

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

du 16 janvier 1996

Approuvée par l'Office fédéral de l'agriculture le 16 janvier 1996

L'Union centrale des producteurs suisses de lait (UCPL),
vu les articles 5 et 24 de l'ordonnance du 18 octobre 1995¹⁾ sur l'assurance de la
qualité dans l'économie laitière (OAQEL),
arrête:

Section 1: Dispositions générales

Article premier But

¹ La présente ordonnance régleme l'assurance de la qualité dans l'exploitation de production laitière.

² L'assurance de la qualité doit permettre de garantir la qualité irréprochable des produits, l'examen a posteriori de toutes les étapes (traçabilité) du processus de production et les possibilités d'exportation pour les produits laitiers.

Art. 2 Champ d'application

¹ La présente ordonnance s'applique à toutes les exploitations agricoles qui produisent du lait commercialisé au sens visé à l'article 22 de l'ordonnance du 26 avril 1993²⁾ sur la terminologie agricole.

² En règle générale, elle s'applique également aux exploitations d'estivage définies à l'article 3 de l'ordonnance sur la terminologie agricole qui produisent du lait et commercialisent ce lait ainsi que les produits qui en sont issus.

³ Sont valables les termes et définitions figurant à l'annexe 1.

Art. 3 Assurance de la qualité

¹ Chaque producteur de lait commercialisé est responsable du respect des prescriptions de la présente ordonnance.

² Il veille à ne commercialiser que du lait ne présentant aucun défaut de goût, d'odeur, de composition, de couleur ou de toute autre nature.

RS 916.351.05

¹⁾ RS 916.351.0; RO 1995 4656

²⁾ RS 910.91

³ Il est chargé de pourvoir à ce que lui-même et son personnel disposent d'un niveau de formation qui réponde aux exigences spécifiques d'une production conforme aux normes d'hygiène.

Art. 4 Documentation

¹ L'UCPL établit une documentation en matière d'assurance de la qualité dans l'exploitation de production laitière et en assure la révision.

² L'UCPL est chargée de pourvoir à ce que tout nouveau document ou toute modification de la documentation soit tenue à la disposition des producteurs de lait.

Section 2: Traitement des végétaux et fumure

Art. 5 Traitement des végétaux

Les produits de traitement des plantes (annexe 1, ch. 22) ne peuvent être utilisés que s'ils sont autorisés par l'une des stations fédérales de recherches compétentes. Le producteur de lait commercialisé doit s'assurer auprès du vendeur que les produits de traitement des plantes qu'il utilise sont autorisés. Il doit en observer le mode d'emploi ainsi que les indications figurant sur les étiquettes.

Art. 6 Fumure

¹ L'épandage exagéré, déséquilibré ou en temps inopportun de fumure sur des surfaces fourragères est interdit. Les engrais de ferme et les engrais à base de déchets ne doivent pas être épandus sur des plantes fourragères dont la hauteur dépasse 10 cm, exception faite de la fumure du maïs d'ensilage, des betteraves fourragères et des betteraves sucrières.

² Le producteur de lait commercialisé doit s'assurer auprès du vendeur que les engrais et produits assimilés, comme les agents à ajouter aux engrais, les agents de compostage, les agents d'amendement du sol et les agents influant sur la biologie du sol, répondent aux prescriptions de l'ordonnance du 8 mai 1995¹⁾ sur le livre des engrais. Il doit en observer le mode d'emploi ainsi que les indications figurant sur les étiquettes.

³ Les bulletins de livraison des boues d'épuration doivent être conservés durant deux ans.

⁴ L'épandage comme engrais, sur des surfaces fourragères, de contenus frais de panses bovines (exempts de corps étrangers) est soumis à l'autorisation des autorités vétérinaires cantonales.

⁵ Le compostage en bordure des champs doit s'effectuer conformément aux prescriptions et recommandations de l'Institut de recherches en protection de

¹⁾ RS 916.171.1; RO 1995 2809

l'environnement et en agriculture de la Station fédérale de recherches en écologie et agriculture (FAL) et aux directives des offices cantonaux compétents.

⁶ Il convient en outre d'observer les prescriptions relatives à l'utilisation d'engrais contenues dans l'annexe 4.5 de l'ordonnance du 9 juin 1986¹⁾ sur les substances dangereuses ainsi que les prescriptions cantonales.

Section 3: Affouragement

Art. 7 Approvisionnement en fourrages

¹ Il faut veiller à ce que les fourrages grossiers, tels que l'herbe, les fourrages séchés et l'herbe déshydratée, ou les fourrages simples, tels que les betteraves et les pommes de terre, ne soient pas souillés lors de la récolte. Les engins de récolte doivent être propres.

² Les fourrages, y compris les fourrages grossiers, doivent convenir aux vaches laitières et leur distribution ne doit pas altérer la qualité du lait. Lorsqu'il achète des fourrages, le producteur de lait commercialisé doit s'assurer auprès du fournisseur qu'ils répondent aux prescriptions de l'ordonnance du 1^{er} mars 1995²⁾ sur le Livre des aliments pour animaux. Il doit en observer le mode d'emploi ainsi que les indications figurant sur les étiquettes.

³ En cas d'événement impliquant une contamination radioactive, il convient de s'informer auprès des services compétents de la façon de procéder à l'affouragement. Il y a lieu d'observer les mesures décrétées par les organisations locales et nationales (centrale nationale d'alarme).

Art. 8 Stockage des fourrages

¹ Les fourrages doivent être stockés de façon à être à l'abri des moisissures et des parasites. Si un traitement antiparasite s'impose, on ne doit utiliser que des produits autorisés. Le producteur de lait commercialisé doit s'assurer auprès du fournisseur de produits de traitement des plantes ou d'agents de protection des récoltes (annexe 1, ch. 22) qu'ils sont autorisés à cet usage par les stations de recherches compétentes. Il doit en observer le mode d'emploi ainsi que les indications figurant sur les étiquettes.

² Pour la production d'ensilage ou la conservation des céréales, il ne faut utiliser que des agents d'ensilage ou conservateurs autorisés par la Station fédérale de recherches en production animale (RAP) (annexe 4). On en observera le mode d'emploi ainsi que les indications figurant sur les étiquettes.

³ L'ensilage doit être produit et stocké de manière que la qualité du lait (odeur, goût et teneur en spores) ne soit pas altérée.

¹⁾ RS 814.013

²⁾ RS 916.307.1; RO 1995 1065

⁴ Pour traiter les locaux de stockage des fourrages, il ne faut utiliser que les produits de protection du bois autorisés par la Station de recherches en économie et technologie rurales de Tännikon (FAT) (annexe 4). On en observera les délais d'attente et le mode d'emploi ainsi que les indications figurant sur les étiquettes.

Art. 9 Préparation des rations, affouragement et abreuvement

¹ La composition des rations et leur distribution doivent respecter les principes d'un affouragement approprié à l'espèce et au rendement.

² Le fourrage ne doit contenir ni substances, ni additifs, ni impuretés, ni corps étrangers pouvant altérer la qualité du lait. Seuls les fourrages remplissant ces conditions peuvent être distribués aux vaches laitières.

³ La distribution des fourrages énumérés dans l'annexe 2 est interdite ou restreinte dans la zone d'ensilage; pendant la période de production fromagère, l'utilisation des fourrages énumérés dans l'annexe 3 est interdite ou restreinte dans la zone de non-ensilage et dans la zone d'ensilage avec restrictions.

⁴ L'eau d'abreuvement ne doit altérer ni la santé des bêtes, ni la qualité du lait.

Art. 10 Stockage et affouragement d'ensilage

¹ Le prélèvement d'ensilage doit être effectué de manière qu'il ne provoque de fermentation secondaire ni à la surface du prélèvement ni dans le fourrage prêt à la distribution.

² L'ensilage présentant un défaut ne doit être affouragé qu'après la traite. L'ensilage de mauvaise qualité ne doit pas être distribué aux vaches laitières. Il doit être tenu à l'écart des étables abritant du bétail laitier. L'appréciation de la qualité de l'ensilage s'effectue selon les directives de la Station fédérale de recherches laitières (FAM).

³ Dans la zone d'ensilage avec restrictions (annexe 1, ch. 32), la liste des fourrages interdits ou d'utilisation restreinte en zone de non-ensilage de l'annexe 3 est valable durant la période de fabrication fromagère, ainsi que durant les quatre semaines qui précèdent. L'affouragement d'ensilage doit être interrompu quatre semaines au plus tard avant la reprise de cette production. Une autorisation exécutoire au sens de l'article 11 est nécessaire pour l'affouragement d'ensilage aux animaux autres que les vaches en lactation. Après l'arrêt de l'affouragement d'ensilage, les conteneurs à ensilage, les crèches et les installations d'affouragement doivent être nettoyés sans délai. Les étables, les outils d'étable et les aires de promenade doivent être nettoyés au plus tôt 18 jours mais au plus tard quatre jours avant la reprise de la production fromagère. Le fumier des étables à stabulation libre (des logettes également) doit être évacué totalement.

⁴ Dans la zone de non-ensilage (annexe 1, ch. 31), l'ensilage ne peut ni être stocké dans l'aire de la ferme, ni être affouragé dans l'exploitation si aucune autorisation exécutoire n'a été délivrée en vertu de l'article 11.

⁵ Le lait provenant de vaches nourries avec de l'ensilage et déplacées en zone de non-ensilage ne doit pas être livré durant dix jours. Durant cette période, ces vaches doivent être tenues à l'écart des autres vaches et traites en dernier. Cette disposition vaut également pour la zone d'ensilage avec restrictions, durant la période de production fromagère.

Art. 11 Autorisations en matière d'ensilage

¹ Une autorisation du service d'inspection compétent est nécessaire:

- a. dans la zone de non-ensilage: pour stocker de l'ensilage dans l'aire de la ferme et pour en distribuer à des animaux autres que les vaches en lactation, tels que le bétail à l'engrais, le jeune bétail, les vaches tarées, le petit bétail et les chevaux;
- b. dans la zone d'ensilage avec restrictions: pour l'affouragement d'ensilage durant toute l'année à des animaux autres que les vaches en lactation, tels que le bétail à l'engrais, le jeune bétail, les vaches tarées, le petit bétail et les chevaux.

² Les conditions d'octroi d'une autorisation à l'exploitation de production laitière sont fixées dans les listes de contrôle ad hoc de la Centrale fédérale du Service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière (SICL). Les demandes sont refusées lorsque les conditions définies dans la liste de contrôle ne sont pas remplies. Les organisations locales des producteurs de lait et l'utilisateur du lait sont consultés.

³ Les autorisations ne sont pas limitées dans le temps; elles sont valables jusqu'à ce qu'elles soient révoquées ou retirées. Si les conditions prévalant au moment de l'octroi de l'autorisation se modifient, le service d'inspection compétent doit en être averti par écrit. Il examine si les conditions sont toujours réunies pour l'octroi d'une autorisation.

⁴ Si la qualité du fromage subit un préjudice ou est menacée, le service d'inspection peut ordonner que les livraisons de lait soient suspendues tant que:

- a. les obligations ne seront pas respectées,
- b. les conditions d'exploitation nécessaires à l'octroi d'une autorisation ne seront plus remplies, ou que
- c. la valeur limite pour les bactéries (spores) butyriques seront dépassées.

⁵ La suspension des livraisons de lait est maintenue jusqu'à ce qu'il soit établi que le lait présente les qualités nécessaires à la production fromagère, que les conditions sont de nouveau remplies et que les obligations sont respectées.

⁶ L'organisation locale des producteurs de lait ou l'utilisateur peut proposer le retrait d'une autorisation dans les cas fondés. Le service d'inspection peut retirer l'autorisation si les mesures nécessaires ne sont pas prises ou s'il n'existe aucune garantie que les conditions sont remplies et les obligations respectées.

Art. 12 Nettoyage et entretien

Les silos à fourrages, les conteneurs à ensilage, les fenils et les installations d'affouragement doivent être nettoyés et entretenus de façon à ne pas altérer la qualité du lait.

Section 4: Détention et santé des animaux**Art. 13** Entretien des locaux de stabulation

¹ L'étable abritant les vaches et les locaux d'exploitation attenants doivent toujours être propres, en bon état et bien rangés. Les aires de repos, les installations d'affouragement et les abreuvoirs doivent être propres et dans un état irréprochable.

² Les aires de repos doivent être maintenues sèches. Seules sont autorisées les litières suivantes: paille de céréales et autres matières adéquates, telles que la paille de jonc, les feuillages, la sciure de bois sèche, lesquels doivent être dans un état irréprochable.

³ Il faut empêcher toute contamination du lait. En production laitière, l'emploi des moyens de lutte contre les mouches à base d'insecticides est limité aux produits reconnus par la Station fédérale de recherches laitières (FAM) (annexe 4). Il faut en observer le mode d'emploi ainsi que les indications figurant sur les étiquettes.

Art. 14 Achat d'animaux

¹ En cas d'achat d'animaux, les prescriptions de la législation sur les épizooties doivent être respectées. Les animaux ne doivent présenter aucun symptôme de maladie contagieuse transmissible à l'homme par le lait.

² Le producteur de lait commercialisé doit s'informer auprès du vendeur de l'éventualité d'un délai d'attente lié à l'utilisation d'inhibiteurs ou à l'affouragement d'ensilage. En cas de doute relatif à l'usage d'inhibiteurs, il doit contrôler le lait avant sa commercialisation pour s'assurer qu'il en est exempt.

Art. 15 Soins et détention des animaux

La détention d'animaux doit répondre aux exigences légales; elle doit notamment s'effectuer selon les règles suivantes:

- a. les vaches laitières doivent être propres et en bonne santé;
- b. les bêtes qui souffrent ou sont soupçonnées d'être atteintes d'une maladie transmissible à l'homme doivent être isolées de manière efficace;
- c. il est interdit de détenir des animaux de rente autres que les bovins dans les étables et dans les aires de promenade où se trouve du bétail laitier. Le service d'inspection compétent peut autoriser des exceptions pour les chevaux, les moutons et les chèvres;

- d. toutes les vaches laitières d'un troupeau doivent être clairement identifiables, sans confusion possible (marque auriculaire, tatouage ou autre mode de marquage semblable).

Art. 16 Lait dont la livraison est interdite

¹ Le lait présentant des défauts de qualité ne doit pas être commercialisé. Est notamment interdite la livraison:

- a. du lait de vaches présentant les symptômes d'une maladie transmissible à l'homme;
- b. du lait de tous les quartiers de vaches ayant subi un traitement médicamenteux vétérinaire relevant du chiffre 15 de l'annexe 1 qui impose un délai d'attente pour la livraison ou qui altère la qualité du lait, durant le traitement et le délai d'attente prescrit;
- c. de lait de quartiers manifestement infectés et de lait de quartiers réagissant positivement au test de Schalm (+ +, + + +);
- d. du lait de vaches souffrant d'une maladie pouvant altérer la qualité du lait telles qu'une infection ou une diarrhée accompagnées de fièvre, une acétonémie, une infection de l'appareil génital accompagnée d'écoulements, une blessure ouverte purulente du pis ou à proximité de ce dernier, un kyste ovarien;
- e. du lait obtenu durant les huit premiers jours suivant le vêlage;
- f. du lait de vaches traites moins de deux fois par jour;
- g. du lait de vaches dont la production journalière est inférieure à deux litres;
- h. du lait impropre au mode de mise en valeur prévu;
- i. du lait d'ammouillage.

² Les vaches dont le lait ne doit pas être commercialisé doivent être marquées de manière adéquate (annexe 1, ch. 14).

Section 5: Contrôle sanitaire laitier

Art. 17 Exécution des contrôles sanitaires laitiers

¹ Pour déceler les inflammations chroniques et latentes du pis, il faut contrôler au moins une fois par mois, à l'aide du test de Schalm, les mamelles de toutes les vaches dont le lait est commercialisé. Est défectueux le lait des quartiers réagissant positivement (+ +, + + +) au test.

² Le test de Schalm peut être remplacé par le dénombrement, pour chaque vache, des cellules du lait de mélange du soir et du matin effectué chaque mois par les fédérations d'élevage. Si le nombre de cellules est supérieur à 150 000, il faut procéder au test de Schalm.

Art. 18 Relevé des résultats des contrôles

¹ Les résultats des contrôles mensuels – test de Schalm ou dénombrement des cellules – doivent être consignés par écrit et conservés durant deux ans. Le formulaire de la fédération d'élevage où figurent les résultats du dénombrement des cellules, complété par les résultats du test de Schalm visé à l'article 17, 2^e alinéa, a valeur de relevé écrit.

² L'article 16 s'applique à la livraison du lait réagissant positivement au test de Schalm et au marquage des vaches dont il provient.

Section 6: Traitements médicamenteux vétérinaires**Art. 19 Traitement des vaches**

¹ Les traitements médicamenteux effectués sur ordonnance ne doivent être administrés que par le vétérinaire ou avec son accord.

² Le producteur de lait commercialisé ou son personnel est tenu de s'informer dans chaque cas pour savoir si le traitement médicamenteux administré requiert un délai d'attente et, le cas échéant, quelle est la durée de ce délai.

Art. 20 Relevé des traitements

¹ Pour tout traitement médicamenteux administré par le vétérinaire, par le producteur de lait commercialisé ou son personnel, le nom ou le numéro de l'animal, la date du traitement, le nom du médicament ou du produit, le délai d'attente prescrit et la date de reprise de la livraison de lait doivent être consignés par écrit dans un carnet de bord, sur la carte sanitaire du bétail laitier ou sur tout autre support approprié. Ces relevés doivent être conservés durant deux ans.

² L'article 16 s'applique à la livraison du lait et au marquage des vaches concernées.

Art. 21 Tarisseurs

¹ Les tarisseurs (protection des mamelles) ne doivent pas être administrés aux vaches en lactation.

² S'il y a vêlage ou avortement moins de six semaines après le dernier traitement ou avant échéance de la période de tarissement minimale requise par le fabricant après administration de tarisseurs, le lait ne doit être commercialisé que lorsque l'analyse a établi qu'il ne contenait plus de résidus.

Section 7: Traite**Art. 22 Hygiène personnelle**

¹ Les personnes souffrant de maladies contagieuses ou produisant des sécrétions qui peuvent contaminer le lait ne doivent être affectées ni à la traite ni à la manipulation du lait.

² Le personnel affecté à la traite et à la manipulation du lait doit déclarer au producteur de lait commercialisé toute maladie éventuelle décelée par un médecin. Le producteur est tenu d'informer le personnel, à son entrée en fonction, du caractère obligatoire de cette déclaration et de le rendre attentif à cette obligation.

³ Les personnes travaillant à la traite et à la manipulation du lait doivent porter des vêtements propres et appropriés.

⁴ Le personnel doit se laver soigneusement les mains et les avant-bras juste avant la traite et les maintenir propres durant la traite.

⁵ Le producteur de lait commercialisé doit veiller à ce que le lieu de traite soit équipé d'une installation sanitaire appropriée.

⁶ Toute blessure doit être recouverte d'un pansement étanche.

Art. 23 Traite

¹ Aucun travail susceptible d'altérer la qualité du lait ne doit être effectué pendant la traite ou juste avant la traite. Cela vaut en particulier pour les travaux d'ensilage s'il y a autorisation de stocker et d'affourager de l'ensilage en zone de non-ensilage et en zone d'ensilage avec restrictions, et pour tout traitement médicamenteux vétérinaire.

² Avant la traite, il faut évacuer l'eau résiduelle des récipients et de ceux des éléments des installations qui sont en contact avec le lait.

³ Seul peut être commercialisé le lait de vache de qualité irréprochable et dont la composition n'a pas été modifiée. Il est interdit de commercialiser le lait visé à l'article 16, 1^{er} alinéa.

⁴ Lors de l'ammouillage, il faut contrôler les premiers jets du lait de chaque quartier pour s'assurer qu'il ne présente pas d'anomalie visible. On utilisera à cet effet un tamis noir ou tout autre dispositif approprié. Le lait d'ammouillage ne doit pas être commercialisé.

⁵ Les vaches souffrant d'une maladie des mamelles ou sous traitement antibiotique seront traitées en dernier. Toute exception à cette disposition n'est autorisée que s'il y a garantie qu'aucune contamination du lait commercialisé n'est possible.

⁶ Avant la traite, il faut nettoyer les mamelles à l'aide de matériel à usage unique (à sec: avec de la laine de bois ou du papier pour mamelle; humide: avec des produits pour l'hygiène des mamelles) ou les doucher. Si l'on nettoie les mamelles à l'eau, il faut les sécher à l'aide de matériel à usage unique. Seuls peuvent être utilisés pour l'hygiène des mamelles avant la traite les produits autorisés à cet usage par la Station fédérale de recherches laitières (FAM) (annexe 4).

⁷ L'eau servant au nettoyage des mamelles doit être bactériologiquement irréprochable.

⁸ Pour la traite manuelle, il ne faut utiliser que de la graisse à traire propre autorisée par la Station fédérale de recherches laitières (FAM) (annexe 4).

⁹ Pour désinfecter le pis, il ne faut utiliser que les produits autorisés énumérés dans la liste de la Station fédérale de recherches laitières (FAM) (annexe 4).

Section 8: Nettoyage et désinfection des installations de traite et des ustensiles à lait

Art. 24 Principe

Les installations de traite et les ustensiles à lait doivent être nettoyés et entretenus immédiatement après l'emploi afin qu'ils n'altèrent pas la qualité du lait.

Art. 25 Produits de nettoyage et de désinfection

¹ Pour le nettoyage et la désinfection des surfaces en contact avec le lait, il ne faut utiliser que des produits chimiques autorisés figurant sur la liste établie par la Station fédérale de recherches laitières (FAM) (annexe 4).

² Lors du stockage et de l'utilisation de produits de nettoyage et de désinfection, les substances autorisées doivent être conservées dans leur emballage original ou dans des récipients spéciaux pourvus des dispositifs et de la désignation exigés par la loi sur les toxiques; ils doivent être bien fermés et conservés à un endroit suffisamment éloigné des denrées alimentaires et des denrées fourragères.

³ Les substances de la classe de toxicité 2 doivent être conservées sous clé.

Art. 26 Qualité de l'eau

¹ La qualité bactériologique de l'eau utilisée pour le nettoyage et spécialement le rinçage doit correspondre à celle de l'eau potable.

² L'eau utilisée ne doit pas altérer la qualité des fromages à pâte dure et à pâte mi-dure (bactéries sporulées).

Art. 27 Matériel auxiliaire et matériel d'usage courant

¹ Ne doit être utilisé pour les travaux de nettoyage et de désinfection que du matériel auxiliaire hygiéniquement irréprochable tel que des brosses, des bacs de rinçage, des seaux et des éponges. Ce matériel doit être remplacé périodiquement, en particulier si l'on constate des signes d'usure. L'usage de torchons et de chiffons est interdit.

² Le matériel auxiliaire servant au nettoyage des ustensiles à lait, en particulier les brosses, ne doit pas être utilisé à d'autres fins.

Art. 28 Nettoyage des installations de traite à pot et en lactoduc, des salles de traite et des ustensiles à lait¹ Rinçage préalable:

- a. la surface externe des faisceaux trayeurs (griffes) et, le cas échéant, la salle de traite, doivent être nettoyées à fond immédiatement après la traite. Les conduites à lait de l'installation de traite doivent être ensuite rincées à l'eau;
- b. les ustensiles à lait doivent être rincés immédiatement après usage.

² Nettoyage et désinfection:

- a. après rinçage préalable, les conduites à lait de l'installation ainsi que les ustensiles doivent être nettoyés et désinfectés à l'aide d'eau et d'un produit de nettoyage et de désinfection autorisé par la Station fédérale de recherches laitières (FAM) (annexe 4);
- b. il faut observer les prescriptions d'utilisation des fabricants de machines à traire et de produits de nettoyage;
- c. les parties exposées de l'installation telles que les robinets, les joints d'étanchéité, les soupapes de vidange, les raccords à vis tuyau-filtre et les éponges doivent être nettoyées et désinfectées manuellement si nécessaire;
- d. pour les salles de traite et les installations de traite en lactoduc, 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 par écrit au moins une fois par mois. Les relevés doivent être conservés pendant deux ans.

³ Pour le nettoyage et la désinfection des salles de traite et des installations de traite en lactoduc, on peut remplacer la méthode décrite au 2^e alinéa par un procédé consistant à injecter en un seul passage dans le circuit (circuit ouvert) de l'eau bouillante additionnée d'un acide prescrit à cet effet (nettoyage acide/eau bouillante) ou utiliser les deux méthodes en alternance.

Art. 29 Prévention et élimination du tartre

¹ Pour prévenir la formation de tartre, les conduites à lait de l'installation (excepté pour le nettoyage selon l'art. 28, 3^e al.) et les ustensiles à lait doivent être nettoyés au moins une fois par semaine à l'aide d'un détartrant acide autorisé par la Station fédérale de recherches laitières (FAM) (annexe 4).

² Seuls les produits reconnus par la Station fédérale de recherches laitières (FAM) (annexe 4) sont autorisés pour le détartrage. Après le détartrage, l'installation sera rincée, nettoyée et désinfectée.

³ Les prescriptions d'utilisation des fabricants de machines à traire et de produits de nettoyage doivent être respectées.

Art. 30 Rinçage

Immédiatement après le nettoyage, tous les résidus de produit de nettoyage doivent être éliminés avec de l'eau potable, conformément à l'article 26.

Art. 31 Conservation des faisceaux trayeurs (griffes) et ustensiles à lait

Les faisceaux trayeurs (griffes) et les autres ustensiles à lait doivent être conservés dans une chambre à lait conforme aux dispositions de l'article 43 ou dans un lieu de stockage approprié conforme aux dispositions de l'article 45.

Art. 32 Entretien¹ Installation de traite:

- a. le producteur de lait commercialisé doit veiller à ce que l'installation de traite fonctionne de façon irréprochable;
- b. les travaux d'entretien nécessaires doivent être effectués conformément aux instructions du fabricant;
- c. l'installation de traite doit être vérifiée et remise en état au moins une fois par an par un professionnel, conformément aux directives de la Station fédérale de recherches en économie et technologie rurales de Tänikon (FAT). Le producteur de lait commercialisé doit en attester à l'aide du formulaire «Contrôle et service des installations de traite», dûment complété et signé par ledit professionnel.

² Ustensiles à lait:

Il faut contrôler au moins une fois par semaine les surfaces des ustensiles qui ont été en contact avec le lait pour déceler tout dommage et signe d'usure. Les ustensiles ou leurs éléments devront être remplacés si nécessaire.

Section 9: Traitement et stockage du lait**Art. 33** Traitement du lait depuis l'installation de traite

L'acheminement du lait par le système de conduites et de conditionnement jusqu'aux récipients de transport et de stockage doit se dérouler avec le plus de ménagement possible. Il faut limiter la formation de mousse pour empêcher toute altération de la matière grasse préjudiciable à la qualité du lait. L'étanchéité, la propreté et l'usure du système d'acheminement du lait doivent être contrôlées régulièrement. Les pièces défectueuses, poreuses ou usagées doivent être remplacées.

Art. 34 Filtration du lait

¹ Immédiatement après la traite, le lait doit être filtré au moyen de filtres tubulaires ou de tamis à ouate à usage unique. Les filtres à usage unique doivent être remplacés avant chaque traite.

² Seules les plaques perforées en aluminium ou en acier inoxydable sont autorisées pour le filtrage du lait à l'entrée du réservoir de transport. Les tamis à treillis métallique sont interdits.

Art. 35 Fréquence des livraisons de lait et conditions d'entreposage

¹ En règle générale, le lait doit être livré deux fois par jour immédiatement après la traite.

² Toute dérogation à cette règle nécessite un accord écrit entre l'acheteur de lait et le producteur de lait commercialisé ou l'organisation des producteurs de lait, à condition que les conditions suivantes soient respectées:

- a. le lait doit pouvoir être refroidi conformément à l'article 36, 2^e alinéa, et entreposé dans un local de stockage ou une chambre à lait conformément à l'article 43;
- b. si le lait est destiné à la production de fromage fabriqué à partir de lait non pasteurisé ou à la livraison à un centre local de centrifugation, la première traite peut être stockée durant un maximum de 22 heures chez le producteur;
- c. si le lait doit être livré à un centre de transformation et n'est pas destiné à la production de fromage fabriqué à partir de lait non pasteurisé, la première traite peut être stockée pendant au maximum 48 heures jusqu'à son acheminement vers l'entreprise de transformation;
- d. lorsque le lait n'est livré qu'une seule fois par jour, le service d'inspection compétent peut, sur demande et dans certains cas exceptionnels, autoriser d'autres conditions de refroidissement et de stockage. Les autorisations doivent satisfaire aux prescriptions de la Centrale fédérale du SICL; la qualité du lait et des produits fabriqués avec ce lait ne doit pas en pâtir.

Art. 36 Refroidissement du lait

¹ Si la livraison a lieu deux fois par jour, le lait doit être refroidi efficacement à l'eau courante froide, et cela pendant toute l'année. L'utilisateur peut fixer des exceptions à cette règle.

² Si la livraison a lieu une fois par jour ou tous les deux jours, le lait doit être refroidi immédiatement au moyen d'une installation frigorifique appropriée, de manière à atteindre 3° à 5° C dans les deux heures, température à laquelle il sera stocké. Le producteur de lait commercialisé doit vérifier régulièrement la durée de refroidissement et la température de stockage. Durant le refroidissement et le stockage, aucune altération de la matière grasse préjudiciable à la qualité du lait ne doit se produire. L'utilisateur peut fixer des températures de refroidissement différentes pour les laits de fromagerie.

Art. 37 Emplacement des récipients de transport du lait

¹ Durant la traite, les récipients de transport du lait doivent être placés à un endroit approprié, dans une chambre à lait ou dans un local de stockage du lait conformément à l'article 43.

² L'emplacement des récipients de transport du lait doit se trouver à bonne distance de l'étable, du tas de fumier et de la fosse à lisier. Aucun objet ne servant

pas à la traite ou au stockage du lait ne doit être déposé à cet emplacement et tout animal ou insecte doit en être éloigné; les personnes non autorisées ne doivent pas y avoir accès.

Art. 38 Transport du lait

¹ Le transport du lait jusqu'à l'entreprise de transformation doit s'effectuer avec ménagement et conformément aux normes d'hygiène. Le véhicule de transport doit être toujours propre. Il ne doit transporter avec le lait aucun animal ou objet susceptible d'en altérer la qualité.

² Si le lait destiné à être transporté est déposé hors de la ferme, il doit être placé sous surveillance.

Section 10: Bâtiments, installations et appareils

Art. 39 Etables, aires de promenade et lieux de traite

¹ Les étables et aires de promenade doivent être aménagées de manière à assurer à l'animal de bonnes conditions de vie, de propreté et de santé. Les lieux de traite doivent être conçus de façon à garantir la propreté et l'hygiène de la traite.

² Les exigences suivantes doivent être respectées:

- a. étable et lieu de traite doivent être séparés par une distance suffisante du tas de fumier et des toilettes;
- b. les sols des espaces d'attente et des lieux de traite doivent être pourvus d'un revêtement stable;
- c. les animaux souffrant d'une maladie contagieuse doivent pouvoir être isolés; en cas de stabulation libre, la séparation entre le secteur destiné aux bêtes saines, le secteur réservé aux bêtes malades et le secteur de vêlage doit être assurée;
- d. les parois doivent être faciles à nettoyer, les sols et les surfaces d'attente doivent permettre l'écoulement et l'élimination sans entrave des déjections;
- e. les équipements et les appareils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter;
- f. l'aération et l'éclairage doivent être conformes aux prescriptions de la loi sur la protection des animaux;
- g. les médicaments vétérinaires doivent être stockés dans un espace (local, armoire, etc.) qui puisse être fermé;
- h. les fourrages ne doivent pas être entreposés dans l'étable.

Art. 40 Aire de promenade

La nature des sols des aires de promenade ne doit pas altérer la qualité du lait.

Art. 41 Installations de traite

¹ Les parties de l'installation en contact avec le lait doivent être faciles à nettoyer et résister à la corrosion. Elles ne doivent pas nuire à la qualité du lait.

² Lorsqu'il achète des installations de traite, des éléments pour ces installations ou des pièces de rechange, le producteur de lait commercialisé doit s'assurer auprès du vendeur qu'ils répondent au moins à la norme ISO 5707¹⁾.

³ Les installations de traite en lactoduc doivent être montées conformément aux directives de la Station fédérale de recherches en économie et technologie rurales (FAT).

Art. 42 Installations de traite

L'installation de traite doit être conçue et équipée de façon à satisfaire aux exigences suivantes:

- a. les éléments qui composent les équipements et les appareils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter;
- b. les surfaces intérieures doivent pouvoir être lavées et nettoyées facilement;
- c. le lait doit être protégé pendant la traite et pendant son acheminement;
- d. les ustensiles de traite doivent être protégés contre toute souillure entre les périodes de traite;
- e. il faut disposer de suffisamment d'eau chaude (potable) pour le nettoyage de l'installation et des ustensiles;
- f. l'endroit où l'installation de traite mobile est posée doit être propre.

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

¹ Les locaux servant au stockage du lait et les chambres à lait doivent permettre une manipulation et un stockage propres et hygiéniques du lait, ainsi que des ustensiles à lait qui y sont entreposés. Les locaux doivent notamment répondre aux exigences suivantes:

- a. ils doivent être séparés et à distance suffisante 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 exigibles;
- 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;

¹⁾ A commander auprès de l'Association suisse de normalisation (SNV) à Zurich.

- e. le local doit pouvoir être fermé et l'accès en être interdit aux animaux domestiques; il doit être protégé contre les insectes, en particulier les mouches;
- f. il doit être protégé contre les préjudices dus aux 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 (horizontale);
- h. la sortie d'air de la pompe à vide doit donner sur l'extérieur;
- i. les pompes à vide lubrifiées à l'huile doivent être installées à l'extérieur du local;
- k. les surfaces d'accès doivent être stables et propres;
- l. les supports et tablettes doivent être adaptés à l'entreposage des ustensiles à lait.

² Les locaux où sont nettoyés les récipients pour le refroidissement du lait et, éventuellement, les installations de traite et les ustensiles à lait doivent remplir, outre les exigences visées au 1^{er} alinéa, 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 ne doivent être utilisés que pour des activités en rapport avec le lait. On ne doit y trouver aucune installation n'étant pas destinée à la traite ou au stockage du lait.

Art. 44 Installation de refroidissement du lait

Le producteur de lait commercialisé doit s'assurer auprès du vendeur ou de la personne qui met l'installation en location que cette installation répond au moins à la norme ISO 5708¹⁾. Sa puissance doit être réglée de manière que la température du lait puisse passer à 3°-5° C en l'espace de deux heures.

Art. 45 Ustensiles à lait

¹ Les ustensiles à lait doivent être faits de matériaux utilisables dans le secteur alimentaire. L'acier inoxydable et l'aluminium sont les seuls matériaux autorisés pour les seaux à traire, pour les parties des installations frigorifiques en contact avec le lait et pour les récipients de transport et de stockage.

² Les ustensiles à lait ne doivent être utilisés que pour la traite, la manipulation, le refroidissement, le stockage, le transport et la reprise du lait, mais pas pour le stockage du petit-lait ou du lait écrémé.

³ Le lieu où sont entreposés faisceaux trayeurs (griffes) et 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.

¹⁾A commander auprès de l'Association suisse de normalisation (SNV) à Zurich.

⁴ Tout l'équipement nécessaire à l'entreposage doit être propre et répondre aux normes d'hygiène. Le matériel doit pouvoir sécher rapidement et rester sec jusqu'à ce qu'il soit réutilisé.

Section 11: Dispositions finales

Art. 46 Instructions

En accord avec l'Office fédéral de l'agriculture, l'UCPL peut arrêter des instructions portant application de la présente ordonnance.

Art. 47 Dispositions transitoires

¹ Une période transitoire prenant fin le 30 avril 1997 est octroyée pour l'application des dispositions des articles 2, 2^e alinéa, 17, 18, 20, 22, 5^e alinéa, 28, 2^e alinéa, lettre d, 34, 1^{er} alinéa, 39, 2^e alinéa, 42, 43 et 44. Pour les adaptations de bâtiments et d'installations existants en vertu de la section 10, le service d'inspection compétent peut octroyer des délais transitoires expirant le 31 décembre 1997 – le 31 décembre 1999 si l'exploitation ne dispose pas de succession – pour autant que la qualité du lait n'en soit pas affectée.

² Les autorisations exceptionnelles octroyées en vertu du Règlement suisse de livraison du lait (RSL) du 1^{er} juillet 1987¹⁾ seront traitées comme suit:

- a. autorisation de détenir des porcs dans l'étable en zone de montagne en vertu de l'article 35, 2^e alinéa, du RSL: les dispositions transitoires de l'article 47, 1^{er} alinéa, sont applicables;
- b. octroi de dérogations exceptionnelles à l'obligation de livrer le lait deux fois par jour en vertu de l'article 48, 6^e et 8^e alinéas, du RSL: les exceptions doivent être réexaminées par les services d'inspection jusqu'au 30 avril 1997. Les exigences prescrites à l'article 35 doivent être respectées. Les autorisations accordées antérieurement par le SICL sont assimilées aux conventions écrites;
- c. octroi de dérogations exceptionnelles pour l'affouragement d'ensilage en zone de non-ensilage et en zone d'ensilage avec restrictions en vertu des articles 77 à 79 du RSL: les autorisations doivent être réexaminées par les services d'inspection conformément à l'article 11 jusqu'au 30 avril 1997. Elles doivent être confirmées par écrit si les exigences sont remplies. Dans le cas contraire, elles doivent être retirées.

Art. 48 Voies de droit

¹ Les décisions relatives aux autorisations délivrées par les services d'inspection en vertu des articles 11, 15, lettre c, 35, 2^e alinéa, lettre d, 47, 1^{er} alinéa, et de l'annexe 3, chiffre 5, sont notifiées, avec indication des voies et des délais de recours, au

¹⁾ RS 916.351.3

requérant, à l'organisation locale des producteurs et à l'utilisateur. Elles sont également transmises à l'Union centrale des producteurs suisses de lait à titre d'information.

² Un recours peut être formé contre les décisions des services d'inspection dans les 30 jours auprès de l'Office fédéral de l'agriculture. Une copie du recours attaquant l'autorisation délivrée doit être transmise au service d'inspection, qui en informera sans délai le détenteur.

Art. 49 Abrogation du droit en vigueur et entrée en vigueur

¹ Le Règlement suisse de livraison du lait du 1^{er} juillet 1987¹⁾ est abrogé le 31 janvier 1996.

² La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} février 1996.

16 janvier 1996

Union centrale des producteurs suisses de lait:

Le président, J. Kühne

Le directeur, S. Lüthi

38389

¹⁾ RO 1988 693, 1989 1255, 1991 440, 1993 1679

*Annexe 1***Définitions et terminologie***1. Alimentation adaptée à l'espèce et au rendement*

Les besoins de la vache en énergie, en éléments nutritifs et en substances actives doivent être couverts de manière optimale; il ne faut utiliser que des aliments non avariés et hygiéniquement irréprochables; la ration totale doit garantir une digestion et une composition du lait et de sa matière grasse normales.

2. Altération de la matière grasse

Survient lorsque la membrane (structure de la couche externe) des globules gras du lait est altérée par effet mécanique (en particulier lors du pompage et s'il y a appel d'air dans le lait froid), en suite de quoi le lait peut devenir rance.

3. Animaux souffrant d'une maladie contagieuse

Sont considérées comme maladies contagieuses toutes les maladies pouvant être transmises à l'être humain ou à l'animal.

4. Délai d'attente

Période qui suit le dernier traitement médicamenteux vétérinaire, durant laquelle le lait ne doit pas être commercialisé.

5. Dénombrement des cellules dans le lait de chaque vache

Dénombrement des cellules somatiques, pour chaque vache, dans les échantillons de lait de mélange du soir et du matin, tels qu'ils sont prélevés lors des contrôles de production laitière des fédérations d'élevage.

6. Emplacement des récipients de transport du lait

Lieu où sont placés les récipients de transport du lait durant la traite.

7. Engrais

Les engrais fournissent des éléments nutritifs aux plantes.

- a. *Engrais de ferme* (lisier, fumier, jus de fumier, jus d'ensilage et autres résidus comparables provenant d'exploitations où l'on détient des animaux, que ces produits aient été traités ou non);
- b. *Engrais à base de déchets* d'origine végétale ou animale ou issus de l'épuration des eaux usées, tels que les matières suivantes:
 1. Compost (matières d'origine végétale ou animale décomposées dans les règles de l'art au contact de l'air et utilisées comme engrais, amendement, substrat, agent de protection contre l'érosion, pour la remise en culture des sols ou pour des terres cultivables artificielles);

2. Matières végétales non décomposées, telles que les déchets de légumes, les résidus de distilleries et de cidreries ou les tourteaux d'extraction;
 3. Produits issus de déchets d'animaux, tels que la farine d'os, de viande et de sang et la poudre de corne, d'onglons ou de cuir;
 4. Boues d'épuration (boues, traitées ou non, issues de l'épuration des eaux usées, utilisées directement comme engrais ou ajoutées à du compost);
- c. *Engrais minéraux* (produits de synthèse ou à base de substances naturelles et substances comme le cyanamide et l'urée).

8. *Ensilage*

Fourrages stabilisés par fermentation lactique. Les céréales et graines de légumineuses ainsi que les fourrages conservés à l'aide de matières auxiliaires sont considérés comme ensilage si leur teneur en eau est supérieure à 18 pour cent.

9. *Fourrages*

Au sens des présentes prescriptions, les fourrages englobent tous les produits et substances destinés à l'affouragement des animaux de rente ou à la fabrication de tels produits. On distingue notamment les fourrages simples, les fourrages composés et les additifs d'ensilage.

10. *Installation de traite*

Tous les éléments d'installation nécessaires à la traite mécanique et les équipements de nettoyage qui y sont attachés.

11. *Lait*

Au sens des présentes prescriptions, le «lait» est du lait de vache cru dont la composition d'origine n'a pas été modifiée et qu'on obtient par la traite régulière, ininterrompue et complète de vaches affouragées correctement.

12. *Lait d'ammouillage*

Premiers jets de lait de chaque quartier du pis obtenus avant la traite.

13. *Lieu de traite*

Endroit où a lieu la traite dans les stabulations entravées, à la place d'affouragement, dans la salle de traite pour les stabulations libres ou à l'air libre.

14. *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 des animaux traités.

15. Médicament vétérinaire

Médicament et autre produit que l'on utilise pour prévenir ou guérir les maladies du bétail laitier.

16. Nettoyage acide/eau bouillante

Le rinçage préalable, le nettoyage, la désinfection et le rinçage s'effectuent à l'eau bouillante en continu et en un seul passage (circuit ouvert). Pour empêcher tout dépôt calcaire, on ajoute à l'eau un acide autorisé durant un laps de temps bien défini.

17. Post-fermentation de l'ensilage

Les post-fermentations sont des processus de dégradation microbienne qui se déroulent durant le stockage de l'ensilage et qui causent un échauffement et une altération de la qualité du fourrage.

18. Produits de désinfection

Combinaisons de substances chimiques qui, dissoutes dans l'eau, permettent de détruire un large spectre de bactéries en un temps d'action défini. On peut obtenir le même effet en utilisant de l'eau très chaude, dont la température est de 85° C au minimum.

19. Produits de désinfection du pis

Produits de désinfection du pis utilisés avant ou après la traite.

20. Produits de nettoyage

Combinaisons de produits chimiques qui, mis en solution dans l'eau, permettent de dissoudre et d'éliminer les résidus de lait tels que la matière grasse et les protéines.

21. Produits de nettoyage et de désinfection combinés

Combinaisons de produits permettant de nettoyer et désinfecter en une seule opération.

22. Produits de traitement des plantes et protecteurs des récoltes

Au sens de la présente ordonnance, on entend par produits de traitement des plantes tous les produits et substances tels que fongicides, bactéricides, insecticides, rodenticides, herbicides et régulateurs de croissance des plantes, appliqués aux cultures des champs, aux cultures fourragères et – pour autant que les herbages poussant entre les lignes soient affouragés – aux cultures fruitières, maraîchères et parcs. Les agents protecteurs de la récolte en font aussi partie.

23. Produits évitant la formation de pierre de lait

Acides appropriés ou produits fabriqués à partir de ces mêmes acides, dont la concentration est plus faible que celle des solvants de la pierre de lait.

24. Produits servant à l'hygiène du pis

Produits utilisés pour le nettoyage des mamelles et du pis avant la traite et pour leur soin après la traite.

25. Solvants pour pierre de lait ou détartrants

Acides appropriés ou produits fabriqués à partir de ces mêmes acides, autorisés par la FAM, qui, dissous dans l'eau, éliminent la pierre de lait après une durée d'action définie.

26. Surfaces fourragères

Par surfaces fourragères, on entend les prairies, pâtures et terres assolées une fois ensemencées, dont le produit de la récolte est totalement ou partiellement utilisé comme fourrage. Ne sont pas considérées comme surfaces fourragères les terres assolées dont seuls les grains ou les épis constituent le produit de la récolte.

27. Taxisseurs (protection des mamelles)

Médicaments contenant des antibiotiques, ayant une action de longue durée et utilisés en période de taxisement pour traiter ou prévenir les infections mammaires.

28. Test de Schalm

Test rapide permettant de déceler toute augmentation du nombre de cellules dans les échantillons de lait de chaque quartier.

29. Traite

Processus qui englobe tous les travaux préparatoires, principaux et finaux nécessaires à la traite.

30. Zone de non-ensilage

Région dans laquelle il est interdit de stocker dans le rayon de la ferme et d'affourager de l'ensilage, quel qu'il soit, sur les exploitations où l'on produit du lait commercial, sous réserve des autorisations octroyées en vertu de l'article 11.

31. Zone d'ensilage

Toutes les autres régions où il est autorisé de produire, de stocker et d'affourager de l'ensilage tout en respectant les dispositions afférentes.

32. Zone d'ensilage avec restrictions

Aire de production d'emmental, de gruyère, de sbrinz, d'appenzeller ou de tilsit, dans laquelle il est interdit aux producteurs de lait commercialisé d'affourager de l'ensilage, quelle qu'en soit la nature, durant la période de production fromagère et les quatre semaines d'attente qui précèdent, en vertu de l'article 10, 3^e alinéa. Sont réservées les autorisations octroyées en vertu de l'article 11.

Annexe 2
(art. 9, 3^e al.)

Fourrages interdits ou d'utilisation restreinte: zone d'ensilage

Fourrages dont la distribution aux vaches laitières en zone d'ensilage est interdite ou soumise à certaines restrictions. La liste s'applique à tous les animaux logés dans des étables abritant du bétail laitier. Les dispositions des articles 9 et 10 ainsi que l'annexe 1 doivent être respectées.

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 des engrais
- Graines de crucifères (exception: colza, Brassica napus oleifera)
- Graines de légumes (exception: pois protéagineux, féverole, soja)
- Déchets de légumes (exception: cf. ch. 2)
- Cretons (greubons) comme fourrage simple
- Poireaux
- Oignons
- Fourrages ne répondant pas aux exigences du Livre des aliments pour animaux (art. 7, 2^e al.)
- Fourrages composés n'étant pas destinés aux vaches laitières

2. Fourrages à usage quantitativement limité

- Chou-rave, rave blanche, racines d'endives: max. 10 kg de matière fraîche par animal et par jour
- Feuilles de chou, feuilles de chou-rave, chou moellier, colza, navette, spergule, mélanges fourragers à base de vesces: au total max. 1/3 de la ration totale (matière sèche)
- Huile de foie de morue et produits à base de cette même huile: max. 50 g par animal et par jour

3. Fourrages interdits à certaines périodes

- Ensilage de feuilles de betterave et de pulpe de betteraves sucrières: interdit durant la période de végétation

Annexe 3
(art. 9, 3^e al., 10, 3^e al.)

Fourrages interdits ou d'utilisation restreinte: zone de non-ensilage et zone d'ensilage avec restrictions

Fourrages dont la distribution aux vaches laitières est interdite ou soumise à certaines restrictions dans la zone de non-ensilage et dans la zone d'ensilage avec restrictions durant la période de production fromagère et durant les quatre semaines qui précèdent. La liste s'applique à tous les animaux logés dans des étables abritant du bétail laitier. Les dispositions des articles 9 et 10 ainsi que l'annexe 1 doivent être respectées.

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 des engrais
- Graines de crucifères (exception: colza, Brassica napus oleifera)
- Graines de légumes (exception: pois protéagineux, féverole, soja)
- Déchets de légumes (exception: cf. ch. 3)
- Cretons (greubons) comme fourrage simple
- Poireaux
- Oignons
- Fourrages ne répondant pas aux exigences du Livre des aliments pour animaux (art. 7, 2^e al.)
- Fourrages composés n'étant pas destinés aux vaches laitières

2. Interdictions supplémentaires en zone de non-ensilage et en zone d'ensilage avec restrictions durant le délai d'attente et durant la période de production fromagère

- Fourrages secs humidifiés
- Pommes de terre étuvées
- Drêches de brasserie fraîches
- Levures fraîches
- Ensilage (cf. ch. 8 de l'annexe 1)
- Ensilage séché ultérieurement
- Tous types de sucre et eau sucrée comme fourrage simple

3. Fourrages à usage quantitativement limité

- Chou-rave, rave blanche, racines d'endives: max. 10 kg de matière fraîche par animal et par jour
- Feuilles de chou, feuilles de chou-rave, chou moellier, colza, navette, spergule, mélanges fourragers à base de vesces: au total max. $\frac{1}{3}$ de la ration totale (matière sèche)
- Huile de foie de morue et produits à base de cette même huile: max. 50 g par animal et par jour

4. Fourrages interdits à certaines périodes

Flocons de pommes de terre comme fourrage simple durant la période de végétation.

5. Fourrages soumis à autorisation

L'affouragement de petit-lait et d'autres sous-produits laitiers liquides est soumis à l'autorisation du service d'inspection compétent.

N38389

Annexe 4

(art. 8, 2^e et 4^e al., 13, 3^e al., 23, 6^e, 8^e et 9^e al., 25, 1^{er} al., 28, 2^e al., let. a, 29, 1^{er} et 2^e al.)

Matières auxiliaires reconnues et autorisées**Documents ayant force obligatoire¹⁾**

- 1 Agents conservateurs d'ensilage autorisés (liste de la Station fédérale de recherches en production animale (RAP), Posieux)
- 2 Produits de protection du bois autorisés pour étables, chambres à lait et dépôts à fourrage (liste de la Station fédérale de recherches en économie et technologie rurales de Tänikon (FAT))
- 3 Produits autorisés, à base d'insecticides, pour lutter contre les mouches dans le secteur de la production laitière (liste de la Station fédérale de recherches laitières (FAM), Liebefeld)
- 4 Produits de désinfection autorisés pour pis et mamelles (liste de la Station fédérale de recherches laitières (FAM), Liebefeld)
- 5 Graisses à traire, crèmes pour pis et préparations pour l'hygiène du pis autorisées (liste de la Station fédérale de recherches laitières (FAM), Liebefeld)
- 6 Produits de nettoyage et de désinfection autorisés pour la production laitière (liste de la Station fédérale de recherches laitières (FAM), Liebefeld)

N38389

¹⁾ On peut obtenir les listes en vigueur auprès de la Station fédérale de recherches ou du service d'inspection compétents.