

# **Ordonnance réglant l'assurance de la qualité dans l'exploitation de production laitière**

**Modification du 20 décembre 2002**

---

*Le Département fédéral de l'économie  
arrête:*

I

L'ordonnance du 13 avril 1999 réglant l'assurance de la qualité dans l'exploitation de production laitière<sup>1</sup> est modifiée comme suit:

*Titre*

Ordonnance du DFE réglant l'assurance de la qualité dans l'exploitation de production laitière

*Art. 4, al. 2*

<sup>2</sup> Les bulletins de livraison des boues d'épuration doivent être conservés durant trois ans.

*Art. 13*            Relevé des résultats des contrôles

Les résultats des contrôles mensuels prévus à l'art. 12 doivent être consignés par écrit et conservés durant trois ans.

*Art. 15, al. 2*

<sup>2</sup> Ces relevés doivent être conservés durant trois ans.

*Art. 20, al. 8*

<sup>8</sup> Seuls les produits autorisés par l'Institut suisse des produits thérapeutiques peuvent être utilisés pour désinfecter le pis.

*Art. 21*            Principe

Les installations de traite et les ustensiles à lait doivent être nettoyés, désinfectés et entretenus de manière à ne pas altérer la qualité du lait.

<sup>1</sup>    **RS 916.351.021.1**

*Art. 25, al. 4*

<sup>4</sup> Pour les installations de traite en lactoduc dans les étables à stabulation entravée et pour les salles de traite avec système de nettoyage entièrement automatisé ou dosage automatisé des produits de nettoyage, la durée du nettoyage, la température en début et en fin de nettoyage et la quantité de produit utilisée doivent être contrôlées régulièrement et consignées au moins une fois par mois. Les relevés doivent être conservés pendant trois ans.

*Art. 31, al. 1 et 2*

<sup>1</sup> Pendant ou immédiatement après la traite, le lait doit être filtré au moyen d'un filtre propre à servir dans le secteur alimentaire et au moyen de tamis à ouate ou en non-tissé. Seuls sont autorisés les filtres à usage unique, qui doivent être remplacés à chaque traite.

<sup>2</sup> Pour les autres types de filtres propres à servir dans le secteur alimentaire, le producteur de lait doit exiger du fabricant ou du fournisseur la preuve que ceux-ci ont le même pouvoir filtrant. L'utilisation de filtres influençant le nombre de cellules est interdite.

*Art. 32, al. 2, phrase introductive, let. b et c*

<sup>2</sup> Les dérogations ne sont admises qu'aux conditions suivantes:

- b. si le lait est utilisé pour produire du lait de consommation ou pour fabriquer des produits à partir de lait pasteurisé, UHT ou stérilisé, la première traite peut être stockée pendant au maximum 48 heures jusqu'à son acheminement vers l'établissement de transformation;
- c. si le lait est transformé en produits à base de lait cru ou thermisé, la durée de stockage est régie par les instructions du responsable de l'établissement de transformation.

**II**

*L'annexe 2 est modifiée comme suit:*

*Ch. 4.2***4.2 Charges générales**

- Lorsqu'ils ne sont pas pasteurisés, le petit-lait ou d'autres sous-produits laitiers liquides doivent provenir de l'établissement de transformation qui transforme le lait de l'exploitation de production laitière.
- Les récipients de transport du lait peuvent être utilisés pour la reprise mais non pour l'entreposage du petit-lait ou d'autres sous-produits laitiers liquides. Après le transport, ces récipients doivent être immédiatement nettoyés et désinfectés.

- Les récipients d'entreposage et autres récipients de transport doivent être nettoyés après avoir été vidés et désinfectés au moins une fois par semaine.
- L'utilisation d'abreuvoirs automatiques pour l'affouragement est interdite.
- Les abreuvoirs doivent être vidés entièrement tous les jours, être nettoyés à l'eau et désinfectés au moins une fois par semaine.
- L'endroit où sont affouragés le petit-lait ou d'autres sous-produits laitiers liquides doit rester propre.

#### *Ch. 4.3*

### **4.3 Charges spécifiques pour l'affouragement de petit-lait non conservé ou d'autres sous-produits laitiers liquides non conservés**

Le petit-lait et les autres sous-produits laitiers liquides repris la veille au soir ou le matin doivent être affouragés à midi au plus tard (dans les exploitations d'estivage le même jour).

*L'annexe 3 est modifiée comme suit:*

#### *Ch. 1, deuxième tiret*

- Le lait des vaches nourries avec de l'ensilage transférées dans des étables à affouragement sans ensilage ne peut être utilisé pour la production de fromage pendant dix jours. Durant cette période, les vaches doivent être détenues séparément et traitées en dernier.

### III

La présente modification entre en vigueur le 1<sup>er</sup> février 2003.

20 décembre 2002

Département fédéral de l'économie:  
Pascal Couchepin