



TaskForce verantwoorde vetzuursamenstelling

Nieuwe nieuwsbrief over transvetzuren en verzadigde vetzuren

Voor u ligt de eerste nieuwsbrief van de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling. Deze nieuwsbrief verschijnt 4 keer per jaar en informeert u over actualiteiten rondom verzadigde vetzuren en transvetzuren in de voeding. De Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling is een samenwerkingsverband van het bedrijfsleven van industrieel bewerkte plantaardige oliën en vetten, inclusief de afnemers in de horeca, en streeft naar een verbetering van de vetzuursamenstelling van de voeding.

Gezonde voeding en preventie van overgewicht zijn nationaal en internationaal speerpunten in het volksgezondheidsbeleid. Zo streeft het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport ernaar dat het aantal mensen met overgewicht niet meer stijgt en dat in 2010 de voeding maximaal 10 energieprocent verzadigd vet en maximaal 1 energieprocent transvetzuren bevat.

Een panel van onafhankelijke deskundigen samengebracht door de European Food Safety Authority concludeerde vorig jaar in een rapport dat transvetzuren en verzadigde vetzuren een ongunstig effect hebben op de ontwikkeling van hart- en vaatziekten. In het rapport wordt gewezen op de noodzaak voor reductie van de inname van beide vetzuren. Cis-onverzadigde vetzuren hebben daarentegen een

In dit nummer:

- Nieuwe nieuwsbrief over transvetzuren en verzadigde vetzuren 1
- Vetzuursamenstelling van aanbod vloeibare frituurvetten verbeterd 2
- Consumentenbond positief over vloeibaar frituurvet 3
- Lichte verbetering vetzuursamenstelling waarneembaar in bakkerijproducten 4
- Franse Voedselautoriteit publiceert aanbevelingen voor transvetzuren 5
- Voedingscentrum introduceert Vet Wijzer 6
- VWA vervolgt onderzoek naar vetzuursamenstelling in voedingsmiddelen 7
- FEVIA vraagt aandacht voor verbetering van de vetzuursamenstelling 7

Colofon

Deze nieuwsbrief is een uitgave van de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling. De Task Force is een samenwerkingsverband van het Productschap Margarine, Vetten en Oliën, de Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie, de Algemene Kokswaaren en Snackproducenten Vereniging, Koninklijk Horeca Nederland, de Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie en de Bond van Nederlandse Margarinefabrikanten.

gunstig effect op het cholesterolgehalte en daarmee op het voorkomen van hart- en vaatziekten. Het is dan ook in het kader van de volksgezondheid wenselijk verzadigde vetzuren en transvetzuren te vervangen door onverzadigde vetzuren.

Sinds 2003 heeft het bedrijfsleven van industrieel bewerkte plantaardige oliën en vetten, inclusief de afnemers in de horeca, de krachten gebundeld in de Task Force Transvetzuren, aanvankelijk met het doel de hoeveelheid transvetzuren in levensmiddelen te verlagen. Om ook in te spelen op de noodzaak om verzadigde vetzuren in de voeding te verlagen is de Task Force Transvetzuren onlangs omgevormd tot de Task Force Verantwoorde Vetzoursamenstelling.

De voedingsmiddelenindustrie is momenteel druk bezig de vetzoursamenstelling in de voeding te verbeteren. Voorbeeld hiervan is de campagne Verantwoord Frituren voor de horeca waarin het gebruik van vloeibaar frituurvet in de horeca gestimuleerd wordt. Ook in sectoren als de snackindustrie en de bakkerij- en zoetwarenindustrie is het onderwerp op de agenda gezet. Momenteel worden dan ook

in grote mate alternatieven en de gewenste technologische processen ontwikkeld en toegepast.

Inmiddels hebben inspanningen in de afgelopen twee jaar geresulteerd in een verlaging van de inname van transvetzuren, zo bleek uit de Voedselconsumptiepeiling eind 2003 die onder jongvolwassenen werd gehouden. De gemiddelde inname van transvetzuren benadert momenteel de norm van 1 energieprocent. De inname van verzadigde vetzuren is daarentegen nog aanzienlijk hoger dan aanbevolen. Dit benadrukt de noodzaak om bij productverbetering ook aandacht te besteden aan het verzadigd-vetgehalte.

Doel van deze nieuwsbrief is om zoveel mogelijk partijen uit de levensmiddelensector en horeca te informeren over actualiteiten rondom verzadigde vetzuren en transvetzuren, om verbetering in de vetzoursamenstelling te stimuleren. Meer informatie over de Task Force Verantwoorde Vetzoursamenstelling of over de artikelen in deze nieuwsbrief kunt u verkrijgen bij de contactpersonen van de Task Force, vermeld op de laatste pagina van deze nieuwsbrief.

Vetzoursamenstelling van aanbod vloeibare frituurvetten verbeterd

De afgelopen jaren is het transvetzuurgehalte in vloeibare frituurvetten voor de horeca drastisch verlaagd. Vaste frituurvetten en bakkerijmargarines zijn in de afgelopen jaren nauwelijks verbeterd in vetzoursamenstelling. Dit blijkt uit een onderzoek van de Wageningen Universiteit (WUR) dat recent is verschenen.

Het onderzoek werd uitgevoerd met als doel de voortgang in verbetering van de vetzoursamenstelling van frituurvetten en bakkerijmargarines in beeld te brengen. Hiervoor is de vetzoursamenstelling geanalyseerd van 27 frituurvetten die in de horeca worden gebruikt en van 14 bakkerijmargarines die gebruikt worden voor ambachtelijke bakkerijproducten. Van de gemeten frituurvetten betrof het 21 vaste frituurvetten van zowel A- als B-merken en 6 (half)vloeibare varianten (A-merken). De resultaten konden worden vergeleken met analyseresultaten van onderzoeken, die door dezelfde onderzoeksgroep van de Wageningen Universiteit zijn

uitgevoerd in de periode 1989-1996. Het onderzoek werd gefinancierd door de Nederlandse Hartstichting.

Van de onderzochte producten zijn (half)vloeibare frituurvetten het meest verbeterd in vetzoursamenstelling. Zo daalde de gemiddelde hoeveelheid transvetzuren van 15 gram per 100 gram product naar 3 gram. De gemiddelde hoeveelheid verzadigde vetzuren steeg met 1 gram naar 18 gram per 100 gram. Hiermee steeg het gemiddeld gehalte gunstige onverzadigde vetzuren in (half)vloeibare frituurvetten aanzienlijk naar 74 gram per 100 gram product.

In vaste frituurvetten daalde het transvetzuurgehalte ook drastisch met gemiddeld 14 gram per 100 gram product, waarmee de gemiddelde totale hoeveelheid transvetzuren op 20 gram per 100 gram komt. Het totale gehalte aan verzadigde vetzuren nam toe tot een gemiddelde van 46 gram per 100 gram. Hoewel de som van verzadigde vetzuren en transvetzuren in vaste frituurvetten onveranderd bleef, concluderen de onderzoekers dat de vetzuursamenstelling iets minder ongunstig is dan in de jaren negentig, doordat transvetzuren deels zijn vervangen door verzadigde vetzuren.

Bakkerijmargarines die vooral worden gebruikt voor de ambachtelijke markt, lijken in de afgelopen 8 jaar qua vetzuursamenstelling niet wezenlijk te zijn verbeterd.

In vergelijking tot de vetzuursamenstelling die in 1996 werd gemeten, werd geen verschil aangetroffen. Gemiddeld bleken bakkerijmargarines nog 10 gram transvetzuren en 34 gram verzadigde vetzuren per 100 gram product te bevatten. Bakkerijmargarines voor industrieel gebruik zijn in het onderzoek buiten beschouwing gelaten.

De onderzoekers concluderen dat zowel door de overstap van vast naar (half)vloeibaar frituurvet als door het verbeteren van de vetzuursamenstelling bakkerijmargarines nog veel gezondheidswinst is te behalen.

Het rapport kunt u opvragen bij (een van de contactpersonen uit) de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling.

Consumentenbond positief over vloeibaar frituurvet

De helft van de cafetariahouders in Nederland frituurt nog in vast frituurvet met hoge gehalten aan transvetzuren en verzadigde vetzuren. Dit blijkt uit recent onderzoek van de Consumentenbond. De andere helft van de onderzochte ondernemers frituurt in vloeibaar frituurvet met veel goede onverzadigde vetzuren waardoor deze patat juist wel een goede beoordeling krijgt.

De Consumentenbond publiceerde in de aprileditie van de Gezondgids de resultaten van zijn onderzoek naar de vetzuursamenstelling van patat. Hiervoor werden vijftig fastfoodondernemers bezocht en werd de kwaliteit van een frietje beoordeeld op basis van de hoeveelheid transvetzuren en de hoeveelheid onverzadigd vet.

Patat die gefrituurd wordt in vloeibaar frituurvet met een gehalte van maximaal 5% transvetzuren en minimaal 55% onverzadigd vet, wordt door de Consumentenbond beoordeeld als 'goed' of 'zeer goed'. Hiermee sluit de Consumentenbond aan bij de normering van vloeibaar frituurvet zoals gehanteerd in de campagne Verantwoord Frituren. De helft van de onderzochte patat bleek te zijn gefrituurd in dit vloeibare vet met lage gehalten aan transvetzuren en verzadigde vetzuren. In het 'beste' frietje werden waarden gemeten van respectievelijk 0,66% en 17%. De Consumentenbond heeft aangegeven tevreden te zijn met de resultaten van de ondernemers die deelnemen

aan de campagne Verantwoord Frituren, maar betreft daarentegen het percentage van slechts 20% dat deelneemt aan de campagne.

Patat dat gefrituurd wordt in vaste frituurvetten bevat daarentegen een minder gunstige vetzuursamenstelling. In het uiterste geval werd een frietje gevonden met 38 procent transvetzuren en 42 procent verzadigd vet. Een portie van deze patat levert volgens de Bond zelfs 5,5 keer zoveel transvetzuren dan de 1 energieprocent die de Gezondheidsraad per dag toelaatbaar acht.

Gegeven de uitkomsten van het onderzoek acht de Consumentenbond het nog steeds noodzakelijk dat de minister van Volksgezondheid strengere normen aan het gebruik van vast frituurvet stelt. De bond geeft aan minister Hoogervorst nogmaals te wijzen op de urgentie van dergelijke maatregelen.

Lichte verbetering vetzuursamenstelling waarneembaar in bakkerijproducten

Uit onderzoek van de Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie (VBZ) en de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB) blijkt dat de vetzuursamenstelling van een aantal productgroepen tussen 2003 en 2004 is verbeterd. Verbeteringen zijn vooral waarneembaar in de categorie suikerwerk, chocolade en cacao-producten en korst- en cakedeeg.

Om de vooruitgang op het gebied van verbetering van de vetzuursamenstelling te meten heeft VBZ/NVB in 2004 voor de tweede keer een enquête (eenmeting) uitgezet. De eerste meting (nulmeting) vond in 2003 plaats. Met de enquête is geprobeerd inzicht te krijgen in de veranderingen in totaal vet, transvet, verzadigd vet en onverzadigd vet, alsmede de hoeveelheden melkvet en cacao-boter. In 2003 zijn doelstellingen opgesteld binnen de bakkerij-sector voor het verlagen van de hoeveelheid transvetzuren in bakkerijproducten.

De resultaten van de enquête kunnen worden vergeleken met de enquête gehouden in 2003. Hieruit is het volgende op te maken:

1. In de productcategorie suikerwerk, chocolade en cacao-producten is de vetzuursamenstelling verbeterd ten opzichte van 2003. Bij geen van de responderende fabrikanten worden nog vetten gebruikt met een transvetzuurgehalte dat groter is dan 3% (op vetbasis). Daarnaast geven de meeste bedrijven aan te streven naar een gehalte van <1% transvetzuren. Op eindproductbasis is het gehalte transvetzuren bij geen van de gerapporteerde producten hoger dan 1 gram op 100 gram eindproduct. Het verzadigd-vetgehalte van deze productcategorie varieert sterk. Het maximale gerapporteerde verzadigd-vetgehalte (67%) is lager dan in 2003. In tegenstelling tot in 2003 worden er geen vetten meer gebruikt die voor bijna 100% uit verzadigde vetten bestaan. Desalniettemin is het verzadigd-vetgehalte in veel gevallen nog (te) hoog.
2. Ook bij de categorie korstdeeg is de vetzuursamenstelling tussen 2003 en 2004 verbeterd. Zowel het maximale vetgehalte in korstdeeg als het maximale transvetzuurgehalte en verzadigd-vetgehalte is gedaald.
3. In de categorie cakedeegen wordt er in 2004 in totaliteit

minder vet toegevoegd. Hierdoor zijn de maximale hoeveelheden aan transvet, verzadigd vet en onverzadigd vet afgenomen. De vetzuursamenstelling van het gebruikte vet is echter nauwelijks veranderd.

4. In de categorie gistdeeg en in de categorie wafels zijn sinds 2003 geen verbeteringen waargenomen, noch in het gehalte transvetzuren, noch in het gehalte verzadigde vetzuren.
5. Vanwege een lage respons door fabrikanten van de categorie zandgebak kan er over deze categorie moeilijk een uitspraak gedaan worden. Het beeld lijkt positief: de maximale gerapporteerde gehalten van transvetzuren en verzadigde vetzuren zijn lager.
6. In de categorie biscuitdeeg lijkt de vetzuursamenstelling eerder verslechterd dan verbeterd. Er worden in 2004 hogere gehalten in totaal vet en transvetzuren waargenomen dan in 2003.

Conclusie

Met name in de productcategorieën 'suikerwerk, chocolade en cacao-producten', 'bakkerijproducten op basis van korstdeeg' en 'bakkerijproducten op basis van cakedeeg' zijn lichte verbeteringen in de vetzuursamenstelling waarneembaar. Dit is in lijn met de doelstellingen t.a.v. het verlagen van de hoeveelheid transvetzuren die in 2003 zijn opgesteld. In de overige productgroepen (gistdeeg, wafels en biscuitdeeg) is de vetzuursamenstelling niet verbeterd en in sommige gevallen zelfs verslechterd. Voor alle productcategorieën geldt dat er, waar mogelijk, nog verbeteringen kunnen worden aangebracht. Inmiddels is hier een plan van aanpak voor opgesteld.

Franse Voedselautoriteit publiceert aanbevelingen voor transvetzuren

De Agence Francaise de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA), de Franse Voedselautoriteit pleit voor verlaging van transvetzuren in de voeding en declaratie van het transvetzuurgehalte in levensmiddelen. Dit blijkt uit een onderzoeksrapport wat de AFSSA op 4 april jl. heeft gepubliceerd.

Het onderzoek van de AFSSA is uitgevoerd in het kader van de discussie over transvetzuren in de besprekingen van de Codex Alimentarius en de Europese Unie over de etikettering. Het rapport gaat o.a. in op de inname van transvetzuren, de belangrijkste bronnen in de Franse voeding en de gezondheidseffecten van transvetzuren en verzadigd vetzuren met als uiteindelijke doel om te komen tot aanbevelingen voor de volksgezondheid.

De AFSSA concludeert op basis van de huidige stand van zaken in de wetenschap dat een inname van meer dan 2 energieprocent transvetzuren per dag het risico op cardiovasculaire aandoeningen aanzienlijk doet stijgen. Tien procent van de jongens tussen 12 en 14 jaar hebben een inname hoger dan 2 energieprocent. Melk en zuivelproducten, inclusief boter, zijn de belangrijkste bron van transvetzuren in de Franse voeding, en voorzien in 53% van de transvetzuurinname bij volwassenen en 45% van de inname van kinderen. Bakkerijproducten zoals gebak en koek zijn een andere belangrijke bron van transvetzuren, goed voor 18% van de transvetzuurinname van volwassenen en 29% van de inname van kinderen.

Op basis van het onderzoek doet de AFSSA de volgende aanbevelingen:

- Het verplicht vermelden van de hoeveelheid transvetzuren op het etiket als percentage van de totale hoeveel-

heid vet (mits hoger dan 0,1% transvetzuren). Deze etikettering zou consumenten in staat stellen het gebruik aan te passen aan de aanbevelingen en zou bedrijven ertoe aanzetten meer aandacht aan transvetzuren te besteden.

- Een ontmoediging van de consumptie van producten die een belangrijke bijdrage leveren aan de inname van transvetzuren en verzadigde vetzuren zoals gebak en koek.
- Kiezen voor halfvolle en magere melk en zuivelproducten
- De industrie aanmoedigen tot het verder reduceren van transvetzuren in hun producten. Hierbij beveelt de AFSSA aan om maximum grenzen voor de hoeveelheid transvetzuren in voedingsmiddelen vast te stellen, nl:
 - Verborgten vetten max. 1 gram transvetzuren per 100 gram product binnen 2 jaar zonder toename van de hoeveelheid verzadigde vetzuren in het product.
 - Tafeloliën en margarines max. 1% binnen 1 jaar
 - Reflectie over de mogelijke reductie van transvetzuren in melk en zuivelproducten m.b.v. diervoeder

De AFSSA pleit voor een definitie voor transvetzuren waarbij geen onderscheid gemaakt wordt tussen transvetzuren van dierlijke of plantaardige oorsprong (inclusief CLA). De reden hiervoor is dat er binnen de wetenschap geen onderscheid gemaakt kan worden tussen de gezondheidseffecten van de verschillende transvetzuren.

Voedingscentrum introduceert Vet Wijzer

Het Voedingscentrum heeft onlangs de Vet Wijzer geïntroduceerd om consumenten te informeren over vet en hoe hier gezond mee om te gaan. Daarbij ligt de nadruk op vet dat verborgen zit in voedingsmiddelen. Nederlanders eten te veel verzadigd vet en transvet. Een groot deel hiervan komt van levensmiddelen waarin het vet verborgen zit, zoals volvette kaas, worst, koek, gebak en snacks. Veel verzadigd vet en transvet in de voeding verhoogt het risico op hart- en vaatziekten. De Vet Wijzer is ontwikkeld in het kader van het project 'Verborgene vetten'.

Terwijl de inname van 'zichtbare vetten' duidelijk daalt, is de inname van deze 'verborgene vetten' nog steeds behoorlijk hoog. Slechts 9% van de Nederlanders gebruikt minder verzadigd vet dan de door de Gezondheidsraad gestelde maximum hoeveelheid. Ook de bovengrens voor transvet wordt door het merendeel van de Nederlanders overschreden.

Om deze reden is het Voedingscentrum het project 'Verborgene vetten' gestart. Hoofddoel van het project is om de inname van verzadigde vetzuren en transvetzuren te verlagen. De benadering van het Voedingscentrum is tweeledig. Enerzijds het stimuleren van de industrie om meer producten met een optimale vetzuursamenstelling op de markt te brengen. Vanuit dit oogpunt is het Voedingscentrum dan ook (onder meer) betrokken bij de Task Force Verbetering Vetzuursamenstelling. Anderzijds het verbeteren van de kennis en het inzicht van de consument op het gebied van verborgene vet in de voeding, om op die manier de vraag naar 'gezonde' producten te stimuleren.

Vet Wijzer

De Vet Wijzer is ontwikkeld om consumenten te informeren over vet. Hierin wordt bijvoorbeeld het ezelsbruggetje 'Verzadigd = Verkeerd' en 'Onverzadigd = Oké' gebruikt. Veel consumenten blijken de betekenis van deze termen niet te kennen. Op de achterzijde staat een tabel met producten die veel verzadigd vet bevatten en de alternatieven

met juist weinig verzadigd vet. De selectie van deze producten is gebaseerd op productgroepspecifieke grenswaarden. Zo vallen snacks met 4 gram of minder verzadigd vet per 100 gram in de categorie 'weinig verzadigd vet' (in het groen). Voorbeelden van producten die hier aan voldoen zijn o.a. een loempia, een toastje met zalm en huzarensalade. Snacks met meer dan 5 gram verzadigd vet per 100 gram product staan in de lijst 'veel verzadigd vet' (in het rood). Voorbeelden hiervan zijn een frikadel, saucijzenbroodje en een patatje mét. Soortgelijke criteria gelden voor sauzen, koek en gebak, noten en zoutjes, snoep, zoet beleg en room. Zo zijn sauzen met meer dan 4 gram verzadigd vet per 100 gram en koek, gebak, noten en zoutjes met meer dan 9 gram per 100 gram volgens deze indeling 'rode producten'.

In de regel bevatten vette producten ook veel verzadigd vet. In sommige gevallen zijn het producten die verhoudingsgewijs meer onverzadigd vet bevatten, voorbeelden hiervan zijn mayonaise, pindakaas en cashewnoten. Maar vet is altijd een mengsel van verzadigd en onverzadigd vet en wanneer het totale vetgehalte hoog is, kan het zijn dat het gehalte verzadigd vet ook hoog is.

De Vet Wijzer is aan te vragen bij het Voedingscentrum of te downloaden via www.voedingscentrum.nl

Auteur: Voedingscentrum

VWA vervolgt onderzoek naar vetzuursamenstelling in voedingsmiddelen

De Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) zal in het najaar voedingsmiddelen uit de supermarkt gaan analyseren op transvetzuren en verzadigde vetzuren. De focus ligt hierbij op bakkerijproducten, snacks en kant- en klaarmaaltijden.

Het onderzoek is een vervolg op het onderzoek van het Voedingscentrum dat is uitgevoerd in 2004, en waaruit bleek dat bij bakkerijproducten, snacks en kant- en klaarmaaltijden de grootste mogelijkheden liggen ter verbetering van de vetzuursamenstelling.

Daarnaast gaat de VWA dit najaar opnieuw onderzoek doen naar het gebruik van vloeibaar frituurvet in de horeca. Hiervoor zullen 700 fastfoodondernemers, waaronder grote ketens, bezocht worden. Dit onderzoek is een vervolg op eerder onderzoek dat is uitgevoerd in april en

mei 2004 en 2005. Resultaten van dit laatste onderzoek zijn nog niet gepubliceerd.

Volgens het onderzoek uitgevoerd in april en mei 2004 bleek ruim eenderde van de fastfoodondernemers reeds te frituren in vloeibaar frituurvet. Een forse stijging, aangezien eind 2003 naar schatting slechts bij 10 procent van de ondernemers het gebruik van vloeibaar frituurvet werd geconstateerd. De gebruikte vloeibare frituurvetten hadden bovendien een laag gehalte transvetzuren (tussen de 1 en 3 procent) en waren hoog in onverzadigd vet (circa 70 procent).

FEVIA vraagt aandacht voor verbetering van de vetzuursamenstelling

Op 2 juni aanstaande wordt het seminar Vetzuursamenstelling georganiseerd voor de Belgische voedingsmiddelenindustrie. Het seminar wordt georganiseerd door de Belgische Federatie Voedingsindustrie (FEVIA) en heeft als doel het uitzetten van de mogelijkheden voor bedrijven om de vetzuursamenstelling van producten te verbeteren en innovatie op dit gebied te stimuleren.

Het seminar is onderdeel van het project 'Functionality in FOOD' van de FEVIA, waarmee men innovaties rondom de functionaliteit van ingrediënten wil stimuleren.

Het dagprogramma van het seminar staat in het teken van Omega-3 vetzuren, transvetzuren en verzadigde vetzuren. Reden voor het initiatief is het bieden van ondersteuning aan het bedrijfsleven om innovatie en productaanpassingen op dit vlak te stimuleren. Naast de nutritionele en technologische functionaliteit van de verschillende vet-

zuren worden ook reeds behaalde resultaten en producttoepassingen toegelicht.

Gestuurd door de politiek op Europees en landelijk niveau is 'Voeding en Welzijn' sinds dit jaar een prioritair actiedomein binnen het beleid van FEVIA. Resultaten zijn inmiddels geboekt met o.a. een handvest dat door een groot aantal bedrijven (150) is ondertekend. Hierin hebben bedrijven zich o.a. op het gebied van onderzoek en productontwikkeling verbonden aan het streven naar complementariteit tussen het nutritionele aspect en de aspecten inzake smaak, plezier en gebruiksgemak.

Kijk voor meer informatie over het seminar Vetzuursamenstelling op www.functionalityinfood.be.



TaskForce
verantwoorde
vetzuursamenstelling

De Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling is een samenwerkingsverband tussen aanbieders en afnemers van plantaardige vetten en oliën. De Task Force zet zich in voor een verdere verbetering van de vetzuursamenstelling van de voeding ten behoeve van de volksgezondheid.

De Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling bestaat uit de volgende partijen:

- Productschap Margarine, Vetten en Oliën
telefoon : 070 319 51 95
e-mail : oomen@mvo.nl
website : www.mvo.nl
- Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie
telefoon : 070 355 47 00
e-mail : vbz@vbz.nl
- Bond van Nederlandse Margarine Fabrikanten
telefoon : 070 352 50 74
e-mail : margarine.bond@wxs.nl
- Algemene Kokswaren en Snackproducenten Vereniging
telefoon : 079 363 49 20
e-mail : bvo.nl@tip.nl
- Koninklijk Horeca Nederland, contactpersoon A. Zuurveld
telefoon : 0348 48 94 68
e-mail : zuurveld@horeca.org
- Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie
telefoon : 071 522 42 20
e-mail : info@vavi.nl