**Decreto n. 2022-947 del 29 giugno 2022 sull'uso di alcune denominazioni utilizzate per designare prodotti alimentari contenenti proteine vegetali**

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
JORF n. 0150 del 30 giugno 2022
Testo n. 3

* Allegato

Persone interessate: professionisti del settore alimentare non-domestico e della ristorazione; 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: 1 ottobre 2022.
Avviso: il testo disciplina l'uso di denominazioni che designano prodotti di origine animale e prodotti alimentari che li contengono per descrivere, commercializzare o promuovere prodotti contenenti proteine vegetali. Si tratta di prodotti che contengono proteine vegetali appositamente formulate a fini tecnologici o nutrizionali (ad esempio preparazioni a base di proteine vegetali e di carne la cui presentazione è prossima a una bistecca) e/o ingredienti di origine non animale con un contenuto proteico significativo (ad esempio, un pasticcio costituito principalmente da lenticchie agglomerate, la cui presentazione assomiglia a una bistecca). Pertanto, non sarà possibile utilizzare la terminologia specifica dei settori tradizionalmente associati alla carne e al pesce per riferirsi a prodotti non appartenenti al regno animale e che, in sostanza, non sono comparabili.
Riferimenti: il decreto è adottato ai fini dell'applicazione dell'articolo L. 412-10 del Codice dei consumatori e la 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 di Légifrance - https://www.legifrance.gouv.fr.

Il primo ministro,
consultata la relazione del ministro dell'Economia, della finanza e della sovranità industriale e digitale,
visto il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, 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, articolo 38;
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;
visti il Codice dei consumatori, in particolare gli articoli L. 412-10;
vista la notifica n. 2021/638/F del 1° ottobre 2021 inviata alla Commissione europea e le risposte di quest’ultima datate 20 dicembre 2021 e 17 gennaio 2022,
decreta:

**Articolo 1**

Le disposizioni del presente Decreto si applicano ai prodotti alimentari contenenti proteine vegetali fabbricati sul territorio nazionale francese.
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**

Ai fini della designazione di un prodotto trasformato contenente proteine vegetali, è vietato l’uso di:
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) un nome che fa riferimento ai nomi di specie animali o gruppi di specie o a una morfologia animale o un’anatomia;
(3) un nome che utilizza la terminologia specifica della macelleria, della salumeria o della pescheria;
(4) un nome di un alimento di origine animale rappresentativo degli usi commerciali.

**Articolo 3**

In deroga alle disposizioni dell'articolo 2, il nome di un prodotto alimentare di origine animale può essere utilizzato per:
(1) i prodotti alimentari di origine animale che contengono proteine in una determinata proporzione quando la loro presenza è prevista dalla regolamentazione o è menzionata nell’elenco allegato al 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 realizzati o commercializzati in un altro Stato membro dell'UE o in Turchia, o in un altro Stato che è parte dell'accordo sullo Spazio economico europeo, non sono soggetti ai requisiti 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 a decorrere dal 1° ottobre 2022.
Gli alimenti realizzati o etichettati prima del 1° ottobre 2022 e conformi alle normative vigenti fino a tale data possono essere commercializzati fino a esaurimento delle scorte, ma comunque non oltre il 31 dicembre 2023.

**Articolo 9**

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.

**Allegato**

**Articolo**

ALLEGATO
ELENCO DELLE DENOMINAZIONI DEI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE CHE POSSONO CONTENERE PROTEINE VEGETALI E LA PERCENTUALE MASSIMA DI PROTEINE VEGETALI CHE POSSONO ESSERE CONTENUTE NEI PRODOTTI ALIMENTARI PER I QUALI TALI DENOMINAZIONI SONO UTILIZZATE

I. - Denominazioni del codice di utilizzo per la carne macinata e le preparazioni di carne macinata

|  |  |
| --- | --- |
| **Denominazione** | **Tenore massimo proteico vegetale (espresso come sostanza secca)** |
| Preparazione di carne macinata (+ specie) | 7,0% |

II. - Denominazioni del Codice di utilizzo per carni marinate e frattaglie e involtini

|  |  |
| --- | --- |
| **Nome** | **Tenore massimo proteico vegetale (espresso come sostanza secca)** |
| Involtini di (+ specie) Oiseau sans tête di + [vitello o manzo] Alouette di + [vitello o manzo] | 6,0% |
| Involtini di qualità superiore di (+ specie) Oiseau sans tête di qualità superiore di + [vitello o manzo] Alouette di qualità superiore di + [vitello o manzo] | 3,0% |
| Carne di (specie) marinataDenominazione delle frattaglie marinate di (specie) | 2,0% |

III. - Denominazioni del Codice di utilizzo per salumi e carni conservate

|  |  |
| --- | --- |
| **Nome** | **Tenore massimo proteico vegetale (espresso come sostanza secca)** |
| Stinco di maiale | 0,5%\* |
| Cassler/Kassler | 0,5%\* |
| Lardo | 0,5%\* |
| Controgirello leggermente salato | 0,5%\* |
| Palette à la diable | 2,0%\* |
| Maiale salato | 0,5%\* |
| Pancetta | 0,5%\* |
| Burespeck | 0,5%\* |
| Filetto di bacon | 0,5%\* |
| Controgirello affumicato alsaziano | 0,5%\* |
| Controgirello salato | 0,5%\* |
| Controgirello stagionato | 0,5%\* |
| Pancia | 0,5%\* |
| Speck | 0,5%\* |
| Stomaco | 0,5%\* |
| Spalla affumicata | 0,5%\* |
| Pancetta | 0,5%\* |
| Lardelli | 0,5%\* |
| Carré di maiale essiccato | 0,5%\* |
| Coppa | 0,5%\* |
| Filetto di maiale essiccato | 0,5%\* |
| Lonzo | 0,5%\* |
| Controgirello di spalla secco | 0,5%\* |
| Controgirello secco | 0,5%\* |
| Controgirello secco | 0,5%\* |
| Spalla | 0,5%\* |
| Carne in scatola | 0,5%\* |
| Prosciutto crudo | 0,5%\* |
| Prosciutto di Luxeuil | 0,5%\* |
| Prosciutto di Savoia | 0,5%\* |
| Prosciutto di Hauts Doubs | 0,5%\* |
| Prosciutto secco | 0,5%\* |
| Prosciutto di Île de beauté | 0,5%\* |
| Bresaola | 0,5%\* |
| Brési | 0,5%\* |
| Pastourma/pasturma/Pastarma/Pastirma | 0,5%\* |
| Controgirello cotto | 0,5%\* |
| Prosciutto brasato | 0,5%\* |
| Prosciutto cotto | 0,5%\* |
| Prosciutto di York | 0,5%\* |
| Controgirello di spalla cotto | 0,5%\* |
| Arrosto di maiale | 0,5%\* |
| Controgirello scelto di maiale | 0,5%\* |
| Pastrami | 0,5%\* |
| Périgord anchaud | 0,5%\* |
| Confit d’oca | 0,5%\* |
| Confit d'anatra | 0,5%\* |
| Rillauds | 0,5%\* |
| Ciccioli | 0,5%\* |
| Prosciutto marmorizzato | 0,5%\* |
| Prosciutto di Reims | 0,5%\* |
| Carne marmorizzata della Borgogna | 0,5%\* |
| Carne marmorizzata | 0,5%\* |
| Potjevlesch | 0,5%\* |
| Miscela di salsiccia | 0,5 %\* (1) |
| Chipolata | 0,5 %\* (1) |
| Crépinette | 0,5 %\* (1) |
| Diots | 0,5%\* |
| Godiveau | 0,5 %\* (1) |
| Salsiccia da cuocere/friggere/cuocere alla griglia/cuocere arrosto o per potée | 0,5 %\* (1) |
| Salsiccia in vino bianco | 0,5 %\* (1) |
| Salsiccia cruda | 0,5 %\* (1) |
| Salsiccia da allevatore | 0,5 %\* (1) |
| Salsiccia del Poitou-Charentes | 0,5 %\* (1) |
| Salame da cuocere/friggere/cuocere alla griglia/cuocere arrosto o per potée | 0,5 %\* (1) |
| Salame in vino bianco | 0,5 %\* (1) |
| Salame crudo | 0,5 %\* (1) |
| Salame del Poitou-Charentes | 0,5 %\* (1) |
| Kochwurst | 0,5%\* |
| Salsiccia affumicata alsaziana | 0,5%\* |
| Salsiccia lorenese da cuocere | 0,5%\* |
| Salsiccia di Tolosa | 0,5%\* |
| Salsiccia insaccata | 0,5%\* |
| Merguez | 1,0 %\* (1) |
| Paupiette tradizionale | 0,5%\* |
| Sobrassada da cuocere | 1,0 %\* (1) |
| Murson | 1,0% |
| Salsiccia di cotenna | 1,0 %\* (1) |
| Salsiccia di Marsiglia | 1,0 %\* (1) |
| Mettwurst | 1,0%\* |
| Salsiccia spalmabile | 0,5%\* |
| Tartinette | 0,5%\* |
| Figatelle/Figatelli | 0,5%\* |
| Landjäger | 1,0%\* |
| Salsiccia secca | 1,0%\* |
| Salsiccia di Hunter | 1,0%\* |
| Salame di Arles | 1,0%\* |
| Salame secco | 1,0%\* |
| Salame di Lione | 1,0%\* |
| Chaudin | 1,0%\* |
| Jésus | 1,0%\* |
| Asta di salsiccia | 1,0%\* |
| Salsiccia di fegato crudo | 1,0%\* |
| Salsiccia di maiale puro | 1,0%\* |
| Gros grillons | 1,0%\* |
| Fuseau | 1,0%\* |
| Rosetta | 1,0%\* |
| Mini-rosetta di qualità superiore | 1,0%\* |
| Galet | 1,0%\* |
| Miche | 1,0%\* |
| Rouelle | 1,0%\* |
| Chorizo | 3,0%\*\*\* |
| Longaniza | 3,0%\*\*\* |
| Longaniza | 3,0%\*\*\* |
| Salamanca | 3,0%\* |
| Salpicon | 3,0%\* |
| Salame danese | 1,0% |
| Salame | 1,0% |
| Salame d'Alsazia | 1,0%\* |
| Salame di Strasburgo | 1,0%\* |
| Fuseau di Lorena | 1,0%\* |
| Magot di Lorena | 1,0%\* |
| Rondelle di Lorena | 1,0%\* |
| Salame all'aglio | 3,0 %\*\* (2) |
| Salsiccia brioche | 3,0 %\*\* (2) |
| Salame scelto | 3,0 %\*\* (2) |
| Salame cotto | 3,0 %\*\* (2) |
| Salame di cavallo | 3,0 %\*\* (2) |
| Jambonnette di Ardèche | 2,0%\* |
| Jésus cotto | 3,0 %\*\* (2) |
| Roulade | 3,0 %\*\* (2) |
| Salsiccia bianca | 3,0 %\*\* (2) |
| Salsiccia da cocktail | 3,0 %\*\* (2) |
| Salsiccia cotta | 3,0 %\*\* (2) |
| Salsiccia di cavallo | 3,0 %\*\* (2) |
| Salsiccia Colmar | 3,0 %\*\* (2) |
| Salsiccia di carne | 3,0 %\*\* (2) |
| Saucisse princesse | 3,0 %\*\* (2) |
| Saucisson princesse | 3,0 %\*\* (2) |
| Bierwurtz | 3,0%\*\* |
| Knack | 3,0%\*\* |
| Lyoner | 3,0%\*\* |
| Lyonerwurst | 3,0%\*\* |
| Salsiccia di Alsazia | 3,0%\*\* |
| Salsiccia alla birra | 3,0%\*\* |
| Salsiccia di prosciutto | 3,0%\*\* |
| Salsiccia di Lione | 3,0%\*\* |
| Salsiccia di Strasburgo | 3,0% |
| Salsiccia di Vienna | 3,0%\*\* |
| Salame di prosciutto | 3,0%\*\* |
| Schinkenwurst | 3,0%\*\* |
| Würstel | 3,0%\*\* |
| Salsiccia di lingua | 3,0%\*\* |
| Salame di lingua | 3,0%\*\* |
| Salsiccia di fegato | 3,0%\*\* |
| Salame di fegato | 3,0%\*\* |
| Mortadella | 4,0% |
| Cervellata scelta | 2,0% (2) |
| Cervellata di Marsiglia/Provenza | 2,0% (2) |
| Cervellata cruda, cervellata da cuocere/friggere/cuocere alla griglia/cuocere arrosto | 2,0% (solo se il prodotto è incorporato in un piatto in scatola) |
| Cervellata di Strasburgo/Alsazia | 2,0% |
| Attignole | 5,0% |
| Mosaïque | 5,0% |
| Paté di Pantin | 5,0% |
| Attereau | 5,0% |
| Crema di oca/anatra | 5,0% |
| Crema di pollame | 5,0% |
| Crema di selvaggina | 5,0% |
| Crema di coniglio | 5,0% |
| Fricandeau | 5,0% |
| Paté di Berrichon | 5,0% |
| Paté di anatra di Amiens | 5,0% |
| Miscela di paté | 5,0% |
| Paté di prosciutto | 5,0% |
| Paté di Pasqua | 5,0% |
| Paté di animelle | 5,0% |
| Paté di carne | 5,0% |
| Pasticcio di oca/anatra | 5,0% |
| Pasticcio di agnello | 5,0% |
| Pasticcio di pollame | 5,0% |
| Pasticcio di selvaggina | 5,0% |
| Pasticcio di coniglio | 5,0% |
| Pasticcio d’anatra d’Amiens | 5,0% |
| Pasticcio d’anatra del Poitou | 5,0% |
| Pasticcio di carne | 5,0% |
| Pasticcio di Chartres | 5,0% |
| Pasticcio di fegato | 5,0% |
| Pasticcio di prosciutto | 5,0% |
| Pasticcio di animelle | 5,0% |
| Pasticcio di carne | 5,0% |
| Pasticcio “della nonna” | 5,0% |
| Friand | 5,0% |
| Paté di Chartres | 5,0% |
| Paté di fegato | 5,0% |
| Caillette di Provenza | 5,0% |
| Caillette di Var | 5,0% |
| Crema di fegato | 5,0% |
| Finocchio di Charentes | 5,0% |
| Paté di Gascogne | 5,0% |
| Paté di Périgueux | 5,0% |
| Pasticcio di Gascogne | 5,0% |
| Pasticcio di Périgueux | 5,0% |
| Paté di campagna | 5,0% |
| Paté di Giura | 5,0% |
| Paté di Rennes | 5,0% |
| Pasticcio di campagna | 5,0% |
| Pasticcio di Giura | 5,0% |
| Paté delle Ardenne | 5,0% |
| Pasticcio delle Ardenne | 5,0% |
| Galantina | 5,0% |
| Collo d’oca/anatra ripieno | 7,0% |
| Galantina | 5,0% |
| Collo di Périgord | 7,0% |
| Confit di fegato | 0,5%\* |
| Confit di fegato di selvaggina | 0,5%\* |
| Confit di fegato di coniglio | 0,5%\* |
| Confit di fegato di maiale | 0,5%\* |
| Confit di fegato di pollame | 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%\* |
| Soppressata | 0,5%\* |
| Marbrade | 0,5%\* |
| Oreille pressée | 0,5%\* |
| Testa in cassetta | 0,5%\* |
| Carne marmorizzata di Lione | 0,5%\* |
| Presskopf | 0,5%\* |
| Roulade di testa di maiale | 0,5%\* |
| Sabodet | 0,5%\* |
| Testa di (specie) | 0,5%\* |
| Testa marmorizzata | 0,5%\* |
| Testa in cassetta | 0,5%\* |
| Testa arrotolata | 0,5%\* |
| Carne alla griglia | 0,5%\* |
| Museau | 0,5%\* |
| Hure | 0,5% |
| Lingua cotta | 0,5% |
| Lingua di manzo stagionata al sale | 0,5% |
| Lingua di Digione | 0,5% |
| Lingua di Troyes | 0,5% |
| Lingua di Valenciennes | 0,5% |
| Lingua in gelatina | 0,5% |
| Lingua in salsa | 0,5% |
| Lingua ripiena | 0,5% |
| Lingua di Lucullus | 0,5% |
| Andouille | 1,0%\* |
| Andouillette | 1,0%\* |
| Sabardin | 1,0%\* |
| Trippa | 0,5%\* |
| Interiora | 1,0%\* |
| Tripous/Tripoux | 1,0%\* |
| Piedi alla rouennaise | 1,0%\* |
| Piedi e trippe | 1,0%\* |
| Piedi ripieni | 1,0%\* |
| Piedi di Marsiglia | 1,0%\* |
| Sanguinaccio di Coutances | 1,0%\* |
| Sanguinaccio creolo | 1,0%\* |
| Sanguinaccio di Nancy | 1,0%\* |
| Sanguinaccio di Parigi | 1,0%\* |
| Sanguinaccio di Saint Romain | 1,0%\* |
| Sanguinaccio di Marsiglia | 1,0%\* |
| Sanguinaccio | 1,0%\* |
| Sanguinaccio di Aude | 1,0%\* |
| Sanguinaccio d’Auvergne | 1,0%\* |
| Sanguinaccio di Borgogna | 1,0%\* |
| Sanguinaccio di Lyon in crema | 1,0%\* |
| Sanguinaccio di Poitou | 1,0%\* |
| Sanguinaccio del Sud-ovest della Francia | 1,0%\* |
| Sanguinaccio di Périgord | 1,0%\* |
| Sanguinaccio di qualità superiore | 1,0%\* |
| Boutifar | 1,0%\* |
| Boutifaron | 1,0%\* |
| Galabart | 1,0%\* |
| Bluttwurst | 1,0%\* |
| Sanguinaccio d’Alsazia | 1,0%\* |
| Sanguinaccio di lingua | 1,0%\* |
| Sanguinaccio di Strasburgo | 1,0%\* |
| Salsiccia di sangue | 1,0%\* |
| Salsiccia nera | 1,0%\* |
| Salame di sangue | 1,0%\* |
| Salame nero | 1,0%\* |
| Schwarzwurst | 1,0%\* |
| Zungenwurst | 1,0%\* |
| Sanguinaccio bianco | 1,0%\* |
| Sanguinaccio catalano | 1,0%\* |
| Sanguinaccio Le Havre | 1,0%\* |
| Polpette di Castres | 1,0%\* |
| Coudenou | 1,0%\* |
| Dios bianco | 1,0%\* |
| Malsat | 1,0%\* |
| Sanguinaccio alla Richelieu | 1,0%\* |
| Sanguinaccio di Tolosa | 1,0%\* |
| Cocons | 1,0%\* |
| Quenelles | 1,0% |
| Carne di manzo in gelatina | 0,5%\* |
| Medaglione di fegato | 1,0%\* |
| Parfait di fegato | 1,0%\* |
| Caillette de l’Ardéche | 3,0%\* |
| Caillette | 3,0%\* |
| Farci di Poitou | 3,0%\* |
| Fressure | 3,0%\* |
| Gogue | 3,0%\* |
| Longeole | 3,0%\* |
| Pormonier | 3,0%\* |
| Salsiccia di cavolo | 3,0%\* |
| Salsiccia alle erbe | 3,0%\* |
| Trumberewurst | 3,0%\* |

\* 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.
(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.

**Articolo**

IV. — Denominazioni del codice di buone pratiche per i prodotti avicoli

|  |  |
| --- | --- |
| **Denominazione** | **Tenore massimo proteico vegetale (espresso come sostanza secca)** |
| Andouillette (di pollame) | 1,0% |
| Carni bianche/filetto (di pollame) | 3,0% |
| Sanguinaccio (di pollame) | 4,0% |
| Cervellata (di pollame) | 2,0% |
| Miscela di salsiccia (di pollame) | 2,0% |
| Chorizo (di pollame) | 1,5% |
| Crépinette (di pollame) | 2,0% |
| Cordone bleu (di pollame) | 3,5% |
| Scaloppina (di pollame) | 1,0% |
| Galantina (di pollame) | 5,0% |
| Gigolette (di pollame) | 1,5% |
| Coscia (di pollame) | 1,5% |
| Prosciutto (di pollame) | 3,0% |
| Knack (di pollame) | 2,0% |
| Pancetta (di pollame) | 1,5% |
| Merguez (di pollame) | 2,0% |
| Tagli | 5,0% |
| Mortadella (di pollame) | 4,0% |
| Crocchette (di pollame) | 3,5% |
| Paté (o pasticcio) (di pollame) | 5,0% |
| Involtini (di pollame) | 2,0% |
| Salsiccia (di pollame) | 2,0% |
| Salame (di pollame) | 2,0% |
| Tournedos (di pollame) | 1,0% |
| Viennese (di pollame) | 3,5% |

V. — Denominazioni specifiche per il settore delle uova

|  |  |
| --- | --- |
| **Denominazione** | **Tenore massimo proteico vegetale (espresso come sostanza secca)** |
| Uovo intero liquido/uovo intero essiccato | 0,1% |
| Tuorlo d'uovo liquido/tuorlo d'uovo essiccato | 0,1% |
| Albume d'uovo liquido/albume d'uovo essiccato | 0,1% |
| Omelette | 0,1% |

Redatto il 29 giugno 2022.

Dal primo ministro:
Élisabeth Borne

Il ministro dell'Economia, delle Finanze e della Sovranità Industriale e Digitale,
Bruno Le Maire

Il ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare,
Marc Fesneau