

**Kleine Anfrage
des Abgeordneten Werner (Dierstorf) und der Fraktion DIE GRÜNEN**

Gewinnung von Speiseöl

Wir fragen die Bundesregierung:

1. Ist der Bundesregierung bekannt, welche Verfahren die Ernährungsindustrie in der Bundesrepublik Deutschland zur Gewinnung von Speiseölen anwendet und welche chemischen Substanzen in der Bundesrepublik Deutschland in Zusammenhang mit der Speiseölgewinnung Anwendung finden?
2. Ist der Bundesregierung bekannt, nach welchen Verfahren die in der Bundesrepublik Deutschland im Handel befindlichen sog. „kaltgepreßten Öle“ gewonnen werden, und welche verbindlichen Richtlinien oder gesetzlichen Bestimmungen müssen von der Ernährungsindustrie zur Herstellung von „kaltgepreßten Ölen“ beachtet und eingehalten werden?
3. Auf wieviel Grad Celsius dürfen die in der Bundesrepublik Deutschland (und in der EG) als „kaltgepreßt“ bezeichneten und angebotenen Speiseöle beim Gewinnungsprozeß erhitzt werden?
4. Trifft es zu, daß in der Bundesrepublik Deutschland sog. „Sonnenblumenöl – kaltgepreßt“ oder andere „kaltgepreßte“ Speiseöle angeboten werden, die im „Gegenstromprinzip mit überhitztem Wasserdampf“ behandelt wurden, um so deren Haltbarkeit zu verlängern?
5. Ist der Bundesregierung bekannt, ob das baden-württembergische Innenministerium aufgrund einer Eingabe von Frau Dr. Budwig vom 12. Juli 1985 Überprüfungen dahin gehend veranlaßt hat, ob die von der Margarineunion in Mainz und Hamburg in den Verkehr gebrachten „Sonnenblumenöle – kaltgepreßt“ nach dem „Gegenstromprinzip mit überhitztem Wasserdampf“ gewonnen wurden?
6. Falls ja, welches Ergebnis erbrachte diese Überprüfung und welche eventuellen Konsequenzen wurden daraus gezogen?
7. Falls nein, ist die Bundesregierung von sich aus bereit, in dieser Angelegenheit tätig zu werden, da es sich im Falle der Anwendung des in Fragen 4 und 5 beschriebenen Prinzips zur Herstel-

- lung von Ölen, die später als „kaltgepreßte“ Öle angeboten und verkauft werden, um schwere Verbrauchertäuschung handeln würde?
8. Kann die Bundesregierung bestätigen, daß sog. „geblasene Öle“ vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Jahre 1955 als toxisch (zumindest aber als gesundheitsschädlich) eingestuft bzw. bezeichnet wurden?
9. Trifft es zu, daß zur damaligen Zeit von der Firmengruppe Unilever, nicht zuletzt aufgrund der Einschätzung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, der freiwillige Verzicht auf die Verwendung von „geblasenen Ölen“ zur Herstellung von Margarine erklärt wurde und sich das Ministerium daraufhin zu entsprechenden gesetzlichen Regelungen nicht mehr veranlaßt sah?

Bonn, den 14. Januar 1986

Werner (Dierstorff)
Hönes, Schmidt (Hamburg-Neustadt) und Fraktion