

5.2. Autres ingrédients autorisés

5.2.1. Ingrédients autorisés dans les margarines, matières grasses à tartiner x%, et matières grasses composées

Les ingrédients utilisés sont ceux cités dans le § 4.1.

5.2.2. Ingrédients autorisés dans le beurre et les autres matières grasses

Les **beurres** et les **matières grasses laitières <90% MG et ≥62% MG** sont dérivés exclusivement du lait et/ou de certains produits laitiers. Peuvent être ajoutés :

- d'autres substances nécessaires pour la fabrication pour autant qu'elles ne se substituent pas aux constituants du lait (notamment cultures bactériennes inoffensives).
- du sel à condition d'indiquer le pourcentage de sel dans la liste des ingrédients.
- des additifs conformément à l'arrêté du 2 Octobre 97 (pour le beurre uniquement le colorant E160 A, pour les autres matières grasses laitières une liste d'additifs prévue par l'arrêté du 2 Octobre 1997)

Le règlement n°577/97 article 3 prévoit que la dénomination beurre peut être employée dans la dénomination de produits composés, pour autant que les ingrédients non laitiers ajoutés ne viennent pas en substitution de constituants du lait, et que le beurre constitue une partie essentielle du produit composé. La nature des ingrédients additionnés (notamment pour apporter une saveur spécifique) doit être portée dans la dénomination de vente du produit et la teneur totale en matières grasses du produit doit être indiquée.

Si le produit final contient plus de 75% de matières grasses laitières, le mot beurre peut être employé dans la dénomination associé au nom des ingrédients ajoutés

Si le produit final contient moins de 75% mais au moins 62% de matières grasses laitières, la dénomination est « préparation à base de beurre » associée au nom des ingrédients ajoutés.

6. Présentation, conditionnement, emballage

Les offres sont à exprimer en grammes pour les produits solides, et en litres pour les produits liquides.

La gamme réglementaire des poids est la suivante:

- margarines et matières grasses tartinables : 15-125-250-500-1000-1500- 2000-2500 – 5000 grammes ;
- beurres : 125-250-500-1000-1500- 2000-2500-5000 - 10000 grammes (ainsi que 100g, non regroupable par deux, et 200g uniquement pour les regroupements de micro-pains)

Les emballages utilisés doivent respecter la réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires.

Commentaire :

Les dispositions réglementaires relatives aux poids sont en cours de révision au plan communautaire.

Les collectivités publiques achètent généralement les beurres en conditionnement de 250g, ainsi qu'en mottes de 5kg; les margarines sont elles surtout achetées en conditionnement de 250g,500g ou 1kg.

Les margarines sont aussi vendues sous forme liquide, en bidons plastiques de 0,9 à 10 litres selon le fabricant.

Ces beurres et margarines sont aussi achetés par les collectivités publiques en portions consommateur (micro-pains) notamment de 8, 10 ou 15g.

Les matières grasses tartinables sont, selon leur teneur en matières grasses et leurs usages, conditionnées soit dans des enveloppements papier (sulfurisé, aluminé etc.), soit dans des barquettes plastique. Les préparations liquides sont conditionnées en bidons plastique.

7. Etiquetage

7.1 Mentions obligatoires

L'étiquetage des produits, destinées à être présentées en l'état au consommateur ou à l'utilisateur, doit être conforme à la réglementation en vigueur. Il comprend obligatoirement les éléments qui suivent.

7.1.1. Dénomination de vente

Le détail des dénominations de vente et de leur signification est précisé au chapitre 3 ci-dessus.

7.1.2. Autres mentions obligatoires

- La liste des ingrédients (sauf pour le beurre tel que défini ci-dessus au § 3.1.3.1);
- Le pourcentage de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients, lorsque l'ingrédient est associé à la dénomination de vente, est mis en relief par une représentation graphique, ou est essentiel pour éviter toute confusion ;
- La teneur en matières grasses exprimée en pourcentage du poids au moment de la production ;
- La teneur en matières grasses végétales, laitières ou autres graisses animales, indiquée par importance pondérale décroissante, et exprimée en pourcentage du poids total au moment de la production pour les matières grasses composées ;
- Le pourcentage en sel qui doit figurer de façon particulièrement lisible dans la liste des ingrédients ;
- La quantité nette ;
- La date limite d'utilisation optimale (DLUO), et l'indication des conditions particulières de conservation et d'utilisation ;
- Le nom ou la raison sociale, et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union Européenne ;
- Le lieu d'origine ou de provenance, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire ;
- Le mode d'emploi chaque fois que son omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ;
- L'indication du lot de fabrication qui n'est pas obligatoire si la date limite d'utilisation optimale est énoncée avec jour, mois et année.
- Le numéro d'agrément du fabricant pour les matières grasses laitières ainsi que pour certaines matières grasses incorporant des matières grasses animales.

Ces mentions doivent figurer au moins en langue française.

7.2 Mentions facultatives

7.2.1. Mentions facultatives de dénomination de vente

La dénomination de vente peut être utilisée conjointement avec un ou plusieurs termes pour désigner l'espèce végétale et/ou animale dont proviennent les produits ou l'utilisation envisagée de ceux-ci, ainsi qu'à d'autres termes faisant référence à la méthode de production, pour autant que ces