

Van wetenschap naar

praktijk

Richtlijnen Goede Voeding 2015

EPOC 2015: belang van duurzame palmolie onderstreept

Het Comité van Graanhandelaren en MVO verbinden de ketens

Richtlijnen Goede Voeding: goed voor de consument, lastig voor de industrie

De Richtlijnen Goede Voeding die de Gezondheidsraad onlangs heeft gepubliceerd zijn anders van opzet dan die uit 2006. Over het algemeen vind ik de nieuwe vorm goed. De meer voedingsgerichte aanpak spreekt aan en in het grootste deel van de richtlijnen kan ik me vinden.

De vorige keer was het uitgangspunt anders: de richtlijnen waren meer gericht op nutriënten terwijl ze nu op voedingsmiddelen gericht zijn. Dat heeft voor- en nadelen. Voor de consument is het makkelijker geworden. Dat er bijvoorbeeld geen limiet meer is gegeven voor verzadigd vet, maar een vervangingsadvies, is positief. Met een limiet kun je niet zoveel. Het heeft alleen zin iets over verzadigd vet te zeggen als je aangeeft waardoor het vervangen moet worden.

In mijn leerstoel staat de bevordering van de voeding en gezondheid in de samenleving centraal. Als de industrie haar producten gezonder maakt, hoeft de consument geen moeite te doen om beter te eten. Een goed voorbeeld daarvan is wat er met transvetten is gebeurd. Deze zijn door de industrie uit de producten gehaald waardoor de consument gezonder ging eten, zonder zijn gedrag te hoeven veranderen. Dat is met name gunstig voor groepen mensen die moeite hebben om gezond te kiezen en dat zijn over het algemeen de sociaal zwakkeren.

Om die reden mis ik de nutriëntenaanpak toch wel. De nieuwe richtlijnen maken het voor de industrie erg lastig, want wat is een gezond product? Het Voedingscentrum zal de richtlijnen naar verwachting in eerste instantie vertalen naar concrete adviezen voor de consument. Ik vind dat er daarnaast nutriëntenrichtlijnen zouden moeten zijn, waar ook de industrie mee uit de voeten kan.

Prof. dr. ir. Ingeborg Brouwer, hoogleraar Voeding voor Gezond Leven met speciale aandacht voor vetzuren, Vrije Universiteit Amsterdam

Meer over de Richtlijnen Goede Voeding op [pagina 4 -7](#)



Inhoud

VOEDING EN GEZONDHEID

Richtlijnen Goede Voeding 2015	4 / 5 / 6
Reactie MVO op de nieuwe richtlijnen	7
Themamiddag MVO: van voedingscommunicatie tot gedragsverandering	7
Wetenschappers buigen zich over verzadigd vet	11

DUURZAME ONTWIKKELING

EPOC 2015: belang van duurzame palmolie onderstreept	8 / 9 / 10
--	------------

ALGEMEEN

Het Comité van Graanhandelaren en MVO verbinden de ketens	12 / 13
Contitank timmert aan de weg	14 / 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

Gezondheidsraad: kies voor zachte vetten en plantaardige oliën



Vervang boter, harde margarine en harde bak- en braadproducten door zachte margarine, vloeibare bak- en braadproducten en plantaardige oliën. Dat is een van de aanbevelingen van de Gezondheidsraad om gezond te eten. In een rapport aan minister Schippers zet de Gezondheidsraad op een rij welke voedingsmiddelen en -patronen leiden tot gezondheidswinst. Daartoe heeft de raad de wetenschappelijke kennis over de relatie tussen voeding en chronische ziekten systematisch beoordeeld.

Voedingsmiddelen

Op 4 november 2015 bracht de Gezondheidsraad die nieuwe **Richtlijnen Goede Voeding** uit. Nieuw is dat de Gezondheidsraad adviseert over de gezondheidseffecten van voedingsmiddelen en niet op voedingsstoffenniveau. Dat maakt het voor de consument gemakkelijker om gezonde keuzes te maken. De Gezondheidsraad geeft **16 heldere en praktische richtlijnen voor gezondheidswinst**, waaronder het advies om meer plantaardige en minder dierlijke producten te eten. Nieuw is verder dat 1 keer per week vis eten voldoende wordt gevonden en dat wordt aangeraden elke dag een handje noten te eten.

Geen limieten

Er wordt geen limiet voor verzadigd vet meer aangegeven. De Gezondheidsraad geeft een vervangingsadvies gericht op voedingsmiddelen (vervang boter en harde margarines door zachte en vloeibare margarines). Ook ontbreekt er een norm voor transvetzuren. De Gezondheidsraad vindt het niet meer nodig een aanbeveling voor transvetzuren te doen, omdat de inname hiervan in Nederland erg laag is. Wel is het belangrijk dat het laag blijft.

Bewegen

De Gezondheidsraad geeft in de huidige richtlijnen geen specifieke aanbevelingen voor overgewicht of een ongewenste gewichtstoename en voor lichamelijke activiteit. Omdat voeding en beweging via de energiebalans nauw met elkaar verbonden zijn, zal de Gezondheidsraad een afzonderlijk advies uitbrengen met normen voor gezond bewegen.

Eetpatronen

Een gezond voedingspatroon kan op verschillende manieren ingevuld worden. Het Voedingscentrum

Lees verder →

“Echt nieuwe inzichten vind ik in de Richtlijnen niet terug, maar de boodschap dat je verzadigd vet niet door suiker zou moeten vervangen is wel een onderwerp dat steeds duidelijker wordt. Wat ik een gemiste kans vind is de zuivelrichtlijn. Ik vind dat de aanbeveling voor zuivel niet specifiek genoeg is.”

Prof. dr. ir. Ingeborg Brouwer

zal de komende maanden uitzoeken hoe gezonde dagelijkse voedselkeuzes eruit kunnen zien, voor verschillende leeftijdsgroepen, zowel voor vrouwen als voor mannen. Deze vertaling naar een nieuwe Schijf van Vijf wordt in het voorjaar van 2016 verwacht.

Speciale groepen

De richtlijnen van de Gezondheidsraad zijn bedoeld voor de algemene bevolking en richt zich op 'gezonde' mensen. Volgend jaar komt de Gezondheidsraad met adviezen speciaal voor kinderen van 0 tot 2 jaar en voor zwangere vrouwen.

Onderbouwing en toelichting Gezondheidsraad

Vetzuren

De Gezondheidsraad geeft aan dat overtuigend is aangetoond dat voedingsmiddelen rijk aan onverzadigde vetzuren, zoals zachte margarines of plantaardige oliën, het risico op coronaire hartziekten verlagen ten opzichte van voedingsmiddelen rijk aan verzadigde vetzuren, zoals boter en harde margarines. In het verleden lag in het onderzoek de nadruk op de vervanging van verzadigd vet door het meervoudig onverzadigde vetzuur linolzuur. De huidige gegevens hebben ook betrekking op enkelvoudig onverzadigde vetzuren.

LDL-cholesterol

De Gezondheidsraad baseert zich op onderzoek dat laat zien dat een verlaging van het LDL-cholesterol (door de Gezondheidsraad tezamen met systolische bloeddruk en lichaamsgewicht benoemd tot de causale risicofactoren voor chronische ziekten) wordt bereikt door de vervanging van boter door zachte margarine en vervanging van verzadigde vetzuren door (enkelvoudig of meervoudig) onverzadigde vetzuren. Vervanging van verzadigde door meervoudig

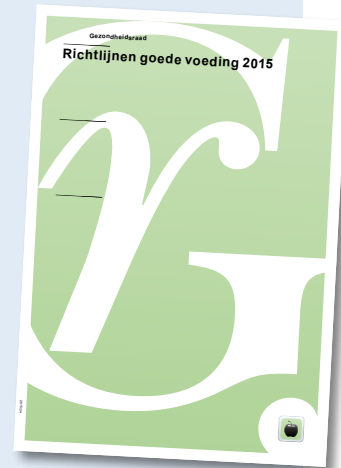
onverzadigde vetzuren verlaagt naast de LDL-cholesterol ook het risico op coronaire hartziekten.

Olijfolie

Verder haalt de Gezondheidsraad een onderzoek aan dat aantoonde dat er een beschermend effect bestaat van 50 milliliter olijfolie per dag op het risico op hart- en vaatziekten bij patiënten met een verhoogd risico daarop.

Voedingspatronen

Meer plantaardige en minder dierlijke voedingspatronen hebben positieve gezondheidseffecten, aldus de Gezondheidsraad. De richtlijnen laten zien dat groenten en fruit, peulvruchten, noten, volkorenproducten en plantaardige vetten en oliën een beschermend effect hebben op het risico op chronische ziekten en dat bewerkt en rood vlees juist samenhangen met een hoger risico op chronische ziekten.



Reactie MVO

MVO is blij met het uitkomen van de nieuwe Richtlijnen Goede Voeding en met de duidelijkheid die ze scheppen. Winst is dat de aanbevelingen zijn opgesteld op basis van voedingsmiddelen en dat het niveau van nutriënten grotendeels is losgelaten. Consumenten eten immers geen ingrediënten maar voedingsmiddelen.

De nieuwe richtlijnen hebben te lang op zich laten wachten. MVO pleit ervoor om minimaal elke vijf jaar de richtlijnen te herzien zodat nieuwe wetenschappelijke inzichten kunnen worden meegenomen. De adviezen van de Gezondheidsraad zijn belangrijk, ook voor onze industrie, en bieden een tegenwicht aan alle ongefundeerde meningen over voeding in de media.

MVO ziet het rapport van de Gezondheidsraad als een erkenning van de reeds jarenlange inzet van de oliën- en vettensector voor verbetering van de vetzuursamenstelling, onder andere via de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling. De Task Force heeft er aan bijgedragen dat de inname van transvetzuren nu zo laag is, dat de Gezondheidsraad hiervoor geen maximum norm heeft geformuleerd.

Er ligt nu een belangrijke taak voor de overheid en het Voedingscentrum om de richtlijnen uit te leggen aan de consumenten. De richtlijnen bevestigen dat oliën en vetten een belangrijke rol spelen in onze voeding.

Themamiddag 3 december 2015

Speciaal voor (gezondheids)professionals organiseert MVO op 3 december 2015 een themamiddag, waar de meest recente inzichten over oliën en vetten en het effect op de gezondheid aan bod komen. Wetenschappers, deskundigen uit de praktijk en vertegenwoordigers van de voedingsmiddelenindustrie discussiëren over voedingscommunicatie en gedragsverandering. Ben je voedingsexpert en werkzaam bij de industrie of bij de overheid, ben je diëtist, praktijkondersteuner, verpleegkundige of wetenschapper? **Meld je dan hier aan.** Ontmoet collega professionals, krijg antwoord op je vragen en denk mee over antwoorden. De themamiddag vindt plaats bij Impulse te Wageningen.

EPOC 2015: Producenten, industrie en NGO's onderstrepen belang duurzame palmolie



Ruim 200 vertegenwoordigers van palmolieproducenten uit Indonesië en Maleisië, voedingsmiddelenbedrijven uit Europa en maatschappelijke organisaties zoals WWF, RSPO en IDH, discussieerden op 29 oktober jl. in Milaan over de gezondheids- en duurzaamheidsaspecten van palmolie. Tijdens de conferentie werd duidelijk dat om te kunnen voldoen aan de wereldwijde stijgende vraag naar eetbare oliën en vetten, er maar één bruikbaar alternatief is voor palmolie: duurzame palmolie.

Keerpunt

De European Palm Oil Conference (EPOC 2015) was een initiatief van de European Palm Oil Alliance (EPOA). MVO is voorzitter van EPOA en voert het secretariaat. EPOC 2015 bood een platform voor debat over palmolie dat momenteel in een aantal Europese landen, en meer specifiek in Italië, wordt gevoerd. De discussie in Italië over palmolie is zeer actueel, en gaat zowel over gezondheid als over duurzaamheid. Tijdens EPOC 2015 werd de Italiaanse Unie voor Duurzame Palmolie gelanceerd, een alliantie van bedrijven die het gebruik van duurzame palmolie bepleiten en zich gezamenlijk ten doel hebben gesteld de informatievoorziening over palmolie te verbeteren.

EXPO 2015

Direct gekoppeld aan het thema van EXPO 2015 in Milaan *Feeding the planet, energy for life*, werd tijdens EPOC 2015 gedebatteerd over de belangrijke rol die gecertificeerde duurzame palmolie speelt bij



het vinden van haalbare oplossingen voor het vraagstuk van het voeden van de wereldbevolking in de toekomst. Sprekers vanuit 's-werelds grootste palmolie producerende landen, Indonesië en Maleisië, deelden hun visie met deskundigen uit verschillende delen van de palmolie supply chain. De meest recente inzichten uit zowel wetenschappelijk- als consumentenonderzoek werden gepresenteerd en besproken.

[Lees verder →](#)

Palmolie is een veelzijdig en veelgebruikt ingrediënt in tal van voedingsmiddelen. De olie wordt geperst uit palmfruit en heeft een evenwichtige vetzamenstelling. In voedingsmiddelen wordt palmolie vaak gecombineerd met andere oliën. Gezamenlijk bepalen ze de vetzamenstelling van het product en het effect ervan op de gezondheid.





Transparantie

Frans Claassen, voorzitter van EPOA, en directeur van MVO, onderstreepte het belang van transparantie in de voedingsmiddelenindustrie en hield een pleidooi voor feitelijke, wetenschappelijk onderbouw-

de informatie. Hij gaf aan: “om ervoor te zorgen dat de consument de juiste keuzes kan maken bij het verbeteren van zijn voedingspatroon, is goede en betrouwbare informatie nodig, zowel over gezondheid als over duurzaamheid.”

Verantwoordelijkheid

Claassen benadrukte verder dat de palmolie-industrie de verantwoordelijkheid neemt voor het verstrekken van op feiten gebaseerde informatie, en zich zal inzetten voor het bereiken van de doelstelling dat Europa in 2020 voor 100% gebruik maakt van gecertificeerde duurzame palmolie. Hij onderstreepte het belang van het groeiende aantal nationale initiatieven voor duurzame palmolie in Europa en gaf aan dat EPOA deze initiatieven zal ondersteunen. Klik [hier](#) voor een video impressie van EPOC 2015. Meer informatie en de presentaties vindt u [hier](#).



Wetenschappers buigen zich over verzadigd vet

20 vooraanstaande internationale wetenschappers, experts in verschillende vakgebieden, maar allemaal met specifieke kennis over voedingsvetten en de relatie met de gezondheid, troffen elkaar op 5 en 6 november in Leiden. In de 335 jaar oude Regentenkamer aan de Leidse Oude Vest bespraken ze de stand van de wetenschap op het gebied van verzadigde vetzuren.



De conferentie werd georganiseerd door een onafhankelijke wetenschappelijke adviesraad, bestaande uit: Gerard Hornstra, Universiteit van Maastricht, Ingeborg A. Brouwer, Vrij Universiteit, Amsterdam; Marianne Geleijnse, Wageningen Universiteit en Koen Dewettinck, Universiteit van Gent, België. De bijeenkomst werd mogelijk gemaakt door: IEM, de International Expert Movement to Improve Dietary Fat Quality, onderdeel van de International Union of Nutritional Sciences; EPOA, de European Palm Oil Alliance, en MVO - de ketenorganisatie voor oliën en vetten.

Het doel van de bijeenkomst was om vast te stellen wat de wetenschappelijke consensus is als het gaat om verzadigd vet en de relatie met hart- en vaatziekten; om te identificeren op welke gebieden het bewijs wel of niet overtuigend is; en om te beschrijven waar kennis tekort schiet en wat de beste manier zou kunnen zijn om dit op te lossen.

[Hier](#) vindt u meer informatie.

Over de bijeenkomst wordt een proceeding geschreven die ter publicatie zal worden aangeboden aan een wetenschappelijke tijdschrift.



Het Comité van Graanhandelaren en MVO verbinden de ketens

Paulien van de Graaff, de algemeen secretaris bij Het Comité van Graanhandelaren, heeft sinds afgelopen zomer één dag per week een werkplek bij MVO op kantoor. Dat maakt het overleggen over gezamenlijke dossiers een stuk makkelijker. Paulien: "In het verleden hadden we al regelmatig contact en werden standpunten afgestemd. Nu ik een dag per week bij MVO zit horen we beter van elkaar wat er speelt en is het eenvoudiger om even te sparren over de aanpak op een bepaald dossier."

Brancheorganisatie

Het Comité van Graanhandelaren heeft een lange geschiedenis. Na te zijn opgericht in 1872 door de Rotterdamse graanhandelaren, is Het Comité veranderd van een commerciële importeursvereniging tot een belangenbehartigende organisatie, waarin ook rekening wordt gehouden met de belangen van de industriële verwerkers van zaden, veevoedergrondstoffen en oliezaden. De brancheorganisatie heeft zo'n 130 leden: allemaal bedrijven die actief zijn in de handelsketen. Leden zijn onder andere internationale handelsbedrijven, nationale collecteurs en handelaren, makelaars, op- en overslagbedrijven, meelfabrieken, mengvoederproducenten, factors, laboratoria en dienstverleners. Naast de graanhandel valt ook de handel in (olie-)zaden en peulvruchten en diervoedergrondstoffen onder de reikwijdte van Het Comité.

De link met MVO

Crushers, diervoederbedrijven en handelaren kunnen zowel lid zijn van MVO als van Het Comité. Omdat de leden van Het Comité grondstoffen leveren aan de leden van MVO zijn beide organisaties actief op dezelfde terreinen, zoals voedselveiligheid, genetisch gemodificeerde organismen, duurzaamheid en afval. Dat maakt samenwerking belangrijk. Paulien van de

Graaff: "Als het mogelijk is trekken we gezamenlijk op in de belangenbehartiging, een goed voorbeeld hiervan is ggo's waar we door de jaren heen al vele brieven gezamenlijk hebben opgesteld. Maar ook op het gebied van voedselveiligheid stemmen we vaak even af wat de inbreng zal zijn in bepaalde commissies. De nieuwe vorm van samenwerken maakt dit makkelijker en heeft in de afgelopen maanden beslist al zijn vruchten afgeworpen."

Het Comité is actief op een aantal vlakken:

- beheer van standaardhandelscontracten en het hierbij behorende arbitrage-instituut;
- het aanbieden van sector gerichte opleidingen;
- belangenbehartiging voor de leden (onder meer via Coceral, de Europese brancheorganisatie);
- het organiseren van netwerk-evenementen;
- diensten t.b.v. leden zoals dagwaarden, monsteropslag, hygiëncode.

Het Comité zet zich op verschillende dossiers in voor het faciliteren van onbelemmerde handel, het leggen van verbindingen met andere ketenschakels en het verbinden van leden onderling.



Contitank timmert aan de weg

Strategisch gelegen naast de zeesluis in Delfzijl, deel van Groningen Seaports in het noorden van Nederland, heeft Contitank zowel een uitstekende toegang tot de zee en de waterwegen als tot het wegennet in Nederland, Duitsland en Scandinavië. De onderneming, actief in de markt voor de opslag van plantaardige oliën, vetzuren, melasse en glycerine, timmert flink aan de weg. Om niet alleen Nederland maar ook Noord- en Zuid Europa goed te kunnen bedienen, gaat Contitank in 2016 uitbreiden en investeren in nieuwe opslagtanks.

Gemoderniseerd

Contitank Tankstorage is de laatste jaren sterk gemoderniseerd en heeft diverse investeringen doorgevoerd om klanten nog beter van dienst te kunnen zijn. Zo werd een vulinstallatie aangeschaft voor bulkcontainers en -drums, zodat het ook mogelijk is in kleinere hoeveelheden te verpakken. Verder is er een nieuwe weegbrug met een capaciteit van 60 ton in gebruik genomen. Contitank kan zowel kleine als wel grote partijen producten opslaan (50 m³ - 5000 m³) en heeft een tankopslagcapaciteit van 33.000 m³. Het bedrijf beschikt over een eigen steiger geschikt voor schepen met een diepgang van ruim 9 meter. In 2014 is er een belangrijke beslissing genomen door een samenwerking aan te gaan met een logistieke dienstverlener, de Fritom Group.



Proeffabriek

Daarnaast biedt Contitank startende en bestaande ondernemingen aan gebruik te maken van een proeffabriek op het terminalterrein. Deze fabriek beschikt over de nodige vergunningen en faciliteiten, zoals opslag, transport, nutsvoorzieningen en stoom.

Contitank is zowel ISO 9001-2000 en GMP + International (= GMP + HACCP) gecertificeerd. Meer informatie vindt u [hier](#).

