

## Ordonnance sur la qualité du lait du 23 novembre 2005 (OQL; SR 916.351.0)

### Ordonnance du DFE du 23 novembre 2005 réglant l'hygiène dans la production laitière (OHyPL; SR 916.351.021.1)

---

#### Argumentation

---

##### *Art. 14 OQL et Art. 8 OHyPL*

Avec l'introduction généralisée, en 1997, de la détermination de la teneur en germes au moyen du comptage par fluorescence optique, il a été décidé d'indiquer les valeurs mesurées directement en nombre d'impulsions. A l'époque, on avait volontairement renoncé à la conversion en unités formant colonie (UFC). Le développement des appareils d'analyse sur le plan technique et l'arrivée sur le marché de différents fabricants d'appareils, ces dernières années, ont conduit à revoir foncièrement la manière de communiquer les valeurs d'impulsions. En accord avec la branche des producteurs et des utilisateurs du lait, l'indication de la teneur en germes directement en UFCeq (eq = équivalent (f) / equivalent (e) / gleichwertig (d)) est proposée pour les raisons suivantes:

- Les valeurs mesurées sont directement liées à l'appareil d'analyse utilisé, autrement dit, le nombre d'impulsions est spécifique à l'appareil. Jusqu'ici, il n'y avait qu'un seul fabricant d'appareils permettant de déterminer avec une exactitude suffisante la teneur en germes au moyen du comptage par fluorescence optique. Il existe maintenant d'autres appareils fonctionnant à peu près sur le même principe. En rester à la mesure des impulsions placerait cette entreprise en situation de monopole. Cela signifierait, en outre, qu'à chaque renouvellement de l'appareil, de nouvelles valeurs limites devraient être définies. Une adaptation régulière des valeurs limites serait difficile à communiquer et compromettrait la crédibilité du contrôle de la qualité.
- Les organisations et les entreprises utilisent déjà des appareils provenant de divers fabricants. Les producteurs de lait reçoivent ainsi les données concernant la teneur en germes de différents laboratoires. Les différentes valeurs concernant les teneurs en germes n'étant pas directement comparables, leur conversion en une unité de mesure unique standardisée s'impose.
- En Europe, la Suisse et la Norvège étaient jusqu'ici les seuls pays à communiquer directement les valeurs en impulsions et à renoncer à les convertir en UFC. Ce régime particulier permettait d'éviter l'incertitude inévitablement liée à cette conversion, sur le plan bactériologique. Le passage prévu à la communication en UFCeq se base les résultats d'un essai parallèle systématique réalisé en 2006 sous la direction de la station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP). Sur la base de ces données, la sécurité des résultats est assurée de manière suffisante et scientifiquement défendable.

Les nouvelles valeurs limites choisies de 80 000 et 300 000 UFCeq/ml sont comparables à celles qui étaient en vigueur jusqu'ici (200 000 et 1 000 000 impulsions/ml). La valeur limite inférieure correspond à une valeur de 236 000 impulsions/ml et est donc un peu moins sévère qu'auparavant. Ces six dernières années, 1,49 % des échantillons en moyenne ont été incriminés. Si la valeur limite proposée maintenant avait été en vigueur déjà durant ces années, 1,27 % des échantillons auraient été incriminés. La valeur limite supérieure correspond à 922 000 impulsions/ml et constitue une exigence légèrement plus sévère.

##### *Art. 10 OHyPL*

La remise de colostrum destiné à la consommation était jusqu'ici généralement interdite. L'introduction du colostrum dans le droit européen sur l'hygiène<sup>1</sup> conduit, du fait de l'équivalence obtenue des bases juridiques, à l'obligation d'autoriser en Suisse également le colostrum comme denrée alimentaire. Les définitions suivantes doivent en l'occurrence être incluses dans l'article 66<sup>bis</sup> de l'Ordonnance du DFI

---

<sup>1</sup> Règlement (CE) n° 1662/2006, 1663/2006 et 1664/2006

du 23 novembre 2005<sup>2</sup> sur les denrées alimentaires d'origine animale (entrée en vigueur prévue de cette modification le 1<sup>er</sup> mars 2008).

*Le mot «colostrum» désigne le fluide riche en anticorps et minéraux sécrété par les glandes mammaires des animaux producteurs de lait jusqu'à cinq jours après la parturition et qui précède la production de lait cru.*

*On entend par «produits à base de colostrum» le produits résultant de la transformation du colostrum ou de la transformation ultérieure de ses produits transformés.*

En vertu de cette définition, la traite est considérée comme du colostrum jusqu'à cinq jours après la parturition. Elle peut, moyennant l'indication explicite qu'il s'agit de colostrum, être commercialisée, pour autant que les vaches soient traitées séparément et que le lait soit livré à part. D'un autre côté, et en vertu du droit en vigueur, le lait tiré durant les huit premiers jours à partir du début de la lactation ne peut pas être livré en tant que lait. Or, pour des raisons techniques, une réduction de la durée de cette interdiction de livraison n'est pas défendable. En effet, la composition différente du lait, le taux plus élevé d'immunoglobuline, ainsi que les propriétés de coagulation différentes constituent des facteurs de risque pour la fabrication du fromage, ce qui rend impérative la reconduction de l'interdiction de la livraison du colostrum. Le lait obtenu entre le sixième et le huitième jour après le début de la lactation ne peut donc être commercialisé ni en tant que colostrum, ni en tant que lait.

#### *Art. 6 et 21 OHyPL*

Dans le droit agricole, les documents doivent généralement être conservés durant trois ans. L'Ordonnance du 23 novembre 2005<sup>3</sup> sur la production primaire, en particulier, prévoit ainsi que les documents de contrôle de la traçabilité ainsi que les rapports concernant les examens et analyses doivent être conservés pendant trois ans (Art. 5). Les délais sont adaptés de manière analogue dans la OHyPL.

#### *Art. 14 al. 7 OHyPL*

La fabrication de fromage au lait cru peut exiger, pour des raisons technologiques, un refroidissement du lait dérogeant aux alinéas 2 et 3 de l'article 14. L'alinéa 7 actuellement en vigueur ne concerne pas explicitement la fabrication de fromage au lait cru et délègue aux autorités cantonales le pouvoir d'autoriser la dérogation pour certaines exploitations.

La nouvelle formulation selon laquelle pour la fabrication de fromage au lait cru, il est possible de déroger aux prescriptions concernant la température de refroidissement, prend en compte les paramètres nécessaires dans la fabrication. La possibilité de déroger aux températures d'entreposage est limitée à certains produits spécifiques. La fixation d'une durée et d'une température maximales d'entreposage permet en outre d'éviter une mise en danger éventuelle de la sécurité alimentaire.

Selon le Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (annexe III/ section IX/ chapitre I/partie II), il peut être dérogé aux prescriptions en matière de refroidissement pour des raisons technologiques liées à la fabrication de certains produits laitiers, si l'autorité compétente l'autorise. En vertu du droit européen, l'"autorité compétente" est l'autorité centrale d'un état membre chargée de faire respecter les directives du règlement. Dans ce contexte, il est possible, du fait de l'équivalence obtenue, de fixer les conditions de dérogation aux températures de refroidissement dans une ordonnance fédérale. La formulation proposée annule le pouvoir de l'autorité cantonale de délivrer l'autorisation de dérogation aux entreprises individuelles. Le canton autorise de toute façon des modes de fabrication traditionnels, et de ce fait, n'apporte pas de contribution supplémentaire à la sécurité alimentaire.

erläuterungen\_f.doc

---

<sup>2</sup> SR 817.022.108

<sup>3</sup> SR 916.020