

## PRESSEINFORMATION

Wien, 21. Februar 2024



### VKI-Test Passierte Tomaten: Die Mehrheit überzeugt

12 von 19 Produkten sind „sehr gut“ oder „gut“ – 4 mit höherem Gehalt an Schimmelpilzgiften

Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat 19 Produkte, 11 im Glas und 8 im Verbundkarton, getestet. Bei 10 Produkten handelt es sich um Bio-Ware, 9 stammen aus konventionellem Anbau. Das Ergebnis ist durchaus passabel: 9 Produkte erhielten ein „sehr gut“, 3 ein „gut“ sowie ebenfalls 3 ein „durchschnittlich“. In 4 Proben wurden hingegen auffällige Gehalte an Schimmelpilzgiften gefunden, was zu einer „weniger zufriedenstellenden“ Bewertung führte. Die Ergebnisse im Detail gibt es ab sofort auf [www.konsument.at/passata2024](http://www.konsument.at/passata2024) sowie ab dem 22.02.2024 in der Zeitschrift KONSUMENT.

Knapp zwei Drittel der getesteten Produkte konnten überzeugen und wurden mit „sehr gut“ oder „gut“ bewertet. Vier Produkte wiesen jedoch einen höheren Gehalt an Schimmelpilzgiften auf, darunter sowohl Produkte aus konventionellem als auch aus biologischem Anbau. Wissenschaftlichen Zellstudien und Tierversuchen zufolge können solche Schimmelpilzgifte (sogenannte Alternaria-Toxine) Veränderungen im Erbmateriale auslösen. Sie stehen deshalb im Fokus der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und gelten als besorgniserregend für die öffentliche Gesundheit.

„Aufgrund der unzureichenden Datenlage gibt es derzeit noch keine festgelegten Höchstgehalte für Schimmelpilzgifte in Lebensmitteln, sondern lediglich Richtwerte“, erklärt VKI-Ernährungswissenschaftlerin Teresa Bauer. „Wir haben deshalb die Richtwerte zugrunde gelegt und die Produkte von Cirio, Clever, Despar und LaSelva erreichten einen dieser Richtwerte bzw. lagen teilweise deutlich darüber.“ Lebensmittelhersteller sollten gemäß Empfehlung (EU) 2022/553 bei einer Überschreitung der Richtwerte ermitteln, welche Faktoren zum Vorhandensein von Alternaria-Toxinen führen. „Wie der Großteil der Produkte im Test zeigt, kann mit einer guten Herstellungspraxis das Vorkommen von Schimmelpilzgiften in Lebensmitteln jedoch niedrig gehalten oder sogar verhindert werden“, so Bauer.

Im Test wurden zudem Pestizidrückstände untersucht. Das Ergebnis ist erfreulich: „Bei den Pestizidrückständen können wir grünes Licht geben“, informiert Bauer. „In 16 von 19 Produkten waren keine Pestizidrückstände messbar. In 3 Produkten waren nur geringe Spuren enthalten.“

#### Einwegglas oder Tetrapak – Was ist nachhaltiger?

Das deutsche Institut für Energie- und Umweltforschung (ifeu) hat im Auftrag des Naturschutzbundes Deutschland (NABU) marktübliche Verpackungsalternativen verglichen: Der Studie zufolge sind Verbundkartons bei passierten Tomaten als etwas nachhaltiger einzuschätzen als Einweggläser oder Weißblech-Konservendosen. Der Verbundkarton punktet aufgrund seines geringeren Gewichts und des hohen Anteils an nachwachsenden Rohstoffen. „Verbundkartons sollten aber unbedingt in der gelben Tonne entsorgt werden, damit sie auch tatsächlich recycelt werden können“, so Bauer abschließend.

**SERVICE:** Die ausführlichen Testergebnisse gibt es ab sofort auf [www.konsument.at/passata2024](http://www.konsument.at/passata2024) sowie ab 22.02.2024 in der Zeitschrift KONSUMENT. Die Studie zu Lebensmittelverpackungen kann auf [www.nabu.de/studie-verpackungsvergleiche](http://www.nabu.de/studie-verpackungsvergleiche) eingesehen werden.

**RÜCKFRAGEHINWEIS FÜR MEDIENANFRAGEN:** VKI-Pressestelle, Tel.: +43 664 231 44 81, E-Mail: [presse@vki.at](mailto:presse@vki.at)