



Organisationseinheit: BMG - II/B/13 (Lebensmittelrecht,
-sicherheit und -qualität)
Sachbearbeiter/in: Erwin Schübl
E-Mail: erwin.schuebl@bmg.gv.at
Telefon: +43 (1) 71100-4829
Fax:
Geschäftszahl: BMG-75210/0023-II/B/13/2015
Datum: 24.07.2015
Ihr Zeichen:

Österr. Lebensmittelbuch IV. Auflage Kapitel B 4 „Obst“ – Ergänzungen

Das Bundesministerium für Gesundheit gibt aufgrund des Beschlusses der Kommission zur Herausgabe des Österr. Lebensmittelbuches (Codexkommission) die Ergänzungen im Kapitel B 4 „Obst“ bekannt.

Als neuer Abs. 1.3 wird eingefügt:

Die Abs. 1.3 bis 1.5 werden zu Abs. 1.4 bis 1.6

1.3 Pinienkerne

1.3.1 Essbare Arten

Pinienkerne sind die geschälten essbaren Samen von Pinien, bzw. Kiefern der Gattung *Pinus* (Pflanzenfamilie Pinaceae). In Mitteleuropa sind die in Italien „pignoli“ genannten Samen der italienischen Steinpinie oder Mittelmeerkiefer (*Pinus pinea*) die seit langem bekannten und verwendeten Pinienkerne. Sie haben eine längliche, ovale Form.

1.3.2 Ungeeignete Arten

Die Samen der Armands- oder Davidskiefer (*Pinus armandii*) und die Massons-Kiefer (*Pinus massoniana*) sind für den menschlichen Verzehr nicht geeignet¹². Ihre Samen sind eher eckig und weisen eine dunkle Spitze auf.

1.3.3 Beschaffenheit

Pinienkerne haben eine gleichmäßige Form und Farbe. Der Geschmack ist aromatisch, nussig und feinharzig. Die Oberfläche ist glatt und ohne Flecken. Die Kerne sind frei von Ranzigkeit, anomaler äußerer Feuchtigkeit, lebenden oder toten Insekten

¹ Standing Committee on the Food Chain and Animal Health (SCFCAH) 24 January 2011, SANCO-D1(2011)D/103358

² Codex Alimentarius Commission, (CCPR) 2011

sowie Schimmel. Durch geeignete Verfahren ist sicher zu stellen, dass ausschließlich Pinienkerne der essbaren Arten in Verkehr gebracht werden³.

Europaweit wurden in den vergangenen Jahren Verbraucherbeschwerden registriert, die sich auf ein verändertes Geschmacksempfinden nach dem Genuss von Pinienkernen beziehen (Phänomen PNS pine nut syndrome). Meistens ist die Rede von einem bitteren/metallischen Geschmack im Mund, der bis zu zwei Wochen anhalten kann. Erstmals wurde dieses Phänomen 2011 beschrieben⁴.

Der Abs. 1.4 lautet nunmehr:

1.4 Mohn*

Unter Mohn versteht man die ausgereiften Samen verschiedener kultivierter Sorten von Schlafmohn (*Papaver somniferum* L.).

*(siehe Anhang II)

Als neuer Anhang II wird eingefügt:

4 Anhang II: Normen, Standards, Empfehlungen

- Obst und Gemüse: Vermarktungsnormen

http://ec.europa.eu/agriculture/fruit-and-vegetables/marketing-standards/index_de.htm

- Standards and Recommendations

<http://www.unece.org/tradewelcome/steering-committee-on-trade-capacity-and-standards/tradeagr/standards-and-recommendations.html>

- Empfehlung der Kommission vom 10. September 2014 über gute Praxis zur Vermeidung und Verringerung des Vorhandenseins von Opiumalkaloiden in Mohnsamen und Mohnerzeugnissen (2014/662/EU).

Die Änderungen treten sofort in Kraft.

Ergeht an:

1. alle Landeshauptmänner
2. die Österr. Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
3. die Lebensmitteluntersuchungsanstalten der Länder Kärnten und Vorarlberg und der Stadt Wien
4. die Wirtschaftskammer Österreich
5. den Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie Österreichs
6. die Landwirtschaftskammer
7. den Österr. Rechtsanwaltskammertag

Für die Bundesministerin:
Hon.-Prof. Dr. Gerhard Aigner

Beilage/n: 0

³ FAO (1998) Seeds, fruits, and cones. In: Non-wood forest products from Conifers. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.

UNECE STANDARD DDP-12 concerning the marketing and commercial quality control of PINE NUT KERNELS UNITED NATIONS New York and Geneva, 2013.

⁴ M. Mostin, Poisons Centre, Brüssel: Taste disturbances after pine nut ingestion, European Journal of Emergency Medicine: Volume 8, March 2001, p 76.