

Decreto n. 2023-XXX del XX XX 2023 sull'uso di talune denominazioni utilizzate per designare prodotti alimentari contenenti proteine vegetali

La prima ministra,

su relazione del ministro dell'Economia, delle Finanze e della Sovranità industriale e digitale,

visto il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, come modificato, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione, in particolare l'articolo 38 dello stesso;

vista la direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione;

visto il Codice dei consumatori, in particolare gli articoli L. 412-10;

vista la notifica n. 2023/XXX/X del XX XX 2023 indirizzata alla Commissione europea e la risposta di quest'ultima emessa il XX;

con la presente decreta:

Articolo 1

Le disposizioni del presente decreto si applicano ai prodotti alimentari contenenti proteine vegetali.

Nell'ambito del presente decreto si applicano le seguenti definizioni:

- (1) "proteine vegetali": proteine prodotte o derivanti da organismi appartenenti a tutti i regni diversi dal regno animale;
- (2) "alimenti di origine animale": prodotti di origine animale e prodotti alimentari da essi derivati;
- (3) "denominazione legale": il nome di un alimento prescritto dalle disposizioni legislative o normative ad esso applicabili;
- (4) "trattamento": qualsiasi azione che alteri sostanzialmente il prodotto iniziale, compresi il riscaldamento, l'affumicatura, la stagionatura, la maturazione, l'essiccazione, la marinatura, l'estrazione, l'estrusione o una combinazione di tali processi;
- (5) "prodotti trasformati": prodotti alimentari risultanti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere sostanze necessarie per la loro fabbricazione o per conferire loro caratteristiche specifiche;

(6) "ingrediente": qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi alimentari e gli enzimi alimentari, o qualsiasi componente di un ingrediente composto, utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare e ancora presente nel prodotto finito, eventualmente in forma modificata; i residui non sono considerati ingredienti.

Articolo 2

Fatte salve le disposizioni di cui agli articoli 3 e 4, è vietato utilizzare, ai fini della descrizione, della commercializzazione o della promozione di un prodotto trasformato contenente proteine vegetali, quanto segue:

1. Una denominazione legale per la quale non è prevista alcuna aggiunta di proteine vegetali dalle norme che definiscono la composizione del prodotto alimentare in questione;
2. Una denominazione che fa riferimento ai nomi di specie animali o gruppi di specie o a una morfologia animale o un'anatomia;
3. Una denominazione contenente i termini elencati nell'allegato I.

Articolo 3

Il nome di un prodotto alimentare di origine animale può essere utilizzato:

1. Per i prodotti alimentari di origine animale contenenti proteine vegetali in una determinata proporzione, qualora tale presenza sia prevista dal regolamento o nell'elenco di cui all'allegato II del presente decreto;
2. designare aromi o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti utilizzati nei prodotti alimentari.

Articolo 4

Le denominazioni menzionate nell'articolo 2 possono essere utilizzate nelle denominazioni descrittive di combinazioni di prodotti alimentari di origine animale con altri tipi di prodotti alimentari che non sostituiscono i prodotti alimentari di origine animale, ma che sono aggiunti ad essi nell'ambito di tali combinazioni.

Articolo 5

I prodotti legalmente fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in un paese terzo non sono soggetti alle prescrizioni del presente decreto.

Articolo 6

È vietato detenere per la vendita o la distribuzione a titolo gratuito, mettere in vendita, vendere o distribuire gratuitamente prodotti alimentari non conformi alle disposizioni del presente decreto.

Articolo 7

Il mancato rispetto delle disposizioni dell'articolo 6 del presente decreto può comportare una sanzione amministrativa pecuniaria non superiore a 1 500 EUR per una persona fisica e 7 500 EUR per una persona giuridica.

Tale sanzione è inflitta conformemente al titolo II, capitolo II, del libro V del Codice del consumo.

Articolo 8

Le disposizioni del presente decreto entrano in vigore il primo giorno del terzo mese successivo alla sua pubblicazione.

I prodotti alimentari fabbricati o etichettati prima del primo giorno del terzo mese successivo alla pubblicazione del presente decreto e conformi alla normativa in vigore a tale data possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte e comunque non oltre un anno dalla pubblicazione del presente decreto.

Articolo 9

Il decreto n. 2022-947, del 29 giugno 2022, sull'uso di alcune denominazioni utilizzate per designare prodotti alimentari contenenti proteine vegetali, è abrogato.

Articolo 10

Il ministro dell'Economia, delle Finanze e della Sovranità industriale e digitale e il ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare sono responsabili, nella misura in cui ciò riguarda i rispettivi ambiti, dell'attuazione del presente decreto, che sarà pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica francese.

**Allegato I: termini il cui uso è vietato per la denominazione dei prodotti alimentari
contenenti proteine vegetali**

- Filetto
- Controfiletto
- Romsteck
- Costata
- Lombata
- Bavette d'Aloyau
- Lombatello
- Piccione
- Bistecca
- Sottospalla
- Spalla
- Fianchetto
- Bistecca
- Scaloppina
- Fianco
- Grigliata
- Lombo
- Costolette di maiale
- Prosciutto
- Macellaio
- Produttore di prodotti a base di carne

Allegato II: termini autorizzati a descrivere i prodotti alimentari di origine animale che possono contenere proteine vegetali e il tenore massimo di proteine vegetali che possono essere contenute nei prodotti alimentari per i quali tali termini sono utilizzati

<i>Termine o nome</i>	<i>Tenore massimo proteico vegetale (espresso come sostanza secca)</i>
Andouille	1,00%*
Andouillette	1,00%*
Bacon	0,50%*
Ballottine	1,00%*
Petto (di volatili*)	3,00%
Boudin	1,00%*
Cervelas	2,00%
Miscela di salsiccia	0,5 0%*
Miscela di salsicce di volatili (****)	2,00%
Chipolata	1,00%*
Chorizo	1,00%*
Chorizo di volatili (****)	1,5%
Confit/Confit di fegato (escluso quello di volatili)	0,50%*
Coppa	0,50%*
Cordon bleu	3,50%
Carne in scatola	1,00%*
Costolette di maiale cotte	1,00%
Crépinette	1,00%*
Crépinette di volatili (****)	2,00%
Spalla di maiale cotta	0,50%*
Spalla cotta	0,50%*
Spalla media salata	0,50%*
Spalla essiccata	0,50%*
Scaloppina (di volatili)	1,00%*
Scaloppina viennese (di specie di volatili)	1,00%
Filetto cotto	1,00%
Filetto cotto mignon	0,50%*
Filetto secco mignon	0,50%*

<i>Termine o nome</i>	<i>Tenore massimo proteico vegetale (espresso come sostanza secca)</i>
Filetto affumicato mignon	0,50%*
Fuseau	1,00%*
Galantina	5,00%
Gigolette	1,50%
Gigot	1,50%
Prosciutto cotto	0,50%*
Prosciutto crudo	0,50%*
Prosciutto secco	0,50%*
Prosciutto di Reims	1,00%
Prosciutto di Borgogna	1,00%
Prosciutto al prezzemolo	1,00%
Prosciutto di volatili (****)	3,00%
Zampetto	1,00%*
Stinco cotto	1,00%*
Salsiccia di Strasburgo	3,00%**
Salsiccia di Strasburgo di volatili (****)	2,00%
Lardo	1,00%*
Grasso di prosciutto	1,00%
Lard paysan	1,00%
Lardelli	0,50%*
Lardelli di volatili (****)	1,50%
Longaniza	3,00%*
Lonzo	0,50%*
Merguès/Merguez	2,00%*
Pezzi tagliati di volatili (****)	5,00%*
Mortadella	4,00%
Spalla	0,50%
Noce del prosciutto	0,50%
Crocchette (più di una specie di volatili)	3,50%*
Palette	1,00%

<i>Termine o nome</i>	<i>Tenore massimo proteico vegetale (espresso come sostanza secca)</i>
Palette leggermente salata	0,50%*
Palette alla diavola	3,00%
Pancetta	1,00%
Pastrami	1,00%*
Patè	5,00%
Involtino:	
- di (+ specie) (escluso quello di volatili)	6,00%
- più di (+ specie)	3,00%
- tradizionale	0,50%*
- volatili (****)	2,00%
Pancetta	0,50%*
Costolette leggermente salate	0,50%*
Petto cotto	0,50%*
Petto affumicato	0,50%*
Petto secco	0,50%*
Rillettes	1,00%*
Rosette (salame crudo di Lione)	1,00%*
Arrosto cotto	0,50%*
Arrosto salato	0,50%*
Salame	1,00%
Salsiccia	3,00%
Salsiccia cotta	0,50%* (1)
Salsiccia frita	0,50%* (1)
Salsiccia alla griglia	0,50%* (1)
Salsiccia affumicata dell'Alsazia	0,50%*
Salsiccia lorena	0,50%*
Salsiccia di Tolosa	0,50%*
Salsiccia secca	1,00%*
Salsiccia da aperitivo	3,00%** (2)

<i>Termine o nome</i>	<i>Tenore massimo proteico vegetale (espresso come sostanza secca)</i>
Salsiccia cotta	3,00%** (2)
Salsiccia dell'Alsazia	3,00%**
Salsiccia dell'Alsazia	3,00%**
Salsiccia di Lione	3,00%**
Salsiccia di Vienna	3,00%**
Würstel	3,00%**
Salsiccia di Strasburgo	3,00%**
Salsiccia di volatili (****)	2,00%
Salame	5,00%
Salame cotto	0,50%* (1)
Salame da friggere	0,50%* (1)
Salame da grigliare	0,50%* (1)
Salame secco	1,00%*
Salame di Lione	1,00%*
Saucisson brioché	3,00%** (2)
Salame cotto di volatili (****)	2,00%
Salame secco di volatili (****)	3,00%
Terrine de campagne	5,00%
Terrine bretonne	5,00%
Terrine ardennaise	5,00%
Terrina di fegato	5,00%
Terrina di prosciutto	5,00%
Terrina di Giura	5,00%
Terrina "della nonna"	5,00%
Terrina di X (dove X è il nome di una specie)	5,00%
Terrina di X (dove X è il nome di una specie)	5,00%

Termine o nome	Tenore massimo proteico vegetale (espresso come sostanza secca)
Cuore di filetto (di volatili) (****)	1,00%*
Ventresca	0,50%*
Carne marinata (di + specie)	2,00%
Nome delle frattaglie (di + specie) marinate	2,00%
Cotoletta di volatili alla viennese (****)	3,50%
Uovo intero liquido/uovo intero essiccato	
Tuorlo d'uovo liquido/tuorlo d'uovo essiccato	
Albume d'uovo liquido/albume d'uovo essiccato	0,10%
Omelette	

* Contenuto proteico vegetale derivato solo dai condimenti e dagli aromi contenuti nel prodotto.

** Di cui l'1% può essere derivato solo dai condimenti e dagli aromi contenuti nel prodotto.

*** Di cui l'1,5% può essere derivato solo dai condimenti e dagli aromi contenuti nel prodotto.

**** Con "volatili" si intendono il pollame e tutte le specie di volatili (tacchino, pollo, anatra, faraona, quaglia, piccione)

(1) Può essere aggiunto un ulteriore 2% di proteine vegetali per i prodotti incorporati in un piatto in scatola.

(2) È consentita l'aggiunta di proteine vegetali fino a un limite complessivo del 7% (escluse proteine da condimenti e aromi) per i prodotti incorporati in un piatto in scatola.

Redatto il
Élisabeth Borne
per la prima ministra:

Il ministro dell'Economia, delle Finanze e della Sovranità industriale e digitale,
Bruno Le Maire

Il ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare,
Marc Fesneau