

# Decretos, órdenes, circulares

## TEXTOS GENERALES

### MINISTERIO DE AGRICULTURA Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

#### Decreto n.º 2024-144, de 26 de febrero de 2024, sobre el uso de determinadas denominaciones utilizadas para describir los alimentos que contienen proteínas vegetales

NOR: AGRT2321057D

**Personas a las que afecta:** operadores económicos del sector agroalimentario y de restauración fuera del hogar; 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 contienen proteínas vegetales.

**Entrada en vigor:** el texto entrará en vigor tres meses después de su publicación.

**Nota explicativa:** el texto regula en territorio francés el uso de denominaciones que designan tradicionalmente a los productos alimenticios de origen animal para la descripción, comercialización o promoción de productos alimenticios a base de proteínas vegetales. Los productos alimenticios a los que se refiere el texto son los que incorporan proteínas vegetales. Establece la lista de términos prohibidos para la designación de los productos alimenticios que contienen proteínas vegetales (anexo 1) y la lista de términos autorizados para la designación de los productos alimenticios de origen animal que pueden contener proteínas vegetales, así como la proporción máxima de proteínas vegetales que pueden contener los productos alimenticios para los que se utilizan estos términos (anexo 2). Establece una cláusula de reconocimiento mutuo que excluye de su ámbito de aplicación los productos fabricados o comercializados legalmente en otro Estado miembro de la Unión Europea o en un tercer país. Además, el texto prevé sanciones en caso de infracción de sus disposiciones, un plazo para su entrada en vigor de tres meses a partir de su publicación para dar a los operadores tiempo para adaptar su etiquetado y la posibilidad de comercializar productos alimenticios fabricados o etiquetados antes de su entrada en vigor hasta que se agoten las existencias y, a más tardar, un año después de su publicación.

**Referencias:** el 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 n.º 2020-699, de 10 de junio de 2020, relativa a la transparencia de la información sobre los productos agrícolas y alimenticios. El texto puede consultarse en el sitio web Légifrance (<https://www.legifrance.gouv.fr>).

La Primera Ministra,

A raíz del 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, el artículo 38;

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;

Vista la notificación n.º 2023/510/F, de 23 de agosto de 2023, dirigida a la Comisión Europea y la respuesta de esta última de 22 de noviembre de 2023;

Decreta:

**Artículo 1** – Las disposiciones del presente Decreto se aplicarán a los alimentos que contienen proteínas vegetales.

A efectos del presente Decreto, se aplicarán las siguientes definiciones:

1) «proteínas vegetales»: las proteínas derivadas o aportadas por organismos pertenecientes a todos los reinos distintos del

reino animal;

2) «alimentos de origen animal»: los productos de origen animal y los alimentos 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, incluidos el calentamiento, el ahumado, la salazón, la maduración, el curado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de dichos procesos;

5) «productos transformados»: los alimentos 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 la preparación de un alimento y todavía presente en el producto acabado, posiblemente en una forma modificada; los residuos no se consideran ingredientes.

**Artículo 2** – Sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 3 y 4, queda prohibido utilizar, con fines de descripción, comercialización o promoción de un producto transformado que contiene proteínas vegetales, lo siguiente:

1) una denominación jurídica para la que no se prevea la adición de proteínas vegetales en las normas que definen la composición del alimento de que se trate;

2) una denominación que haga referencia a los nombres de especies animales o grupos de especies o a la morfología o a la anatomía animal;

3) una denominación que contenga los términos enumerados en el anexo I.

**Artículo 3** – Podrá utilizarse la denominación de un alimento de origen animal:

1) en el caso de los alimentos de origen animal que contienen proteínas vegetales en una proporción determinada cuando tal presencia esté prevista por la reglamentación o en la lista que figura en el anexo II del presente Decreto;

2) para designar aromas o ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos.

**Artículo 4** – Las denominaciones mencionadas en el artículo 2 podrán utilizarse en los nombres descriptivos de combinaciones de alimentos de origen animal con otros tipos de alimentos que no sustituyan a dichos alimentos de origen animal, sino que se añadan a ellos en el marco de tales combinaciones.

**Artículo 5** – Los productos legalmente fabricados o comercializados en otro Estado miembro de la Unión Europea o en un tercer país no estarán sujetos a los requisitos del presente Decreto.

**Artículo 6** – Queda prohibido mantener para la venta o la distribución gratuita, ofrecer para la venta, vender o distribuir gratuitamente alimentos que no cumplan las normas establecidas en el presente Decreto.

**Artículo 7** – El incumplimiento de lo dispuesto en el artículo 6 del presente Decreto puede dar lugar a una sanción administrativa de hasta 1 500 EUR para una persona física y de hasta 7 500 EUR para una persona jurídica.

Dicha sanción se impondrá de conformidad con el libro V, título II, capítulo II, del Código de Consumo.

**Artículo 8** – Las disposiciones del presente Decreto entrarán en vigor el primer día del tercer mes siguiente a su publicación.

Los alimentos fabricados o etiquetados antes del primer día del tercer mes siguiente a la publicación del presente Decreto y que cumplan la normativa vigente en esa fecha podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias, pero, a más tardar, un año después de la publicación del presente Decreto.

**Artículo 9** – Queda derogado el Decreto n.º 2022-947, de 29 de junio de 2022, sobre el uso de determinadas denominaciones utilizadas para describir los alimentos que contienen proteínas vegetales.

**Artículo 10** – El Ministro de Economía, Hacienda y Soberanía Industrial y Digital y el Ministro de Agricultura y Soberanía Alimentaria serán los responsables, en el ámbito de sus respectivas competencias, de la ejecución del presente Decreto, que se publicará en el Boletín Oficial de la República Francesa.

A 26 de febrero de 2024.

GABRIEL ATTAL

Por el Primer Ministro:

*El Ministro de Agricultura y Soberanía  
Alimentaria,*  
MARC FESNEAU

*El Ministro de Economía, Hacienda y  
Soberanía Industrial y Digital,*  
BRUNO LE MAIRE

## ANEXO I

**Términos cuyo uso está prohibido para la designación de los alimentos que contienen proteínas vegetales**

- Solomillo;
- Lomo bajo;
- Cadera;
- Entrecot;
- Tapilla de cadera;
- Rabillo de cadera;
- Solomillo bajo;
- Filete de falda;
- Filete de ternera;
- Paletilla;
- Filete de aguja;
- Falda del costillar;
- Bistec;
- Escalope;
- Falda;
- Carne a la parrilla;
- Lomo;
- Costillas de cerdo;
- Jamón;
- Carnicero;
- Charcutero

## ANEXO II

**Términos autorizados para describir los alimentos de origen animal que pueden contener proteínas vegetales y la proporción máxima de proteínas vegetales que pueden contener los alimentos para los que se utilizan dichos términos**

<i>Término o denominación</i>	<i>Contenido máximo de proteínas vegetales (expresado en materia seca)</i>
<i>Andouille</i>	1,00 %*
<i>Andouillette</i>	1,00 %*
Beicon	0,50 %*
<i>Ballotine</i>	1,00 %*
Carne magra (aves de corral*)	3,00 %
Salchichas	1,00 %*
<i>Cervelat</i>	2,00 %
Mezcla de salchichas	0,50 %*
Mezcla de salchichas de aves de corral (****)	2,00 %
<i>Chipolata</i>	1,00 %*
Chorizo	1,00 %*
Chorizo de aves de corral (****)	1,5 %
<i>Confit/confit</i> de hígado (excepto aves de corral)	0,50 %*
<i>Coppa</i>	0,50 %*
<i>Cordon bleu</i>	3,50 %
Carne en conserva	1,00 %*
Costilla de cerdo cocida	1,00 %
<i>Crépinette</i>	1,00 %*
<i>Crépinette</i> de aves de corral (****)	2,00 %

<i>Término o denominación</i>	<i>Contenido máximo de proteínas vegetales (expresado en materia seca)</i>
Paletilla de cerdo cocida	0,50 %*
Paletilla cocida	0,50 %*
Paletilla medio salada	0,50 %*
Paletilla curada	0,50 %*
Escalope (de aves de corral)	1,00 %*
Escalope vienés (de especies de ave de corral)	1,00 %
Filete cocinado	1,00 %
<i>Filete mignon</i> cocinado	0,50 %*
<i>Filete mignon</i> curado	0,50 %*
<i>Filete mignon</i> ahumado	0,50 %*
<i>Fuseau</i>	1,00 %*
<i>Galantina</i>	5,00 %
<i>Gigolette</i>	1,50 %
<i>Gigot</i>	1,50 %
Jamón cocido	0,50 %*
Jamón crudo	0,50 %*
Jamón curado	0,50 %*
Jamón de Reims	1,00 %
Jamón de Borgoña	1,00 %
Veteado de jamón	1,00 %
Jamón de aves de corral (****)	3,00 %
Codillo	1,00 %*
Jarrete cocido	1,00 %*
<i>Knack</i>	3,00 %**
<i>Knack</i> de aves de corral (****)	2,00 %
Beicon graso	1,00 %*
Beicon de jamón	1,00 %
Beicon de campo	1,00 %
Tiras de tocino	0,50 %*
Tiras de tocino de aves de corral (****)	1,50 %
Longaniza	3,00 %*
<i>Lonzo</i>	0,50 %*
<i>Merguès/merguez</i>	2,00 %*
Piezas cortadas de aves de corral (****)	5,00 %*
Mortadela	4,00 %
Paletilla	0,50 %
Parte superior	0,50 %
<i>Nuggets</i> (+especies de aves de corral)	3,50 %*
Muslo	1,00 %
Muslo corto a media sal	0,50 %*
Muslo corto à la diable	3,00 %
Panceta	1,00 %
<i>Nuggets</i>	1,00 %*
Paté	5,00 %

<i>Término o denominación</i>	<i>Contenido máximo de proteínas vegetales (expresado en materia seca)</i>
<i>Paupiette:</i>	6,00 %
- de (+ especies) (excepto aves de corral)	3,00 %
- superior de (+ especies)	0,50 %*
- tradicional	2,00 %
- de aves de corral (****)	
Carne de cerdo salada	0,50 %*
Costillas cortas a media sal	0,50 %*
Pechuga cocida	0,50 %*
Pechuga ahumada	0,50 %*
Pechuga curada	0,50 %*
<i>Rillettes</i>	1,00 %*
<i>Rosette</i>	1,00 %*
Asado cocido	0,50 %*
Asado salado	0,50 %*
Salami	1,00 %
Salchicha	3,00 %
Salchicha cocida	0,50 %* (1)
Salchichas fritas	0,50 %* (1)
Salchichas a la parrilla	0,50 %* (1)
Salchicha ahumada de Alsacia	0,50 %*
Salchicha de Lorena	0,50 %*
Salchicha de Toulouse	0,50 %*
Salchicha curada	1,00 %*
Salchicha de cóctel	3,00 %** (2)
Salchicha cocida	3,00 %** (2)
Salchicha de Alsacia	3,00 %**
Salchicha alsaciana	3,00 %**
Salchicha de Lyon	3,00 %**
Salchicha de Viena	3,00 %**
Salchicha de Frankfurt	3,00 %**
Salchicha de Estrasburgo	3,00 %**
Salchichas de aves de corral (****)	2,00 %
Salchichón	5,00 %
Salchichón cocido	0,50 %* (1)
Salchichón frito	0,50 %* (1)
Salchichón a la parrilla	0,50 %* (1)
Salchichón curado	1,00 %*
Salchichón de Lyon	1,00 %*
Brioche de salchichón	3,00 %** (2)
Salchichón de aves de corral cocido (****)	2,00 %
Salchichón de aves de corral curado (****)	3,00 %
Terrina de campo	5,00 %
Terrina bretona	5,00 %
Terrina de Ardenas	5,00 %
Terrina de <i>foie</i>	5,00 %
Terrina de jamón	5,00 %
Terrina de Jura	5,00 %
Terrina al estilo de la abuela	5,00 %
Terrina X (X es el nombre de una especie)	5,00 %
Terrina X (X es el nombre de una especie)	5,00 %

<i>Término o denominación</i>	<i>Contenido máximo de proteínas vegetales (expresado en materia seca)</i>
<i>Tournedós (de aves de corral) (****)</i>	1,00 %*
<i>Ventrèche</i>	0,50 %*
Carne de (+ especie) marinada	2,00 %
Nombre de los despojos de (+ especie) marinados	2,00 %
Aves de corral a la vienesa (****)	3,50 %
Huevo entero líquido/huevo entero en polvo	0,10 %
Yema de huevo líquida/yema de huevo en polvo	
Clara de huevo líquida/clara de huevo en polvo	
Tortilla	1,00 %

(\*) El contenido de proteínas vegetales procede exclusivamente de los condimentos y los aromas contenidos en el producto.

(\*\*) Del cual el 1 % solo podrá proceder de los condimentos y los aromas contenidos en el producto.

(\*\*\*) Del cual el 1,5 % solo podrá proceder de los condimentos y los aromas contenidos en el producto.

\*\*\*\* «Aves de corral»: aves de corral y todas las especies de aves de corral (pavo, pollo, pato, pintada, codorniz, paloma).

(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.