

-Arrêté du 15 septembre 2005 portant modalités d'application de l'article R.112-16-1 du code de la consommation.

-Règlement CE n°2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

- Note d'information n°2005-163 du 25 novembre 2005 : dispositions modifiées relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

-Code de la consommation, notamment ses articles R112-1 à R112-33 portant sur l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.

-Norme NF ISO 15593 Microbiologie-Méthodes horizontales pour les techniques de prélèvement sur les surfaces, au moyen de boîtes de contact et d'écouvillons.

Normes de la Fédération internationale de laiterie (FIL) :

-Norme 50C:1995 : Guide de l'échantillonnage (pour le lait et les produits laitiers).

-Norme 11A:1986 : Beurre : détermination de la teneur en solides non gras.

-Norme 12C:2000 : Beurre : détermination de la teneur en sel.

-Norme 24:1964 : détermination de la teneur en matière grasse du butter-oil.

-Norme 54:1970 : détection de la matière grasse végétale dans la graisse de lait par chromatographie en phase gazeuse des stérols.

-Normes 80-1/2/3:2002 : Beurre, détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse.

-Norme 104A:1984 : Beurre : détermination du pH de la phase aqueuse.

-Norme 112A:1989 : Beurre : détermination de l'indice de dispersion de l'eau.

-Norme 137:1993 : Beurre : détermination de la teneur en eau (méthode de routine).

-Norme 179:1997 : Beurre : détermination de la teneur en sel (chlorures).

3. Définitions des produits (Cf. Annexe 1)

3.1. Matières grasses tartinables

Les matières grasses tartinables (margarine, beurre et autres matières grasses tartinables) sont des émulsions d'eau dans l'huile, dont la teneur en matières grasses doit être comprise entre 10 et moins de 90%.

3.1.1 Margarine, margarine allégée, margarine légère, matière grasse à tartiner X%

Les produits sont :

- sous forme d'une émulsion solide et malléable, principalement du type eau dans l'huile ;
- dérivés de matières grasses végétales et/ou animales solides et/ou liquides, dont la teneur en matières grasses d'origine laitière n'excède pas 3% de la teneur en matières grasses.

3.1.1.1 Margarine : produit obtenu à partir de matières grasses d'origine végétale et/ou animale, avec une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 80% et inférieure à 90%.

3.1.1.2 Trois quarts margarine, ou margarine allégée, ou margarine à teneur réduite en matières grasses : produit obtenu à partir de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec une teneur en matières grasses de 60% au moins et de 62% au maximum.

3.1.1.3 Demi-margarine, ou margarine légère, ou margarine à faible teneur en matières grasses, ou margarine light : produit obtenu à partir de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec une teneur en matières grasses de 39% au moins et de 41% au maximum.

3.1.1.4 Matières grasses à tartiner X% :

produits obtenus à partir de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec les teneurs en matières grasses suivantes :

- inférieure à 39% : **Matières grasses à tartiner légère à X%,**
- supérieure à 41% et inférieure à 60% : **Matières grasses à tartiner allégée à X%,**
- supérieure à 62% et inférieure à 80% : **Matières grasses à tartiner à X%.**

3.1.2. Matières grasses composées

Les produits se présentent sous la forme d'une émulsion solide et malléable, principalement du type eau dans l'huile, et sont dérivés de matières grasses et/ou liquides propres à la consommation humaine, avec une teneur en matières grasses laitières située entre 10 et 80% de la teneur en matières grasses.

3.1.2.1 Matières grasses composées : produit obtenu à partir d'un mélange de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 80% et inférieure à 90%.

3.1.2.2 Trois quarts matières grasses composées ou matières grasses composées allégée: produit obtenu à partir d'un mélange de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 60% et de 62% au maximum.

3.1.2.3 Demi-matières grasses composées ou matières grasses composées légère ou matières grasses composées light: produit obtenu à partir d'un mélange de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec une teneur en matières grasses de 39% au moins et de 41% au maximum.

3.1.2.4 Mélange de matières grasses à tartiner X% :

produit obtenu à partir d'un mélange de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec les teneurs en matières grasses suivantes :

- inférieure à 39% : **Mélange de matières grasses composées légère à X% ;**
- supérieure à 41% et inférieure à 60% : **Mélange de matières grasses composées allégée à X% ;**
- supérieure à 62% et inférieure à 80%. **Mélange de matières grasses à tartiner X%**

3.1.3 Beurres

Les produits se présentent sous forme d'une émulsion solide et malléable principalement du type eau dans l'huile, et sont dérivés exclusivement du lait et/ou de certains produits laitiers, pour lesquels la matière grasse est la partie valorisante essentielle. Toutefois d'autres substances nécessaires pour leur fabrication peuvent être ajoutées, pour autant que ces substances ne soient pas utilisées en vue de remplacer, en tout ou partie, un des constituants du lait.