

Ordonnance relative à la fabrication du beurre de fromagerie

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 6 de l'ordonnance du 31 mai 1995¹⁾ 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, le moulage et le contrôle du beurre de fromagerie, fabriqué en centrale à partir de beurre de choix et de beurre de petit-lait.

Art. 2 Dispositions générales

¹ La fabrication et le moulage du beurre de fromagerie sont soumis aux prescriptions de l'article 3.

² L'UCPL peut accorder des dérogations.

³ Une autorisation de l'UCPL est nécessaire pour la fabrication et le moulage du beurre de fromagerie.

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, le moulage et l'emballage du beurre de fromagerie

¹ Le beurre de fromagerie est obtenu par le mélange de beurre de choix et de beurre de petit-lait non acidifié.

² La proportion du mélange de beurre de choix et de beurre de petit-lait non acidifié est fixée par l'UCPL.

³ Le mélange du beurre de choix et du beurre de petit-lait est soumis aux prescriptions de l'annexe 1.

⁴ Le beurre de fromagerie est moulé et emballé immédiatement après la fabrication. Pour l'emballage du beurre de fromagerie, seul peut être utilisé le matériel satisfaisant aux exigences de qualité fixées par l'UCPL.

RS 916.357.333

¹⁾ RS 916.357.3; RO 1995 3093

Art. 4 Contrôle de fabrication

Les beurreries fabriquant du beurre de fromagerie 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 1995¹⁾ concernant l'assurance de la qualité dans l'économie laitière.

Art. 5 Exigences qualitatives

Le beurre de fromagerie fabriqué en centrale doit satisfaire aux exigences de qualité fixées dans l'annexe 2.

Art. 6 Contrôle de fabrication et de qualité

¹ 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'inspectorat 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.

² Le contrôle de fabrication et de qualité comprend en particulier:

- a. un contrôle périodique des entreprises produisant du beurre de fromagerie;
- b. un examen régulier de la qualité du beurre de fromagerie, effectué par la commission technique du beurre de l'UCPL, conformément au règlement de taxation approuvé par la commission beurre/crème de l'UCPL.

³ L'UCPL peut donner aux entreprises fabriquant du beurre de fromagerie 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

¹ 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.

² Les litiges portant sur des résultats d'analyses sont réglés définitivement par la Station fédérale de recherches laitières de Liebefeld. L'inspectorat 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'inspectorat beurre/crème de l'UCPL sont impératives.

¹⁾ 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

¹ 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.

² Au demeurant, les dispositions générales de la loi fédérale sur la procédure administrative¹⁾ sont applicables.

Art. 10 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} juillet 1995.

31 mai 1995

Union centrale des producteurs suisses de lait:

Le président, J. Kühne

Le directeur, S. Lüthi

N38183

¹⁾ RS 172.021

Annexe 1
(art. 3, 3^e al.)

Procédé de mélange du beurre de choix et du beurre de petit-lait

1. Contrôle du beurre utilisé

Le beurre utilisé doit satisfaire aux exigences de qualité s'appliquant au beurre de choix ou au beurre de petit-lait non acidifié.

2. Mélange et remalaxage

Un traitement mécanique suffisant (remalaxage) du beurre est nécessaire pour éviter la rupture de structure et pour garantir une bonne stabilité bactériologique du produit final. Ce procédé permet en outre d'éviter les pertes par écoulement de sérum.

Les procédés et les installations utilisés doivent permettre d'obtenir un beurre parfaitement sec (contrôle au moyen de papier indicateur).

Le beurre ne peut être présenté au moulage sans avoir subi le processus de remalaxage susmentionné.

N38183

Annexe 2
(art. 5)**Exigences qualitatives pour le beurre de fromagerie fabriqué en centrale**

Matière grasse	minimum 820 g/kg
Acidité de la graisse	maximum 15 mmol NaOH par kg de graisse
Répartition de l'eau	note Wator max. 3
Résistance au découpage (méthode de mesure et notation de Janz)	(15° C) min. 4 points
Qualités organoleptiques	selon schéma officiel de taxation
Bactériologie	Valeurs de tolérance UFC
– Germes aérobies mésophiles	100 000/g
– Escherichia coli	nd/g
– Levures	50 000/g
– Moisissures	100/g
Phosphatase	négative

N38183