Dus een beter vet met behoud van de stevigheid van de melkvulling was de uitdaging waar LU voor stond en wat men heeft weten te bereiken.

Daarnaast moest ook de structuur van de biscuit en de houdbaarheid goed blijven. En tegelijkertijd werd de hoeveelheid suikers verlaagd en de hoeveelheid voedingsvezel verhoogd. In ruim 10 jaar hebben deze wijzigingen in voedingswaarde plaatsgevonden. Het betekkende steeds weer uitzoeken wat technisch wel en niet kon. De oplossingen zijn gevonden in de aanpassing van de ingrediënten, toevoeging van nieuwe ingrediënten en in een aanpassing van het productieproces.

**Kernpunten:**

- LU heeft duidelijke doelstellingen en blijft steeds uitproberen wat mogelijk is om te komen tot innovatie
- Het uiterlijk en de stevigheid van de melkvulling van MilkBreak vormde een aparte technologische uitdaging
- Innoveren = aanpassingen doen in de keuze van ingrediënten en/of de technologische mogelijkheden

[www.liga.nl](http://www.liga.nl)

Al sinds 1998 is LU bezig met de verbetering van de samenstelling van Liga Milkbreak. Daardoor bevat Liga MilkBreak bevat nu nog maar 6,7 gram verzadigd vet, wat veel minder is dan ruim 10 jaar geleden. Daarnaast is de hoeveelheid suikers in de loop der jaren met 25% verminderd en het percentage vezels met 55% verhoogd.

De reductie van verzadigd vet is bereikt doordat de kokosolie die voorheen gebruikt werd, nu vervangen is door zonnebloem- en koolzaadolie. In deze oliën zit minder verzadigd vet en meer enkelvoudig onverzadigd vet. Het behoud van de stevigheid van de melkvulling vormde hierbij een aparte technologische uitdaging. De vloeibare melkvulling wordt namelijk gehard voordat de biscuits worden ingepakt. Liga MilkBreak is een melkbiscuit die vaak op school in de pauze

Geschiedenis	1985	2006	2007	2010
Verzadigd vet/100 gram	12 %	7.9 %	7.9 %	6.7 %
Transvetzuren/100 gram	2.5 %	< 0.1 %	< 0.1 %	< 0.1 %
Vezels/100 gram	2 %	2 %	3.1 %	3.0 %
Suikers/100 gram	28 %	24 %	21 %	21 %
Natrium/ 100 gram	450 mg			337 mg
Kcal per biscuit	100 (22 gram)	94	91	90 (20,4 gram)

*Milkbreak is een prima bron van ijzer, calcium en vitamine B6.*

**Meer cases**

Bekijk de voorbeelden van geslaagde productinnovaties op de [website](http://www.vettefeiten.nl) en lever zelf ook uw productvoorbeeld aan.

**KORT NIEUWS**

**Minder verzadigde vetzuren in Mars, Snickers en Milky Way**

Mars claimt dat de 'vernieuwde' Marsreep 40% minder verzadigde vetzuren bevat, Snickers 35% en Milky Way 45% minder verzadigd vet vergeleken met het gemiddelde van de 25 grootste chocolademerken.



Per 100 gram product bevat een Marsreep nu 8,2 gram verzadigde vetten. Dat was 10,2 gram, een reductie ten opzichte van het 'oude' product van bijna 20%. Dit heeft Mars gerealiseerd door 'high oleic' zonnebloemolie te gaan gebruiken. Bij het streven het product 'nog gezonder' te maken stuitte Mars op de wettelijke voorschriften voor chocolade die een minimaal gehalte aan cacaooter voorschrijven. [www.mars.nl](http://www.mars.nl)

**Bewust leven is in, luxe is uit**

Consumenten lopen dit jaar niet meer zo warm voor luxe merken. Merken die een bewuste levensstijl uitdragen, kunnen daarentegen op veel sympathie rekenen, zo blijkt uit een grootschalig onderzoek van [Brand Asset Consult](http://Brand Asset Consult).

Volgens het onderzoek interesseren consumenten zich in 2010 erg voor merken die zich vereenzelvigen met dierenwelzijn, milieu en andere aspecten van bewust leven. De positie van merken die inzetten op luxe verzwakte het afgelopen jaar als gevolg van de kredietcrisis.

Deze nieuwsbrief is een onderdeel van [www.vettefeiten.nl](http://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 via Task Forces op het gebied van gezondheid en duurzaamheid, in dit geval de Task Force Verantwoorde Vetzusamenstelling en de Task Force Duurzame Soja.

**Aan- of afmelden**

Stuur een email aan [info@vettefeiten.nl](mailto:info@vettefeiten.nl).



Postbus 3095, 2280 GB Rijswijk, Telefoon 070 319 51 95  
[www.mvo.nl](http://www.mvo.nl) - [info@mvo.nl](mailto:info@mvo.nl)