

Manifest Verantwoorde Vetzuursamenstelling

Initiatief om vetzuursamenstelling van de voeding te verbeteren

Partijen:

- Productschap Margarine, Vetten en Oliën
- Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie
- Bond van Nederlandse Margarine Fabrikanten
- Algemene Kokswaren en Snackproducenten Vereniging
- Koninklijk Horeca Nederland
- Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie

Deze partijen willen zich inzetten voor het verder verbeteren van de vetzuursamenstelling van de voeding. Voor de volkgezondheid is het wenselijk verzadigde vetzuren en transvetzuren in de voeding te vervangen door (cis) onverzadigde vetzuren. Om dit te bereiken hebben de partijen hun krachten gebundeld in de Task Force 'Verantwoorde Vetzuursamenstelling'. Het is een vervolg op de Task Force Transvetzuren uit 2003 die als doel had het transvetzuurgehalte in de voeding te verlagen.

De zes partijen vertegenwoordigen het bedrijfsleven van industrieel bewerkte plantaardige oliën en vetten, inclusief de afnemers in de horeca. Alle betrokken individuele sectoren hebben zich gecommitteerd aan dit manifest.

■ **Doelstellingen**

De Task Force 'Verantwoorde Vetzuursamenstelling' streeft naar het behalen van de volgende doelstellingen per 2010:

1. Het verlagen van de hoeveelheid transvetzuren in de voeding zodat een inname van maximaal 1 energieprocent in de voeding gerealiseerd kan worden, conform de doelstelling van de Nederlandse overheid.
2. Het verlagen van de hoeveelheid verzadigd vet in de voeding om hiermee een belangrijke bijdrage te leveren aan de doelstelling van de overheid om in 2010 uit te komen op een consumptie van maximaal 10 energieprocent verzadigd vet.

■ Nadere toelichting op de doelstellingen

- De Task Force streeft naar vervanging van verzadigde en transvetzuren door (cis) onverzadigde vetzuren.
- De Task Force richt zich op verbetering van de vetzuursamenstelling in levensmiddelen waarin industrieel bewerkte plantaardige oliën en vetten verwerkt zijn. Uit gegevens van de laatste Voedselconsumptiepeiling (VCP) bij jongvolwassenen blijkt dat alle levensmiddelen waarin (bewerkte) plantaardige oliën en vetten zijn verwerkt iets minder dan 50 procent van het verzadigd vetgehalte in de voeding leveren en circa 70 procent van het transvetzuurgehalte in de voeding¹. Om de overheidsdoelstelling voor met name verzadigd vet te halen zullen ook sectoren buiten deze Task Force hun bijdrage moeten leveren.
- De Task Force heeft per sector de doelstellingen nader uitgewerkt in concrete plannen van aanpak (zie bijlagen).

■ Randvoorwaarde

Verzadigde vetzuren en transvetzuren hebben grote invloed op de functionele eigenschappen van producten, zoals smaak, houdbaarheid en gewenste consistentie. Voor de Task Force is een belangrijke voorwaarde voor verbetering van de vetzuursamenstelling dat de genoemde functionele eigenschappen gehandhaafd blijven. Dit betekent dat een case by case benadering nodig is die gefaseerd plaatsvindt. Er dient gezocht te worden naar alternatieven met een optimale vetzuursamenstelling die ook prijstechnisch haalbaar zijn. Bovendien zullen technologische processen aangepast moeten worden aan de nieuwe recepturen.

■ Aanpak

Om de beoogde doelstellingen te halen, zal de Task Force actie ondernemen op vier terreinen:

1. Stimuleren van innovaties

De Task Force gaat workshops organiseren om vetleveranciers en afnemers bij elkaar te brengen met als doel kennisoverdracht van technologische mogelijkheden om transvetzuren en verzadigde vetzuren te verlagen. Ook wil de Task Force samen met andere partijen bezien waar onderzoek nodig is om innovatie te stimuleren.

¹ Zo eten jongvolwassenen in Nederland, resultaten van de Voedselconsumptiepeiling 2003, Voedingscentrum 2004.

2. Informatievoorziening aan de professionele gebruiker

Door het geven van informatie over producten met een gunstige vetzuursamenstelling zullen afnemers en gebruikers van vetten en oliën worden gestimuleerd deze producten te gebruiken. Een voorbeeld hierbij is de campagne Verantwoord Frituren die het gebruik van vloeibaar frituurvet in de horeca stimuleert.

3. Informatievoorziening aan de consument

Door consumenten te informeren over vetten en gezondheid en over producten met een gunstige vetzuursamenstelling zal de consument beter zijn keuze kunnen maken voor producten die passen in een gezonde en smakelijke voeding. Een voorbeeld is de voorlichtingscampagne over vloeibare margarine en bak- en braadproducten.

4. Monitoring

De betrokken partijen van de Task Force zullen de resultaten nauwkeurig volgen. Dit gebeurt op basis van de nulmetingen die de verschillende branches hebben gedaan. De Task Force zal jaarlijks in haar nieuwsbrief over de behaalde resultaten rapporteren.

Welke inspanningen er tot nu toe door de verschillende betrokken partijen zijn gedaan en welke activiteiten zullen worden ondernomen om tot de gestelde doelstellingen te komen kunt u vinden in de bijlagen.

■ Samenwerking

De Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling onderstreept het belang van een goede samenwerking met maatschappelijke organisaties, de overheid en daaraan gelieerde instanties.

De Task Force wil graag op de volgende onderwerpen nauw samenwerken:

- Informatievoorziening over transvetzuren en verzadigde vetzuren
- Voorlichting over producten met een gunstige vetzuursamenstelling (bijvoorbeeld vloeibaar frituurvet)
- Markt- en technologisch onderzoek
- Projecten Verborgene Vetten (Voedingscentrum) en Frituurvet in de horeca (Voedsel en Waren Autoriteit)

Den Haag, 26 oktober 2005