

## **CH\_VB 86.978 vom 11. Juni 1987**

Bundesverwaltung, 1987-06-11, DE

Quelle: [https://mcp.opencaselaw.ch/entscheid/ch\\_vb\\_86.978](https://mcp.opencaselaw.ch/entscheid/ch_vb_86.978)

FR: CH\_VB 86.978 du 11 juin 1987

IT: CH\_VB 86.978 del 11 giugno 1987

### **Erwägungen**

#### **E. 1**

es sei auf das Geschäft einzutreten;

#### **E. 2**

Die Kommission nahm ihre Arbeit am 28. Oktober 1985 auf und beauftragte den Bundesrat, den von der Schweizerischen Gesellschaft für Versicherungsrecht ausgearbeiteten Entwurf zu einem Allgemeinen Teil der Sozialversicherung in die Vernehmlassung zu geben. Das Vernehmlassungsverfahren wurde am 13. Februar 1986 durch das EDI eröffnet; die Vernehmlassungsfrist endete am 30. Juni 1986. Die Auswertung erfolgte im zweiten Semester 1986, und der entsprechende Bericht konnte der Kommission in der Wintersession 1986 ausgehändigt werden.

#### **E. 3**

An ihrer Sitzung vom 28. April 1987 nahm die Kommission ihre Arbeiten wieder auf und führte eine allgemeine Aussprache über die Ergebnisse der Vernehmlassung durch. Sie konnte ihre Arbeit noch nicht abschliessen.

#### **E. 4**

Im Namen der einstimmigen Kommission beantrage ich Ihnen somit: a) von diesem Zwischenbericht Kenntnis zu nehmen; b) die Frist für die Kommissionsarbeit um zwei Jahre zu verlängern. Präsident: Ich stelle fest, dass das Wort nicht verlangt wird. Der Kommissionspräsident beantragt Kenntnisnahme vom Bericht und eine Fristverlängerung von zwei Jahren. Wird ein Gegenantrag gestellt? - Das ist nicht der Fall. Angenommen - Adopté #ST# 86.978 Interpellation Reymond Vacherin Mont d'Or. Hygienische Anforderungen Vacherin Mont d'Or et fromages au lait cru. Exigences hygiéniques et microbiologiques Wortlaut der Interpellation vom 1. Dezember 1986 Die Bestimmungen der Verordnung vom 14. September 1981 über die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände sind so gefasst, dass sie faktisch verlangen, die Milch sei vor dem Gerinnen auf 62 bis 65 Grad zu erhitzen. Dieses neue Herstellungsverfahren verändert den Geschmack und die Beschaffenheit des Vacherin Mont d'Or, eines echten, 150 Jahre alten Erzeugnisses aus der Gegend des Waadtländer Juras. Als in diesem Herbst die ersten neuen Käse auf den Markt kamen, waren sogleich die Gastronomen- und Konsumentkreise sowie Personen, denen der Fortbestand dessen am Herzen liegt, was zu unserem kulturellen Erbe gehört, über die Vereinheitlichung und Veränderung des Vacherin

Interpellation Reymond 300 11 juin 1987 entrüstet. Das neue Verfahren könnte zur Folge haben, dass der Absatz, auf alle Fälle in der Westschweiz und im Ausland, erheblich beeinträchtigt wird und ausländische Rohmilchprodukte, die nicht unseren hygienischen

Normen entsprechen und trotzdem mühelos in die Schweiz gelangen, den Schweizer Vacherin verdrängen. Angesichts der Bedeutung dieser Probleme erlaube ich mir, dem Bundesrat folgende Fragen zu stellen: 1. Ist er der Ansicht, dass der unverwechselbare Charakter eines Lebensmittels wie Vacherin Mont d'Or zum kulturellen Erbe der Schweiz gehört und somit nicht durch übertriebene hygienische und bakteriologische Normen verfälscht werden soll? 2. Könnte nicht einer Änderung der Verordnung vom 14. September 1981 zustimmen und deren Text so fassen, dass bei gewissen aus Rohmilch hergestellten Käsen die Grenzwerte für die Keime *Escherichia coli* und die nicht krankheitserregenden Enterobacteriaceae nicht einzuhalten sind? Und zwar unter folgenden zwei Voraussetzungen: einerseits muss der Konsument durch eine angemessene Etikettierung klar darüber informiert werden, dass der Käse aus Rohmilch hergestellt ist; andererseits ist die hygienische Kontrolle der gesamten Produktionskette, vom Gesundheitszustand der Tiere und des Personals bis zu den hygienischen Verhältnissen der Herstellungs- und Reifungsräume, zu verstärken.

Texte de l'interpellation du 1er décembre 1986

Les dispositions de l'ordonnance sur les exigences hygiéniques et microbiologiques du 14 septembre 1981 sont telles qu'elles imposent pratiquement la thermisation du lait, lequel doit être chauffé à 62-65 degrés avant le caillage. Ce nouveau mode de fabrication a pour conséquence de modifier le goût et la texture du Vacherin Mont d'Or, authentique production du terroir jurassien vaudois, vieille de cent cinquante ans. Dès l'arrivée, cet automne, des premiers vacherins de la saison, les milieux gastronomiques et de consommateurs, ainsi que les personnes soucieuses de la pérennité de ce qui appartient à notre patrimoine culturel, se sont insurgés contre la standardisation et la modification profonde du nouveau produit. Il pourrait en résulter des perturbations considérables dans la commercialisation, en Suisse romande et à l'exportation en tous cas, ainsi qu'une substitution inévitable par des produits étrangers au lait cru, qui ne répondent pas à nos normes d'hygiène, mais qui pénètrent très aisément dans notre pays. Etant donné l'importance de ces problèmes, je prends la liberté de poser au Conseil fédéral les questions suivantes: 1. Considère-t-il que l'authenticité d'un produit alimentaire, tel le Vacherin Mont-d'Or, fait partie du patrimoine culturel du pays et que, de ce fait, elle ne doit pas être souillée à cause de normes hygiéniques et bactériologiques disproportionnées? 2. Ne pourrait-il pas admettre de modifier le texte de l'ordonnance du 14 septembre 1981 en libérant les fromages au lait cru de la contrainte de respecter les valeurs limites pour les germes *Escherichia coli* et les entérobactériacées qui ne sont pas pathogènes, cela à la condition, en contrepartie, d'une part, qu'un étiquetage adéquat informe clairement le consommateur du caractère de «fromage au lait cru», d'autre part, que soit exercée une surveillance hygiénique renforcée de toute la chaîne de production, de l'état sanitaire du bétail à celui du personnel et des locaux de fabrication et d'affinage?

Mitunterzeichner- Cosignataire:  
Debétaz (1) M. Raymond: Le vacherin Mont d'Or exporté chez les plus prestigieux restaurateurs de France et présent sur la carte des menus des meilleures tables de chez nous, y compris sur celle souvent considérée comme la meilleure du monde, fait partie des biens culturels vaudois et romand. Sitôt l'automne revenu, cette production de fromage à pâte molle se retrouve traditionnellement et pour l'hiver sur toutes nos tables. Il est même des consommateurs qui s'en délectent au petit déjeuner déjà. Vieux de plus de 150 ans, ce produit laitier traditionnel typique dans sa boîte en sapin de la région jurassienne, révélait jusqu'ici une authenticité de goût, un moelleux de la texture et une originalité de la présentation qui l'ont rendu célèbre. Hélas, ce vrai produit du terroir doit subir aujourd'hui, du fait de l'ordonnance sur les exigences hygiéniques et microbiologiques du 14 septembre

1981, des modifications de fabrication si fondamentales qu'il en a perdu une bonne partie de son originalité, donc de son attrait. Ce ne sont pas seulement les gastronomes qui s'insurgent, c'est le profond pays, c'est la Fédération romande des consommatrices, c'est-à-dire tous ceux qui n'ont pas encore perdu, en dépit du modernisme alimentaire et législatif actuel, la notion du goût. Pour satisfaire aux prescriptions en vigueur de l'ordonnance précitée, il est indispensable de thermiser le lait, c'est-à-dire de le chauffer à 62-65 degrés avant le caillage afin de détruire les gènes pathogènes, salmonelles par exemple. Cette thermisation s'accompagne de la nécessité d'ensemencer de manière renforcée le produit avec des cultures lactiques destinées à acidifier plus rapidement et complètement la pâte. Cette acidification s'oppose également au développement de gènes potentiellement dangereux. La nouvelle technique de fabrication permet bien sûr de produire un vacherin qui respecte mieux les valeurs limites mentionnées dans la législation, mais elle provoque, comme je l'ai relevé, un profond mécontentement de la part des consommateurs romands, des gastronomes et restaurateurs réputés tout particulièrement. Pour ces derniers, les qualités de saveur et de consistance du vacherin d'antan ont diminué, voire disparu. Ce qui est en jeu, c'est bien sûr la santé publique d'une part, et liberté de consommer d'autre part, mais c'est aussi la pérennité d'une production traditionnelle économiquement intéressante pour toute une région. En ce qui concerne la santé publique, nous constatons d'abord que la thermisation n'assure une protection qu'à l'égard des germes présents dans le lait de fabrication, mais elle n'exclut pas une contamination ultérieure, salmonelles par exemple, lors du moulage, du sanglage et du transport de la laiterie chez l'affineur. Nous constatons d'autre part que le vacherin Mont d'Or n'est pas seul en cause, d'autres fromages indigènes au lait cru - spécialités artisanales plus répandues en Suisse romande qu'en Suisse alémanique, ainsi que certains fromages importés - spécialités françaises au lait cru, ou fermières - rencontrent les mêmes difficultés et ne peuvent pratiquement jamais remplir les conditions de l'ordonnance sur les exigences hygiéniques et microbiologiques. Nous savons aussi que la difficulté majeure imposée par ce texte réside dans les populations tolérées de germes *Escherichia coli* et *Enterobacteriaceae* qui sont présents dans la flore intestinale de l'animal et de l'homme. Ces germes ne sont pas en eux-mêmes pathogènes, ils ne sont que des indicateurs qui permettent de suspecter la présence d'autres germes qui eux sont pathogènes, en particulier les salmonelles. Une solution à ce problème, qui permettrait d'offrir à des consommateurs avertis et responsables les produits de fabrication artisanale traditionnelle auxquels ils sont attachés consisterait à libérer les fromages au lait cru de la contrainte de respecter les valeurs limites pour les *Escherichia coli* et pour les *Enterobacteriaceae*. Cette solution devrait bien sûr s'accompagner de prescriptions garantissant l'information et la sécurité du consommateur, c'est-à-dire d'une part un étiquetage faisant clairement ressortir le caractère de fromage au lait cru, permettant ainsi à l'acheteur final particulièrement prudent ou sensible aux contaminants bactériens de s'abstenir, d'autre part une surveillance hygiénique renforcée de toute la chaîne de production, de l'état sanitaire du bétail à celui du personnel et des locaux de fabrication et d'affinage. En agissant de la sorte on rendrait au vacherin Mont d'Or son authenticité d'antan, on responsabiliserait le consommateur pour lequel le risque résiduel de maladie est bien

11.Juni 1987 301 Postulat Lauber plus faible que celui toléré dans la plupart des autres domaines, produits chimiques et pharmaceutiques, tabac, alcool, etc. Il faut qu'on nous comprenne bien: notre intention n'est pas de mettre en péril la santé de quiconque. Il est cependant des secteurs où la liberté de choix du consommateur, dans le but de satisfaire à

son sens du goût le plus développé, exige qu'on le laisse lui-même, pour son plaisir, assumer certains risques. Nombreux d'ailleurs sont les médecins et les chimistes qui prétendent que les exigences légales au sujet des germes sont telles qu'elles vont parfois à fin contraire de la santé publique en rendant exagérément délicat le consommateur. En conclusion, si nous comprenons que la distribution de masse par les grands distributeurs, et la perte de sensibilité gustative qui en résulte, exigent des mesures d'hygiène strictes, nous constatons que, pour ce qui a trait aux fromages à base de lait cru et au vacherin Mont d'Or en particulier il est nécessaire, pour des raisons éthiques, culturelles et bien sûr économiques, d'ouvrir par des tolérances élargies la possibilité de choix du consommateur en conservant des méthodes de fabrication vieilles d'un siècle et demi et qui ont donné au produit fini des caractéristiques de saveur et de texture ancrées dans la mémoire collective. Déjà notre beurre suisse est parfait, transparent, sans la moindre tache. Il est si parfait qu'il est sans goût, sans véritable intérêt gustatif, c'est un beurre calviniste. Avec le vacherin Mont d'Or, nous craignons que la standardisation et la massification exigées par une législation trop sévère et surtout différente de celle de l'étranger conduisent à la mévente, en tout cas à l'exportation et en Suisse romande, et au remplacement par des produits concurrents importés qui ne demandent qu'à envahir notre marché. Pour le vacherin, nous avons le sentiment très profond que la poursuite du même perfectionnisme calviniste conduira à une immense perte pour le consommateur, peut-être aussi pour le producteur et pour la culture d'un pays qui doit aussi se laisser pénétrer et se faire connaître par l'authenticité de ses spécialités gastronomiques. Je remercie infiniment le Conseil fédéral de me faire part de ses sentiments au sujet des questions soulevées ainsi que de la manière dont il envisage de remédier à la situation décrite. M. Cotti, conseiller fédéral: Le Conseil fédéral partage sans réserve les observations de M. Reymond. Dans un pays où la culture fromagère traditionnelle est très élevée, le vacherin Mont d'Or s'insère comme une qualité tout à fait noble et digne. Il bénéficie d'une grande estime et il est généralement apprécié. On peut dire qu'il fait partie, non seulement de l'art et de la culture agricoles, mais aussi de la gastronomie du pays. Je pense qu'il est inutile de prononcer d'autres mots pour attester l'estime dont ce produit jouit aussi auprès du Conseil fédéral. Le problème se rapporte à la réglementation concernant la production des produits laitiers et des fromages en particulier. La fabrication de fromages à pâte molle à partir de lait cru implique - cela est unanimement admis - des exigences très élevées de la qualité du lait de vache utilisé, quant à l'hygiène à observer lors de la traite des vaches et du traitement du lait, ainsi que dans les soins apportés au fromage durant sa maturation. Les mesures techniques d'hygiène sont nécessaires pour renforcer les mécanismes biologiques de régulation et d'action des ferments lactiques. Tout manquement à l'hygiène peut avoir de fâcheuses conséquences sur la fermentation du lait ou la maturation du fromage et risque de faire proliférer des germes pathogènes ou toxigènes dans le fromage et à sa surface. Les denrées alimentaires ne doivent donc contenir aucune substance ou micro-organisme en quantité pouvant présenter un risque pour la santé. S'appuyant sur des études scientifiques et épidémiologiques, le département fédéral de l'intérieur a fixé des valeurs limites concernant les germes dangereux pour la santé de l'homme dans l'ordonnance citée dans votre interpellation du 14 septembre 1981 concernant les exigences hygiéniques et microbiologiques relatives aux denrées alimentaires et objets usuels. Lorsque les valeurs limites sont dépassées dans une denrée alimentaire, de quelle nature et provenance qu'elle soit, le consommateur court un risque élevé de contracter une maladie. Comme le risque lié aux germes est calculé sur la base de la dose minimale pouvant provoquer une maladie, l'hygiène n'est pas divisible. Par

conséquent, de l'avis du Conseil fédéral, cette dose minimale est indispensable. Je ne peux tout de même pas partager l'affirmation de M. Reymond selon laquelle il faut laisser aux consommateurs un certain risque pourvu qu'il l'assume de manière libre. Et j'imagine que si un cas de maladie se vérifiait, le Conseil fédéral devrait s'expliquer pour des risques peut-être graves encourus par le consommateur. Naturellement, le vacherin Mont d'Or reste en principe un fromage à base de lait cru. La thermisation du lait n'est pas obligatoire. On peut donc imaginer que, sur la base de quelques aménagements des procédés d'élaboration, on puisse peut-être éviter cette thermisation sans violer les dispositions normatives de cette ordonnance fondées simplement sur les intérêts de la santé publique. Aucune prescription non plus n'interdit un étiquetage indiquant clairement l'emploi de lait cru. Le Conseil fédéral est le premier à préconiser la mise en place d'un contrôle d'hygiène renforcé et global. Ce serait le seul moyen d'obtenir un produit irréprochable sur le plan de l'hygiène et de la santé. Et je pourrais dire, Monsieur Reymond, qu'il serait catholique. En revanche je ne partage pas l'opinion selon laquelle il faudrait dire *o felix culpa* pour justifier des conséquences qui pourraient être réellement fâcheuses. Präsident: Ich stelle fest, dass die Diskussion nicht beantragt wird. Infolgedessen nehmen wir von der Antwort des Bundesrates Kenntnis. Ich bitte aber Herrn Reymond, sich dazu zu äussern, ob er sich befriedigt erklären kann oder nicht. M. Reymond: Je remercie infiniment Monsieur Cotti de la qualité de sa réponse et, surtout de la sensibilité qu'il a manifestée au début de son exposé, nous montrant qu'il avait une très grande culture culinaire lui aussi. Je me déclare partiellement satisfait de la réponse étant entendu que, si la thermisation n'est pas obligatoire, elle est rendue indispensable par les normes de l'ordonnance dans la situation actuelle. #ST# 87.315 Postulat Lauber Schweizerisches Lawinenbulletin. Telefonnummer Bulletin suisse des avalanches. Numéro de téléphone Wortlaut des Postulates vom 4. März 1987 Der Bundesrat wird eingeladen, das Nötige zu veranlassen, damit für die Verbreitung des Schweizerischen Lawinenbulletins des Eidgenössischen Instituts für Schnee- und Lawinenforschung Weissfluhjoch-Davos (EISLF) eine besondere dreistellige Telefonnummer zur Verfügung gestellt wird. Weil die PTT-Betriebe die sich daraus ergebenden Mehrkosten nicht als allgemeine Dienstleistung an die Abonnenten übernehmen können, soll der notwendige Betrag für die Abgeltung der gemeinwirtschaftlichen Kosten jährlich im Budget des EISLF als Aufwand für die Erfüllung der Informationspflicht des Institutes gemäss der Verordnung vom

## **E. 8**

Juni 1980 vorgesehen werden.

Schweizerisches Bundesarchiv, Digitale Amtsdrukschriften Archives fédérales suisses, Publications officielles numérisées Archivio federale svizzero, Pubblicazioni ufficiali digitali Interpellation Reymond Vacherin Mont d'Or. Hygienische Anforderungen Interpellation Reymond Vacherin Mont d'Or et fromages au lait cru. Exigences hygiéniques et microbiologiques In Amtliches Bulletin der Bundesversammlung Dans Bulletin officiel de l'Assemblée fédérale In Bollettino ufficiale dell'Assemblea federale Jahr 1987 Année Anno Band II Volume Volume Session Sommersession Session Session d'été Sessione Sessione estiva Rat Ständerat Conseil Conseil des Etats Consiglio Consiglio degli Stati Sitzung 07 Séance Seduta Geschäftsnummer 86.978 Numéro d'objet Numero dell'oggetto Datum 11.06.1987 - 08:00 Date Data Seite 299-301 Page Pagina Ref. No 20 015 645 Dieses Dokument wurde digitalisiert durch den Dienst für das Amtliche Bulletin der Bundesversammlung. Ce document a été numérisé par le Service du Bulletin officiel de

l'Assemblée fédérale. Questo documento è stato digitalizzato dal Servizio del Bollettino ufficiale dell'Assemblea federale.

Export aus OpenCaseLaw (CC0). Verbindlich ist allein der vom erlassenden Gericht veröffentlichte Originaltext. Quellen-URL siehe oben.