

Dekrety, rozporządzenia, okólniki

TEKSTY OGÓLNE

MINISTERSTWO ROLNICTWA I SUWERENNOŚCI ŻYWNOŚCIOWEJ

Rozporządzenie nr 2024–144 z dnia 26 lutego 2024 r. w sprawie stosowania niektórych nazw używanych do oznaczania środków spożywczych zawierających białko roślinne

NR REF: AGRT2321057D

Grupy docelowe: podmioty gospodarcze w sektorze rolno-spożywczym i sektorze gastronomii na wynos; dystrybutorzy żywności; konsumenci.

Przedmiot: ustanowienie przepisów dotyczących stosowania nazw oznaczających produkty pochodzenia zwierzęcego i środki spożywcze z nich otrzymywane do celów opisywania, wprowadzania do obrotu lub promowania środków spożywczych zawierających białko roślinne.

Wejście w życie: tekst wchodzi w życie trzy miesiące po jego opublikowaniu.

Uwaga: w tekście określono zasady stosowania na terytorium Francji nazw tradycyjnie oznaczających środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego do opisu, wprowadzania do obrotu lub promocji środków spożywczych opartych na białkach roślinnych. Środki spożywcze objęte tekstem są środkami spożywczymi zawierającymi białko roślinne. Ustanawia on wykaz terminów, które nie mogą być stosowane do opisu środków spożywczych zawierających białko roślinne (załącznik 1) oraz wykaz terminów, które mogą być stosowane do opisu środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego mogących zawierać białko roślinne, jak również maksymalną proporcję białek roślinnych, które mogą zawierać środki spożywcze, w odniesieniu do których stosowane są te terminy (załącznik 2). Przewidziano w nim klauzulę wzajemnego uznawania wyłączającą z zakresu stosowania produkty legalnie wyprodukowane lub wprowadzone do obrotu w innym państwie członkowskim Unii Europejskiej lub w państwie trzecim. Ponadto tekst przewiduje sankcje w przypadku naruszenia jego przepisów, termin jego wejścia w życie wynoszący trzy miesiące po jego opublikowaniu, aby dać podmiotom czas na dostosowanie ich etykietowania, oraz możliwość wprowadzania do obrotu środków spożywczych wyprodukowanych lub opatrzonych etykietami przed jego wejściem w życie do wyczerpania zapasów, a najpóźniej rok po jego opublikowaniu.

Odniesienia: rozporządzenie zostało wydane w celu zastosowania art. L. 412-10 kodeksu konsumenckiego w brzmieniu wynikającym z art. 5 ustawy nr 2020-699 z dnia 10 czerwca 2020 r. w sprawie przejrzystości informacji o produktach rolnych i spożywczych. Tekst jest dostępny na stronie internetowej Légifrance (<https://www.legifrance.gouv.fr>).

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 uchylenia 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 2023/510/F z dnia 23 sierpnia 2023 r. skierowaną do Komisji Europejskiej oraz odpowiedź Komisji z dnia 22 listopada 2023 r.,

Niniejszym rozporządza, co następuje:

Artykuł 1 – Przepisy niniejszego rozporządzenia stosuje się do środków spożywczych zawierających białko roślinne.

Do celów niniejszego rozporządzenia stosuje się następujące definicje:

1) „białko 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 – Uchyla 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.

Sporządzono dnia 26 lutego 2024 r.

GABRIEL ATTAL

W imieniu Premiera:

*Minister Rolnictwa i Suwerenności
Żywnościowej,
MARC FESNEAU*

*Minister Gospodarki, Finansów oraz
Suwerenności Przemysłowej i Cyfrowej*
BRUNO LE MAIRE

ZAŁĄCZNIK I

**Terminy, których stosowanie jest zabronione w odniesieniu
do nazw
środków spożywczych zawierających białka roślinne**

- Filet;
- Stek z rostbefu;
- Rumsztyk;
- Stek z żeberek;
- Kawałek wołowiny;
- Befszyk;
- Świeca wołowa;
- Przepona;
- Stek wołowy;
- Karkówka;
- Stek z karkówki;
- Szponder;
- Stek;
- Eskalopek;
- Łata wołowa;
- Grillowana;
- Polędwica;
- Żeberka;
- Szynka;
- 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 %*
Polędwiczka wieprzowa suszona tradycyjna	0,50 %*
Cordon bleu	3,50 %
Wołowina peklowana	1,00 %*
Gotowane żeberka wieprzowe	1,00 %
Płaska kiełbaska crépinette	1,00 %*

<i>Termin lub nazwa</i>	<i>Maksymalna zawartość białka roślinnego (wyrażona jako sucha masa)</i>
Płaska drobiowa kielbaska crépinette (****)	2,00 %
Ugotowana łopatka wieprzowa	0,50 %*
Ugotowana łopatka	0,50 %*
Średnio osolona łopatka	0,50 %*
Łopatka suszona	0,50 %*
Eskalopki (drobiowe)	1,00 %*
Wiedeńskie (gatunki drobiu) eskalopki	1,00 %
Filet ugotowany	1,00 %
Gotowany filet mignon	0,50 %*
Suszony filet mignon	0,50 %*
Wędzony filet mignon	0,50 %*
Kielbasa fuseau	1,00 %*
Galantyna	5,00 %
Giglette	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 %
Kielbasa sucha longaniza	3,00 %*
Filet solony, suszony i wędzony	0,50 %*
Pikantna kielbasa 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 %*
Krótką noga	1,00 %
Średnio solona krótką noga	0,50 %*
Krótką noga à la diable	3,00 %
Dojrzewający boczek wieprzowy	1,00 %
Mięso pastrami	1,00 %*

<i>Termin lub nazwa</i>	<i>Maksymalna zawartość białka roślinnego (wyrażona jako sucha masa)</i>
Pasztet	5,00 %
Zrazy:	6,00 %
- z (+ gatunków) (z wyłączeniem drobiu)	3,00 %
- więcej niż (+ gatunek)	0,50 %*
- tradycyjne	2,00 %
- drób (****)	
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 %*
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 %
X Pasztet typu Terrina (X to nazwa gatunku)	5,00 %

Termin lub nazwa	Maksymalna zawartość białka roślinnego (wyrażona jako sucha masa)
X Pasztet typu Terrina (X to nazwa gatunku)	5,00 %
(Drób) polędwiczka (****)	1,00 %*
Ventrèche	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	1,00 %

- (*) 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.