

Décret n° 2023-XXX du XX XX 2023 relatif à l'utilisation de certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales

La Première ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique,

Vu le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 modifié concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission, notamment son article 38 ;

Vu la directive (UE) n° 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information ;

Vu le code de la consommation, notamment son article L. 412-10 ;

Vu la notification n° 2023/XXX/X du XX XX 2023 adressée à la Commission européenne et la réponse de cette dernière en date du XX,

Décrète :

Article 1

Les dispositions du présent décret s'appliquent aux denrées alimentaires, contenant des protéines végétales.

Au sens du présent décret, on entend par :

1° « protéines végétales » : protéines issues ou apportées par des organismes appartenant à l'ensemble des règnes autres que le règne animal ;

2° « denrées alimentaires d'origine animale » : les produits d'origine animale et les denrées qui en sont issues ;

3° « dénomination légale » : dénomination d'une denrée alimentaire prescrite par les dispositions législatives ou réglementaires qui lui sont applicables ;

4° « transformation » : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ;

5° « produits transformés » : denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques ;

6° « ingrédient » : toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée ; les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients.

Article 2

Sous réserve des dispositions des articles 3 et 4, il est interdit d'utiliser, pour décrire, commercialiser ou promouvoir un produit transformé contenant des protéines végétales :

1° Une dénomination légale pour laquelle aucun ajout de protéines végétales n'est prévu par les règles définissant la composition de la denrée alimentaire concernée ;

2° Une dénomination faisant référence aux noms des espèces et groupes d'espèces animales, à la morphologie ou à l'anatomie animale ;

3° Une dénomination comportant les termes mentionnés dans la liste figurant en annexe I.

Article 3

La dénomination d'une denrée alimentaire d'origine animale peut être utilisée :

1° Pour les denrées alimentaires d'origine animale contenant des protéines végétales dans une proportion déterminée lorsqu'une telle présence est prévue par la réglementation, ou dans la liste figurant en annexe II du présent décret;

2° Pour désigner les arômes ou ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes utilisés dans des denrées alimentaires.

Article 4

Les dénominations mentionnées à l'article 2 peuvent être utilisées dans les noms descriptifs des assemblages de denrées d'origine animale avec d'autres types de denrées qui ne se substituent pas aux denrées d'origine animale mais sont ajoutées en complément de ces dernières dans le cadre de ces assemblages.

Article 5

Les produits légalement fabriqués ou commercialisés dans un autre Etat membre de l'Union européenne ou dans un pays tiers, ne sont pas soumis aux exigences du présent décret.

Article 6

Il est interdit de détenir en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit des denrées qui ne répondent pas aux règles fixées dans le présent décret.

Article 7

Tout manquement aux dispositions de l'article 6 du présent décret est passible d'une amende administrative dont le montant ne peut excéder 1 500 euros pour une personne physique et 7 500 euros pour une personne morale.

Cette amende est prononcée dans les conditions prévues au chapitre II du titre II du livre V du code de la consommation.

Article 8

Les dispositions du présent décret entrent en vigueur le premier jour du troisième mois suivant sa publication.

Les denrées fabriquées ou étiquetées avant le premier jour du troisième mois suivant la publication du présent décret et qui sont conformes à la réglementation en vigueur à cette date peuvent être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks, et au plus tard un an à compter de la publication du présent décret.

Article 9

Le décret n° 2022-947 du 29 juin 2022 relatif à l'utilisation de certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales est abrogé.

Article 10

Le ministre de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique et le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Annexe I : termes dont l'utilisation est interdite pour la désignation de denrées alimentaires comportant des protéines végétales

- Filet
- Faux filet
- Rumsteck
- Entrecôte
- Aiguillette baronne
- Bavette d'Aloyau
- Onglet
- Hampe
- Bifteck
- Basse côte
- Paleron
- Flanchet
- Steak
- Escalope
- Tendron
- Grillade
- Longe
- Travers
- Jambon
- Boucher/bouchère
- Charcutier/Charcutière

**Annexe II : termes autorisés pour la désignation des denrées alimentaires
d'origine animale pouvant contenir des protéines végétales et part maximale de
protéines végétales que peuvent contenir les denrées pour lesquelles ces termes
sont utilisés**

| <i>Terme ou Dénomination</i> | <i>Teneur maximale de protéines végétales (exprimée en extrait sec)</i> |
|--|---|
| Andouille | 1.00%* |
| Andouillette | 1.00%* |
| Bacon | 0,50%* |
| Ballottine | 1.00%* |
| Blanc (de volaille*) | 3.00% |
| Boudin | 1,00%* |
| Cervelas | 2,00 % |
| Chair à saucisse | 0.5 0%* |
| Chair à saucisse de volailles (****) | 2.00% |
| Chipolata | 1.00%* |
| Chorizo | 1.00%* |
| Chorizo de volaille (****) | 1.5% |
| Confit/Confit de foie de (espèce hors volaille) | 0,50%* |
| Coppa | 0.50%* |
| Cordon bleu | 3.50% |
| Corned-beef | 1.00%* |
| Côte de porc cuite | 1.00% |
| Crépinette | 1.00%* |
| Crépinette de volailles (****) | 2.00% |
| Echine de porc cuite | 0.50%* |
| Epaule cuite | 0.50%* |
| Epaule demi-sel | 0.50%* |
| Epaule sèche | 0.50%* |
| Escalope à la / au (de volaille) | 1.00%* |
| Escalope de (espèce de volailles) à la viennoise | 1.00% |
| Filet cuit | 1.00% |
| Filet mignon cuit | 0.50%* |
| Filet mignon sec | 0.50%* |

| <i>Terme ou Dénomination</i> | <i>Teneur maximale de protéines végétales (exprimée en extrait sec)</i> |
|--|---|
| Filet mignon fumé | 0.50%* |
| Fuseau | 1.00%* |
| Galantine | 5,00% |
| Gigolette | 1.50% |
| Gigot | 1.50% |
| Jambon cuit | 0,50%* |
| Jambon cru | 0.50%* |
| Jambon sec | 0.50%* |
| Jambon de Reims | 1.00% |
| Jambon de Bourgogne | 1.00% |
| Jambon persillé | 1.00% |
| Jambon de volailles (****) | 3.00% |
| Jambonneau | 1.00%* |
| Jarret cuit | 1.00%* |
| Knack | 3,00%** |
| Knack de volailles (****) | 2,00% |
| Lard gras | 1.00%* |
| Lard de jambon | 1.00% |
| Lard paysan | 1.00% |
| Lardons | 0,50%* |
| Lardons de volailles (****) | 1,50 % |
| Longanisse | 3.00%* |
| Lonzo | 0.50%* |
| Merguès/Merguez | 2,00%* |
| Morceaux de découpe de volaille (****) | 5.00%* |
| Mortadelle | 4,00 % |
| Noix d'épaule | 0,50% |
| Noix de jambon | 0.50% |
| Nuggets (+espèce de volaille) | 3.50%* |
| Palette | 1.00% |

| Terme ou Dénomination | Teneur maximale de protéines végétales (exprimée en extrait sec) |
|---------------------------------|---|
| Palette demi-sel | 0.50%* |
| Palette à la diable | 3.00% |
| Pancetta | 1.00% |
| Pastrami | 1.00%* |
| Pâté | 5,00% |
| Paupiette : | |
| - de (+ espèce) (hors volaille) | 6.00% |
| - supérieure de (+ espèce) | 3.00% |
| - traditionnelle | 0.50%* |
| - de volaille (****) | 2.00% |
| Petit salé | 0.50%* |
| Plat de côte demi-sel | 0.50%* |
| Poitrine cuite | 0.50%* |
| Poitrine fumée | 0.50%* |
| Poitrine sèche | 0.50%* |
| Rillettes | 1.00%* |
| Rosette | 1.00%* |
| Rôti cuit | 0.50%* |
| Rôti traité en salaison | 0.50%* |
| Salami | 1,00% |
| Saucisse | 3.00% |
| Saucisse à cuire | 0,50%* (1) |
| Saucisse à frire | 0,50%* (1) |
| Saucisse à griller | 0,50%* (1) |
| Saucisse fumée d'Alsace | 0,50%* |
| Saucisse lorraine | 0,50%* |
| Saucisse de Toulouse | 0,50%* |
| Saucisse sèche | 1.00%* |
| Saucisse cocktail | 3.00%** (2) |

| <i>Terme ou Dénomination</i> | <i>Teneur maximale de protéines végétales (exprimée en extrait sec)</i> |
|-----------------------------------|---|
| Saucisse cuite | 3.00%** (2) |
| Saucisse d'Alsace | 3,00%** |
| Saucisse alsacienne | 3,00%** |
| Saucisse de Lyon | 3,00%** |
| Saucisse viennoise | 3,00%** |
| Saucisse de Francfort | 3,00%** |
| Saucisse de Strasbourg | 3,00%** |
| Saucisse de volaille (****) | 2.00% |
| Saucisson | 5.00% |
| Saucisson à cuire | 0,50%* (1) |
| Saucisson à frire | 0,50%* (1) |
| Saucisson à griller | 0,50%* (1) |
| Saucisson sec | 1.00%* |
| Saucisson de Lyon | 1.00%* |
| Saucisson brioché | 3.00%** (2) |
| Saucisson cuit de volaille (****) | 2.00% |
| Saucisson sec de volaille (****) | 3.00% |
| | |
| Terrine de campagne | 5,00 % |
| Terrine bretonne | 5.00% |
| Terrine ardennaise | 5.00% |
| Terrine de foie | 5.00% |
| Terrine de jambon | 5.00% |
| Terrine du Jura | 5.00% |
| Terrine grand-mère | 5.00% |
| Terrine de X (X nom d'une espèce) | 5.00% |
| Terrine au X (X nom de l'espèce) | 5.00% |

| Terme ou Dénomination | Teneur maximale de protéines végétales (exprimée en extrait sec) |
|--------------------------------|---|
| Tournedos (de volaille) (****) | 1.00%* |
| Ventrèche | 0.50%* |
| Viande de (+ espèce) marinée | 2,00% |
| Nom abat de (+ espèce) mariné | 2,00% |
| Viennoise de volaille (****) | 3.50% |
| Œuf entier liquide/ en poudre | |
| Jaune d'œuf liquide/en poudre | |
| Blanc d'œuf liquide/ en poudre | 0,10% |
| Omelette | |

* Teneur en protéines végétales issue uniquement des condiments et aromates contenus dans le produit.

** Dont 1 % ne peut être issu que des condiments et aromates contenus dans le produits.

*** Dont 1,5 % ne peut être issu que des condiments et aromates contenus dans le produit.

**** Par « volailles » on entend le terme volailles et toutes les espèces de volailles (dinde, poulet, canard, pintade, cailles, pigeon.)

(1) Un ajout supplémentaire de 2 % de protéines végétales est autorisé pour les produits incorporés dans un plat appertisé.

(2) Un ajout de protéines végétales dans une limite globale de 7 % (hors protéines issues des condiments et aromates) est autorisé pour les produits incorporés dans un plat appertisé.

Fait le
Élisabeth Borne
Par la Première ministre :

Le ministre de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique,
Bruno Le Maire

Le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire,
Marc Fesneau