

## Getrüffelte Lebensmittel / Trüffelart, Aromatisierung

### Gemeinsame Kampagne der Kantone Basel-Stadt, Zürich und Aargau

Anzahl untersuchte Proben: 24      beanstandet: 13 (54%)  
Beanstandungsgründe:              Täuschung

#### Ausgangslage und Untersuchungsziel

Getrüffelte Lebensmittel sind seit einigen Jahren im Trend. Insbesondere die vielseitig verwendbaren Trüffelpasten und -öle finden sich heutzutage bei jedem Grossverteiler im Sortiment.

Trüffel sind aber nach wie vor eine kostbare Delikatesse. Die Preise je Kilogramm betragen je nach Verfügbarkeit und Art der Trüffel zwischen 600 und 6000 Franken. Zu Recht erwartet deshalb der Konsument, dass das gekaufte Trüffelprodukt tatsächlich die angepriesene Trüffelart enthält, und dass das intensive Aroma von dieser Trüffel stammt.

Eine im 2006 durch die Kantonalen Labors Basel-Stadt und Zürich durchgeführte Untersuchungskampagne von 14 Trüffelprodukten führte bei 10 (71%) der 14 untersuchten Proben zu Beanstandungen. Sieben dieser 10 Proben mussten beanstandet werden, weil sie ohne einen entsprechenden Hinweis auf der Etikette aromatisiert waren.

Ziel der diesjährigen Untersuchungskampagne war es, zu überprüfen, ob sich die aktuelle Marktsituation bei diesen Produkten verbessert hat.

#### Gesetzliche Grundlagen

Sämtliche Angaben für Lebensmittel müssen nach Art. 10 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) den Tatsachen entsprechen und dürfen nicht zur Täuschung Anlass geben. Verboten sind insbesondere auch Angaben, welche darauf schliessen lassen, dass ein Lebensmittel einen Wert hat, welcher über seiner tatsächlichen Beschaffenheit liegt (LGV Art. 10 Abs. 2 Bst. e).

Um Täuschungen im Zusammenhang mit getrüffelten Lebensmitteln zu verhindern, enthält die Verordnung über Speisepilze und Hefe u.a. folgende Bestimmungen:

- Als Trüffeln dürfen nur folgende Pilze der Gattung *Tuber* bezeichnet werden (Art. 16 Abs. 2): Sommertrüffel (*Tuber aestivum* Vitt.), Herbsttrüffel (*Tuber uncinatum*), Wintertrüffel (*Tuber brumale* Vitt.), weissliche Trüffel oder weisse Frühlingstrüffel (*Tuber albidum* Pico, syn.: *Tuber borchii* Vitt.), Périgord-Trüffel (*Tuber melanosporum* Vitt.) und die Piemont- oder Alba-Trüffel (*Tuber magnatum* Pico), häufig auch als weisse Trüffel bezeichnet.
- Andere Pilze der Gattung *Tuber* sind als Speisepilze nicht zugelassen und dürfen nicht an Konsumenten abgegeben werden.
- Wenn ein Lebensmittel einen Anteil an Trüffeln von mindestens 1% enthält, darf es als „getrüffelt zu X%“ oder „mit X% Trüffeln“ gekennzeichnet werden (Art. 17 Abs. 2 Bst. b).
- Wenn ein Lebensmittel einen Anteil an Trüffeln von mindestens 3% enthält, so kann auf die Angabe der Prozente verzichtet werden. Das Produkt darf als „getrüffelt“ oder „mit Trüffeln“ gekennzeichnet werden (Art. 17 Abs. 2 Bst. a).
- Lebensmittel, deren Anteil an Trüffel weniger als 1% beträgt, dürfen nicht mit einem besonderen Hinweis auf Trüffel gekennzeichnet werden (Art. 17 Abs. 3).

Zu beachten ist ausserdem (Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln Art. 34):

- Wird in der Kennzeichnung eines Lebensmittels auf eine bestimmte Zutat hingewiesen (z.B. mit Trüffeln) und werden deren organoleptischen Eigenschaften vorwiegend durch Zusatz von Aromen erzeugt, so muss der Hinweis „mit X-Aroma“ oder „mit X-Geschmack“ lauten (z.B. „mit Trüffel-Aroma“).
- Abbildungen von Trüffeln gelten als besondere Hinweise auf Trüffeln und sind für entsprechend aromatisierte Produkte grundsätzlich nicht zulässig.

### **Probenbeschreibung und Prüfverfahren**

Die in den Kantonen Aargau, Basel-Stadt und Zürich erhobenen 24 Trüffelprodukte (7 Trüffelpasten, 4 getrüffelte Käse, 3 Trüffelbutter, 3 getrüffelte Gänselebern, 4 getrüffelte Olivenöle sowie 3 weitere Trüffelprodukte) wurden am Kantonalen Labor Basel-Stadt chromatographisch (Headspace-GC/MS) auf die Aromakomponenten untersucht. Das Kantonale Labor Zürich überprüfte gleichzeitig mittels Mikroskopie und molekularbiologischer Methoden (PCR) die Deklaration der Trüffelart.

### **Ergebnisse**

Dreizehn (54%) der untersuchten Produkte waren wegen des fehlenden Hinweises auf die Aromatisierung zu beanstanden. Insbesondere sämtliche der untersuchten getrüffelten Käse- und Trüffelbutterproben enthielten synthetisch hergestellte Aromastoffe. Auch bei den untersuchten Trüffelpasten wurden in 3 von 7 Proben deutliche Signale einer zusätzlichen Aromatisierung nachgewiesen. Vorwiegend Produkten, die wenig aromaintensive Sommertrüffel (*Tuber aestivum*) enthalten, wird unter Verwendung des der Piemonttrüffel nachempfundenen Aromastoffes 2,4-Dithiapentan nachgeholfen.

Drei dieser aromatisierten Proben wurden zudem für ihren Trüffelgehalt ausgelobt, obwohl dies aufgrund des zu geringen Trüffelanteils nicht zulässig ist. Zwei weitere dieser aromatisierten Proben wiesen nicht zulässige Abbildungen von Trüffeln auf.

Erfreulicherweise war bei keiner der untersuchten Proben die Deklaration der Trüffelart zu beanstanden.

### **Schlussfolgerungen**

Offensichtlich ist bei den Herstellern die Versuchung gross, mangelnde Qualitäten der Rohmaterialien mit synthetischen Aromastoffen zu kaschieren. Wir werden auch weiterhin gegen diese Täuschung vorgehen.