

Ordonnance relative à l'assurance de la qualité dans l'exploitation de production laitière

Modification du 11 décembre 1997

Approuvée par l'Office fédéral de l'agriculture le 27 janvier 1998

*L'Union centrale des producteurs suisses de lait (UCPL)
arrête:*

I

L'ordonnance du 16 janvier 1996¹ relative à l'assurance de la qualité dans l'exploitation de production laitière est modifiée comme suit:

Art. 6, 1^{er} al.

¹ L'épandage exagéré, déséquilibré ou en temps inopportun de fumure sur des surfaces fourragères est interdit. Les surfaces fourragères utilisées ne doivent pas être souillées par des engrais de ferme ou des engrais à base de déchets.

Art. 19, 2^e al.

² Les délais d'attente ordonnés par le vétérinaire ou déclarés par le fabricant sur l'emballage des médicaments vétérinaires doivent être respectés.

Art. 21, 2^e al.

² S'il y a vèlage ou avortement avant échéance de la période de tarissement minimale indiquée par le fabricant après administration de tarisseurs, le lait ne doit être commercialisé que lorsque l'analyse a établi qu'il ne contient plus de résidus.

Art. 28, 2^e al., let. d et 3^e al.

² Nettoyage et désinfection

- d. pour les installations de traite en lactoduc dans les étables à stabulation entravée et pour les salles de traite, la durée du nettoyage, la température en début et en fin de nettoyage, et la quantité de produit utilisé doivent être contrôlées régulièrement et consignées au moins une fois par mois. Les relevés doivent être conservés pendant deux ans.

¹ RS 916.351.05

³ Pour les installations à traire à lactoduc dans les étables à stabulation entravée et dans les salles de traite, le nettoyage et la désinfection peuvent en dérogation au 2^e alinéa s'effectuer en permanence ou en alternance avec de l'eau bouillante en circuit continu (entrée/sortie) additionnée d'un acide prescrit pour le procédé (nettoyage acide et eau bouillante).

Art. 31 Conservation des faisceaux trayeurs (griffes) et des ustensiles à lait
Les faisceaux trayeurs (griffes) et autres ustensiles à lait doivent être entreposés dans un local conforme aux dispositions de l'article 43 ou de l'article 45, 3^e alinéa.

Art. 34 Filtration du lait

¹ Pendant ou immédiatement après la traite, le lait doit être filtré au moyen d'un filtre propre à servir dans le secteur alimentaire et au moyen de tamis à ouate ou en non-tissé. Seuls sont autorisés les filtres à usage unique, qui doivent être remplacés à chaque traite. Les tamis à treillis métallique sont interdits.

² Pour les autres types de filtres propres à servir dans le secteur alimentaire, le producteur de lait doit exiger du fabricant ou du fournisseur la preuve que ceux-ci ont le même pouvoir filtrant.

³ Si le lait de fromagerie est livré directement et deux fois par jour, l'utilisateur et le producteur de lait commercialisé peuvent convenir par accord écrit que le lait sera filtré à son arrivée à la fromagerie.

Art. 35, 3^e al.

³ Si le lait est pris en charge par des tiers (acheteur de lait, transporteur) à la ferme, le lait stocké dans des récipients pour le refroidissement du lait ou dans des boilles au moment du prélèvement d'échantillons est considéré comme lait commercialisé.

Art. 43 Locaux de stockage du lait et chambres à lait

¹ Les locaux servant au stockage du lait dans l'attente de sa livraison doivent permettre une manipulation propre et hygiénique du lait, ainsi que des ustensiles à lait qui y sont éventuellement entreposés.

² Les locaux où sont nettoyés les récipients pour le refroidissement du lait et, éventuellement, les installations à traire et les ustensiles à lait doivent en outre remplir les exigences suivantes:

- a. parois et sols lavables, résistant aux acides;
- b. eau chaude et eau froide;
- c. écoulements systématiquement équipés d'un siphon;
- d. bon éclairage.

³ Les locaux servant au stockage du lait qui n'est pas livré deux fois par jour doivent répondre aux exigences suivantes:

- a. ils doivent être séparés de l'étable et du local de traite. Si le local de stockage ou la chambre à lait communiquent directement avec l'étable, la porte doit se

- fermer automatiquement; un seuil ou une grille, une déclivité du sol côté étable et une porte séparée donnant accès à l'extérieur sont également indispensables;
- b. il ne doit pas y avoir de communication directe (porte, bouche d'aération, etc.) avec la douche et les WC;
 - c. le local doit être sec; les différents postes à équipements et toutes les surfaces du local doivent être aisément accessibles pour permettre un nettoyage parfait;
 - d. les parois doivent résister aux chocs; le sol doit être stable et avoir une déclivité suffisante garantissant l'écoulement;
 - e. le local doit pouvoir être fermé et les animaux domestiques ne doivent pas pouvoir y pénétrer; il doit être protégé contre les insectes, en particulier les mouches;
 - f. il doit être protégé contre les odeurs du tas de fumier, de la fosse à lisier ou contre les souillures de l'espace environnant;
 - g. il doit être pourvu d'une bonne aération;
 - h. les pompes à vide lubrifiées à l'huile doivent être installées à l'extérieur du local, et la sortie d'air des autres types de pompes à vide doit donner sur l'extérieur;
 - i. les surfaces d'accès doivent être stables et propres;
 - k. si des ustensiles à lait y sont conservés: les supports et tablettes doivent être adaptés à cet usage.

⁴ Tous les locaux cités aux 1^{er} à 3^e alinéas ne doivent être utilisés que pour des activités en rapport avec le lait; les équipements ne servant ni à la traite ni au refroidissement ni au stockage du lait y sont interdits.

Art. 45, 3^e al.

³ Le lieu où sont entreposés les faisceaux trayeurs (griffes) et les ustensiles à lait doit être protégé; il doit être séparé de l'étable et suffisamment éloigné du tas de fumier et de la fosse à lisier. L'entreposage des faisceaux trayeurs dans les salles de traite est autorisé dans la mesure où des conditions d'hygiène parfaites sont respectées.

II

Les annexes 1, 2 et 3 sont modifiées conformément aux textes ci-joints.

III

La présente modification entre en vigueur le 1^{er} avril 1998.

11 décembre 1997

Union centrale des producteurs suisses de lait:

Le président, Kühne

Le directeur, Lüthi

*Annexe 1, chiffre 10**10. Marquage des animaux dont le lait ne peut être commercialisé*

Par marquage adéquat, on entend le fait de marquer directement l'animal à l'aide d'un signe distinctif visible et permanent, tel qu'un bracelet de plastique, une marque de couleur, une bande de tissu, etc. Il ne suffit pas d'apposer un signe distinctif à l'emplacement de l'étable où se trouve la vache. Les bracelets en plastique de couleur conviennent particulièrement bien au marquage. En cas de recours à un système d'identification électronique des animaux, il faut disposer d'un système de blocage automatique ou d'un système d'alarme acoustique ou visuelle pour empêcher la traite des animaux dont le lait ne doit pas être commercialisé.

*Annexe 2, chiffre 1***1. Interdiction générale**

- Fourrages avariés
- Fourrages en cours de fermentation
- Ensilages de mauvaise qualité
- Mélasse et autres fourrages liquides, versés directement dans la mangeoire ou distribués par le biais de l'abreuvoir automatique
- Fourrages mélassés à un tel degré qu'ils laissent des résidus de mélasse dans la mangeoire
- Fourrages souillés par les engrais
- Graines de crucifères (exception: colza, *Brassica napus oleifera*)
- Graines de légumes (exceptions: pois protéagineux, féverole, soja)
- Déchets de légumes (exceptions: cf. ch. 2)
- Poireaux
- Oignons
- Fourrages ne répondant pas aux exigences du Livre des aliments pour animaux (art. 7, 2^e al.)
- Fourrages composés qui ne sont pas destinés aux vaches laitières

*Annexe 3, chiffres 1 et 4***1. Interdiction générale**

- Fourrages avariés
- Fourrages en cours de fermentation
- Mélasse et autres fourrages liquides, versés directement dans la mangeoire ou distribués par le biais de l'abreuvoir automatique
- Fourrages mélassés à un tel degré qu'ils laissent des résidus de mélasse dans la mangeoire
- Fourrages souillés par les engrais
- Graines de crucifères (exception: colza, *Brassica napus oleifera*)
- Graines de légumes (exceptions: pois protéagineux, féverole, soja)
- Déchets de légumes (exceptions: cf. ch. 3)
- Poireaux
- Oignons

- Fourrages ne répondant pas aux exigences du Livre des aliments pour animaux (art. 7, 2^e al.)
- Fourrages composés qui ne sont pas destinés aux vaches laitières

4. Fourrages interdits à certaines périodes

Flocons de pommes de terre: leur distribution directe dans la mangeoire vide est interdite durant la période de végétation.

39893