

**Rozporządzenie nr 2023-XXX z dnia XX XX 2023 r. w sprawie stosowania niektórych nazw używanych do oznaczania środków spożywczych zawierających białka roślinne**

Premier,

Po zapoznaniu się ze sprawozdaniem Ministra Gospodarki, Finansów oraz Suwerenności Przemysłowej i Cyfrowej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004, w szczególności jego art. 38,

uwzględniając dyrektywę (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającą procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego,

uwzględniając kodeks konsumencki, a w szczególności jego art. L. 412-10,

uwzględniając notyfikację nr 2023/XXX/X z dnia XX XX 2023 r. skierowaną do Komisji Europejskiej oraz **odpowiedź Komisji z dnia XX**,

**Niniejszym rozporządza, co następuje:**

**Artykuł 1**

Przepisy niniejszego rozporządzenia stosuje się do środków spożywczych zawierających białka roślinne.

Do celów niniejszego rozporządzenia stosuje się następujące definicje:

- 1) „białka roślinne” oznaczają białka produkowane przez organizmy należące do wszystkich królestw innych niż królestwo zwierząt lub otrzymane z tych organizmów;
- 2) „środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego” oznaczają produkty pochodzenia zwierzęcego i środki spożywcze z nich otrzymane;
- 3) „nazwa prawna” oznacza nazwę artykułu spożywczego określoną przez przepisy ustawowe lub wykonawcze mające do niego zastosowanie;
- 4) „przetwarzanie” oznacza wszelkie działania, które w istotny sposób zmieniają produkt wyjściowy, w tym podgrzewanie, wędzenie, peklowanie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcję, wyciskanie lub połączenie tych procesów;
- 5) „produkty przetworzone” oznaczają środki spożywcze będące wynikiem przetwarzania produktów nieprzetworzonych. Produkty te mogą zawierać substancje, które są niezbędne do ich wytworzenia lub nadania im szczególnych właściwości;

(6) „składnik” oznacza każdą substancję lub produkt, w tym środki aromatyzujące, dodatki do żywności i enzymy spożywcze lub jakikolwiek składnik składnika złożonego, użyty do wytwarzania lub przygotowywania środka spożywczego i występujący w produkcie gotowym, ewentualnie w zmodyfikowanej postaci; pozostałości nie są uważane za składniki.

## **Artykuł 2**

Z zastrzeżeniem przepisów art. 3 i 4 zabrania się stosowania, w celu opisywania, wprowadzania do obrotu lub promowania produktu przetworzonego zawierającego białka roślinne, następujących produktów:

1. Nazwy prawnej artykułu spożywczego, dla którego nie przewidziano dodatku białka roślinnego w przepisach określających jego skład;
2. Nazwy odnoszącej się do nazw gatunków lub grup gatunków zwierząt, lub do morfologii lub anatomii zwierząt;
3. Nazwy zawierającej terminy wymienione w załączniku I.

## **Artykuł 3**

Nazwa artykułu spożywczego pochodzenia zwierzęcego może być używana:

1. W przypadku środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego zawierających białka roślinne w określonej proporcji, jeżeli taka obecność jest przewidziana w rozporządzeniu lub w wykazie zawartym w załączniku II do niniejszego rozporządzenia;
2. Do oznaczania środków aromatyzujących lub składników żywności o właściwościach aromatyzujących stosowanych w środkach spożywczych.

## **Artykuł 4**

Nazwy wymienione w art. 2 mogą być stosowane w opisowych nazwach środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego łączonych z innymi rodzajami środków spożywczych, które nie zastępują tych środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, ale są do nich dodawane jako uzupełnienie takich łączonych produktów.

## **Artykuł 5**

Produkty legalnie wyprodukowane lub wprowadzone do obrotu w innym państwie członkowskim Unii Europejskiej lub w państwie trzecim nie podlegają wymogom niniejszego rozporządzenia.

## **Artykuł 6**

Zabrania się przechowywania na potrzeby sprzedaży lub bezpłatnej dystrybucji, oferowania do sprzedaży, sprzedaży lub bezpłatnej dystrybucji środków spożywczych, które nie są zgodne z zasadami określonymi w niniejszym rozporządzeniu.

## **Artykuł 7**

Nieprzestrzeganie przepisów art. 6 niniejszego dekretu podlega grzywnie administracyjnej w wysokości nieprzekraczającej 1 500 EUR w przypadku osoby fizycznej i 7 500 EUR w przypadku osoby prawnej.

Grzywnę nakłada się zgodnie z tytułem II rozdział II księgi V kodeksu konsumenckiego.

## **Artykuł 8**

Przepisy niniejszego rozporządzenia wchodzi w życie pierwszego dnia trzeciego miesiąca następującego po jego opublikowaniu.

Środki spożywcze wyprodukowane lub oznakowane przed pierwszym dniem trzeciego miesiąca następującego po opublikowaniu niniejszego rozporządzenia, które są zgodne z przepisami obowiązującymi w tym dniu, mogą być wprowadzane do obrotu do wyczerpania zapasów, a w każdym razie nie później niż rok od opublikowania niniejszego rozporządzenia.

## **Artykuł 9**

Uchyła się rozporządzenie nr 2022-947 z dnia 29 czerwca 2022 r. w sprawie stosowania niektórych nazw stosowanych do oznaczania środków spożywczych zawierających białka roślinne.

## **Artykuł 10**

Minister Gospodarki, Finansów oraz Suwerenności Przemysłowej i Cyfrowej oraz Minister Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej są odpowiedzialni, każdy w zakresie swojej właściwości, za wykonanie niniejszego dekretu, który zostanie opublikowany w Dzienniku Urzędowym Republiki Francuskiej.

**Załącznik I: terminy, których stosowanie jest zabronione w odniesieniu do nazw środków spożywczych zawierających białka roślinne**

- Filet
- Rostbef
- Rumsztyk
- Stek z żeberek
- Kawałek wołowiny
- Befszyk
- Świeca wołowa
- Cienka przepona
- Stek wołowy
- Karkówka
- Stek z karkówki
- Szponder
- Stek
- Eskalopek
- Łata (wołowina)
- Grillowana
- Polędwica
- Żeberka
- Szyńka
- Rzeźnik
- Producent wyrobów mięsnych

**Załącznik II: terminy dopuszczone do opisywania środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, które mogą zawierać białka roślinne, oraz maksymalny udział białek roślinnych, które mogą być zawarte w artykułach spożywczych, w odniesieniu do których stosuje się takie terminy**

<i>Termin lub nazwa</i>	<i>Maksymalna zawartość białka roślinnego (wyrażona jako sucha masa)</i>
Kiełbasa grubo mielona andouille	1,00 %*
Kiełbasa podrobowa andouillette	1,00 %*
Boczek	0,50 %*
Nadziewane mięso z uda drobiowego ballotine	1,00 %*
Biały (drób*)	3,00 %
Boudin	1,00 %*
Cervelat	2,00 %
Farsz kiełbasiany	0,50 %*
Mieszanka kiełbasy drobiowej (****)	2,00 %
Kiełbaski surowe chipolata	1,00 %*
Kiełbasa sucha chorizo	1,00 %*
Chorizo drobiowe (****)	1,5 %
Confit/Liver Confit (z wyłączeniem drobiu)	0,50 %*
Poładwiczka wieprzowa suszona tradycyjna	0,50 %*
Cordon bleu	3,50 %
Wołowina peklowana	1,00 %*
Gotowane żeberka wieprzowe	1,00 %
Płaska kiełbaska crépinette	1,00 %*
Płaska drobiowa kiełbaska crépinette (****)	2,00 %
Ugotowana łopaska wieprzowa	0,50 %*
Ugotowana łopaska	0,50 %*
Średnio osolona łopaska	0,50 %*
Łopaska suszona	0,50 %*
Eskalopki (drobiowe)	1,00 %*
Wiedeńskie (gatunki drobiu) eskalopki	1,00 %
Filet ugotowany	1,00 %
Gotowany filet mignon	0,50 %*

<i>Termin lub nazwa</i>	<i>Maksymalna zawartość białka roślinnego (wyrażona jako sucha masa)</i>
Suszony filet mignon	0,50 %*
Wędzony filet mignon	0,50 %*
Kiełbasa fuseau	1,00 %*
Galantyna	5,00 %
Gigolette	1,50 %
Gigot	1,50 %
Szynka gotowana	0,50 %*
Szynka surowa	0,50 %*
Szynka suszona	0,50 %*
Szynka z Reims	1,00 %
Szynka burgundzka	1,00 %
Szynka marmurkowa	1,00 %
Szynka drobiowa (****)	3,00 %
Golonka	1,00 %*
Ugotowane podudzie	1,00 %*
Karczek	3,00 %**
Karczek drobiowy (****)	2,00 %
Tłusty boczek	1,00 %*
Boczek z szynki	1,00 %
Słonina	1,00 %
Boczek wędzony w kostce	0,50 %*
Wędzone smaczki drobiowe (****)	1,50 %
Kiełbasa sucha longaniza	3,00 %*
Filet solony, suszony i wędzony	0,50 %*
Pikantna kiełbasa Merguès/Merguez z jagnięciny	2,00 %*
Kawałki drobiu (****)	5,00 %*
Mortadela	4,00 %
Łopatka	0,50 %
Górna część	0,50 %
Nuggetsy (+gatunki drobiowe)	3,50 %*

<i>Termin lub nazwa</i>	<i>Maksymalna zawartość białka roślinnego (wyrażona jako sucha masa)</i>
Krótką nogą	1,00 %
Średnio solona krótką nogą	0,50 %*
Krótką nogą à la diable	3,00 %
Dojrzewający boczek wieprzowy	1,00 %
Mięso pastrami	1,00 %*
Pasztet	5,00 %
Zrazy:	
- z (+ gatunków) (z wyłączeniem drobiu)	6,00 %
- więcej niż (+ gatunek)	3,00 %
- tradycyjne	0,50 %*
- drób (****)	2,00 %
Solona wieprzowina	0,50 %*
Krótkie żeberka średnio solone	0,50 %*
Ugotowana pierś	0,50 %*
Wędzona pierś	0,50 %*
Suszona pierś	0,50 %*
Mięso wolno gotowane w tłuszczu metodą Rillettes	1,00 %*
Kiełbasa sucha rosette	1,00 %*
Ugotowana pieczeń	0,50 %*
Solona pieczeń	0,50 %*
Salami	1,00 %
Kiełbasa	3,00 %
Kiełbasa do gotowania	0,50 %* (1)
Smażona kiełbasa	0,50 %* (1)
Kiełbasa z grilla	0,50 %* (1)
Wędzona kiełbasa alzacka	0,50 %*
Kiełbasa lotaryńska	0,50 %*
Kiełbasa z Tuluzy	0,50 %*
Kiełbasa podsuszana	1,00 %*

<i>Termin lub nazwa</i>	<i>Maksymalna zawartość białka roślinnego (wyrażona jako sucha masa)</i>
Kiełbasa koktajlowa	3,00 %** (2)
Kiełbasa ugotowana	3,00 %** (2)
Kiełbasa alzacka	3,00 %**
Kiełbasa z Alzacji	3,00 %**
Kiełbasa lyońska	3,00 %**
Winerki	3,00 %**
Frankfurterki	3,00 %**
Kiełbasa strasburska	3,00 %**
Kiełbasa drobiowa (****)	2,00 %
Kiełbaska Saucisson	5,00 %
Kiełbaska gotowana	0,50 %* (1)
Smażona kiełbaska saucisson	0,50 %* (1)
Kiełbaska saucisson z grilla	0,50 %* (1)
Suszona kiełbaska saucisson	1,00 %*
Kiełbaska saucisson z Lyonu	1,00 %*
Brioche saucisson	3,00 %** (2)
Gotowana drobiowa kiełbaska saucisson (****)	2,00 %
Suszona drobiowa kiełbaska saucisson (****)	3,00 %
Pasztet grubo rozdrobniony typu terrina wiejski	5,00 %
Breton terrine	5,00 %
Pasztet grubo rozdrobniony typu terrina ardeński	5,00 %
Pasztet grubo rozdrobniony typu terrina z wątroby	5,00 %
Pasztet grubo rozdrobniony typu terrina szynkowy	5,00 %
Pasztet grubo rozdrobniony typu terrina z Jury	5,00 %
Pasztet grubo rozdrobniony typu terrina domowy	5,00 %



<i>Termin lub nazwa</i>	<i>Maksymalna zawartość białka roślinnego (wyrażona jako sucha masa)</i>
X Pasztet typu Terrina (X to nazwa gatunku)	5,00 %
X Pasztet typu Terrina (X to nazwa gatunku)	5,00 %
(Drób) polędwiczka (****)	1,00 %*
Ventrière	0,50 %*
Marynowane mięso (+ gatunek)	2,00 %
Nazwa podrobów (+ gatunek) marynowanych	2,00 %
Drób wiedeński (****)	3,50 %
Płynne całe jajo/suszone całe jajo	
Płynne żółtko jaj/suszone żółtko jaj	
Płynne białko jaj/suszone białko jaj	0,10 %
Omlet	

\* Zawartość białka roślinnego wyłącznie z przypraw i środków aromatyzujących zawartych w produkcie.

\*\* Z czego 1 % może pochodzić wyłącznie z przypraw i środków aromatyzujących zawartych w produkcie.

\*\*\* Z czego 1,5 % może pochodzić wyłącznie z przypraw i środków aromatyzujących zawartych w produkcie.

\*\*\*\* „drób” oznacza drób i wszystkie gatunki drobiu (indyk, kurczak, kaczka, perliczka, przepiórka, gołąb).

(1) Dodatkowe 2 % białka roślinnego może być dodawane do produktów w puszcze.

(2) Dodawanie białka roślinnego do całkowitego poziomu wynoszącego 7 % (z wyłączeniem białek z przypraw i środków aromatyzujących) jest dozwolone w przypadku produktów stanowiących składnik dania w puszcze.

Sporządzono dla  
Élisabeth Borne  
W imieniu premiera:

Minister gospodarki, finansów oraz suwerenności przemysłowej i cyfrowej  
Bruno Le Maire

Minister Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej  
Marc Fesneau