

**Decreto n.º 2023-XXX de XX XX 2023 relativa à utilização de determinadas denominações utilizadas para designar géneros alimentícios que contenham proteínas vegetais**

O primeiro-ministro,

Com base no relatório do ministro da Economia, das Finanças e da Soberania Industrial e Digital,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004, nomeadamente o Artigo 38.º;

Tendo em conta a Diretiva (UE) 2015/1535 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de setembro de 2015, relativa a um procedimento de informação no domínio das regulamentações técnicas e das regras relativas aos serviços da sociedade da informação;

Tendo em conta o Código do Consumo, nomeadamente o Artigo L. 412-10;

Tendo em conta a notificação n.º 2023/XXX/X de XX XX 2023 dirigido à Comissão Europeia e a resposta deste último datada de XX;

**Decreta:**

**Artigo 1.º**

As disposições do presente Decreto aplicam-se aos géneros alimentícios que contenham proteínas vegetais.

No âmbito do presente Decreto, aplicam-se as seguintes definições:

- (1) «proteínas vegetais»: proteínas produzidas ou derivadas de organismos pertencentes a todos os reinos, com exceção do reino animal;
- (2) «alimentos de origem animal»: produtos de origem animal e géneros alimentícios deles derivados;
- (3) «denominação legal»: a denominação de um género alimentício prescrita pelas disposições legislativas ou regulamentares que lhe são aplicáveis;
- (4) «transformação»: qualquer ação que altere substancialmente o produto inicial, incluindo aquecimento, fumagem, cura, maturação, secagem, marinagem, extração, extrusão, ou uma combinação desses processos;

(5) «produtos transformados»: géneros alimentícios resultantes da transformação de produtos não transformados. Esses produtos podem conter substâncias necessárias para o seu fabrico ou para lhes conferir características específicas;

(6) «ingrediente»: qualquer substância ou produto, incluindo aromas, aditivos alimentares e enzimas alimentares, ou qualquer componente de um ingrediente composto, utilizado no fabrico ou preparação de um género alimentício e ainda presente no produto acabado, eventualmente sob forma modificada; os resíduos não são considerados ingredientes.

### **Artigo 2.º**

Sem prejuízo do disposto nos Artigos 3.º e 4.º, é proibido utilizar, para efeitos de descrição, comercialização ou promoção de um produto transformado que contenha proteínas vegetais, o seguinte:

1. Uma denominação legal para a qual não está prevista qualquer adição de proteínas vegetais pelas regras que definem a composição do género alimentício em causa;
2. Um nome que se refere aos nomes das espécies animais ou grupos de espécies ou a morfologia ou anatomia animal;
3. Um nome que contenha os termos enumerados no anexo I.

### **Artigo 3.º**

O nome de um género alimentício de origem animal pode ser utilizado:

1. Para os géneros alimentícios de origem animal que contenham proteínas vegetais numa determinada proporção, quando tal presença esteja prevista por regulamento ou na lista constante do Anexo II do presente Decreto;
2. Para designar aromas ou ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos géneros alimentícios.

### **Artigo 4.º**

Os nomes mencionados no Artigo 2.º podem ser utilizados nas denominações descritivas de combinações de géneros alimentícios de origem animal com outros tipos de géneros alimentícios que não substituam esses géneros alimentícios de origem animal, mas que sejam acrescentados a eles no âmbito dessas combinações.

### **Artigo 5.º**

Os produtos legalmente fabricados ou comercializados noutro Estado-Membro da União Europeia ou num país terceiro não estão sujeitos aos requisitos do presente decreto.

### **Artigo 6.º**

É proibido deter para venda ou distribuição gratuita, propor para venda, vender ou distribuir gratuitamente géneros alimentícios que não cumpram as regras estabelecidas no presente Decreto.

### **Artigo 7.º**

A inobservância do disposto no Artigo 6.º do presente decreto pode resultar numa coima administrativa não superior a 1 500 EUR para uma pessoa singular e 7 500 EUR para uma pessoa coletiva.

Esta coima é aplicada nos termos do Capítulo II do Título II do Livro V do Código do Consumidor.

### **Artigo 8.º**

As disposições do presente Decreto entram em vigor no primeiro dia do terceiro mês seguinte ao da sua publicação.

Os géneros alimentícios fabricados ou rotulados antes do primeiro dia do terceiro mês seguinte à publicação do presente Decreto e que estejam em conformidade com a regulamentação em vigor nessa data podem ser comercializados até ao esgotamento das existências e, em qualquer caso, o mais tardar um ano após a publicação do presente Decreto.

### **Artigo 9.º**

É revogado o Decreto n.º 2022-947, de 29 de junho de 2022, relativo à utilização de determinadas denominações utilizadas para designar géneros alimentícios que contenham proteínas vegetais.

### **Artigo 10.º**

O Ministro da Economia, Finanças e Soberania Industrial e Digital e o Ministro da Agricultura e Soberania Alimentar são responsáveis, cada um no que diz respeito à sua área, pela implementação do presente decreto, que será publicado no *Jornal Oficial* da República Francesa.

**Anexo I: termos cuja utilização é proibida para o nome de géneros alimentícios que contêm proteínas vegetais**

- Filete
- Vazia
- Alcatra
- Costeleta
- Carne de bovino
- Lombo de vaca
- Bife de gancho
- Diafragma
- Bife de vaca
- Peito
- Acém
- Entremeada
- Bife
- Escalope
- Aba
- Grelhado
- Lombo
- Entrecosto
- Fiambre
- Talhante
- Fabricante de produtos à base de carne

**Anexo II: termos autorizados a descrever géneros alimentícios de origem animal que podem conter proteínas vegetais e a percentagem máxima de proteínas vegetais que podem estar contidas nos géneros alimentícios para os quais esses termos são utilizados**

<i>Termo ou denominação</i>	<i>Teor máximo de proteínas vegetais (expresso em matéria seca)</i>
Andouille	1,00 %*
Andouillette	1,00 %*
Bacon	0,50 %*
Ballotine	1,00 %*
Branco (aves de capoeira*)	3,00 %
Boudin	1,00 %*
Cervelat	2,00 %
Mistura de salsichas	0,50 %*
Mistura de enchidos de aves de capoeira (****)	2,00 %
Chipolata	1,00 %*
Chouriço	1,00 %*
Chouriço de aves de capoeira (****)	1,5 %
Confit/Confit de fígado (exceto aves de capoeira)	0,50 %*
Coppa	0,50 %*
Cordon bleu	3,50 %
Carne de conserva	1,00 %*
Costelas de porco cozinhadas	1,00 %
Crépinette	1,00 %*
Crepinette de aves de capoeira (****)	2,00 %
Pá de carne de porco cozinhada	0,50 %*
Pá cozinhada	0,50 %*
Pá meio-salgada	0,50 %*
Pá seca	0,50 %*
Escalope (aves de capoeira)	1,00 %*
Escalope vienense (espécies de aves de capoeira)	1,00 %
Filete cozinhado	1,00 %
Fillet mignon cozinhado	0,50 %*
Fillet mignon seco	0,50 %*

<b><i>Termo ou denominação</i></b>	<b><i>Teor máximo de proteínas vegetais (expresso em matéria seca)</i></b>
Fillet mignon fumado	0,50 %*
Fuseau	1,00 %*
Galantina	5,00 %
Gigolette	1,50 %
Gigot	1,50 %
Fiambre cozinhado	0,50 %*
Fiambre cru	0,50 %*
Presunto seco	0,50 %*
Fiambre de Reims	1,00 %
Fiambre de Borgonha	1,00 %
Fiambre marmoreado	1,00 %
Fiambre de aves de capoeira (****)	3,00 %
Articulação	1,00 %*
Pernil cozinhado	1,00 %*
Galinha	3,00 %**
Galinha de aves de capoeira (****)	2,00 %
Bacon gordo	1,00 %*
Bacon de fiambre	1,00 %
Bacon nacional	1,00 %
Bacons	0,50 %*
Bacons de aves de capoeira (****)	1,50 %
Linguiça	3,00 %*
Lonzo	0,50 %*
Merguès/Merguez	2,00 %*
Pedaços cortados de aves de capoeira (****)	5,00 %*
Mortadela	4,00 %
Pá	0,50 %
Superior	0,50 %
Nuggets (+espécies de aves de capoeira)	3,50 %*
Perna em pedaços pequenos	1,00 %

<i>Termo ou denominação</i>	<i>Teor máximo de proteínas vegetais (expresso em matéria seca)</i>
Perna de pedaços pequenos meio-salgada	0,50 %*
Perna em pedaços pequenos à la diable	3,00 %
Pancetta	1,00 %
Pastrami	1,00 %*
Patê	5,00 %
Paupiette:	
- de (+ espécies) (excluindo aves de capoeira)	6,00 %
- mais do que (+espécies)	3,00 %
- tradicional	0,50 %*
- aves de capoeira (****)	2,00 %
Carne de porco salgada	0,50 %*
Costelas pequenas meio salgadas	0,50 %*
Peito cozinhado	0,50 %*
Peito fumado	0,50 %*
Peito seco	0,50 %*
Rillettes	1,00 %*
Roseta	1,00 %*
Assado	0,50 %*
Assado salgado	0,50 %*
Salame	1,00 %
Salsicha	3,00 %
Salsicha para cozinhar	0,50 %* (1)
Salsicha frita	0,50 %* (1)
Salsicha grelhada	0,50 %* (1)
Salsicha fumada da Alsácia	0,50 %*
Salsicha da Lorena	0,50 %*
Salsicha de Toulouse	0,50 %*
Salsicha seca	1,00 %*
Salsicha de cocktail	3,00 %** (2)

<b><i>Termo ou denominação</i></b>	<b><i>Teor máximo de proteínas vegetais (expresso em matéria seca)</i></b>
Salsicha cozinhada	3,00 %** (2)
Salsicha da Alsácia	3,00 %**
Salsicha alsaciana	3,00 %**
Salsicha de Lyon	3,00 %**
Salsicha de Viena	3,00 %**
Frankfurter	3,00 %**
Salsicha de Estrasburgo	3,00 %**
Enchidos de aves de capoeira (****)	2,00 %
Salsichão	5,00 %
Salsichão cozido	0,50 %* (1)
Salsichão frito	0,50 %* (1)
Salsichão grelhado	0,50 %* (1)
Salsichão seco	1,00 %*
Salsichão de Lyon	1,00 %*
Salsichão de brioche	3,00 %** (2)
Salsichão de aves de capoeira cozinhado (****)	2,00 %
Salsichão seco de aves de capoeira (****)	3,00 %
Terrina nacional	5,00 %
Terrina da Bretanha	5,00 %
Terrina de Ardenes	5,00 %
Terrina de fígado	5,00 %
Terrina de fiambre	5,00 %
Terrina de Jura	5,00 %
Terrina ao estilo da avó	5,00 %
Terrina X (X é o nome de uma espécie)	5,00 %
Terrina X (X é o nome de uma espécie)	5,00 %

<b><i>Termo ou denominação</i></b>	<b><i>Teor máximo de proteínas vegetais (expresso em matéria seca)</i></b>
Tornedós (aves de capoeira) (****)	1,00 %*
Ventrèche	0,50 %*
Carne marinada (+espécies)	2,00 %
Nome das miudezas (+espécies) marinadas	2,00 %
Aves de capoeira vienenses (****)	3,50 %
Ovo inteiro líquido/ovo inteiro seco	
Gema de ovo líquida/gema de ovo seca	
Clara de ovo líquida/clara de ovo seca	0,10 %
Omelete	

\* Teor de proteínas vegetais derivado apenas dos condimentos e aromas contidos no produto.

\*\* Dos quais só 1 % podem ser obtidos a partir dos condimentos e aromas contidos no produto.

\*\*\* Dos quais só 1,5 % podem ser obtidos a partir dos condimentos e aromas contidos no produto.

\*\*\*\* «Aves de capoeira», as aves de capoeira e todas as espécies de aves de capoeira (peru, frango, pato, galinha pintada, codornizes, pombos).

(1) É permitido adicionar mais 2 % de proteínas vegetais para os produtos incorporados num prato enlatado.

(2) É permitida a adição de proteínas vegetais até um limite global de 7 % (excluindo proteínas de condimentos e aromas) para os produtos incorporados num prato enlatado.

Feito em  
Élisabeth Borne  
Pelo Primeiro-Ministro:

O Ministro da Economia, das Finanças e da Soberania Industrial e Digital,  
Bruno Le Maire

O Ministro da Agricultura e da Alimentação,  
Marc Fesneau