



MVO standpunt transvetzuren in het eindproduct

Transvetzuren komen in Nederland vrijwel niet meer in de voeding voor. Meer dan 95% procent van alle Nederlanders voldoet aan de norm van de Nederlandse Gezondheidsraad om per dag niet meer dan 1 energieprocent transvetzuren in te nemen (RIVM, 2011). Daarom is de inname van transvetzuren geen volksgezondheidsissue meer.

MVO wil de volgende 4 punten benadrukken:

1. De Nederlandse oliën- en vettensector heeft haar verantwoordelijkheid genomen en het gehalte aan transvetzuren teruggebracht tot zeer lage niveaus. Mede hierdoor ligt de gemiddelde inname van transvetzuren onder de maximale aanbeveling van de Gezondheidsraad van 1 energieprocent. **De MVO-sector is voor zelfregulering.** De MVO-sector heeft met de verlaging van transvetzuren aangetoond dat zelfregulering een goede manier is om productverbeteringen tot stand te brengen. De sector heeft op het gebied van verbetering van de vetzuursamenstelling van producten decennialang een voortrekkersrol vervuld. Het Productschap Margarine, Vetten en Oliën (MVO) was initiatiefnemer van de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling die tussen 2003 en 2010 door zelfregulering belangrijke reducties heeft gerealiseerd in de gehalten transvetzuren in de Nederlandse voeding, met een gezonder voedingsaanbod als gevolg.

In Nederland ligt de gemiddelde inname van transvetzuren ruim onder de maximaal toegestane hoeveelheid, namelijk 0,5 energieprocent oftewel 1 gram per dag. Op vrijwillige basis heeft de industrie de producten aangepast naar lage transvetgehalten met behoud van functionaliteit. Het is de vraag of nog lagere transvetgehalten extra gezondheidsvoordeel kunnen opleveren. De kans is groot dat bij een verdere vermindering van transvetzuren de inname van essentiële vetzuren in gevaar gaat komen, aldus EFSA. Bovendien is het volledig weren van transvetzuren niet mogelijk omdat dierlijke transvetzuren van nature voorkomen in melkvet, kaas, roomboter en vlees van herkauwers. Industriële transvetzuren ontstaan in geringe mate bij de raffinage van oliën en vetten.

De wettelijke normen die nu in verschillende Europese landen al zijn ingevoerd houden doorgaans rekening met deze haalbaarheidsaspecten en wegen deze af tegen de gezondheidsaspecten. Daarbij wordt meestal uitgegaan van maximaal 2% transvetzuren in het vet van een product.

2. In Nederland is het transvetzuurgehalte zeer laag, dit geldt echter niet voor de meeste Oost-Europese lidstaten. **MVO is voorstander van een level playing field op Europees niveau** zodat alle voedselproducenten zich aan dezelfde regels moeten houden en iedereen op gelijke voet kan concurreren. Hoewel MVO overtuigd is van de effectiviteit van zelfregulering, **zorgt een Europese norm voor voedingsmiddelen (i.e. eindproducten bestemd voor consumptie) van 2% op vetbasis voor gelijke concurrentievoorwaarden.**

3. Zowel transvetzuren van dierlijke als van industriële oorsprong beïnvloeden de ratio tussen LDL- en HDL-cholesterol ongunstig. De ratio tussen LDL- en HDL-cholesterol wordt als een goede indicator voor het risico op hart- en vaatziekten gezien. Echter, onderzoek naar de verschillende transvetzuren en coronaire hartziekten geeft geen eenduidig beeld. Volgens de EFSA is er daarmee onvoldoende bewijs om vast te stellen dat er een verschil is tussen het effect van dierlijke transvetzuren en



industriële transvetzuren op het risico van coronaire hartziekten bij gelijke innames. **De conclusie van de EFSA is dat er geen reden is om onderscheid te maken tussen dierlijke en industriële transvetzuren.**

4. De verplichting om aan te geven of plantaardige oliën of vetten geheel of gedeeltelijk gehydrogeneerd zijn kan worden afgeschaft. De verplichting is verwarrend, omdat consumenten de termen niet begrijpen en ze verkeerd interpreteren. Uit een Deense studie blijkt dat consumenten denken dat geheel gehydrogeneerde oliën meer transvetzuren bevatten dan gedeeltelijk gehydrogeneerde terwijl juist het omgekeerde waar is. Bovendien zegt de vermelding van deze techniek niets over de vetzuursamenstelling van het product. Niet de toegepaste technologie maar de uiteindelijke (vetzuur)samenstelling, en daarmee de voedingswaarde van een product, is van invloed op de gezondheid van de consument.

Volgens de huidige wetgeving mogen transvetzuren niet vermeld worden op de verpakking. Als de Europese Commissie een wettelijk norm vaststelt kan deze wetgeving gehandhaafd blijven en ontbreekt elke noodzaak om transvetzuren te vermelden.

Transvetzuren zijn vetzuren met minstens 1 koolstof-koolstof dubbele binding waarbij de waterstofatomen aan weerszijden van de dubbele binding staan (trans configuratie). De eigenschappen van transvetzuren verschillen van die van andere vetzuren.

Van de hoeveelheid transvetzuren in de Nederlandse voeding is ruim de helft van dierlijke oorsprong. Industriële transvetzuren ontstaan vooral bij het harden van oliën, en ook in geringe mate bij raffinage. Dierlijke transvetzuren ontstaan in het maagdarmkanaal van herkauwers, zoals runderen en schapen.

Uit wetenschappelijk onderzoek is komen vast te staan dat transvetzuren de kans op hart- en vaatziekten verhogen. Ze geven een verslechtering van de LDL/HDL-verhouding en van de totaal/HDL-verhouding.

Zowel industriële als dierlijke transvetzuren verhogen de cholesterolratio in het bloed. Daarbij is er volgens de EFSA onvoldoende bewijs om vast te stellen dat er een verschil is tussen het effect van dierlijke transvetzuren en industriële transvetzuren op het risico van coronaire hartziekten bij gelijke innames. Er is dus geen reden om onderscheid te maken tussen dierlijke en industriële transvetzuren.

De oliën en vettenbedrijven in Nederland hebben zich de afgelopen 25 jaar ingespannen om de gehalten aan transvetzuren in hun producten terug te dringen tot een zeer laag niveau. Meer dan 95% procent van alle Nederlanders voldoet nu aan de norm van de Nederlandse Gezondheidsraad om per dag niet meer dan 1 energieprocent transvetzuren in te nemen.



Brouwer IA, Wanders AJ and Katan MB. Effect of Animal and Industrial Trans Fatty Acids on HDL and LDL Cholesterol Levels in Humans - A Quantitative Review. PloS One 2010;5(3):e9434.

•
Brouwer IA, Wanders AJ and Katan MB. European Journal of Clinical Nutrition advance online publication, 27 March 2013; doi:10.1038/ejcn.2013.43.

•
Chardigny JM, Destailats F, Malpuech-Brugère C, Moulin J et al. Do trans fatty acids from industrially produced sources and from natural sources have the same effects on cardiovascular disease risk factors in healthy subjects? Results of the trans fatty acids collaboration (TRANSFACT) study. Am J Clin Nutr 2008;87:558-566.

•
Jakobsen MU, Overvad K, Dyerberg J, Heitmann BL. Intake of ruminant trans fatty acids and risk of coronary heart disease. Int J Epidemiol 2008;37:173-182.

•
Motard-Bélanger A, Charest A, Grenier G, Paquin P et al. Study of the effect of trans fatty acids from ruminants on blood lipids and other risk factors for cardiovascular disease. Am J Clin Nutr 2008;87:593-599.

•
Rossum CTM van, Fransen HP, Verkaik-Kloosterman J, Buurma-Rethans EJM, Ocke MC. Dutch National Food Consumption Survey 2007-2010: Diet of children and adults aged 7 to 69 years. RIVM-rapport nr. 350050006. Bilthoven, 2011.

•
WHO Scientific Update on health consequences of trans fatty acids. Eur J Clin Nutr 2009;63(Supplement):S1-S75.

•
European Food Safety Authority, 2010. SCIENTIFIC OPINION. Scientific Opinion on Dietary Reference Values for carbohydrates and dietary fibre.

•
A&B Danish study on consumer understanding of PHVO/ FHVO, MIFU 2014.
