

**Antwort
der Bundesregierung**

**auf die Kleine Anfrage des Abgeordneten Werner (Dierstorf) und der Fraktion
DIE GRÜNEN**
— Drucksache 10/4650 —

Gewinnung von Speiseöl

Der Parlamentarische Staatssekretär beim Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit hat mit Schreiben vom 27. Januar 1986 namens der Bundesregierung die Kleine Anfrage wie folgt beantwortet:

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 Speiseöl-gewinnung Anwendung finden?

Speiseöle werden in der Bundesrepublik Deutschland ebenso wie in anderen Staaten aus Ölsaaten durch Pressung oder Extraktion mit Lösungsmitteln gewonnen. Mitunter werden diese Verfahren kombiniert, indem zum Beispiel die Ölsaaten zunächst gepreßt und die zurückbleibenden Ölkuchen nochmals mit einem Lösungsmittel extrahiert werden.

Fast alle durch Extraktion gewonnenen Öle werden vollständig oder teilweise raffiniert. Durch die Raffination werden Schleimstoffe, freie Fettsäuren, unerwünschte Geruchs- und Geschmacksstoffe sowie etwa vorhandene Mykotoxine, Schwermetallspuren und Pflanzenschutzmittelrückstände entfernt. Zu den einzelnen Schritten einer Raffination gehören die Entschleimung, Ent-säuerung, Bleichung und Desodorierung.

Als Lösungsmittel wird in der Bundesrepublik Deutschland fast ausschließlich eine Benzinfaktion (Hexan) verwendet. Zur Ent-schleimung werden vorwiegend Säuren wie Phosphorsäure oder Zitronensäure, zur Ent-säuerung vorwiegend Laugen wie Natron-

lauge oder Kalilauge und zur Bleichung Bleicherden oder Aktivkohle verwendet. Die zur Raffination verwendeten Stoffe werden im Laufe der Raffination praktisch vollständig wieder aus dem Öl entfernt. Auch die Lösungsmittelrückstände werden bis auf unbedeutende Reste entfernt. Sie können im Speiseöl analytisch meist überhaupt nicht mehr nachgewiesen werden, weil der Rückstandsgehalt nach der Desodorierung im allgemeinen unterhalb der analytischen Nachweisgrenze von 1 Milligramm je Kilogramm liegt.

Es gibt in der Bundesrepublik Deutschland keine Rechtsvorschriften, die das bei der Speiseölgewinnung anwendbare Verfahren regeln. Die Verwendung der vorgenannten Stoffe für die Extraktion und Raffination ist zulässig nach § 11 Abs. 2 Nr. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, weil diese Stoffe vollständig bzw. bis auf technisch unvermeidbare und technologisch unwirksame Reste in gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenklichen Anteilen aus dem Öl wieder entfernt werden, bevor es in den Handel gelangt.

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?

Kaltgepreßte Öle werden ohne Zuführung von Hitze durch Pressen von Ölsaaten gewonnen. Es gibt keine Rechtsvorschriften, die das bei der Pressung anwendbare Verfahren regeln. Auch das Deutsche Lebensmittelbuch enthält nur Allgemeine Beurteilungsmerkmale für nicht raffinierte und native Speisefette und -öle, denen die kaltgepreßten Öle zuzuordnen sind.

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?

Beim Pressen entsteht Wärme, die zur Erwärmung des Preßgutes und des auslaufenden Öles führt. Rechtsvorschriften, die den Temperaturanstieg begrenzen, gibt es in der Bundesrepublik Deutschland nicht. Hierüber bestehen auch keine gemeinschaftsrechtlichen Vorschriften. Üblicherweise werden im auslaufenden Öl Temperaturen bis zu 40°C erreicht.

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?

Die Wasserdampfbehandlung von nicht raffinierten und nativen Speiseölen ist in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches ausdrücklich vorgesehen. Ob in der Bundesrepublik Deutschland mit Wasserdampf behandelte Öle unter der Bezeichnung „kaltgepreßt“ angeboten werden, ist der Bundesregierung nicht bekannt.

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?

Die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden der Länder Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und Hamburg haben Nachforschungen angestellt. Ein Anlaß für Beanstandungen hat sich dabei, soweit bekannt, nicht ergeben.

6. Falls ja, welches Ergebnis erbrachte diese Überprüfung und welche eventuellen Konsequenzen wurden daraus gezogen?

Einzelheiten des Ergebnisses der Ermittlungen sind der Bundesregierung nicht mitgeteilt worden.

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 Herstellung von Ölen, die später als „kaltgepreßte“ Öle angeboten und verkauft werden, um schwere Verbrauchertäuschung handeln würde?

Die Bundesregierung wird in dieser Sache nicht tätig werden, weil dafür kein Anlaß erkennbar und die Ausführung des Lebensmittelrechts nach dem Grundgesetz Sache der Länder ist.

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?

Trotz Nachforschungen konnten die in der Frage in Bezug genommenen Unterlagen aus dem Jahre 1955 nicht mehr beschafft werden. Die Frage kann deshalb nicht beantwortet werden.

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?

Gleiche Antwort wie auf Frage 8.

