

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, empfiehlt das Bundesinstitut 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.

Untersuchungen im LAVES

Von **Januar 2018 bis Juni 2019** wurden im LVI Oldenburg **130 Proben Käse** auf Natamycin untersucht. Darunter befanden sich 37 Hartkäseproben, 73 Schnittkäseproben und 12 Proben von Käsen anderer Tierart. Die restlichen Proben verteilten sich auf halbfesten Schnittkäse, Weichkäse und andere Käsearten.

Im überwiegenden Anteil der Proben konnte in der Rinde kein Natamycin nachgewiesen werden. In 38 der Proben wurden in der Rinde Natamycingehalte unterhalb der zulässigen Höchstmenge von 1 mg/dm² festgestellt und bei zwei Proben lag der Gehalt in der Rinde über der Höchstmenge: bei einem Raclettekäse und einem Ibericokäse. In diesen beiden Fällen wurde die unzulässige Verwendung von Natamycin nach der VO (EG) 1333/2008 beanstandet.

Bei einer Probe halbfesten Schnittkäse wurde zwar die Höchstmenge in der Rinde eingehalten, aber die Bedingung, dass Natamycin nicht tiefer als 5 mm in das Käseinnere eindringen darf, wurde nicht erfüllt. Auch hier wurde die unzulässige Verwendung beanstandet.

Die vorgeschriebene Kenntlichmachung erfolgt bei loser Abgabe an der Käsetheke auf einen Schild an der Ware oder in einem Zusatzstoffordner. Bei Fertigpackungen ist die Verwendung von Natamycin im Zutatenverzeichnis kenntlich zu machen. Bei sechs Proben wurde im genannten Zeitraum die fehlende Kenntlichmachung von Natamycin beanstandet.

Im **Jahr 2017** wurden insgesamt **90 Proben Hartkäse** (28x) und Schnittkäse (62x) auf Natamycin untersucht. Bei allen Proben wurde sowohl die Rinde als auch das Käseinnere untersucht.

Beim Hartkäse wurde in 24 Proben kein Natamycin in der Rinde nachgewiesen, bei vier Proben lagen die Gehalte zwischen 0,07 – 0,46 mg/dm² (zugelassene Höchstmenge: 1 mg/dm²). Bei einer Probe fehlte die Kenntlichmachung des Konservierungsstoffs.

Beim Schnittkäse wurde in 22 Proben kein Natamycin in der Rinde nachgewiesen. Die Gehalte in der Rinde der übrigen Proben lagen zwischen 0,08 und 0,68 mg/dm². Im Käseinneren wurde bis auf eine Probe kein Natamycin nachgewiesen. Insgesamt fehlte bei neun Schnittkäse-Proben die Kenntlichmachung von Natamycin.

In einer Probe „Provolone-Käse“ aus Italien wurde der Konservierungsstoff Natamycin in der unter dem Kunststoffüberzug befindlichen Käserinde in einer Menge von $1,93 \pm 0,03$ mg/dm² nachgewiesen. In dem Käse tiefer als 5 mm unter der Rinde wurde ein Natamycingehalt von $1,09 \pm 0,03$ mg/kg nachgewiesen. Die zulässige Höchstmenge wurde von der Probe deutlich überschritten. Die Bedingung, dass Natamycin nicht tiefer als 5 mm eindringen darf, wurde ebenfalls nicht eingehalten.

Über die AAC—Kontaktstelle hat der Hersteller zu seiner Entlastung vorgetragen, dass die deutsche Kennzeichnung den Hinweis „Rinde nicht zum Verzehr geeignet“ trägt. Das Argument greift jedoch nicht. Käserinde entsteht bei der Reifung und schützt den Käse vor Austrocknung und vor Verderb. Diese Rinde (unter dem Kunststoffüberzug) gehört zum Käse und muss bei vorschriftsmäßig mit Natamycin behandeltem Käse aus gesundheitlichen Gründen nicht entfernt werden. Die Angabe „Rinde nicht zum Verzehr geeignet“ ist eine freiwillige Angabe und hat keinerlei Auswirkung auf die rechtliche Beurteilung der Einhaltung der Höchstmengen nach der VO (EG) 1333/2008. Die Höchstmenge von 1 mg/dm² in der Rinde muss auf jeden Fall eingehalten werden. Eine erneute Rückmeldung aus Italien liegt leider nicht vor.