

Information til importører af pinjekerner.

Pinjekerner har været årsag til, at flere forbrugere har oplevet både metallisk bismag og forbigående tab af smagssansen efter at have spist kernerne. Det gælder ikke bare i Danmark, men også i andre lande verden over.

Fødevarestyrelsen har tidligere modtaget information om ”pinjemund” via EU Kommissionen, hvor det fremgik, at denne smagsforstyrrelse kunne relateres til visse pinjekernerarter fra Kina (*Pinus armandii* og *Pinus massoniana* – også kendt som ”Chinese white pine” og Chinese red pine”), som er små og runde/trekantede.

I september 2010 oplyste EU-Kommissionen, at kineserne havde stoppet eksporten af disse problematiske pinjekerner til EU, da de blev opmærksomme på problemet. Imidlertid har det vist sig, at der stadig er partier af pinjekerner på det danske marked, som giver anledning til smagsforstyrrelser og til forbrugerklager.

Fødevarestyrelsen vurderer, at effekten med smagsforstyrrelser betyder, at disse pinjekerner ikke er egnet til menneskeføde, og derfor ikke lovligt kan sælges som fødevarer, jf. fødevarerforordningens artikel 14. Fødevarestyrelsen vil derfor påbyde tilbagetrækning af partier, hvor der har været relevante forbrugerklager på grund af påvirkning af smagssansen, såfremt virksomheden ikke selv vælger at fjerne det pågældende parti fra markedet.

Styrelsen vil derfor understrege, at import af pinjekerner bør baseres på råvarekontrol som omfatter følgende punkter

- Virksomhederne skal dokumentere, hvilke arter af pinjekerner de importerer. Det gælder også ved import af blandinger af kerner.
- Kerner fra pinjearterne: *Pinus armandii* og *Pinus massoniana* (kendt som ”Chinese white pine” og ”Chinese red pine”) bør undgås. Partier med *Pinus armandii* har alle været forbundet til problemerne med ”pinjemund”¹.
- Dokumentationen skal sikre en botanisk og evt. en kemisk identifikation af kernerne. Det kan fx nævnes, at de arter af pinjekerner, som kan give pinjemund, har en anden fedtsyreprofil end andre pinjekerner, som normalt anvendes som fødevarer. Det er endnu uvist om symptomet med pinjemund er relateret til fedtsyreindholdet eller til andre stoffer. Analyse af fedtsyreprofilen kan bidrage til virksomhedens dokumentation for, at partiet er problematisk og indeholder problematiske pinjekerner, men kan ikke frikende et parti som værende uproblematisk.
- Håndteringen af forbrugerklager skal være omfattet af virksomhedens egenkontrol
- Forbrugerklager kan føre til salgsforbud for et parti og evt. påbud om tilbagetrækning.

Forbrugerklager som modtages hos fødevarerkontrollen vil normalt blive fulgt op af kontrolbesøg hos importøren.

¹ Destailats, F et al., Identification of the Botanical Origin of Commercial Pine Nuts Responsible for Dysgeusia by Gas-Liquid Chromatography Analysis of Fatty Acid Profile, Journal of Toxicology, 2011 (in press).