

Février 2009

Code d'Usage TRUFFE & TRUFFE FANTAISIE

1. CODE D'USAGE TRUFFE

La truffe est une spécialité au chocolat de la taille d'une bouchée, dans laquelle le chocolat représente au moins 25% du poids total du produit, à texture tendre et fondante, composée exclusivement de chocolat ou de cacao, de sucres et de produits laitiers.

La matière grasse contenue dans les truffes est apportée exclusivement par le cacao et les produits laitiers.

Les truffes peuvent être enrobées d'une fine croûte de chocolat et/ou de cacao en poudre et/ou de sucre glace.

Dans les truffes ainsi définies, sont autorisés les ajouts de parfums / arômes (alcool, café...) et d'autres ingrédients tels que fruits secs, etc.

Dans ce cas, afin d'assurer la bonne information du consommateur, la dénomination de vente du produit fini sera complétée par l'indication de l'ingrédient mis en œuvre

Ex : Truffes aux pépites de poire

2. CODE D'USAGE « TRUFFE FANTAISIE »

La « truffe fantaisie » est une confiserie au chocolat et/ou au cacao, à texture tendre et fondante, composée exclusivement de chocolat et/ou de cacao, de sucres, de matières grasses végétales et/ou de produits laitiers.

Les « truffes fantaisie » peuvent être enrobées de cacao en poudre (ou cacao maigre en poudre), de sucre glace ou d'une fine croûte de chocolat.

Dans les « truffes fantaisie » ainsi définies, sont autorisés les ajouts de parfums / arômes (alcool, café...) et d'autres ingrédients tels que fruits secs, etc.

Les termes « truffe » et « fantaisie » doivent être inscrits en caractères identiques, de manière visible et clairement lisible sur les emballages.

NB : Le terme « fourrage truffe » ou « fourrage truffe fantaisie » peuvent être utilisés pour désigner des fourrages dans lesquels les ingrédients de la truffe ou de la truffe fantaisie selon le cas, ont été mis en œuvre.