

Dekret Nr. 2023-XXX vom XX XX 2023 über die Verwendung bestimmter Bezeichnungen zur Bezeichnung von Lebensmitteln, die pflanzliche Proteine enthalten

Die Premierministerin,

über den Bericht des Ministers für Wirtschaft, Finanzen und Industrielle und Digitale Eigenständigkeit,

Gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission, insbesondere Artikel 38;

Gestützt auf die Richtlinie (EU) 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. September 2015 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste der Informationsgesellschaft;

Gestützt auf das Verbrauchergesetzbuch, insbesondere auf Artikel L. 412-10;

Gestützt auf die Notifizierung Nr. 2023/XXX/X vom XX XX 2023 an die Europäische Kommission gerichtet und deren Antwort vom XX;

Erlässt hiermit:

Artikel 1

Die Bestimmungen dieses Dekrets gelten für Lebensmittel, die pflanzliche Proteine enthalten.

Im Rahmen dieses Dekrets gelten folgende Begriffsbestimmungen:

- (1) „Pflanzenproteine“: Proteine, die von Organismen erzeugt werden oder aus Organismen stammen, die zu allen anderen Reichen als dem Tierreich gehören;
- (2) „Lebensmittel tierischen Ursprungs“: Erzeugnisse tierischen Ursprungs und daraus gewonnene Lebensmittel;
- (3) „gesetzliche Bezeichnung“: die Bezeichnung eines Lebensmittels, die durch die für dieses Lebensmittel geltenden gesetzlichen oder verwaltungsrechtlichen Vorschriften vorgeschrieben ist;
- (4) „Verarbeitung“: jede Maßnahme, die das Ausgangsprodukt erheblich verändert, einschließlich Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder einer Kombination dieser Verfahren;

(5) „Verarbeitete Erzeugnisse“: Lebensmittel, die aus der Verarbeitung nicht verarbeiteter Erzeugnisse hervorgehen. Diese Erzeugnisse können Stoffe enthalten, die für ihre Herstellung erforderlich sind oder ihnen besondere Merkmale verleihen;

(6) „Zutat“: jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschließlich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffen und Lebensmittelenzymen, sowie jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat, der/das bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und, gegebenenfalls in veränderter Form, im Enderzeugnis vorhanden bleibt; Rückstände gelten nicht als Zutaten.

Artikel 2

Vorbehaltlich der Bestimmungen der Artikel 3 und 4 ist es untersagt, zur Beschreibung, Vermarktung oder Förderung eines verarbeiteten Erzeugnisses, das pflanzliche Proteine enthält, Folgendes zu verwenden:

1. Eine gesetzliche Bezeichnung, für die in den Vorschriften über die Zusammensetzung des betreffenden Lebensmittels kein Zusatz von Pflanzenprotein vorgesehen ist;
2. Eine Bezeichnung, die sich auf die Namen von Tierarten oder Gruppen von Tierarten oder auf die Morphologie oder Anatomie von Tieren bezieht;
3. Eine Bezeichnung, die die in Anhang I aufgeführten Begriffe enthält.

Artikel 3

Die Bezeichnung eines Lebensmittels tierischen Ursprungs kann verwendet werden:

1. Für Lebensmittel tierischen Ursprungs, die pflanzliche Proteine in einem bestimmten Anteil enthalten, wenn dies durch Verordnung oder in der Liste in Anhang II dieses Dekrets vorgesehen ist;
2. Zur Bezeichnung von Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die in Lebensmitteln verwendet werden.

Artikel 4

Die in Artikel 2 aufgeführten Bezeichnungen können in den beschreibenden Bezeichnungen von Kombinationen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs mit anderen Arten von Lebensmitteln verwendet werden, die diese Lebensmittel tierischen Ursprungs nicht ersetzen, sondern im Rahmen dieser Kombinationen zu ihrer Ergänzung hinzugefügt werden.

Artikel 5

Erzeugnisse, die in einem anderen Mitgliedstaat der Europäischen Union oder in einem Drittland rechtmäßig hergestellt oder in Verkehr gebracht werden, unterliegen nicht den Anforderungen dieses Dekrets.

Artikel 6

Es ist verboten, Lebensmittel, die nicht den Bestimmungen dieses Dekrets entsprechen, zum Verkauf oder zur unentgeltlichen Abgabe vorzuhalten, zum Verkauf anzubieten, zu verkaufen oder unentgeltlich abzugeben.

Artikel 7

Die Nichteinhaltung von Artikel 6 dieses Dekrets kann zu einer Geldbuße von höchstens 1 500 EUR für eine natürliche Person und 7 500 EUR für eine juristische Person führen.

Diese Geldbuße wird gemäß Buch V Titel II Kapitel II des Verbrauchergesetzbuchs verhängt.

Artikel 8

Die Bestimmungen dieses Dekrets treten am ersten Tag des dritten Monats nach seiner Veröffentlichung in Kraft.

Lebensmittel, die vor dem ersten Tag des dritten Monats nach der Veröffentlichung dieses Dekrets hergestellt oder gekennzeichnet werden und die den zu diesem Zeitpunkt geltenden Vorschriften entsprechen, können bis zur Erschöpfung der Lagerbestände vermarktet werden, in jedem Fall jedoch spätestens ein Jahr nach Veröffentlichung dieses Dekrets.

Artikel 9

Das Dekret Nr. 2022-947 vom 29. Juni 2022 über die Verwendung bestimmter Bezeichnungen zur Bezeichnung von Lebensmitteln, die pflanzliche Proteine enthalten, wird aufgehoben.

Artikel 10

Zuständig für die Umsetzung dieses Dekrets, das im Amtsblatt der Französischen Republik veröffentlicht wird, sind der Minister für Wirtschaft, Finanzen und industrielle und digitale Souveränität und der Minister für Landwirtschaft und Lebensmittelsouveränität, jeweils, soweit dies ihren jeweiligen Bereich betrifft.

Anhang I: Begriffe, deren Verwendung für die Bezeichnung von Lebensmitteln, die pflanzliche Proteine enthalten, verboten ist

- Filet
- Roastbeef
- Rumpsteak
- Rippensteak
- Rindfleischschnitt
- Hochrippe
- Zwerchfellpfeiler
- Saumfleisch
- Rindersteak
- Chuck
- Chuck Steak
- Bauchlappen
- Steak
- Schnitzel
- Flanke
- Gegrillt
- Lenden
- Spareribs
- Schinken
- Metzger
- Hersteller von Fleischerzeugnissen

Anhang II: zugelassene Begriffe zur Beschreibung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die pflanzliche Proteine enthalten können, und des Höchstanteils an pflanzlichen Proteinen, die in den Lebensmitteln, für die diese Begriffe verwendet werden, enthalten sein können

<i>Begriff oder Bezeichnung</i>	<i>Maximaler Gehalt an pflanzlichem Protein (ausgedrückt als Trockenmasse)</i>
Andouille	1,00 %*
Andouillette	1,00 %*
Speck	0,50 %*
Ballotine	1,00 %*
Weiß (Geflügel*)	3,00 %
Boudin	1,00 %*
Cervelat	2,00 %
Wurstmischung	0,50 %*
Geflügelwurstmischung (****)	2,00 %
Chipolata	1,00 %*
Chorizo	1,00 %*
Geflügel-Chorizo (****)	1,5 %
Confit/Leberconfit (ohne Geflügel)	0,50 %*
Coppa	0,50 %*
Cordon Bleu	3,50 %
Corned Beef	1,00 %*
Gekochte Schweinerippe	1,00 %
Crépinette	1,00 %*
Geflügel-Crépinette (****)	2,00 %
Gekochte Schweineschulter	0,50 %*
Gekochte Schulter	0,50 %*
Mittelgesalzene Schulter	0,50 %*
Getrocknete Schulter	0,50 %*
(Geflügel) Schnitzel	1,00 %*
Wiener (Geflügelarten) Schnitzel	1,00 %
Gekochtes Filet	1,00 %
Gekochtes Filet Mignon	0,50 %*

<i>Begriff oder Bezeichnung</i>	<i>Maximaler Gehalt an pflanzlichem Protein (ausgedrückt als Trockenmasse)</i>
Getrocknetes Filet Mignon	0,50 %*
Geräuchertes Filet Mignon	0,50 %*
Fuseau	1,00 %*
Galantine	5,00 %
Gigolette	1,50 %
Gigot	1,50 %
Kochschinken	0,50 %*
Roher Schinken	0,50 %*
Getrockneter Schinken	0,50 %*
Reims-Schinken	1,00 %
Burgund-Schinken	1,00 %
Marmorierter Schinken	1,00 %
Geflügelschinken (****)	3,00 %
Haxe	1,00 %*
Gekochte Haxe	1,00 %*
Knackwurst	3,00 %**
Geflügelknackwurst (****)	2,00 %
Fettspeck	1,00 %*
Schinkenspeck	1,00 %
Landspeck	1,00 %
Speckstreifen	0,50 %*
Geflügel-Speckstreifen (****)	1,50 %
Longaniza	3,00 %*
Lonzo	0,50 %*
Merguès/Merguez	2,00 %*
Geflügelteilstücke (****)	5,00 %*
Mortadella	4,00 %
Schulter	0,50 %
Oberseite	0,50 %
Nuggets (+ Geflügelarten)	3,50 %*

<i>Begriff oder Bezeichnung</i>	<i>Maximaler Gehalt an pflanzlichem Protein (ausgedrückt als Trockenmasse)</i>
Kurz geschnittene Keule	1,00 %
Mittelgesalzene kurz geschnittene Keule	0,50 %*
Kurz geschnittene Keule à la diable	3,00 %
Pancetta	1,00 %
Pastrami	1,00 %*
Pâté	5,00 %
Paupiette:	
- von (+ Arten) (ohne Geflügel)	6,00 %
- mehr als (+ Arten)	3,00 %
- traditionell	0,50 %*
- Geflügel (****)	2,00 %
Gesalzene Schweinefleisch	0,50 %*
Mittelgesalzene kurze Rippen	0,50 %*
Gekochte Brust	0,50 %*
Geräucherte Brust	0,50 %*
Getrocknete Brust	0,50 %*
Rillettes	1,00 %*
Rosette	1,00 %*
Gekochter Braten	0,50 %*
Gesalzener Braten	0,50 %*
Salami	1,00 %
Wurst	3,00 %
Kochwurst	0,50 %* (1)
Bratwurst	0,50 %* (1)
Grillwurst	0,50 %* (1)
Elsässer Räucherwurst	0,50 %*
Lothringer Wurst	0,50 %*
Toulouse Wurst	0,50 %*
Getrocknete Wurst	1,00 %*

<i>Begriff oder Bezeichnung</i>	<i>Maximaler Gehalt an pflanzlichem Protein (ausgedrückt als Trockenmasse)</i>
Cocktailwurst	3,00 %** (2)
Gekochte Wurst	3,00 %** (2)
Elsässer Wurst	3,00 %**
Elsässische Wurst	3,00 %**
Lyoner Wurst	3,00 %**
Wiener Würstchen	3,00 %**
Frankfurter	3,00 %**
Straßburger Wurst	3,00 %**
Geflügelwurst (****)	2,00 %
Saucisson	5,00 %
Gekochte Saucisson	0,50 %* (1)
Gebratene Saucisson	0,50 %* (1)
Gegrillte Saucisson	0,50 %* (1)
Getrocknete Saucisson	1,00 %*
Lyoner Saucisson	1,00 %*
Brioche Saucisson	3,00 %** (2)
Gekochte Geflügelsaucisson (****)	2,00 %
Getrocknete Geflügelsaucisson (****)	3,00 %
Bauernterrine	5,00 %
Bretonische Terrine	5,00 %
Ardennen-Terrine	5,00 %
Leberterrine	5,00 %
Schinkenterrine	5,00 %
Jura-Terrine	5,00 %
Terrine nach Großmutterart	5,00 %

Begriff oder Bezeichnung	Maximaler Gehalt an pflanzlichem Protein (ausgedrückt als Trockenmasse)
X Terrine (X ist der Name einer Art)	5,00 %
X Terrine (X ist der Name einer Art)	5,00 %
(Geflügel) Tournedos (****)	1,00 %*
Ventrière	0,50 %*
Mariniertes (+ Arten) Fleisch	2,00 %
Bezeichnung der marinierten Schlachtnebenerzeugnisse (+ Arten)	2,00 %
Wiener Geflügel (****)	3,50 %
Flüssiges Vollei/getrocknetes Vollei	0,10 %
Flüssiges Eigelb/getrocknetes Eigelb	
Flüssiges Eiweiß/getrocknetes Eiweiß	
Omelette	

* Pflanzenproteingehalt, der nur aus den im Erzeugnis enthaltenen Gewürzen und Aromen gewonnen wird.

** Davon dürfen 1 % nur aus den im Erzeugnis enthaltenen Gewürzen und Aromen gewonnen werden.

*** Davon dürfen 1,5 % nur aus den im Erzeugnis enthaltenen Gewürzen und Aromen gewonnen werden.

**** „Geflügel“ bezeichnet Geflügel und alle Geflügelarten (Truthahn, Huhn, Ente, Perlhuhn, Wachteln, Taube).

(1) Weitere 2 % pflanzliches Protein dürfen zu Erzeugnissen hinzugefügt werden, die in ein konserviertes Lebensmittel eingearbeitet werden.

(2) Die Zugabe von pflanzlichem Protein bis höchstens 7 % (ausgenommen Protein aus Gewürzen und Aromen) ist für Erzeugnisse zulässig, die in einem konservierten Lebensmittel enthalten sind.

Geschehen am
Élisabeth Borne
Für die Premierministerin:

Der Minister für Wirtschaft, Finanzen und industrielle und digitale Souveränität,
Bruno Le Maire

Der Minister für Landwirtschaft und Lebensmittelsouveränität,
Marc Fesneau