**Decreto n.º 2022-947, de 29 de junio de 2022, relativo al uso de ciertas denominaciones empleadas para designar productos alimenticios que contienen proteínas vegetales**

NOR: ECOC2212881D
ELI: https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2022/6/29/ECOC2212881D/jo/texte
Alias: https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2022/6/29/2022-947/jo/texte
Boletín Oficial de la República Francesa n.º 0150 de 30 de junio de 2022
Texto n.º 3

* Anexo

Personas a las que afecta: profesionales de la alimentación y de la restauración; distribuidores de alimentos; consumidores.
Asunto: establecimiento de normas sobre el uso de denominaciones que designen productos de origen animal y productos alimenticios derivados con el fin de describir, comercializar o promover productos alimenticios que contengan proteínas vegetales.
Entrada en vigor: 1 Octubre de 2022.
Aviso: el texto regula el uso de denominaciones que designan productos de origen animal y productos alimenticios que los contienen para describir, comercializar o promover productos que incorporen proteínas vegetales. Abarca los productos que incorporan proteínas vegetales especialmente formuladas con fines tecnológicos o nutricionales (por ejemplo, preparaciones a base de carne y proteínas vegetales, cuya presentación sea parecida a la de un bistec) o ingredientes de origen no animal con un contenido importante de proteínas (por ejemplo, una hamburguesa hecha principalmente de lentejas aglomeradas, cuya presentación sea parecida a la de un bistec). Por lo tanto, no será posible utilizar la terminología específica de los sectores tradicionalmente asociados con la carne y el pescado para referirse a productos que no pertenecen al reino animal y que, en esencia, no son comparables.
Referencias: el presente Decreto se adopta para la aplicación del artículo L. 412-10 del Código de Consumo en su redacción resultante del artículo 5 de la Ley 2020-699, de 10 de junio de 2020, relativa a la transparencia de la información sobre productos agrícolas y alimenticios. El texto puede consultarse en el sitio web de Légifrance: https://www.legifrance.gouv.fr.

El Primer Ministro,
Habiendo consultado el informe del Ministro de Economía, Hacienda y Soberanía Industrial y Digital,
Visto el Reglamento (UE) n.º 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión, y en particular en el artículo 38 del mismo;
Vista la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información;
Visto el Código de Consumo y, en particular, el artículo L. 412-10;
Vistas la notificación n.º 2021/638/F de 1 de octubre de 2021 dirigida a la Comisión Europea y las respuestas de esta con fecha 20 de diciembre de 2021 y 17 de enero de 2022;
Decreta:

**Artículo 1**

Las disposiciones del presente Decreto se aplicarán a los productos alimenticios que contengan proteínas vegetales fabricadas en el territorio nacional francés.
En el contexto de este Decreto, se aplican las siguientes definiciones:
1) «proteínas vegetales»: proteínas producidas por organismos pertenecientes a todos los reinos distintos del reino animal o que se deriven de estos;
2) «alimentos de origen animal»: los productos de origen animal y los productos alimenticios derivados de estos;
3) «denominación jurídica»: la denominación de un alimento prescrita por las disposiciones legislativas o reglamentarias que le sean aplicables;
4) «transformación»: cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el calentamiento, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de dichos procesos;
5) «productos transformados»: productos alimenticios resultantes de la transformación de productos sin transformar. Estos productos podrán contener sustancias necesarias para su fabricación o para conferirles características específicas;
6) «ingrediente»: cualquier sustancia o producto, incluidos los aromas, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias, o cualquier componente de un ingrediente compuesto, utilizado en la fabricación o preparación de un producto alimenticio y todavía presente en el producto acabado, posiblemente en una forma modificada; los residuos no se consideran ingredientes.

**Artículo 2**

Queda prohibido utilizar para designar un producto transformado que contiene proteínas vegetales:
1) una denominación jurídica para la que no se prevea la adición de proteínas vegetales en las normas que definen la composición del producto alimenticio de que se trate;
2) una denominación que hace referencia a los nombres de especies animales o grupos de especies o a la morfología animal o a la anatomía;
3) una denominación que utilice la terminología específica de la carnicería, la charcutería o la pesca;
4) una denominación de un alimento de origen animal representativo de usos comerciales.

**Artículo 3**

No obstante lo dispuesto en el artículo 2, podrá utilizarse la denominación de un producto alimenticio de origen animal:
1) para los productos alimenticios de origen animal que contengan proteínas vegetales en una proporción determinada, cuando su presencia esté prevista por los reglamentos o se mencione en la lista anexa al presente Decreto;
2) para designar aromas o ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los productos alimenticios.

**Artículo 4**

Las denominaciones mencionadas en el artículo 2 podrán utilizarse en los nombres descriptivos de combinaciones de productos alimenticios de origen animal con otros tipos de productos alimenticios que no sustituyan a dichos productos alimenticios de origen animal, sino que se añadan a ellos en el marco de dichas combinaciones.

**Artículo 5**

Los productos que hayan sido legalmente fabricados o comercializados en otro Estado miembro de la UE o en Turquía, o fabricados legalmente en otro Estado parte del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo, no estarán sujetos a los requisitos del presente Decreto.

**Artículo 6**

Queda prohibido mantener para la venta o distribución gratuita, ofrecer para la venta, vender o distribuir gratuitamente productos alimenticios que no cumplan las normas establecidas en este Decreto.

**Artículo 7**

El incumplimiento de lo dispuesto en el artículo 6 del presente Decreto puede dar lugar a una sanción administrativa no superior a 1 500 EUR para una persona física y 7 500 EUR para una persona jurídica.
Dicha sanción se impondrá de conformidad con el capítulo II del título II del libro V del Código de Consumo.

**Artículo 8**

Las disposiciones del presente Decreto entrarán en vigor a partir del 1 de octubre de 2022.
Los alimentos fabricados o etiquetados antes del 1 de octubre de 2022 y que cumplan la normativa vigente hasta esa fecha podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias, pero en cualquier caso a más tardar el 31 de diciembre de 2023.

**Artículo 9**

El Ministro de Economía, Hacienda y Soberanía Industrial y Digital y el Ministro de Agricultura y Soberanía Alimentaria serán responsables, en el ámbito de sus respectivas competencias, de la aplicación del presente Decreto, que se publicará en el Boletín Oficial de la República Francesa.

**Anexo**

**Artículo**

ANEXO
LISTA DE LAS DENOMINACIONES DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE ORIGEN ANIMAL QUE PUEDEN CONTENER PROTEÍNAS VEGETALES Y LA PROPORCIÓN MÁXIMA DE PROTEÍNAS VEGETALES QUE PUEDEN FIGURAR EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS QUE SE UTILIZAN DICHAS DENOMINACIONES

I. - Denominaciones del Código de Buenas Prácticas para la carne picada y los preparados de carne picada (véase la versión original en francés para denominación exacta)

|  |  |
| --- | --- |
| **Denominación** | **Contenido máximo de proteínas vegetales(expresado en materia seca)** |
| Preparación de carne picada (+ especie) | 7,0 % |

II. - Denominaciones del Código de Buenas Prácticas de carne y despojos marinados y *paupiettes* [véase la versión original en francés para denominación exacta]

|  |  |
| --- | --- |
| **Denominación** | **Contenido máximo de proteínas vegetales(expresado en materia seca)** |
| *Paupiette* de (+ especie)*Oiseau sans tête* de + [carne de ternera o vaca]*Alouette* de + [carne de ternera o vaca] | 6,0 % |
| *Paupiette* de mayor calidad de (+ especie)*Oiseau sans tête* de mayor calidad de + [carne de ternera o vaca]*Alouette* de mayor calidad de + [carne de ternera o vaca] | 3,0 % |
| Carne marinada (+especie)Nombre de despojo (+especie) marinado | 2,0 % |

III. - Denominaciones del Código de Buenas Prácticas para embutidos, salazones y conservas [véase la versión original en francés para denominación exacta]

|  |  |
| --- | --- |
| **Denominación** | **Contenido máximo de proteínas vegetales(expresado en materia seca)** |
| Jarretón | 0,5 %\* |
| *Cassler/Kassler* | 0,5 %\* |
| Tocino | 0,5 %\* |
| Redondo ligeramente salado | 0,5 %\* |
| *Palette à la diable* | 2,0 %\* |
| Carne de cerdo salada | 0,5 %\* |
| Beicon | 0,5 %\* |
| *Burespeck* | 0,5 %\* |
| Filete de beicon | 0,5 %\* |
| Redondo de Alsacia ahumado | 0,5 %\* |
| Redondo salado | 0,5 %\* |
| Redondo en salmuera | 0,5 %\* |
| Pechuga | 0,5 %\* |
| *Speck* | 0,5 %\* |
| Ventresca | 0,5 %\* |
| Paleta ahumada | 0,5 %\* |
| Panceta | 0,5 %\* |
| Tiras de tocino | 0,5 %\* |
| Costillar de cerdo curado | 0,5 %\* |
| *Coppa* | 0,5 %\* |
| Filete de cerdo curado | 0,5 %\* |
| *Lonzo* | 0,5 %\* |
| Redondo de paleta curado | 0,5 %\* |
| Redondo de jamón curado | 0,5 %\* |
| Redondo curado | 0,5 %\* |
| *Spalla* | 0,5 %\* |
| *Corned beef* | 0,5 %\* |
| Jamón crudo | 0,5 %\* |
| Jamón de Luxeuil | 0,5 %\* |
| Jamón de Saboya | 0,5 %\* |
| Jamón de Hauts Doubs | 0,5 %\* |
| Jamón curado | 0,5 %\* |
| Jamón de Île de beauté | 0,5 %\* |
| *Bresaola* | 0,5 %\* |
| *Brési* | 0,5 %\* |
| *Pastourma*/*pasturma*/*pastarma*/*pastirma* | 0,5 %\* |
| Redondo de jamón cocido | 0,5 %\* |
| Jamón braseado | 0,5 %\* |
| Jamón cocido | 0,5 %\* |
| Jamón de York | 0,5 %\* |
| Redondo de paleta cocido | 0,5 %\* |
| Carne de cerdo asada | 0,5 %\* |
| Selección de redondo de cerdo | 0,5 %\* |
| *Pastrami* | 0,5 %\* |
| *Anchaud périgourdin* | 0,5 %\* |
| *Confit* de ganso | 0,5 %\* |
| *Confit* de pato | 0,5 %\* |
| *Rillauds* | 0,5 %\* |
| Chicharrones | 0,5 %\* |
| Veteado de jamón | 0,5 %\* |
| Jamón de Reims | 0,5 %\* |
| Carne veteada de Borgoña | 0,5 %\* |
| Carne veteada | 0,5 %\* |
| *Potjevlesch* | 0,5 %\* |
| Mezcla de salchichas | 0,5 %\* (1) |
| *Chipolata* | 0,5 %\* (1) |
| *Crépinette* | 0,5 %\* (1) |
| *Diots* | 0,5 %\* |
| *Godiveau* | 0,5 %\* (1) |
| Salchichas para cocinar/freír /hacer a la parrilla/estofar o asar | 0,5 %\* (1) |
| Salchicha en vino blanco | 0,5 %\* (1) |
| Salchicha cruda | 0,5 %\* (1) |
| Salchicha campesina | 0,5 %\* (1) |
| Salchicha de Poitou-Charentes | 0,5 %\* (1) |
| Salchichón para cocinar/freír/hacer a la parrilla/estofar o asar | 0,5 %\* (1) |
| Salchichón en vino blanco | 0,5 %\* (1) |
| Salchichón crudo | 0,5 %\* (1) |
| Salchichón de Poitou-Charentes | 0,5 %\* (1) |
| *Kochwurst* | 0,5 %\* |
| Salchicha ahumada de Alsacia | 0,5 %\* |
| Salchicha de Lorena para cocinar | 0,5 %\* |
| Salchicha de Toulouse | 0,5 %\* |
| Salchicha con cuerdas | 0,5 %\* |
| *Merguez* | 1,0 %\* (1) |
| *Paupiette* tradicional | 0,5 %\* |
| Sobrasada para cocinar | 1,0 %\* (1) |
| *Murson* | 1,0 % |
| Salchicha de corteza | 1,0 %\* (1) |
| Salchicha de Marsella | 1,0 %\* (1) |
| *Mettwurst* | 1,0 %\* |
| Salchichas para untar | 0,5 %\* |
| *Tartinette* | 0,5 %\* |
| *Figatelle*/*Figatelli* | 0,5 %\* |
| *Gendarmes* | 1,0 %\* |
| Salchicha curada | 1,0 %\* |
| Salchichón *chausseur* | 1,0 %\* |
| Salchichón de Arles | 1,0 %\* |
| Salchichón curado | 1,0 %\* |
| Salchichón de Lyon | 1,0 %\* |
| *Chaudin* | 1,0 %\* |
| *Jésus* | 1,0 %\* |
| Salchicha *à la perche* | 1,0 %\* |
| Salchichas de *foie* crudo | 1,0 %\* |
| Salchicha de cerdo puro | 1,0 %\* |
| *Gros grillons* | 1,0 %\* |
| *Fuseau* | 1,0 %\* |
| *Rosette* | 1,0 %\* |
| *Mini-rosette* de mayor calidad | 1,0 %\* |
| *Galet* | 1,0 %\* |
| *Miche* | 1,0 %\* |
| *Rouelle* | 1,0 %\* |
| Chorizo | 3,0 %\*\*\* |
| *Longanisse* | 3,0 %\*\*\* |
| Longaniza | 3,0 %\*\*\* |
| *Salamanque* | 3,0 %\*\*\* |
| Salpicón | 3,0 %\* |
| Salami danés | 1,0 % |
| Salami | 1,0 % |
| Salami de Alsacia | 1,0 %\* |
| Salami de Estrasburgo | 1,0 %\* |
| *Fuseau* de Lorena | 1,0 %\* |
| *Magot* de Lorena | 1,0 %\* |
| *Rondelle* de Lorena | 1,0 %\* |
| Salchichón al ajo | 3,0 %\*\* (2) |
| *Brioche* de salchicha | 3,0 %\*\* (2) |
| Selección de salchichón | 3,0 %\*\* (2) |
| Salchichón cocido | 3,0 %\*\* (2) |
| Salchichón de caballo | 3,0 %\*\* (2) |
| *Jambonnette de l’Ardèche* | 2,0 %\* |
| *Jésus* cocido | 3,0 %\*\* (2) |
| *Roulade* | 3,0 %\*\* (2) |
| Salchicha blanca | 3,0 %\*\* (2) |
| Salchicha de cóctel | 3,0 %\*\* (2) |
| Salchicha cocida | 3,0 %\*\* (2) |
| Salchicha de caballo | 3,0 %\*\* (2) |
| Salchicha de Colmar | 3,0 %\*\* (2) |
| Salchicha de carne | 3,0 %\*\* (2) |
| Salchicha *princesse* | 3,0 %\*\* (2) |
| Salchichón *princesse* | 3,0 %\*\* (2) |
| *Bierwurtz* | 3,0 %\*\* |
| *Knack* | 3,0 %\*\* |
| *Lyoner* | 3,0 %\*\* |
| *Lyonerwurst* | 3,0 %\*\* |
| Salchicha de Alsacia | 3,0 %\*\* |
| Salchicha *de bière* | 3,0 %\*\* |
| Salchicha de jamón | 3,0 %\*\* |
| Salchicha de Lyon | 3,0 %\*\* |
| Salchicha de Estrasburgo | 3,0 % |
| Salchicha de Viena | 3,0 %\*\* |
| Salchichón de jamón | 3,0 %\*\* |
| *Schinkenwurst* | 3,0 %\*\* |
| Salchicha de Frankfurt | 3,0 %\*\* |
| Salchicha de lengua | 3,0 %\*\* |
| Salchichón de lengua | 3,0 %\*\* |
| Salchicha de *foie* | 3,0 %\*\* |
| Salchichón de *foie* | 3,0 %\*\* |
| Mortadela | 4,0 % |
| Selección de *cervelat* | 2,0 % (2) |
| *Cervelat* de Marsella/Provenza | 2,0 % (2) |
| *Cervelat* crudo, para cocinar/hacer a la parrilla/asar/freír | 2,0 % (solo al incorporar el producto a un plato enlatado) |
| *Cervelat* de Estrasburgo/Alsacia | 2,0 % |
| *Attignole* | 5,0 % |
| *Mosaïque* | 5,0 % |
| *Paté Pantin* | 5,0 % |
| *Attereau* | 5,0 % |
| Crema de ganso/pato | 5,0 % |
| Crema de aves de corral | 5,0 % |
| Crema de caza | 5,0 % |
| Crema de conejo | 5,0 % |
| *Fricandeau* | 5,0 % |
| Paté *berrichon* | 5,0 % |
| Paté de pato de Amiens | 5,0 % |
| Mezcla de paté | 5,0 % |
| Paté de jamón | 5,0 % |
| Paté *de Pâques* | 5,0 % |
| Paté de mollejas de ternera | 5,0 % |
| Paté de carne | 5,0 % |
| Terrina de ganso/pato | 5,0 % |
| Terrina de cordero | 5,0 % |
| Terrina de aves de corral | 5,0 % |
| Terrina de carne de caza | 5,0 % |
| Terrina de conejo | 5,0 % |
| Terrina de pato de Amiens | 5,0 % |
| Terrina de pato de Poitou | 5,0 % |
| Mezcla de terrina | 5,0 % |
| Terrina de Chartres | 5,0 % |
| Terrina de *foie* | 5,0 % |
| Terrina de jamón | 5,0 % |
| Terrina de mollejas de ternera | 5,0 % |
| Terrina de carne | 5,0 % |
| Terrina al estilo de la abuela | 5,0 % |
| *Friand* | 5,0 % |
| Paté de Chartres | 5,0 % |
| Paté de *foie* | 5,0 % |
| *Caillette* de Provenza | 5,0 % |
| *Caillette* de Var | 5,0 % |
| Crema de *foie* | 5,0 % |
| *Fagot* de Charentes | 5,0 % |
| Paté de Gascogne | 5,0 % |
| Paté de Périgueux | 5,0 % |
| Terrina de Gascogne | 5,0 % |
| Terrina de Périgueux | 5,0 % |
| Paté de campaña | 5,0 % |
| Paté de Jura | 5,0 % |
| Paté de Rennes | 5,0 % |
| Terrina de campaña | 5,0 % |
| Terrina de Jura | 5,0 % |
| Paté de Ardennes | 5,0 % |
| Terrina de Ardennes | 5,0 % |
| *Ballotine* | 5,0 % |
| Cuello relleno de ganso/pato | 7,0 % |
| Galantina | 5,0 % |
| Cuello *à la périgourdine* | 7,0 % |
| *Confit de foie* | 0,5 %\* |
| *Confit de foie* de caza | 0,5 %\* |
| *Confit de foie* de conejo | 0,5 %\* |
| *Confit de foie* de cerdo | 0,5 %\* |
| *Confit de foie* de aves de corral | 0,5 %\* |
| *Chichons* | 0,5 %\* |
| *Frittons* | 0,5 %\* |
| *Graisserons* | 0,5 %\* |
| *Grattons* | 0,5 %\* |
| *Rillettes* | 0,5 %\* |
| *Carn de parol* | 0,5 %\* |
| *Civier bressan* | 0,5 %\* |
| *Coudenat* | 0,5 %\* |
| Queso de cabeza | 0,5 %\* |
| *Marbrade* | 0,5 %\* |
| Oreja prensada | 0,5 %\* |
| Paté de cabeza | 0,5 %\* |
| Carne veteada de Lyon | 0,5 %\* |
| *Presskopf* | 0,5 %\* |
| *Roulade* de cabeza de cerdo | 0,5 %\* |
| *Sabodet* | 0,5 %\* |
| Cabeza de (especie) | 0,5 %\* |
| Cabeza veteada | 0,5 %\* |
| Cabeza prensada | 0,5 %\* |
| Cabeza enrollada | 0,5 %\* |
| Carne al caldero | 0,5 %\* |
| Morro | 0,5 %\* |
| *Hure* | 0,5 % |
| Lengua cocida | 0,5 % |
| Lengua de vaca curada con sal | 0,5 % |
| Lengua de Dijon | 0,5 % |
| Lengua de Troyes | 0,5 % |
| Lengua de Valenciennes | 0,5 % |
| Lengua en gelatina | 0,5 % |
| Lengua en salsa | 0,5 % |
| Lengua rellena | 0,5 % |
| Lengua de Lucullus | 0,5 % |
| *Andouille* | 1,0 %\* |
| *Andouillette* | 1,0 %\* |
| *Sabardin* | 1,0 %\* |
| *Gras double* | 0,5 %\* |
| Tripas | 1,0 %\* |
| *Tripous/Tripoux* | 1,0 %\* |
| Pies *à la rouennaise* | 1,0 %\* |
| Pies y tripas | 1,0 %\* |
| Pies rellenos | 1,0 %\* |
| Pies *à la marseillaise* | 1,0 %\* |
| *Boudin* de Coutances | 1,0 %\* |
| *Boudin* criollo | 1,0 %\* |
| *Boudin* de Nancy | 1,0 %\* |
| *Boudin* de París | 1,0 %\* |
| *Boudin* de Saint Romain | 1,0 %\* |
| *Boudin* de Marsella | 1,0 %\* |
| *Boudin* negro | 1,0 %\* |
| *Boudin* de Aude | 1,0 %\* |
| *Boudin* de Auvernia | 1,0 %\* |
| *Boudin* de Borgoña | 1,0 %\* |
| *Boudin* en crema de Lyon | 1,0 %\* |
| *Boudin* de Poitou | 1,0 %\* |
| *Boudin* del suroeste de Francia | 1,0 %\* |
| *Boudin périgourdin* | 1,0 %\* |
| *Boudin* de mayor calidad | 1,0 %\* |
| Butifarra | 1,0 %\* |
| *Boutifaron* | 1,0 %\* |
| *Galabart* | 1,0 %\* |
| *Bluttwurst* | 1,0 %\* |
| *Boudin* de Alsacia | 1,0 %\* |
| *Boudin* de lengua | 1,0 %\* |
| *Boudin* de Estrasburgo | 1,0 %\* |
| Salchicha de sangre | 1,0 %\* |
| Salchicha negra | 1,0 %\* |
| Salchichón de sangre | 1,0 %\* |
| Salchichón negro | 1,0 %\* |
| *Schwarzwurst* | 1,0 %\* |
| *Zungenwurst* | 1,0 %\* |
| *Boudin* blanco | 1,0 %\* |
| *Boudin* catalán | 1,0 %\* |
| *Boudin* de Le Havre | 1,0 %\* |
| *Bougnette* de Castres | 1,0 %\* |
| *Coudenou* | 1,0 %\* |
| *Dios* blanco | 1,0 %\* |
| *Malsat* | 1,0 %\* |
| *Boudin* de Richelieu | 1,0 %\* |
| *Boudin à la toulousaine* | 1,0 %\* |
| *Cocons* | 1,0 %\* |
| *Quenelles* | 1,0 %\* |
| Carne de vaca en gelatina | 0,5 %\* |
| Medallón de *foie* | 1,0 %\* |
| *Parfait de foie* | 1,0 %\* |
| *Caillette* de Ardèche | 3,0 %\* |
| *Caillette* | 3,0 %\* |
| *Farci poitevin* | 3,0 %\* |
| *Fressure* | 3,0 %\* |
| *Gogue* | 3,0 %\* |
| *Longeole* | 3,0 %\* |
| *Pormonier* | 3,0 %\* |
| Salchicha a las coles | 3,0 %\* |
| Salchicha a las hierbas | 3,0 %\* |
| *Trumberewurst* | 3,0 %\* |

\* Contenido proteico vegetal derivado únicamente de los condimentos y aromas contenidos en el producto.
\*\* Del cual el 1 % solo podrá proceder de los condimentos y aromas contenidos en el producto.
\*\*\* Del cual el 1,5 % solo podrá proceder de los condimentos y aromas contenidos en el producto.
(1) Se permite agregar un 2 % adicional de proteína vegetal para los productos incorporados en un plato enlatado.
(2) Se permite la adición de proteínas vegetales hasta un límite global del 7 % (excluidas las proteínas de condimentos y aromas) para los productos incorporados en un plato enlatado.

**Artículo**

IV. - Denominaciones del Código de Buenas Prácticas para los productos avícolas [véase la versión original en francés para denominación exacta]

|  |  |
| --- | --- |
| **Denominación** | **Contenido máximo de proteínas vegetales(expresado en materia seca)** |
| *Andouillette* | 1,0 % |
| Carne blanca/filete (aves de corral) | 3,0 % |
| *Boudin* de (aves de corral) | 4,0 % |
| *Cervelat* de (aves de corral) | 2,0 % |
| Mezcla de salchichas (aves de corral) | 2,0 % |
| Chorizo de (aves de corral) | 1,5 % |
| *Crépinette* de (aves de corral) | 2,0 % |
| *Cordon bleu* de (aves de corral) | 3,5 % |
| Escalope de (aves de corral) | 1,0 % |
| Galantina de (aves de corral) | 5,0 % |
| *Gigolette* de (aves de corral) | 1,5 % |
| Pata de (aves de corral) | 1,5 % |
| Jamón de (aves de corral) | 3,0 % |
| *Knack* de (aves de corral) | 2,0 % |
| Tocino de (aves de corral) | 1,5 % |
| *Merguez* de (aves de corral) | 2,0 % |
| Cortes | 5,0 % |
| Mortadela de (aves de corral) | 4,0 % |
| *Nuggets* de (aves de corral) | 3,5 % |
| Paté de (aves de corral) (o terrina) | 5,0 % |
| *Paupiette* de (aves de corral) | 2,0 % |
| Salchichas de (aves de corral) | 2,0 % |
| Salchichón de (aves de corral) | 2,0 % |
| Turnedós de (aves de corral) | 1,0 % |
| *Viennoise* de (aves de corral) | 3,5 % |

V. - Denominaciones específicas del sector del huevo [véase la versión original en francés para denominación exacta]

|  |  |
| --- | --- |
| **Denominación** | **Contenido máximo de proteínas vegetales(expresado en materia seca)** |
| Huevo entero líquido/huevo entero en polvo | 0,1 % |
| Yema de huevo líquida/yema de huevo en polvo | 0,1 % |
| Clara de huevo líquida/clara de huevo en polvo | 0,1 % |
| Tortilla | 0,1 % |

A 29 de junio de 2022.

Élisabeth Borne
Por el Primer Ministro:

El Ministro de Economía, Hacienda, Soberanía Industrial y Digital,
Bruno Le Maire

El Ministro de Agricultura y Alimentación y Soberanía Alimentaria,
Marc Fesneau