

PASSABLE PASSATAS

TEST Passierte Tomaten. Wir haben 19 Produkte aus dem Glas und dem Verbundkarton getestet. Neunmal vergaben wir eine sehr gute Bewertung. In vier Fällen stießen wir auf auffällige Gehalte an Schimmelpilzgiften.

Kommen Pasta oder Pizza auf den Tisch, sind passierte Paradeiser als Grundlage für Beläge oder Saucen kaum wegzudenken. Wir haben 19 Produkte, elf im Glas und acht im Verbundkarton, getestet. Bei zehn Produkten handelt es sich um Bioware, neun stammen aus konventionellem Anbau. Neben der Zusammensetzung und den Gehalten an Pflanzenschutzmitteln und Schimmelpilzgiften interessierte uns auch, ob die Kennzeichnung korrekt ist. 12 Produkte überzeugten im Test, neun waren sehr gut, drei immerhin noch gut. Drei Produkte kamen über eine durchschnittliche Bewertung nicht hinaus und viermal mussten wir ein weniger zufriedenstellendes Testurteil vergeben.

Schimmelpilzgifte

In sechs Fällen war der Gehalt an Alternaria-Toxinen vergleichsweise höher. In Zellstudien und Tierversuchen konnte gezeigt werden, dass einige dieser Schimmelpilzgifte Veränderungen im Erbgutmaterial auslösen können. Sie stehen deshalb im Fokus der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und gelten als besorgniserregend für die öffentliche Gesundheit. Dass es derzeit noch keine festgelegten Höchstgehalte für Alternaria-Toxine in Lebensmitteln gibt, sondern lediglich Richtwerte, ist der unzureichenden Datengrundlage geschuldet. Die höchsten Gehalte fanden wir in den Produkten von Cirio, Clever, Despar und LaSelva. In diesen erreichten die Konzentrationen den Richtwert beziehungsweise lagen deutlich darüber. Diese Produkte erhielten einen Punkteabzug und wurden abgewertet. Die Bio-Produkte von Baresa und Natürlich Für Uns wiesen Werte knapp unter dem Richtwert auf und

erhielten deshalb ebenso eine schlechtere Bewertung. Alternaria-Toxine werden nicht nur in Tomaten, sondern etwa auch in verschiedenen Getreide- und anderen Gemüsearten, aber auch in bestimmten Früchten nachgewiesen. Die Schimmelpilzgifte sind hitzestabil und werden durch Kochen nicht zerstört. Die Pilze gedeihen vor allem in feuchtem Milieu und auch bei niedrigen Temperaturen. Befallene Tomaten beziehungsweise anderes Gemüse weisen schwarze Verfärbungen auf.

Pflanzenschutzmittel

Im Test haben wir auch untersucht, ob Pestizide nachweisbar sind. In 16 von 19 Produkten (84 Prozent) waren keine Rückstände messbar, beziehungsweise lagen sie teilweise unter der Bestimmungsgrenze. In dreien fanden wir geringe Spuren. Betroffen sind die passierten Tomaten von S-Budget und Oro di Parma sowie die Bio-Tomaten Passata von Spar Natur Pur. Der Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln ist im Biolandbau ver-

boten. Theoretisch kann es zwar durch konventionell bewirtschaftete Felder in der Nachbarschaft zu einer Kontamination mit Pestiziden kommen, dennoch können Konsument:innen erwarten, dass Bioprodukte prinzipiell frei davon sind. Deshalb gab es beim Produkt von Spar Natur Pur einen Punkteabzug samt Abwertung.

Lycopin

Die Ergebnisse einer weiteren Analyse finden sich nicht in der Bewertung wieder. Wir haben im Labor den Lycopin-Gehalt untersuchen lassen. Lycopin ist ein natürlicher Farbstoff aus der Gruppe der Carotinoide und für die rote Färbung von Tomaten, aber auch anderen Früchten verantwortlich. Der Substanz wird eine präventive Wirkung bei Herz-Kreislauf- und Krebserkrankungen nachgesagt. Tomaten enthalten besonders viel Lycopin. Es ist hitzestabil und bleibt beim Kochen nicht nur erhalten, sondern wird für den Organismus sogar noch besser verfügbar. Beim Erhitzen wird den Tomaten Wasser entzogen, damit steigt der Lycopingehalt. Dies belegen auch unsere Testergebnisse. Wir haben den Lycopin-Gehalt im Durchschnitt untersuchen lassen, er lag bei 14,7 mg/100 g. Frische Tomaten weisen dagegen nur einen Lycopin-Gehalt von 5–10 mg/100 g auf.

Zusammensetzung

Im Unterschied zur Analytik war bei der Zusammensetzung aller Produkte wenig zu kritisieren. Vier Passatas enthielten ausschließlich Paradeiser, sieben Produkte Tomaten und Salz und zwei neben Tomaten noch Zitronensäure als Säure-

KONSUMENT-TIPPS

Großteils in Ordnung. Knapp zwei Drittel der getesteten Produkte schnitten mit „sehr gut“ beziehungsweise „gut“ ab. Knapp ein Drittel der passierten Tomaten wiesen allerdings vergleichsweise höhere Gehalte an Schimmelpilzgiften auf, darunter sowohl Produkte aus konventionellem als auch biologischem Anbau. In drei Produkten waren Spuren von Pestiziden nachweisbar.

Zutatenliste beachten. Passierte Tomaten sind grundsätzlich ein gesundes Lebensmittel. Wer auf zugesetztes Salz und Zusatzstoffe verzichten möchte, sollte die Zutatenliste beachten.

Verpackung. Wir raten zu Produkten, die im Glas oder im Verbundkarton abgepackt sind. Wie unsere und Untersuchungen anderer Konsumentenschutzorganisationen zeigen, ist die Industriechemikalie Bisphenol-A in Dosenware häufig nachweisbar. Die Verbindung kann unser Hormonsystem beeinflussen, ist offiziell als für den Menschen fortpflanzungsgefährdend (reproduktionstoxisch) eingestuft und erhöht beispielsweise das Risiko für Brustkrebs.

regulator. Sechs Produkte bestanden aus mehr als zwei Inhaltsstoffen, nämlich Tomaten, Salz und Zitronensäure. Zu bemängeln ist, dass in keinem der gesalzenen Produkte jodiertes Salz verwendet wurde. Dabei wäre gerade dieses wichtig für eine gesunde Schilddrüse, zumal in verarbeiteten Lebensmitteln zunehmend weniger jodiertes Salz verwendet wird. In die Bewertung der Zusammensetzung gingen Nutri- und NOVA-Score sowie der Salzgehalt ein. Die Produkte von Dennree, Rapunzel, Natürlich Für Uns und LaSelva bestehen ausschließlich aus Paradeisern und schnitten hierbei sehr gut, die anderen Produkte gut ab.

Aufmachung

In diesem Punkt haben wir die Einhaltung der nationalen und EU-Verordnungen von Gutachter:innen überprüfen lassen. Außerdem haben wir die Verbraucherfreundlichkeit der Etiketten bewertet, etwa die Lesbarkeit der Schrift, die Übersichtlichkeit der Angaben, die Auffindbarkeit und Lesbarkeit des Mindesthaltbarkeitsdatums, die Lagerungsempfehlungen, oder ob die Packungen wiederverschließbar waren.

Herkunft

Bei vielen Passatas waren sowohl die Herkunft der Paradeiser als auch der Herstellungsort am Etikett angegeben. Die Herkunft muss bei passierten Tomaten im Gegensatz zu frischen Tomaten nicht angegeben werden, da es sich um ein verarbeitetes Produkt handelt. Die freiwillige Transparenz ist aus Verbrauchersicht jedenfalls begrüßenswert. Gab es zu Herkunft und Herstellungsort keine Informationen auf der Verpackung, haben wir bei den Herstellern nachgefragt und von allen eine Auskunft erhalten. Somit wurden alle 19 Produkte in diesem Punkt mit sehr gut bewertet. Laut Anbietern stammen die Tomaten meistens aus Italien oder anderen EU-Ländern. Die Verarbeitung erfolgte bei allen Produkten in Italien.

Auf Analysen verzichtet

Die Herkunft der Paradeiser ließe sich zwar durch Laboruntersuchungen (Isotopenanalyse) herausfinden, wir haben uns in diesem Fall jedoch auf die Herstellerangaben verlassen und auf die



MEHR ZUM THEMA

Die Stellungnahmen der Anbieter mit dem Testurteil „weniger zufriedenstellend“ sowie die Testkriterien finden Sie unter konsument.at/passiertetomaten24. Mit Ihrem Abo bzw. bei Kauf eines 24-h-Tickets haben Sie Zugriff auf weitere Informationen und den Produktfinder. Eine Anleitung für die Nutzung unserer Produktfinder gibt es unter konsument.at/produktfinder-hilfe.



kostspieligen Analysen verzichtet. Vor einigen Jahren kursierten Meldungen, wonach in den hierzulande erhältlichen Produkten auch Tomaten aus China verarbeitet würden, Laboruntersuchungen anderer Testorganisationen konnten dies jedoch nicht bestätigen.

Passierte Tomaten

Was sind passierte Tomaten? Die Verarbeitung der Tomaten erfolgt im Wesentlichen in drei Schritten: Blanchieren, Schälen und Passieren. Bei Letzterem werden Schalen und Kerne von den restlichen Bestandteilen getrennt. Übrig bleibt das cremige Tomatenfruchtfleisch. Passierte Tomaten sind küchenfertig und können als Tomatensauce in diversen Rezepten verwendet werden.

Was ist der Unterschied zwischen passierten Tomaten und Passata? Es gibt keinen Unterschied. Die Produkte werden im Handel sowohl unter der Bezeichnung „Passierte Tomaten“ wie auch als „Passata“ angeboten. Der Begriff stammt aus dem italienischen „Passata di pomodoro“. Übersetzt bedeutet das, passierte Tomaten. Unser Marktcheck zeigt, dass im Glas abgepackte Ware eher als Passata, im Verbundkarton verpackte eher als „passierte Tomaten“ verkauft wird. Als weitere Variante ist auch „Passata rustica“ erhältlich. Dabei handelt es sich um Tomaten, die nur grob passiert sind.

Woraus besteht Passata? Es gibt Produkte, die rein aus Tomaten bestehen. Häufig wird allerdings Salz zugegeben sowie teilweise Zusatzstoffe zur besseren Haltbarkeit, meist Zitronensäure. Salz und Zusatzstoffe müssen in der Zutatenliste vermerkt werden. Manche Passatas enthalten auch Kräuter.



Abbildungsnummer	Marke	Bezeichnung	Füllmenge in g	Preis/kg in €	Erhältlich bei ...	Material der Verpackung	Bio-Produkt	TESTURTEIL	ZUSAMMENSETZUNG 10 %	Ohne Zusatzstoffe	Nutri-Score	NOVA-Score	Salz in g/100 g
								Erreichte von 100 Prozentpunkten					
1	Dennree	Tomaten-Passata Classica	680	1,75	de	G	✓	sehr gut (92)	++	✓	A	1	0,0
2	Alnatura	Passata	690	2,30	Bl, Gur, MP, Mü	G	✓	sehr gut (88)	+		A	3	0,0
3	Cucina Nobile	Passierte Tomaten	500	1,38	H	Vk		sehr gut günstig (86)	+		A	3	0,5
4	Mutti	Passierte italienische Tomaten	700	3,56	Bl, MP, U	G		sehr gut (85)	+	✓	A	3	0,5
5	Rapunzel	Passata	680	3,96	de	G	✓	sehr gut (85)	++	✓	A	1	0,0
6	Bio Gourmet	Passata aus frischen Tomaten	680	3,66	Mü	G	✓	sehr gut (84)	+	✓	A	3	0,3
7	Baresa	Feinste Passierte Tomaten	500	1,18	L	Vk		sehr gut günstig (82)	+	✓	A	3	0,5
8	Bio Natura	Passierte Tomaten	690	1,67	H	G	✓	sehr gut (80)	+	✓	A	3	0,6
9	Pomito	Passierte Tomaten	500	3,98	Bl, MP, Spa, Tg, U	Vk		sehr gut (80)	+		A	3	0,6
10	S-Budget	Tomaten passiert	500	1,18	Spa	Vk		gut günstig (79)	+		A	3	0,4
11	dm Bio	Passata Natur	690	1,67	D	G	✓	gut (78)	+	✓	A	3	0,4
12	Oro Di Parma	Tomaten passiert	400	4,98	Bl, U	G		gut (76)	+		A	3	0,4
13	Spar Natur Pur	Bio-Tomaten Passata	680	1,90	Spa	G	✓	durchschnittlich (53)	+	✓	A	3	0,3
14	Baresa	Bio Feinste passierte Tomaten	500	1,78	L	Vk	✓	durchschnittlich (47)	+		A	3	0,5
15	Natürlich Für Uns	Bio Passata di pomodoro	680	2,78	Fo, Tg, U	G	✓	durchschnittlich (42)	++	✓	A	1	0,0
16	Despar	Passata di pomodoro	500	1,78	Spar	Vk		wen. zufriedenst. (39)	+		A	3	0,5
17	LaSelva	Passata di pomodoro	690	4,04	de	G	✓	wen. zufriedenst. (38)	++	✓	A	1	0,1
18	Clever	Passierte Tomaten	500	1,18	Bl, Bp	Vk		wen. zufriedenst. (30)	+	✓	A	3	0,4
19	Cirio	Passata	500	3,18	Bl, Spa	Vk		wen. zufriedenst. (30)	+		A	3	0,0

Bei gleicher Punktezahl Reihung nach Preis/kg in €.

Zeichenerklärung: ✓ = ja Bl = Billa, Bp = Billa plus, D = dm Drogeriemarkt, de = denn's, Fo = Foodora, Gur = Gurkerl, H = Hofer, Online Shop, L = Lidl, MP = MPPreis,

Mü = Müller, Spa = Spar, Tg = Transgourmet, U = Unimarkt G = Glas, Vk = Verbundkarton ES = Spanien, IT = Italien, PT = Portugal ¹⁾ führt zur Abwertung ²⁾ exkl. China

Beurteilungsnoten: sehr gut (++) , gut (+) , durchschnittlich (o) , weniger zufriedenstellend (-) , nicht zufriedenstellend (--)



Foto: iStockphoto.com/ak.com

Foto: medias33/shutterstock.com

70 %			15 %		5 %	
ANALYTIK	Pflanzenschutzmittel	Schimmelpilzgifte	AUFWACHUNG	HERKUNFT	Herkunft der Tomaten	Herstellungsort
++	++	++	+	++	IT	IT
++	++	++	++	++	IT	IT
++	++	++	o	++	IT/ES	IT
++	++	++	o	++	IT	IT
++	++	+	+	++	IT	IT
++	++	++	+	++	IT	IT
++	++	++	++	++	EU/Nicht-EU ²⁾	IT
++	++	+	++	++	IT	IT
++	++	+	+	++	IT	IT
++	o	++	+	++	IT	IT
++	++	++	-	++	IT	IT
+	o	++	++	++	IT	IT
o	o ¹⁾	+	++	++	IT	IT
- ¹⁾	++	- ¹⁾	+	++	IT	IT
-	++	- ¹⁾	--	++	IT	IT
- ¹⁾	++	- ¹⁾	++	++	IT	IT
- ¹⁾	++	- ¹⁾	+	++	IT	IT
- ¹⁾	++	- ¹⁾	++	++	IT/ES/PT	IT
- ¹⁾	++	- ¹⁾	+	++	IT	IT

GUT&GÜNSTIG

Als GUT&GÜNSTIG empfehlen wir „gute“ und „sehr gute“ Produkte mit ausgewogenem Preis-Leistungs-Verhältnis. Im aktuellen Test: Cucina Nobile Passierte Tomaten, Baresa Feinste Passierte Tomaten und S-Budget Tomaten passiert. Infos zu unseren Auswahlkriterien finden Sie unter [konsument.at/gut-und-guenstig](https://www.konsument.at/gut-und-guenstig).



Prozentangaben = Anteil am Endurteil
 Preise: Jänner 2024

