nieuws

Transvetzuren na VS ook in België verbannen?

nieuws

Vorige maand liet het Amerikaanse voedselagentschap (FDA) weten dat het voedingsproducenten nog drie jaar de tijd geeft om artificiële transvetzuren definitief uit alle voeding te bannen omdat ze schadelijk zijn voor de gezondheid. Ook in ons land neemt de druk toe om kunstmatig geproduceerde transvetzuren, die terug te vinden zijn in sauzen, bakkerijproducten, margarines, snoep of gefrituurde snacks, wettelijk te verbieden. Volksvertegenwoordiger Nele Lijnen (Open Vld) heeft hiervoor een wetsvoorstel klaar, waar volgens haar consensus rond is.

15 JULI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:31

Lees meer over:
voedingsindustrie
gezondheid



Vorige maand liet het Amerikaanse voedselagentschap (FDA) weten dat het voedingsproducenten nog drie jaar de tijd geeft om artificiële transvetzuren definitief uit alle voeding te bannen omdat ze schadelijk zijn voor de gezondheid. Ook in ons land neemt de druk toe om kunstmatig geproduceerde transvetzuren, die terug te vinden zijn in sauzen, bakkerijproducten, margarines, snoep of gefrituurde snacks, wettelijk te verbieden. Volksvertegenwoordiger Nele Lijnen (Open Vld) heeft hiervoor een wetsvoorstel klaar, waar volgens haar consensus rond is.

Transvetzuren zijn onverzadigde vetzuren van plantaardige en dierlijke oliën, die chemisch behandeld worden via hydrogenatie. Daardoor worden de oliën vaster, waardoor ze meer geschikt zijn voor voedingsproducten als margarine, snoep of koekjes. Ze zorgen bovendien voor een verlengde bewaarduur, wat voor de producenten aantrekkelijk is. Doorgedreven wetenschappelijk onderzoek wijst echter uit dat deze transvetzuren schadelijk zijn aangezien ze het cholesterolgehalte verhogen en de kans op hart- en vaatziekten vergroten. Het doorgaans erg strenge FDA (Food and Drug Administration) heeft vorige maand een verbod op deze stoffen opgelegd. Er geldt wel een overgangsperiode van 3 jaar aangezien de transvetzuren massaal in de voeding aanwezig zijn.
The European Cardiology Society (ECS), de vereniging van 85.000 Europese cardiologen, grijpt deze beslissing aan om politici aan te manen werk te maken van een gelijkaardig verbod op het gebruik van transvetten in de EU. In België is het voorbereidende werk al gebeurd. Kamerlid Nele Lijnen heeft hierover een wetsvoorstel klaar. De beslissing is koren op de molen van producenten van plantaardige oliën, zoals soja- en palmolie, die al vele jaren aandringen op een wettelijke basis om artificieel bewerkte vetten te vervangen door volledig natuurlijke producten.
De situatie in Europa is wel niet te vergelijken met de Amerikaanse situatie, waar de inname van transvetzuren een stuk hoger ligt. In de EU blijken ze minder schade aan te richten, aldus de Europese Voedselveiligheidsautoriteit (EFSA) die vorig jaar nog een opinie publiceerde waaruit bleek dat de gemiddelde inname van transvetzuren in Europa tien keer lager ligt dan de inname van

gesatureerde vetzuren. In cijfers uitgedrukt betekent dat 0,5 tot 2 procent van de dagelijkse energie-inname voor transvetzuren tegenover 10,5 tot 18 procent van de dagelijkse energie-inname voor gesatureerde vetzuren. "Daardoor vormen transvetzuren in Europa een minder groot gezondheidsrisico dan gesatureerde vetzuren," zo klonk het toen bij professor Albert Flynn van EFSA.

Bron: Belga/eigen verslaggeving

Beeld: Wikimedia Commons - Pfctdayelise

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada