



Merkblatt zur Kennzeichnung von Trüffeln und Trüffelprodukten

Trüffel sind wegen ihres intensiven und wohlschmeckenden Aromas eine sehr beliebte, aber kostbare Delikatesse. Die begehrten Trüffel-Knollen sind sehr schwierig zu finden. Die knolligen Pilze mit rauer Oberfläche wachsen unter der Erde, wobei das Wachstum gewisse Jahre völlig ausbleiben kann. In der Schweiz sind acht Arten für den Handel zugelassen: Sechs verschiedene schwarze Trüffel, ein weisser und ein rötlicher Trüffel.

Trüffel als Fruchtkörper angeboten

Die gesetzlichen Anforderungen im Zusammenhang mit der Selbstkontrolle gelten auch für den Handel und die Abgabe von Trüffeln. Die wichtigsten Punkte sind:

- *Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit:* Lieferscheine müssen vorhanden sein. Dies ist besonders für regionale Produkte wichtig (z.B. Rigi-Trüffel).
- *Sachbezeichnung:* Bezeichnungen wie «weisser Trüffel» bzw. «schwarzer Trüffel» sind als Sachbezeichnung nicht ausreichend. Damit wird die Farbe eines Trüffels angegeben und ist keine Sachbezeichnung. Als Sachbezeichnung ist der Pilzname in einer Amtssprache oder auf Lateinisch zu nennen («Sommer-Trüffel» oder «*Tuber aestivum*»).
- *Sicherstellung der korrekten Bezeichnung:* Abklären, dass die Trüffelart im Anhang 1 der Verordnung über Speisepilze und Hefe (SR 817.022.106) aufgeführt ist und dass keine Täuschung vorliegt (Authentizität). Diesbezüglich kann das Taschenbuch «Trüffeln: Leitfaden zur Analyse der im Handel vorkommenden Arten» von René Flammer, Unterstützung bieten.

Trüffelprodukte

Es ist verbreitet, dass Lebensmitteln anstatt Trüffel Trüffelaromen zugegeben werden. Dies ist grundsätzlich erlaubt, allerdings müssen die Produkte entsprechend gekennzeichnet werden.

Kennzeichnung von getrüffelten Lebensmitteln

Zusätzlich zur Sachbezeichnung des Lebensmittels ist ein Hinweis anzufügen, welcher vom Anteil (Massenprozent) an Trüffel – bezogen auf das Endprodukt – abhängt:

- *Unter 1 Prozent:* Ein besonderer Hinweis auf Trüffel ist auf dem Lebensmittel nicht erlaubt.
- *Zwischen 1 und 3 Prozent:* Das Produkt wird als «getrüffelt zu X %» oder «mit X % Trüffeln» bezeichnet.
- *Über 3 Prozent:* Das Produkt wird als «getrüffelt» oder «mit Trüffeln» bezeichnet.

Im Verzeichnis der Zutaten ist die Angabe von «Trüffel» ausreichend.

Verwendung von Trüffelaromen

Das Trüffelaroma kommt selten von echten Trüffeln, sondern ist ein synthetisch hergestellter Aromastoff. Werden daher Trüffelaromen verwendet, ist eine Angabe beim Verzeichnis der Zutaten zu machen («Trüffelaroma» oder «Trüffelaroma aus Sommer-Trüffel»).

Zu beachten

- Das oft erwähnte «Trüffelöl» gibt es nicht, da aus Trüffel kein Öl gewonnen werden kann. Allerdings können Speiseölen Trüffel oder Trüffelaroma zugegeben werden.
- Aromatisierte Speiseöle (ausgenommen Olivenöl) müssen gestützt auf Art. 4 Abs. 2 der Verordnung über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse (SR 817.022.105) in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf die Aromatisierung enthalten («Sonnenblumenöl mit Trüffel-Aroma»).
- Olivenöle die mit Trüffel oder Trüffelaroma versetzt sind, gelten als Zubereitungen von Olivenöl. Die Sachbezeichnung dieser Produkte lautet daher «Zubereitung aus Trüffel und Olivenöl» oder «Zubereitung aus Trüffelaroma und Olivenöl».

Erwähnung von Trüffel in Speisen auf Speisekarten oder auf Tischreitern an Anlässen

Werden getrüffelte Lebensmittel im Offenverkauf angeboten wie in Restaurants oder in Gewerbebetrieben sind grundsätzlich die gleichen Kriterien zu berücksichtigen, die im Abschnitt «Trüffelprodukte» erwähnt sind.

Beispiele: Risotto mit Trüffel (die Risottospeise muss mindestens 3 Prozent Trüffel enthalten), Spaghetti mit getrüffelter Tomatensauce (Trüffelanteil in der Sauce muss zwischen 1 und 3 Prozent sein), Ravioli mit Ricotta-Trüffel-Füllung (in der Füllung müssen mindestens 3 Prozent Trüffel enthalten sein).

Bei der Verwendung von Trüffelaromen ist auf eine Aromatisierung hinzuweisen, beispielsweise getrüffelte Butter mit Trüffelaroma – sonst besteht eine Täuschung.

Hinweis

Ein Produkt ist als Gesamtheit zu beurteilen. Dazu zählen Angaben, Abbildungen, Aufmachungen sowie Anpreisung. Diese dürfen gemäss Art. 18 des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG; SR 817.0) nicht täuschend sein.