

Olivenöle mit Trüffelaroma / Deklaration, Aromakomponenten

Anzahl untersuchte Proben: 5

beanstandet: 5

Beanstandungsgründe:

Deklaration, Täuschung (5)

Ausgangslage

Trüffel sind ihres intensiven und wohlschmeckenden Aromas wegen eine beliebte aber kostbare Delikatesse. Die Königin unter den Trüffeln ist die weisse Piemont- oder Albatrüffel (*Tuber magnatum pico*), deren Preis pro Kilogramm um die 6'000.- Franken beträgt. Die geschmacklich weniger intensive Sommertrüffel (*Tuber aestivum vitt.*) kostet dagegen nur einen Zehntel dieses Preises. Da Lebensmittel, welche Trüffel enthalten, von den Konsumenten und Konsumentinnen mit etwas besonders Kostbarem assoziiert werden, jedoch sowohl bedeutend günstigere Trüffelsorten als auch synthetisch hergestellte, naturidentische Trüffelaromen für die Lebensmittelproduktion verfügbar sind, bietet sich hier scheinbar eine Nische für Produkte, welche der Konsumentenschaft einen besonderen Wert vortäuschen, den sie jedoch tatsächlich nicht besitzen.

Die Anzahl der angebotenen Olivenöle aus allen möglichen Provenienzen ist kaum überschaubar. Immer mehr kommen nun auch aromatisierte Olivenöle auf den Markt, ob es sich nun um eine Aromatisierung mit Provence-Kräutern mit Knoblauch oder mit Zitronenaroma handelt. Besonders hohe Preise, bis zu über 200 Franken pro Liter, werden für Olivenöle mit Trüffelaroma verlangt.

Untersuchungsziel

Bei einer ersten Marktanalyse von Olivenölen mit Trüffelaroma sollte die Herkunft der wertgebenden Aromakomponenten überprüft und allfällige täuschende Anpreisungen aufgedeckt werden.

Gesetzliche Grundlagen

Um Täuschungen im Zusammenhang mit trüffelhaltigen Lebensmitteln zu verhindern, enthält die Lebensmittelgesetzgebung neben dem allgemeinen Täuschungsverbot weitere Bestimmungen.

- Falls ein Produkt mehr als 1% Trüffel enthält, darf es als „getrüffelt mit X%“ oder „mit X% Trüffeln“ bezeichnet werden (Art. 12 Abs. 2 der Verordnung des EDI über Speisepilze, VSp).
- Falls ein Produkt mehr als 3% Trüffel enthält, so kann auf die Angabe der Prozente verzichtet werden. Das Produkt darf als „getrüffelt“ oder „mit Trüffeln“ bezeichnet werden (Art. 12 Abs. 1 VSp).
- Lebensmittel, deren Anteil an Trüffel weniger als 1% beträgt, dürfen nicht mit einem Hinweis auf Trüffel gekennzeichnet werden (Art. 12 Abs. 3 VSp).
- Abbildungen von Trüffeln werden als Hinweis auf Trüffel beurteilt und sind für entsprechend aromatisierte Produkte grundsätzlich nicht zulässig (Art. 20b Abs. 2 LMV).
- Bei einem Pflanzenöl, dem ein Aroma zugesetzt wurde, muss die Sachbezeichnung ergänzt werden (Art. 100 Abs. 3 LMV). Bei einem Speiseöl, dem Trüffelaroma zugegeben wurde, muss die Sachbezeichnung dementsprechend „Speiseöl mit Trüffelaroma“ lauten.

Mit Trüffelaroma aromatisiertes Speiseöl, dem ausserdem noch wenig Trüffel zugegeben wurde (<1%), darf demnach nicht mit einem Hinweis auf Trüffel versehen werden.

Probenbeschreibung

Fünf Olivenöle mit einem Hinweis auf Trüffel bzw. Trüffelaroma wurden in vier verschiedenen Grossverteilern erhoben. Bei allen Proben handelte es sich um italienische Produkte. Die Verkaufspreise auf einen Liter berechnet betragen 40, 42, 160, 208 und 230 Franken. Zwei Proben enthielten zur Demonstration der Kostbarkeit des Produkts zusätzlich eine dünne Scheibe einer Sommertrüffel (Gewicht ca. 100 mg, Wert ca. 6 Rappen).

Prüfverfahren

Eine Analyse der Aroma-Komponenten wurde mittels Headspace-GC/MS durchgeführt.

Ergebnisse

Die Aroma-Analyse ergab in der Regel 2,4-Dithiapentan als Hauptaromakomponente neben 1-Octen-3-ol (mushroom alcohol) sowie je nach Probe weiterer schwefelhaltiger Komponenten. 2,4-Dithiapentan ist die dominierende Komponente des Aromas weisser Trüffel, welche gemäss Literatur in anderen Trüffelarten nicht oder allenfalls in Spuren vorkommt. Sowohl 2,4-Dithiapentan als auch 1-Octen-3-ol werden von Aromastoff-Herstellern als naturidentische Aromen zur Verwendung als Trüffelaroma gehandelt.

Die Sachbezeichnungen aller untersuchten Proben waren nicht gesetzeskonform. In vier Fällen enthielten sie den Hinweis „mit Trüffel“ oder „con tartufo“, obwohl sie keine Trüffel oder weniger als 1% Trüffel enthielten. In einem Fall enthielt die Sachbezeichnung den Hinweis „mit dem Extrakt von Piemont-Trüffeln“, was aber, wie sich zeigte, nicht den Tatsachen entsprach.

Auf den Etiketten von vier Produkten waren weisse Trüffel abgebildet, ohne dass sie solche enthielten.

In der Zutatenliste eines Produkts war die zugegebene Menge an Sommertrüffel mit 0.5% deklariert. Es stellte sich allerdings heraus, dass das Produkt lediglich 0.1% Trüffel enthielt.

In zwei Fällen waren die Anforderungen an die Kennzeichnung bezüglich der Leichtlesbarkeit nicht erfüllt.

Aus den oben erwähnten Gründen wurden alle Proben beanstandet oder hierzu an die zuständigen Kantonalen Laboratorien überwiesen.

Schlussfolgerungen und Massnahmen

Aufgrund der Ergebnisse der Aroma-Analyse und der eingegangenen Stellungnahmen ergab sich, dass die Produkte vorwiegend mit naturidentischem Trüffelaroma und nicht mit Trüffelextrakten aromatisiert waren.

Die Etiketten der beanstandeten Produkte werden nun angepasst, so dass diese gesetzeskonform sind. Insbesondere werden diese Produkte keine täuschenden Abbildungen von Trüffeln mehr tragen und Hinweise auf „Trüffel“ in der Sachbezeichnung werden ersetzt durch den Hinweis „mit Trüffelaroma“.