

De gehéle vetzuursamenstelling onder de loep nemen

Tekst en foto's: Norbert van der Werff

- ▶▶▶ De voedingsmiddelenbranche heeft de afgelopen zeven jaar hard gewerkt aan verbetering van de vetzuursamenstelling. De Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling, in 2003 opgericht als Task Force Transvetzuren heeft afgelopen november het eindrapport aangeboden aan het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport. Voorzitter Claudia Oomen blikt terug.



'Zelfregulering zorgt voor beter resultaat'

De doelstellingen van de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling waren om per 2010 de hoeveelheid transvetzuren in de voeding te verlagen zodat consumenten met hun inname binnen de Richtlijnen Goede Voeding kunnen blijven, van maximaal één energieprocent. Voor verzadigd vet was een wat minder harde doelstelling geformuleerd. De hoeveelheid verzadigd vet in de voeding moest worden verlaagd om hiermee een 'belangrijke bijdrage te leveren' aan de richtlijn van de Gezondheidsraad voor een inname van maximaal tien energieprocent. De eerste doelstelling werd glansrijk gehaald, maar de inname van verzadigd vet is nog steeds te hoog. De inname daalde van 12,9 energieprocent in 2003 naar 12,8 energieprocent in 2009. De Task Force was een initiatief van het Productschap Margarine, Vetten en Oliën (MVO), dat een coördinerende rol had, problemen bij het verbeteren van het vetzuurprofiel in kaart bracht en daarover communiceerde met de betrokken brancheverenigingen (zie kader). Unitmanager Voeding van het productschap Claudia Oomen, tevens voorzitter van de Task Force, legt uit dat bij het oplossen van de problemen geen nieuwe moeilijkheden geschapen mochten worden.

De Task Force heeft sterk de nadruk gelegd op het belang van zelfregulering. Waarom is dat?

"In 2002 kwam er in Denemarken wetgeving over transvetzuren. Producten die in Denemarken worden geproduceerd of worden geïmporteerd, mogen op vetbasis maximaal twee energieprocent aan transvet bevatten. Wij vinden dat je niet zo'n sterke focus moeten leggen op alleen transvetzuren, maar naar de hele vetzuursamenstelling moet kijken. Transvetzuren en verzadigde vetten hebben een vergelijkbare functie; ze dragen bij aan stabiliteit, smaak en houdbaarheid van het product. Je moet dus niet het transvetgehalte van 2,5 procent terugbrengen naar 2 procent, als je daarmee drie procent meer verzadigde vetzuren in het product krijgt. Het is in Denemarken



niet goed in kaart gebracht, maar ik ben ervan overtuigd dat de inname van verzadigd vet na de invoering van de wetgeving daar omhoog is gegaan. Dan ben je verkeerdt bezig. Wij willen niet strikt afgerekend worden op een dergelijke norm. We denken dat fabrikanten in staat zijn om zelf beter vast te stellen hoe ze kunnen komen tot een optimale vetzuursamenstelling, waarbij ze rekening houden met de eisen en de wensen van de consument.”

“Landen als EU-lidstaat Oostenrijk en ook Zwitserland hebben de Deense wetgeving overgenomen. Zo krijg je geen geharmoniseerde wetgeving in Europa. Wij hebben als Task Force geprobeerd een link naar Europa te maken. Veel fabrikanten leveren ook aan het buitenland, Nederland is geen eiland. We willen dat er met één maat gemeten wordt, geldig voor Nederland én voor andere landen. Er zijn veel misvattingen over wat goed is en wat niet goed. In Engeland werd gehard vet gezien als een synoniem voor transvet. Dan wordt gedacht dat als er geen gehard vet in een product zit, dat het probleem dan is opgelost...”

“Alleen naar transvetten kijken is niet goed. In 2003 was de inname van transvetzuren al laag, en dankzij de inspanningen van de Task Force ligt deze inname nu zelfs onder de aanbeveling. Daarmee is transvet geen issue meer.”

Maar met wetgeving kun je iedereen dwingen tot herformulering.

“Nadeel van zelfregulering is dat je altijd voorlopers en achterlopers hebt. Als Task Force hebben we gekeken naar het gemiddelde, maar er zijn verschillen tussen producten. Het is aan de consument om goed op te letten wat er in de producten zit. Als de consument dat gaat doen, moeten de achterlopers ook wel meedoen. De consumentenvraag naar producten met een betere vetzuursamenstelling moet worden gestimuleerd. We pleiten in dat kader ook voor consumentenvoorlichting. In welke vorm? Dat is aan de overheid. Ook de industrie en wij als productschap via het voorlichtingsbureau MVO kunnen daarbij een rol vervullen.”

“We vinden bovendien dat fabrikanten moeten kunnen claimen dat ze het product hebben verbeterd. Via de Europese Claimsverordening is dat niet altijd mogelijk. Er komt mogelijk wel meer ruimte, bijvoorbeeld als de zogenoemde herformuleringsclaim wordt aangenomen. Deze claim zou voor een beperkte tijdsperiode gebruikt mogen worden, bedoeld voor bestaande producten die in stappen verbeterd zijn in samenstelling. Dit is

Bij de Task Force waren de volgende partijen betrokken:

Bij de Task Force waren de volgende partijen betrokken:

- Algemene Kokswaaren en Snackproducenten Vereniging (AKSV)
- Koninklijke Horeca Nederland (KHN)
- Nederlandse Brood- en Banketbakkers Ondernemers Vereniging (NBOV)
- Nederlandse Vereniging van Fabrikanten van Bakkerijgrondstoffen (NEBAFA)
- Productschap Margarine, Vetten en Oliën (MVO)
- Bond van Nederlandse Margarine Fabrikanten (BNMF)
- Vereniging voor de aardappelverwerkende Industrie (VAVI)
- Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie (VBZ)
- Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB)

wel belangrijk, je kunt als fabrikant nog zo goed je best doen, maar je moet de investeringen kunnen terugverdienen.”

Waarom werd de naam van de Task Force in 2005 gewijzigd?

“Het productschap MVO heeft in 2003 de Task Force Transvetzuren opgericht. Die task force was niet formeel, er was geen manifest waarin de doelstellingen stonden. Vanaf 2005 zijn we jaarlijks gaan rapporteren aan het ministerie over de voortgang op brancheniveau. De naam Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling paste beter. Eigenlijk ging het vanaf het begin al om verbetering van het vetzuurprofiel. Het RIVM heeft samen met het Rikilt de eindresultaten doorberekend naar de inname van consumenten. Op basis daarvan hebben we de aanbevelingen gedaan.”

In de aanbevelingen van het eindrapport staat dat ‘verbreding van het draagvlak en de activiteiten naar andere branches noodzakelijk is’. Wat wordt daarmee bedoeld?

“We hebben ons gericht op de verbetering van de vetzuursamenstelling in de gehele keten van plantaardige vetten en oliën. Ook de bakkerijsector, waar veel gebruik wordt gemaakt van roomboter, was gefocust op verbeteringen in de vetzuursamenstelling van producten met enkel plantaardig vet. De bij de Task Force aangesloten branches zijn verantwoordelijk voor een derde van de verzadigde vetzuren. Wat de transvetzuren betreft was dat in 2005 43 procent en nu nog 30 procent, ook een derde dus. Twee derde van de transvetzuren en twee derde van de verzadigde vetzuren komen van andere bronnen.”

“Wij hebben echter géén oproep gedaan aan de zuivel- of de vleessector, maar we hebben de bal teruggespeeld naar de overheid. Die moet kijken in hoeverre de vetzuursamenstelling nog verbeterd moet worden. Dan rijst de vraag wat het kost en wat het oplevert. Fabrikanten kunnen wel gaan

inzetten op minder verzadigd vet, maar het gaat bij de herformulering van producten ook om zout en suiker. Door te veel te focussen op één nutriënt, zou er te weinig aandacht kunnen komen voor andere stoffen.”

“Daar waar mogelijk, blijven we ons inzetten voor verbetering van de vetzuursamenstelling, maar het thema heeft zeven jaar op de agenda gestaan en er is in die periode veel bereikt. Als er weer een Task Force wordt opgericht, bijvoorbeeld als de hele industrie om de tafel wil, doen we mee, maar wij zullen niet de kar trekken.”

Bij de ambachtelijke bakkerijen is weinig resultaat geboekt. Meer dan de helft van de leden van branchevereniging NBOV werkt uitsluitend met roomboter, om zich te kunnen onderscheiden van de supermarkten omdat klanten dat zouden willen.

“De ambachtelijke bakkerijsector is in 2008 ingestapt. Die branche heeft meer tijd nodig. De variatie in vetzuursamenstelling is groot, maar de interne discussie is gestart. Veel bakkerijen vinden roomboter belangrijk voor de kwaliteit en de smaak. Het vetzuurprofiel moet passen bij de wensen van de consument, eten moet naast gezond natuurlijk vooral leuk en lekker zijn.”

Waarom heeft de Task Force zich gericht op transvet en verzadigd vet en niet op het totale vetgehalte?

“Wij hebben de afgelopen zeven jaar veel bereikt. Het transvetzuurgehalte is verlaagd. Bij verzadigde vetzuren is er ook een lichte verlaging waar te nemen. Deze verbeteringen van de vetzuursamenstelling helpen bij de preventie van chronische ziekten als harten vaatziekten. Het ging ons niet om het totale vetgehalte. De gemiddelde inname van alle vetten samen ligt onder de maximale bovengrens, en valt daarmee binnen de aanbeveling. Vet levert energie en komt dus als macronutriënt aan de orde in het Conve-nant Gezond Gewicht. Langs die weg staat het dus bij de industrie op de agenda.”

