

## Hersteller-Stellungnahmen zur Laboruntersuchung von Pestos im Auftrag der Redaktion „Der Vorkoster“

(Stand: Juli 2026)

Die „Vorkoster“-Redaktion hat in einem akkreditierten Labor vier Fertig-Pestos auf Pestizide und Mineralöle (MOSH / MOAH) überprüfen lassen.

### Die Produkte (gekauft Mitte Januar 2026):

- Barilla, Pesto Vegan (Basilico)
- Bertolli, Pesto alla Genovese
- Nur Nur Natur, Bio Pesto alla Genovese (gekauft bei Aldi Süd)
- San Fabio Pesto alla Genovese (gekauft bei Penny)

### Ergebnis der Stichprobenuntersuchung im Überblick:

Im Bio-Pesto von „Nur Nur Natur“ ließen sich im Labor keine **Pestizide** nachweisen, im günstigsten Produkt (San Fabio) drei, im Pesto von Bertolli fünf. Im veganen Pesto von Barilla fanden sich Spuren eines einzelnen Pestizids.

Kombinationswirkungen von Mehrfachrückständen sind noch immer nicht ausreichend erforscht. Auffällig ist, dass in zwei Pestos (San Fabio und Bertolli) Dimethomorph entdeckt wurde – ein Wirkstoff, der in Deutschland nicht mehr zugelassen ist. Die Abverkaufsfrist und Aufbrauchsfrist von Pflanzenschutzmitteln, die diesen Wirkstoff enthalten, endete am 20. Mai 2025.

In unseren Testprodukten wurden **Mineralöl-Schadstoffe** aus der MOSH-Gruppe nachgewiesen. Verunreinigungen mit Mineralölen können durch Maschinen, Verpackungen oder beim Transport erfolgen. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) schätzt das gesundheitliche Risiko, das von MOSH ausgeht, bei der derzeitigen Exposition grundsätzlich als gering ein.

Verunreinigungen mit MOAH gelten als gesundheitsgefährdend. Diese Kontaminationen sind grundsätzlich unerwünscht. In unseren Produkten wurden keine MOAH nachgewiesen. Hersteller sind in der Pflicht, den Eintrag von Mineralölen durch sorgfältige Prozesskontrolle zu vermeiden.

Drei der vier Hersteller reagierten auf unsere **Bitte um Stellungnahme**. Bertolli reagierte trotz mehrfacher Nachfrage nicht.

### **Stellungnahme – Barilla: Pesto Basilico Vegan**

„Die von Ihnen aufgeführten Analyseergebnisse bestätigen, dass das untersuchte Produkt den geltenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen entspricht. Sowohl die gemessenen Mineralölkohlenwasserstoffe als auch die nachgewiesenen Pestizidrückstände liegen im unauffälligen Bereich und innerhalb der einschlägigen Orientierungs- bzw. Grenzwerte.

Barilla legt größten Wert auf die Qualität und Sicherheit seiner Produkte. Wir arbeiten ausschließlich mit ausgewählten und regelmäßig überprüften Lieferanten zusammen und führen entlang der gesamten Lieferkette strenge Qualitäts- und Sicherheitskontrollen durch.

Im Hinblick auf Mineralölkohlenwasserstoffe verfolgen wir seit vielen Jahren einen konsequenten Ansatz zur Minimierung solcher Einträge. Dazu zählen unter anderem die sorgfältige Auswahl von Rohstoffen, umfassende Analysen sowie kontinuierliche Verbesserungen bei Verpackung und Produktionsprozessen.

Auch bei Pflanzenschutzmittelrückständen stellen wir durch regelmäßige Kontrollen sicher, dass alle eingesetzten Zutaten die gesetzlichen Anforderungen erfüllen. Die von Ihnen gemessenen Werte bestätigen diesen hohen Qualitätsstandard.

Unser Ziel bleibt es, die Qualität unserer Produkte kontinuierlich weiter zu verbessern und mögliche Einträge nach dem ALARA-Prinzip so weit wie möglich zu minimieren.“

### **Stellungnahme – Aldi Süd, Nur Nur Natur: Bio Pesto alla Genovese**

„Die Ergebnisse spiegeln den hohen Qualitätsanspruch wider, den wir an unsere Produkte stellen. Wir freuen uns daher besonders über die gute Qualität unseres „Bio Pesto alla Genovese“ unserer Eigenmarke NUR NUR NATUR.“

### **Stellungnahme – Penny, San Fabio: Pesto alla Genovese**

„Die analysierte Charge (2R136 MRC495) wurde am 16.05.2025 hergestellt. Für die Produktion wurde aseptisch verarbeitetes Basilikum eingesetzt, das aus der Ernte 2024 stammt. Zum Zeitpunkt der landwirtschaftlichen Erzeugung sowie der weiteren Verarbeitung war der Wirkstoff Dimethomorph gemäß den geltenden EU-Vorschriften daher noch zugelassen.

Die Genehmigung lief erst Ende Mai 2025 aus. Entsprechend war ein Einsatz in der landwirtschaftlichen Praxis bis zu diesem Zeitpunkt zulässig.

Die für Lebensmittel geltenden Rückstandshöchstgehalte (RHG) wurden deutlich eingehalten: Für Dimethomorph liegt der gesetzliche RHG bei 10 mg/kg. Bezogen auf reines Basilikum entspricht der im vorliegenden Fall gemessene Gehalt von 0,090 mg/kg lediglich etwa 0,9 % dieses Höchstwertes und liegt somit weit unterhalb des zulässigen Grenzwertes.

Auch aus toxikologischer Sicht besteht kein gesundheitliches Risiko. Die festgelegten Referenzwerte wie die akute Referenzdosis (ARfD) sowie die akzeptable tägliche Aufnahmemenge (ADI) werden durch die gemessenen Rückstände deutlich unterschritten.

Insgesamt ist die untersuchte Probe sowohl lebensmittelrechtlich als auch gesundheitlich unbedenklich.“