



# Recueil officiel des lois fédérales

---

N° 37 11 septembre 1990

- 1376 Suppléments de prix sur les denrées fourragères
- 1379 Prix indicatifs aux producteurs, prix de vente et aide financière pour la campagne de raisins de table de la récolte 1990. O du DFEP
- 1381 Prise en charge de la crème de lait
- 1397 Prise en charge de la crème de petit-lait
- 1409 Fabrication, livraison et prise en charge de la crème et du beurre ainsi que versement d'allocations pour réduire le prix du beurre (Ordonnance sur la crème et le beurre)
- 1420 Protection des victimes de la guerre. Conventions de Genève  
Convention instituant l'Association européenne de libre-échange (AELE)
- 1421 – Décision du Conseil AELE n° 6/1990
- 1422 – Décision du Conseil AELE n° 7/1990
- 1424 – Décision du Conseil AELE n° 8/1990
- 1426 – Décision du Conseil AELE n° 9/1990  
Accord avec la Communauté économique européenne
- 1431 – Décision n° 1/90 du Comité mixte Suisse-CEE
- 1433 – Décision n° 2/90 du Comité mixte Suisse-CEE
- 1439 – Décision n° 3/90 du Comité mixte Suisse-CEE
- 1442 – Décision n° 4/90 du Comité mixte Suisse-CEE

# **Ordonnance concernant des suppléments de prix sur les denrées fourragères**

**Modification du 31 août 1990**

---

*Le Département fédéral de l'économie publique*  
*arrête:*

## **I**

L'annexe 1 de l'ordonnance du 23 décembre 1981<sup>1)</sup> concernant des suppléments de prix sur les denrées fourragères est modifiée dans le sens de la présente annexe.

## **II**

<sup>1</sup> Les nouvelles dispositions ne sont pas applicables aux faits qui ont précédé l'entrée en vigueur de la présente ordonnance.

<sup>2</sup> La présente modification entre en vigueur le 1<sup>er</sup> septembre 1990.

31 août 1990

Département fédéral de l'économie publique:  
Delamuraz

S33870

<sup>1)</sup> RS 916.112.231; RO 1990 71 524 870 1045

Numéro du tarif douanier <sup>1)</sup>	Denrées	Supplément de prix par 100 kg de poids brut dédouané Fr.	
ex 1003.0000	Orge: - pour l'affouragement - orge pour l'affouragement et orge prémaltée (100%) ..... - pour la consommation humaine - orge pour la mouture (68%) ..... - orge prémaltée ou pour la fabrication d'orge prémaltée (53%) ..... - pour usages techniques (23%) ..... - pour la production de succédané de café (3%)	22.—  14.95  11.65 5.05 -65	
1104.	Grains de céréales autrement travaillés (mondés, aplatis, en flocons, perlés, tranchés ou concassés, par exemple), à l'exception du riz du n° 1006; germes de céréales, entiers, aplatis, en flocons ou moulus:		
ex	1100	-- d'orge .....	54.—
ex	1200	-- d'avoine .....	56.—
		-- d'autres céréales:	
ex	1910	-- de blé, seigle, méteil ou triticale .....	27.—
ex	1990	-- d'autres céréales .....	37.—
		- grains autrement travaillés (p. ex. mondés, perlés, tranchés ou concassés):	
ex	2100	-- d'orge:	
		- pour l'affouragement .....	56.—
		- pour la consommation humaine (orge mondée, 68% du n° ex 1003.0000) .....	14.95
ex	2200	-- d'avoine:	
		- pour l'affouragement .....	60.—
		- pour la consommation humaine (avoine mondée, 65% du n° ex 1004.0000) .....	9.75
ex	2300	-- de maïs, pour l'affouragement .....	26.—
		-- d'autres céréales:	
ex	2910	-- de blé, seigle, méteil ou triticale, pour l'affouragement .....	27.—
ex	2990	-- d'autres céréales:	
		- de millet:	
		- pour l'affouragement .....	37.—
		- pour la consommation humaine (millet mondé, 57% du n° ex 1008.2000) .....	5.15
		- d'autres céréales, pour l'affouragement	35.—
ex	3000	- germes de céréales, entiers, aplatis, en flocons ou moulus:	
		- pour l'affouragement .....	24.—
		- pour l'extraction de l'huile pour l'affouragement (100%) .....	31.—

1) RS 632.10 annexe

Numéro du tarif douanier <sup>1)</sup>	Denrées	Supplément de prix par 100 kg de poids brut dédouané Fr.
	- pour l'extraction de l'huile pour la consommation humaine et pour usages techniques (déchets pour l'affouragement):	
	- germes de maïs:	
	- pour entreprises d'extraction (55%) ..	17.05
	- pour entreprises de pressage (60%) ..	18.60
	- germes de blé (92%) .....	28.50
	- autres (45%) .....	13.95

<sup>1)</sup> RS 632.10 annexe

S33870

# Ordonnance du DFEP fixant les prix indicatifs aux producteurs, les prix de vente et l'aide financière pour la campagne de raisins de table de la récolte 1990

du 27 août 1990

*Le Département fédéral de l'économie publique,*  
vu les articles 42 et 120 de la loi sur l'agriculture<sup>1)</sup>;  
vu les articles 14 et 32 du statut du vin, du 23 décembre 1971<sup>2)</sup>;  
vu les articles 3, 2<sup>e</sup> alinéa, et 9, 4<sup>e</sup> alinéa, de l'ordonnance générale du 11 avril  
1961<sup>3)</sup> sur les marchandises à prix protégés;  
en exécution de l'article 16 de l'ordonnance du DFEP du 16 juin 1986<sup>4)</sup>  
concernant une aide financière à l'utilisation non alcoolique d'une partie des  
récoltes de raisins 1986 à 1990,

*arrête:*

## Article premier Prix indicatifs aux producteurs

Les prix indicatifs aux producteurs sont les suivants:

Régions	Livraisons en barquettes Fr./kg net	Livraisons en plateaux de 7 kg Fr./kg net
Cantons de Neuchâtel, Fribourg et région du lac de Bienne .....	4.05	3.95
Canton de Vaud .....	3.85	3.75
Canton du Valais .....	4.00	3.90
Canton de Genève .....	2.85	2.75

## Art. 2 Prix de vente maximaux

Les prix de vente maximaux sont les suivants:

Livraisons aux	Livraisons en barquettes Fr./kg net	Livraisons en plateaux de 7 kg Fr./kg net
Détaillants (franco) .....	3.—	2.81
Grossistes (franco) .....	2.51	2.32

RS 916.147.112

<sup>1)</sup> RS 910.1

<sup>2)</sup> RS 916.140

<sup>3)</sup> RS 942.301

<sup>4)</sup> RS 916.147.11

**Art. 3** Aide financière

La contribution maximale est de:

Régions	Livraisons en barquettes Fr./kg net	Livraisons en plateaux de 7 kg Fr./kg net
<i>Cantons de Neuchâtel, Fribourg et région du Lac de Biènn</i>		
Livraison expéditeur-grossiste .....	2.40	2.40
Livraison expéditeur-détaillant .....	1.91	1.91
Livraison producteur-détaillant .....	1.56	1.54
<i>Canton de Vaud</i>		
Livraison expéditeur-grossiste .....	2.20	2.20
Livraison expéditeur-détaillant .....	1.71	1.71
Livraison producteur-détaillant .....	1.36	1.34
<i>Canton du Valais</i>		
Livraison expéditeur-grossiste .....	2.35	2.35
Livraison expéditeur-détaillant .....	1.86	1.86
Livraison producteur-détaillant .....	1.51	1.49
<i>Canton de Genève</i>		
Livraison expéditeur-grossiste .....	1.20	1.20
Livraison expéditeur-détaillant .....	0.71	0.71
Livraison producteur-détaillant .....	0.36	0.34

**Art. 4** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> septembre 1990.

27 août 1990

Département fédéral de l'économie publique:  
Delamuraz

S33866

# Ordonnance concernant la prise en charge de la crème de lait

du 26 avril 1990

Approuvée par l'Office fédéral de l'agriculture le 20 mars 1990

---

*L'Union centrale des producteurs suisses de lait (UICPL),*

vu l'article 11 de l'ordonnance du 20 décembre 1989<sup>1)</sup> concernant l'arrêté sur le statut du lait, la loi sur la commercialisation du fromage et l'arrêté sur l'économie laitière 1988;

vu l'article 74 du règlement suisse de livraison du lait, du 1<sup>er</sup> juillet 1987<sup>2)</sup>,

*arrête:*

## Article premier Objet

La présente ordonnance réglemente la prise en charge de la crème de lait provenant d'entreprises industrielles, de centres de centrifugation et de fromageries.

## Art. 2 Exigences qualitatives générales

La crème de lait doit satisfaire aux dispositions générales de l'ordonnance du 26 mai 1936<sup>3)</sup> sur les denrées alimentaires (art. 1<sup>er</sup> à 38).

## Art. 3 Production de crème de lait

<sup>1</sup> La crème de lait doit contenir entre 32 et 36 pour cent de matière grasse. Suivant le mode de mise en valeur de la crème de lait, le centre de collectage est autorisé à fixer ce taux de manière contraignante après entente avec le fournisseur de crème.

<sup>2</sup> L'extrait sec de la part non grasse de la crème de lait doit s'élever à 8,5 pour cent au moins.

<sup>3</sup> Le lait destiné à l'écémage et la crème de lait ainsi obtenue ne doivent pas entrer en contact avec des récipients, des ustensiles, des conduites ou des parties de machines faits de cuivre, d'un alliage contenant du cuivre, de fer ou de cuivre insuffisamment étamés, de bois ou encore d'une matière synthétique translucide ou ne convenant pas pour les denrées alimentaires.

<sup>4</sup> Il faut immédiatement réfrigérer la crème de lait à l'aide d'un équipement approprié; jusqu'à la livraison, elle doit être conservée au frais et à l'abri de la lumière, des odeurs et des impuretés.

RS 916.350.181.15

<sup>1)</sup> RS 916.350.181.1; RO 1990 138 701

<sup>2)</sup> RS 916.351.3

<sup>3)</sup> RS 817.02

<sup>5</sup> La crème de lait ne doit pas être exposée au soleil pendant le transport.

<sup>6</sup> Toute pré-pasteurisation de la crème de lait fraîche est soumise à l'autorisation du centre de collectage. Celui-ci peut exiger la pré-pasteurisation de la crème de lait fraîche lorsque le degré d'acidité de la graisse fondue est constamment trop élevé.

#### **Art. 4** Livraison de crème de lait

<sup>1</sup> Sous réserve d'une convention contraire avec le centre de collectage compétent, la crème de lait doit être livrée quotidiennement.

<sup>2</sup> La crème de lait doit être livrée dans les récipients spéciaux, étalonnés, prévus à cet effet. En cas de livraison par citerne, le poids net se calcule sur la base du poids brut et de la tare.

<sup>3</sup> Chaque envoi au centre de collectage doit être muni d'une étiquette portant les indications suivantes:

- a. Fournisseur;
- b. Numéro du fournisseur;
- c. Date de livraison;
- d. Nombre de récipients ou de citernes;
- e. Poids de la crème en kilos;
- f. Sorte de crème.

#### **Art. 5** Contrôles de réception du centre de collectage

<sup>1</sup> Le centre de collectage doit effectuer chaque jour les contrôles de réception suivants:

- a. Détermination du poids net de la crème;
- b. Examen sensoriel de la crème de lait;
- c. Prise d'échantillons servant à déterminer la teneur en matière grasse.

<sup>2</sup> Le centre de collectage doit effectuer trois fois par mois l'épreuve de la réductase.

<sup>3</sup> Le centre de collectage effectue périodiquement les examens suivants:

- a. Détection du cuivre;
- b. Détermination du degré d'acidité de la graisse fondue;
- c. Détection d'antibiotiques;
- d. Détermination de l'extrait sec de la part non grasse de la crème de lait.

#### **Art. 6** Déclassement de la crème de lait

<sup>1</sup> La crème de lait est déclassée si:

- a. Elle comporte de graves défauts aux positions 1 et 2 de la Table suisse de pointage de la crème de lait (annexe 1);
- b. Une contamination par le cuivre est décelée;

- c. Le degré maximal d'acidité de la graisse fondue prescrit à l'article 92 de l'ordonnance du 26 mai 1936<sup>1)</sup> sur les denrées alimentaires est dépassé;
  - d. La teneur en matière sèche dans la part non grasse de la crème de lait est trop basse.
- <sup>2</sup> La crème de lait déclassée est prise en charge au prix fixé dans la liste des «prix fermes pour la prise en charge de la crème» de l'UCPL. Elle ne doit pas être remise à la disposition du fournisseur.

#### Art. 7 Paiement en fonction de la qualité

<sup>1</sup> Les centres de collectage paient la crème de lait livrée en fonction

- a. Du poids;
- b. De la teneur en matière grasse;
- c. De la qualité.

<sup>2</sup> Conformément aux dispositions d'exécution de l'UCPL (annexe 2), les centres de collectage déterminent la teneur en matière grasse soit chaque jour, soit tous les dix jours sur un échantillon composé de parts proportionnelles aux livraisons journalières. Ils sont tenus de conserver les échantillons analysés pendant les sept jours suivant la décade.

<sup>3</sup> L'épreuve de la réductase, la recherche du cuivre ainsi que la détermination du degré d'acidité de la graisse fondue et de la teneur en matière sèche de la part non grasse de la crème de lait se font conformément aux dispositions d'exécution de l'UCPL (annexe 2).

<sup>4</sup> L'aspect (position 1) ainsi que l'odeur et le goût (position 2) de la crème sont appréciés à chaque réception sur la base de la Table suisse de pointage de la crème de lait (annexe 1). On distingue les trois catégories suivantes:

- a. Bonne qualité;
- b. Légers défauts;
- c. Graves défauts.

<sup>5</sup> On effectue trois fois par mois l'épreuve de la réductase de la crème de lait livrée (position 3) en distinguant trois catégories:

- a. Bonne qualité                    durée de décoloration    plus de 2 heures;
- b. Légers défauts                    durée de décoloration    entre 2 heures et ½ heure;
- c. Graves défauts                    durée de décoloration    moins de ½ heure

<sup>6</sup> Toute crème de lait présentant de graves défauts dans l'une ou dans les deux positions de l'examen sensoriel est déclassée. Lorsqu'une partie seulement de la livraison comporte de graves défauts aux positions 1 ou 2, seule cette partie est déclassée.

<sup>7</sup> Si la qualité comporte de légers défauts aux positions 1 ou 2 de l'examen sensoriel, le fournisseur doit en être informé sans retard.

<sup>1)</sup> RS 817.02

<sup>8</sup> Le paiement de la crème de lait selon la qualité déterminée par l'épreuve de la réductase repose sur le principe des déductions directes de prix. Ces déductions ne sont pas appliquées à la crème de lait qui a été déclassée sur la base d'autres défauts.

#### Déductions:

Appréciation	position 3 épreuve de la réductase ct/kg de beurre
bonne qualité . . . . .	— (prix contractuel)
légers défauts . . . . .	05
graves défauts . . . . .	20

Les déductions de prix sont additionnées chaque mois et divisées par le nombre de contrôles mensuels (en règle générale trois). Les déductions moyennes ainsi calculées et arrondies au centime inférieur s'appliquent au total des quantités livrées durant le mois (rendement théorique en beurre).

<sup>9</sup> La crème de lait altérée ou qui contient des résidus décelables de médicaments vétérinaires ne donne lieu à aucune rémunération.

#### Art. 8 Consultation

Les centres de collectage informent régulièrement l'inspecteur laitier du service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière de tout défaut qualitatif ou déclassement de crème de lait. L'inspecteur aide le fournisseur à prendre les mesures nécessaires pour garantir la parfaite qualité de la crème de lait.

#### Art. 9 Surveillance et contrôle

<sup>1</sup> La surveillance et le contrôle de l'exécution de la présente ordonnance incombent à l'UCPL.

<sup>2</sup> L'UCPL doit notamment

- a. Former et instruire les collaborateurs responsables de la réception de crème dans les centres de collectage;
- b. Effectuer le contrôle périodique des centres de collectage pour ce qui est
  - de la réception de la crème,
  - de l'appréciation qualitative de la crème,
  - de l'administration.

<sup>3</sup> En outre, l'UCPL est chargée par l'Office fédéral de l'agriculture de former et d'instruire les experts conformément à l'article 11, 3<sup>e</sup> alinéa.

<sup>4</sup> L'UCPL charge la Station fédérale de recherches laitières de Liebefeld de vérifier la teneur en matière grasse établie par les centres de collectage. Les frais de cette vérification sont imputés aux centres de collectage.

<sup>5</sup> L'UCPL peut imposer des directives aux centres de collectage en ce qui concerne l'application de la présente ordonnance (y compris les dispositions d'exécution). De même, l'Office fédéral de l'agriculture peut, à la demande de l'UCPL, faire édicter par ses experts des directives d'ordre général concernant l'application de la présente ordonnance (y compris les dispositions d'exécution).

#### Art. 10 Modalités

<sup>1</sup> Toute livraison de crème de lait altérée ou déclassée sur la base de l'examen sensoriel doit être mise de côté et conservée de façon appropriée.

Lorsqu'une livraison est analysée, le centre de collectage doit, selon les directives de l'UCPL, prélever deux échantillons et en conserver un à 6° C ou selon les dispositions d'exécution de l'UCPL (annexe 2).

<sup>2</sup> En cas de déclassement de crème de lait ou de livraison de crème altérée, le centre de collectage est tenu d'informer le fournisseur par téléphone dès que la réception de la crème a été effectuée ou, le cas échéant, dès qu'il dispose des résultats des tests de laboratoire. Sur demande du fournisseur, le centre de collectage doit confirmer par écrit la décision arrêtée (déclassement).

Le fournisseur doit être informé par écrit de la teneur en matière grasse et des résultats de l'épreuve de la réductase au plus tard le lendemain de la réception des résultats.

<sup>3</sup> En cas de déclassement fondé sur les critères sensoriels de qualité, le fournisseur de crème peut demander dans les six heures suivant l'avis de déclassement ou, si ce délai expire après les heures de travail, avant 8 h. 30 le lendemain, à voir la crème livrée pour pouvoir en apprécier lui-même la qualité. Celui qui fournit de la marchandise altérée bénéficie du même droit. En outre, le fournisseur de crème déclassée en raison d'un degré d'acidité trop élevé de la graisse fondue peut demander, dans les 24 heures, que le test soit répété en sa présence.

<sup>4</sup> Si un déclassement sur la base des critères sensoriels de qualité n'est pas contesté ou si l'expert approuve son bien-fondé, la crème de lait doit être transformée sans être mélangée à la crème non déclassée. La transformation de crème déclassée avec de la crème de ringage est admissible; si ce mode de transformation donne lieu au paiement d'une rente de déclassement, cette dernière doit être comptabilisée séparément et versée semestriellement à l'UCPL (à titre de participation aux frais de contrôle), après déduction des pertes imputables au déclassement.

<sup>5</sup> Lorsque la crème de lait est déclassée sur la base d'une analyse qualitative mais que le déclassement intervient après le mélange ou la transformation, le centre de collectage doit indiquer séparément la rente de déclassement par analogie avec le 4<sup>e</sup> alinéa et la verser à l'UCPL. La même réglementation s'applique aux déductions de prix opérées sur la base de l'épreuve de la réductase.

<sup>6</sup> La crème de lait altérée doit être détruite par le centre de collectage aux frais du fournisseur.

**Art. 11** Voies de recours

<sup>1</sup> Il est possible de recourir dans les 30 jours auprès de l'Office fédéral de l'agriculture contre les décisions des centres de collectage fondées sur la présente ordonnance. Sous réserve des dispositions ci-après, la procédure de recours est régie par la loi fédérale sur la procédure administrative<sup>1)</sup>.

<sup>2</sup> Lorsqu'un fournisseur met en question l'exactitude des résultats des analyses (teneur en matière grasse, cuivre, extrait sec de la part non grasse de la crème de lait, résidus décelables de médicaments vétérinaires), il peut exiger dans les 24 heures suivant la réception des résultats que la Station fédérale de recherches laitières de Liebefeld examine les résultats à titre d'expertise préventive. Une telle requête doit être inscrite au procès-verbal du centre de collectage et signée sur place ou transmise au centre concerné par télégramme ou télécopie. Le cas échéant, le centre de collectage doit charger immédiatement la Station de recherches de procéder aux examens de vérification; il lui fait parvenir l'échantillon contesté.

Pour vérifier l'analyse de la teneur en matière grasse, la Station de recherches applique la méthode standard Röse-Gottlieb.

La Station de recherches vérifie l'échantillon dans un délai de sept jours et fait parvenir une copie des résultats à chacune des deux parties ainsi qu'à l'UCPL.

<sup>3</sup> Si le fournisseur met en question le bien-fondé d'un déclassé basé sur les critères sensoriels de qualité, il peut exiger dans les 6 heures suivant la réception des résultats ou, si ce délai expire après les heures de travail, avant 8 h. 30 le lendemain, que le résultat soit vérifié à titre d'expertise préventive par l'expert local de l'Office fédéral de l'agriculture. Une telle requête doit être inscrite au procès-verbal du centre de collectage et signée sur place. Le cas échéant, le centre de collectage doit informer immédiatement l'expert et le charger de procéder aux examens de vérification.

L'expert de l'Office fédéral de l'agriculture doit effectuer l'examen sensoriel dans les 24 heures suivant l'avis de déclassé, dans les locaux du centre de collectage. Le fournisseur de crème est autorisé à assister à l'expertise; le centre de collectage doit l'informer le plus tôt possible de l'heure à laquelle aura lieu l'examen.

L'expert doit rédiger un bref rapport concernant son examen et en faire parvenir un exemplaire à chacune des deux parties ainsi qu'à l'UCPL.

<sup>4</sup> Indépendamment du résultat, le centre de collectage répond envers les experts des frais de la vérification. Si l'expertise confirme les résultats du centre de collectage et que le fournisseur de crème renonce à déposer un recours, le centre de collectage peut imputer les frais en question au fournisseur. Si l'affaire n'est pas classée suite à l'expertise préventive, les frais y relatifs sont réglés dans le cadre de l'action principale.

<sup>1)</sup> RS 172.021

<sup>5</sup> Si l'expertise démontre que la décision du centre de collectage est erronée, ce dernier peut révoquer sa décision et la rectifier en fonction des résultats de l'expertise.

<sup>6</sup> Si le fournisseur renonce à une expertise préventive, on estime que le centre de collectage a correctement établi les faits. Il en est de même pour les résultats de l'épreuve de la réductase et pour la détermination du degré d'acidité de la graisse fondue, analyses dont la vérification par des experts n'est pas possible pour des raisons techniques.

**Art. 12 Disposition finale**

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> mai 1990.

26 avril 1990

Union centrale des producteurs de lait:

Le président, Reichling

Le directeur, Lüthi

33660

*Annexe 1*  
(art. 6, 1<sup>er</sup> al., let. a, art. 7, 4<sup>e</sup> al.)

### Table suisse de pointage pour la crème de lait

Appréciation	Position 1	Position 2	Position 3
	Aspect	Odeur et goût	Conservabilité (réductase)
bonne qualité	concentration normale	fraîche et pure	plus de 2 h
légers défauts	écart de concentration, légèrement grumeleuse, écumeuse	légèrement impure, légèrement mûre	de 2 h à ½ h
graves défauts	écart important de concentration, filante, visqueuse, grumeleuse, barattée, (présence de beurre) souillée	impure, étouffée, mûre, rance, goût de métal, suiffeuse, acide, odeur et goût de médicament	moins d'une ½ h

33660

*Annexe 2*  
(art. 7, 2<sup>e</sup> al., art. 3, 10, 1<sup>er</sup> al.)

## 1. Dispositions d'exécution concernant l'échantillonnage et la détermination de la teneur en matière grasse

### I. Echantillonnage

1. Prélever les échantillons pour la détermination de la teneur en matière grasse seulement lorsque toute la *crème* d'une même livraison est *parfaitement mélangée*. Il faut en principe utiliser un *bassin d'échantillonnage*, dans lequel est versée toute la crème livrée par un fournisseur, en la brassant bien. Si les échantillons sont prélevés dans les bidons, brasser au préalable la crème assez longtemps de bas en haut à l'aide du brasseur. La crème gelée doit être complètement dégelée avant l'échantillonnage. Prélever l'échantillon à une profondeur suffisante en agitant le récipient d'échantillonnage.
2. Numéroter clairement les échantillons et les couvrir en attendant l'analyse.
3. Prélever des parts aliquotes des livraisons journalières et les verser dans un récipient collecteur lorsque la détermination de la matière grasse s'effectue seulement *tous les dix jours*. Conserver les échantillons dans des récipients fermant bien. Indiquer sur les récipients et leur couvercle le numéro du fournisseur et la proportion des échantillons prélevés par rapport aux livraisons. En choisissant cette proportion, il faut tenir compte que la partie aliquote journalière du poids de la crème est d'environ 10 à 15 cm<sup>3</sup>.

*Exemples:*

- 1 – 15 kg de crème =  $\frac{1}{15} = 1$  à 15 cm<sup>3</sup>
- 16 – 40 kg de crème =  $\frac{1}{4} = 4$  à 10 cm<sup>3</sup>
- 40 – 60 kg de crème =  $\frac{1}{3} = 8$  à 12 cm<sup>3</sup>
- 60 – 150 kg de crème =  $\frac{1}{10} = 6$  à 15 cm<sup>3</sup>
- 150 – 300 kg de crème =  $\frac{1}{20} = 7,5$  à 15 cm<sup>3</sup>

La proportion choisie au début d'une période de dix jours doit être respectée pendant tout ce temps.

Utiliser 0,3 g de bi-chromate de potassium par récipient comme agent conservateur. Brasser le contenu du récipient collecteur en y ajoutant l'échantillon journalier. Conserver les échantillons à une température de + 4 à + 7°C.

### II. Analyse de la teneur en matière grasse selon Gerber-Roeder

4. En vue de l'analyse, chauffer les échantillons prélevés (le jour même aussi bien que ceux collectés pendant dix jours) au bain-marie à 40°C en brassant soigneusement la crème. Une température légèrement inférieure (36°C) ne

nuit pas si la crème est bien homogène. Par contre, il faut strictement éviter de dépasser la température de 40°C.

Comme la crème se divise assez rapidement, il faut encore une fois la brasser juste avant de la verser dans le gobelet taré du butyromètre. En remplissant les gobelets des butyromètres, veiller à ne pas entraîner de l'écume. On aura avantage à utiliser une seringue contenant assez exactement 5 g.

5. Utiliser une *balance à amortisseur* pour le pesage. Peser exactement 5 g ou, si cela n'est pas possible, noter le poids exact proche de 5 g (4,9 – 5,1 g) et calculer ensuite la teneur en graisse pour 5 g à l'aide d'une table.

6. Utiliser le *butyromètre* normalisé suisse selon Roeder-Liebefeld, à échelle plate avec sphère, ouvert aux deux extrémités, non gradué de 0 à 20 pour cent, gradué de 20 à 40 pour cent avec des divisions de 0,2 pour cent. Utiliser seulement des butyromètres jaugés correspondant aux normes convenues entre la Commission de contrôle du beurre de marque et la Station fédérale de recherches laitières, Liebefeld. Le Bureau fédéral des poids et mesures est l'organe officiel de contrôle et d'étalonnage des butyromètres.

Utiliser si possible des gobelets de poids égaux pour faciliter le pesage.

7. Verser dans un gobelet exactement 5 g de crème qui aura été au préalable soigneusement brassée et chauffée à 40°C au maximum. Introduire le gobelet dans le butyromètre et bien enfoncer le bouchon en caoutchouc. Ajouter par l'ouverture supérieure du butyromètre de l'acide sulfurique de densité

– l'acide sulfurique 69 pour cent ( $d = 1,597 - 1,603$ ),

– l'alcool amylique, pour l'analyse de la teneur en matière grasse selon Gerber,

au ras du bord du gobelet. Mélanger le contenu en agitant le butyromètre horizontalement et le placer ensuite au bain-marie à 65°C. Son ouverture supérieure reste d'abord ouverte. Au bout de cinq minutes, mélanger à nouveau le contenu en agitant le butyromètre horizontalement. Agiter le contenu autant que possible à peu près toutes les dix minutes. Laisser les butyromètres au bain-marie pendant au moins 40 minutes. Selon les expériences faites, une dissolution plus longue avant d'ajouter l'alcool amylique ne nuit pas.

Lorsque la crème est bien dissoute, retirer les butyromètres du bain-marie, agiter encore une fois leur contenu et ajouter autant que possible exactement 1,0 ml d'alcool amylique contrôlé. Bien mélanger celui-ci au contenu du butyromètre. Ajouter ensuite suffisamment d'acide sulfurique pour permettre une lecture aisée de la couche de matière grasse à la marque zéro. Ne pas remettre les butyromètres ainsi traités immédiatement au bain-marie, mais les placer sur un support en attendant d'avoir complètement rempli tous les butyromètres d'une série que l'on doit centrifuger ensemble. Fermer alors les ouvertures supérieures avec des bouchons en caoutchouc. Re-

tourner les butyromètres afin que l'échelle se remplisse de liquide, puis les redresser et les agiter énergiquement dans le sens vertical cette fois. Remettre maintenant les butyromètres dans le bain-marie, tous à la fois si possible, sinon à de brefs intervalles. Ils doivent y rester exactement dix minutes. Ensuite les retirer du bain-marie et les centrifuger durant dix minutes de 1000 à 1200 tr/mn, sans les agiter.

Afin d'avoir une indication exacte de la teneur en matière grasse, tous les butyromètres seront maintenus au bain-marie pendant un même laps de temps, depuis l'adjonction de l'alcool amylique jusqu'à la centrifugation.

Après la centrifugation, remettre les butyromètres au bain-marie pendant dix minutes. Au bout de cinq minutes, on pourra ajuster la colonne de matière grasse au repère zéro.

On se facilite la lecture en utilisant une plaque de verre dépoli à éclairage indirect et une loupe. La lecture devra se faire avec une précision de 0,1 pour cent. Du fait que la colonne de matière grasse se rétrécit très rapidement sous l'effet du refroidissement, la lecture se fera immédiatement.

Lorsque la teneur en matière grasse des échantillons est inférieure à 20 pour cent, effectuer la lecture à partir de la marque 20 pour cent considérée comme zéro. Dans ce cas, le résultat obtenu est à multiplier par le facteur 1,02.

Lorsque tous les résultats ont été relevés, remettre les butyromètres au bain-marie et répéter la lecture à titre de contrôle.

8. *Comparer* le pourcentage obtenu en matière grasse avec les *résultats* de l'analyse précédente. En cas de différences notables, refaire l'analyse une deuxième ou une troisième fois.
9. Lorsque la détermination de la matière grasse a lieu tous les dix jours, effectuer pour la bonne règle une double analyse sur chaque dixième échantillon à titre de *contrôle personnel*.
10. Selon le règlement suisse de livraison de la crème, tous les échantillons de crème seront conservés à une température de +4 à +7°C pendant sept jours dans des récipients bien fermés afin de permettre une contre-analyse.

## 2. Dispositions d'exécution concernant la détection du cuivre

### 1. Principe

Des composés comme le p-Phénylendiamine ou le Diméthyl-p-Phénylendiamine réagissent avec l' $\alpha$ -naphтол et le peroxyde d'oxygène en formant une matière colorante bleue, l'indophénol. Cette réaction est accélérée par catalyse par l'enzyme peroxydase et les traces de cuivre.

Pour l'analyse de l'échantillon de crème, la peroxydase est rendue inactive par échauffement. La coloration en bleu dénote donc la présence de cuivre.

## 2. Réactifs

- Diméthyle-p-phénylendiamine solution à 4 pour cent avec de l'eau distillée.  
(p-amine-N,N-diméthylaniline) A renouveler chaque jour!  
– sulfate ou – hydrochlorure
- $\alpha$ -naphтол (1-naphтол) solution à 4 pour cent dans de l'alcool  
à 96°
- Solution de peroxyde d'oxygène à 1 pour cent (0,5 ml de peroxyde d'oxygène à  
30 pour cent dilué dans 14,5 ml d'eau distillée).

## 3. Analyse

### a. Echantillonnage

Bien brasser la crème à analyser (éventuellement chauffée et refroidie au préalable comme pour l'analyse de la teneur en matière grasse). Prélever ensuite un échantillon de 10 ml et le verser dans une éprouvette. Ne pas faire couler la crème sur la paroi de la partie supérieure de l'éprouvette afin d'éviter que par la suite, une partie de la crème soit insuffisamment chauffée.

### b. Pasteurisation

Placer les éprouvettes au bain-marie et porter la température des échantillons à 90°C dans l'eau chaude, éventuellement bouillante. Retirer ensuite immédiatement les éprouvettes et les laisser refroidir en les plaçant soit dans l'eau froide, soit à la température ambiante. Veiller strictement à ce que toute la crème soit suffisamment chauffée. Le niveau de l'eau du bain-marie doit dépasser celui de la crème dans les éprouvettes. Avant de chauffer, enlever soigneusement avec de la ouate ou une matière analogue les gouttelettes de crème déposées éventuellement sur le bord de l'éprouvette.

### c. Coloration

Ajouter à chaque échantillon refroidi une goutte (0,05 ml) de chacun des trois réactifs; le mieux serait de suivre l'ordre indiqué ci-dessus. Avant d'ajouter la solution de peroxyde d'oxygène, il est indiqué de brasser légèrement l'échantillon pour empêcher que la goutte ne tombe directement sur les deux autres réactifs. Brasser ensuite immédiatement et à fond le contenu de chaque éprouvette. Conserver les échantillons à la température ambiante et à l'abri de la lumière.

### d. Analyse comparative

A condition de disposer d'un échantillon de crème, dont la provenance garantit qu'il n'est pas contaminé par du cuivre, on peut effectuer une analyse comparative selon 4a à 4c. Une telle analyse comparative facilite considérablement l'interprétation du résultat de la coloration.

#### e. *Appréciation*

La réaction de la peroxydase se fait aussi en l'absence de cuivre et de peroxydase, quoique plus lentement. Cette réaction est *toujours* positive après un certain laps de temps.

Il peut être conclu à la présence de cuivre seulement

- si une forte coloration bleue se manifeste dans un laps de temps de 20 minutes
- si la réaction est plus prononcée comparativement à celle de l'analyse comparative (3d).

#### f. *Remarques*

Les circonstances suivantes peuvent influencer la réaction de la peroxydase:

- La coloration d'une crème très grasse est plus faible que celle d'une crème fluide ou acqueuse.
- En chauffant plus longtemps et plus fortement, la réaction est plus faible. C'est pourquoi tous les échantillons compris dans une analyse seront chauffés de pareille façon. Il faut être certain de rendre l'enzyme peroxydase inactif, sans toutefois trop affaiblir la réaction par un échauffement excessif.
- Lorsqu'une crème a déjà subi un certain développement bactériel, la même quantité de cuivre provoquera une réaction plus faible.
- La lumière renforce la réaction. C'est pourquoi les échantillons seront conservés dans l'obscurité ou couverts d'une feuille d'aluminium ou d'un papier foncé.

### 3. **Dispositions d'exécution concernant l'épreuve de la réductase**

1. Prélever avec le plus grand soin possible dans le bassin de réception un échantillon moyen des livraisons de crème de chaque fournisseur.

2. Procéder à l'épreuve de la réductase en même temps sur tous les échantillons à la fin de la réception de la crème; les échantillons de crème prélevés plus tôt sont conservés au frais (dans l'eau glacée) en attendant l'analyse.

Les échantillons qui ne peuvent être analysés le jour même en raison de la livraison tardive de la crème, seront conservés au réfrigérateur de 4 à 5°C et analysés le matin suivant. Refroidir les échantillons de crème de 4 à 5°C dans l'eau glacée avant de les placer dans le réfrigérateur.

3. Prélever sur chaque échantillon 20 ml de crème qui est versée dans une éprouvette pour la réductase; ajouter 1 ml de solution de bleu de méthylène (diluée selon les prescriptions de la Station fédérale de recherches laitières, Liebefeld). Chauffer les échantillons rapidement à 39°C dans un bain-marie de 45°C et les placer tout de suite après dans un bain-marie ou un thermostat équipé d'un ventilateur réglé à 38°C.

4. Compter le temps de décoloration à partir du moment où la solution est ajoutée aux échantillons. Contrôler les échantillons après 30 minutes et après 2 heures.
5. La crème est appréciée sur la base du temps de décoloration comme suit:

plus de 2 heures	bon
½ à 2 heures	légers défauts
moins de ½ heure	graves défauts.

#### 4. Extrait sec du lait et de la crème

##### *Principe*

Une quantité connue de lait ou de crème est séchée à 102°C pendant 4 heures. Le poids du résidu correspond à l'extrait sec total du lait ou de la crème.

##### *Appareillage*

- Capsules en métal non corrosif, diamètre env. 75 mm, profondeur env. 25 mm, avec couvercles,
- Pilon en verre,
- Etuve, 102°C ± 1°C,
- Dessiccateur.

##### *Mode opératoire*

Sécher la capsule, le couvercle et le pilon en verre dans l'étuve pendant 45 minutes avec env. 8 g de sable de quartz. Laisser refroidir dans le dessiccateur pendant 45 minutes et peser. Introduire env. 2,5 ml de crème ou de lait avec une pipette de 5 ml. Peser de nouveau. Mélanger la crème ou le lait avec le sable de quartz au moyen du pilon. Sécher pendant 4 heures la capsule découverte (avec le couvercle sous la capsule et le pilon à l'intérieur). Laisser refroidir dans le dessiccateur pendant 45 minutes et peser de nouveau.

##### *Calcul*

ES (extrait sec) en g/kg de crème/lait =  $\text{Pes} \times 1000 / \text{Pe}$

Pes = pesée ES en g

Pe = pesée crème/lait en g (échantillon)

##### *Références*

Manuel suisse des denrées alimentaires, 5<sup>e</sup> éd., 2<sup>e</sup> vol., Méthodes 1/17.

## 5. Détermination du degré d'acidité de la matière grasse de la crème

### Principe

La matière grasse est extraite de la crème par des moyens mécaniques et séparée entièrement du sérum par fusion et filtration. Le degré d'acidité de la matière grasse est déterminé par titrage.

### Réactifs

- Ethanol, pur,
- Ether éthylique, pur,
- Hydroxyde de sodium, 0,1 mole/l,
- Acide chlorhydrique, 0,1 mole/l,
- Phénolphthaléine, 1% dans l'éthanol.

### Appareillage

- Etuve 45°C ± 1° ,
- Dosimat Methrom,
- Filtres plissés, SS 597 ½ hy, diamètre 15 cm.

### Mode opératoire

- Laver à l'eau déionisée la matière grasse brute obtenue mécaniquement et la faire fondre à 45°C pendant env. 1 heure.
- Filtrer le mélange liquéfié au moyen d'un filtre plissé hydrophobe et recueillir la graisse pure dans un Erlenmeyer de 100 ml (effectuer le filtrage dans l'étuve à 45°C).
- Peser à 1 mg d'exactitude 10 g de graisse liquéfiée dans un Erlenmeyer de 250 ml.
- Ajouter 40 ml d'éthanol et 40 ml d'éther éthylique à l'aide d'un cylindre gradué.
- Titrer le mélange avec de l'hydroxyde de sodium 0,1 mole/l en présence de trois gouttes de phénolphthaléine jusqu'à disparition de la couleur jaunâtre.
- Déterminer le facteur de l'hydroxyde de sodium 0,1 mole/l:
  - pipetter 5 ml de HCl 0,1 mole/l dans un Erlenmeyer de 25 ml et les diluer avec env. 20 ml d'eau distillée,
  - ajouter trois gouttes de phénolphthaléine,
  - titrer avec NaOH 0,1 mole/l jusqu'à virage au rose (coloration permanente).
$$f = \frac{\text{quantité théorique HCl 0,1 mole/l}}{\text{quantité utilisée NaOH 0,1 mole/l}}$$
- Valeur à blanc des réactifs
  - titrer 40 ml d'éthanol et 40 ml d'éther éthylique avec du NaOH 0,1 mole/l en ajoutant trois gouttes de phénolphthaléine.

*Calcul et résultats*

$$\text{mmole NaOH/kg} = \frac{(V_t - V_b) \times f \times 100}{P}$$

$V_t$  : ml NaOH 0,1 mole/l (échantillon)

$V_b$  : ml NaOH 0,1 mole/l (valeur à blanc)

$f$  : facteur NaOH 0,1 mole/l

$P$  : pesée de l'échantillon en g

Indiquer les résultats avec une décimale.

*Références*

Manuel suisse des denrées alimentaires, 5<sup>e</sup> éd., 2<sup>e</sup> vol., Méthode 6/10.

33660

# **Ordonnance concernant la prise en charge de la crème de petit-lait**

du 26 avril 1990

Approuvée par l'Office fédéral de l'agriculture le 20 mars 1990

---

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

vu l'article 11 de l'ordonnance du 20 décembre 1989<sup>1)</sup> concernant l'arrêté sur le statut du lait, la loi sur la commercialisation du fromage et l'arrêté sur l'économie laitière 1988,

*arrête:*

## **Article premier**   Objet

La présente ordonnance régleme la prise en charge de la crème de petit-lait provenant de la fabrication de fromage.

## **Art. 2**   Exigences qualitatives générales

La crème de petit-lait doit satisfaire aux dispositions générales de l'ordonnance du 26 mai 1936<sup>2)</sup> sur les denrées alimentaires (art. 1<sup>er</sup> à 38).

## **Art. 3**   Production de crème de petit-lait

<sup>1</sup> La crème de petit-lait doit contenir entre 28 et 34 pour cent de matière grasse.

<sup>2</sup> La crème de petit-lait ne doit pas entrer en contact avec des récipients, des ustensiles, des conduites ou des parties de machines faits de cuivre, d'un alliage contenant du cuivre, de fer ou de cuivre insuffisamment étamés, de bois ou encore d'une matière synthétique translucide ou ne convenant pas pour les denrées alimentaires.

<sup>3</sup> Il faut immédiatement réfrigérer la crème de petit-lait à l'aide d'un équipement approprié; jusqu'à la livraison, elle doit être conservée au frais et à l'abri de la lumière, des odeurs et des impuretés.

<sup>4</sup> La crème de petit-lait ne doit pas être exposée au soleil pendant le transport.

## **Art. 4**   Livraison de crème de petit-lait

<sup>1</sup> Sous réserve d'une convention contraire avec le centre de collectage compétent, la crème de petit-lait doit être livrée quotidiennement.

**RS 916.350.181.16**

<sup>1)</sup> RS 916.350.181.1; RO 1990 138 701

<sup>2)</sup> RS 817.02

<sup>2</sup> La crème de petit-lait doit être livrée dans les récipients spéciaux, étalonnés, prévus à cet effet. En cas de livraison par citerne, le poids net se calcule sur la base du poids brut et de la tare.

<sup>3</sup> Chaque envoi au centre de collectage doit être muni d'une étiquette portant les indications suivantes:

- a. Fournisseur;
- b. Numéro du fournisseur;
- c. Date de livraison;
- d. Nombre de récipients ou de citernes;
- e. Poids de la crème en kilos;
- f. Sorte de crème.

#### **Art. 5** Contrôles de réception au centre de collectage

<sup>1</sup> Le centre de collectage doit effectuer chaque jour les contrôles de réception suivants:

- a. Détermination du poids net de la crème;
- b. Examen sensoriel de la crème de petit-lait;
- c. Prise d'échantillons servant à déterminer la teneur en matière grasse.

<sup>2</sup> Le centre de collectage doit effectuer périodiquement les examens suivants:

- a. Recherche d'antibiotiques;
- b. Détermination du degré d'acidité de la graisse fondue.

#### **Art. 6** Déclassement de la crème de petit-lait

<sup>1</sup> La crème de petit-lait est déclassée si:

- a. Elle comporte de graves défauts aux positions 1 et 2 de la Table suisse de pointage de la crème de petit-lait (annexe 1)
- b. Le degré maximal d'acidité de la graisse fondue prescrit par l'ordonnance du 26 mai 1936<sup>1)</sup> sur les denrées alimentaires est dépassé.

<sup>2</sup> La crème de petit-lait déclassée est prise en charge au prix fixé dans la liste des «Prix fermes pour la prise en charge de la crème» de l'UCPL. Elle ne doit pas être remise à la disposition du fournisseur.

#### **Art. 7** Paiement en fonction de la qualité

<sup>1</sup> Les centres de collectage paient la crème de petit-lait livrée en fonction du poids et de la teneur en matière grasse.

<sup>2</sup> Conformément aux dispositions d'exécution de l'UCPL (annexe 2), les centres de collectage déterminent la teneur en matière grasse soit chaque jour, soit tous les dix jours sur un échantillon composé de parts proportionnelles aux livraisons journalières. Ils sont tenus de conserver les échantillons analysés pendant les sept jours suivant la décade.

<sup>1)</sup> RS 817.02

<sup>3</sup> L'examen du degré d'acidité de la graisse fondue se fait conformément aux dispositions d'exécution de l'UCPL (annexe 2).

<sup>4</sup> L'aspect (position 1) ainsi que l'odeur et le goût (position 2) de la crème de petit-lait sont appréciés à chaque réception sur la base de la Table suisse de pointage de la crème de petit-lait (annexe 1). On distingue les trois catégories suivantes:

- a. Bonne qualité;
- b. Légers défauts;
- c. Graves défauts.

<sup>5</sup> Toute crème de petit-lait dont la qualité comporte de graves défauts dans l'une ou dans les deux positions de l'examen sensoriel est déclassée. Lorsqu'une partie seulement de la livraison comporte de graves défauts aux positions 1 ou 2, seule cette partie est déclassée.

<sup>6</sup> Si la qualité comporte de légers défauts aux positions 1 ou 2 de l'examen sensoriel, le fournisseur doit en être informé.

<sup>7</sup> La crème de petit-lait altérée ou qui contient des résidus décelables de médicaments vétérinaires ne donne lieu à aucune rémunération.

#### **Art. 8 Consultation**

Les centres de collectage informent régulièrement l'inspecteur laitier du service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière de tout défaut qualitatif ou de déclassement de crème de petit-lait. L'inspecteur aide le fournisseur à prendre les mesures nécessaires pour garantir la parfaite qualité de la crème de petit-lait.

#### **Art. 9 Surveillance et contrôle**

<sup>1</sup> La surveillance et le contrôle de l'exécution de la présente ordonnance incombent à l'UCPL.

<sup>2</sup> L'UCPL doit notamment

- a. Former et instruire les collaborateurs responsables de la réception de crème dans les centres de collectage;
- b. Effectuer le contrôle périodique des centres de collectage pour ce qui est
  - de la réception de la crème;
  - de l'appréciation qualitative de la crème;
  - de l'administration.

<sup>3</sup> En outre, l'UCPL est chargée par l'Office fédéral de l'agriculture de former et d'instruire les experts conformément à l'article 11, 3<sup>e</sup> alinéa.

<sup>4</sup> L'UCPL charge la Station fédérale de recherches laitières de Liebefeld de vérifier la teneur en matière grasse établie par les centres de collectage. Les frais de cette vérification sont imputés aux centres de collectage.

<sup>5</sup> L'UCPL peut imposer des directives aux centres de collectage en ce qui concerne l'application de la présente ordonnance (y compris les dispositions d'exécution). De même, l'Office fédéral de l'agriculture peut, à la demande de l'UCPL, faire édicter par ses experts des directives d'ordre général concernant l'application de la présente ordonnance (y compris les dispositions d'exécution).

#### Art. 10 Modalités

<sup>1</sup> Toute livraison de crème de petit-lait altérée ou déclassée sur la base de l'examen sensoriel doit être mise de côté et conservée de façon appropriée. Lorsqu'une livraison est contrôlée quant au degré d'acidité de la graisse fondue, le centre de collectage doit, selon les directives de l'UCPL, prélever deux échantillons et en conserver un à 6° C; la conservation d'échantillons prélevés pour déterminer la teneur en matière grasse est également régie par les dispositions d'exécution de l'UCPL (annexe 2).

<sup>2</sup> En cas de déclassement de crème de petit-lait ou de livraison de crème altérée, le centre de collectage est tenu d'informer le fournisseur par téléphone dès que la réception de la crème a été effectuée ou, le cas échéant, dès qu'il dispose des résultats des tests de laboratoire. Sur demande du fournisseur, le centre de collectage doit confirmer par écrit la décision arrêtée (déclassement). Le fournisseur doit être informé par écrit de la teneur en matière grasse au plus tard le lendemain de la réception des résultats.

<sup>3</sup> En cas de déclassement fondé sur les critères sensoriels de qualité, le fournisseur de crème peut demander, dans les six heures suivant l'avis de déclassement, ou, si ce délai expire après les heures de travail, avant 8 h. 30 le lendemain, à voir la crème livrée pour pouvoir en apprécier lui-même la qualité. Celui qui fournit de la marchandise altérée bénéficie du même droit. En outre, le fournisseur de crème déclassée en raison d'un degré d'acidité trop élevé de la graisse fondue peut demander, dans les 24 heures, que le test soit répété en sa présence.

<sup>4</sup> Si un déclassement sur la base des critères sensoriels de qualité n'est pas contesté ou si l'expert approuve son bien-fondé, la crème de petit-lait doit être transformée sans être mélangée à la crème non déclassée.

La transformation de crème de petit-lait déclassée avec de la crème de rinçage est admissible; si ce mode de transformation donne lieu au paiement d'une rente de déclassement, cette dernière doit être comptabilisée séparément et versée semestriellement à l'UCPL (à titre de participation aux frais de contrôle) après déduction des pertes imputables au déclassement.

<sup>5</sup> Lorsque la crème de petit-lait est déclassée sur la base d'une analyse qualitative mais que le déclassement intervient après le mélange ou la transformation, le centre de collectage doit indiquer séparément la rente de déclassement par analogie avec le 4<sup>e</sup> alinéa et la verser à l'UCPL.

<sup>6</sup> La crème de petit-lait altérée doit être détruite par le centre de collectage aux frais du fournisseur.

**Art. 11** Voies de recours

<sup>1</sup> Il est possible de recourir dans les 30 jours auprès de l'Office fédéral de l'agriculture contre les décisions des centres de collectage fondées sur la présente ordonnance. Sous réserve des dispositions ci-après, la procédure de recours est régie par la loi fédérale sur la procédure administrative<sup>1)</sup>.

<sup>2</sup> Lorsqu'un fournisseur met en question l'exactitude de la teneur en matière grasse constatée ou la présence de résidus décelables de médicaments vétérinaires, il peut exiger dans les 24 heures suivant la réception des résultats que la Station fédérale de recherches laitières de Liebefeld examine les résultats à titre d'expertise préventive. Une telle requête doit être inscrite au procès-verbal du centre de collectage et signée sur place ou transmise au centre concerné par télégramme ou télécopie. Le cas échéant, le centre de collectage doit charger immédiatement la Station de recherches de procéder aux examens de vérification; il lui fait parvenir l'échantillon contesté.

Pour vérifier l'analyse de la teneur en matière grasse, la Station de recherches applique la méthode standard Röse-Gottlieb.

La Station de recherches vérifie l'échantillon dans un délai de sept jours et fait parvenir une copie des résultats à chacune des deux parties ainsi qu'à l'UCPL.

<sup>3</sup> Si le fournisseur met en question le bien-fondé d'un déclassement basé sur les critères sensoriels de qualité, il peut exiger dans les 6 heures suivant la réception des résultats ou, si ce délai expire après les heures de travail, avant 8 h. 30 le lendemain, que le résultat soit vérifié à titre d'expertise préventive par l'expert local de l'Office fédéral de l'agriculture. Une telle requête doit être inscrite au procès-verbal du centre de collectage et signée sur place. Le cas échéant, le centre de collectage doit informer immédiatement l'expert et le charger de procéder aux examens de vérification.

L'expert de l'Office fédéral de l'agriculture doit effectuer l'examen sensoriel dans les 24 heures suivant l'avis de déclassement, dans les locaux du centre de collectage. Le fournisseur de crème est autorisé à assister à l'expertise; le centre de collectage doit l'informer le plus tôt possible de l'heure à laquelle aura lieu l'examen.

L'expert doit rédiger un bref rapport concernant son examen et en faire parvenir un exemplaire à chacune des deux parties ainsi qu'à l'UCPL.

<sup>4</sup> Indépendamment du résultat, le centre de collectage répond envers les experts des frais de la vérification. Si l'expertise confirme les résultats du centre de collectage et que le fournisseur de crème renonce à déposer un recours, le centre de collectage peut imputer les frais en question au fournisseur. Si l'affaire n'est pas classée suite à l'expertise préventive, les frais y relatifs sont réglés dans le cadre de l'action principale.

<sup>5</sup> Si l'expertise démontre que la décision du centre de collectage est erronée, ce dernier peut révoquer sa décision et la rectifier en fonction des résultats de l'expertise.

<sup>1)</sup> RS 172.021

<sup>6</sup> Si le fournisseur renonce à une expertise préventive, on estime que le centre de collectage a correctement établi les faits. Il en est de même pour la détermination du degré d'acidité de la graisse fondue, analyse dont la vérification par des experts n'est pas possible pour des raisons techniques.

**Art. 12** Disposition finale

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> mai 1990.

26 avril 1990

Union centrale des producteurs suisses de lait:  
Le président, Reichling  
Le directeur, Lüthi



33661



*Annexe 1*  
(art. 6, 1<sup>er</sup> al., let. a, art. 7, 4<sup>e</sup> al.)

### Table suisse de pointage pour la crème de petit-lait

Appréciation	Position 1	Position 2
	Aspect	Odeur et goût
bonne qualité	concentration normale	fraiche et pure
légers défauts	écart de concentration, légèrement huileuse, légèrement grumeleuse, écumeuse	légèrement impure, légèrement mûre
graves défauts	fort écart de concentration, filante, visqueuse, grumeleuse, huileuse, barattée, (présence de beurre) souillée	impure, mûre, étouffée, rance, acide, oxydée, goût de métal, suiffeuse, odeur et goût de médicament

33661

*Annexe 2*  
(art. 7, 2<sup>e</sup> al., art. 3, 10, 1<sup>er</sup> al.)

## 1. Dispositions d'exécution concernant l'échantillonnage et la détermination de la teneur en matière grasse

### I. Echantillonnage

1. Prélever les échantillons pour la détermination de la teneur en matière grasse seulement lorsque toute la crème d'une même livraison est *parfaitement mélangée*. Il faut en principe utiliser un *bassin d'échantillonnage*, dans lequel est versée toute la crème livrée par un fournisseur, en la brassant bien. Si les échantillons sont prélevés dans les bidons, brasser au préalable la crème assez longtemps de bas en haut à l'aide du brasseur. La crème gelée doit être complètement dégelée avant l'échantillonnage. Prélever l'échantillon à une profondeur suffisante en agitant le récipient d'échantillonnage.
2. Numéroter clairement les échantillons et les couvrir en attendant l'analyse.
3. Prélever des parts aliquotes des livraisons journalières et les verser dans un récipient collecteur lorsque la détermination de la matière grasse s'effectue seulement *tous les dix jours*. Conserver les échantillons dans des récipients fermant bien. Indiquer sur les récipients et leur couvercle le numéro du fournisseur et la proportion des échantillons prélevés par rapport aux livraisons. En choisissant cette proportion, il faut tenir compte que la partie aliquote journalière du poids de la crème est d'environ 10 à 15 cm<sup>3</sup>.

#### *Exemples:*

- 1 - 15 kg de crème =  $\frac{1}{15}$  = 1 à 15 cm<sup>3</sup>
- 16 - 40 kg de crème =  $\frac{1}{40}$  = 4 à 10 cm<sup>3</sup>
- 40 - 60 kg de crème =  $\frac{1}{60}$  = 8 à 12 cm<sup>3</sup>
- 60 - 150 kg de crème =  $\frac{1}{150}$  = 6 à 15 cm<sup>3</sup>
- 150 - 300 kg de crème =  $\frac{1}{300}$  = 7,5 à 15 cm<sup>3</sup>

La proportion choisie au début d'une période de dix jours doit être respectée pendant tout ce temps.

Utiliser 0,3 g de bi-chromate de potassium par récipient comme agent conservateur. Brasser le contenu du récipient collecteur en y ajoutant l'échantillon journalier. Conserver les échantillons à une température de +4 à +7° C.

### II. Analyse de la teneur en matière grasse selon Gerber-Roeder

4. En vue de l'analyse, chauffer les échantillons prélevés (le jour même aussi bien que ceux collectés pendant dix jours) au bain-marie à 40° C en brassant soigneusement la crème. Une température légèrement inférieure (36° C) ne

nuit pas si la crème est bien homogène. Par contre, il faut strictement éviter de dépasser la température de 40° C.

Comme la crème se divise assez rapidement, il faut encore une fois la brasser juste avant de la verser dans le gobelet taré du butyromètre. En remplissant les gobelets des butyromètres, veiller à ne pas entraîner de l'écume. On aura avantage à utiliser une seringue contenant assez exactement 5 g.

5. Utiliser une *balance à amortisseur* pour le pesage. Peser exactement 5 g ou, si cela n'est pas possible, noter le poids exact proche de 5 g (4,9 – 5,1 g) et calculer ensuite la teneur en graisse pour 5 g à l'aide d'une table.
6. Utiliser le *butyromètre* normalisé suisse selon Roeder-Liebefeld, à échelle plate avec sphère, ouvert aux deux extrémités, non gradué de 0 à 20 pour cent, gradué de 20 à 40 pour cent avec des divisions de 0,2 pour cent. Utiliser seulement des butyromètres jaugés correspondant aux normes convenues entre la Commission de contrôle du beurre de marque et la Station fédérale de recherches laitières, Liebefeld. Le Bureau fédéral des poids et mesures est l'organe officiel de contrôle et d'étalonnage des butyromètres.

Utiliser si possible des gobelets de poids égaux pour faciliter le pesage.

7. Verser dans un gobelet exactement 5 g de crème qui aura été au préalable soigneusement brassée et chauffée à 40° C au maximum. Introduire le gobelet dans le butyromètre et bien enfoncer le bouchon en caoutchouc. Ajouter par l'ouverture supérieure du butyromètre de l'acide sulfurique de densité

- l'acide sulfurique 69 pour cent ( $d = 1,597 - 1,603$ ),
- l'alcool amylique, pour l'analyse de la teneur en matière grasse selon Gerber,

au ras du bord du gobelet. Mélanger le contenu en agitant le butyromètre horizontalement et le placer ensuite au bain-marie à 65° C. Son ouverture supérieure reste d'abord ouverte. Au bout de cinq minutes, mélanger à nouveau le contenu en agitant le butyromètre horizontalement. Agiter le contenu autant que possible à peu près toutes les dix minutes. Laisser les butyromètres au bain-marie pendant au moins 40 minutes. Selon les expériences faites, une dissolution plus longue avant d'ajouter l'alcool amylique ne nuit pas.

Lorsque la crème est bien dissoute, retirer les butyromètres du bain-marie, agiter encore une fois leur contenu et ajouter autant que possible exactement 1,0 ml d'alcool amylique contrôlé. Bien mélanger celui-ci au contenu du butyromètre. Ajouter ensuite suffisamment d'acide sulfurique pour permettre une lecture aisée de la couche de matière grasse à la marque zéro. Ne pas remettre les butyromètres ainsi traités immédiatement au bain-marie, mais les placer sur un support en attendant d'avoir complètement rempli tous les butyromètres d'une série que l'on doit centrifuger ensemble. Fermer alors les ouvertures supérieures avec des bouchons en caoutchouc. Re-

tourner les butyromètres afin que l'échelle se remplisse de liquide, puis les redresser et les agiter énergiquement dans le sens vertical cette fois. Remettre maintenant les butyromètres dans le bain-marie, tous à la fois si possible, sinon à de brefs intervalles. Ils doivent y rester exactement dix minutes. Ensuite les retirer du bain-marie et les centrifuger durant dix minutes de 1000 à 1200 tr/mn, sans les agiter.

Afin d'avoir une indication exacte de la teneur en matière grasse, tous les butyromètres seront maintenus au bain-marie pendant un même laps de temps, depuis l'adjonction de l'alcool amylique jusqu'à la centrifugation.

Après la centrifugation, remettre les butyromètres au bain-marie pendant dix minutes. Au bout de cinq minutes, on pourra ajuster la colonne de matière grasse au repère zéro.

On se facilite la lecture en utilisant une plaque de verre dépoli à éclairage indirect et une loupe. La lecture devra se faire avec une précision de 0,1 pour cent. Du fait que la colonne de matière grasse se rétrécit très rapidement sous l'effet du refroidissement, la lecture se fera immédiatement.

Lorsque la teneur en matière grasse des échantillons est inférieure à 20 pour cent, effectuer la lecture à partir de la marque 20 pour cent considérée comme zéro. Dans ce cas, le résultat obtenu est à multiplier par le facteur 1,02.

Lorsque tous les résultats ont été relevés, remettre les butyromètres au bain-marie et répéter la lecture à titre de contrôle.

8. *Comparer* le pourcentage obtenu en matière grasse avec les *résultats* de l'analyse précédente. En cas de différences notables, refaire l'analyse une deuxième ou une troisième fois.
9. Lorsque la détermination de la matière grasse a lieu tous les dix jours, effectuer pour la bonne règle une double analyse sur chaque dixième échantillon à titre de *contrôle personnel*.
10. Selon le règlement suisse de livraison de la crème, tous les échantillons de crème seront conservés à une température de +4 à +7° C pendant sept jours dans des récipients bien fermés afin de permettre une contre-analyse.

## **2. Détermination du degré d'acidité de la matière grasse de la crème**

### *Principe*

La matière grasse est extraite de la crème par des moyens mécaniques et séparée entièrement du sérum par fusion et filtration. Le degré d'acidité de la matière grasse est déterminé par titrage.

*Réactifs*

- Ethanol, pur,
- Ether éthylique, pur,
- Hydroxyde de sodium, 0,1 mole/l,
- Acide chlorhydrique, 0,1 mole/l,
- Phénolphatléine, 1 pour cent dans l'éthanol.

*Appareillage*

- Etuve 45° C ± 1° C,
- Dosimat Methrom,
- Filtres plissés, SS 597 ½ hy, diamètre 15 cm.

*Mode opératoire*

- Laver à l'eau déionisée la matière grasse brute obtenue mécaniquement et la faire fondre à 45° C pendant env. 1 heure.
- Filtrer le mélange liquéfié au moyen d'un filtre plissé hydrophobe et recueillir la graisse pure dans un Erlenmeyer de 100 ml (effectuer le filtrage dans l'étuve à 45° C).
- Peser à 1 mg d'exactitude 10 g de graisse liquéfiée dans un Erlenmeyer de 250 ml.
- Ajouter 40 ml d'éthanol et 40 ml d'éther éthylique à l'aide d'un cylindre gradué.
- Titrer le mélange avec de l'hydroxyde de sodium 0,1 mole/l en présence de trois gouttes de phénolphatléine jusqu'à disparition de la couleur jaunâtre.
- Déterminer le facteur de l'hydroxyde de sodium 0,1 mole/l:
  - pipetter 5 ml de HCl 0,1 mole/l dans un Erlenmeyer de 25 ml et les diluer avec env. 20 ml d'eau distillée,
  - ajouter trois gouttes de phénolphatléine,
  - titrer avec NaOH 0,1 mole/l jusqu'à virage au rose (coloration permanente).
$$f = \frac{\text{quantité théorique HCl 0,1 mole/l}}{\text{quantité utilisée NaOH 0,1 mole/l}}$$
- Valeur à blanc des réactifs,
  - titrer 40 ml d'éthanol et 40 ml d'éther éthylique avec du NaOH 0,1 mole/l en ajoutant trois gouttes de phénolphatléine.

*Calcul et résultats*

$$\text{mmole NaOH/kg} = \frac{(V_t - V_b) \times f \times 100}{P}$$

- $V_t$  : ml NaOH 0,1 mole/l (échantillon)
- $V_b$  : ml NaOH 0,1 mole/l (valeur à blanc)
- f : facteur NaOH 0,1 mole/l
- P : pesée de l'échantillon en g

Indiquer les résultats avec une décimale.

*Références*

Manuel suisse des denrées alimentaires, 5<sup>e</sup> éd., 2<sup>e</sup> vol., Méthode 6/10.

33661



# **Ordonnance concernant la fabrication, la livraison et la prise en charge de la crème et du beurre ainsi que le versement d'allocations pour réduire le prix du beurre (Ordonnance sur la crème et le beurre)**

du 26 avril 1990

Approuvée par l'Office fédéral de l'agriculture le 20 mars 1990

---

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

vu les articles 11 et 12 de l'ordonnance du 20 décembre-1989<sup>1)</sup> concernant l'arrêté sur le statut du lait, la loi sur la commercialisation du fromage et l'arrêté sur l'économie laitière 1988;

vu l'article 4, 2<sup>e</sup> alinéa, de l'ordonnance du 20 décembre 1989<sup>2)</sup> réglant le versement d'allocations pour réduire le prix du beurre et fixant les prix commerciaux du beurre,

*arrête:*

## **Section 1: Dispositions générales**

### **Article premier**    **Objet**

La présente ordonnance régit:

- a. La fabrication de crème et de beurre dans les centres locaux de transformation du lait;
- b. La livraison et la prise en charge de crème et de beurre provenant des centres locaux de transformation du lait;
- c. Le versement d'allocations destinées à réduire le prix du beurre.

### **Art. 2**    **Centres locaux de transformation du lait**

Par centres locaux de transformation du lait, on entend les fromageries, les centres de centrifugation, les entreprises industrielles de transformation du lait, les exploitations d'alpage et les producteurs particuliers.

### **Art. 3**    **Producteurs de beurre**

Par producteurs de beurre, on entend les centrales du beurre, les fromageries, les centres de centrifugation, les exploitations d'alpage et les producteurs particuliers.

**RS 916.357.31**

<sup>1)</sup> RS 916.350.181.1; RO 1990 138 701

<sup>2)</sup> RS 916.357.3; RO 1990 82 707

**Art. 4** Stations de prise en charge de la crème et du beurre

Par stations de prise en charge de la crème et du beurre, on entend les centrales du beurre et les fédérations laitières compétentes.

**Art. 5** Fromages soumis à la livraison obligatoire

Les fromages de l'Union gras ou trois-quarts gras sont soumis à la livraison obligatoire.

**Art. 6** Rendement standard

Les rendements suivants sont réputés standard:

Transformation du lait	Beurre de lait centrifugé %	Beurre de petit-lait %	Total %	Rapport
Centrifugation de lait entier . . . . .	4,4	—	4,4	100 : 0
Emmental gras . . . . .	1,0	0,6	1,6	62 : 38
Gruyère gras . . . . .	0,7	0,6	1,3	54 : 46
Sbrinz gras . . . . .	1,0	0,5	1,5	67 : 33
Tilsit gras . . . . .	1,0	0,5	1,5	67 : 33
Appenzell gras . . . . .	0,5	0,5	1,0	50 : 50
Fromage à pâte molle gras . . . . .	0,7	0,4	1,1	64 : 36
Autres fromages gras . . . . .	0,8	0,5	1,3	62 : 38
Fromage trois-quarts gras . . . . .	2,1	0,4	2,5	84 : 16
Fromage demi-gras . . . . .	3,0	0,4	3,4	88 : 12
Fromage quart-gras . . . . .	3,6	0,4	4,0	90 : 10
Fromage maigre . . . . .	4,4	—	4,4	100 : 0
Rapport moyen pondéré pour l'ensemble de la Suisse . . . . .				62 : 38

**Section 2:****Fabrication, livraison et prise en charge de la crème et du beurre****Art. 7** Autorisation de produire du beurre

<sup>1</sup> Les centres locaux de transformation sont autorisés à produire du beurre uniquement pour leur propre approvisionnement, pour la couverture de la demande locale et pour la vente à des consommateurs venant de l'extérieur.

<sup>2</sup> Le beurre destiné à la vente locale ou à la vente à des consommateurs venant de l'extérieur doit figurer dans les rapports comme beurre de fromagerie. Seules les entreprises qui transforment une partie du lait en fromage et en centrifugent l'autre partie (lait excédentaire, etc.) sont autorisées à fabriquer du beurre de laiterie et du beurre de crème de lait.

<sup>3</sup> Les centres locaux de transformation qui produisaient du beurre et le livraient à la station de prise en charge avant l'entrée en vigueur de la présente ordonnance peuvent continuer à le faire.

<sup>4</sup> Dans des cas spéciaux ou des cas de rigueur, l'Union centrale peut, sur demande écrite, autoriser la production de beurre et sa livraison à la station de prise en charge.

<sup>5</sup> La station de prise en charge paie pour le beurre produit illégalement le prix de prise en charge du beurre de fromagerie non pasteurisé de 3<sup>e</sup> qualité.

#### **Art. 8** Livraison de la crème et du beurre

<sup>1</sup> Les centres locaux de transformation sont tenus de livrer à la station de prise en charge la crème ou le beurre qui ne sont pas employés à leur propre approvisionnement, à la couverture de la demande locale ou à la vente à des consommateurs venant de l'extérieur.

<sup>2</sup> La station de prise en charge peut, sur demande motivée, délivrer le centre local de transformation de l'obligation de livrer.

<sup>3</sup> Les stations de prise en charge au sens de l'article 4 peuvent déléguer à un autre centre la fonction de station de prise en charge.

<sup>4</sup> Le centre local de transformation ne peut livrer de la crème et du beurre dans une autre fédération laitière que s'il obtient une autorisation écrite de cette fédération. Celle-ci transmet à l'Union centrale une copie de l'autorisation.

### **Section 3: Livraison et prise en charge de la crème**

#### **Art. 9** Prix de prise en charge

<sup>1</sup> Les prix de prise en charge fixés à l'article 12 de l'ordonnance du 20 décembre 1989 concernant l'arrêté sur le statut du lait, la loi sur la commercialisation du fromage et l'arrêté sur l'économie laitière 1988 sont applicables. Les déductions prévues dans l'ordonnance du 26 avril 1990<sup>1)</sup> concernant la prise en charge de la crème de lait et dans l'ordonnance du 26 avril 1990<sup>2)</sup> concernant la prise en charge de la crème de petit-lait sont réservées.

<sup>2</sup> Les stations de prise en charge paient la crème en fonction du rendement du beurre, calculé théoriquement selon la formule suivante:

$$\frac{Q \times t}{100} \times 1,17 \quad Q = \text{quantité de crème, } t = \text{teneur en graisse de la crème}$$

<sup>3</sup> La teneur en graisse de la crème est calculée conformément aux dispositions de l'ordonnance du 26 avril 1990 concernant la prise en charge de la crème de lait et de l'ordonnance du 26 avril 1990 concernant la prise en charge de la crème de petit-lait.

<sup>1)</sup> RO 1990 1381

<sup>2)</sup> RO 1990 1397

**Art. 10** Livraison séparée de crème de lait et de crème de petit-lait

<sup>1</sup> La crème de lait et la crème de petit-lait obtenues lors de la fabrication du fromage doivent être livrées séparément.

<sup>2</sup> Dans des cas de rigueur manifestes, l'Union centrale peut, sur demande écrite motivée, autoriser la livraison des crèmes mélangées, après consultation de la station de prise en charge.

**Art. 11** Livraison de crème de lait et de crème de petit-lait mélangées

<sup>1</sup> Si le centre local de transformation livre la crème de lait et la crème de petit-lait mélangées, la station de prise en charge compétente la paye au prix de la crème de petit-lait.

<sup>2</sup> Le service des rapports rembourse au centre local de transformation la somme prévue en cas de livraison de crèmes mélangées pour la quantité de crème livrée. Le montant de ce remboursement est fixé par l'Union centrale.

**Art. 12** Utilisation de la crème de petit-lait pour la fabrication de fromage

<sup>1</sup> Lorsque la crème de petit-lait obtenue lors de la fabrication de fromage soumise à la livraison obligatoire est, en totalité ou en partie, utilisée par le centre local de transformation pour la fabrication de fromage ou d'autres produits, la station de prise en charge paie la crème au prix de la crème de lait.

<sup>2</sup> Le service des rapports porte au débit du centre local de transformation la différence de prix entre la crème de lait et la crème de petit-lait pour la quantité de beurre de petit-lait calculée théoriquement selon le rendement standard.

<sup>3</sup> Lorsqu'un centre local de transformation fabrique du fromage soumis à la livraison obligatoire et du fromage non soumis à la livraison obligatoire, le service des rapports calcule la quantité de crème à laquelle s'applique le prix de la crème de petit-lait selon la formule suivante:

quantité totale de beurre de petit-lait obtenu lors de la fabrication de fromage soumis à la livraison obligatoire, calculée sur la base du rendement standard  
= quantité de crème de petit-lait convertie en beurre.

<sup>4</sup> Lorsqu'un centre local de transformation au sens du 3<sup>e</sup> alinéa livre à la station de prise en charge toute la crème de lait et de petit-lait obtenue lors de la fabrication de fromage soumis à la livraison obligatoire, le service des rapports calcule la quantité de crème à laquelle s'applique le prix de la crème de petit-lait selon la formule suivante:

quantité totale de beurre de petit-lait obtenu lors de la fabrication de fromage soumis à la livraison obligatoire, calculée sur la base du rendement standard

./. quantité livrée de crème de petit-lait, convertie en beurre

= quantité de crème de petit-lait, convertie en beurre.

<sup>5</sup> Le service des rapports porte au débit des centres locaux de transformation visés aux 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> alinéas la différence de prix entre la crème de lait et la crème de petit-lait pour la quantité calculée.

#### **Section 4: Livraison et prise en charge du beurre**

##### **Art. 13 Prix de prise en charge**

<sup>1</sup> Les prix de prise en charge fixés à l'article 12 de l'ordonnance du 20 décembre 1989 concernant l'arrêté sur le statut du lait, la loi sur la commercialisation du fromage et l'arrêté sur l'économie laitière 1988 sont applicables.

<sup>2</sup> La station de prise en charge déduit 5 centimes par kilo de beurre livré pour les frais d'analyse chimique et de détermination de la teneur en germes.

<sup>3</sup> Au demeurant, les instructions du 17 mars 1989<sup>1)</sup> sur la prise en charge du beurre fabriqué dans les fromageries sont applicables.

##### **Art. 14 Prix de prise en charge du beurre des producteurs non affiliés**

<sup>1</sup> Les sociétés et les producteurs particuliers qui n'appartiennent à aucune section de l'Union centrale et les acheteurs de lait qui ne sont pas membres de l'Union suisse des acheteurs de lait reçoivent 25 centimes de moins par kilo de beurre livré que les montants prévus à l'article 12 de l'ordonnance du 20 décembre 1989 concernant l'arrêté sur le statut du lait, la loi sur la commercialisation du fromage et l'arrêté sur l'économie laitière 1988.

<sup>2</sup> Les stations de prise en charge paient le beurre livré à un prix réduit et tiennent compte de la déduction dans le décompte semestriel destiné à l'Union centrale.

##### **Art. 15 Utilisation séparée de la crème de lait et de la crème de petit-lait provenant de la fabrication de fromage pour la production de beurre**

<sup>1</sup> La crème de petit-lait obtenue lors de la fabrication de fromage, si elle n'est pas transformée en fromage ou en un autre produit, doit être mélangée à la crème de lait et ce mélange doit servir à la production de beurre.

<sup>2</sup> La station de prise en charge peut, sur demande écrite, autoriser le centre local de transformation à produire du beurre séparément à partir de crème de lait et de crème de petit-lait obtenues lors de la fabrication de fromage.

<sup>3</sup> Lorsque la crème de lait et la crème de petit-lait sont utilisées séparément pour la production de beurre, la station de prise en charge paie le prix du beurre de fromagerie pour le beurre de petit-lait et les prix prévus pour le beurre de lait centrifugé.

<sup>4</sup> Le service des rapports ne compte cependant pour le beurre de lait centrifugé que le prix du beurre de fromagerie. Il porte la différence de prix correspondante au débit du centre local de transformation.

<sup>1)</sup> RS 916.357.2

**Art. 16** Livraison de beurre de lait excédentaire centrifugé  
et de beurre de fromagerie mélangés

<sup>1</sup> Les centres locaux de transformation qui transforment une partie de leur lait en fromage et centrifugent l'autre (lait excédentaire, etc.) sont tenus de livrer séparément le beurre de fromagerie et le beurre de lait centrifugé ainsi obtenus.

<sup>2</sup> La station de prise en charge peut, sur demande écrite, autoriser le centre local de transformation à livrer le beurre de fromagerie et le beurre de lait centrifugé mélangés.

<sup>3</sup> Elle paie le beurre livré mélangé au prix du beurre de fromagerie.

<sup>4</sup> Le service des rapports calcule la part du beurre de lait centrifugé selon la formule suivante:

quantité totale de beurre de lait centrifugé obtenu à partir du lait excédentaire, calculée sur la base du rendement standard

./. quantité vendue de crème de consommation convertie en beurre

./. quantité de crème de lait utilisée pour la fabrication de fromage et d'autres produits, convertie en beurre

= quantité de beurre de lait centrifugé.

<sup>5</sup> Le service des rapports crédite le centre local de transformation de la différence de prix entre le beurre de fromagerie et le beurre de lait centrifugé pour la quantité de beurre de lait centrifugé calculée.

**Art. 17** Livraison séparée du beurre de lait centrifugé  
et du beurre de fromagerie

<sup>1</sup> Lorsque le centre local de transformation livre séparément le beurre de lait centrifugé et le beurre de fromagerie, le service des rapports vérifie que la part de beurre de lait centrifugé correspond à la production, en se fondant sur la formule suivante:

quantité totale de beurre de lait centrifugé, calculé sur la base du rendement standard:

./. quantité vendue de crème de consommation convertie en beurre

./. quantité de crème de lait utilisée pour la fabrication de fromage et d'autres produits, convertie en beurre

= quantité de beurre de lait centrifugé.

<sup>2</sup> Si la quantité de beurre de lait centrifugé produite excède la quantité calculée par le service des rapports, celui-ci porte au débit du centre local de transformation la différence de prix entre le beurre de lait centrifugé et le beurre de fromagerie pour l'excédent livré.

**Art. 18** Utilisation de la crème de petit-lait pour la fabrication de fromage

<sup>1</sup> Lorsque la crème de petit-lait obtenue lors de la fabrication de fromage soumis à la livraison obligatoire est, en totalité ou en partie, utilisée par le centre local de

transformation pour la production de fromage ou d'autres produits, la station de prise en charge paie le beurre au prix du beurre de lait centrifugé.

<sup>2</sup> Le service des rapports porte au débit du centre local de transformation la différence de prix entre le beurre de lait centrifugé et le beurre de fromagerie pour la quantité de beurre de lait centrifugé livrée.

<sup>3</sup> Lorsque le centre local de transformation fabrique du fromage soumis à la livraison obligatoire et du fromage non soumis à la livraison obligatoire, le service des rapports calcule la quantité de beurre à laquelle s'applique le prix du beurre de fromagerie selon la formule suivante:

quantité totale de beurre de lait centrifugé obtenu lors de la fabrication de fromage soumis à la livraison obligatoire, calculée sur la base du rendement standard

= quantité de lait centrifugé à laquelle s'applique le prix de prise en charge du beurre de fromagerie.

<sup>4</sup> Lorsqu'un centre local de transformation au sens du 3<sup>e</sup> alinéa transforme toute la crème de lait et de petit-lait obtenue lors de la fabrication de fromage soumis à la livraison obligatoire en beurre de fromagerie, le service des rapports ne tient compte que de la quantité de beurre de lait centrifugé obtenu lors de la fabrication de fromage non soumis à la livraison obligatoire. Il fonde ses calculs sur le rendement standard.

<sup>5</sup> Le service des rapports porte au débit des centres locaux de transformation visés aux 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> alinéas la différence de prix entre le beurre de lait centrifugé et le beurre de fromagerie pour les quantités calculées.

## **Section 5: Allocations pour réduire le prix du beurre**

### **Art. 19 Entreprises ayant droit aux allocations**

Les allocations pour réduire le prix du beurre prévues par l'ordonnance du 20 décembre 1989 sur les allocations et les prix commerciaux du beurre sont accordées aux producteurs de beurre.

### **Art. 20 Sortes de beurre bénéficiant d'une réduction de prix**

Les allocations sont versées pour les sortes de beurres suivantes:

- a. Beurre de choix;
- b. Beurre de laiterie;
- c. Beurre de crème de lait non pasteurisé;
- d. Beurre de petit-lait;
- e. Beurre de fromagerie;
- f. Beurre de fromagerie non pasteurisé;
- g. Beurre allégé.

**Art. 21** Obligations des producteurs de beurre

Les allocations pour réduire le prix du beurre sont seulement versées aux producteurs

- a. Qui tiennent un contrôle journalier complet de la mise en valeur et des quantités de lait et de produits laitiers (fabrication, achats, propre consommation, ventes) et
- b. Qui remplissent correctement et complètement les rapports et formules qui leur ont été soumis avant de les transmettre au service des rapports de la section compétente de l'Union centrale dans les délais fixés.

**Art. 22** Centrales du beurre

<sup>1</sup> Les centrales du beurre reçoivent les allocations pour

- a. Le beurre vendu directement (à l'exception du beurre de fromagerie fabriqué à partir de beurre de choix et de beurre de petit-lait);
- b. Le beurre de choix et le beurre de petit-lait utilisés pour fabriquer du beurre de fromagerie;
- c. Le beurre transformé par la centrale même en d'autres produits;
- d. Le beurre livré à l'Union centrale.

<sup>2</sup> Le calcul des allocations se fait sur la base des rapports J 11 sur le mouvement des beurres et J 12 sur le mouvement des beurres de marque.

**Art. 23** Fromageries et centres de centrifugation

Les allocations pour le beurre vendu directement sont versées aux fromageries et aux centres de centrifugation sur la base du rapport R 1 concernant l'utilisation du lait.

**Art. 24** Exploitation d'alpage

Les allocations sont versées aux exploitations d'alpage pour

- a. Le beurre consommé dans le ménage même (jusqu'à 150 g par personne et par jour) sur la base du rapport d'alpage R 8;
- b. Le beurre vendu directement avec l'autorisation de la fédération compétente, selon la liste des ventes;
- c. Le beurre remis aux amodiataires pour leur propre consommation selon la liste de distribution.

**Art. 25** Producteurs particuliers

Le montant des allocations versées aux producteurs particuliers pour le beurre vendu directement, avec l'autorisation écrite de la fédération compétente, est calculé sur la base du rapport R 1 sur l'utilisation du lait ou sur la base de la liste des ventes.

**Art. 26 Centres de collecte du beurre**

<sup>1</sup> Les centres de collecte du beurre n'ont pas droit aux allocations pour le beurre qu'ils collectent et vendent directement.

<sup>2</sup> La centrale du beurre compétente prend en charge tout le beurre collecté. Dans le décompte destiné au centre de collecte du beurre, elle prend en compte le beurre vendu directement au prix du beurre vendu au commerce de détail.

**Section 6: Services chargés d'établir les décomptes****Art. 27 Services des rapports**

<sup>1</sup> Les services des rapports des fédérations vérifient, de concert avec les stations de prise en charge, si les rapports soumis par les centres locaux de transformation sont complets et corrects.

<sup>2</sup> En outre, les services des rapports sont chargés des tâches suivantes:

- a. Au moyen de la formule J 13, ils informent chaque mois l'Union centrale du volume de crème et de beurre livré ainsi que des ventes locales des centres de transformation.
- b. Jusqu'au 28 du mois suivant, ils soumettent à l'Union centrale leurs décomptes, établis sur la base des formules suivantes:
  1. J 17 Relevé de la réduction du prix du beurre fabriqué et vendu directement par les fromageries et les centres de centrifugation,
  2. J 22 Décompte de la livraison de crèmes mélangées provenant de fromageries,
  3. Ventes spéciales.
- c. A la fin de l'été, ils soumettent à l'Union centrale le relevé des allocations destinées à réduire le prix du beurre distribué et livré et de la crème livrée par les exploitations d'alpage (formule J 16).
- d. Ils versent mensuellement, trimestriellement ou semestriellement les allocations aux centres locaux de transformation.
- e. Ils remboursent aux centres locaux de transformation, conformément aux directives de l'Union centrale, les différences de prix visées aux articles 11 et 16 et informent la centrale du beurre compétente des différences de prix visées aux articles 12, 15, 17 et 18 en vue du décompte.

**Art. 28 Centrales du beurre**

Les centrales du beurre sont chargées des tâches suivantes:

- a. Elles établissent jusqu'au 28 du mois suivant les rapports mensuels suivants, destinés à l'Union centrale:
  1. J 11: rapport sur le mouvement des beurres,
  2. J 12: rapport sur le mouvement des beurres de marque,

3. J 14: rapport sur la mise en valeur du babeurre,
  4. J 15: décompte des allocations versées aux centrales du beurre pour réduire le prix du beurre.
- b. Elles établissent le décompte des ventes spéciales.
  - c. Elles calculent les différences de prix visées aux articles 12, 15, 17 et 18 et les imputent aux livraisons de crème ou de beurre des centres locaux de transformation.

#### **Art. 29 Union centrale**

<sup>1</sup> L'Union centrale donne les instructions nécessaires aux centrales du beurre et aux services des rapports et rédige les directives correspondantes. Elle régleme les cas spéciaux et les cas de rigueur et tranche en cas de doute.

<sup>2</sup> Sur la base des rapports qui lui ont été soumis, elle verse les allocations pour réduire le prix du beurre aux centrales du beurre et aux services des rapports. Elle établit un décompte global semestriel destiné à la BUTYRA.

<sup>3</sup> Sur la base des rapports correspondants, elle rembourse aux services des rapports les montants prévus aux articles 11 et 16.

<sup>4</sup> De concert avec les centrales du beurre, elle calcule le montant des restitutions dues en vertu des articles 12, 15, 17 et 18.

### **Section 7: Sanctions et voies de recours**

#### **Art. 30 Frais**

Les frais occasionnés par des rapports incomplets, incorrects ou soumis après les délais imputés au fautif.

#### **Art. 31 Demande de restitution des montants indûment versés**

<sup>1</sup> Lorsque des contributions ou allocations ont été indûment versées, le service des rapports de la section compétente de l'Union centrale en demande la restitution.

<sup>2</sup> La restitution peut être portée au débit du centre de transformation.

#### **Art. 32 Voies de recours**

Il est possible de recourir contre toutes les décisions fondées sur la présente ordonnance dans les 30 jours à compter de leur publication, auprès de l'Office fédéral de l'agriculture. La procédure est régie par les dispositions de la loi fédérale sur la procédure administrative<sup>1)</sup>.

<sup>1)</sup> RS 172.021

**Art. 33** Disposition pénale

Les infractions aux dispositions de la présente ordonnance seront réprimées conformément à l'article 23 de l'arrêté du 16 décembre 1988<sup>1)</sup> sur l'économie laitière.

**Section 8: Dispositions finales**

**Art. 34** Abrogation des instructions en vigueur

Les instructions du 9 juin 1978<sup>2)</sup> concernant le versement d'allocations destinées à réduire le prix du beurre sont abrogées.

**Art. 35** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> mai 1990.

26 avril 1990

Union centrale des producteurs suisses de lait:

Le président, Reichling

Le directeur, Lüthi

33697

<sup>1)</sup> RS 916.350.1; RO 1989 504

<sup>2)</sup> RO 1978 795

# Conventions de Genève du 12 août 1949 pour la protection des victimes de la guerre

RS 0.518.12, 0.518.23, 0.518.42, 0.518.51; RO 1951 184 209 230 302

---

## Champ d'application des quatre conventions le 1<sup>er</sup> septembre 1990, complément<sup>1)</sup>

Etats parties	Ratification		Entrée en vigueur	
	Adhésion (A)	Succession (S)		
Kiribati .....	5 janvier	1989 S	12 juillet	1979
Pays-Bas <sup>2)</sup> .....	3 août	1954	3 février	1955
Somalie .....	12 juillet	1962 A	12 janvier	1963

## Déclaration

### Pays-Bas

Les conventions sont applicables au Royaume en Europe, aux Antilles néerlandaises et, à partir du 1<sup>er</sup> janvier 1986, à Aruba.

33839

<sup>1)</sup> La présente publication rectifie (Somalie) et complète celles qui figurent au RO 1972 1780, 1975 1744, 1976 2272, 1978 1753, 1982 659, 1984 422, 1985 600, 1986 923 et 1987 873.

<sup>2)</sup> Déclaration, voir ci-après.

**Convention du 4 janvier 1960**  
**instituant l'Association européenne de libre-échange**  
**(AELE)**

*Texte original*

**Amendement à l'annexe B de la Convention**

**Décision du Conseil AELE n° 6/1990**

du 28 juin 1990

---

*Le Conseil,*

vu le paragraphe 5 de l'article 4 de la Convention<sup>1)</sup>,

*décide:*

- (1) *L'article 24 de l'annexe B à la Convention doit être supprimé.*
- (2) *L'amendement prévu par la présente décision est applicable dès le 1<sup>er</sup> juillet 1989.*
- (3) *Le Secrétaire général déposera le texte de la présente décision auprès du Gouvernement de la Suède.*

33851

RS 0.632.31

<sup>1)</sup> RO 1960 590

# Convention du 4 janvier 1960 instituant l'Association européenne de libre-échange (AELE)

Texte original

## Amendement à l'annexe B de la Convention

### Décision du Conseil AELE n° 7/1990

du 28 juin 1990

Le Conseil,

vu le paragraphe 5 de l'article 4 de la Convention<sup>1)</sup>,

décide:

(1) Dans la liste figurant à l'appendice 2 à l'annexe B à la Convention, le texte de la note introductive 7.1 est remplacé par le texte suivant:

«1. Pour les produits textiles confectionnés qui font l'objet, dans la liste, d'une note en bas de page renvoyant à la présente note introductive, des matières textiles, à l'exception des doublures et des toiles tailleur qui ne répondent pas à la règle fixée dans la colonne 3 de la liste pour le produit confectionné concerné, peuvent être utilisées à condition qu'elles soient classées dans une position différente de celle du produit et que leur valeur n'excède pas 8 pour cent % du prix départ usine du produit.»

(2) Dans la liste figurant à l'appendice 2 à l'annexe B à la Convention, les termes «pour le traitement des garnitures et accessoires en matières textiles» figurant dans les notes en bas de page qui renvoient à la note introductive 7 sont supprimés.

(3) Dans la liste figurant à l'appendice 2 à l'annexe B à la Convention, la nouvelle règle suivante concernant le n° du Système Harmonisé (SH) ex 73.07 doit être insérée:

Position S.H. n°	Désignation du produit	Ouvraison ou transformation appliquée à des matières non originaires conférant le caractère de produit originaire
1	2	3
ex 73.07	Accessoires de tuyauterie en acier inoxydable (ISO X5CrNiMo1712) constitués de plusieurs parties	Tournage, perçage, alésage, filetage, chanfreinage et sablage de pièces brutes forgées dont la valeur n'excède pas 35% du prix départ usine du produit

RS 0.632.31

<sup>1)</sup> RO 1960 590

- (4) *La présente décision entre en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1990.*
- (5) *Le Secrétaire général déposera le texte de la présente décision auprès du Gouvernement de la Suède.*

33852

**Convention du 4 janvier 1960  
instituant l'Association européenne de libre-échange  
(AELE)**

*Texte original*

**Amendement à l'annexe B de la Convention**

**Décision du Conseil AELE n° 8/1990**

du 28 juin 1990

---

*Le Conseil,*

vu le paragraphe 5 de l'article 4 de la Convention<sup>1)</sup>,

*décide:*

- (1) *Dans la liste figurant à l'appendice 2 à l'annexe B à la Convention, les règles suivantes concernant les n<sup>os</sup> du Système Harmonisé (SH) ex 22.08 et 58.10 sont remplacées par les textes reproduits dans l'annexe à la présente décision.*
- (2) *La présente décision entre en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1990.*
- (3) *Le Secrétaire général déposera le texte de la présente décision auprès du Gouvernement de la Suède.*

RS 0.632.31

<sup>1)</sup> RO 1960 590

*Annexe*

Position S.H. n°	Désignation du produit	Ouvraison ou transformation appliquée à des matières non originaires conférant le caractère de produit originaire
1	2	3
ex 22.08	Liqueurs et autres boissons spiritueuses, contenant du saccharose, du sucre inverti, des œufs ou des jaunes d'œufs	Fabrication dans laquelle: <ul style="list-style-type: none"> <li>- toutes les matières utilisées doivent être classées dans une position différente de celle du produit, et</li> <li>- le raisin ou les matières dérivées du raisin utilisés doivent être originaires, ou</li> <li>- si toutes les autres matières utilisées sont déjà originaires, de l'arak peut être utilisé dans une proportion n'excédant pas 5% en volume du produit</li> </ul>
58.10	Broderies en pièces, en bandes ou en motifs	Fabrication dans laquelle: <ul style="list-style-type: none"> <li>- toutes les matières utilisées doivent être classées dans une position différente de celle du produit, et</li> <li>- la valeur de toutes les matières utilisées ne doit pas excéder 50% du prix départ usine du produit</li> </ul>

33853

**Convention du 4 janvier 1960  
instituant l'Association européenne de libre-échange  
(AELE)**

*Texte original*

**Amendement à l'annexe B de la Convention**

**Décision du Conseil AELE n° 9/1990**

du 28 juin 1990

---

*Le Conseil,*

vu le paragraphe 5 de l'article 4 de la Convention<sup>1)</sup>,

*décide:*

- (1) *La liste figurant à l'appendice 2 à l'annexe B à la Convention doit être modifiée comme indiqué dans le texte repris dans l'annexe à la présente décision.*
- (2) *Les amendements prévus par la présente décision sont applicables dès le 1<sup>er</sup> janvier 1988.*
- (3) *Le Secrétaire général déposera le texte de la présente décision auprès du Gouvernement de la Suède.*

RS 0.632.31

<sup>1)</sup> RO 1960 590

## Annexe

Position S.H. n°	Désignation du produit	Ouvraison ou transformation appliquée à des matières non originaires conférant le caractère de produit originaire
1	2	3
13.02	Sucs et extraits végétaux; matières pectiques, pectinates et pectates; agar agar et autres mucilages et épaississants dérivés des végétaux, même modifiés: – Mucilages et épaississants dérivés des végétaux, modifiés – Autres <sup>1)</sup>	Fabrication à partir de mucilages et épaississants non modifiés Fabrication dans laquelle la valeur de toutes les matières utilisées ne doit pas excéder 50% du prix départ usine du produit
ex 39.01 à 39.15	Matières plastiques sous formes primaires; déchets, rognures et débris de matières plastiques, à l'exclusion des produits du n° ex 39.07 pour lesquels la règle applicable est exposée ci après: – Produits d'homopolymérisation d'addition – Autres	Fabrication dans laquelle: – la valeur de toutes les matières utilisées ne doit pas excéder 50% du prix départ usine du produit, et – la valeur de toutes les matières du chapitre 39 utilisées ne doit pas excéder 20% du prix départ usine du produit <sup>2)</sup> Fabrication dans laquelle la valeur de toutes les matières du chapitre 39 utilisées ne doit pas excéder 20% du prix départ usine du produit <sup>2)</sup>
ex 39.07	Copolymère de polycarbonate et d'acrylonitrile-butadiène-styrène (ABS)	Fabrication dans laquelle toutes les matières utilisées doivent être classées dans une position différente de celle du produit. Toutefois des matières de la même position que le produit peuvent être utilisées à condition que leur valeur n'excède pas 50% du prix départ usine du produit
ex 39.16 à 39.21	Demi-produits et articles en matières plastiques, à l'exclusion des	

<sup>1)</sup> Convention AELE seulement.

<sup>2)</sup> Pour les produits qui sont constitués de matières classées, d'une part, dans les n° 39.01 à 39.06 et, d'autre part, dans les n° 39.07 à 39.11, la présente disposition s'applique uniquement à la catégorie des produits qui prédominent en poids.

Position S.H. n°	Désignation du produit	Ouvraison ou transformation appliquée à des matières non originaires conférant le caractère de produit originaire
1	2	3
	<p>produits des positions n<sup>os</sup> ex 39.16, ex 39.17 et ex 39.20 pour lesquels les règles applicables sont exposées ci-après:</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits plats travaillés autrement qu'en surface ou découpés sous une forme autre que carrée ou rectangulaire; autres produits travaillés autrement qu'en surface</li> </ul>	Fabrication dans laquelle la valeur de toutes les matières du chapitre 39 utilisées ne doit pas excéder 50% du prix départ usine du produit
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autres:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits d'homopolymérisation d'addition</li> </ul> </li> </ul>	<p>Fabrication dans laquelle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la valeur de toutes les matières utilisées ne doit pas excéder 50% du prix départ usine du produit, et</li> <li>- la valeur de toutes les matières du chapitre 39 utilisées ne doit pas excéder 20% du prix départ usine du produit<sup>1)</sup></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autres</li> </ul>	Fabrication dans laquelle la valeur de toutes les matières du chapitre 39 utilisées ne doit pas excéder 20% du prix départ usine du produit <sup>1)</sup>
ex 39.16 et ex 39.17	Profilés et tubes	<p>Fabrication dans laquelle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la valeur de toutes les matières utilisées ne doit pas excéder 50% du prix départ usine du produit, et</li> <li>- la valeur des matières classées dans la même position que le produit ne doit pas excéder 20% du prix départ usine du produit</li> </ul>
ex 39.20	Feuilles ou pellicules d'ionomères	Fabrication à partir d'un sel partiel de thermoplastique qui est un copolymère d'éthylène et de l'acide métacrylique partiellement neutralisé avec des ions métalliques, essentiellement du zinc et du sodium
ex Chapitres 50 à 55	Fils et monofilaments	<p>Fabrication à partir<sup>2)</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de soie grège, de déchets de soie,</li> </ul>

<sup>1)</sup> Pour les produits qui sont constitués de matières classées, d'une part, dans les n<sup>os</sup> 39.01 à 39.06 et, d'autre part, dans les n<sup>os</sup> 39.07 à 39.11, la présente disposition s'applique uniquement à la catégorie des produits qui prédominent en poids.

<sup>2)</sup> Les conditions particulières applicables aux produits constitués d'un mélange de matières textiles sont exposées dans la note introductive 6.

Position S.H. n°	Désignation du produit	Ouvraison ou transformation appliquée à des matières non originaires conférant le caractère de produit originaire
1	2	3
		cardées ou peignées ou autrement travaillées pour la filature, – d'autres fibres naturelles non cardées ni peignées ou autrement travaillées pour la filature, – de matières chimiques ou de pâtes textiles, ou – de matières servant à la fabrication du papier
63.01 à 63.04	Couvertures, linge de lit, etc.; vitrages, etc.; autres articles d'ameublement: – En feutre, en non-tissés  – Autres: – Brodés  – Autres	Fabrication à partir <sup>1)</sup> : – de fibres naturelles, ou – de matières chimiques ou de pâtes textiles  Fabrication à partir de fils simples écrus <sup>1) 2)</sup> , ou Fabrication à partir de tissus (autres qu'en bonneterie) non brodés dont la valeur n'excède pas 40% du prix départ usine du produit  Fabrication à partir de fils simples écrus <sup>1) 2)</sup>
ex 68.12	Ouvrages en amiante ou en mélanges à base d'amiante ou en mélanges à base d'amiante et de carbonate de magnésium	Fabrication à partir de matières de toute position
ex Chapitre 76	Aluminium et ouvrages en aluminium, à l'exclusion des produits des n°s 76.01, 76.02 et ex 76.16; les règles applicables aux produits des n°s 76.01 et ex 76.16 sont exposées ci-après	Fabrication dans laquelle: – toutes les matières utilisées doivent être classées dans une position différente de celle du produit, et – la valeur de toutes matières utilisées ne doit pas excéder 50% du prix départ usine du produit
76.01	Aluminium sous forme brute	Fabrication par traitement thermique ou électrolytique à partir d'aluminium non allié ou de déchets et débris d'aluminium

<sup>1)</sup> Les conditions particulières applicables aux produits constitués d'un mélange de matières textiles sont exposées dans la note introductive 6.

<sup>2)</sup> Les conditions particulières applicables aux articles en bonneterie, non élastiques ni caoutchoutés, obtenus par couture ou assemblage de pièces d'étoffe de bonneterie (coupées ou obtenues directement en forme) sont exposées dans la note introductive 7.

*Cette page est vierge pour permettre d'assurer la concordance dans la pagination des trois éditions du RO.*



# Accord du 22 juillet 1972 entre la Confédération suisse et la Communauté économique européenne

Texte original

## Décision n° 1/90 du Comité mixte Suisse-CEE modifiant le protocole n° 3 relatif à la définition de la notion de «produits originaires» et aux méthodes de coopération administrative à la suite de la suspension des droits de douane applicables par la Communauté à dix et la Suisse aux importations d'Espagne

Signée le 2 mai 1990

Entrée en vigueur pour la Suisse le 1<sup>er</sup> juillet 1989

---

*Le Comité mixte,*

vu l'accord entre la Communauté économique européenne et la Confédération suisse, signé à Bruxelles le 22 juillet 1972<sup>1)</sup>,

vu le protocole n° 3 relatif à la notion de «produits originaires» et aux méthodes de coopération administrative, ci-après dénommé «protocole n° 3», et notamment son article 28, considérant qu'en vertu du règlement (CEE) n° 1673/89 et de la décision 89/372/CECA du Conseil des Communautés européennes, la perception de certains droits de douane applicables dans la Communauté à dix aux importations espagnoles est totalement suspendue à partir du 1<sup>er</sup> juillet 1989;

considérant qu'il a été approuvé un troisième protocole additionnel à l'accord entre la Communauté économique européenne et la Confédération suisse à la suite de l'adhésion du Royaume d'Espagne et de la République portugaise à la Communauté, qui prévoit également la suspension des droits de douane applicables aux produits couverts par l'accord et importés de l'Espagne en Suisse; que la Suisse applique déjà d'une manière autonome, depuis le 1<sup>er</sup> juillet 1989, les dispositions de ce troisième protocole additionnel en attendant sa ratification;

considérant que, dans le cadre dudit accord, cette situation a pour effet d'accorder aux produits espagnols un traitement préférentiel identique à celui réservé aux produits originaires du reste de la Communauté et qu'ainsi l'identification des produits espagnols est devenue superflue,

*décide:*

### Article premier

Le protocole n° 3 est modifié comme suit:

- 1) l'article 24 et le paragraphe 2 de l'article 25 sont supprimés;

<sup>1)</sup> RS 0.632.401

2) à l'annexe V, la dernière phrase de la note<sup>1)</sup> en bas de page est remplacée par le texte suivant:

<sup>1)</sup>«... Au cas où dans une facture figurent également des produits ayant le caractère de produits originaires des îles Canaries ou de Ceuta et Melilla au sens de l'article 19 du protocole, l'exportateur est tenu de les identifier clairement au moyen du sigle «CCM».»

## Article 2

La présente décision entre en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1989.

Fait à Bruxelles, le 2 mai 1990.

Par le comité mixte:

Le président, B. de Tscharnier

# Accord du 22 juillet 1972 entre la Confédération suisse et la Communauté économique européenne

Texte original

## Décision n° 2/90 du Comité mixte Suisse-CEE

complétant et modifiant, dans le cadre de la déclaration commune concernant le réexamen des changements apportés aux règles d'origine à la suite de l'introduction du système harmonisé, l'annexe III au protocole n° 3 relatif à la définition de la notion de «produits originaires» et aux méthodes de coopération administrative

Signée le 2 mai 1990

Entrée en vigueur pour la Suisse le 1<sup>er</sup> janvier 1988

---

*Le Comité mixte,*

vu l'accord entre la Communauté économique européenne et la Confédération suisse, signé à Bruxelles le 22 juillet 1972<sup>1)</sup>,

vu le protocole n° 3 relatif à la définition de la notion de «produits originaires» et aux méthodes de coopération administrative, ci-après dénommé «protocole n° 3», et notamment son article 28,

considérant que la déclaration commune annexée à la décision n° 1/88 du Comité mixte CEE-Suisse prévoit un réexamen des changements apportés aux règles d'origine suite à l'introduction du système harmonisé s'il résulte de ces modifications une situation préjudiciable aux intérêts des secteurs concernés; qu'il prévoit en outre le rétablissement de la substance de la règle d'origine en question à compter du 1<sup>er</sup> janvier 1988,

considérant que la règle d'origine applicable aux:

- mucilages et épaississants dérivés des végétaux, modifiés (position ex 1302);
- copolymère, de polycarbonate et d'acrylonitrile - butadiène - styrène (position ex 3907);
- profilés et tubes (positions 3916 et 3917);
- feuilles ou pellicules d'ionomères (position 3920);
- fils et monofilaments (ex chapitres 50 à 55);
- couvertures, linge de lit, vitrages et autres articles d'ameublement (positions 6301 à 6304);
- ouvrages en amiante; ouvrages en mélanges à base d'amiante ou à base d'amiante et de carbonate de magnésium (position ex 6812);
- à l'aluminium sous forme brute (position 7601),

établie par la décision n° 1/88 du Comité mixte CEE-Suisse doit être modifiée pour rétablir la substance de cette règle telle qu'elle était fixée avant l'introduction du système harmonisé,

*décide:*

<sup>1)</sup> RS 0.632.401

**Article premier**

Les positions et les règles y afférentes figurant à la liste annexée à la présente décision sont insérées ou remplacent les positions et les règles correspondantes figurant à l'annexe III au protocole n° 3 de l'accord CEE-Suisse.

**Article 2**

La présente décision entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 1988.

Fait à Bruxelles, le 2 mai 1990.

Par le comité mixte:

Le président, B. de Tscharnier

33848

## Annexe III

**Liste des ouvraisons ou transformations  
à appliquer aux matières non originaires pour que le produit  
transformé puisse obtenir le caractère originaire**

N° de position	Désignation du produit	Ouvraison ou transformation appliquée à des matières non originaires, conférant le caractère de produit originaire
1	2	3
ex 1302	Mucilages et épaississants dérivés des végétaux, modifiés	Fabrication à partir de mucilages et épaississants non modifiés
cx 3901 à 3915	Matières plastiques sous formes primaires; déchets, rognures et débris de matières plastiques, à l'exclusion des produits du n° ex 3907 pour lesquels la règle applicable est exposée ci-après: – produits d'homopolymérisation d'addition  – autres	Fabrication dans laquelle: – la valeur de toutes les matières utilisées ne doit pas excéder 50% du prix départ usine du produit et – la valeur de toutes les matières du chapitre 39 utilisées ne doit pas excéder 20% du prix départ usine du produit <sup>1)</sup>  Fabrication dans laquelle la valeur de toutes les matières du chapitre 39 utilisées ne doit pas excéder 20% du prix départ usine du produit <sup>1)</sup>
ex 3907	Copolymère de polycarbonate et d'acrylonitrile – butadiène – styrène (ABS)	Fabrication dans laquelle toutes les matières utilisées sont classées dans une position différente de celle du produit. Toutefois, des matières de la même position que le produit peuvent être utilisées à condition que leur valeur n'excède pas 50% du prix départ usine du produit
ex 3916 à 3921	Demi-produits et articles en matières plastiques, à l'exclusion des produits des n° ex 3916, ex 3917 et ex 3920 pour lesquels les règles applicables sont exposées ci-après:	

<sup>1)</sup> Pour les produits qui sont constitués de matières classées, d'une part, dans les n° 3901 à 3906 et, d'autre part, dans les n° 3907 à 3911, la présente disposition s'applique uniquement à la catégorie des produits qui prédominent en poids.

N° de position	Désignation du produit	Ouvraison ou transformation appliquée à des matières non originaires, conférant le caractère de produit originaire
1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- produits plats travaillés autrement qu'en surface ou découpés sous une forme autre que carrée ou rectangulaire; autres produits travaillés autrement qu'en surface</li> <li>- autres               <ul style="list-style-type: none"> <li>- produits d'homopolymérisation d'addition</li> </ul> </li> <li>- autres</li> </ul>	<p>Fabrication dans laquelle la valeur de toutes les matières du chapitre 39 utilisées ne doit pas excéder 50% du prix départ usine du produit</p> <p>Fabrication dans laquelle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la valeur de toutes les matières utilisées ne doit pas excéder 50% du prix départ usine du produit, et</li> <li>- la valeur de toutes les matières du chapitre 39 utilisées ne doit pas excéder 20% du prix départ usine du produit<sup>1)</sup></li> </ul> <p>Fabrication dans laquelle la valeur de toutes les matières du chapitre 39 utilisées ne doit pas excéder 20% du prix départ usine du produit<sup>1)</sup></p>
ex 3916 et ex 3917	Profilés et tubes	<p>Fabrication dans laquelle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La valeur de toutes les matières utilisées ne doit pas excéder 50% du prix départ usine du produit, et</li> <li>- la valeur des matières classées dans la même position que le produit ne doit pas excéder 20% du prix départ usine du produit</li> </ul>
ex 3920	Feuilles ou pellicules d'ionomères	<p>Fabrication à partir d'un sel partiel de thermoplastique qui est un copolymère d'éthylène et de l'acide métacrylique partiellement neutralisé avec des ions métalliques, essentiellement du zinc et du sodium</p>
ex chapitres 50 à 55	Fils et monofilaments	<p>Fabrication à partir<sup>2)</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de soie grège, de déchets de soie, cardés ou peignés ou autrement travaillés pour la filature;</li> </ul>

<sup>1)</sup> Pour les produits qui sont constitués de matières classées, d'une part, dans les n<sup>os</sup> 3901 à 3906 et, d'autre part, dans les n<sup>os</sup> 3907 à 3911, la présente disposition s'applique uniquement à la catégorie des produits qui prédominent en poids.

<sup>2)</sup> Les conditions particulières applicables aux produits constitués d'un mélange de matières textiles sont exposées dans la note introductive 6.

N° de position	Désignation du produit	Ouvraison ou transformation appliquée à des matières non originaires, conférant le caractère de produit originaire
1	2	3
6301 à 6304	<p>Couvertures, linge de lit, etc.; vitrages, etc.; autres articles d'ameublement:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en feutre, en nontissés</li>   <li>- autres: <ul style="list-style-type: none"> <li>- brodés</li>   <li>- autres</li> </ul> </li> </ul>	<p>- d'autres fibres naturelles non cardées ni peignées ou autrement travaillées pour la filature;</p> <p>- de matières chimiques ou de pâtes textiles; ou</p> <p>- de matières servant à la fabrication du papier</p> <p>Fabrication à partir<sup>1)</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de fibres naturelles ou</li> <li>- de matières chimiques ou de pâtes textiles</li> </ul> <p>Fabrication à partir de fils simples écrus<sup>1) 2)</sup></p> <p>ou</p> <p>fabrication à partir de tissus (autres qu'en bonneterie) non brodés dont la valeur n'excède pas 40 % du prix départ usine du produit</p> <p>Fabrication à partir de fils simples écrus<sup>1) 2)</sup></p>
ex 6812	Ouvrages en amiante ou en mélanges à base d'amiante et de carbonate de magnésium	Fabrication à partir de matières de toute position
ex chapitre 76	Aluminium et ouvrages en aluminium, à l'exclusion des produits des n°s 7601, 7602 et ex 7616; les règles applicables aux produits des n°s 7601 et ex 7616 sont exposées ci-après:	<p>Fabrication dans laquelle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toutes les matières utilisées doivent être classées dans une position différente de celle du produit,</li> <li>et</li> <li>- la valeur de toutes les matières utilisées ne doit pas excéder 50 % du prix départ usine du produit</li> </ul>

<sup>1)</sup> Les conditions particulières applicables aux produits constitués d'un mélange de matières textiles sont exposées dans la note introductive 6.

<sup>2)</sup> Pour les articles de bonneterie non élastiques ni caoutchoutés, obtenus par couture ou assemblage de morceaux de bonneterie (découpés ou obtenus directement en forme) voir note introductive 7.

N° de position	Désignation du produit	Ouvraison ou transformation appliquée à des matières non originaires, conférant le caractère de produit originaire
1	2	3
7601	Aluminium sous forme brute	Fabrication par traitement thermique ou électrolytique à partir d'aluminium non allié ou de déchets et débris d'aluminium

33266

# Accord du 22 juillet 1972 entre la Confédération suisse et la Communauté économique européenne

*Texte original*

## Décision n° 3/90 du Comité mixte Suisse-CEE

**modifiant le protocole n° 3 relatif à la définition de la notion  
de «produits originaires» et aux méthodes de coopération administrative**

Signée le 8 juin 1990

Entrée en vigueur pour la Suisse le 1<sup>er</sup> juillet 1990

---

### *Le Comité mixte,*

vu l'accord entre la Communauté économique européenne et la Confédération suisse, signé à Bruxelles le 22 juillet 1972<sup>1)</sup>,

vu le protocole n° 3 relatif à la définition de la notion de «produits originaires» et aux méthodes de coopération administrative, ci-après dénommé «protocole n° 3», et notamment son article 28,

considérant que, dans la note introductive 7 de l'annexe III du protocole n° 3, une tolérance quantitative pour les garnitures et accessoires en matières textiles en ce qui concerne la règle d'origine fixée dans la liste pour certains produits textiles est exprimée en termes de poids; que l'expression de cette tolérance quantitative en termes de valeur et son extension à toutes les matières textiles utilisées représenteraient une simplification administrative et pratique pour les exportateurs et les services douaniers; qu'il convient donc de modifier ladite note introductive; considérant que l'expérience a montré qu'il convient d'adapter les règles d'origine établies dans le protocole n° 3 pour les produits classés dans la position ex 73.07 en fonction de l'évolution des techniques de fabrication et des conditions économiques du commerce international de ces produits,

*décide:*

### **Article premier**

L'annexe III du protocole n° 3 est modifiée comme suit:

1) a) Le texte de la note introductive 7.1 est remplacé par le texte suivant:

«7.1. Pour les produits textiles confectionnés qui font l'objet, dans la liste, d'une note en bas de page renvoyant à la présente note introductive, des matières textiles, à l'exception des doublures et des toiles tailleur, qui ne répondent pas à la règle fixée dans la colonne 3 de la liste pour le produit confectionné concerné, peuvent être utilisées à condition qu'elles soient classées dans une position différente de celle du produit et que leur valeur n'excède pas 8 pour cent du prix départ usine du produit.»

<sup>1)</sup> RS 0.632.401

- b) Dans la liste, les termes «pour le traitement des garnitures et accessoires en matières textiles» figurant dans les notes en bas de page qui renvoient à la note introductive 7 sont supprimés.
- 2) La position ex 73.07 et les libellés correspondants qui figurent dans l'annexe de la présente décision sont insérés dans la liste.

**Article 2**

La présente décision entre en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1990.

Fait à Bruxelles, le 8 juin 1990.

Par le comité mixte:

Le président, B. de Tscharner

## Annexe

**Liste des ouvraisons ou transformations  
à appliquer aux matières non originaires pour que le produit  
transformé puisse obtenir le caractère originaire**

N° de position	Désignation du produit	Ouvraison ou transformation appliquée à des matières non originaires conférant le caractère de produit originaire
1	2	3
ex 73.07	Accessoires de tuyauterie en acier inoxydable (ISO X5CrNiMo 1712), constitués de plusieurs parties	Tournage, perçage, alésage, file- tage, chanfreinage et sablage de pièces brutes forgées dont la valeur n'excède pas 35% du prix départ usine du produit

33849

# Accord du 22 juillet 1972 entre la Confédération suisse et la Communauté économique européenne

*Texte original*

## Décision n° 4/90 du Comité mixte Suisse-CEE

**complétant et modifiant, dans le cadre de la déclaration commune concernant le réexamen des changements apportés aux règles d'origine à la suite de l'introduction du système harmonisé, l'annexe III au protocole n° 3 relatif à la définition de la notion de «produits originaires» et aux méthodes de coopération administrative**

Signée le 8 juin 1990

Entrée en vigueur pour la Suisse le 1<sup>er</sup> juillet 1990

---

*Le Comité mixte,*

vu l'accord entre la Communauté économique européenne et la Confédération suisse, signé à Bruxelles le 22 juillet 1972<sup>1)</sup>,

vu le protocole n° 3 relatif à la définition de la notion de «produits originaires» et aux méthodes de coopération administrative, ci-après dénommé «protocole n° 3», et notamment son article 28,

considérant que la déclaration commune annexée à la décision n° 1/88 du comité mixte CEE-Suisse prévoit un réexamen des changements apportés aux règles d'origine suite à l'introduction du système harmonisé, s'il résulte de ces modifications une situation préjudiciable aux intérêts des secteurs concernés; qu'elle prévoit en outre le rétablissement de la substance de la règle d'origine en question telle qu'elle existait avant la décision n° 1/88,

considérant que la règle d'origine applicable aux:

- liqueurs et autres boissons spiritueuses, contenant du saccharose, du sucre inverti, des œufs ou des jaunes d'œufs (position SH ex 2208);
- broderies en pièces, en bandes ou en motifs (position SH 5810),

établie par la décision n° 1/88 du comité mixte CEE-Suisse doit être modifiée pour rétablir la substance de cette règle telle qu'elle était fixée avant l'introduction du système harmonisé,

*décide:*

### Article premier

Les positions et les règles y afférentes figurant à la liste annexée à la présente décision sont insérées ou remplacent les positions et les règles correspondantes figurant à l'annexe III au protocole n° 3 de l'accord CEE-Suisse.

<sup>1)</sup> RS 0.632.401

**Article 2**

La présente décision entre en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1990.

Fait à Bruxelles, le 8 juin 1990.

Par le comité mixte:

Le président, B. de Tscharner

33850

*Annexe III*

**Liste des ouvraisons ou transformations  
à appliquer aux matières non originaires pour que le produit  
transformé puisse obtenir le caractère originaire**

N° de position	Désignation du produit	Ouvraison ou transformation appliquée à des matières non originaires conférant le caractère de produit originaire
1	2	3
ex 2208	Liqueurs et autres boissons spiritueuses, contenant du saccharose, du sucre inverti, des œufs ou des jaunes d'œufs	Fabrication dans laquelle: <ul style="list-style-type: none"> <li>- toutes les matières utilisées doivent être classées dans une position différente de celle du produit, et</li> <li>- le raisin ou les matières dérivées du raisin utilisés doivent être entièrement obtenus, ou</li> <li>- si toutes les autres matières utilisées sont déjà originaires, de l'arak peut être utilisé dans une proportion n'excédant pas 5% en volume du produit</li> </ul>
5810	Broderies en pièces, en bandes ou en motifs	Fabrication dans laquelle: <ul style="list-style-type: none"> <li>- toutes les matières utilisées sont classées dans une position différente de celle du produit, et</li> <li>- la valeur de toutes les matières utilisées ne doit pas excéder 50% du prix départ usine du produit</li> </ul>

**AS-1990-37 vom 11.09.1990 (S. 1375-1444)**

**RO-1990-37 du 11.09.1990 (p. 1375-1444)**

**RU-1990-37 del 11.09.1990 (p. 1375-1444)**

In	Amtliche Sammlung
Dans	Recueil officiel
In	Raccolta ufficiale
Jahr	1990
Année	
Anno	
Band	1990
Volume	
Volume	
Heft	37
Cahier	
Numero	
Datum	11.09.1990
Date	
Data	
Seite	1375-1444
Page	
Pagina	
Ref. No	30 005 064

Das Dokument wurde durch das Schweizerische Bundesarchiv digitalisiert.

Le document a été digitalisé par les Archives Fédérales Suisses.

Il documento è stato digitalizzato dell'Archivio federale svizzero.