

Natamycin in Käserinde – alles sicher?

Die Käserinde entsteht bei der Reifung und schützt den Käse vor Austrocknung und vor Verderb. Damit sich eine Rinde bildet, wird der Käse in Salzwasser gelegt. Dabei entzieht das Salz dem Käse an der Oberfläche Wasser, und es entsteht eine feste Rinde. Diese Rinde wird während der Reifezeit gepflegt, das heißt die Käselaike werden immer wieder gewaschen, gebürstet und bei Käse mit sehr langer Reifungszeit zur Erzielung einer besonders festen Rinde wiederholt mit Salzlake eingerieben. Zum Schutz vor unerwünschtem Schimmelbefall und Verderb kann die Oberfläche mit dem Konservierungsstoff Natamycin (E 235), einer antibiotisch wirkenden Substanz, behandelt werden.

Diese Oberflächenbehandlung ist nach der EU-Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe nur für gereiften Käse bis zu einer Höchstmenge von 1 mg/dm² Oberfläche zugelassen, und Natamycin darf nicht tiefer als 5 mm ins Käseinnere eindringen.

Da Natamycin in geringem Umfang auch in der Humanmedizin als Therapeutikum verwendet wird, ist es ein Anliegen des Bundesinstituts für Risikobewertung, den Einsatz von Natamycin als Lebensmittelzusatzstoff so begrenzt wie möglich zu halten.

Die Kennzeichnung von Natamycin erfolgt bei Fertigpackungen über das Zutatenverzeichnis mit dem Klassenamen „Konservierungsstoff“ gefolgt von „E 235“ oder der Bezeichnung „Natamycin“. Ein weiterer Hinweis auf die Oberflächenbehandlung ist nicht erforderlich. Die Rinde ist essbar. Bei loser Abgabe an der Käsetheke muss die Verwendung von Natamycin auf einem Schild an der Ware durch die Angabe „mit Konservierungsstoff“ bzw. „konserviert“ oder in einem eigenen Zusatzstoffordner kenntlich gemacht werden.

Im Jahr 2016 wurden im LVI OL 46 Proben, die sich aus zwölf Proben Hartkäse und 34 Proben Schnittkäse zusammensetzten, ebenfalls auf Natamycin in der Rinde und dem Käseinneren untersucht.

In der Rinde vom Hartkäse wurde bei elf Proben kein Natamycin nachgewiesen. Bei einer Probe lag der Natamycingehalt bei 0,07 mg/dm². Die Kenntlichmachung des Konservierungsstoffes fehlte bei dieser Probe. Im Käseinneren wurde in keiner Probe Natamycin nachgewiesen.

Beim Schnittkäse wurde in der Hälfte aller Proben kein Natamycin in der Rinde nachgewiesen. In den 17 anderen Proben lagen die Gehalte in der Rinde zwischen 0,09 und 0,82 mg/dm². Insgesamt fehlte bei neun losen Proben Schnittkäse und einer Probe in Fertigpackung die Deklaration von Natamycin.

Im Jahr 2015 wurden im LVI Oldenburg 34 Proben Gouda auf ihren Natamycingehalt untersucht.

Untersucht wurden sowohl die Rinde als auch das Käseinnere. Bei der Untersuchung der Rinde wurde in einer Probe kein Natamycin nachgewiesen, in einer weiteren Probe lag der Natamycingehalt unter der Bestimmungsgrenze. In 32 Proben wurde Natamycin nachgewiesen, erfreulicherweise unter der festgelegten Höchstmenge. Allerdings war bei sieben losen und zwei verpackten Proben der Natamycingehalt nicht deklariert. Im Käseinneren wurde bei keiner Probe Natamycin nachgewiesen.

Wie sieht nun die Situation bei geriebenem Käse aus, der ja aus mit Natamycin behandeltem Käse hergestellt werden kann? Auch hier ist das Ergebnis erfreulich: In keiner der 45 untersuchten Proben wurde Natamycin nachgewiesen.

„Natamycin als Lebensmittelzusatzstoff“: BfR-Stellungnahme Nr. 003/2012 vom 12.01.2012:

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/der-einsatzbereich-von-natamycin-alslebensmittelzusatzstoff-sollte-nicht-erweitert-werden.pdf>