

Aux autorités cantonales d'exécution
de la législation vétérinaire et sur les denrées alimentaires

Mars 2024

Aide à l'interprétation du passage relatif à la paratuberculose dans le certificat sanitaire pour l'exportation de lait et de produits laitiers vers l'Union économique eurasiatique (UEEA), y compris la liste des types de fromages les plus courants : les critères fixés déterminent l'aptitude à l'exportation avec ou sans justificatifs supplémentaires

I. Contexte

L'approche adoptée par l'OSAV dans sa directive d'interprétation du passage relatif à la paratuberculose est fondée sur des bases scientifiques tout en permettant de respecter les principes fondamentaux de la certification et la proportionnalité.

La directive d'interprétation ci-dessous ne met pas l'accent sur le contenu littéral du certificat sanitaire, mais sur l'objectif de la mesure exigée par l'UEEA (réduire le plus possible le risque d'introduction de l'agent responsable de la paratuberculose [MAP] par le biais de denrées alimentaires importées). La fabrication de produits laitiers comprend des étapes de transformation (par ex. traitement thermique, période d'affinage, etc.) qui conduisent à une nette réduction, voire à l'élimination des germes MAP. Dans le cadre de la **mise en œuvre de l'équivalence**, des étapes techniques de transformation sont fixées pour les différents produits et doivent être présentées de manière vérifiable par les établissements aux autorités cantonales. Si les conditions sont remplies, le certificat sanitaire peut être délivré. La suppression de passages n'est en aucun cas autorisée.

Il s'agit du passage suivant, qui doit figurer dans le [certificat sanitaire pour l'exportation de lait et de produits laitiers vers l'UEEA](#) :

- *brucellosis, tuberculosis and **paratuberculosis of large cattle** – during the last 6 months in the dairy farm*
бруцеллеза крупного рогатого скота, туберкулеза и паратуберкулеза крупного рогатого скота – в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

II. Évaluation

Ci-dessous, nous présentons d'abord les **critères** que les différentes catégories de produits doivent remplir pour réduire / éliminer les germes MAP (**point 1**). Nous présentons ensuite, au **point 2**, une **liste des types de fromages les plus courants**¹, avec une estimation de la possibilité d'exporter ces fromages sans justificatif supplémentaire (sur la base des critères du point 1).

Nous proposons enfin, au **point 3**, un **arbre de décision**² pour faciliter la décision relative à l'aptitude d'un type de fromage (par exemple, non mentionné au point 2) à être exporté ou non.

¹ Basé sur l'évaluation d'Agroscope réalisée en 2023 sur mandat de la Plateforme pour les exportations agricoles.

² Basé sur l'évaluation d'Agroscope réalisée en 2023 sur mandat de la Plateforme pour les exportations agricoles.

1. Critères que les différentes catégories de produits doivent remplir pour réduire / éliminer les germes MAP.

Produit	Paramètres de production à respecter
Produits laitiers qui ne font pas l'objet d'un processus d'affinage subséquent (à l'exception de la crème), tels que le lait en poudre	Condition : présentation d'un concept 4D avec $D_{72^{\circ}\text{C}} = 5 \text{ s}$; valeur z de $7,5 \text{ }^{\circ}\text{C}^3$ Exemples : 72 °C durant au moins 20 s ; ou 79,5 °C durant au moins 2 s.
Produits contenant de la crème	
1. Généralement	Pasteurisation de la crème à 83 °C durant 5 secondes, suivie de la pasteurisation du produit fini. Deux traitements thermiques et la durée prolongée de la pasteurisation conduisent à une nette réduction, voire à l'élimination des éventuels germes MAP.
2. Beurre	Pasteurisation de la crème à 83 °C durant 5 secondes, suivie d'une nouvelle pasteurisation de la crème. Deux traitements thermiques et la durée prolongée de la pasteurisation conduisent à une nette réduction, voire à l'élimination des éventuels germes MAP.
Fromage au lait chauffé	Pasteurisation du lait. Affinage subséquent du fromage.
Fromage au lait cru	Qualité du lait cru conforme à l'ordonnance du DFI réglant l'hygiène dans la production laitière. Transformation du lait cru dans les 24 heures.

	<p>pH du caillé inférieur à 5,3 (24 heures après l'adjonction de la culture starter).</p> <p>Chauffage du caillé (30 à 60 minutes à une température de 53 à 60 °C)</p> <p>Teneur en sel du produit fini : au moins 3 g/kg.</p> <p>Durée d'affinage : au moins 60 jours.</p>
--	---

2. Liste des types de fromages les plus courants avec l'évaluation selon les critères du point 1

Dans le tableau ci-dessous, les fromages sont évalués et commentés selon les critères.

Nom/type de fromage	Évaluation selon l'aide à l'interprétation de l'OSAV							Ce type de fromage peut-il être exporté vers l'UEEA ?	
	Fromage au lait cru					Fromage au lait chauffé			Produits laitiers sans processus d'affinage subséquent
	Qualité du lait cru conforme à l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière.	Transformation du lait cru dans les 24 heures.	pH du caillé inférieur à 5,3 (24 heures après l'adjonction de la culture starter).	Chauffage du caillé (30 à 60 minutes à une température de 53 à 60 °C)	Teneur en sel du produit final : min. 3 g/kg	Durée d'affinage 60 jours au moins	Pasteurisation du lait.		
Berner Alp- und Hobelkäse AOP ¹	✓	✓	✓	✓	✓	✓		De par leur cahier des charges, ces fromages au lait cru remplissent les conditions applicables à la ParaTB et peuvent être exportés sans présentation de justificatifs de fabrication supplémentaires.	
Emmentaler Switzerland AOP ¹	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Étivaz AOP ¹	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Gruyère AOP ¹	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Sbrinz AOP ¹	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Fondue prête à l'emploi ²	✓	(✓)	✓	✓	✓	(✓)			
Switzerland Swiss			✓	✓	✓	✓	(t) ✓	De par leur cahier des charges, ces fromages au lait thermisé remplissent les conditions applicables à la ParaTB et peuvent être exportés sans présentation de justificatifs de fabrication supplémentaires.	
Raclette Suisse							✓ ✓	De par leur cahier des charges, ces fromages au lait chauffé remplissent les conditions applicables à la ParaTB et peuvent être exportés sans présentation de justificatifs de fabrication supplémentaires.	
Tomme vaudoise	✓		✓		✓		✓ ✓		
Appenzeller ³	(t)		✓		✓	✓	(t) ✓	De par leur cahier des charges, ces fromages peuvent, dans une certaine mesure, remplir les conditions applicables à la ParaTB. Ils peuvent être exportés sur présentation de justificatifs de production (preuve de la thermisation du lait).	
Bündner Bergkäse ³	(t)		✓		✓	✓	(t) ✓		
Tilsiter ³	(t)		✓		✓	✓	(t) ✓		

Vacherin Fribourgeois AOP ⁴	en partie (t)	✓	✓	✓	en partie (t)	✓		De par leur cahier des charges, ces fromages peuvent, dans une certaine mesure, remplir les conditions applicables à la ParaTB. Ils peuvent être exportés sur présentation de justificatifs de production (preuve de la thermisation du lait et preuve de l'affinage du fromage).
Vacherin Mont-d'Or AOP ⁴	(t)	✓	✓		(t)			
Tête de Moine AOP ⁵		✓	✓	✓	[✓]	✓	✓	De par son cahier des charges, ce fromage peut, dans une certaine mesure, remplir les conditions applicables à la ParaTB. Il peut être exporté sur présentation des justificatifs de fabrication correspondants (preuve que le caillé a été chauffé à 53°C pendant au moins 30 minutes).
Formaggio d'Alpe Ticinese AOP ⁶	✓	✓	✓		✓	✓		Ces fromages ne peuvent pas être exportés dans l'UEEA
Raclette du Valais AOP ⁶	✓	✓	✓		✓	✓		
autres fromages à pâte mi-dure ou à pâte dure ⁷								À vérifier individuellement → voir l'arbre de décision
Mozzarella (pour pizza et préparations culinaires) ⁸					✓		✓	De par leur cahier des charges, ces fromages au lait chauffé remplissent, de les conditions applicables à la ParaTB et peuvent être exportés sans présentation de justificatifs de fabrication supplémentaires.
Mascarpone ⁸					✓		✓	
Ricotta ⁸					✓		✓	
Cottage cheese ⁸					✓		✓	
Fromage frais ⁸					✓		✓	
autres fromages à pâte molle ⁹								À vérifier individuellement → voir l'arbre de décision

(t) = thermisé (✓) = selon la composition de la fondue prête à l'emploi, la condition est remplie

Remarques

¹ Fromage à pâte dure, tous les critères pour « fromage au lait cru » sont remplis.

² Seules les fondues prêtes à l'emploi, pré-transformées et chauffées entrent en ligne de compte pour l'exportation, de sorte que les critères sont jugés globalement remplis, même pour les mélanges qui ne satisfont pas entièrement aux critères des fromages à pâte dure.

³ Fromage à pâte mi-dure fabriqué à partir de lait thermisé, la thermisation combinée au respect des exigences en matière de pH, de teneur en sel et d'affinage est jugée suffisante.

⁴ Le cahier des charges AOP du Vacherin Fribourgeois autorise, mais n'exige pas, une thermisation unique du lait. L'évaluation doit donc se faire au niveau de l'établissement et prendre en compte toutes les exigences. Pour le Vacherin Mont-d'Or, le cahier des charges exige une thermisation d'au moins 62°C pendant 15 secondes ou dans des conditions équivalentes (température/durée). Comme la durée d'affinage est inférieure à 60 jours, l'évaluation doit se faire au niveau de l'établissement et tenir compte d'autres exigences.

⁵ Si le caillé a été chauffé à 53°C pendant au moins 30 minutes, [✓]

⁶ Ces fromages ne remplissent pas les critères.

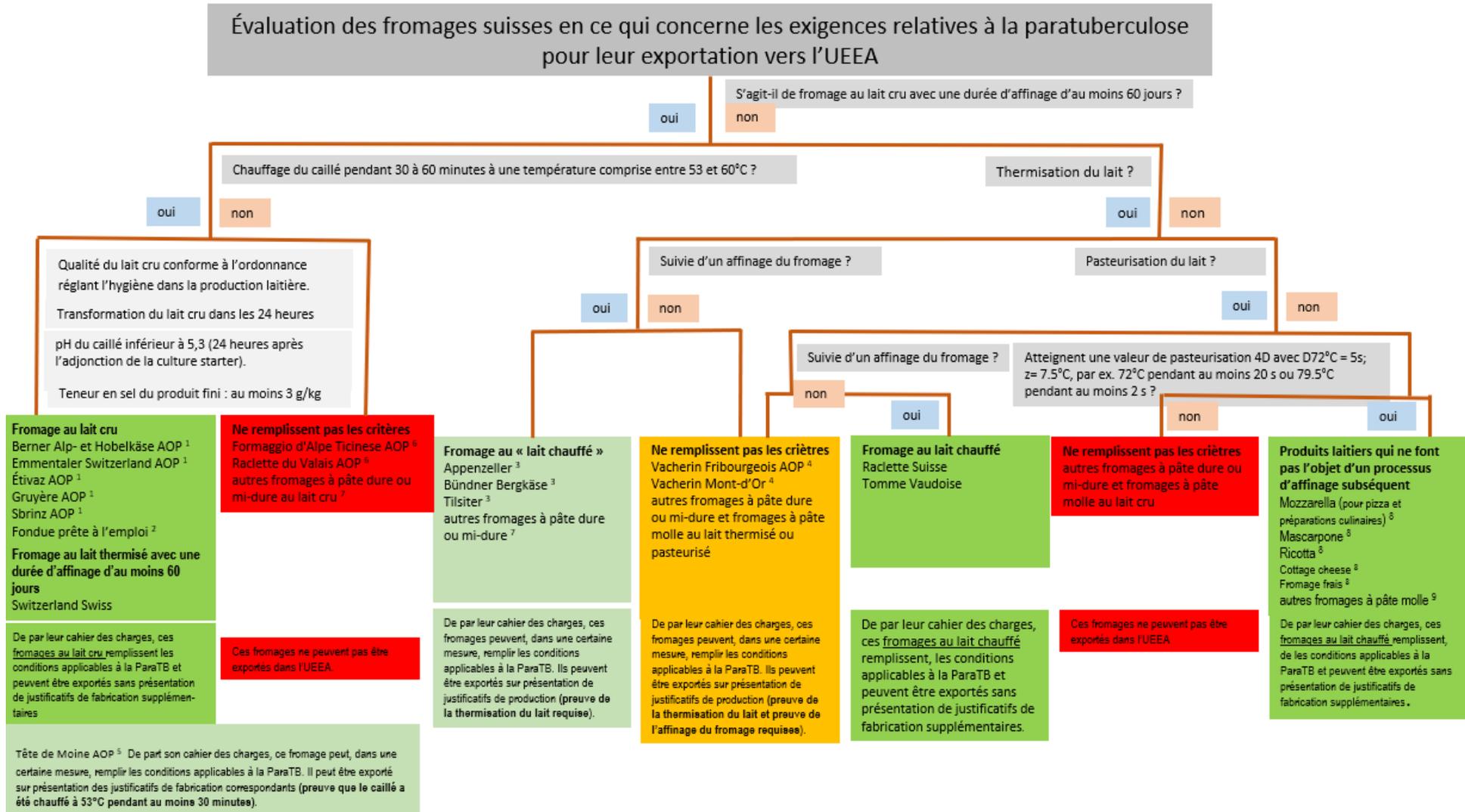
⁷ Vérifier individuellement si les critères sont équivalents à ceux des autres fromages à pâte mi-dure³ et dure¹.

⁸ Si le concept 4D est respecté (D72°C = 5 s ; valeur z 7,5°C, par ex. 72°C pendant au moins 20 s ou 79,5°C pendant au moins 2 s)

⁹ Vérifier individuellement si les fromages à pâte molle ont été fabriqués avec du lait pasteurisé selon le concept 4D (D72°C = 5s ; valeur z 7,5°C, par ex. 72°C pendant au moins 20 s ou 79,5°C pendant au moins 2 s).

3 Arbre de décision

L'arbre de décision ci-dessous permet également d'évaluer, selon les critères définis, des fromages non inscrits dans le tableau précédent.



Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

Thomas Jemmi
Directeur suppléant