

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

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 3 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 choix.

Art. 2 Dispositions générales

¹ La fabrication et le moulage du beurre de choix 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 choix.

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 choix

¹ Pour la fabrication du beurre de choix, seule peut être utilisée la crème de lait dont la qualité correspond aux exigences de l'ordonnance du 26 avril 1990²⁾ concernant la prise en charge de la crème de lait.

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

La maturation de la crème destinée à la fabrication de beurre de choix est soumise aux instructions contenues dans l'annexe 1.

² Le barattage doit être effectué par agglomération en baratte traditionnelle ou continue.

RS 916.357.331

¹⁾ RS 916.357.3; RO 1995 3093

²⁾ RS 916.350.181.15

La récupération et la réutilisation de l'eau de lavage ou de l'eau de refroidissement sont autorisées pour autant que les installations remplissent les conditions nécessaires.

³ Seul le beurre frais qui n'a pas été stocké peut être moulé.

Le moulage des mottes de beurre frais est soumis aux prescriptions de l'annexe 2.

⁴ Pour l'emballage du beurre de choix, 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 choix 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 choix doit répondre aux exigences de qualité fixées dans l'annexe 3.

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 choix;
- b. un examen régulier de la qualité du beurre de choix, 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 En cas de besoin, l'UCPL se tient à la disposition des beurreries pour la formation de leur personnel.

⁴ L'UCPL peut donner aux entreprises fabriquant du beurre de choix 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).

¹⁾ RS 916.351.0; RO 1995 4656

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.

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

N38181

¹⁾ RS 172.021

Annexe 1
(art. 3, 1^{er} al.)

Procédé de maturation de la crème

1. Généralités

Le traitement et la maturation de la crème destinée à la fabrication du beurre influencent dans une large mesure le goût, l'arôme, la texture et la stabilité de stockage du beurre. Un traitement correct et suffisant de la crème est indispensable à la fabrication du beurre de choix.

Il existe deux procédés de traitement de la crème:

- a. la maturation physique (traitement thermique, cristallisation);
- b. la maturation biologique (emploi d'une culture pour acidifier la crème).

2. 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).

3. Beurre de choix acidifié

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

Seules les cultures autorisées par la commission technique du beurre de l'UCPL peuvent être utilisées.

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.

Le sérum du beurre de choix acidifié doit avoir une valeur de pH \leq 5,0.

4. Beurre légèrement acidifié

La fabrication de beurre «légèrement acidifié» est caractérisée par le barattage de crème douce additionnée de concentré d'acide lactique et de cultures aromatiques. Seuls peuvent être utilisés des concentrés et des cultures obtenus par des procédés biologiques.

Le sérum du beurre légèrement acidifié doit avoir une valeur de pH \leq 6,0.

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

Moulage des mottes de beurre frais

1. Contrôle du beurre utilisé

Le beurre utilisé doit satisfaire aux exigences de qualité s'appliquant au beurre de choix.

2. Moulage

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.

N38181

Annexe 3
(art. 5)

Exigences qualitatives pour le beurre de choix

Matière grasse ¹⁾	minimum 820 g/kg
pH dans le sérum:	
– beurre non acidifié	≥ 6,0
– beurre légèrement acidifié	≤ 6,0 ¹⁾
– beurre acidifié	≤ 5,0
Acidité de la graisse	maximum 12 mmol NaOH par kg de graisse
Sel (beurre salé)	10 à 20 g/kg
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:	
– beurre frais	selon schéma officiel de taxation
– après 14 jours de stockage à 15° C	selon schéma officiel de taxation
Bactériologie ¹⁾	Valeurs de tolérance UFC
– Germes aérobies mésophiles	100 000/g
– Escherichia coli	nd/g
– Levures	50 000/g
– Moisissures	100/g
Phosphatase	négative

N38181

¹⁾ Sous réserve de réglementation contractuelle.