

De borage: bron van een
bijzondere olie

Vermindering handelsbelemmeringen door TTIP

Nederlandse aanpak transvet krijgt internationale aandacht

Young Oils & Fats

Samenwerking en kennisdeling

Bijzonder vereerd voel ik me om een stukje voor MVO Magazine te schrijven. Als senior coördinerend inspecteur bij de NVWA heb ik vanuit het dossier diervoeder en het dossier dierlijke bijproducten te maken met MVO.

De NVWA heeft al jarenlang een goede samenwerking met MVO. Deze samenwerking bestaat niet alleen op het gebied van regelmatige overleggen, maar ook op het gebied van kennisdeling. Zo hebben inspecteurs van de NVWA cursussen gevolgd bij MVO om hun expertise over vetten en oliën te verbeteren en worden op centraal niveau overleggen georganiseerd om specifieke onderwerpen te bespreken. Een goed voorbeeld hiervan is de herziening van de leidraad *reporting requirements of pesticides* die jaren geleden door MVO en NVWA is opgesteld, maar aan herziening toe was. Ook in het geval van incidenten weten we elkaar te vinden.

In het toezicht is er de laatste jaren veel aandacht geweest voor de keten van vetten en oliën. Het gaat hierbij met name om het voldoen aan erkennings- en registratievoorwaarden van bedrijven in de keten en de traceerbaarheid van producten. In de toekomst zal hier ook nog aandacht voor nodig blijven. Daarnaast wordt er binnenkort ook meer aandacht besteed aan de invoer van vetten uit landen buiten de EU, waarbij zal worden gelet op kwaliteit en verontreinigingen.

In de toekomst hoop ik de goede samenwerking zoals die nu bestaat voort te zetten.

Drs. Karen Zwaagstra, senior coördinerend inspecteur NVWA



Inhoud

VOEDING EN GEZONDHEID

MVO presenteert Nederlandse aanpak transvetzuren tijdens Euro Fed Lipid Wetenschap en praktijk over effectieve voedingscommunicatie 4 / 5
13

VOEDSEL- EN DIERVOEDERVEILIGHEID

Samenwerking sectoren en overheid voor veterinaire export 6 / 7

HANDELSPOLITIEK

Vermindering handelsbelemmeringen door TTIP 10 / 11

ALGEMEEN

De Wit Specialty Oils: Speciale oliën van een bijzonder bedrijf 8 / 9

SER-bijeenkomst: Einde van een tijdperk 12

Wetenschap en praktijk over effectieve voedingscommunicatie 13

Bedrijfsbezoek Young Oils & Fats bij Unilever 14

EPOC Milaan: Palm Oil, what's cooking? 15



Louis Braillelaan 80
2719 EK Zoetermeer
info@mvo.nl

MVO Magazine is een digitale uitgave van MVO - de ketenorganisatie voor oliën en vetten en is bestemd voor leden en externe relaties.

Voor meer informatie zie: www.mvo.nl

MVO presenteert Nederlandse aanpak transvetzuren tijdens Euro Fed Lipid



Het Nederlandse succes bij het terugdringen van het aandeel transvetzuren in voedingsmiddelen kreeg onlangs internationale aandacht. Op 30 september 2015 presenteerde Dr. Gerhard de Ruiter, voorzitter van de MVO-werkgroep Voeding en Gezondheid, de resultaten van de inspanningen van het Nederlandse bedrijfsleven voor een verbetering van de vetzuursamenstelling van voedingsmiddelen tijdens Euro Fed Lipid in Florence.

Wetenschappelijk congres

Euro Fed Lipid is een belangrijk internationaal congres op het gebied van vetten en oliën voor zowel

wetenschappers als vertegenwoordigers uit het bedrijfsleven. Onderwerpen die aan de orde komen zijn onder meer: *Processing and Sustainability, Health*

and Nutrition, Physical Chemistry en Bioscience. Van transvetzuren is aangetoond dat ze slecht zijn voor de gezondheid, aangezien ze het risico op coronaire hartziekten vergroten. De Nederlandse aanpak bij het terugbrengen en vervangen van transvetzuren was een van de onderwerpen tijdens het driedaagse congres. De presentatie met als titel - *How the Dutch Food Industry mitigated trans fats; Effective approach by Industry self-regulation*, vindt u [hier](#).

In Nederland: transvetten geen issue meer

In Nederland komen transvetzuren vrijwel niet meer in de voeding voor. 95-99% van alle Nederlanders voldoet aan de norm van de Gezondheidsraad om per dag niet meer dan 1 en% transvetzuren in te nemen. Van de hoeveelheid transvetzuren in de Nederlandse voeding is iets meer dan de helft van dierlijke oorsprong. Dierlijke transvetzuren komen in kleine hoeveelheden voor in melkvet, kaas, roomboter en vlees van herkauwers (rund- en lamsvlees). Industriële transvetzuren kunnen ontstaan bij het gedeeltelijk harden van plantaardige oliën.

Zelfregulering werkt

Dankzij de inspanningen van de oliën- en vettenindustrie en in samenwerking met de levensmiddelenindustrie is het gehalte aan industriële transvetzuren in voedingsmiddelen in Nederland de afgelopen jaren gedaald tot zeer lage niveaus. De industrie ontwikkelde een aantal methoden en technieken als alternatief voor het gebruik van gedeeltelijk geharde vetten. De inname van transvetzuren daalde van 4,5 en% in 1988 tot 0,5 en% in 2010.

Standpunt MVO over transvetzuren

De MVO-sector heeft bewezen dat zelfregulering werkt. Mocht op Europees niveau worden besloten tot invoering van een wettelijke norm voor voedingsmiddelen (eindproducten) dan pleit MVO voor een norm van 2%. De invoering van een Europese norm op vetbasis kan een rol vervullen bij het terugdringen van het aandeel transvetzuren in de voeding in een aantal Europese landen. Bovendien zorgt een dergelijke norm ervoor dat alle voedselproducenten zich aan dezelfde regels moeten houden en iedereen op gelijke voet kan concurreren. Bijkomend voordeel is dat de huidige verplichting om op het etiket aan te geven of plantaardige oliën of vetten geheel of gedeeltelijk gehydrogeneerd zijn, kan worden afgeschaft. Deze bepaling leidt tot veel verwarring bij de consument.

Europa loopt voorop in terugdringen transvetten

In Nederland en diverse andere EU-lidstaten heeft de industrie haar verantwoordelijkheid genomen en is het probleem van transvetzuren via zelfregulering opgelost. In een aantal andere Europese landen bestaat er wetgeving die regelt hoeveel transvet er in voedingsmiddelen mag zitten. Dit alles met als resultaat dat de gemiddelde inname in West-Europa onder de 1 en% ligt zoals aanbevolen door WHO. Met name in Oost-Europa en de Balkan-regio, is de inname van transvetten nog hoog. De Europese Commissie komt binnenkort met een voorstel voor hoe men de inname van transvetten in Europa verder wil verlagen.

Samenwerking sectoren en overheid voor veterinaire export

Lard for Food

Reuzel is dierlijk vet dat verkregen wordt door spek te smelten. In de Nederlandse keuken wordt reuzel nauwelijks meer gebruikt, maar in Azië is reuzel een belangrijk product. Vooral in China wordt deze vetsoort veel gebruikt. Niet alleen om in te bakken en te frituren. In bakkerijen, in koek en banket, en ook bij maaltijdbereiding zoals soep wordt het veelvuldig toegepast.

Aan het kunnen exporteren van dierlijke (bij)producten gaan langdurige procedures vooraf. Het proces van markttoegang voor nieuwe producten of naar nieuwe landen kan vele jaren bestrijken. Er komt veel lobbywerk aan te pas: via ambtenaren, handelsmissies of staatsbezoeken. Ambtenaren onderhandelen over protocollen en bilaterale overeenkomsten, die een weg banen voor de veterinaire instanties om tot een zogeheten gezondheidscertificaat te komen. Pas met een gezondheidscertificaat kunnen bedrijven exporteren.

VEX

Dieren en dierlijke producten kunnen pas geëxporteerd worden nadat de Nederlandse overheid garanties heeft afgegeven over de veiligheid ervan, zowel uit het oogpunt van diergezondheid als voedselveiligheid. Onder welke voorwaarden andere landen onze dieren en producten accepteren is een proces van analyse, onderhandelingen en afspraken maken en een samenspel tussen het land, het Ministerie van Economische Zaken, de NVWA en het georganiseerde bedrijfsleven. In Nederland is dit georganiseerd binnen de VEX, de strategiegroep Veterinaire Exportbelemmeringen.

Brugfunctie

MVO neemt sinds 2014 deel aan de VEX, en werkt samen met de NVWA, het ministerie van Economische Zaken en de landbouwattachés of ambassades in het land van bestemming. MVO ziet toe op eventuele veranderende eisen en of marktomstandigheden in andere landen, waardoor de export in gevaar kan komen. Ook heeft MVO een brugfunctie tussen bedrijfsleven en overheden en organiseert het mede de inkomende missies vanuit bepaalde landen.

China

Wanneer delegaties vanuit andere landen naar Nederland komen voor inspecties, woont MVO deze bij en behartigt het de belangen van haar leden. Zo heeft MVO deze zomer een belangrijke systeemininspectie van de Chinese overheid (AQSIQ) bijgewoond die de weg vrij moet maken voor de export van varkensvet (reuzel) naar China. Voor vragen over de export van dierlijke (bij)producten of producten die dierlijke producten bevatten, kunt u contact opnemen met Ron van Noord via [noord@mvo.nl](mailto: Noord@mvo.nl) of 079 3634353.

Taskforce markttoegang varkensketen:

Staatssecretaris Dijkema wil de lasten in de varkensketen verlichten door het vergemakkelijken van de exportmogelijkheden. Zij heeft MVO als vertegenwoordigers van de sector verzocht voorstellen te ontwikkelen.



De Wit Specialty Oils op Texel: Speciale oliën van een bijzonder bedrijf

De bloem van de borage, in de volksmond ook wel komkommerkruid genoemd, siert het logo van De Wit Specialty Oils, een op Texel gevestigde onderneming die zich heeft gespecialiseerd in het winnen van olie uit speciale zaden.

Bijzonder

Het bedrijf produceert en verhandelt een breed scala aan bijzondere oliën. Olie geperst uit de zaden van de borage is daar een voorbeeld van, maar ook de zaden van de teunisbloem leveren waardevolle olie op, even-

als die van bijvoorbeeld granaatappels. De waardevolle samenstelling van oliën uit bijvoorbeeld lijnzaad (van de vlasplant) of saffloerzaad is wel bekend, maar ook uit de zaden van vruchten als zwarte bessen, aardbeien en frambozen weet De Wit bijzondere oliën te persen.

Essentiële vetzuren

De oliën die De Wit verhandelt zijn rijk aan essentiële vetzuren zoals Omega-3 (ALA, SA, EPA & DHA) en Omega-6 (GLA) en vinden gretig aftrek in zowel de voedingsmiddelen- als de cosmetische industrie. Omdat de markt van essentiële vetzuren nog steeds groeit, verhandelt het bedrijf behalve plantaardige oliën ook visolie, een product dat mooi aansluit bij het assortiment.

Familiebedrijf

De grote kennis van de teelt van zaad- en olieproductie heeft De Wit in meer dan 35 jaar opgebouwd. Het familiebedrijf is actief sinds 1978. Aanvankelijk was zaaizaadvermeerdering de *core business*, maar in 1984 ontdekte de firma de waarde van de oliën die uit de zaden kunnen worden geperst en ontwikkelde het bedrijf zich tot specialist in de extractie van plantaardige oliën.

Inspelen op trends

De Wit werkt nauw samen met haar klanten. Innovatie staat daarbij voorop. Trends en ontwikkelingen worden gevolgd en het assortiment wordt dienstverlenend aangepast. Daarbij wordt constant gezocht naar nieuwe producten. Zo is het bedrijf onlangs begonnen met het produceren van Rozenbottelolie bijvoorbeeld. Ook participeert de onderneming in nieuwe ontwikkelingen, zoals de extractie van ingrediënten uit algen.



Van Texel naar de rest van de wereld

Behalve op Texel heeft De Wit een dochteronderneming (New Holland Extraction Ltd) in Engeland. Het persen en extraheren van de zaden gebeurt daar; het blenden en verpakken vindt plaats op Texel. Dat werkt goed. Vanuit Texel wordt vervolgens zaken gedaan met landen als Brazilië, Zuid-Korea, Australië en diverse Europese landen.

In totaal heeft De Wit Specialty Oils 30 medewerkers, waarvan 10 in De Waal op Texel. Daar zal in 2016 een groter kantoor en meer opslag- en productieruimte verrijzen. Ondanks de gestage groei kiest de onderneming ervoor relatief klein te blijven, waarmee het zich onderscheidt van andere vaak grote fabrieken die commodities zoals soja, raap en zonnebloem verwerken. Ga voor meer informatie over het bedrijf en het assortiment naar de [website](#).



Vermindering handelsbelemmeringen door TTIP



Deze maand heeft EU-handelscommissaris Malmström het belang van de TTIP-onderhandelingen nadrukkelijk herbevestigd via de publicatie van haar strategische visie “*Trade for all: towards a more responsible trade and investment policy*”. Ook Europees topambtenaar Hiddo Houben verdedigde in een interview het handelsverdrag TTIP: “Het uur van de waarheid is aangebroken, terwijl we halverwege de onderhandelingen zijn.”

MVO-visie

De visie van MVO over TTIP sluit daarbij aan. MVO is van mening dat de TTIP belangrijk is voor onze keten vooral om de handelsbelemmeringen te verminderen

zonder op de veiligheid van onze producten in te boeten. Het recent gesloten vrijhandelsakkoord tussen de 12 landen van de *Trans Pacific Partnership* (waar de VS wel maar de EU geen deel van uitmaakt) geeft

een extra impuls om de vrijhandelsbesprekingen met de VS nog in 2016 af te ronden.

Nieuwe tariefvoorstellen

De 11e ronde van onderhandelingen die de EU en de VS van 19 tot 23 oktober in Miami voerden stond vooral in het teken van de nieuwe tariefvoorstellen die partijen deze maand hebben uitgewisseld. Het betreft hier de bij vrijhandelsbesprekingen gebruikelijke voorstellen waarbij beide partijen elkaar een aanbod doen voor de (geleidelijke) verlaging van hun invoerrechten op specifieke producten, waaronder oliën en vetten, biodiesel, vetzuren en lecithine. In een eerdere fase zijn de EU en VS al overeengekomen om de producten voor deze tariefreductie te classificeren in de volgende vier categorieën:

- Vrijstelling van invoerrechten vanaf inwerkingtreding TTIP.
- Vrijstelling van invoerrechten 3 jaar na inwerkingtreding TTIP.
- Vrijstelling van invoerrechten 7 jaar na inwerkingtreding TTIP.
- Andere tariefbehandeling (quota, afwijkend afbouwschema etc.).

Teleurstellend VS-aanbod

Bij de uitwisseling van de eerste tariefvoorstellen in februari 2014 heeft de EU duidelijk haar teleurstelling laten blijken over de mate van ambitie van de zijde van de VS. De EU is van mening dat haar eerste voorstel aanmerkelijk meer markttoegang biedt dan het openingsaanbod van de VS. Er wordt dan ook

rekening mee gehouden dat de EU in haar recente tweede aanbod de VS voor bepaalde producten een minder aantrekkelijk tariefaanbod heeft gedaan dan in februari 2014.

Oorsprong

Behalve de onderhandelingen over de afbouw van invoerrechten op specifieke producten zijn de hiermee verband houdende onderhandelingen over de preferentiële oorsprongsregels ook in volle gang. Partijen dienen hierbij per product(groep) overeenstemming te bereiken over de bewerking die een product uit een derde land minimaal moet hebben ondergaan in de EU/VS om het product de TTIP-status van oorsprong te verlenen. Alleen dergelijke producten van oorsprong komen immers in aanmerking voor tariefverlaging. De uitkomsten van dergelijke onderhandelingen bepalen uiteindelijk of bewerkingen zoals crush, raffinage, fractionering, hydrogenering, omestering leiden tot een wijziging van de oorsprong en de via deze bewerkingen in de EU/VS verkregen producten dus al dan niet in aanmerking komt voor de TTIP-tariefverlaging.

Wat is TTIP?

TTIP staat voor Transatlantic Trade & Investment Partnership. De Europese Unie (EU) en de Verenigde Staten (VS) zijn sinds juli 2013 in onderhandeling over een vrijhandelsovereenkomst, die de onderlinge handel eenvoudiger moet maken.

SER-bijeenkomst: terugblikken en vooruitzien

Einde van het tijdperk van product- en bedrijfschappen

Hoe moet het nu verder met de belangrijkste taken van de product- en bedrijfschappen, nu deze definitief zijn opgeheven. Deze vraag stond centraal tijdens een congres in het SER-gebouw op 23 september 2015. Ook werd teruggekeken op het tijdperk van de schappen en hun ontstaansgeschiedenis.



In goede handen

Staatssecretaris Sharon Dijksma schetste in haar speech een historisch beeld van het verloop van de schappen, maar keek ook naar heden en toekomst. Dijksma: "Een deel van de regelgeving is wel behouden, maar nu onder publieke vlag. Dit betekent zo'n 200 miljoen euro lastenverlichting voor ondernemers." In haar speech weerlegde zij de veelgehoorde kritiek dat met de wetswijziging te snel gehandeld is zonder alle belangrijke taken te borgen. Dijksma: "Het badwater is inderdaad weggegooid, maar het kind hebben wij nog stevig in de armen." Kik [hier](#) voor de speech van staatssecretaris Dijksma.

Discussie

De vraag hoe het verder moet zonder de schappen, was onderwerp van een levendige paneldiscussie tus-

sen MVO-voorzitter Loek Favre, Marc Jansen (CBL) en Albert Jan Maat (LTO). Ook vanuit de zaal werd er actief mee gediscussieerd. Tijdens de discussie werd onder meer ingezoomd op de noodzaak dat het instrument van de Algemeen Verbindend Verklaring (AVV) zich nu langs privaatrechtelijke weg ontwikkelt. Ook werd het belang van onderzoek en innovatie benadrukt om de vooraanstaande positie die Nederland wereldwijd heeft, onder andere op het gebied van de export van agrarische producten, te behouden.

SER

Na de discussie besloot SER-voorzitter Mariëtte Hamer de middag met een oproep te blijven innoveren en elkaar op te zoeken. Hamer: "Het SER-huis is dé plek waar werkgevers en werknemers elkaar kunnen vinden,

zoek elkaar ook ten aanzien van onderwerpen als deze op." Ook overhandigde Hamer het eerste exemplaar van de SER Special over de product- en bedrijfschappen aan staatssecretaris Dijksma. De special geeft een goede weergave van de periode van de schappen en maakt tevens een doorkijkje naar de toekomst, en vindt u [hier](#).

Sneldicht

Verrassend *to the point* wist sneldichteres Dominique Engers de middag samen te vatten in een gedicht, dat u [hier](#) kunt teruglezen.

"Het badwater is weggespoeld en ik ben klaar met dit gedicht. Ik feliciteer u met het kind dat in uw armen ligt."

Themamiddag MVO op 3 december 2015

Wetenschap en praktijk over effectieve voedingscommunicatie

Over oliën en vetten wordt veel over gezegd, geschreven en getwitterd. Mening en trends lijken soms meer impact te hebben dan wetenschappelijke bevindingen. Verschillende bronnen en nieuwe trends kunnen verwarrend zijn. Wat zijn de meest recente wetenschappelijke inzichten over oliën en vetten, wat is het effect op de gezondheid, maar bovenal hoe zorgen we dat voedingsadviezen daadwerkelijk worden opgevolgd?

Op 3 december 2015 organiseert MVO een thema-

middag over voedingscommunicatie en gedragsverandering voor gezondheidsprofessionals, wetenschappers en voedingsexpert werkzaam bij de industrie of bij de overheid. De middag biedt volop gelegenheid voor debat en om te netwerken.

De themamiddag vindt plaats bij **Impulse** te Wageningen. Voorzitter is Dick Veerman, hoofdredacteur van Foodlog. Klik [hier](#) voor meer informatie over het programma en mogelijkheden voor aanmelding.



Dick Veerman, Frans Claasen, Ingeborg Brouwer, Boudewijn Breedveld, Kathelijn van Elk, Berdien van Wezel en Emely de Vet

Eerste bedrijfsbezoek Young Oils & Fats bij Unilever

De sfeer proeven bij een multinational en margarine proeven tijdens een korte workshop. Die mogelijkheden kregen de deelnemers aan YOF (Young Oils & Fats) op donderdag 15 oktober 2015 tijdens een geslaagd bedrijfsbezoek aan Unilever.

YOF is een nieuw initiatief, speciaal voor jonge professionals in de oliën- en vettenketen. MVO-initiatiefnemer van het netwerk, Thijs Pasmans: "Het bezoek aan Unilever was het eerste door YOF georganiseerde bedrijfsbezoek. We zijn nu al een enthousiaste en diverse groep met meer dan 40 personen van 18 verschillende MVO-bedrijven".

Tijdens het bezoek vertelde een aantal Unilever medewerkers over hun werkzaamheden. Deelnemers kregen ook een rondleiding door de margarinefabriek en leerden zelf margarine maken in een korte workshop. De bijeenkomst sloot af met een gezellige netwerkbijeenkomst waar deelnemers elkaar en elkaars bedrijven beter leerden kennen.

Het idee van een netwerk voor jonge professionals werd afgelopen juli voor het eerst gepresenteerd tijdens een kennismakingsborrel. Een van de uitgangspunten is 'voor en door jonge professionals' waardoor deelnemers ervaring en kennis met elkaar delen.

YOF zet zich in voor het:

- faciliteren (van netwerkmogelijkheden tussen jong professionals in de oliën- en vettenketen)
- informeren (het vergroten en uitwisselen van kennis en informatie over de oliën- en vettenketen)
- inspireren (uitwisselen van ervaring, ideeën en plannen).

Meedoen?

Ben je werkzaam in de oliën- en vettenketen? Dan kun je je aansluiten. YOF staat open voor alle jonge professionals (< ongeveer 35 jaar) die beroepsmatig betrokken zijn in de oliën- en vettenketen en werkzaam zijn bij een bedrijf dat aangesloten is bij MVO.

De volgende YOF-bijeenkomst staat gepland voor februari 2016. Ook niet Nederlands sprekende collega's zijn welkom. Voor meer informatie of aanmelding neem je contact op met Thijs Pasmans via pasmans@mvo.nl of 079 36334355. Ook kun je je aanmelden via de [Linkedinpagina Young Oils & Fats](#).



Palm Oil, what's cooking?

Als lid van EPOA, de European Palm Oil Alliance, is MVO betrokken bij de organisatie van de European Palm Oil Conference (EPOC) die deze keer in Milaan wordt gehouden. EPOC 2015 biedt een platform voor palmolie-gerelateerde kwesties en discussies, op basis van feitelijke en wetenschappelijk onderbouwde informatie.

Food Expo Milaan

De conferentie vindt plaats op 29 Oktober 2015 en is gelinkt aan de FoodExpo in Milaan die als titel heeft: *Feeding the planet, energy for life.*

Tijdens de conferentie zullen de meest recente wetenschappelijke inzichten die betrekking hebben op de relatie tussen palmolie en gezondheid worden gepresenteerd. Ook het belang van en de inspanningen voor het verduurzamen van de palmolieketen komen uitgebreid aan de orde. Diverse sprekers werpen hun licht op de kansen en vraagstukken die spelen in de landen van oorsprong, en in Europa.

Europa

EPOC 2015 is een Europees congres dat wordt ondersteund door de RSPO, de Indonesia Estate Crop Fund for Palm Oil en IDH, the sustainable trade initiative. De Nationale Initiatieven voor duurzame palmolie uit verschillende Europese landen nemen deel en wisselen ervaringen uit. Het doel is dat Europa in 2020 voor 100% gebruik zal maken van duurzame palmolie, een **initiatief** dat vanuit Nederland wordt ondersteund door IDH en MVO.



Kijken in de keuken

Een Italiaanse kok zal tijdens de conferentie kookdemonstraties geven. Hij zal diverse producten maken met palmolie. Zo kunnen de deelnemers Italiaanse focaccia's proeven met speciale margarines die ter plekke worden bereid.

Klik **hier** voor meer informatie over de conferentie, en de mogelijkheid van deelname, of volg het laatste nieuws via **Twitter**.