

Europese limiet voor transvetzuren in de voeding

Zoetermeer, 24-04-2019

Nieuwe - vandaag aangenomen - Europese wetgeving bepaalt dat levensmiddelen over 2 jaar niet meer dan 2% transvetzuren (op vetbasis) in het eindproduct mogen bevatten. Transvetzuren komen in Nederland al jarenlang vrijwel niet meer in de voeding voor waardoor er in Nederland al sinds geruime tijd geen volksgezondheidsissue meer is. In andere Europese landen is dit soms nog wel het geval.

Transvetzuren zijn een speciaal type vetzuren. Ze ontstaan bij het minder vloeibaar maken van oliën tijdens een industrieel proces, het zogenaamde 'harden'. Daarnaast ontstaan transvetzuren in het maagdarm-kanaal van herkauwers, zoals runderen en schapen. In de jaren '90 van de vorige eeuw wees wetenschappelijk onderzoek uit dat transvetzuren het LDL –cholesterol verhogen en daarmee het risico op hart- en vaatziekten vergroten. De Nederlandse voedingsindustrie is destijds meteen aan de slag gegaan om transvetzuren zoveel mogelijk terug te dringen. Waar in Nederland het transvetzuurgehalte nu al geruime tijd zeer laag is, geldt dit niet voor een aantal andere Europese lidstaten.

MVO verwelkomt limiet

MVO- de ketenorganisatie voor oliën en vetten is voorstander van de maximale limiet voor transvetzuren op Europees niveau. Hierdoor wordt in alle lidstaten het voedselaanbod gezonder en bovendien wordt het voor consumenten straks veel duidelijker. Consumenten in heel Europa kunnen er straks gewoon van uit gaan dat hun levensmiddelen lage gehalten aan transvetzuren bevatten. Dat was tot op heden onduidelijk omdat transvetzuren niet op het etiket gedeclareerd mogen worden. Wat je wel op het etiket terugvindt is het hardingsproces van oliën (onder de term 'harden' of 'hydrogeneren') maar ook dit geeft hier geen goede informatie over.

In Nederland hebben de oliën- en vettenbedrijven de gehalten aan industriële transvetzuren in hun producten teruggedrongen tot een zeer laag niveau. Ketenorganisatie MVO (voorheen Productschap Margarine, Vetten en Oliën) heeft als initiatiefnemer van de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling door zelfregulering belangrijke reductie gerealiseerd in de gehalten transvetzuren in de Nederlandse voeding, met een gezonder voedingsaanbod tot gevolg.

Inname transvetzuren in ons land laag

De gemiddelde Nederlander krijgt per dag niet meer dan 0,3 procent van de calorieën aan transvetzuren binnen, zo blijkt uit de Nationale Voedselconsumptiepeiling 2012 - 2016. De Gezondheidsraad geeft een maximum aan van 1 energieprocent transvetzuren per dag, dus daar zitten we ruim onder. Van de hoeveelheid transvetzuren in de Nederlandse voeding is ruim de



helpt van dierlijke oorsprong. Hoewel de nieuwe wetgeving zich beperkt tot de industriële transvetzuren - omdat beleidsmakers er van uit gaan dat het lastig is om de vorming van transvetzuren in dieren te voorkomen - kan het algemene voedingsadvies voor het eten van halfvolle of magere zuivel en minder (vet) vlees ook de inname van dierlijke transvetzuren terugdringen.

Noot voor de redactie:

Vandaag heeft de Commissie de wetgeving aangenomen en hierover een [persbericht](#) verspreid. De bovenstaande wetgeving wordt in de komende dagen gepubliceerd in het 'Official Journal' van de Europese Commissie.

Klik [hier](#) voor de volledige tekst van de wetgeving

Voor meer informatie of vragen kunt u contact opnemen met Nicole Vervae: vervaeet@mvo.nl of 06 5370 2162.

MVO - de ketenorganisatie voor oliën en vetten vertegenwoordigt de oliën- en vettenindustrie in Nederland. MVO behartigt de belangen van de sector in contacten met de overheid, politiek, maatschappelijke organisaties, wetenschap en media. Voor meer informatie kijk op www.mvo.nl.