

**Ordonnance
relative à la fabrication du beurre de choix à partir
de crème de lait traitée thermiquement**

Modification du 26 mai 1998

Approuvée par l'Office fédéral de l'agriculture le 1^{er} octobre 1998

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

I

L'annexe 1 de l'ordonnance du 31 mai 1995¹ relative à la fabrication du beurre de choix à partir de crème de lait traitée thermiquement reçoit la nouvelle teneur ci-jointe.

II

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

26 mai 1998

Union centrale des producteurs suisses de lait:

Le président, Kühne
Le directeur, Lüthi

¹ RS 916.357.331

Annexe I
(art. 3, al. 1)

1 *Beurre de choix non acidifié*

La crème destinée à la fabrication de beurre de choix non acidifié doit être soumise à une maturation physique. Afin que le beurre de choix non acidifié se tartine plus facilement, il faut respecter les valeurs indicatives suivantes:

refroidissement après pasteurisation:	6°C minimum 3 h.;
chauffage:	14 à 20°C minimum 2 h.;
refroidissement:	à la température de barattage ou à la température de stockage 6 à 10°C (tank de stockage de la crème).

Le beurre de choix non acidifié doit avoir une valeur de pH ≥ 6.0 .

2 *Beurre de choix acidifié*

Le sérum du beurre de choix acidifié doit avoir une valeur de pH ≤ 5.5 .

2.1 *Acidification de la crème*

L'acidification de la crème doit suivre le procédé froid-chaud-froid. La température de chauffage doit s'élever au minimum à 16° C.

L'acidification de la crème peut être faite par addition d'une culture préparée dans l'entreprise (culture mère – culture de laboratoire – culture intermédiaire) ou par inoculation directe de la culture de l'entreprise.

2.2 *Addition de concentré d'acide lactique*

Barattage de crème douce additionnée de concentré d'acide lactique et de cultures aromatiques (procédé de NIZO).

Seuls des concentrés et des cultures obtenus par des procédés biologiques peuvent être utilisés.