

PRESSEINFORMATION

Wien, 21. Juli 2022



VKI-Erhebung: deutliche Unterschiede beim Nutri-Score von Fertigpizzen

Von 207 Pizzen nur 7 mit Nährwertkennzeichnung A (Dunkelgrün) – vegane Produkte im Schnitt besser

Bei 207 Tiefkühlpizzen, darunter 29 Produkte aus biologischer Landwirtschaft und 17 vegane Pizzen, hat der Verein für Konsumenteninformation (VKI) die Nährwertqualität unter die Lupe genommen und den Nutri-Score errechnet. Dabei lagen überschaubare 7 von 207 Pizzen im „dunkelgrünen“ Bereich mit einem Nutri-Score von „A“. Der Nutri-Score besteht aus einer fünfstufigen Ampelkennzeichnung, die von Dunkelgrün (A) über Hellgrün (B), Gelb (C) und Orange (D) bis Rot (E) reicht. Grüne und hellgrüne Lebensmittel sollten bei der Ernährung bevorzugt werden. Gelbe, orange und rote Produkte sollten weniger oft bzw. möglichst selten konsumiert werden. Die vollständige Liste aller erhobenen Produkte gibt es ab sofort unter www.konsument.at/tiefkuehlpizza22.

Untersucht wurden 207 Pizzen von 11 Anbietern. Neben allen großen Supermarkt- und Diskonterketten (Billa/plus, Hofer, Interspar, Lidl, MPreis, Penny, Unimarkt) waren auch drei Lieferdienste (Gurkerl, Eismann, Bofrost) und ein Biomarkt (denn's) vertreten. Im Gesamtergebnis hatte rund ein Drittel der Produkte einen Nutri-Score „A“ (7 Produkte) oder „B“ (66 Produkte). Die meisten Pizzen wiesen einen Wert von „C“ (109 Produkte) auf, 25 Erzeugnisse den ungünstigen Nutri-Score „D“. Produkte mit einem Nutri-Score „E“ waren zum Zeitpunkt der Erhebung bei keinem der untersuchten Anbieter erhältlich.

„Vegane Produkte hatten im Schnitt eine günstigere Nährstoffzusammensetzung in unserer Erhebung“, erläutert VKI-Ernährungswissenschaftlerin Birgit Beck. „Gemüsepizza weist tendenziell einen günstigeren Nutri-Score auf als beispielsweise eine Salamipizza oder eine Pizza Quatro Formaggi. Unter den Schinken- und Thunfischpizzen fanden sich noch relativ viele Produkte mit Nutri-Score ‚B‘. Bei Pizza Margherita dominierten hingegen bereits die Nutri-Scores ‚C‘ und ‚D‘.“

„Grundsätzlich ist zu bedenken, dass viele Tiefkühlpizzen ultrahoch verarbeitet sind“, so Birgit Beck weiter. „Das lässt sich an der langen Zutatenliste mit vielen Zusatzstoffen erkennen. Derartige Produkte sollten generell nur selten gegessen werden. Wenn man aber schon zu einer Fertig-Pizza greift, ist es empfehlenswert, sich für Produkte mit einem Nutri-Score ‚A‘ oder ‚B‘ zu entscheiden.“

SERVICE: Weitere Informationen gibt es in der August-Ausgabe der Zeitschrift KONSUMENT. Die vollständige Erhebung lässt sich ab sofort auf www.konsument.at/tiefkuehlpizza22 einsehen.

RÜCKFRAGEHINWEIS FÜR MEDIENANFRAGEN: VKI-Pressestelle, Tel.: +43 664 231 44 81, E-Mail: presse@vki.at