

## **Ordonnance relative à la fabrication du beurre de petit-lait**

du 31 mai 1995

Approuvée par l'Office fédéral de l'agriculture le 31 mai 1995

---

*L'Union centrale des producteurs suisses de lait (UCPL),  
vu l'article 5 de l'ordonnance du 31 mai 1995<sup>1)</sup> sur les prix de cession du beurre et  
les contributions destinées à réduire le prix du beurre,  
arrête:*

### **Article premier Objet**

La présente ordonnance règle la fabrication, l'emballage et le contrôle du beurre de petit-lait.

### **Art. 2 Dispositions générales**

<sup>1)</sup> La fabrication et le moulage du beurre de petit-lait sont soumis aux prescriptions de l'article 3.

<sup>2)</sup> L'UCPL peut accorder des dérogations.

<sup>3)</sup> Une autorisation de l'UCPL est nécessaire pour la fabrication et le moulage du beurre de petit-lait.

Une autorisation est délivrée lorsque l'exploitation requérante garantit qu'elle est à même de respecter les prescriptions et exigences contenues dans la présente ordonnance.

### **Art. 3 Prescriptions concernant la fabrication et l'emballage du beurre de petit-lait**

<sup>1)</sup> Pour la fabrication du beurre de petit-lait, seule peut être utilisée la crème dont la qualité correspond aux exigences de l'ordonnance du 26 avril 1990<sup>2)</sup> concernant la prise en charge de la crème de petit-lait.

La crème doit subir un traitement thermique garantissant que le beurre présente une réaction négative au test de la phosphatase.

<sup>2)</sup> La crème de petit-lait ne doit pas être acidifiée (beurre de petit-lait non acidifié).

<sup>3)</sup> Le barattage doit être effectué par agglomération en baratte traditionnelle ou continue.

**RS 916.357.332**

<sup>1)</sup> RS 916.357.3; RO 1995 3093

<sup>2)</sup> RS 916.350.181.16

<sup>4</sup> Le beurre de petit-lait est un produit intermédiaire qui ne peut être commercialisé.

<sup>5</sup> L'emballage du beurre de petit-lait est soumis aux prescriptions de l'annexe 1.

<sup>6</sup> Pour l'emballage du beurre de petit-lait, seul peut être utilisé le matériel satisfaisant aux exigences de qualité fixées par l'UCPL.

#### **Art. 4** Contrôle de fabrication

Les beurreries fabriquant du beurre de petit-lait doivent être soumises à un système de garantie de la qualité conforme à la norme ISO 9000 et être reconnues conformément à l'ordonnance du 18 octobre 1995<sup>1)</sup> concernant l'assurance de la qualité dans l'économie laitière.

#### **Art. 5** Exigences qualitatives

Le beurre de petit-lait doit répondre aux exigences de qualité fixées dans l'annexe 2.

#### **Art. 6** Contrôle de fabrication et de qualité

<sup>1</sup> La surveillance et le contrôle de l'application de la présente ordonnance sont du ressort de la commission beurre/crème et de la commission technique du beurre de l'UCPL. L'inspecteurat beurre/crème de l'UCPL en est l'organe d'exécution. Le libre accès à l'entreprise, la consultation des résultats des contrôles, de fabrication, ainsi que le prélèvement d'échantillons de beurre et de matière première lui sont garantis.

<sup>2</sup> L'UCPL peut donner aux entreprises fabriquant du beurre de petit-lait des instructions relatives à l'exécution de la présente ordonnance (y compris les dispositions d'exécution). Sur demande de l'UCPL, l'Office fédéral de l'agriculture peut édicter des directives de portée générale relatives à l'exécution de la présente ordonnance (y compris les dispositions d'exécution).

#### **Art. 7** Procédure

<sup>1</sup> Lorsque les organes de contrôle constatent que le beurre présente des défauts de fabrication ou de qualité ou qu'une autre activité de l'entreprise donne lieu à des réclamations, ils en avisent immédiatement la direction de l'entreprise en cause et confirment leurs remarques par écrit. Un rapport est établi à l'intention de la commission technique du beurre.

<sup>2</sup> Les litiges portant sur des résultats d'analyses sont réglés définitivement par la Station fédérale de recherches laitières de Liebefeld. L'inspecteurat du beurre de l'UCPL est à la disposition des beurreries pour les aider à éliminer les défauts de qualité. Les instructions de la commission technique du beurre et de l'inspecteurat beurre/crème de l'UCPL sont impératives.

<sup>1)</sup> RS 916.351.0; RO 1995 4656

**Art. 8 Mesures**

En cas d'infraction aux dispositions de la présente ordonnance, l'UCPL peut ordonner des mesures.

**Art. 9 Droit de recours**

<sup>1)</sup> Un recours peut être déposé auprès de l'Office fédéral de l'agriculture, dans les 30 jours suivant sa publication, contre toute décision fondée sur la présente ordonnance.

<sup>2)</sup> Au demeurant, les dispositions générales de la loi fédérale sur la procédure administrative<sup>1)</sup> sont applicables.

**Art. 10 Entrée en vigueur**

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1995.

31 mai 1995

Union centrale des producteurs suisses de lait:

Le président, J. Kühne  
Le directeur, S. Lüthi

N38182

<sup>1)</sup> RS 172.021

*Annexe 1*  
(art. 3, 5<sup>e</sup> al.)

**Emballage du beurre de petit-lait**

Le beurre de petit-lait doit être emballé en mottes de 25 kilos. Chaque motte doit présenter un poids net de 100 grammes.

Les mottes de beurre doivent porter les indications suivantes:

- fabricant;
- sorte de beurre;
- date de fabrication.

N38182

*Annexe 2*  
(art. 5)**Exigences qualitatives pour le beurre de petit-lait**

Matière grasse <sup>1)</sup>	minimum 820 g/kg
pH dans le sérum	≥ 6,0
Acidité de la graisse	maximum 15 mmol NaOH par kg de graisse
Répartition de l'eau	note Wator max. 3
Qualités organoleptiques	selon schéma officiel de taxation
Bactériologie <sup>1)</sup>	Valeurs de tolérance UFC
– Germes aérobies mésophiles	100 000/g
– Escherichia coli	nd/g
– Levures	50 000/g
– Moisissures	100/g
Phosphatase	négative

N38182

<sup>1)</sup> Sous réserve de réglementation contractuelle.