

Persbericht

Minder verzadigd en transvet in snacks, frites en bakkerijproducten

Rijswijk, 17 maart 2009- In producten als snacks, bakkerijproducten en voorgebakken aardappelproducten is de vetzuursamenstelling de afgelopen jaren aanzienlijk verbeterd. Ook gebruiken consumenten en horeca-ondernemers steeds vaker vloeibare margarines en frituurvetten met een gunstige vetzuursamenstelling. Dit blijkt uit recente monitoringsgegevens van de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling, die vandaag zijn aangeboden aan de Vaste Commissie voor Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) van de Tweede Kamer.

Met het oog op de bespreking van de Voedingsnota in de Vaste Kamercommissie Volksgezondheid aanstaande maandag ontving de voorzitter van de commissie, mevrouw P. Smeets, vandaag uit handen van directeur F. Claassen van het Productschap Margarine, Vetten en Oliën de rapportage van de Task Force. Zoals gebruikelijk is de jaarrapportage 2008 van de Task Force ook aan de Minister van VWS, dhr A. Klink, verzonden. Volgens de Task Force is met deze rapportage wederom aangetoond dat zelfregulering werkt en dat het bedrijfsleven invulling geeft aan haar verantwoordelijkheid om betere vetten in voedingsmiddelen te gebruiken. De Task Force zal zich inzetten om deze lijn ook in 2009 verder voort te zetten.



Voor het derde opeenvolgende jaar, sinds de start van de Task Force in 2005, laten de verschillende sectorpartijen in de Task Force belangrijke verbeteringen zien in de vetzuursamenstelling van voedingsmiddelen. Zo blijkt uit de recente monitoringscijfers dat bakkerijproducten en snacks gemaakt op basis van plantaardige oliën en vetten vaak niet meer dan 1 gram transvetzuren per 100 gram product bevatten. Ook in bakkerijgrondstoffen als bakkerijmargarines, broodverbetermiddelen, broodmixen en banketmixen is de hoeveelheid transvetzuren laag, en is ook het verzadigd vet de afgelopen jaren gereduceerd. In voorgebakken aardappelproducten is het transvetzuurgehalte en verzadigd vetgehalte het afgelopen jaar wederom gedaald.

Het aandeel vloeibare margarines en frituurvetten is de afgelopen jaren aanzienlijk gestegen in zowel de Nederlandse retail als de horeca. Vloeibare producten hebben een hoog gehalte aan goede onverzadigde vetzuren en een laag gehalte aan verzadigde en transvetten.

In de horeca is het aandeel vloeibare frituurvetten, mede dankzij de campagne Verantwoord Frituren, in 2008 verder gestegen van 70% tot 76%. Ook in de supermarkt kiezen consumenten steeds vaker voor vloeibare en dus gezonde vetten; inmiddels is in de supermarkt 85% van het aandeel frituurvet vloeibaar en 41% van de bereidingsvetten is vloeibare margarine of vloeibaar bak- en braadproduct.

De Task Force Verantwoorde Vetzuisamenstelling werkt aan een verbetering van de vetzuur-samenstelling 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 vetzuur-samenstelling en jaarlijkse monitoring van de resultaten.

Noot voor de redactie - niet voor publicatie:

[Klik hier](#) voor een samenvatting van de rapportage van de Task Force Verantwoorde Vetzuisamenstelling 2008.

De Task Force Verantwoorde Vetzuisamenstelling is een samenwerkingsverband van het Productschap Margarine, Vetten en Oliën, de Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie, de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij, de Nederlandse Vereniging van Fabrikanten van Bakkerijgrondstoffen, de Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemers Vereniging, de Algemene Kokswaren en Snackproducenten Vereniging, Koninklijke Horeca Nederland, de Vereniging voor de Aardappelverwerkende industrie en de Bond van Nederlandse Margarinefabrikanten. Het ministerie van VWS en het Voedingscentrum zijn als waarnemer vertegenwoordigd in de Task Force. Kijk voor meer informatie over de Task Force op www.vetzuuramenstelling.nl

Voor meer informatie of extra beeldmateriaal kunt u bellen naar:

Claudia Oomen, Productschap Margarine, Vetten en Oliën, 070 319.51.64 / 06 51.96.56.30.