

-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.

3.1.3.1 Beurre : le beurre a une teneur en matière grasse laitière égale ou supérieur à 82% (80% s'il s'agit de beurre salé) et inférieur à 90% et une teneur maximale en matière sèche non grasses laitières de 2%. Il en est de même pour le beurre salé sauf en ce qui concerne la teneur minimale en matières grasses laitières. qui est de 80%.

Plusieurs beurres spécifiques bénéficient d'une AOC (Appellation d'origine contrôlée) ; il s'agit :

- du « **beurre d'Isigny** » : défini par le décret du 30 juin 1986 ; cette appellation d'origine est réservée aux beurres fabriqués dans les usines situées dans l'aire géographique définie dans ce décret (un certain nombre de communes de l'arrondissement de Bayeux (Calvados) et des arrondissements de Saint-Lô, Coutances et Cherbourg (Manche), et qui répondent aux dispositions de la législation en vigueur ainsi qu'aux usages de fabrication et de commercialisation locaux, loyaux et constants définis par ce décret.
- du « **beurre Charente-Poitou** » : défini par le décret du 29 août 1979) ; cette appellation d'origine est réservée aux beurres fabriqués dans les usines situées dans les départements de la Charente, de la Charente-Maritime, des Deux-Sèvres, de la Vendée et de la Vienne et qui répondent aux dispositions de la législation en vigueur ainsi qu'aux usages de fabrication et de commercialisation locaux, loyaux et constants définis par ce décret. A cette appellation peut être substituée celle de « Beurre des Charente », pour les beurres fabriqués dans les départements de la Charente ou de la Charente-Maritime, ou celle de « Beurre des Deux-Sèvres », pour les beurres fabriqués dans les usines situées dans le département des Deux-Sèvres.

3.1.3.2 Trois quarts beurre ou beurre allégé ou beurre à teneur réduite en matière grasse : le produit ayant une teneur en matières grasses laitières de 60% au moins et 62% au maximum.

3.1.3.3 Demi-beurre ou beurre léger ou à faible teneur en matières grasses laitières ou beurre light : le produit ayant une teneur en matières grasses laitières de 39% au moins et de 41% au maximum.

3.1.3.4 Matière grasse laitière à tartiner à X% : produits ayant les teneurs en matières grasses laitières suivantes :

- inférieure à 39% : **matière grasse laitière légère à tartiner à X% ;**
- supérieure à 41% et inférieure à 60% : **matière grasse laitière allégée à tartiner à X% ;**
- supérieure à 62% et inférieure à 80%. **matière grasse laitière à tartiner à X%**

3.2 Matières grasses laitières \geq 90% MG

La dénomination "beurre de cuisine" ou "beurre cuisinier" désigne le produit provenant exclusivement de matière grasse laitière, obtenu après élimination pratiquement totale de l'eau et de la matière sèche non grasse provenant du lait, de la crème et du beurre par des procédés physiques, et contenant au minimum 96 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit fini.

Commentaire :

Ce beurre est surtout utilisé par les professionnels de la restauration et de la pâtisserie, ainsi que par l'industrie agro-alimentaire.

3.3 Préparations liquides à base de matières grasses

Les préparations liquides à base de matière grasse comprennent les émulsions à base d'eau dans de l'huile (dites « margarines » liquides), et les préparations liquides anhydres à base de matières grasses ; elles peuvent parfois être aromatisées.

Ces préparations se caractérisent par leur état physique liquide, différent de l'état solide des matières grasses tartinables, et par leur composition :

- un ingrédient principal constitué d'une (ou plusieurs) huiles en l'état et/ou hydrogénées,
- éventuellement de l'eau,
- du sel et des ingrédients ayant des propriétés aromatisantes ou arômes: arôme beurre par exemple,
- des additifs: émulsifiants, colorants, antioxydants, acidifiants, etc.

et éventuellement des vitamines liposolubles, dans le respect de la réglementation en vigueur.

Les préparations liquides anhydres se distinguent des préparations à base d'eau dans l'huile par leur absence d'eau.

4. Fabrication des matières grasses tartinables

4.1. Fabrication de la margarine

Commentaire :

La margarine est une émulsion du type eau dans l'huile, c'est à dire constituée d'une phase grasse continue et d'une phase aqueuse dispersée.

La fabrication de la margarine comprend dans l'ordre les étapes suivantes :

- *préparation de la phase grasse avec des huiles et des corps gras végétaux raffinés, en l'état, fractionnés, interestérifiés ou hydrogénés (totalement ou partiellement), où sont incorporés une sélection d'additifs liposolubles ;*
- *préparation de la phase aqueuse avec de l'eau et/ou des coproduits de l'industrie laitière (lait écrémé, lactosérum en poudre, babeurre), où sont incorporés des ingrédients d'apport protéique, du sel et des additifs hydrosolubles ;*
- *préparation de l'émulsion par mélange des deux phases, facilitée et stabilisée par le(s) émulsifiant(s) ;*
- *cristallisation par refroidissement ;*
- *plastification par malaxage.*

L'ensemble des opérations est réalisé en continu au travers d'un système à refroidissement tubulaire à surface raclée.

4.2. Fabrication du beurre

Commentaire :

La fabrication du beurre consiste à recueillir la crème du lait (écrémage), laisser mûrir la crème (maturation), battre la crème (barattage), et achever l'élaboration du beurre par lavage et malaxage. Les machines modernes permettent simplement de produire de plus grandes quantités, en un temps plus court qu'autrefois, et ainsi de mieux maîtriser la qualité.

En ce qui concerne le beurre de baratte, le lait arrive en continu dans la cuve de l'écumeuse qui tourne à grande vitesse. La force centrifuge sépare les éléments les plus lourds des plus légers.

Ceux-ci se rassemblent au centre de l'appareil : c'est la crème. Autrefois spontanée, la maturation de la crème est désormais dirigée. Son but est de favoriser un bon développement des ferments qui produisent l'arôme du beurre. Pour cela, onensemence la crème, une fois qu'elle a été pasteurisée et refroidie, avec des ferments lactiques sélectionnés et on la laisse au repos quelques heures avant le barattage. Elle est ensuite barattée dans des barattes classiques ("beurre de baratte")