

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.