

Decreto n.º 2023-XXX, de XX de XX de 2023, sobre el uso de determinadas denominaciones utilizadas para describir los alimentos que contienen proteínas vegetales

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/XXX/X, de XX de XX de 2023, dirigida a la Comisión Europea y la respuesta de esta última de XX;

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.

Anexo I: Términos cuyo uso está prohibido para la designación de los alimentos que contienen proteínas vegetales

- Solomillo
- Lomo bajo
- Cadera
- Lomo alto
- 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 %
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 %
Filete <i>mignon</i> cocinado	0,50 %*

<i>Término o denominación</i>	<i>Contenido máximo de proteínas vegetales (expresado en materia seca)</i>
Filete <i>mignon</i> curado	0,50 %*
Filete <i>mignon</i> ahumado	0,50 %*
<i>Fuseau</i>	1,00 %*
Galantina	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 %*
Merguès/merguez	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 %*

<i>Término o denominación</i>	<i>Contenido máximo de proteínas vegetales (expresado en materia seca)</i>
Muslo	1,00 %
Muslo corto a media sal	0,50 %*
Muslo corto à la diable	3,00 %
Panceta	1,00 %
<i>Pastrami</i>	1,00 %*
Paté	5,00 %
<i>Paupiette:</i>	
- de (+ especies) (excepto aves de corral)	6,00 %
- superior de (+ especies)	3,00 %
- tradicional	0,50 %*
- de aves de corral (****)	2,00 %
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 %*

<i>Término o denominación</i>	<i>Contenido máximo de proteínas vegetales (expresado en materia seca)</i>
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 %

<i>Término o denominación</i>	<i>Contenido máximo de proteínas vegetales (expresado en materia seca)</i>
Terrina X (X es el nombre de una especie)	5,00 %
Terrina X (X es el nombre de una especie)	5,00 %
Tournedós (de aves de corral) (****)	1,00 %*
<i>Ventrière</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	
Yema de huevo líquida/yema de huevo en polvo	
Clara de huevo líquida/clara de huevo en polvo	0,10 %
Tortilla	

* 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.

A
Élisabeth Borne
Por la Primera Ministra:

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

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