

Schwerpunktaufgaben 2019

I. Untersuchungsprogramme

2. Bestimmung des Nitratgehaltes in Käse und Überprüfung der Kenntlichmachung

Bei der Herstellung von Hartkäse, halbfestem und halbweichem Käse darf der Käsereimilch Natrium- oder Kaliumnitrat als Konservierungsstoffe zugesetzt werden. Hintergrund ist, dass an sich harmlose Buttersäurebakterien in der Milch bei der Reifung von Käse eine starke Blähung und Verformung der Käselaike bewirken können. Dies kann durch Zusatz von Kaliumnitrat oder Natriumnitrat verhindert werden. Maximal dürfen 150 Milligramm Nitrat pro Liter Käsereimilch zugesetzt werden.

Im Rahmen des Schwerpunktprogramms wurden anhand von 26 Käseproben die üblichen Nitratgehalte in Käse vermessen und die Kenntlichmachung überprüft. Lediglich in zwei Proben wurden Gehalte von 31 mg/kg und 18 mg/kg bestimmt. Die zulässige Höchstmenge wurde nicht überschritten. Jedoch war bei beiden Fertigpackungen kein Nitrat deklariert. Da Nitrat in geringen Mengen auch aus anderen Quellen, wie z. B. das Trinkwasser, eingetragen werden kann, wurden die zuständigen Überwachungsämter informiert. In einer Vorortkontrolle sollte die Verwendung von Nitraten überprüft werden.

Bei drei weiteren Proben war Natriumnitrat als Konservierungsstoff angegeben, konnte aber nicht bestimmt werden. Allerdings geht das Nitrat nicht vollständig von der Käsereimilch in den Käse über und wird auch im Verlauf der Käsereifung abgebaut. Ein Rückschluss auf den tatsächlichen Einsatz von Natriumnitrat kann daher nicht geschlossen werden.

Der Untersuchungen haben gezeigt, dass der Nitratgehalt in Käse bei mehr als 90 % der Proben unterhalb der Nachweisgrenze liegt und Nitrate nur vereinzelt bei der Herstellung eingesetzt werden. Die bestimmten Gehalte sind sowohl gesundheitlich als auch in Bezug auf die zulässigen Höchstmengen unauffällig. Somit erscheint zukünftig lediglich eine stichprobenhafte Untersuchung auf Nitrat notwendig.