



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

truffes

Question écrite n° 36921

Texte de la question

M. Jean-Marc Roubaud attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur les inquiétudes des producteurs de truffe relatives à l'utilisation d'arômes de truffe de synthèse sans précision aucune dans les produits industriels. Cette pratique peut conduire à des tromperies et confusions sur les préparations fabriquées à base d'arôme de truffe naturel. Il s'avère donc important que les consommateurs ne puissent être abusés par l'utilisation de la dénomination « truffe ». Aussi, un effort de transparence doit être mis en oeuvre en matière d'étiquetage, la réglementation d'aujourd'hui n'étant pas assez précise. Une modification de la législation actuelle est donc essentielle afin de mieux protéger les produits naturels par rapport aux ersatz artificiels et autres arômes. En conséquence, il lui demande de lui faire connaître sa position à ce sujet.

Texte de la réponse

Les règles relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires, et notamment celles additionnées d'arômes, relèvent de l'article R. 112-7 du code de la consommation et de l'annexe III au chapitre II du titre 1er du livre 1er du même code s'agissant de la désignation des arômes dans la liste des ingrédients. Il résulte de ces dispositions que la dénomination de vente qui fait référence à une source aromatique naturelle dans l'étiquetage de la denrée est conditionnée à la mise en oeuvre d'agents d'aromatisation naturels, à savoir la source elle-même ou éventuellement ses extraits aromatiques. En conséquence, la dénomination « arôme de truffe » ou « arôme naturel de truffe », ou encore « aromatisé(e) à la truffe », n'est possible que dans la mesure où l'ingrédient truffe est lui-même présent, ou bien l'arôme naturel issu de la truffe. S'il s'agit d'un arôme autre qu'un arôme naturel de truffe, à défaut d'utiliser la dénomination « arôme artificiel de truffe », cette dénomination ne peut être que « arôme-goût-saveur truffe », puisqu'il s'agit d'un arôme au goût de truffe, mais non extrait de ce champignon. L'application de ces dispositions, à laquelle veillent les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), permet de prévenir la transmission au consommateur d'une information trompeuse. Ainsi, les dénominations de vente utilisées pour des produits revendiquant l'utilisation de truffe ou d'arômes naturels de truffe sont bien distinctes de celles prévues en cas d'utilisation d'arômes de synthèse. Ceci permet de garantir aux producteurs de ce champignon une concurrence loyale sur le marché.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Marc Roubaud](#)

Circonscription : Gard (3^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 36921

Rubrique : Agriculture

Ministère interrogé : Agriculture et pêche

Ministère attributaire : Économie, industrie et emploi

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 9 décembre 2008, page 10570

Réponse publiée le : 10 mars 2009, page 2323