



NIEUWSOVERZICHT

Deze nieuwsbrief is een onderdeel van www.vettefeiten.nl en is een initiatief van het Productschap MVO in samenwerking met de Task Force Duurzame Palmolie en de Task Force Duurzame Soja.

| ACTUEEL | | | | | | | | | |
|--|---|---|--|---|---|--|---|---|--|
|  | NL industrie koopt eerste duurzame soja' |  | 5 miljoenste ton duurzame palmolie geproduceerd |  | Leden van de Task Force Duurzame Palmolie zijn aan de slag |  | EC staat kinderclaims over vetzuur DHA toe |  | Euro Fed Lipid Congress 2011 in Rotterdam |

ACTUEEL

MyPlate- logo vervangt de US 'Food Pyramid'



Op 2 juni 2011 is het nieuwe Amerikaanse logo 'MyPlate' gelanceerd. Het MyPlate-logo vervangt de Voedselpiramide (de Amerikaanse schijf van

vijf). Het nieuwe logo moet Amerikanen helpen bij het maken van gezonde keuzes tijdens maaltijdmomenten. Met het logo wordt de consument er aan herinnerd dat volgens de Amerikaanse voedselrichtlijnen de helft van hun bord gevuld dient te zijn met groente en fruit, een kwart met graanproducten en een kwart met eiwitrijke producten. Minstens de helft van de graanproducten moet volkoren zijn en melk moet bij voorkeur mager of helemaal zonder vet zijn.

Het MyPlate-logo (zie www.ChooseMyPlate.gov) is onderdeel van de Amerikaanse voedselrichtlijnen

2010 die begin dit jaar zijn verschenen. De belangrijkste boodschappen van de Amerikaanse voedselrichtlijnen zijn:

Handhaaf de energiebalans

- Geniet van je eten, maar eet minder
- Vermijd grote porties

Producten om meer te consumeren

- Zorg dat groenten en fruit de helft van je bord innemen;
- Kies voor magere of halfvolle melk;
- Zorg dat tenminste de helft van je graanproducten volkoren zijn.

Producten om minder te consumeren:

- Vergelijk het zoutgehalte in voedingsmiddelen als soep, brood en diepvriesmaaltijden en kies voor de laagste gehalten;
- Drink water in plaats van zoete dranken.

 [Klik hier voor meer informatie.](#)

Deense heffing op verzadigd vet

Als het aan de Deense overheid ligt, zal vanaf 1 oktober 2011 een belasting worden geheven op het verzadigd vet in zuivelproducten, vlees, dierlijk vet, plantaardige vetten en -oliën, margarine en andere vetproducten en smeerbare vetproducten en emulsies (ook als deze worden gebruikt als ingrediënt of bij de productie). De heffing is vastgesteld op DKK 16 per kg verzadigd vet (€2,15). Alleen producten met meer dan 2,3% verzadigd vet op productbasis worden belast.

De verzadigd vetbelasting zal veel problemen geven in de handel naar Denemarken.

Zo zal het verzadigd vetgehalte - van zuivelproducten,

vlees, dierlijk vet, plantaardige vetten en -oliën, margarine en andere vetproducten en smeerbare vetproducten en emulsies - bij de export naar Denemarken door de leverancier gedocumenteerd moeten worden zowel wanneer deze ingrediënten verkocht worden als eindproduct maar ook wanneer ze gebruikt zijn als ingrediënt (bijv. in koek en gebak) of bij de bereiding van het eindproduct (bv. frituurvetten). Wordt deze informatie niet verstrekt dan zal de belasting worden geheven over het totaal vetgehalte of zelfs over het netto gehalte van het eindproduct.

 [Klik hier voor meer informatie.](#)

KORT NIEUWS

Nederlandse industrie koopt eerste duurzame soja

De Nederlandse industrie heeft de allereerste soja gekocht die is geteeld volgens de principes van de Ronde Tafel voor Verantwoorde Soja (RTRS). In mei dit jaar zijn de eerste sojavelden van de Braziliaanse soja-producent Grupo André Maggi gecertificeerd volgens de criteria van de RTRS. Ahold, FrieslandCampina, Nevedi, Vion, Gebr. Van Beek Group en 2Sisters Storteboom, verenigd in Initiatief Duurzame Soja (IDS) hebben als eerste 85.000 ton verantwoorde soja gekocht via het Book & Claim handelssysteem. Dit is een zeer belangrijke stap in het verduurzamen van de internationale sojaketen.

Zie verder pagina 2

McDonald's: 100% duurzame palmolie in 2015

McDonald's heeft in maart 2011 haar plannen bekend gemaakt om de fastfoodketen te verduurzamen. De plannen zijn opgenomen in het zogenaamde 'Sustainable Land Management Commitment'. De focus zal komen te liggen op vijf grondstoffen, namelijk: rundvlees, gevogelte, koffie, palmolie en verpakkingen. In het 'Sustainable Land Management Commitment' zegt het bedrijf toe om in 2011 lid te worden van de Roundtable Sustainable Palm Oil. Verder belooft de multinational in 2015 alleen nog duurzame palmolie te gebruiken. Bovendien heeft McDonald's aan al haar leveranciers gevraagd om het [Amazon Moratorium](#) (m.b.t. soja) te ondertekenen. Voor meer informatie [klik hier](#).

Eerste UTZ gecertificeerde cacao voor Cargill USA

Cargill heeft in juni 2011 haar eerste lading UTZ gecertificeerde cacao in Noord-Amerika ontvangen. Gezien de groeiende interesse in Amerika voor gecertificeerde cacao verwacht men dat de vraag daar zal toenemen. Als onderdeel van het project heeft Cargill samen met Utz Certified en Solidaridad de Farmer Field Schools ontwikkeld, een belangrijk instrument voor het verbeteren van de kennis en vaardigheden van de cacao-boeren. Op 7 november 2009 kwam de eerste lading UTZ gecertificeerde cacao in Nederland aan.

Vervolg 'Nederlandse industrie koopt eerste duurzame soja'

Soja is een eenjarig gewas dat een eetbare boon oplevert met een hoog gehalte aan eiwitten (40 tot 50%) en een relatief laag oliegehalte (20%). Vorig jaar produceerden sojaboeren wereldwijd samen ruim 200 miljoen ton sojabonen. Daarmee is soja een van de belangrijkste landbouwproducten ter wereld. Door de bevolkings- en welvaarts-groei en de daardoor stijgende vleesconsumptie blijft de vraag naar soja voor veevoer wereldwijd sterk toenemen. De noodzaak van een meer verantwoorde sojateelt is dan ook groot.

Daarom hebben bedrijven in de sojaketten en maatschappelijke organisaties gezamenlijk criteria opgesteld voor een verantwoorde sojaproductie die bijdraagt aan:

- het tegengaan van ontbossing;
- het verantwoord gebruik van bestrijdingsmiddelen;
- het respecteren van landrechten van lokale gemeenschappen.

Ook zijn specifieke regels opgesteld voor een verantwoorde uitbreiding van de sojateelt die niet ten koste mag gaan van waardevolle bossen en biodiversiteit.

De RTRS verwacht dat er snel meer certificeringen van sojaproducten volgen. Eind 2011 bedraagt de productiecapaciteit van RTRS gecertificeerde boeren naar verwachting al ongeveer 500.000 ton en het aanbod zal de komende jaren sterk blijven toenemen. De Nederlandse industrie heeft de ambitie om internationaal koploper te worden in het gebruik van verantwoorde, RTRS gecertificeerde soja. Nu de eerste RTRS gecertificeerde soja na jarenlange voorbereiding op de markt is, is de industrie aan zet om die soja af te nemen.

www.vettefeiten.nl



KORT NIEUWS

Kellogg investeert in duurzame palmolie

Fabrikant Kellogg, de grootste producent van cornflakes ter wereld, gaat investeren in duurzame palmolie. Dit door een hoeveelheid GreenPalm certificaten te kopen die gelijk staan aan de hoeveelheid palmolie die ze wereldwijd gebruiken. Kellogg gebruikt 0,1% van de totale mondiale productie aan palmolie. Kellogg is een van de vele multinationals die investeert in duurzame palmolie. Andere koplopers zijn bijvoorbeeld Unilever, Mars, Cargill, Nestle, United Biscuits (zie ook [website of UTZ Certified](#)) die uiterlijk in 2015 alleen nog maar duurzame palmolie willen gebruiken in hun producten.



RSPO introduceert handelsmerk

De Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) heeft zijn handelsmerk geïntroduceerd. Leden kunnen het handelsmerk gebruiken in hun communicatie over producten die palmolie(producten) bevatten die is aangekocht in overeenstemming met een van de RSPO 'supply chain'-systemen.

Het ontwerp van het handelsmerk werd vorig jaar al gepresenteerd. Momenteel zijn de regels met betrekking tot het gebruik van het handelsmerk afgerond en is een procedure voor het aanvragen van handelsmerkllicenties ingesteld. Deze regels zijn eenvoudig te vinden via het RSPO online Market Centre op www.rsपो.eu. Hier kan ook de licentie worden opgevraagd. Dit is gratis.



Veel belangstelling voor Seminar Sustainable Sourcing Soy and Palm Oil

Het aankopen van duurzame palmolie en soja, om een bijdrage te leveren aan de verduurzaming van onze voedselketen, is een onderwerp dat sterk leeft bij bedrijfsleven en overheid.



Zoveel werd wel duidelijk tijdens het MVO/IDH-seminar 'Sustainable Sourcing Soy & Palm Oil' dat op maandag 11 april 2011 werd gehouden in het WTC in Rotterdam. Meer dan 200 deelnemers afkomstig uit de oliën- en vettensector, fabrikanten van

voedingsmiddelen, retailers, NGO's en wetenschappers lieten zich informeren over de mogelijkheden om duurzame palmolie en soja te kopen.

In de ochtend gaf de Rabobank inzicht in de uitdaging die voor ons ligt om de wereldbevolking in 2050 te kunnen voeden. Volgens Rabobank vraagt dit om investeringen in het verhogen van de opbrengst per hectare van landbouwgewassen en in efficiënt gebruik van grondstoffen. Sandra Mulder van WWF riep bedrijven op om zo snel mogelijk te kiezen voor duurzame palmolie en soja.

Jan Kees Vis, president van de RSPO, en Agustin Mascoena, directeur van de RTRS, schetsten de laatste stand van zaken binnen de Ronde Tafels voor Duurzame Palmolie en Verantwoorde Soja. De ochtend werd afgesloten met presentaties van Cargill, Unilever en Ahold waarin zij toelichtten hoe zij omgaan met het gebruik van duurzame palmolie en soja. In de middag konden de deelnemers kiezen voor een sessie over palmolie of soja. Diverse bedrijven deelden hun ervaringen en legden het publiek uit welke stappen zij hebben gezet om te komen tot de inkoop van duurzame grondstoffen.

[Klik hier voor een uitgebreid \(Engelstalig\) verslag.](#)

CONO Kaasmakers investeert in verduurzaming productie van palmpitschilfers

CONO Kaasmakers, het bedrijf achter o.a. Beemster kaas, gaat in samenwerking met Solidaridad en Natuur&Milieu investeren in duurzamere productie van palmpitschilfers. Palmpitschilfers zijn een belangrijk bestanddeel van het krachtvoer van koeien. Door deze samenwerking ondersteunt CONO Kaasmakers kleinschalige oliepalmtelers in Ghana en Maleisië bij de overstap naar gecertificeerde, duurzame teelt van

oliepalmen. Dit proces wordt begeleid door Solidaridad en haar lokale partners. De circa vijfhonderd veehouders van de coöperatie leveren hiermee een concrete bijdrage aan duurzamere krachtvoerproductie. CONO Kaasmakers zet hiermee een nieuwe stap in het duurzaamheidsprogramma Caring Dairy.

[Klik hier voor meer informatie.](#)

NIEUWS VAN DE TASK FORCE

Leden van de Task Force Duurzame Palmolie zijn aan de slag



Op 8 april 2011, tijdens het Seminar Sustainable Sourcing Soy & Palm Oil, presenteerde de Task Force Duurzame Palmolie haar actieprogramma voor 2011. Hiermee is de eerste stap gezet op weg naar het verwezenlijken van de ambitie van de Task Force: 'uiterlijk eind 2015 is alle voor de Nederlandse markt bestemde palmolie duurzaam'.

Uit de plannen blijkt het commitment van de branches en de bedrijven die zij vertegenwoordigen. De margarine industrie heeft bijvoorbeeld aangegeven dat

zij al in 2011 voor al haar merken zal overstappen op duurzame palmolie. Tevens hebben de supermarkten in CBL-verband aangegeven ernaar te streven dat per 2015 de palmolie, zoals verwerkt in huiskamerproducten, moet voldoen aan de criteria van de Roundtable on Sustainable Palm Oil

(RSPO). Daarnaast start de Bakkerij- en Zoetwaren sector bijvoorbeeld met de 'Barometer duurzame Bakkerij en Zoetwaren' waarin bedrijven die duurzame palmolie kopen worden beloofd.

Alle deelnemers van de Task Force sporen hun eigen achterban aan om over te schakelen op duurzame palmolie. In het actieprogramma zijn de activiteiten van de verschillende branches opgenomen die variëren van het (op maat) organiseren van informatiebijeenkomsten en het samenstellen van informatiepakketten tot het (inter-)nationaal agenderen van duurzame palmolie. Aan het eind van het jaar rapporteert de Task Force over de behaalde resultaten.

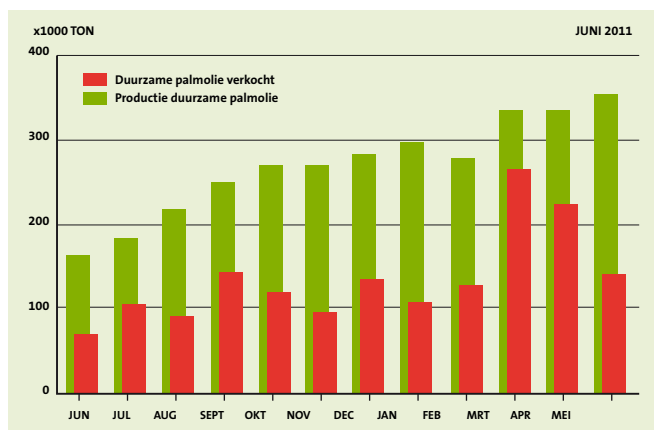
Duurzame palmolie wordt geproduceerd met inachtneming van mens, dier en milieu. Deze palmolie is gecertificeerd volgens de principes en criteria van de internationale Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO). De Nederlandse raffinagebedrijven kunnen inmiddels genoeg duurzame palmolie leveren voor het gehele volume dat in Nederland wordt gebruikt.

5 miljoenste ton duurzame palmolie geproduceerd

Het aanbod duurzame palmolie dat voldoet aan de criteria van de Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) blijft groeien (zie grafiek).

Zo hebben de RSPO-gecertificeerde palmolie productiecapaciteiten begin deze maand hun 5 miljoenste ton duurzame palmolie geproduceerd. De huidige geschatte RSPO-productiecapaciteit is ongeveer 9% van de totale palmolie productie wereldwijd. Van de RSPO-gecertificeerde palmolie wordt 54% geproduceerd in Maleisië. De overige productie komt uit Papua Nieuw Guineë, Indonesië en Colombia

met respectievelijk 10%, 3% en 1%. Naast de productie stijgt ook de verkoop. Maart 2011 brak eerdere records met 269.000 ton duurzame RSPO-palmolie. Toch blijft de verkoop van duurzame palmolie nog achter bij het aanbod. In Nederland is daarom in november 2010 door het productschap MVO de Task Force Duurzame Palmolie opgericht. Deze Nederlandse Task Force wil een belangrijke bijdrage leveren aan het stimuleren van de productie en het gebruik van duurzaam geproduceerde palmolie. Meer hierover kunt u in het bovenstaande artikel lezen.



De Task Force Duurzame Palmolie is een samenwerkingsverband van de in Nederland gevestigde schakels in de palmolieketen; de raffinadeurs van palmolie, de verschillende sectoren die de palmolie verwerken en de retail die consumentenproducten aanbiedt waarin palmolie verwerkt is. Deze partijen werken samen aan het stimuleren van de productie en het gebruik van duurzaam geproduceerde palmolie.

De Task Force bestaat uit de volgende partijen:

- Bond van Nederlandse Margarine Fabrikanten (BNMF)
- Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL)
- Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI)
- Nederlandse Vereniging Diervoederindustrie (Nevedi)
- Productschap Margarine, Vetten en Oliën (voorzitterschap en secretariaat)
- Vereniging van Nederlandse Fabrikanten van Eetbare Oliën en Vetten (Vernof)
- Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie (VAVI)
- Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie (VBZ)

Meer informatie op www.taskforceduurzamepalmolie.nl

EC staat kinderclaims over vetzuur DHA toe

De Europese Commissie (EC) is akkoord gegaan met drie kinderclaims (de zogenaamde artikel 14 claims) voor levensmiddelen die een verband aangeven tussen de consumptie van het vetzuur docosahexaeenzuur (DHA) door de foetus en zuigelingen en de normale visuele ontwikkeling, de normale ontwikkeling van de ogen en de normale ontwikkeling van de hersenen.

De officiële door de EC goedgekeurde claims met betrekking tot DHA zijn opgenomen in de onderstaande tabel:

| Officieel toegestane claim | Aanvullende voorwaarde voor het gebruik van de claim |
|---|--|
| 'De inname van DHA draagt bij tot de normale visuele ontwikkeling van zuigelingen tot de leeftijd van 12 maanden.' | <p>Informatie voor de consument dat het gunstige effect wordt verkregen bij een DI* van 100 mg DHA.</p> <p>Wanneer de claim wordt gebruikt voor opvolgzuigelingenvoeding, moet het levensmiddel op vetbasis = 0,3% DHA bevatten.</p> |
| 'De inname van DHA door de moeder draagt bij tot de normale ontwikkeling van de ogen bij de foetus en bij zuigelingen die borstvoeding krijgen.' | <p>Informatie aan zwangere en borstvoeding gevende vrouwen dat het gunstige effect wordt verkregen bij een DI van 200 mg DHA bovenop de ADI* voor omega-3-vetzuren voor volwassenen (250 mg DHA en EPA).</p> |
| 'De inname van DHA door de moeder draagt bij tot de normale ontwikkeling van de hersenen bij de foetus en bij zuigelingen die borstvoeding krijgen' | <p>De claim mag alleen worden gebruikt voor levensmiddelen die zorgen voor een DI van ten minste 200 mg DHA.</p> |

*(A)DI: Aanbevolen Dagelijkse Inname

Positief advies EFSA over gezondheidsclaim verzadigd vervangen door onverzadigd vet

De Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA) heeft recent een advies uitgebracht over een artikel-14 gezondheidsclaim over de verschillende soorten vetzuren in relatie tot verlaging van het LDL-cholesterolgehalte.

De volgende claim formulering geeft volgens EFSA het wetenschappelijke bewijs voldoende weer:

'Consumptie van verzadigde vetzuren geeft een stijging van het bloed cholesterolgehalte; consumptie van enkelvoudige- en/of meervoudig onverzadigde vetzuren ter vervanging van verzadigde vetzuren geeft een daling van het bloedcholesterolgehalte. Een daling van het bloed-

cholesterol gehalte kan het risico op hart en vaatziekten verlagen.'

EFSA beveelt aan dat deze bewering alleen gebruikt zou mogen worden als een aanzienlijke hoeveelheid verzadigde vetzuren is vervangen door enkelvoudige- en/of meervoudig onverzadigde vetzuren in het product. De claim is bedoeld voor mensen die hun bloedcholesterolgehalte willen verlagen. Voor meer gedetailleerde informatie over het EFSA-advies [klik hier](#).

De Europese Commissie zal mede aan de hand van dit EFSA-advies bepalen of deze claim toegepast mag gaan worden.



De claims in de tabel mogen vanaf 27 mei 2011 worden gebruikt op levensmiddelen mits aan de aanvullende voorwaarden (zie bovenstaande tabel, derde kolom) en aan de algemene voorwaarden (zoals beschreven in de claimsverordening) wordt voldaan. Klik [hier](#) voor de Verordening 440/2011. Voor meer informatie over claims [klik hier](#).

Nieuwe editie FNLI Zichtboek

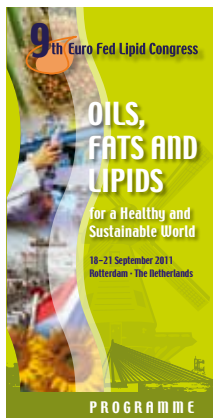
Dit jaar verschijnt alweer de vierde editie van het FNLI Zichtboek. Dit online boek is een initiatief van de Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie (FNLI) en laat de best practices van Nederlandse levensmiddelenfabrikanten zien op het gebied van overgewicht, vetzuursamenstelling en zoutreductie. De module vetzuursamenstelling komt tot stand in samenwerking met Productschap MVO en VETTE FEITEN.

Het Zichtboek www.fnli-zichtboek.nl toont op een aantrekkelijke en aansprekende wijze aan stakeholders (zoals de overheid, de politiek, de Consumentenbond, de Nederlandse Hartstichting en het Voedingscentrum) wat de Nederlandse levensmiddelenindustrie allemaal onderneemt om een gezonde leefstijl onder consumenten te bevorderen. Bovendien kan het Zichtboek voor u als inspiratiebron fungeren om initiatieven op dit gebied te ontwikkelen. Cases uit het Zichtboek kunnen zowel gaan over voorlichtings- en sponsoringactiviteiten als over productherformulering. Cases uit de module vetzuursamenstelling gaan over een verbeterde vetzuursamenstelling van producten met minder verzadigde vetten en transvetten en meer onverzadigde vetten.



Het Zichtboek zal in november 2011 verschijnen. Voor het aanleveren van cases of meer informatie kunt u contact opnemen met Jelka de Roos, jderoos@fnli.nl.

Euro Fed Lipid Congress in Rotterdam



Van 18 tot 21 september 2011 zal in de Doelen in Rotterdam het 9th Euro Fed Lipid Congress plaatsvinden. Het is de eerste keer dat dit Europese congres over de wetenschap en de technologie van oliën en vetten in Nederland wordt gehouden. Het congres trekt jaarlijks zo'n 600 technologen en wetenschappers uit geheel Europa en daarbuiten.

Het congres heeft dit jaar als titel "Oils, fats and lipids for a healthier and sustainable World". Er zijn o.a. parallelle sessies op het gebied van gezondheid, duurzaamheid, procestechnologie, frituren, analysemethoden, zuivelproducten en chemie.

Zo is er een wetenschappelijke sessie over verzadigd vet en gezondheid op dinsdag 20 september onder voorzitterschap van Peter Zock en Pramod Khosla. Die middag zal in twee sessies van 100

minuten een wetenschappelijke discussie worden gevoerd door sprekers als o.a. Ronald Mensink (Universiteit van Maastricht, NL), Marianne Jakobsen (Aarhus, DK), Bruce German (CA, USA) en Darius Mozaffarian (Boston, USA) over de gezondheidseffecten van verzadigd vet.

Op het gebied van duurzaamheid zijn o.a. sessies gericht op verduurzaming van palm-, soja- en raapolie. Daarin zullen o.a. presentaties zijn over verantwoorde soja (door WNF Brazilië), duurzame palmolie (door Unilever, Malaysian Palm Oil Board en FrieslandCampina) en duurzame raapolie (door Unilever/Cargill). Ook wordt dieper ingegaan op de kansen en beperkingen van Life Cycle Assessments van oliën en vetten en het vraagstuk van voedselzekerheid (hoe kunnen we in de toekomst de wereldbevolking voeden?). Het wetenschappelijk programma van het congres is tot stand gekomen onder voorzitterschap van Professor Ronald Mensink van de Universiteit van Maastricht. MVO is mede organisator van dit congres. Aanmelden kan [hier](#).

➔ [Kijk voor meer informatie over dit congres in de programmabrochure.](#)

Vetgehalte emulsies van invloed op smaakperceptie

Recent is in het tijdschrift 'Food Research International' een studie verschenen waarin de invloed van zowel het vetgehalte als verdikkingsmiddelen op de reologie, structuur, stabiliteit, in-vivo release van aroma's en de sensorische perceptie van verschillende emulsies wordt beschreven. De onderzoekers vonden dat het vetgehalte en het type verdikkingsmiddel invloed hebben op bovenstaande eigenschappen.

De onderzoekers maakten zes recepturen van olie-in-water emulsies waarbij het oliegehalte 5 procent of 30 procent was en als verdikkingsmiddelen 'carboxymethyl cellulose', 'gemodificeerde zetmeel' of de 'geen verdikkingsmiddelen' werden gebruikt.

Een van de grootste problemen bij emulsies is dat ze onstabiel zijn en gemakkelijk breken tijdens bewerkingsstappen (zoals verhitting, mechanisch vervorming

of bevrozing) of tijdens opslag. Vaak worden bij het stabiliseren van emulsies hydrocolloïden gebruikt. Als men de samenstelling van een emulsie wil wijzigen door te variëren met vet en/of stabilisatoren dan kan dit invloed hebben op de fysieke en sensorische eigenschappen van de emulsie. Dit kan vervolgens invloed hebben op de acceptatie door de consument. Vet heeft ook invloed op de textuur van de emulsie (zoals romigheid, gladheid, vettigheid) en dit kan de smaakwaarneming wijzigen tijdens het kauwen van het product. Op basis van de resultaten concluderen de onderzoekers dat de toevoeging van verschillende hydrocolloïden niet alleen olie-in-water emulsie stabiliseren, maar ze wijzigen ook de reologie en de smaakwaarneming op een verschillende manier.

➔ [Klik hier voor meer informatie.](#)



Deze nieuwsbrief is een onderdeel van www.vettefeiten.nl, een website met informatie over de toepassing van vetten in levensmiddelen bestemd voor managers in de levensmiddelenindustrie en retail. De website is een initiatief van het Productschap Margarine, Vetten en Oliën (MVO).

MVO behartigt de gemeenschappelijke belangen van alle schakels in de productiekolom van oliën en vetten en wil een goede toepassing van oliën en vetten in levensmiddelen stimuleren, zowel op het gebied van gezondheid als van duurzaamheid. Het Productschap voert deze taak uit o.a. via Task Forces op het gebied van duurzaamheid, in dit geval de Task Force Duurzame Palmolie en de Task Force Duurzame Soja.

Aan- of afmelden

Stuur een email aan info@vettefeiten.nl.



Postbus 3095, 2280 GB Rijswijk, Telefoon 070 319 51 95
www.mvo.nl - info@mvo.nl