



Persinformatie

Door tijdelijke schaarste aan zonnebloemolie zijn frituurvetten niet altijd beschikbaar in de vertrouwde samenstelling

Producten met het Verantwoord Frituren logo blijven voldoen aan de voorwaarden van de campagne!

Zoetermeer, 1 april 2022 - Door de oorlog in de Oekraïne is er bijna geen zonnebloemolie meer beschikbaar. Dit heeft grote gevolgen voor alle levensmiddelen met zonnebloemolie als ingrediënt, waaronder frituurvetten en -oliën. Voor onder meer cafetariaondernemers betekent dit, dat hun vertrouwde frituurvetten en -oliën niet altijd beschikbaar zijn, doordat de zonnebloemolie is vervangen door (een) andere plantaardige olie(n). Voedselveiligheid en kwaliteit zijn en blijven hierbij prioriteit, daar worden geen concessies aan gedaan.

Zonnebloemolie

Van de zonnebloemolie die in Nederland wordt gebruikt komt grofweg zeventig procent uit Oekraïne. Door de oorlog ligt de export vrijwel stil en wordt er nauwelijks gezaaid in de komende weken. Op de allereerste plaats hopen we voor de mensen in Oekraïne dat aan de oorlog snel een einde komt. Maar ook daarna zal er nog langere tijd sprake zijn van tekorten. Zonnebloemolie wordt in heel veel producten verwerkt, bijvoorbeeld in koekjes, vleesvervangers, sauzen, chips en het is een belangrijk ingrediënt in frituurvetten en -oliën. Het is een veelzijdige olie die veel van de gezondere onverzadigde vetzuren bevat. Vanaf begin april kunnen samenstellingen van frituurvetten door de geringe beschikbaarheid van zonnebloemolie anders zijn dan ondernemers gewend zijn. Zonnebloemolie kan dan vervangen zijn door andere plantaardige oliën die wel in voldoende mate voorhanden zijn. Onder meer door raapzaad- en sojaolie die qua vetzuursamenstelling op zonnebloemolie lijken en door palmolie, die qua vetzuursamenstelling wat meer afwijkt van zonnebloemolie.

Aangepaste receptuur

Frituurvetten en -oliën zullen in de vertrouwde samenstellingen niet altijd beschikbaar zijn. Ondernemers kunnen terecht bij hun leverancier voor vragen over een geschikt alternatief dat het dichtst komt bij hun vertrouwde keuze. Zij leveren geschikte producten zonder concessies te doen aan

kwaliteit, voedselveiligheid en allergeneninformatie. Voor frituuroliën en -vetten met het Verantwoord Frituren logo geldt dat ze blijven voldoen aan de voorwaarden van de campagne, zoals het minimum gehalte aan onverzadigde vetzuren van 65%. De aangepaste recepturen vragen om nieuwe etiketten, maar verpakkingen zijn niet in een handomdraai aangepast. Daarom heeft de overheid besloten om hier tijdelijk rekening mee te houden in de handhaving. Frituurvetfabrikanten en groothandels zullen zoveel mogelijk gebruik maken van communicatiemiddelen zoals hun websites en informatie in de winkels.

Noot voor de redactie – niet voor publicatie

Koninklijke Horeca Nederland (KHN) en MVO- de ketenorganisatie voor oliën en vetten zijn initiatiefnemers van de campagne Verantwoord Frituren. Zij zetten zich al meer dan 18 jaar samen met fabrikanten van merken en huismerken in om het gebruik van vloeibaar frituurvet onder de aandacht te brengen van cafetariaondernemers. Mede hierdoor is het aandeel vloeibare frituurvetten (inclusief frituurolie) sterk gestegen en is bovendien de vetzuursamenstelling verbeterd. Producten met het logo van Verantwoord Frituren bevatten minimaal 65% onverzadigde vetzuren. Hiermee draagt de campagne Verantwoord Frituren al jaren bij aan het beleid van het ministerie van VWS om in het kader van de volksgezondheid producten met verzadigd vet te vervangen door producten met onverzadigd vet. De campagne Verantwoord Frituren steunt het initiatief 'Alles is Gezondheid' van de overheid en levert een bijdrage aan het Nationaal Preventieakkoord.

Beeldmateriaal kan gekopieerd worden vanaf de campagnewebsite. Voor meer informatie of extra beeldmateriaal: neem contact op met Janneke van der Bijl, MVO - de ketenorganisatie voor oliën en vetten, 079-3634360/ 06-52605964, email: vanderbijl@mvo.nl; websites: www.friturenindehoreca.nl en www.mvo.nl.

