

Natamycin in Wein: Aufgeschreckt

Bereits seit einem Jahr zirkulieren in der Branche Informationen, dass bei Weinen aus Übersee das Antibiotikum Natamycin nachgewiesen wurde. Der Stoff ist in Südafrika als Behandlungsmittel bzw. Zusatz zum Wein erlaubt. Im bilateralen Abkommen der EU mit Südafrika ist Natamycin jedoch nicht aufgeführt und darf daher in eingeführten Weinen nicht enthalten sein. Es gilt eine Nulltoleranzgrenze, zumal das Bundesamt für Risikobewertung (BfR) den Stoff bei Lebensmitteln äußerst negativ beurteilt. Funde in Weinen aus dem deutschen Handel haben das Problem nun ans Tageslicht gefördert. Nachgewiesen wurde der Stoff in argentinischen Weinen, die im deutschen Handel verkauft wurden. Welche Verbindungen zwischen Südafrika und Argentinien bestehen, ist derzeit noch ein Rätsel. Bekannt ist, dass Abfüller in Südafrika Natamycin in Dosierungen von 5 mg/l verwenden und damit offensichtlich relativ sorglos umgegangen sind. Die Dimension des Problems reicht offenbar über Deutschland hinaus, da von 100 in England gezogenen südafrikanischen Weinen in 6 Prozent der Fälle ebenfalls Natamycin nachgewiesen werden konnte.

Hintergrundinformationen zu Natamycin:

Natamycin ist eine antibiotisch wirkende Substanz, die in der Lebensmittelherstellung als Zusatzstoff zur Behandlung der Oberfläche von bestimmten Käsesorten und von getrockneten und gepökelten Würsten zugelassen ist und auch eingesetzt wird. Zugleich ist Natamycin auch ein Wirkstoff in bestimmten Humanarzneimitteln. Das BfR wurde gebeten, den Umfang der Zulassung von Natamycin als Lebensmittelzusatzstoff hinsichtlich des gesundheitlichen Risikos zu bewerten. Das Institut ist der Auffassung, dass antibiotisch wirkende Stoffe, die auch als Humanarzneimittel eingesetzt werden, im Bereich der Lebensmittelproduktion grundsätzlich äußerst restriktiv zu verwenden sind, um einer Resistenzbildung bei potentiellen Krankheitserregern so weit wie möglich entgegenzuwirken (vgl. BfR Pressedienst 23/2003). Es kommt daher zu dem Schluss, dass Natamycin über den o.g. Bereich hinaus nicht angewendet werden sollte. Zusätzlich empfiehlt das BfR, die Verbraucher aus Gründen der Vorsorge darauf hinzuweisen, bei mit Natamycin behandelten Produkten wie Käse vor dem Verzehr die Rinde – bei rindenlosen Käsesorten die äußere Schicht - bis zu einer Tiefe von ca. 5 Millimetern zu entfernen. Dadurch wird der Gefahr entgegengewirkt, dass der Verbraucher unbeabsichtigt kleine Mengen von Natamycin aufnimmt, wodurch die Mikroflora des Darmtraktes beeinflusst werden kann bzw. Resistenzen auftreten können. Natamycin (synonym: Pimaricin) ist eine antimykotisch wirksame Substanz, die als Lebensmittelzusatzstoff (E 235) für die Oberflächenbehandlung von Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse sowie getrockneten und gepökelten Würsten zugelassen ist. Dafür gilt eine Höchstmenge von 1 mg/dm² Oberfläche, wobei Natamycin 5 mm unter der Oberfläche nicht nachweisbar sein darf.

Natamycin ist auch eine pharmakologisch wirksame Substanz in zugelassenen Humanarzneimitteln. Der Umfang der Anwendung in der Medizin ist nach Angaben des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte aufgrund eines schmalen Anwendungsspektrums (Hefepilzerkrankungen der Haut,

Candidakrateitis des Auges) und der geringen Anzahl der sich auf dem Markt befindlichen Arzneimittel mit dem Wirkstoff Natamycin begrenzt.

Eine Bewertung des Zulassungsumfangs von Natamycin als Lebensmittelzusatzstoff muss wegen der Anwendung im humanmedizinischen Bereich auch die Möglichkeit einer Resistenzbildung berücksichtigen. Das BfR wurde gebeten, zu prüfen, ob der Zulassungsumfang von Natamycin aus gesundheitlicher Sicht noch vertretbar ist.

Ergebnis: Aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes sollte der Einsatz antibiotisch wirksamer Substanzen, insbesondere solcher Substanzen, die auch in der Humanmedizin verwendet werden, eng begrenzt sein und nur erfolgen, wenn er technologisch unvermeidbar ist. Dies ist bei einer Anwendung von Natamycin auf Würsten, deren Hülle vor dem Verzehr nicht entfernt wird, und bei Rohschinken aber nicht der Fall. Die Anwendung bei Fleischerzeugnissen sollte auf getrocknete, gepökelte Würste beschränkt bleiben.