Decreti, ordinanze, circolari

TESTI DI NATURA GENERALE

**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE**

# **Decreto n. 2024-144 del 26 febbraio 2024 sull'uso di talune denominazioni utilizzate per designare prodotti alimentari contenenti proteine vegetali**

NOR: *AGRT2321057D*

***Pubblico pertinente:*** *operatori economici del settore agroalimentare e della ristorazione fuori casa; distributori di prodotti alimentari; consumatori.*

***Oggetto:*** *definizione di norme sull'uso di denominazioni che designano i prodotti di origine animale e i prodotti alimentari da essi derivati allo scopo di descrivere, commercializzare o promuovere prodotti alimentari contenenti proteine vegetali.*

***Entrata in vigore:*** *il testo entra in vigore tre mesi dopo la pubblicazione.*

***Avviso:*** *il testo stabilisce norme per il territorio francese sull'uso di denominazioni che designano tradizionalmente prodotti alimentari di origine animale per la designazione, la commercializzazione o la promozione di prodotti alimentari a base di proteine vegetali. I prodotti alimentari oggetto del testo sono quelli che incorporano proteine vegetali. Il testo stabilisce l'elenco dei termini che non possono essere utilizzati per descrivere gli alimenti contenenti proteine vegetali (allegato 1) e l'elenco dei termini che possono essere utilizzati per descrivere gli alimenti di origine animale che possono contenere proteine vegetali, nonché la percentuale massima di proteine vegetali che gli alimenti per i quali sono utilizzati questi termini possono contenere (allegato 2). Esso prevede una clausola di riconoscimento reciproco che esclude dal suo campo di applicazione i prodotti legalmente fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in un Paese terzo. Inoltre, il testo prevede sanzioni in caso di violazione delle sue disposizioni, un termine per la sua entrata in vigore di tre mesi dopo la sua pubblicazione per dare agli operatori il tempo di adeguare l'etichettatura e la possibilità di commercializzare prodotti alimentari fabbricati o etichettati prima della sua entrata in vigore fino all'esaurimento delle scorte e al più tardi un anno dopo la pubblicazione.*

***Riferimenti:*** *il decreto è emanato ai fini dell'applicazione dell'articolo L. 412-10 del codice dei consumatori nella sua formulazione risultante dall'articolo 5 della legge n. 2020-699 del 10 giugno 2020 sulla trasparenza delle informazioni sui prodotti agricoli e alimentari. Il testo può essere consultato sul sito web Légifrance (https://www.legifrance. gouv.fr).*

La prima ministra,

su relazione del ministro dell'Economia, delle Finanze e della Sovranità industriale e digitale,

visto il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, come modificato, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione, in particolare l'articolo 38 dello stesso;

vista la direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione;

visto il Codice dei consumatori, in particolare gli articoli L. 412-10;

vista la notifica n. 2023/510/F del 23 agosto 2023 indirizzata alla Commissione europea e la risposta di quest'ultima emessa il 22 novembre 2023;

con la presente decreta:

**Articolo 1 –** Le disposizioni del presente decreto si applicano ai prodotti alimentari contenenti proteine vegetali.

Nell'ambito del presente decreto si applicano le seguenti definizioni:

(1) "proteine vegetali": proteine prodotte o derivanti da organismi appartenenti a tutti i regni diversi dal regno animale;

(2) "alimenti di origine animale": prodotti di origine animale e prodotti alimentari da essi derivati;

(3) "denominazione legale": il nome di un alimento prescritto dalle disposizioni legislative o normative ad esso applicabili;

(4) "trattamento": qualsiasi azione che alteri sostanzialmente il prodotto iniziale, compresi il riscaldamento, l'affumicatura, la stagionatura, la maturazione, l'essiccazione, la marinatura, l'estrazione, l'estrusione o una combinazione di tali processi;

(5) "prodotti trasformati": prodotti alimentari risultanti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere sostanze necessarie per la loro fabbricazione o per conferire loro caratteristiche specifiche;

(6) "ingrediente": qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi alimentari e gli enzimi alimentari, o qualsiasi componente di un ingrediente composto, utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare e ancora presente nel prodotto finito, eventualmente in forma modificata; i residui non sono considerati ingredienti.

**Articolo 2 –** Fatte salve le disposizioni di cui agli articoli 3 e 4, è vietato utilizzare, ai fini della descrizione, della commercializzazione o della promozione di un prodotto trasformato contenente proteine vegetali, quanto segue:

(1) Una denominazione legale per la quale non è prevista alcuna aggiunta di proteine vegetali dalle norme che definiscono la composizione del prodotto alimentare in questione;

(2) Una denominazione che fa riferimento ai nomi di specie animali o gruppi di specie o a una morfologia animale o un'anatomia;

(3) Una denominazione contenente i termini elencati nell'allegato I.

**Articolo 3 –** Il nome di un prodotto alimentare di origine animale può essere utilizzato:

(1) Per i prodotti alimentari di origine animale contenenti proteine vegetali in una determinata proporzione, qualora tale presenza sia prevista dal regolamento o nell'elenco di cui all'allegato II del presente decreto;

(2) Designare aromi o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti utilizzati nei prodotti alimentari.

**Articolo 4 –** Le denominazioni menzionate nell'articolo 2 possono essere utilizzate nelle denominazioni descrittive di combinazioni di prodotti alimentari di origine animale con altri tipi di prodotti alimentari che non sostituiscono i prodotti alimentari di origine animale, ma che sono aggiunti ad essi nell'ambito di tali combinazioni.

**Articolo 5 –** I prodotti legalmente fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in un paese terzo non sono soggetti alle prescrizioni del presente decreto.

**Articolo 6 –** È vietato detenere per la vendita o la distribuzione a titolo gratuito, mettere in vendita, vendere o distribuire gratuitamente prodotti alimentari non conformi alle disposizioni del presente decreto.

**Articolo 7 –** Il mancato rispetto delle disposizioni dell'articolo 6 del presente decreto può comportare una sanzione amministrativa pecuniaria non superiore a 1 500 EUR per una persona fisica e 7 500 EUR per una persona giuridica.

Tale sanzione è inflitta conformemente al titolo II, capitolo II, del libro V del Codice del consumo.

**Articolo 8 –** Le disposizioni del presente decreto entrano in vigore il primo giorno del terzo mese successivo alla sua pubblicazione.

I prodotti alimentari fabbricati o etichettati prima del primo giorno del terzo mese successivo alla pubblicazione del presente decreto e conformi alla normativa in vigore a tale data possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte e comunque non oltre un anno dalla pubblicazione del presente decreto.

**Articolo 9 –** Il decreto n. 2022-947, del 29 giugno 2022, sull'uso di alcune denominazioni utilizzate per designare prodotti alimentari contenenti proteine vegetali, è abrogato.

**Articolo 10 –** Il ministro dell'Economia, delle Finanze e della Sovranità industriale e digitale e il ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare sono responsabili, nella misura in cui ciò riguarda i rispettivi ambiti, dell'attuazione del presente decreto, che sarà pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica francese.

Redatto il 26 febbraio 2024.

Gabriel Attal

Dalla prima ministra,

*Il ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare,*

Marc Fesneau

*Il ministro dell'Economia, delle Finanze e della Sovranità industriale e digitale,*

Bruno Le Maire

ALLEGATO I

**Ttermini il cui uso è vietato per la denominazione
dei prodotti alimentari contenenti proteine vegetali**

* Filetto;
* Controfiletto;
* Romsteck;
* Costata;
* Lombata;
* Bavette d'Aloyau;
* Lombatello;
* Piccione;
* Bistecca;
* Sottospalla;
* Spalla;
* Fianchetto;
* Bistecca;
* Scaloppina;
* Fianco;
* Grigliata;
* Lombo;
* Costolette di maiale;
* Prosciutto;
* Macellaio;
* Produttore di prodotti a base di carne

ALLEGATO II

**Termini autorizzati a descrivere i prodotti alimentari di origine animale che possono contenere proteine vegetali e il tenore massimo di proteine vegetali che possono essere contenute nei prodotti alimentari per i quali tali termini sono utilizzati**

| ***Termine o nome*** | ***Tenore massimo proteico vegetale (espresso come sostanza secca)*** |
| --- | --- |
| Andouille | 1,00 %\* |
| Andouillette | 1,00 %\* |
| Bacon | 0,50 %\* |
| Ballottine | 1,00 %\* |
| Petto (di volatili\*) | 3,00 % |
| Boudin | 1,00 %\* |
| Cervelas | 2,00 % |
| Miscela di salsicciaMiscela di salsicce di volatili (\*\*\*\*) | 0,50 %\*2,00 % |
| Chipolata | 1,00 %\* |
| ChorizoChorizo di volatili (\*\*\*\*) | 1,00 %\*1,5 % |
| Confit/Confit di fegato (escluso quello di volatili) | 0,50 %\* |
| Coppa | 0,50 %\* |
| Cordon bleu | 3,50 % |
| Carne in scatola | 1,00 %\* |
| Costolette di maiale cotte | 1,00 % |
| CrépinetteCrépinette di volatili (\*\*\*\*) | 1,00 %\*2,00 % |
| Spalla di maiale cotta | 0,50 %\* |
| Spalla cotta | 0,50 %\* |
| Spalla media salata | 0,50 %\* |
| Spalla essiccata | 0,50 %\* |
| Scaloppina (di volatili) | 1,00 %\* |
| Scaloppina viennese (di specie di volatili) | 1,00 % |
| Filetto cotto | 1,00 % |
| Filetto cotto mignon | 0,50 %\* |
| Filetto secco mignon | 0,50 %\* |
| Filetto affumicato mignon | 0,50 %\* |
| Fuseau | 1,00 %\* |
| GalantinaGigoletteGigot | 5,00 %1,50 %1,50 % |
| Prosciutto cottoProsciutto crudoProsciutto seccoProsciutto di ReimsProsciutto di BorgognaProsciutto al prezzemoloProsciutto di volatili (\*\*\*\*) | 0,50 %\*0,50 %\*0,50 %\*1,00 %1,00 %1,00 %3,00 % |
| Zampetto | 1,00 %\* |
| Stinco cotto | 1,00 %\* |
| Salsiccia di StrasburgoSalsiccia di Strasburgo di volatili (\*\*\*\*) | 3,00 %\*\*2,00 % |
| Lardo | 1,00 %\* |
| Grasso di prosciutto | 1,00 % |
| Lard paysan | 1,00 % |
| LardelliLardelli di volatili (\*\*\*\*) | 0,50 %\*1,50 % |
| Longaniza | 3,00 %\* |
| Lonzo | 0,50 %\* |
| Merguès/Merguez | 2,00 %\* |
| Pezzi tagliati di volatili (\*\*\*\*) | 5,00 %\* |
| Mortadella | 4,00 % |
| Spalla | 0,50 % |
| Noce del prosciutto | 0,50 % |
| Crocchette (più di una specie di volatili) | 3,50 %\* |
| Palette | 1,00 % |
| Palette leggermente salata | 0,50 %\* |
| Palette alla diavola | 3,00 % |
| Pancetta | 1,00 % |
| Pastrami | 1,00 %\* |
| Patè | 5,00 % |
| Involtino:- di (+ specie) (escluso quello di volatili)- più di (+ specie)- tradizionale- volatili (\*\*\*\*) | 6,00 %3,00 %0,50 %\*2,00 % |
| Pancetta | 0,50 %\* |
| Costolette leggermente salate | 0,50 %\* |
| Petto cotto | 0,50 %\* |
| Petto affumicato | 0,50 %\* |
| Petto secco | 0,50 %\* |
| Rillettes | 1,00 %\* |
| Rosette (salame crudo di Lione) | 1,00 %\* |
| Arrosto cotto | 0,50 %\* |
| Arrosto salato | 0,50 %\* |
| Salame | 1,00 % |
| SalsicciaSalsiccia cottaSalsiccia frittaSalsiccia alla grigliaSalsiccia affumicata dell'AlsaziaSalsiccia lorenaSalsiccia di TolosaSalsiccia seccaSalsiccia da aperitivoSalsiccia cottaSalsiccia dell'AlsaziaSalsiccia dell'AlsaziaSalsiccia di LioneSalsiccia di ViennaWürstelSalsiccia di StrasburgoSalsiccia di volatili (\*\*\*\*) | 3,00 %0,50%\* (1)0,50%\* (1)0,50%\* (1)0,50 %\*0,50 %\*0,50 %\*1,00 %\*3,00%\*\* (2)3,00%\*\* (2)3,00 %\*\*3,00 %\*\*3,00 %\*\*3,00 %\*\*3,00 %\*\*3,00 %\*\*2,00 % |
| SalameSalame cottoSalame da friggereSalame da grigliareSalame seccoSalame di LioneSaucisson briochéSalame cotto di volatili (\*\*\*\*)Salame secco di volatili (\*\*\*\*) | 5,00 %0,50%\* (1)0,50%\* (1)0,50%\* (1)1,00 %\*1,00 %\*3,00%\*\* (2)2,00 %3,00 % |
|  |  |
| Terrine de campagne | 5,00 % |
| Terrine bretonne | 5,00 % |
| Terrine ardennaise | 5,00 % |
| Terrina di fegato | 5,00 % |
| Terrina di prosciutto | 5,00 % |
| Terrina di Giura | 5,00 % |
| Terrina "della nonna" | 5,00 % |
| Terrina di X (dove X è il nome di una specie) | 5,00 % |
| Terrina di X (dove X è il nome di una specie) | 5,00 % |
| Cuore di filetto (di volatili) (\*\*\*\*) | 1,00 %\* |
| Ventresca | 0,50 %\* |
| Carne marinata (di + specie)Nome delle frattaglie (di + specie) marinate | 2,00 %2,00 % |
| Cotoletta di volatili alla viennese (\*\*\*\*) | 3,50 % |
| Uovo intero liquido/uovo intero essiccatoTuorlo d'uovo liquido/tuorlo d'uovo essiccatoAlbume d'uovo liquido/albume d'uovo essiccato | 0,10 % |
| Omelette | 1,00 % |

(\*) Contenuto proteico vegetale derivato solo dai condimenti e dagli aromi contenuti nel prodotto.

(\*\*) Di cui l'1% può essere derivato solo dai condimenti e dagli aromi contenuti nel prodotto.

(\*\*\*) Di cui l'1,5% può essere derivato solo dai condimenti e dagli aromi contenuti nel prodotto.

\*\*\*\* Con "volatili" si intendono il pollame e tutte le specie di volatili (tacchino, pollo, anatra, faraona, quaglia, piccione)

1. Può essere aggiunto un ulteriore 2% di proteine vegetali per i prodotti incorporati in un piatto in scatola.
2. È consentita l'aggiunta di proteine vegetali fino a un limite complessivo del 7 % (escluse proteine da condimenti e aromi) per i prodotti incorporati in un piatto in scatola.