



TaskForce verantwoorde vetzuursamenstelling

Symposium **veT**_{beter!}

Op 26 oktober aanstaande organiseert de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling het symposium **veT**_{beter!} Tijdens het symposium wordt het Manifest ter verbetering van de vetzuursamenstelling van de voeding aangeboden aan minister Hoogervorst.

Hebt u zich nog niet aangemeld voor dit symposium? Meldt u dan nu aan en laat u inspireren door de innovaties uit de levensmiddelenindustrie en de horeca!

Het doel van het symposium is te laten zien dat de industrie haar verantwoordelijkheid neemt ten aanzien van verbetering van de vetzuursamenstelling. Zo zullen toonaangevende bedrijven uit de voedingsmiddelenindustrie en de horeca (Unilever, Aviko, McDonald's, Smiths Food Group) vertellen over de innovatieve inspanningen die zij leveren om de vetzuursamenstelling van hun producten te verbeteren. Het Voedingscentrum gaat in op de communicatie over vetten in een gezonde voeding. Ook wordt er een bedrijvenmarkt gehouden waarin diverse bedrijven hun initiatieven ter verbetering van de vetzuursamenstelling presenteren.

(Vervolg op pagina 2)

In dit nummer:

- Symposium **veT**_{beter!} 1
- Bedrijvenmarkt op symposium **veT**_{beter!} 2
- Korte samenvatting International Symposium on Trans Fatty Acids 3
- Verbetering vetzuursamenstelling in Rijksbegroting 2006 5
- Albert Heijn introduceert gezondheidssymbool op Eigen Merk-producten 5

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 Kokswaren en Snackproducenten Vereniging, Koninklijk Horeca Nederland, de Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie en de Bond van Nederlandse Margarinefabrikanten.

(Vervolg van pagina 1)

Onder leiding van Jo Hautvast, tot voor kort vice-voorzitter van de Gezondheidsraad, spreken:

- Hans Hoogervorst, Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport
- Yvonne van Sluys, Directeur Voedingscentrum
- Harry Brouwer, Chairman Unilever Nederland
- Patrick van Gils, Communicatie/public affairs manager McDonald's Nederland
- Peter Dekker, Chief Commercial Officer AVIKO Group
- Cees-Jan Adema, Director Public & Government Affairs Smiths Food Group Northern Europe

- Ronald Hiel, Directeur Productschap Margarine, Vetten en Oliën en voorzitter Task Force Verantwoorde Vetzuisamenstelling

Het symposium **veT_{beter!}** vindt plaats op woensdagmiddag 26 oktober 2005 in Sociëteit de Witte te Den Haag. U bent van harte welkom dit gratis symposium bij te wonen.

U kunt zich inschrijven voor dit symposium via info@vetzuursamenstelling.nl of via onze website www.vetzuursamenstelling.nl.

Bedrijvenmarkt op symposium **veT_{beter!}**

Diverse levensmiddelenbedrijven en horeca-ondernemers zullen op de bedrijvenmarkt op het symposium **veT_{beter!}** op 26 oktober acte de presence geven. Deze bedrijven zullen hun inspanningen kenbaar maken ten aanzien van een verbeterde vetzuursamenstelling. Ook zal er voldoende aandacht zijn voor de technische mogelijkheden voor verbetering van de vetzuursamenstelling van voedingsmiddelen.

De bedrijvenmarkt wordt gehouden tijdens de pauze en de borrel van het symposium **veT_{beter!}**, en is bedoeld om binnen de voedingsmiddelenindustrie en de horeca kennis en ideeën uit te wisselen over innovaties gericht op een betere vetzuursamenstelling. Aan de hand van posters zullen bedrijven hun initiatieven tonen ter verbetering van de vetzuursamenstelling van de voeding. Laat u op de bedrijvenmarkt inspireren door bedrijven als Aviko, Bram Ladage,

Belovo, Cargill Refined Oils Europe, Fast Food Concepts, Loders Croklaan Oils, McCain, Remia, Romi Smifood, Unilever Nederland, Unimills, Unipro, Van Dijk Food Products en het Voedingcentrum.

U kunt zich inschrijven voor het symposium **veT_{beter!}** via info@vetzuursamenstelling.nl of via onze website www.vetzuursamenstelling.nl.

Korte samenvatting **International Symposium on Trans Fatty Acids**

Op 12 en 13 september jl. werd het First International Symposium on Trans Fatty Acids and Health gehouden in Denemarken. Gerenommeerde wetenschappers waren aanwezig om de laatste resultaten omtrent transvetzuren en gezondheid te presenteren.

De organisatie van het symposium was in handen van Professor S. Stender (Gentofte Hospital, Denmark) en de Deense Voedingsraad. Er waren ongeveer 100 deelnemers aanwezig, waaronder voedingskundigen, academici en vertegenwoordigers van de voedingsindustrie, vanuit vele landen, met name uit Denemarken en de VS, maar ook uit andere Europese landen, Canada, Brazilië en Zuid-Afrika.

Het symposium werd geopend door de Deense Minister van Consumentenzaken. Gerenommeerde wetenschappers van o.a. de Harvard University (W. Willett en A. Ascherio), de Wageningen Universiteit (M. Katan), de Universiteit van Maastricht (G. Hornstra) en de Universiteit van Helsinki (A. Aro) hielden op het symposium een presentatie over hun laatste wetenschappelijke bevindingen.

Effecten van transvetzuren op de gezondheid

Op dag 1 van het symposium was met name aandacht voor de gezondheidseffecten van transvetzuren. Transvetzuren kunnen ontstaan bij het harden van oliën en in het spijsverteringskanaal van runderen en schapen. Door de wetenschappers werden de mogelijke gezondheidseffecten van transvetzuren toegelicht. Er is wetenschappelijke consensus over het feit dat transvetzuren een ongunstig effect hebben op het cholesterolgehalte in het bloed. Hierdoor verhogen transvetzuren de kans op het optreden van hart- en vaatziekten.

Uit diverse epidemiologische studies blijkt dat het effect van transvetzuren op hart- en vaatziekten groot is. Een reductie van de inname van transvetzuren met 2 energie-

procent (komt overeen met ongeveer 5 g/d) zou het risico op het krijgen van hart- en vaatziekten met 30% kunnen verlagen. Professor W. Willett (Harvard University Boston, USA) gaf aan dat deze sterke relatie verklaard kan worden doordat transvetzuren naast het effect op het cholesterol, ook effecten hebben op andere gezondheidsparameters zoals endotheelfunctie, ontstekingsmarkers en insulineresistentie. Diverse andere sprekers gingen hier tijdens het symposium verder op in, en toonden de laatste bevindingen van hun onderzoek naar diverse gezondheidsparameters. Zo toont een onderzoek van Dyerberg (University of Denmark) aan dat transvetzuren niet alleen een ongunstige invloed hebben op het cholesterolgehalte maar ook de hartslag verhogen, hetgeen gerelateerd is aan een hogere sterfte als gevolg van hart- en vaatziekten.

Professor M. Katan (Wageningen University) wees erop dat het sterke effect van transvetzuren dat voortkomt uit epidemiologische studies echter ook (deels) te verklaren is door de studieopzet. Zo gaat een hoge inname van transvetzuren vaak samen met een algeheel ongezond leefpatroon. Hierdoor is op basis van epidemiologische studies niet zuiver het effect van transvetzuren op hart- en vaatziekten af te leiden. Hij benadrukt dat meer onderzoek gedaan moet worden naar het effect van transvetzuren op diverse gezondheidsparameters.

Professor W. Willett gaf aan dat de transvetzuurinname in vele landen te hoog is. Hij pleitte dan ook voor een verdere vervanging van transvetzuren door onverzadigde vetzuren in de voeding, ten behoeve van een betere volksgezondheid.

(Vervolg op pagina 4)

Is regulering van transvetzuren gewenst?

De wetenschappers zijn het erover eens dat de transvetzuurinname zo laag mogelijk moet zijn. Over de vraag of dit geregeld zou moeten worden via verplichte wetgeving zijn de meningen verdeeld. Sinds januari 2004 is in Denemarken wetgeving van kracht die het gehalte van industriële transvetzuren beperkt tot een maximum van 2% van het vet in voedingsmiddelen. Professor Astrup (Royal Veterinary and Agricultural University Copenhagen, Denmark) lichtte toe dat recente analyses in Deense voedingsmiddelen die voorheen veel transvetzuren bevatten laten zien dat het transvetzuurgehalte in die producten is gedaald. Volgens Professor Astrup laat deze ervaring van Denemarken hiermee zien dat transvetzuren die ontstaan bij het gedeeltelijk harden van plantaardige oliën verwijderd kunnen worden uit de voedingsmiddelen zonder nadelige effecten op prijs, smaak of houdbaarheid.

Professor A. Aro (University of Helsinki, Finland) is geen voorstander van verplichte wetgeving ter beperking van transvetzuren in voedingsmiddelen. Reden hiervoor is dat dergelijke wetgeving zou kunnen leiden tot een stijging van het verzadigd vetgehalte in de voeding, doordat in plaats van gedeeltelijk geharde plantaardige oliën, vetten met een hoog gehalte aan verzadigde vetzuren zullen worden toegepast in bewerkte voedingsmiddelen. Dit zou daarom kunnen leiden tot producten met meer verzadigde en minder onverzadigde vetzuren dan in de situatie zonder wetgeving. Hij voegt daaraan toe dat de inname van verzadigd vet een stuk hoger is dan de inname van transvetzuren, en daarbij een groter gezondheidsprobleem is dan transvetzuren. A. Aro acht zelfregulering met betrekking tot de reductie van transvetzuren daarom beter dan wetgeving. Professor W. Willett voegde daaraan toe dat het van belang is dat transvetzuren grotendeels worden vervangen door onverzadigde vetzuren, aangezien dit een dubbel gezondheidseffect zal hebben.

Als alternatief voor vermindering van het transvetzuurgehalte in oliën en vetten in voedingsmiddelen wordt gesproken over verplichte etikettering van transvetzuren in voedingsmiddelen. Ook hier zijn weer voorstanders (o.a. USA, Canada) en tegenstanders (Denemarken). Volgens de

Europese etiketteringsrichtlijnen is zo'n declaratie niet toegestaan, tenzij er een claim ten aanzien van de hoeveelheid transvetzuren op het product staat vermeld.

Is er een verschil tussen transvet van industriële of dierlijke oorsprong?

Op het symposium werd ook gesproken over de mogelijk verschillende gezondheidseffecten van dierlijke transvetzuren versus transvetzuren die ontstaan door het gedeeltelijk harden van plantaardige oliën. De belangrijkste transvetzuren aanwezig in gedeeltelijk geharde plantaardige oliën zijn elaidinezuur (trans-9-18:1) en trans-10-18:1, terwijl vacceenzuur (trans-11-18:1) het belangrijkste transvetzuur is in melkvet (circa 45%).

Er zijn studies die laten zien dat transvetzuren van dierlijke oorsprong minder schadelijk zijn voor de gezondheid dan transvetzuren uit industriële bronnen. Dabadie et al (Hôpital Haut-Lévêque, France) concludeert op basis van haar onderzoek waarbij 48 monniken twee voedingen kregen die verschilden in vetzuursamenstelling, dat elaidinezuur geassocieerd was met een ongunstig lipidenprofiel, terwijl vacceenzuur dat niet was.

Uit een onderzoek van Weggemans (Unilever, Nederland) blijkt echter dat bij een inname tot 2,5g/d (waarbij directe vergelijking mogelijk is) geen verschil is in effect van dierlijke of industriële transvetzuren op hart- en vaatziekten. Er zijn volgens Weggemans onvoldoende gegevens beschikbaar over het effect van dierlijke transvetzuren bij een inname hoger dan 3g/d, waardoor een goede vergelijking van de effecten van dierlijke versus industriële transvetzuren niet mogelijk is.

In een nieuwe studie van Chardigny et al, de zogenaamde Transfact-studie, worden de effecten van dierlijke en industriële transvetzuren op het hart- en vaatziektenrisico vergeleken. In deze gerandomiseerde, klinische cross-over studie krijgen 88 gezonde vrijwilligers gedurende 2x3 weken een voeding met 3,3 energieprocent (wat overeenkomt met 7,4 g/d) transvetzuren van industriële of dierlijke oorsprong. De resultaten worden medio 2006 verwacht. Tot die tijd zal er in ieder geval nog geen wetenschappelijke consensus zijn over dit onderwerp.

Verbetering vetzuursamenstelling in Rijksbegroting 2006

Het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) wil de komende jaren een verdere verlaging van de inname van verzadigd vet en transvetzuren. Dit blijkt uit de Rijksbegroting 2006 die het kabinet op de derde dinsdag van september heeft gepresenteerd.

Het Ministerie van VWS wil de komende jaren het aantal volwassenen met overgewicht stabiliseren en het aantal kinderen met overgewicht verminderen, mensen gezonder laten eten en meer laten bewegen. Een van de elementen van een gezonde voeding is het verlagen van de inname van verzadigd vet en transvetzuren.

Volgens VWS leden in de periode 1993-1997 zo'n 45 pro-

cent van de mannen en 35 procent van de vrouwen aan overgewicht en obesitas. In 1997 gold dit voor 7 à 16 procent van de kinderen tot en met 21 jaar. De inname aan verzadigd vet zou moeten dalen van 12,9 energieprocent in 2003 tot 10 energieprocent in 2010, die aan transvetzuren van 1,1 energieprocent in 2003 naar 1 energieprocent in 2010.

Albert Heijn introduceert gezondheidssymbool op Eigen Merk-producten

Sinds 19 september is Albert Heijn gestart met de vermelding van een gezondheidssymbool op Eigen Merk-producten. Het zogenaamde 'Gezonde Keuze Klavertje' zal op verpakkingen komen te staan van producten die voldoen aan de criteria van het Voedingscentrum voor 'bij voorkeur' producten. Producten in deze categorie hebben een laag gehalte aan verzadigd vet, suiker, zout of een hoog gehalte aan voedingsvezels.

Albert Heijn is voornemens om het Klavertje op ruim duizend producten te vermelden. Zo zal het Klavertje komen op de Eigen Merk smeerbare vetten, oliën en frituurvetten met een verzadigd vetgehalte en transvetzuurgehalte van maximaal 16 gram per 100 gram product. Binnen de productgroep zuivel zijn magere yoghurt en magere melk (max. 0,5 g/100 g verzadigd vet en max. 6 g/100 g suikers)

voorbeelden van voorkeursproducten. Voedingsmiddelen die niet zijn opgenomen in de Schijf van 5, zoals chocolade, snoep, sauzen, snacks, gebak en koek, zijn niet ingedeeld volgens het systeem van het Voedingscentrum en zullen dus ook geen gezondheidssymbool dragen. De complete keuzetabel staat op www.voedingscentrum.nl.



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 (MVO)

contactpersoon : Claudia Oomen
telefoon : 070 3195195
e-mail : oomen@mvo.nl
website : www.mvo.nl

Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie (VBZ)

contactpersoon : Boukje van der Pant
telefoon : 070 3554700
e-mail : vbz@vbz.nl
website : www.vbz.nl

Bond van Nederlandse Margarine Fabrikanten (BNMF)

contactpersoon : Imkje Tiesinga
telefoon : 070 3525074
e-mail : margarine.bond@wxs.nl

Algemene Kokswaren en Snackproducenten Vereniging (AKSV)

contactpersoon : Hans Heier
telefoon : 079 3634920
e-mail : bvo.nl@tip.nl
website : www.aksv.nl

Koninklijk Horeca Nederland (KHN)

contactpersoon : Albert Zuurveld
telefoon : 0348 489468
e-mail : zuurveld@horeca.org
website : www.horeca.org

Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie (VAVI)

contactpersoon : Hans Leerssen
telefoon : 071 5224220
e-mail : info@vavi.nl
website : www.vavi.nl

Meer informatie over de task force verantwoorde vetzuursamenstelling vindt u op www.vetzuursamenstelling.nl