





NIEUWSOVERZICHT

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

<p>ACTUEEL</p>  <p>Seminar 'Sustainable Sourcing: Soy & Palm Oil'</p>	 <p>Duurzame palmolie voor Gouda's Glorie en Diamant</p>	<p>Duurzame Palmolie ruimschoots verkrijgbaar</p>	<p>MVO-cursus voedsel-veiligheid oliën en vetten: van haven tot fabriek</p>	 <p>IKB-logo en Keuze Klavertje samen-gevoegd tot één voedselkeuzelogo</p>
---	--	--	--	--

ACTUEEL

Seminar 'Sustainable Sourcing: Soy & Palm Oil'

Op 11 april 2011 organiseren het productschap Margarine, Vetten en Oliën (MVO) en Initiatief Duurzame Handel (IDH) het Seminar 'Sustainable Sourcing' in Rotterdam. Gerenommeerde sprekers zullen een update geven van de laatste ontwikkelingen op het gebied van duurzame palmolie en verantwoorde soja. Centraal staan de vragen: 'Waarom is het belangrijk om voor duurzame grondstoffen te kiezen en hoe kan je duurzame grondstoffen kopen.'

In de ochtend zullen key note speakers hun visie op duurzame grondstoffen presenteren. Sprekers zijn o.a. Jan Kees Vis (President Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO)), Agustin Mascotena (Executive Director Round Table on Responsible Soy), Sandra Mulder (expert palmolie & soja, WWF) en Anne van der Wal (Programma manager Duurzame Handel, Ahold).

In de middag zijn er o.a. twee workshops. In de sessie over duurzame palmolie vertellen bedrijven over hun ervaringen met certificering en het kopen van duurzame palmolie. In de sessie over duurzame soja wordt de laatste stand van zaken binnen de Round Table on Responsible Soy (RTRS) besproken. Doelgroep voor deze dag zijn bedrijven uit de oliën- en vettensector, uit de voedingsmiddelenindustrie, diervoederindustrie, retail en overheden. Er zijn geen kosten verbonden aan de dag. De voertaal die dag is Engels.

 [Klik hier voor de uitnodiging.](#)



Duurzame palmolie voor Gouda's Glorie en Diamant

Margarines en frituurvetten/-oliën van de merken Gouda's Glorie en Diamant zullen in de loop van 2011 alleen nog maar palmolie bevatten waarvoor duurzaamheidscertificaten zijn gekocht. Eigenaar Van Dijk Food in Zeewolde, sinds juni 2010 onderdeel van de Groep Vandemoortele, heeft besloten om certificaten voor duurzame palmolie van GreenPalm te gaan kopen.

De Groep Vandemoortele is sinds 2009 lid van de RSPO. In dit internationale platform zitten zowel maatschappelijke organisaties als industrie en retail.



Samen bepalen zij de opstelling van de duurzaamheidscriteria. Plantages die produceren volgens de principes en criteria van de RSPO kunnen hun palmolie certificeren en deze vervolgens verkopen.

Door het aanschaffen van genoemde certificaten levert de Groep Vandemoortele een essentiële bijdrage aan de verdere verduurzaming van de productie van palmolie. Tevens worden palmolie-producerende landen als Maleisië en Indonesië door deze certificering gestimuleerd om op een verantwoorde manier te produceren.

KORT NIEUWS

Alle palmolie Sipef voortaan duurzaam

De palmolieproductie van Sipef gebeurt voortaan helemaal op duurzame wijze. Hiermee is Sipef de eerste multinationale palmolieproducent waarvan alle palmolie gecertificeerd is.

Volgens een recent gepubliceerd persbericht van Sipef kan de multinational daardoor tot 185.000 ton 'segregated' duurzame palmolie en palmpitolie leveren, evenals tot 80.000 ton 'mass balance' gecertificeerde palmolie vanuit Indonesië en Papoea-Nieuw-Guinea.

Het Palmolieproducent Sipef is sinds 2005 lid van de RSPO.

RSPO geeft goedkeuring Nationale Interpretatie Ghana

Als eerste Afrikaans land ontvangt Ghana goedkeuring van de Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) voor de ontwikkelde Nationale Interpretatie van de RSPO principes en criteria voor duurzame palmolie.

Hiermee wordt de weg geplaveid voor de RSPO-certificering van duurzame palmolie uit Ghana.

Zwitsers sojanetwerk kondigt aankoopplannen verantwoorde soja aan

Een Zwitsers netwerk van sojaverwerkers en retailers heeft zich gecommiteerd om ervoor te zorgen dat in 2014 90 procent van het Zwitserse sojagebruik een verantwoorde oorsprong heeft. Eind 2011 zou reeds 60 procent van het gebruik uit verantwoorde soja moeten bestaan.

De Verantwoorde Soja kan worden aangeschaft in overeenstemming met een van de vier volgende standaarden: de Round Table on Responsible Soy (RTRS), de Basel-criteria voor Verantwoorde Soja, de ProTerra-standard of de Bio Suisse-richtlijnen.

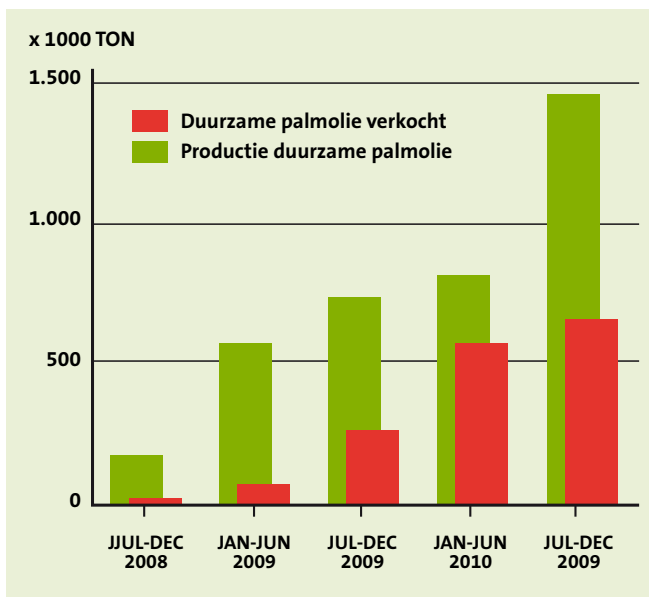
Het netwerk omvat de Zwitserse retailers Coop and Migros maar ook Agrokommerz, Bio Suisse, Egli Mühlen, Fenaco, Heinz&Co, IP Suisse, Muggli, Schweizerischer Bauernverband, Suisseporcs en WWF Swiss.

Duurzame Palmolie ruimschoots verkrijgbaar

Het aanbod duurzame palmolie blijft groeien (zie grafiek). Van de ruim 46 miljoen ton geproduceerde palmolie is op dit moment circa 7% duurzaam. Ook de verkoop van duurzame palmolie neemt wereldwijd toe maar blijft wel achter bij het aanbod.

In Nederland is daarom in november 2010 door het productschap MVO de Task Force Duurzame Palmolie opgericht. Deze Nederlandse Task Force wil een belangrijke bijdrage leveren aan het stimuleren van de productie en het gebruik van duurzaam geproduceerde palmolie met als doelstelling dat uiterlijk eind 2015 alle voor de Nederlandse markt bestemde palmolie duurzaam is.

www.taskforceduurzamepalmolie.nl



KORT NIEUWS

Belangrijke mechanismen in het productieproces van margarine met palmfracties onderzocht



Onderzoekers hebben in de *Journal of Food Science* de resultaten gepubliceerd van een studie naar de meest optimale verhoudingen tussen palm stearine en palm oleïne voor de productie van margarine. Het doel van het onderzoek was tevens om meer inzicht te krijgen welke factoren van invloed zijn op het kristallisatieproces. De onderzoekers vonden dat een mengsel met 40% palm stearine en 60% palm oleïne gunstige fysisch-chemische en structurele eigenschappen heeft, die nodig zijn voor de productie van margarine. De vorming van de benodigde kristalstructuur in margarine werd met name bepaald door de aanwezigheid van de triacylglycerol bestaande uit 2 palmitinezuren en 1 oliezuur vanwege zijn hogere smeltemperatuur. Dit kristallisatieproces werd vertraagd door de gebruikte emulgator monoacylglycerol.

Strijd om Food Valley Award 2011 van start

De stichting Food Valley start haar zoektocht naar een innovatie met meerwaarde voor de agrifoodsector. De stichting Food Valley stimuleert innovatie in de Nederlandse agrifood-sector door ondernemerschap en kennis bij elkaar te brengen. Jaarlijks reikt de stichting Food Valley de Food Valley Award uit aan het meest onderscheidende initiatief op voedings(gerelateerd) gebied. De winnaar onderscheidt zich op het gebied van innovatie, samenwerking en Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO). Dit jaar zal de prijs voor de zevende keer worden uitgereikt.

Meer informatie kunt u vinden op: www.foodvalleyaward.nl. Insendingen dienen op 7 mei 2011 te zijn ontvangen door de stichting Food Valley. De bekendmaking van de winnaar en de prijsuitreiking zijn tijdens de Food Valley Expo op 13 oktober 2011 in CineMec te Ede.

IKB-logo en Keuze Klavertje samengevoegd tot één voedselkeuzelogo

Op dinsdag 1 maart 2011 nam minister Edith Schippers van het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport het nieuwe voedselkeuzelogo in ontvangst. Het nieuwe voedselkeuzelogo is het resultaat van de samenvoeging van het Keuze Klavertje van Albert Heijn en het Ik Kies Bewust logo van Stichting Ik Kies Bewust. Het uitgangspunt blijft hetzelfde: producten met het logo zijn getoetst op de hoeveelheid vetten, zout, suiker, energie en voedingsvezel. Het logo wordt vanaf dit jaar geleidelijk op de verpakkingen ingevoerd.

Het nieuwe logo heeft twee verschijningsvormen: groen en blauw. Het groene logo met de tekst 'gezondere keuze' staat voor de gezondere keuze binnen een groep van basisproducten. Basisproducten zijn producten die veel nuttige voedingsstoffen leveren. Het blauwe logo met de tekst 'bewuste keuze' helpt bij

het maken van een keuze uit producten die niet tot de basisvoeding behoren.

Op deze wijze wordt er een onderscheid gemaakt tussen basisproducten en niet-basisproducten. Dit is gedaan om te laten zien dat basisproducten een belangrijkere rol spelen in een gezond voedselpakket dan niet-basisproducten.

De wetenschappelijke commissie van Stichting Ik Kies Bewust heeft de nieuwe criteria voor het gezamenlijke logo vastgesteld. Ook is het Voedingscentrum vertegenwoordigd in de Commissie. [Klik hier](#) voor meer gedetailleerde informatie over de criteria per productgroep.

[Ga voor verdere informatie naar www.ikkiesbewust.nl](http://www.ikkiesbewust.nl)



MVO-cursus voedselveiligheid oliën en vetten: van haven tot fabriek

Van 12 t/m 14 april 2011 organiseert het productschap MVO voor de tweede keer de cursus kwaliteit en voedselveiligheid in de plantaardige oliën en vettensector. De focus van cursus ligt op de voedselveiligheid in de plantaardige oliën- en vettenketen vanaf het moment van aankomst van de ruwe olie in de haven tot aan de ontvangst van de geraffineerde olie bij de margarinefabriek.

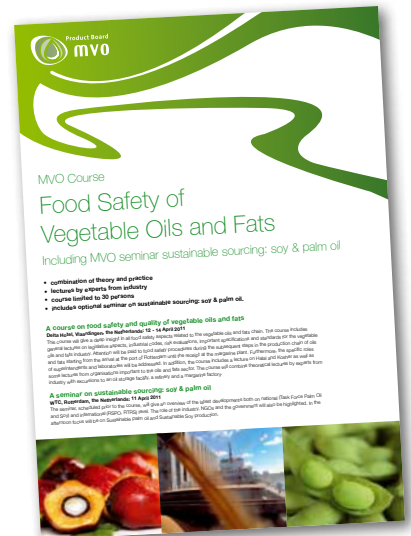
Op de eerste dag van de cursus zullen vijf sprekers 'uit het veld' inzicht geven in voedselveiligheid en kwaliteit binnen de toeleveringsketen van oliën en vetten. Op de tweede cursusdag zullen per boot enkele bedrijven worden bezocht (Maastank, Maasrefinery en de margarinefabriek van Unilever). Op de derde dag zullen de belangrijkste organisaties binnen de plantaardige oliën en vetten sector aan bod komen en zal worden ingegaan op onderwerpen als halal, kosher en Nofota en Fosfa contracten. De opzet en de inhoud van de cursus is analoog aan de cursus van vorig jaar die door de deelnemers zeer positief werd beoordeeld. Zie de [cursusfolder](#) voor nadere informatie.

De Engelstalige cursus is bedoeld voor personen die werkzaam zijn in de MVO-sector op het gebied van kwaliteit, productie, logistiek en directie als

ook voor afnemers van MVO-bedrijven en voor personen werkzaam bij certificerende instanties, overheden, brancheorganisaties en consultancyorganisaties in Nederland of elders in Europa.

De cursuskosten (incl. cursusmateriaal, excursies, boottocht, koffie/thee, 3 lunches en 1 cursudiner) bedragen € 450,- p.p. voor MVO-bedrijven en € 500,- p.p. voor niet-MVO-bedrijven. Inschrijven is mogelijk t/m half maart 2011 via het [digitale registratieformulier](#)

Voor nadere informatie kunt u contact opnemen met Annette Klomp (klomp@mvo.nl) of 070-3195114).



‘Vettax is niet praktisch uitvoerbaar’



Het invoeren van een extra belasting op ongezonde voedingsmiddelen is niet praktisch uitvoerbaar. Dat vindt de helft van de stemmers op de EVMI-poll. EVMI is een vakblad voor professionals in de levensmiddelenindustrie.

Deelnemers aan de enquête verwachten dat het heel moeilijk is om aan te geven wat nu precies ongezond is en wat niet. Uit eerder TNS NIPO onderzoek bleek dat de helft van de Europeanen voorstander is van een vettax. Nederlanders waren daar toen net als Duit-

sers en Engelsen geen voorstander van. Zij legden de verantwoordelijkheid voor gezonde voeding vooral bij zichzelf. 31 Procent van de stemmers op de EVMI-poll is van mening dat een belasting wel zal helpen. Dit omdat consumenten de dan duurder geworden ongezonde producten minder zullen kopen en dus ook minder zullen eten. 19 Procent denkt juist dat een vettax mensen niet zal verleiden alsnog voor gezonde producten te kiezen. 50 Procent van de deelnemers vindt de vettax praktisch niet uitvoerbaar.

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 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.



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