



— SCHWEIZER —
TRÜFFELPRODUZENTEN
T R U F F I C U L T E U R S S U I S S E S

Qualitätsstandards

für den Handel und Verkauf von Trüffeln und Trüffelprodukten in der Schweiz
des Schweizerischen Verbandes der Trüffelproduzenten trufficulteurs suisses

Trüffeln aus Schweizer Produktion

mit Referenz auf die EU-Norm CEE-ONU FFV-53 «concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des truffes» 2016

Genehmigt durch den Verband Schweizer Trüffelproduzenten
17. Mai 2019

Qualitätskommission trufficulteurs suisse
mit Unterstützung durch Thomas Flammer, Schaffhausen

1	Geltungsbereich, Sinn und Zweck der Standards	...
2	Schweizer Trüffeln in der landwirtschaftlichen Produktion	...
3	Standards zu den Qualitätsstufen	...
4	Minimalstandards zur Ernte und Lagerung	...
5	Standards zu den verarbeiteten Produkten	...
6	Standards zum Versand	...

1 Geltungsbereich, Sinn und Zweck der Standards

Diese Standards sind eine Empfehlung für Mitglieder des Verbandes Schweizer Trüffelproduzenten trufficulteurs suisses. Sie gelten als verbindlich für die Verwendung des Labels ABC sowie für Trüffeln, die über die Onlineplattform des Verbandes angeboten werden.

Die Standards übertreffen teilweise die Vorgaben der EU-Norm und sind ergänzt mit zusätzlichen Kriterien. Das Ziel dieser strengeren Vorgaben ist die Unterscheidung von in der Schweiz produzierten und / oder gesammelten Trüffeln gegenüber importierten Trüffeln oder anderweitig angebotenen Trüffeln.

Mit dem Label ABC versprechen die Schweizer Trüffelproduzenten trufficulteurs suisses den Konsumenten die höchst mögliche Qualität des Produktes und höchste Anforderung an Sorgfalt in der Ernte, Lagerung und im Versand. Ziel ist es, das Label ABC im Premium-Segment als Standard zu positionieren.

Ziel ist es, die in der Schweiz produzierten Trüffelarten in ihrer natürlichen Qualität bekannt und beliebt zu machen. Dazu gehört der konsequente Verzicht auf synthetische Aromen und höchste Sorgfalt sowie Frische der angebotenen Produkte, um die natürlichen komplexen Aromen der Trüffelarten zu schonen.

2 Schweizer Trüffeln in der landwirtschaftlichen Produktion

Aufgeführt werden ausschliesslich Arten, welche in der Schweiz angebaut werden. Nicht aufgeführt sind Arten, die wild gefunden werden (*Tuber Mesentericum* etc.), sowie Arten, die nicht in Plantagen angebaut werden (*Tuber Aestivum* Vitt., *Tuber Magnatum* Picco, *Tuber Indicum* etc.).

Art	Synonyme, gebräuchliche Bezeichnungen CH	Vorgabe der Bezeichnung im Markt
<i>Tuber Aestivum</i> var. <i>Uncinatum</i> Chatin	Sommertrüffel, Herbsttrüffel, Burgundertrüffel, Schweizertrüffel	Burgundertrüffel (<i>Tuber Uncinatum</i>)
<i>Tuber Brumale</i> Vittad. <i>Tuber Brumale</i> var. <i>Moschatum</i>	Wintertrüffel, schwarze Wintertrüffel, Muskatrüffel	Wintertrüffel (<i>Tuber Brumale</i>)
<i>Tuber Borchii</i> Vittad.	Frühlingstrüffel, Frühjahrstrüffel, weissliche Trüffel, Märztrüffel	Frühlingstrüffel (<i>Tuber Borchii</i>)
<i>Tuber Melanosporum</i> Vittad.	Schwarze Trüffel, Périgord-Trüffel, Französische Trüffel, Wintertrüffel	Périgord-Trüffel (<i>Tuber Melanosporum</i>)
<i>Tuber Macrosporum</i> Vittad.	Glatte Trüffel, Grosssporige Trüffel	Grosssporige Trüffel (<i>Tuber Macrosporum</i>)

3 Standards zu den Qualitätsstufen

Grundsätzlich werden mit dem Label ABC ausschliesslich Trüffeln der Kategorie «EXTRA Schweiz. Natürlich.» angeboten. Trüffeln der «Kategorie I Schweiz. Natürlich.» dürfen ebenfalls als frische Trüffeln mit einer Preisreduktion angeboten werden.

Kategorie	Kriterien	Verwendung
EXTRA Schweiz. Natürlich.	Gewicht: > 20 Gramm / Stk Form: ganz, kugelig oder gebuckelt, ohne umwachsene Hohlstellen, ohne Frass-Stellen. Peride: ohne Verletzungen, Tangentialschnitt erlaubt. Minimalstandards: erfüllt (siehe 4.1)	Verkauf als frische Trüffeln Preis: gemäss Empfehlung Schweizer Trüffelproduzenten
Kategorie I Schweiz. Natürlich.	Gewicht: < 20 Gramm / Stk Form: leichte Mängel an Form und Aussehen, maximal 1 Frass-Stelle. Peride: maximal 1 Verletzung, Tangentialschnitt erlaubt. Minimalstandards: erfüllt (siehe 4.1)	Verkauf als frische Trüffeln Preis: Reduktion auf Preisempfehlung Schweizer Trüffelproduzenten
Kategorie II	Form: Zerkratzte oder zerbrochene Stücke, halbierte oder von Schädlingen freigeschnittene Stücke, Stücke mit sauberem Schneckenfrass oder vom Schwammkugelkäfer. Gleba: ohne Faulstellen, ohne gefrorene Stellen, keine abnormale Färbung, keine unreife Gleba. Minimalstandards: teilweise erfüllt (siehe 4.1)	Nicht für den Verkauf als frische Trüffeln zugelassen. Verwendung für Produkte erlaubt.
Abfall	Übrige Trüffeln und Stücke, frei von Schimmelpilzen, jedoch mit madigen und überreifen Stellen	Nicht für die Herstellung von Produkten zugelassen. Saubere Stücke als Übungstrüffeln, andere Stücke für die Inokulation.

4 Minimalstandards zur Ernte, Qualität und Lagerung

4.1 Minimalstandards Qualität

Einwandfreie akustische (abklopfen) und olfaktorische (Geruch) Beurteilung. Keine Wurmlöcher, keine Faulstellen, keine gefrorenen Stellen, keine abnormale Färbung von Gleba oder Peride, keine unreife Gleba, keine Schimmelpilze, keine Maden oder andere Insekten.

4.2 Behandlung und Prüfung vor dem Versand

Geerntete Trüffeln dürfen nicht mit Wasser gewaschen werden. Die Trüffeln werden nach der Ernte folgendermassen behandelt: kurzes Antrocknen auf einem Gitter bei Raumtemperatur, kräftiges trockenes Abbürsten mit einer Messingbürste, bewerten der Qualität und Aussortieren. Zur Beurteilung der Qualität gehören folgende Schritte:

Visuelle Prüfung: Form, Grösse und Verletzung der Peride bewerten. Zweite Qualität und Abfall aussortieren.

Olfaktorische Prüfung: Riechprobe an jeder einzelnen Trüffel vornehmen. Trüffeln mit phenolartigem oder fauligem Geruch als Abfall aussortieren.

Akustische Prüfung: ganze Oberfläche jeder einzelnen Trüffel abklopfen (mit Fingernagelrücken, Spachtel oder Messingbürste) und nach Hohlstellen suchen. Hohlstellen und Wurmlöcher mit dem Messer öffnen und solange abschälen, bis alle schwarzen oder verfärbten Stellen weg sind.

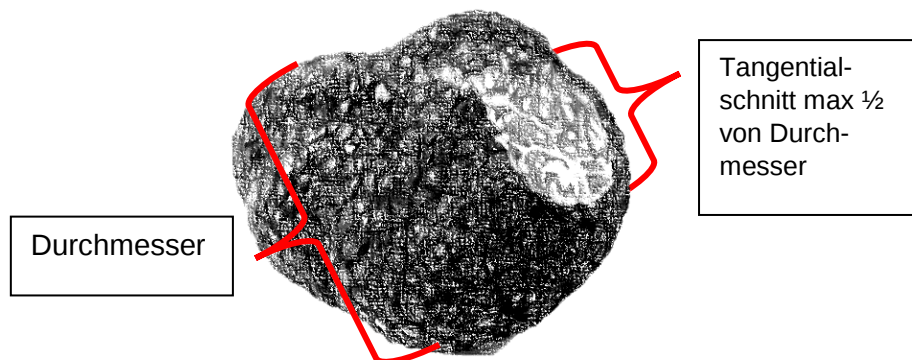
4.3 Verhinderung von Lagerung

Um den Qualitätsverlust von geernteten Trüffeln minimal zu halten, ist eine Zwischenlagerung möglichst zu vermeiden. Dies ist mit dem Prinzip «Ernten auf Bestellung» möglich.

4.4 Tangentialschnitt (Canifage)

Mit dem Tangentialschnitt kann der Reifegrad und die Unversehrtheit besser überprüft werden. Manchmal kann mit einem Tangentialschnitt auch eine kleine Schadstelle weggeschnitten werden.

Regel: der Durchmesser des Tangentialschnitts darf maximal die Hälfte des Durchmessers der Trüffel betragen. Eine halbierte Trüffel gilt nicht mehr als Tangentialschnitt und entspricht nicht mehr der Kategorie I.



4.5 Kühlvorschriften zur Lagerung

Die maximale Lagerdauer ist folgendermassen:

	Direktverkauf ab Lager	Gekühlter Versand mit Nachtexpress
Ohne Kühlung	maximal 12 Std.	Keine Lagerung
Nicht dynamische Kühlung bei 4-6 °C	maximal 24 Std.	Keine Lagerung
Dynamische Kühlung bei 1-2 °C	maximal 5 Tage	maximal 3 Tage

Nach Ablauf der Fristen sind die Minimalstandards nicht mehr erfüllt.

5 Standards zu den verarbeiteten Produkten

5.1 Verzicht auf Verwendung von synthetischen Aromen

Die Verwendung des Labels ABC des Verbands Schweizer Trüffelproduzenten verpflichtet auf den vollständigen Verzicht der Verwendung synthetischer Aromen in Trüffelprodukten. Mit dem Verzicht auf synthetische Aromen soll den Konsumenten eine authentische sensorische Erfahrung der unterschiedlichen Trüffelarten mit Trüffeln aus der Schweiz ermöglicht werden. Das Label ABC steht für höchste Qualität und Authentizität von Produkten aus Schweizer Trüffeln. Dies bedeutet,

- Verzicht auf die Herstellung von Produkten, die ohne synthetische Aromen nicht in einer zufriedenstellenden Qualität hergestellt werden können (z.B. Trüfflerisotto)
- Einsatz ausgewählter Trüffelarten in Produkten, die eine zufriedenstellende Qualität ermöglichen (z.B. Macrosporum anstatt Magnatum für Trüffelbutter)
- Fachgerechte Verarbeitung (z.B. keine Hitzesterilisation, kein Trocknen von Trüffeln)
- Einsatz ausreichender Mengen an Volumenprozent, um eine zufriedenstellende Qualität zu ermöglichen (z.B. 20% Trüffel in Trüffelbutter)

5.2 Deklarationen

«Trüffel-...»

Generell wird unter dem Label ABC die Bezeichnung «Trüffel-...» als Bezeichnung für Trüffelprodukte verwendet (Trüffelbutter, Trüffelsalz, Trüffelravioli ...). Die Schreibweise kann mit oder ohne Trennstrich erfolgen («Trüffelbutter» oder «Trüffel-Butter»).

«Getrüffelt»

Gemäss Verordnung des EDI über Speisepilze (SR 817.022.106) können die Kennzeichnungen «getrüffelt», «truffé» oder «mit Trüffeln» für Produkte verwendet werden, deren Massenanteil an Trüffeln mindestens 3% beträgt. Da diese Menge i.d.R. nicht ausreicht, um Produkte ohne synthetische Aromen mit einem wahrnehmbaren Trüffelgeschmack in einer zufriedenstellenden Qualität zu erzeugen, ist unter dem Label ABC auf die Verwendung dieser Kennzeichnungen zu verzichten.

5.3 Prüfung der Produkte

Produkte, welche unter dem Label ABC verkauft werden, sind innerhalb der ersten 12 Monate nach Markteinführung der Qualitätskommission trufficulteurs suisse (siehe Website) mit einer Probe und unter Angabe der Verkaufsstellen zur Kontrolle einzusenden.

5.4 Etikettierung

Produkte, welche unter dem Label ABC verkauft werden, sind gemäss Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln zu etikettieren. Die Überprüfung der Kennzeichnung erfolgt durch die Lebensmittelkontrolle.

6 Standards zum Versand

6.1 Verpackung

Die Trüffeln sind im Thermoversandbehälter (Bsp. Styropor-Box) in eine zusätzliche atmungsaktive lebensmitteltaugliche Verpackung abzufüllen (z.B. Karton, kein Plastiksack, kein Papiersack).

Als Kühlelement ist ein lebensmitteltaugliches tiefgekühltes Gel-Kühlkissen oder eine Eisbatterie in den Thermoversandbehälter unmittelbar vor dem Versand beizulegen.

6.2 Versandart

Der Versand innerhalb der Schweiz muss eine maximale Lieferzeit von 24 Std zwischen Paketaufgabe des Absenders und der Paketannahme des Empfängers garantieren.

6.3 Konsumenteninformation

Mit der Lieferung sind dem Konsumenten mindestens folgende Informationen mitzugeben:

- a) Datum der Ernte
- b) Art der gelieferten Trüffeln mit der Bezeichnung gemäss Punkt 2
- c) Qualität der gelieferten Trüffeln mit der Bezeichnung gemäss Punkt 3
- d) Information, dass die Trüffeln ungewaschen sind und kurz vor der Verwendung unter kaltem Wasser gebürstet werden müssen
- e) Versanddatum
- f) Haltbarkeitsangabe: «kühl gelagert innert 3 Tagen zu verwenden»