



## 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/dm<sup>2</sup> 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

Im **Jahr 2021** wurden **34 Proben Hart- und Schnittkäse**, darunter auch Käse aus Schaf- oder Ziegenmilch, auf Natamycin untersucht. Untersucht wurde sowohl die Rinde als auch das Käseinnere unterhalb von 0,5 mm.

**Im überwiegenden Anteil der Proben (68 Prozent) konnte in der Rinde kein Natamycin nachgewiesen werden.** Bei neun Proben lagen die Gehalte zwischen 0,05 – 0,53 mg/dm<sup>2</sup> (zugelassene Höchstmenge 1 mg/dm<sup>2</sup>). In einer Probe Spanischer Schnittkäse aus Ziegenmilch wurde ein Gehalt von 2,28 mg/dm<sup>2</sup> nachgewiesen. Die unzulässige Verwendung von Natamycin wurde nach der VO (EG) Nr. 1333/2008 beanstandet.

In keiner der Proben konnte Natamycin im Käseinneren unterhalb von 0,5 mm nachgewiesen werden.

Bei Fertigpackungen ist die Verwendung von Natamycin im Zutatenverzeichnis kenntlich zu machen. Bei vier Proben fehlte diese Kenntlichmachung.

In der Praxis wird das Natamycin häufig über den Kunststoffüberzug, der als Bedarfsgegenstand nicht zum Käse gehört, auf die Rinde aufgebracht. Natamycin diffundiert aus der Kunststoffhülle auf die Käseoberfläche und wirkt hier hemmend auf das Wachstum von Hefen und Schimmelpilzen.

Das heißt Natamycin ist auf die Käserinde und damit auf das Produkt übergegangen, so dass Natamycin im Zutatenverzeichnis deklariert werden muss.

Im **Jahr 2020** wurden **65 Proben gereifter Käse** auf Natamycin untersucht. **In 36 Proben, das heißt über der Hälfte der Proben, konnte Natamycin in der Oberfläche nachgewiesen werden.** Bei 32 Proben lagen die Gehalte unter der zugelassenen Höchstmenge (0,04 – 0,75 mg/dm<sup>2</sup>). Mit Gehalten von 1,4 mg/dm<sup>2</sup> und 1,1 mg/dm<sup>2</sup> wurde bei Spanischen Hartkäsen aus Ziegen- bzw. Schafsmilch die zulässige Höchstmenge überschritten.

Besonders auffällig waren zwei Spanische Hartkäse aus Schafsmilch mit einer Rosmarin-Rinde mit Schweineschmalz. Laut Deklaration war die Rinde nicht zum Verzehr geeignet.

In der Rosmarinrinde mit Schweineschmalz wurde der Konservierungsstoff Natamycin in einer Menge von 26 mg/kg nachgewiesen. Der Natamycingehalt in der darunter liegenden Käserinde betrug 7,8 mg/dm<sup>2</sup>. Selbst in dem Käse tiefer als 5 mm konnte Natamycin mit 7,5 mg/kg nachgewiesen werden. Die unzulässige Verwendung des Natamycins in der Rosmarinrinde mit Schweineschmalz und im Käse wurde nach der VO (EG) Nr. 1333/2008 beanstandet.

Bei drei der Proben **fehlte die Kenntlichmachung der Verwendung von Natamycin** im Zutatenverzeichnis und bei zwei Proben, die im Einzelhandel lose abgegeben wurden, fehlte die Kenntlichmachung mit einem Schild an der Ware oder in einem Zusatzstoffordner.