



TaskForce verantwoorde vetzuursamenstelling

Symposium **veT**_{beter!}

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

Deze nieuwsbrief staat in het teken van dit symposium. Het bevat een overzicht van de belangrijkste presentaties van die dag. Het symposium werd goed bezocht. Er waren ongeveer 200 deelnemers aanwezig, onder wie vertegenwoordigers uit de voedingsmiddelenindustrie, afnemers in horeca en retail, ministeries, overheidsinstanties en maatschappelijke organisaties. Onder leiding van voorzitter Professor J. Hautvast, emeritus hoogleraar Voeding en Gezondheid Wageningen Universiteit, spraken de heer Brouwer (Chairman Unilever Nederland), de heer Van Gils (Communicatie/public affairs manager McDonald's Nederland), de heer Dekker (Chief Commercial Officer AVIKO Group) en de heer Adema (Director Public & Government affairs Northern Europe Smiths Food Group) over de innovaties uit de praktijk. Ook mevrouw Van Sluys (directeur van het Voedingscentrum) sprak op het symposium en ging in op de communicatie over vetten in een gezonde voeding.

(Vervolg op pagina 2)

In dit nummer:

- Symposium **veT**_{beter!} 1
- Hoogervorst prijs initiatief van industrie en horeca voor betere vetten in de voeding 2
- Voedingscentrum: vervang verzadigd vet 3
- Unilever: Margarines al 136 jaar innovatief! 3
- Ook McDonald's frituurt vloeibaar! 4
- AVIKO: Frites bevatten nog nauwelijks transvetzuren 4
- Smiths verlaagt verzadigd vet in chips 5
- Snackindustrie werkt aan betere vetzuursamenstelling 5
- Bijna de helft van de cafetaria frituurt vloeibaar! 5
- Bijdrage van zichtbare vetten aan verzadigd vet gedaald 6
- Verantwoord Frituren wint aanmoedigingsprijs van Voedingscentrum 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 Kokswaren en Snackproducenten Vereniging, Koninklijk Horeca Nederland, de Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie en de Bond van Nederlandse Margarinefabrikanten.

(Vervolg van pagina 1)

Daarnaast sprak de heer Hiel (voorzitter Task Force en secretaris productschap MVO) over de verrichte inspanningen van de Task Force, de huidige acties en de plannen voor de toekomst om de inname van transvet en verzadigd vet te verlagen.

Na afloop van het symposium werd er een levendige discussie gevoerd over onder andere een gezamenlijk logo voor de verpakkingen van producten. De presentaties en posters die tijdens het symposium zijn getoond, als ook het Manifest en bijbehorende actieplannen van de Task Force kunt u bekijken op www.vetzuursamenstelling.nl.

Hoogervorst prijst **initiatief van industrie en horeca** voor betere vetten in de voeding

Op 26 oktober is het Manifest Verantwoorde Vetzuursamenstelling van de Task Force overhandigd aan minister Hoogervorst. Met dit Manifest laat de industrie zien dat zij haar verantwoordelijkheid neemt ten aanzien van de vetzuursamenstelling.

Minister Hoogervorst sprak zeer lovend over dit initiatief: "Het zal u niet verbazen dat ik erg blij ben dat u met elkaar en geheel op eigen initiatief een manifest ondertekent en bereid bent de verhouding tussen 'slechte' en 'goede' vetten in verschillende voedingsmiddelen de komende vijf jaar te veranderen", aldus de minister.

In het Manifest Verantwoorde Vetzuursamenstelling geven de voedingsmiddelenindustrie en de horeca aan dat zij de hoeveelheid transvet en verzadigd vet in de voeding verder omlaag willen brengen. Hierbij wordt gestreefd om per 2010 de doelen van de overheid te hebben gehaald. Dit betekent een inname van maximaal 1 energieprocent transvetzuren en maximaal 10 energieprocent verzadigd vet.

Minister Hoogervorst lichtte toe dat het voor de gezondheid beter is als producten zo min mogelijk verzadigde vetzuren en transvetzuren bevatten. Deze vetten verhogen het cholesterolgehalte in het bloed en vergroten daarmee de kans op hart- en vaatziekten. Onverzadigde vetzuren, het 'goede' vet, verlaagt juist het cholesterolgehalte.

Minister Hoogervorst prees in zijn speech de industrie voor wat al is bereikt en benadrukte het belang voor de kosten van de volksgezondheid. "Ongezonde vetten zijn verant-

woordelijk voor 2500 doden per jaar. De kosten voor de gezondheidszorg als gevolg van een slechte vetzuursamenstelling bedragen ongeveer 200 miljoen per jaar". Hij is voorstander van samenwerking tussen overheid en bedrijfsleven en is ervan overtuigd dat de gestelde doelen worden gehaald.

De heer Hiel, voorzitter van de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling en secretaris van het Productschap MVO, lichtte op het symposium toe welke acties de Task Force gaat ondernemen om de doelen te bereiken. Zo zal de Task Force bedrijven gaan stimuleren om innovaties door te voeren. De Task Force zal hiervoor workshops organiseren om kennisoverdracht tussen aanbieders en afnemers van vetten te stimuleren. Voor specifieke productgroepen zal onderzoek worden ingezet om meer inzicht te krijgen in een optimale vetzuursamenstelling. Ook zullen de consument en de professionele gebruiker beter worden voorgelicht over de voordelen van producten met een gunstige vetzuursamenstelling. Voorbeeld van een voorlichtingscampagne die reeds is ingezet is de campagne Verantwoord Frituren voor de horeca. Doel van deze campagne is om de fastfoodsector te stimuleren gezonder vloeibaar frituurvet te gebruiken.

Voedingscentrum: **vervang verzadigd vet**

Mevrouw Van Sluys, directeur van het Voedingscentrum, prees het initiatief van de voedingsindustrie om de hoeveelheid ongezonde vetten terug te dringen. Zij complimenteerde de Task Force en het Productschap MVO, gezien de resultaten die onder andere zijn behaald met vloeibaar frituren. De zuivel-, vlees-, bakkerij- en grondstoffenindustrie moeten volgens Van Sluys echter nog meer actie ondernemen tegen ongezonde vetten in de voeding. Zij riep deze sectoren dan ook op hun maatschappelijke verantwoordelijkheid te nemen en de vetzuursamenstelling van producten te verbeteren. Reductie van verzadigd vet zal een enorme gezondheidswinst tot gevolg hebben.

De directeur van het Voedingscentrum onderstreepte het belang van goede voeding en het gebruik van gezonde vloeibare vetten. We eten in Nederland te veel transvet en verzadigd vet, zo liet zij aan de hand van gegevens van de Voedselconsumptiepeiling zien. En deze vetten zijn slecht voor onze gezondheid. Slechts een kwart van de consumenten blijkt het verschil te weten tussen verzadigd en onverzadigd vet in relatie met gezondheid. Het Voedings-

centrum zal de consument hierover voorlichten, om zo de vraag naar producten met een betere vetzuursamenstelling te stimuleren. Het Voedingscentrum voert hiervoor o.a. het project Verborgene Vetten. Hiermee wordt de consument bewust gemaakt in welke producten verzadigde en onverzadigde vetten zitten en wordt de industrie gestimuleerd om het aanbod gezonder te maken en transparant te etiketteren.

Unilever: **Margarines**, al 136 jaar **innovatief!**

Zowel het gehalte verzadigd vet als transvet in margarines is de afgelopen jaren sterk gedaald. Dit zei de heer Brouwer, Chairman Unilever Nederland, op het symposium **veTbeter!**. Bovendien is het gehalte aan gezonde meervoudig onverzadigde vetzuren in margarines gestegen.

De directeur van Unilever wees erop dat margarine sinds de ontwikkeling ervan in 1869 al vele innovaties heeft ondergaan, zoals toevoeging van vitamines, vervanging van verzadigde door onverzadigde vetten en de verlaging van transvetten. Zo is het transvetzuurgehalte in margarines gedaald tot minder dan 1% in 1996. Bovendien is in 1993 vloeibare margarine geïntroduceerd, die een vetzuursamenstelling heeft vergelijkbaar met die van een olie. Sinds 2002 is het gebruik van deze vloeibare producten aanzienlijk toegenomen, met name door de collectieve voorlich-

tingscampagne 'Vloeibare margarine, van nature gezonder' die het Voorlichtingsbureau MVO heeft uitgevoerd samen met margarinefabrikanten. Het aandeel vloeibare margarine en bak- en braadproducten steeg van 12% in 2001 tot 24% in 2004. Tot slot ging de heer Brouwer in op het Nutrition Enhancement Program van Unilever, waarbij 16.000 producten worden gescreend op aanwezigheid van transvet, verzadigd vet, suiker en zout. Streven van Unilever is dat eind 2005 nagenoeg alle producten van Unilever transvetzuurvrij zullen zijn.

Ook McDonald's frituurt vloeibaar!

McDonald's is overgestapt van vast frituurvet naar vloeibare plantaardige olie, waardoor de hoeveelheid verzadigd vet en transvet is verlaagd ten gunste van onverzadigd vet. Dit verklaarde de heer Van Gils, Communicatie/public affairs manager McDonald's Nederland. Het vloeibare frituurvet waarin bij alle McDonald's-vestigingen in Nederland wordt gefrituurd, bevat maximaal 4,9% transvet en maximaal 24% verzadigd vet. Het streven van McDonald's is om de vetzuursamenstelling van het afbakfrituurvet nog verder te verbeteren tot een maximum van 25% transvet plus verzadigd vet.

Naast de verbetering van de vetzuursamenstelling van het frituurvet gaat McDonald's de samenstelling van de andere producten uit het assortiment te verbeteren, zoals de verlaging van vetpercentages in de dressings. Bovendien wil McDonald's de consument goed informeren over het belang van een balans tussen voeding en beweging, door

middel van onder andere voedingsfolders, de website, placemats met voedingsinformatie en door labelling van producten. McDonald's heeft recent een nieuw labelling-systeem geïntroduceerd, waarbij op elk product in een oogopslag is te zien hoeveel van de dagelijkse aanbevolen hoeveelheid energie, eiwit, vet en koolhydraten het bevat.

AVIKO: Frites bevatten nog nauwelijks transvetzuren

De frites- en aardappelfabrikanten hebben de afgelopen jaren grote stappen gemaakt in de reductie van het gehalte transvetzuren in hun producten. Dit lichtte de heer Dekker, Chief Commercial Officer AVIKO Group, toe op het symposium. Door de overstap op ongehard vet is het transvetzuurgehalte van aardappelproducten in 2003 met 85% gedaald ten opzichte van 1998. Het verzadigd vetgehalte in voorgefrituurde aardappelproducten is in die tijd gelijk gebleven en het gehalte onverzadigde vetzuren is met 20% gestegen.

Aangezien de vetzuursamenstelling van frites die uiteindelijk door de consument worden gegeten voor 80% wordt bepaald door het vet waarin de frites worden afgebakken, willen de aardappelfabrikanten ook inspanningen doen om de consument en professionele frituurder hierover voor te lichten. De heer Dekker benadrukte dan ook het belang

van de campagne Verantwoord Frituren voor de fastfood-sector. Daarnaast zullen de aardappelfabrikanten in de toekomst aanbevelingen voor het gebruik van betere frituurvetten voor de bereiding thuis en in food service gaan communiceren via de verpakking, losse brochures en/of verkoopfolders en internetsites.

Smiths verlaagt verzadigd vet in chips

Verandering van de vetzuursamenstelling staat hoog op de agenda van Smiths Food Group. De heer Adema, Director Public & Government affairs Northern Europe Smiths Food Group, presenteerde op het symposium als voorbeeld de verbeterde vetzuursamenstelling van Lay's chips. Doordat de reguliere olie van Lay's gecombineerd wordt met een speciale zonnebloemolie, kon het verzadigd vetgehalte in deze chips met 30% worden teruggebracht.

Deze reductie van verzadigd vet in Lay's chips ging bovendien gepaard met een toename van onverzadigd vet. Het totale vetgehalte bleef gelijk. Naast verbetering van de vetzuursamenstelling werkt Smiths Food Group aan de energiedichtheid en de portiegrootte van haar producten.

Smiths Food Group wil het de consument gemakkelijker maken om een gezonde en weloverwogen keuze te maken, door objectieve productinformatie en respectvol omgaan met marketing en sales.

Snackindustrie werkt aan betere vetzuursamenstelling

De hoeveelheid transvetzuren in snacks is verlaagd van 9,8% (op vetbasis) in 2003 naar 6% medio 2005. Dit blijkt uit de laatste monitoringsgegevens van de Algemene Kokswaren en Snackproducten Vereniging (AKSV). Het gemiddelde verzadigd vetgehalte in snacks bedraagt momenteel 27% van het vetgehalte.

De monitoringsstudie is uitgevoerd in juni 2005. AKSV geeft verder in haar monitoringsresultaten aan dat voor het eind van dit jaar een verdere reductie van transvetzuren verwacht wordt, aangezien er toezeggingen zijn gedaan door leden van de AKSV, dat in 2005 nog een aantal vet-

ten zullen worden vervangen door vetten met een betere vetzuursamenstelling. Doelstelling van de AKSV is dat het transvetzuurgehalte zal worden verlaagd tot 4,9% eind 2005. Het streven is verder dat het verzadigd vetgehalte eind 2006 met 30% gereduceerd is.

Bijna de helft van de cafetaria frituurt vloeibaar!

Vijfenveertig procent van de ondernemers in de fastfoodsector gebruikt inmiddels vloeibaar vet. Dit blijkt uit een recent onderzoek uitgevoerd door de Voedsel en Warenautoriteit (VWA). De gegevens werden gepresenteerd op het symposium veTbeter!

Het onderzoek is een vervolg op het onderzoek dat de VWA heeft uitgevoerd in 2004. Hieruit bleek dat 33% van de bezochte ondernemers vloeibaar vet gebruikte. Om inzicht te krijgen in de effectiviteit van alle inspanningen die verricht worden door diverse instanties heeft de VWA in 2005 wederom een bezoek gebracht aan dezelfde ondernemers. In mei en juni 2005 werden in totaal 646 snackbars/cafetaria bezocht. Van dit aantal maakten 607 ondernemers ook deel uit van de nulmeting in 2004. On-

derstaande resultaten hebben betrekking op deze 607 ondernemers.

Uit de resultaten blijkt dat 45% van de ondernemers vloeibaar vet gebruikt. Het gebruik van vloeibaar vet is ten opzichte van 2004 gestegen. 94 van de 607 bezochte ondernemers zijn sinds het vorige bezoek overgestapt van vast vet naar vloeibaar vet. Daarentegen zijn 22 van de 607 bezochte ondernemers die in 2004 vloeibaar vet gebruikten in 2005 vast vet gaan gebruiken.

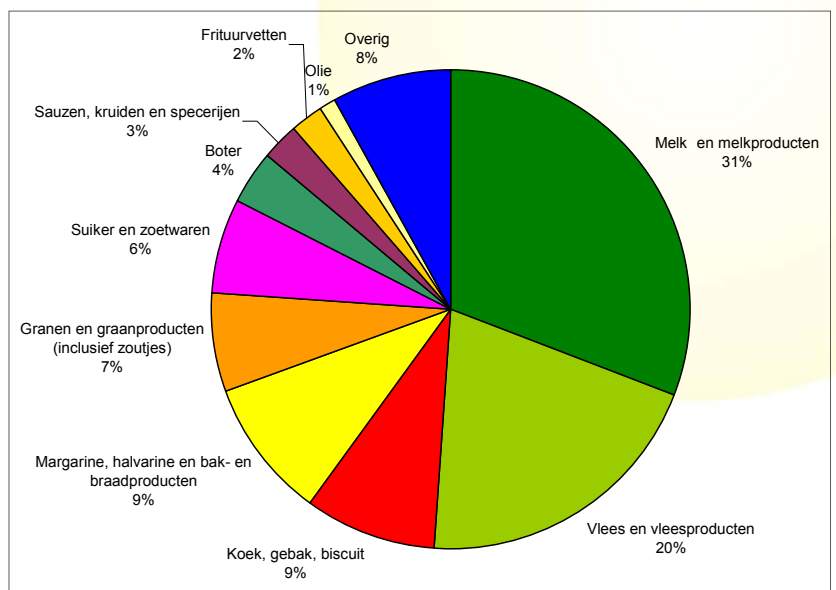
Bijdrage zichtbare vetten aan verzadigd vet gedaald

De bijdrage van margarine, halvarine en bak- en braadproducten aan de inname van verzadigd vet is gedaald van 6 gram per dag in 1998 naar gemiddeld 3,1 gram per dag in 2003. Dit blijkt uit een aanvullend onderzoek dat recent is uitgevoerd door TNO Voeding op basis van de Voedselconsumptiecijfers van 2003. De cijfers van de Voedselconsumptiepeiling laten zien dat de belangrijkste bronnen van verzadigd vet momenteel melk- en vleesproducten, koek en gebak en margarine, halvarine en bak- en braadproducten zijn.

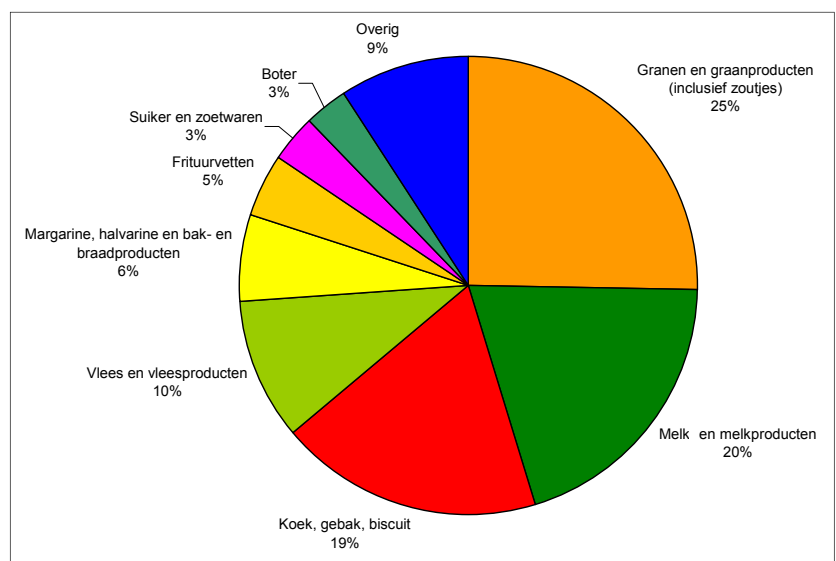
De inname van verzadigd vet in Nederland is de afgelopen jaren gedaald, zo bleek al uit eerder gepubliceerde cijfers van de Voedselconsumptiepeiling. Gemiddeld genomen eet de Nederlandse bevolking momenteel 12,9 energieprocent verzadigd vet. Hiervan is het grootste deel afkomstig van melk en melkproducten (31%) en vlees en vleesproducten (20%). De procentuele bijdrage van margarine, halvarine en bak- en braadproducten aan de inname van verzadigd vet is gedaald van 16% (6 gram per dag) in 1998 naar gemiddeld 9% (3,1 gram per dag) in 2003. In figuur 1 worden de relatieve bijdragen van verschillende productgroepen aan de totale inname van verzadigd vet weergegeven.

De consumptie van transvetzuren is in Nederland de afgelopen jaren eveneens aanzienlijk gedaald. Deze bedraagt momenteel 1,1 energieprocent en benadert daarmee de door de overheid gestelde norm van 1 energieprocent. Granen en graanproducten (met name de zoutjes), melk en melkproducten en koek, gebak en biscuit zijn de grootste leveranciers van transvetzuren en dragen respectievelijk voor 25%, 20% en 19% bij aan de inname van transvetzuren (zie figuur 2).

Uit de aanvullende gegevens van TNO blijkt verder dat transvetzuren nog nauwelijks voorkomen in zichtbare vetten. Margarine, halvarine en bak- en braadproducten leveren gemiddeld 0,2 gram per dag transvetzuren (6% van de totale inname) en frituurvetten (met name vaste frituurvetten) gemiddeld 0,1 gram per dag (5%).



Figuur 1: Belangrijkste bronnen van verzadigd vet op basis van de Voedselconsumptiepeiling 2003.



Figuur 2: Belangrijkste bronnen van transvet op basis van de Voedselconsumptiepeiling 2003.

Verantwoord Frituren wint aanmoedigingsprijs van Voedingscentrum

De Campagne Verantwoord Frituren heeft de aanmoedigingsprijs gewonnen van de 'Jaarprijs Voedingscentrum 2005'. Deze prijs is op 30 november jl. uitgereikt. De jury spreekt haar waardering uit over de campagne, die een belangrijke bijdrage kan leveren aan het verminderen van de consumptie van verzadigd vet en transvet.

De Jaarprijs van het Voedingscentrum wordt jaarlijks uitgereikt aan een product of initiatief dat een gezond voedingspatroon gemakkelijker maakt voor de consument. Onder het motto: 'maak de gezonde keuze, de gemakkelijke keuze' nomineerde de jury 4 inzendingen voor het winnen van de prijs en kende 1 aanmoedigingsprijs toe. In de beoordeling weegt dit jaar het aspect van innovativiteit minder zwaar, maar wordt vooral gelet op de effectiviteit van de inzending met betrekking tot het stimuleren van een gezond voedingspatroon.

De Jaarprijs Voedingscentrum 2005 is gewonnen door Balance Food van Cormet Schoolcatering, een schoolcateringformule die zorgt voor een gezond en gevarieerd aanbod op middelbare scholen. Minister Hoogervorst hield voorafgaand aan de prijsuitreiking een toespraak waarin hij het belang onderstreepte van een gezonde voeding. In zijn toespraak noemde hij het Manifest Verantwoorde Vetzuur-samenstelling – waar Verantwoord Frituren deel van uit maakt – als voorbeeld van hoe we met elkaar de voeding daadwerkelijk steeds gezonder kunnen maken.

Met de toekenning van de aanmoedigingsprijs aan de campagne Verantwoord Frituren geeft het Voedingscentrum aan dat het een voortzetting van de campagne aanmoedigt en de boodschap van de campagne ondersteunt.

De campagne Verantwoord Frituren heeft als doel het stimuleren van het gebruik van vloeibaar frituurvet in de fast-foodsector. De campagne is in 2004 gestart en heeft als doel dat eind 2006 50 procent van de ondernemers frituurt in vloeibaar frituurvet. Kijk voor meer informatie over de campagne op www.fritureninhoreca.nl.



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

De Task Force Verantwoorde Vetzuur-samenstelling 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 vetzuur-samenstelling vindt u op www.vetzuursamenstelling.nl