



TaskForce verantwoorde vetzuursamenstelling

.....

Samenvatting jaarrapportage Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling 2008



Algemene Kokswaaren en Snackproducenten Vereniging



NBOV
NEDERLANDSE
BROOD- EN BANKETBAKKERS
ONDERNEMERS
VERENIGING



NEBAFA

VERENIGING VAN NEDERLANDSE
FABRIKANTEN VAN BAKKERIJGRONDSTOFFEN



Productschap
mvo



Bond van Nederlandse
Margarinefabrikanten



Verdere verlaging van verzadigd vet en transvet in producten geproduceerd met plantaardige oliën en vetten

Uit de monitoringscijfers van de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling blijkt dat in 2008 verdere reducties hebben plaatsgevonden in verzadigd vet en transvet in de belangrijkste sectoren die plantaardige oliën- en vetten verwerken als ingrediënt in hun producten. Zo bevatten bakkerijproducten en snacks vaak niet meer dan 1 gram transvetzuren per 100 gram product, is het verzadigd vetgehalte in frites verder gedaald, en worden steeds meer vloeibare frituurvetten met een goede vetzuursamenstelling verkocht in horeca en supermarkt. De Task Force kijkt dan ook terug op een succesvol jaar.

De Task Force werkt sinds 2005 aan een verbetering van de vetzuursamenstelling van voedingsmiddelen met daarin plantaardige oliën en vetten als ingrediënt. Doel is het verlagen van de hoeveelheid transvetzuren en verzadigd vet in de voeding, zodat aan de richtlijnen van de Gezondheidsraad wordt voldaan. Dit betekent een inname van maximaal

1 energieprocent transvetzuren en maximaal 10 energieprocent verzadigd vet. De Task Force doet dit door het stimuleren van innovaties, informatievoorziening over producten met een gunstige vetzuursamenstelling en jaarlijkse monitoring van de resultaten.

Wat kunnen we voor 2009 verwachten?

Uit de huidige rapportage blijkt dat transvetzuren nog nauwelijks in producten met plantaardige oliën en vetten voorkomen. Voor verzadigd vet kan nog wel een verdere verlaging bereikt worden. De Task Force zal zich hier het komende jaar dan ook nog verder voor inzetten. Er staat hiervoor veel op stapel, een greep uit de activiteiten:

1. Diverse sectoren voeren onderzoek uit naar producteigenschappen en verwerkbaarheid van plantaardige oliën en vetten met een gunstige vetzuursamenstelling.
2. De campagne Verantwoord Frituren heeft als doel het gebruik van vloeibaar frituurvet in de horeca te bevorderen. Hiervoor worden push en pull activiteiten ingezet richting horeca-ondernemers en consumenten. Voor het komende jaar ligt de focus op het gericht benaderen van horecaondernemers die nog steeds vast frituurvet gebruiken.
3. Bedrijven worden gestimuleerd hun innovaties op het gebied van verbeterde vetzuursamenstelling weer te geven richting de consument, de (vak)pers of op de website www.vettefeiten.nl.
4. Belangenbehartiging van diverse sectoren richting politiek om ruimte te blijven houden voor het communiceren van innovaties via claims.
5. De Task Force zal gaan werken met het Centraal Bureau Levensmiddelen (CBL), om duidelijke uitgangspunten te ontwikkelen voor het stimuleren van productinnovaties met een betere vetzuursamenstelling in de supermarkt. De slagkracht van de Task Force wordt hiermee uitgebreid.
6. De leden van de Task Force zullen de resultaten nauwkeurig blijven volgen. Medio 2010 brengt de Task Force de resultaten samen in een eindrapportage, waarin alle resultaten van de afgelopen 5 jaar zijn opgenomen.



Kijk voor een overzicht van alle plannen van aanpak van de Task Force per branche tot 2010 op www.vetzuursamenstelling.nl.

Monitoringscijfers 2008

De betrokken branches van de Task Force laten aan de hand van monitoringscijfers zien wat er in 2008 bereikt is in hun sector. Hieronder vindt u een korte samenvatting van de belangrijkste resultaten.

Kijk voor de uitgebreide jaarrapportage 2008 per branche op www.vetzuursamenstelling.nl

Industriële bakkerijsector

Het gehalte van transvetzuren in 2008 ligt in bijna alle producten gemaakt op basis van plantaardige oliën en vetten onder de 1 gram per 100 gram product. Voor bijna al deze producten geldt dat het percentage verzadigd vet ten opzichte van het totale vetgehalte minder dan 50% is. De trend van de afgelopen jaren naar een verbetering van de vetzuursamenstelling voor bakkerijproducten lijkt zich hiermee ook in 2008 te hebben voortgezet.

Ambachtelijke bakkerijsector

Onderzoek naar de vetzuursamenstelling van zes bakkerijproducten in de ambachtelijke bakkerijsector waarin plantaardige oliën en vetten verwerkt worden, nl. cake, crèmevulling, zandkoekjes, croissants, saucijzenbroodjes en gevulde koek, toont aan dat het transvetzuurgehalte laag is. Van de zes belangrijkste bakkerijproducten in deze sector is het verzadigd vetgehalte het hoogste in crème en het laagst in gevulde koek.

Bakkerijgrondstoffen

In broodverbetermiddelen, broodmixen en banketmixen blijkt de hoeveelheid transvetzuren en verzadigd vet tussen 2003 en 2007 flink te zijn gereduceerd. In 2007 was het gemiddelde gehalte aan transvetzuren in deze producten 1,9% op vetbasis en het verzadigd vetgehalte 29,2% op vetbasis.

Het transvetzuurgehalte in ambachtelijke bakkerijmargarines (gemaakt van plantaardige oliën en vetten) is sterk gedaald naar 1 g per 100 g in 2008. Het verzadigd vetgehalte is met 41 g per 100 g iets verhoogd ten opzichte van 2004.

Vloeibare margarines en frituurvetten

In 2008 is het aandeel vloeibare margarines en frituurvetten met een goede vetzuursamenstelling in de diverse afzetkanalen verder gestegen. Inmiddels is 85% van de verkochte frituurvetten in de supermarkt en 76% van het aantal liters frituurvet in de horeca vloeibaar met een goede vetzuursamenstelling. Ook het aandeel vloeibare margarine en bak- en braadproducten steeg tot 41% in 2008.

Het aandeel vloeibare frituurvetten in de horeca is mede dankzij de campagne Verantwoord Frituren de afgelopen tijd verder gestegen van 70% in 2007 en 76% in 2008.

Aardappelverwerkende industrie

De aardappelverwerkende industrie maakt steeds meer gebruik van vloeibare vetten met verbeterde vetzuursamenstelling. Het gemiddelde gehalte aan verzadigd vet (43% op vetbasis) en transvet (0,7% op vetbasis) is wederom verder verbeterd ten opzichte van voorgaand jaar.

Snackindustrie

De vetzuursamenstelling van snacks komt tot stand door vetten afkomstig van zowel dierlijke producten (vlees, kaas) als plantaardige vetten (als ingrediënt of frituurvet). In totaliteit is het transvetzuurgehalte in snacks laag. Uitgedrukt op vetbasis blijkt het transvetzuurgehalte vaak lager te zijn dan 2% op vetbasis. Het verzadigd vetgehalte in snacks varieert sterk. In producten als salades, bami/nasiblokken en loempia's is het verzadigd vetgehalte het laagst. Er is een grote spreiding in het verzadigd vetgehalte van kroketten. In de categorie vleessnacks wordt het verzadigd vetgehalte met name bepaald door de grondstof vlees. Deze categorie heeft gemiddeld het hoogste verzadigd vetgehalte, maar ook hier is een grote spreiding waar te nemen..

Leden Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling

De Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling is een uniek samenwerkingsverband tussen aanbieders en afnemers van plantaardige oliën en vetten. Het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport en het Voedingscentrum zijn als waarnemer vertegenwoordigd in de Task Force. De Task Force heeft de volgende leden:

Algemene Kokswaren en Snackproducenten Vereniging (AKSV)

De AKSV is de brancheorganisatie van de Nederlandse industriële ondernemingen die gemaksv voedingsproducten produceren (snacks, koelverse maaltijden, salades, soepen, belegde broodjes en sandwiches etc.). Middels mailings, leden- en commissievergaderingen en de jaarlijkse monitoring worden bedrijven gestimuleerd transvetzuren en verzadigde vetzuren in hun producten te verlagen. AKSV is al vanaf de start van de Task Force (2003) betrokken en actief.

Koninklijke Horeca Nederland (KHN)

KHN is de brancheorganisatie voor de horeca in Nederland, waarbij zo'n 20.500 bedrijven zijn aangesloten. KHN is al vanaf de start van de Task Force (2003) betrokken en voert o.a. vanaf 2004 samen met het Voorlichtingsbureau Margarine, Vetten en Oliën (MVO) de campagne Verantwoord Frituren met als doel het stimuleren van het gebruik van vloeibaar frituurvet in de horeca (www.friturenindehoreca.nl).

Nederlandse Vereniging van Fabrikanten van Bakkerijgrondstoffen (NEBAFA)

NEBAFA vertegenwoordigt de bedrijven die grondstoffen leveren aan de ambachtelijke en industriële bakkerijen. NEBAFA zet zich o.a. door monitoring, onderzoek en communicatie richting haar leden en samenwerking met de Task Force leden in voor verdere verbetering van de vetzuursamenstelling van broodbereidingsmiddelen, broodmixen en banketmixen. In januari 2008 is de NEBAFA officieel toegetreden tot de Task Force.

Productschap Margarine, Vetten en Oliën (MVO) en Bond van Nederlandse Margarine Fabrikanten (BNMF)

MVO vertegenwoordigt de gehele keten van plantaardige oliën en vetten, inclusief de producenten van consumentenmargarines, frituurvetten, bakkerijmargarines en vetten en oliën voor de toepassing in levensmiddelen. BNMF vertegenwoordigt de fabrikanten van margarine, halvarine en bak- en braadproducten.

MVO is initiatiefnemer van de Task Force en voert het secretariaat. Daarnaast voert MVO samen met KHN

de campagne Verantwoord Frituren met als doel het stimuleren van het gebruik van vloeibaar frituurvet in de horeca (www.friturenindehoreca.nl), en voorziet zij in informatie over vetten 'Vette Feiten' gericht op de levensmiddelenindustrie (www.vettefeiten.nl). Voorlichting over vetten richting consumenten wordt uitgevoerd door het Voorlichtingsbureau MVO en gefinancierd door MVO en BNMF.

Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemers Vereniging (NBOV)

De NBOV vertegenwoordigt 1400 ambachtelijke brood- en banketbakkers. In januari 2008 is de NBOV officieel toegetreden tot de Task Force, en heeft zich in het eerste jaar vooral gericht op communicatie over vetten richting haar leden en het uitvoeren van een nulmeting.

Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie (VAVI)

VAVI is de brancheorganisatie voor de Nederlandse bedrijven van voorgebakken, gekoelde en diepgevroren aardappelproducten. De VAVI is sinds 2003 aangesloten bij de Task Force. Naast activiteiten als het uitvoeren van onderzoek en het communiceren van aanbevelingen voor het gebruik van betere frituurvetten of minder vet voor bereiding thuis via o.a. verpakkingen, sponsort de VAVI ook al jaren de campagne Verantwoord Frituren.

Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie (VBZ) en de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB)

Deze beide verenigingen vertegenwoordigen tezamen de industriële bakkerijsector. Onder bakkerij- en zoetwaren worden alle producten begrepen die behoren tot de productgroepen banket/biscuit, chocolade, suikerwerk en aanverwante producten zoals hartige droge snacks, chips, pinda's en noten etc. De NVB vertegenwoordigt de Nederlandse middelgrote en grote bakkerijondernemingen. VBZ en NVB zijn al vanaf de start van de Task Force (2003) betrokken en actief. De belangrijkste activiteiten van VBZ/NVB om haar leden te stimuleren om vetzuursamenstelling te verbeteren zijn actieve communicatie en het aanbieden van praktische hulpmiddelen zoals het technologisch onderzoek "Gezonde vetten in de bakkerij".