

Ordonnance concernant la fabrication du «Beurre»

du 25 mars 1998

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

L'interprofession de la filière „beurre“,
vu l'art. 8, al. 3, de l'ordonnance du 31 mai 1995 sur les prix de cession du beurre et
les contributions destinées à réduire le prix du beurre¹,
arrête:

Art. 1 Objet

La présente ordonnance règle la fabrication, le moulage et le contrôle du «Beurre».

Art. 2 Prescriptions concernant la fabrication, le moulage et l'emballage du «Beurre»

¹ Le «Beurre» est obtenu par le mélange de beurre de choix avec du beurre importé
ou du beurre de petit-lait. La part de beurre de petit-lait ne peut dépasser 5 % par lot
de fabrication de produits finis.

² Le mélange est soumis aux dispositions de l'annexe 1.

³ Le «Beurre» est moulé et emballé immédiatement après la fabrication. Pour
l'emballage du «Beurre», seuls peuvent être utilisés les emballages originaux prévus
par l'interprofession compétente.

⁴ L'interprofession compétente peut accorder des dérogations aux dispositions des
al. 1 à 3.

Art. 3 Contrôle de fabrication

Les beurreries fabriquant du «Beurre» doivent être soumises à un système
d'assurance de la qualité conforme aux normes ISO 9000 et être reconnues confor-
mément à l'ordonnance du 18 octobre 1995 sur l'assurance de la qualité dans
l'économie laitière².

Art. 4 Exigences qualitatives

Le «Beurre» doit satisfaire aux exigences de qualité fixées dans l'annexe 2.

RS 916.357.334.1

¹ RS 916.357.3; RO 1998 2312

² RS 916.351.0

Art. 5 Contrôle de fabrication et de qualité

¹ La surveillance et le contrôle de l'application de la présente ordonnance sont du ressort de l'interprofession compétente et de sa commission de spécialistes. La division technique de l'interprofession 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»;
- b. un examen régulier de la qualité du «Beurre», effectué par la commission de spécialistes de l'interprofession compétente, conformément au règlement de taxation approuvé par ladite interprofession.

³ L'interprofession compétente peut donner aux entreprises fabriquant du «Beurre» des instructions concernant l'exécution de la présente ordonnance. Sur demande de ladite interprofession, l'Office fédéral de l'agriculture peut édicter des directives à ce sujet.

Art. 6 Procédure

¹ Lorsque les organes de contrôle constatent que le beurre présente des défauts de fabrication ou de qualité, ils en avisent immédiatement la direction de l'entreprise et confirment leurs remarques par écrit. Un rapport est établi à l'intention de la commission de spécialistes de l'interprofession compétente.

² En cas de litige portant sur des résultats d'analyses, les résultats de la Station fédérale de recherches laitières de Liebefeld-Berne font foi. La division technique de l'interprofession compétente se tient à la disposition des beurreries pour les aider à améliorer la qualité. La commission de spécialistes et la division technique de ladite interprofession sont habilitées à émettre des directives.

Art. 7 Voies de droit

¹ Un recours contre toute décision prise en vertu de la présente ordonnance peut être adressé à l'Office fédéral de l'agriculture dans les 30 jours à compter de la notification.

² Au demeurant, les dispositions de la loi fédérale sur la procédure administrative³ sont applicables.

Art. 8 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} novembre 1998 et reste applicable jusqu'au 30 avril 1999.

25 mars 1998

Interprofession de la filière «beurre»:

Le président, Egli

Le directeur, Brügger

³ RS 172.021

Annexe I
(art. 2, al. 2)**Mélange**

Les différents composants du «Beurre» peuvent être mélangés comme suit:

- en utilisant du beurre stocké
- selon le procédé direct

1 Mélange de beurre stocké**11 Contrôle du beurre utilisé**

Le beurre utilisé doit satisfaire aux exigences de qualité fixées dans l'annexe 2.

Seul du beurre de petit lait non acidifié peut être utilisé dans le mélange.

12 Mélange et remalaxage

Un traitement mécanique suffisant (remalaxage) du beurre est nécessaire pour garantir l'homogénéité indispensable à la bonne stabilité bactériologique du produit fini. Ce procédé permet en outre d'éviter les pertes par écoulement de sérum.

Les procédés et les installations utilisés doivent permettre d'obtenir le «Beurre» parfaitement sec (contrôle au moyen de papier indicateur).

Le «Beurre» ne peut être moulé sans avoir été remalaxé.

2 Procédé direct

Aussitôt fabriqué, le beurre de choix est mélangé avec d'autres sortes de beurre (beurre importé, beurre de petit lait). Le mélange doit remplir les conditions fixées au chiffre 1.

Annexe 2
(art. 4)**Exigences relatives à la qualité du «Beurre»**

Matière grasse	min. 820 g par kg
Acidité de la graisse	max. 15 mmol NaOH par kg
Répartition de l'eau	note Water max. 3
Qualités organoleptiques	1 ^{re} qualité (selon schéma officiel de taxation du 5.9.1991)

Valeurs de tolérance (UFC)

Bactériologie:	
– Germes aérobies mésophiles	100 000/g
– Escherichia coli	10/g
– Levures	50 000/g
Phosphatase	négative