



Kriterienkatalog 09003

28. Mai 2010

Lebensmittel mit möglichst geringem Anteil an künstlichen Transfettsäuren



Stadt + Wien
Wien ist anders.

„ÖkoKauf Wien“
Arbeitsgruppe 09 Lebensmittel

Arbeitsgruppenleiterin:

Dipl. Ing. Herta Maier
Wiener Krankenanstaltenverbund,
Geschäftsbereich Technik, Abteilung Umweltschutz
Thomas-Klestil-Platz 7/1, A-1030 Wien
Telefon: +43 1 40409 70632
E-Mail: herta.maier@wienkav.at
www.oekokauf.wien.at

Impressum:

Herausgeber: Magistrat der Stadt Wien, Programm für umweltgerechte Leistungen
„ÖkoKauf Wien“, 1082 Wien, Rathaus, www.oekokauf.wien.at

Beschaffung von Lebensmitteln mit möglichst geringem Anteil an künstlichen Transfettsäuren

(09003/28.5.2010)

1. Einführung

Wichtige Ziele bei der Realisierung des betrieblichen Umweltschutzes in der Wiener Verwaltung sind die Reduzierung des Ressourcenverbrauches (z.B. Energie), die Vermeidung umweltbelastender Stoffe, die Vermeidung und Verminderung von Abfällen, die Erhöhung der Entsorgungssicherheit nicht vermeidbarer Abfälle sowie die Verminderung von Lärm- und Schadstoffbelastungen am Arbeitsplatz.

Ziel dieses Kriterienkataloges ist es, den Einsatz von Lebensmitteln mit hohen Gehalten an künstlichen Transfettsäuren zu vermeiden.

Durch Einfügen des unten angeführten Passus in den Ausschreibungstexten soll sichergestellt werden, dass keine Lebensmittel beschafft werden, die mehr als 2% künstliche Transfettsäuren (bezogen auf den Fettanteil) enthalten. Dieser Wert ist in der Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über den Gehalt an trans-Fettsäuren in Lebensmitteln (Trans-Fettsäuren-Verordnung), BGBl. II Nr. 267/2009 idgF, festgelegt.

Die Vermeidung künstlicher Transfettsäuren ist im Sinne der Prävention von Krankheiten besonders wichtig. Gerade bei der Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen sind die ernährungsphysiologisch ausgewogene Zusammenstellung der Speisen und die Vermeidung krankmachender Substanzen besonders wichtig.

BeschafferInnen-Information

Transfettsäuren sind ungesättigte Fettsäuren mit mindestens einer Doppelbindung in Trans-Konfiguration (Kohlenstoffkette setzt sich in Bezug auf die Doppelbindung so fort, dass ein gestrecktes Molekül entsteht) und starrer Molekülstruktur. Dies bewirkt, dass sie sich wie gesättigte Fettsäuren verhalten. Durch die sogenannte Trans-Stellung hat die Fettsäure und somit das Fett einen höheren Schmelzpunkt, ist somit leichter zu verarbeiten und breiter einsetzbar und durch die geringere Neigung zur Oxidation sind die Fette bzw. daraus gewonnenen Produkte auch länger haltbar.

Transfettsäuren sind Lebensmittelbestandteile die auf drei unterschiedliche Arten entstehen:

- Natürlich in Lebensmitteln: Im Pansen von Wiederkäuern (Kühen, Schafen).
- Während der industriellen Hydrierung von pflanzlichen Ölen oder Fischölen.
- Durch langes Erhitzen von Fett wie z. B. bei Frittierprozessen (von untergeordneter Bedeutung).

Die negative Wirkung von Transfettsäuren hat sich mittlerweile bei Herz-, Kreislauferkrankungen unter anderem durch eine negative Beeinträchtigung des Cholesterinstoffwechsels bestätigt. Studien haben gezeigt, dass Transfettsäuren zu einem Anstieg der LDL-Cholesterin-Konzentration im Blut führen und den HDL-Serumspiegel senken und somit das LDL/HDL-Verhältnis am ungünstigsten von allen Fettsäuren beeinflussen.

Natürliche Transfettsäuren (aus Milchprodukten) scheinen aufgrund ihrer kürzeren Kettenlänge nicht die gleichen negativen Auswirkungen zu haben wie die künstlich bei der industriellen Fetthärtung bzw. übermäßigen Fetterhitzung entstehenden Transfettsäuren, die länger sind als die natürlichen.

Weltweit gelten vor allem folgende Lebensmittel als Hauptquellen für künstliche Transfettsäuren:

- Margarine
- Gebäck und Backwaren (in denen Margarine vorkommt)
- Schokoladenaufstriche und ähnliche süße Brotaufstriche (z.B. Haselnusscremen)
- Chips, Tortillas, Nachos, Popcorn etc.
- Kekse
- Pommes Frites
- Convenienceprodukte (vor allem panierte Produkte)
- Pflanzliche Alternativen für Milchprodukte (z.B. „pflanzlicher“ Schlagobers).

Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs (Obst, Gemüse, Getreide, etc.) enthalten keine Transfettsäuren, sofern sie nicht mit Fetten zubereitet werden, die künstliche Transfettsäuren enthalten.

2. Mindestanforderungen an die Leistung in der Leistungsbeschreibung

In die Leistungsbeschreibung für Fette und Öle, sowie sonstige Lebensmittel, die Fette und Öle als Zutat oder in Folge des Herstellungsprozesses enthalten, sind folgende Mindestanforderungen an die Leistung jedenfalls aufzunehmen:

Es dürfen nur solche Lebensmittel angeboten werden, die der Verordnung des Bundesministers für Gesundheit über den Gehalt an trans-Fettsäuren in Lebensmitteln (Trans-Fettsäuren-Verordnung), BGBl. II Nr. 267/2009 idgF, entsprechen.

Aktuelle Nachweise (z.B. Analyse-Ergebnisse) über die Einhaltung der Mindestanforderungen sind beizubringen.

3. Verpackung

Halogenhaltige Polymere in der Verpackung sind grundsätzlich unerwünscht.

Die BieterInnen haben anzugeben, ob und gegebenenfalls an welchem Sammel- und Verwertungssystem gemäß § 11 der Verpackungsverordnung 1996, BGBl. II Nr. 648/1996 idgF, sie teilnehmen. Falls sie an keinem Sammel- und Verwertungssystem teilnehmen, haben sie anzugeben, welche Maßnahmen zur Rücknahme der in Verkehr gebrachten Verpackungen sie setzen.