

CH_VB 30005378 vom 22. Juni 1994

Bundesverwaltung, 1994-06-22, DE

Quelle: https://mcp.opencaselaw.ch/entscheid/ch_vb__td_class__metadataCell__30005378__td_

FR: CH_VB 30005378 du 22 juin 1994

IT: CH_VB 30005378 del 22 giugno 1994

Erwägungen

E. 30

juillet 1996 2378 Ordonnance régissant la taxe sur la valeur ajoutée (OTVA) 2379 Taux spécial de la taxe sur la valeur ajoutée pour les prestations du secteur de l'hébergement. AF 2381 Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait Sauvegarde du patrimoine architectural de l'Europe 2401 —Arrêté fédéral 2402 —Convention 2377

Ordonnance régissant la taxe sur la valeur ajoutée (OTVA) Modification du 26 juin 1996 Le Conseil fédéral suisse arrête: I L'ordonnance du 22 juin 1994) régissant la taxe sur la valeur ajoutée est modifiée comme suit: Art. 27, 1e1 al., let. abis 1 L'impôt s'élève: ab'S. à 3 pour cent sur les prestations du secteur de l'hébergement. Est considéré comme prestation du secteur de l'hébergement le logement avec petit déjeuner, même si celui-ci est facturé séparément; II 1 Est déterminant pour l'application du nouveau droit le moment où la prestation du secteur de l'hébergement est fournie. 2Si une prestation du secteur de l'hébergement, convenue avant l'entrée en vigueur de la présente modification conformément à l'ancien droit, doit être imposée au taux spécial, chacune des parties peut exiger, sauf convention contraire expresse, une adaptation de la contre-prestation au montant d'impôt inférieur calculé selon le taux spécial. III La présente modification entre en vigueur le 1e` octobre 1996, à 12 heures. 26 juin 1996 Au nom du Conseil fédéral suisse: Le président de la Confédération, Delamuraz Le chancelier de la Confédération, Couchepin N38584 1) RS 641.201; RO 1995 4669 2378 1996 -383

Arrêté fédéral instituant un taux spécial de la taxe sur la valeur ajoutée pour les prestations du secteur de l'hébergement du 22 mars 1996 L'Assemblée fédérale de la Confédération suisse, vu l'article 8ter des dispositions transitoires de la constitution; vu le message du Conseil fédéral du 16 août 1995), arrête: Article premier Principe 1 Le taux de la taxe sur les prestations du secteur de l'hébergement est de 3 pour cent. 2 Sont considérés comme prestations du secteur de l'hébergement le logement et le petit-déjeuner, que celui-ci soit facturé séparément ou non. Art. 2 Référendum, durée de validité et entrée en vigueur 1 Le présent arrêté, qui est de portée générale, est sujet au référendum facultatif. 211 reste en vigueur jusqu'au 31 décembre 2001. 3 Le Conseil fédéral fixe la date de l'entrée en vigueur. Il met en vigueur simultanément la modification de l'ordonnance du 22 juin 1994) régissant la taxe sur la valeur ajoutée que le présent arrêté entraîne. Conseil des Etats, 22 mars 1996 Conseil national, 22 mars 1996 Le président: Schoch Le président: Leuba Le secrétaire: Lanz Le secrétaire: Duvillard RS 641.202 1)FF 1995 IV 361 2)RS 641.201; RO 1996 2378 1996 - 223 2379

Taux spécial de la TVA pour les prestations du secteur de l'hébergement. AF RO 1996 Expiration du délai référendaire et entrée en vigueur 1Le délai référendaire s'appliquant au

présent arrêté a expiré le 1er juillet 1996 sans avoir été utilisé. t> 2 Le présent arrêté entre en vigueur le 1er octobre 1996, à 12 heures. 26 juin 1996 Au nom du Conseil fédéral suisse: Le président de la Confédération, Delamuraz Le chancelier de la Confédération, Couchepin N37854 Î 1) FF 1996 I 1300 2380

Ordonnance relative à l'assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait du 25 janvier 1996 Approuvée par l'Office fédéral de l'agriculture le 25 janvier 1996 L'Union centrale des producteurs suisses de lait (IICPL), vu l'article 5 de l'ordonnance du 18 octobre 1995) sur l'assurance de la qualité dans l'économie laitière, arrête: Section 1: Dispositions générales Article premier But 1 La présente ordonnance régit l'assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait. 2 L'assurance de la qualité doit permettre de garantir la qualité irréprochable des produits, l'examen a posteriori de toutes les étapes (traçabilité) du processus de production, et les possibilités d'exportation pour le lait de consommation et les produits laitiers. Art. 2 Champ d'application La présente ordonnance est applicable: a .à la transformation industrielle du lait, y compris la collecte et le traitement du lait, ainsi que l'emballage et le transport; b .au lait de consommation et aux produits laitiers fabriqués industriellement, y compris aux produits à base de lait dans lesquels les constituants du lait ont été partiellement remplacés par des constituants non laitiers et aux préparations industrielles à base de produits laitiers selon l'article 66 de l'ordonnance du 1er et 2 mars 1995) sur les denrées alimentaires. 2 La présente ordonnance ne s'applique pas: a .aux centres collecteurs et de centrifugation du lait; b .à la fabrication de fromage à partir de lait non traité par procédé thermique. 3 L'Office fédéral de l'agriculture tranche en cas de problème de délimitation. RS 916.351.04 1)RS 916351.0; RO 1995 4656 2)RS 817.02 1996 - 409 2381

Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait RO 1996 Art. 3 Définitions 1Lait: est réputé lait .au sens de la présente ordonnance le lait cru dont la composition d'origine n'a pas été modifiée, que l'on obtient par la traite régulière et complète de vaches affouragées correctement. 2Lait cru: lait qui n'a pas été amené à une température dépassant 40° Cet n'a subi aucun traitement dont l'effet est similaire. 3Lait thermisé: lait cru amené à une température variant de 57 à 68° C durant une période de 15 secondes au minimum. Après traitement, ce lait doit réagir positivement au test de la phosphatase. 4Lait traité parprocédé thermique: lait filtré qui a été chauffé et qui, immédiatement après cette opération, réagit négativement au test de la phosphatase. 5Lait d'usine: lait qui ne relève plus de la responsabilité du producteur (change- ment de main), c'est-à-dire le lait qui a été pris en charge par une fromagerie, un centre collecteur, une entreprise de traitement ou de transformation ou un camion citerne en cas de collecte à la ferme. Le lait d'usine peut être du lait cru, mais il peut également avoir été thermisé ou traité par procédé thermique. Sa composition ne peut être modifiée que par l'ajout ou la soustraction de consti- tuants naturels du lait. 6Lait de consommation: lait filtré destiné à être remis au consommateur. En cas de remise pour la consommation immédiate, ce lait doit être traité par procédé thermique. 7 Transformation industrielle du lait: transformation du lait dans des entreprises qui transforment annuellement plus de 2 millions de kilos de lait d'usine en produits énumérés à l'article 2, ter alinéa, lettre b. 8Entreprise de traitement ou de transformation: entreprise dans laquelle on traite ou transforme du lait, du lait de consommation ou des produits laitiers. Art. 4 Suivi analytique Le suivi analytique au sens de la présente ordonnance est assuré par des laboratoires reconnus par l'Office fédéral de l'agriculture. Art. 5 Indications 1Les indications relatives à la qualité doivent être

consignées par écrit ou de manière à ne pas pouvoir être effacées. 2 Il faut garder durant deux ans au minimum après le délai de péremption les indications relatives aux produits de conservation et durant deux mois au minimum après le délai de péremption celles relatives aux produits frais. Art. 6 Produits présentant des risques pour la santé 1 Si l'on constate, sur la base d'analyses de laboratoire ou de toute autre manière, qu'un produit présente un danger sérieux pour la santé humaine, il y a lieu d'en 2382 Î C)

Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait RO 1996 avertir immédiatement les autorités responsables du contrôle des denrées alimentaires et le service d'inspection, conformément à l'ordonnance du 18 octobre 1995 sur l'assurance de la qualité dans l'économie laitière. 2 En cas de danger imminent pour la santé humaine, il y a lieu de s'assurer que la totalité des produits fabriqués dans des conditions techniques comparables et susceptibles de présenter le même risque puissent être retirés du marché (identification et traçabilité du produit; organisation du retrait). La suite de la procédure après le retrait du marché est du ressort des autorités responsables du contrôle des denrées alimentaires. Art. 7 Système HACCP Les entreprises doivent disposer d'un système d'analyse des risques et de contrôle des points critiques dans l'entreprise (Hazard Analysis Critical Control Point System/système HACCP): a .les points critiques dans l'entreprise doivent être déterminés et contrôlés régulièrement selon un plan établi; b .les mesures de correction à prendre en cas d'incident doivent être fixées à l'avance et documentées. Art. 8 Formation en matière d'hygiène 1 La direction de l'exploitation ou de l'entreprise veille à ce qu'une formation en matière d'hygiène soit dispensée au personnel de production lors de son initiation; cette formation doit lui permettre de répondre aux exigences spécifiques posées par une production respectant les normes d'hygiène. La direction organise périodiquement des cours de formation afin de garantir une production respectant les normes d'hygiène. Elle établit les besoins en matière de formation et élabore un programme y relatif. 2 Les exigences minimales relatives au programme de formation en matière d'hygiène sont les suivantes: a .formation de base: si la formation de base est insuffisante ou inexistante, il y a lieu d'organiser une formation de base obligatoire; b .révision et formation continue: l'entreprise organise annuellement au minimum un cours de formation à l'intention de son personnel de production; ce cours peut être subdivisé en plusieurs niveaux, en fonction de l'état des connaissances de base et du domaine d'activité; c .formation spécifique à chaque domaine d'activité: des programmes de formation adaptés doivent être élaborés pour les cours d'initiation et de formation continue spécifiques à chaque domaine d'activité; d .documentation: les objectifs, la structure et l'exécution des programmes de formation doivent être documentés et conservés durant un minimum de deux ans. 2383

Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait RO 1996 Art. 9 Hygiène du personnel Le personnel et les tierces personnes se trouvant dans les locaux de production et de stockage doivent porter des vêtements de travail propres et adaptés ou un survêtement protecteur, ainsi qu'une coiffe couvrant les cheveux. 2 Le personnel est tenu de se laver les mains au moins avant chaque reprise de l'activité et après chaque activité contaminante. 3 Les locaux de production et de stockage doivent disposer en nombre suffisant d'installations d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée à la température optimale pour le lavage et la désinfection des mains. 4 Les robinets des lavabos se trouvant dans les toilettes utilisées par le personnel de l'entreprise, ainsi que les robinets des lavabos se trouvant dans les locaux de production ou d'entreposage de denrées alimentaires non emballées, doivent être pourvus d'un dispositif d'ouverture et de fermeture

«mains libres». Des produits de nettoyage et de désinfection ainsi que des moyens d'essuyage des mains hygiéniques doivent être disponibles. Il est interdit de fumer, de manger, de boire et de cracher dans tous les locaux servant à la fabrication ou à l'entreposage de produits primaires, de lait de consommation ou de produits laitiers. 5 Il y a lieu de veiller à ce que les personnes susceptibles de contaminer les denrées alimentaires (les personnes souffrant par exemple d'une maladie transmissible par les denrées alimentaires, d'infection contagieuse, de blessure infectée, d'infection cutanée, d'abcès ouvert, de diarrhée) soient exclues de leur maniement jusqu'au moment où preuve est faite qu'il n'y a plus de risque de contamination. 6 Le personnel a l'obligation d'annoncer tout symptôme de maladie pouvant avoir une conséquence en matière d'hygiène. 7 Lors de leur engagement, les personnes qui seront en contact direct avec des denrées alimentaires ont l'obligation de présenter un certificat médical de bonne santé. 8 Avant leur entrée en fonction, on remettra une brochure contenant les exigences de base en matière d'hygiène du personnel et les règlements généraux de l'entreprise aux personnes engagées pour une durée limitée, qui n'ont aucun contact direct avec les produits. Art. 10 Locaux 1 Les entreprises fabriquant des denrées alimentaires contenant du lait, du lait de consommation ou des produits laitiers, ainsi que d'autres ingrédients qui n'ont pas subi de traitement thermique ou d'une autre nature produisant les mêmes effets, doivent stocker ces produits séparément, afin d'éviter toute contamination réciproque, et les traiter ou les transformer dans des locaux appropriés. 2 Les places de travail doivent être suffisamment grandes pour que l'on puisse y effectuer chaque opération, telle que l'utilisation, l'entretien et le nettoyage convenables des installations et des surfaces des bâtiments, dans des conditions d'hygiène irréprochables. 2384 Î

Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait RO 1996 3 On s'assurera qu'une séparation claire des places de travail ou des systèmes fermés, ainsi que l'ordonnancement des locaux et le flux de produits réduisent au minimum toute possibilité de contamination réciproque (cross contamination). 4 Les sols des locaux de production et d'entreposage doivent être faits d'un matériau imperméable, résistant, facile à nettoyer et à désinfecter; on veillera à ce que l'écoulement de l'eau y soit assuré et à ce que le système d'évacuation des eaux corresponde aux prescriptions d'hygiène. sDans les locaux d'entreposage réfrigérés, il suffit que les sols soient faciles à nettoyer et à désinfecter et que l'évacuation des eaux résiduelles y soit assurée de manière hygiénique. Dans les locaux de stockage de produits surgelés, il suffit que les sols soient imperméables, imputrescibles et faciles à nettoyer. Dans les caves d'affinage dépourvues de système d'évacuation des eaux, l'évacuation des eaux résiduelles doit être assurée. 6 Les surfaces des parois des locaux de production et d'entreposage doivent être lisses, faciles à nettoyer, résistantes, imperméables et pourvues d'un revêtement ou d'un enduit de couleur claire. 7 Des parois de bois sont autorisées dans les locaux de congélation et de surgélation aménagés avant le 1^{er} janvier 1993. 8 Les plafonds des locaux dans lesquels on manipule des denrées alimentaires non emballées, ainsi que des produits de base, du lait de consommation ou des produits laitiers aisément contaminables, doivent être faciles à nettoyer. 9 Les portes des locaux de production et d'entreposage seront constituées d'un matériau inaltérable et facile à nettoyer. 1° Les locaux de production et d'entreposage seront pourvus de systèmes d'aération et d'aspiration suffisants. 1 Les locaux de production et de stockage disposeront d'un éclairage suffisant, d'origine naturelle ou artificielle. 12 La capacité des locaux d'entreposage suffira pour assurer l'entreposage de tous les produits de base, le lait de consommation et les produits laitiers. 13 On disposera de vestiaires suffisamment aérés, pourvus de sols et de

parois lisses, imperméables et lavables, équipés de lavabos et de toilettes avec chasse d'eau. Les toilettes disposeront d'une bonne aération et ne donneront pas directement accès aux locaux de travail. Les lavabos seront pourvus de produits de nettoyage des mains et de moyens d'essuyage hygiéniques; les robinets seront actionnés par un dispositif «mains libres». 14 On disposera d'un emplacement pour l'entreposage d'emballages jetables ainsi que des matières premières servant à leur fabrication. 18 Un emplacement séparé sera réservé à l'entreposage des emballages réutilisables et on disposera d'une installation pour leur nettoyage mécanique et leur désinfection. 2385

Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait RO 1996 16
En cours d'opération, on exclura toute contamination réciproque par le biais des équipements, de la ventilation et du personnel; le cas échéant, on procédera à une séparation des locaux de production en zones sèche et humide sur la base du système HACCP. 17 On disposera d'une protection suffisante contre l'intrusion de tout animal dans les locaux (p. ex. système documenté, portes extérieures à fermeture automatique, portes et fenêtres à fermeture hermétique, moustiquaires devant les fenêtres susceptibles d'être ouvertes, clapets à surpression dans les installations de ventilation, aucun orifice mural dépourvu de fermeture, protection contre les rats par le biais d'un dispositif de sécurité adéquat dans les canalisations du système d'évacuation). 18 La protection des locaux de production et d'entreposage contre les animaux sera assurée. On luttera systématiquement contre les rongeurs, insectes et autres parasites. Une inspection sera effectuée par des spécialistes qualifiés au moins une fois l'an pour contrôler l'absence de nuisibles. Art. 11 Appareillages, équipements et instruments de travail 1 Les citernes à lait, les locaux, les installations et les équipements ne peuvent être utilisés pour d'autres denrées alimentaires que dans la mesure où toute contamination ou atteinte à la qualité du lait de consommation et des produits laitiers est absolument exclue. 2 Les citernes à lait seront munies d'un signe distinctif indiquant clairement qu'elles sont destinées exclusivement au transport de denrées alimentaires. 3 L'acheminement hygiénique de produits de base et de produits finis non emballés et non conditionnés doit être assuré, tout comme leur protection lors du chargement et du déchargement, de telle sorte que toute contamination soit exclue (p. ex. séparation stricte, nettoyage soigneux des véhicules et récipients servant au transport). 4 Tous les dispositifs et instruments de travail entrant en contact avec des produits de base et des denrées alimentaires doivent être constitués d'un matériau compatible avec eux (résistant à la corrosion, facile à nettoyer et à désinfecter, imperméable). Les dispositifs et instruments de travail soumis à une usure importante doivent être contrôlés régulièrement et remplacés au besoin. 5 On disposera de récipients spéciaux, étanches et faits d'un matériau résistant, pour la réception de produits de base et de produits qui ne sont pas destinés à la consommation. 6 Les conduites servant au transport de produits de base qui ne sont pas destinés à la consommation et celles servant au transport de denrées alimentaires sont construites et installées de telle sorte que tout risque de contamination réciproque soit exclu. Les locaux de travail, les parties d'équipements et les ustensiles de travail doivent être utilisés uniquement pour le traitement des produits pour lesquels ils 2386 l §

Î Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait RO 1996 sont autorisés. Moyennant une autorisation du service d'inspection et pour autant qu'il n'existe aucun risque de contamination pour les produits, ils peuvent également être utilisés aux fins suivantes: a .pour la fabrication d'autres denrées alimentaires destinées à la consommation; b .pour le lait de consommation et les produits laitiers de qualité

alimentaire, mais qui ne sont cependant pas destinés à la consommation. 8 On disposera d'une installation automatique pour le remplissage et la fermeture impeccables des récipients contenant du lait ayant subi auparavant un traitement thermique et des produits laitiers liquides, pour autant que les procédés soient effectués dans le même établissement. Cette installation ne peut être utilisée pour le remplissage et la fermeture de boilles, de citernes et de récipients d'une contenance supérieure à quatre litres. Toutefois, lorsque la production de lait ayant subi un traitement thermique est limitée, le service d'inspection peut autoriser d'autres procédés de remplissage et de fermeture non automatiques, pour autant que ces procédés offrent les mêmes garanties en matière d'hygiène. 9 On disposera d'installations de refroidissement et d'installations de stockage réfrigérées pour le lait ayant subi un traitement thermique, les produits laitiers liquides et le lait cru (pour autant que ces opérations aient lieu dans l'entreprise); les équipements de refroidissement seront munis d'appareils de mesure de la température correctement étalonnés (surveillance des appareils de contrôle). 1° On disposera de récipients pour l'entreposage du lait d'usine, d'une installation de standardisation ainsi que de récipients pour l'entreposage du lait standardisé (pour autant que ces opérations aient lieu dans l'entreprise). 1 Pour autant que du lait non épuré soit pris en charge, on disposera de centrifugeuses ou d'autres installations permettant une épuration du lait par des moyens physiques. 12 On disposera d'installations et d'équipements de refroidissement, de conditionnement et de stockage pour les produits congelés et surgelés (pour autant que ces opérations aient lieu dans l'entreprise). 13 On disposera d'une installation et d'équipements pour le séchage et le conditionnement de la poudre de lait (pour autant que ces opérations aient lieu dans l'entreprise). Art. 12 Eau 1 On doit disposer d'une installation de distribution d'eau potable exclusivement. Les exigences y relatives sont détaillées en annexe. 2 Pour autant que toute contamination des produits de base, du lait de consommation et des produits laitiers soit exclue, l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement d'appareils, la production de vapeur et la lutte contre l'incendie est autorisée. 2387

Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait RO 1996 3
Les systèmes de distribution d'eau non potable ou de vapeur de qualité non alimentaire doivent être munis d'une marque distinctive permettant d'exclure toute contamination. Art. 13 Installations de traitement thermique 1 L'installation de traitement thermique doit faire l'objet d'une homologation ou d'une autorisation du service d'inspection. Ce dernier peut également autoriser d'autres installations que celles décrites ci-après, pour autant que leurs performances soient identiques et offrent les mêmes garanties en matière d'hygiène. 2 Les installations de traitement thermique doivent répondre aux exigences suivantes: a .régulation automatique de la température; b .relevé des températures; c .système de sécurité interdisant une température insuffisante, tel qu'un interrupteur automatique; lors du traitement UHT, un chauffage répété doit être exclu. 3 Les installations de traitement thermique destinées au traitement du lait et de la crème de consommation doivent également répondre aux exigences supplémentaires suivantes: a .système de sécurité suffisant pour empêcher le mélange de lait traité par procédé thermique avec du lait insuffisamment chauffé tels qu'une pompe à dépression, des plaques doubles ou un circuit d'eau; b .enregistreur automatique pour le système de sécurité destiné à empêcher le mélange de lait traité et de lait non traité par procédé thermique ou dispositif de contrôle de l'efficacité de l'installation. Cette disposition n'est pas applicable aux systèmes à plaques doubles et aux installations utilisant l'eau comme échangeur de chaleur. Art. 14 Installations frigorifiques On disposera d'une capacité de réfrigération suffisante pour l'entreposage à la

température prescrite des produits de base, du lait de consommation et des produits laitiers réfrigérés ou surgelés. Art. 15 Nettoyage 1 Les locaux de production et de stockage seront équipés des dispositifs nécessaires au nettoyage des instruments de travail, des équipements et des installations. 2 Les dispositifs adéquats de nettoyage et de désinfection du matériel et des appareils prévus par le plan de nettoyage doivent exister. 3 On stockera dans des locaux ou des dispositifs séparés les produits de nettoyage et de désinfection et les substances similaires. 2388

Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait RO 1996 4 Un local ou une armoire doivent être prévus pour l'entreposage des appareils et produits de nettoyage et d'entretien. 5 Des dispositifs adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et la désinfection de toutes les citernes utilisées pour le transport du lait et de produits liquides ou en poudre. 6 L'entretien et la propreté des sols, des parois, des plafonds, des cloisons, des pièces d'équipements et des instruments de travail doivent être impeccables, de manière à exclure toute contamination des produits de base, du lait de consommation et des produits laitiers. 7 Toutes les substances toxiques, telles que les raticides, les insecticides et les produits désinfectants doivent être tenus sous clé et utilisés de manière à exclure toute contamination du lait de consommation et des produits laitiers. 8 Les produits de nettoyage et de désinfection utilisés le sont de manière à éviter toute conséquence négative sur l'installation, ainsi que sur les produits de base, le lait de consommation et les produits laitiers. 9 Les désinfectants et les produits similaires seront aisément identifiables et munis d'une étiquette comportant leur mode d'emploi. 10 On procédera à un rinçage à l'eau potable après chaque nettoyage et chaque désinfection chimique. 1 Les récipients et les citernes servant au transport de lait cru seront nettoyés et désinfectés immédiatement ou le plus tôt possible après leur utilisation, en tous les cas une fois par jour d'utilisation au minimum. 12 Les équipements, les récipients et les installations en contact, durant le processus de production, avec du lait, des produits laitiers ou d'autres produits de base périssables doivent être nettoyés en fonction de la fréquence et du mode d'utilisation et désinfectés si nécessaire. 13 Les locaux servant à la transformation doivent être nettoyés en fonction de la fréquence et du mode d'utilisation. 14 Un plan de nettoyage adopté par la direction doit être prévu pour les équipements, les récipients et les installations en contact avec des produits stables du point de vue microbiologique, ainsi que pour les locaux qui les abritent. Section 2: Collecte et traitement du lait Art. 16 Refus de réceptionner du lait Seules peuvent accepter du lait d'usine les entreprises qui satisfont aux exigences légales, telles que les entreprises de production laitière, les centres collecteurs, les fromageries, les entreprises qui traitent ou transforment le lait, pour autant qu'elles satisfassent aux exigences relatives au lait cru. Le lait provenant notamment d'exploitations frappées d'une suspension de livraison ne peut être réceptionné. 2389

Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait RO 1996 Art. 17 Fréquence des réceptions 1 Le lait doit en principe être réceptionné deux fois par jour, immédiatement après la traite. 2 Des dérogations nécessitent un accord écrit entre l'utilisateur de lait et le producteur de lait commercial ou l'organisation des producteurs de lait. Les conditions suivantes doivent en outre être remplies: a .le lait doit pouvoir être refroidi et stocké dans un local approprié ou une chambre à lait, conformément à l'ordonnance du 16 janvier 1996) relative à l'assurance de la qualité dans l'exploitation de production laitière; b .si le lait est destiné à la fabrication de fromage à base de lait non traité par procédé thermique ou à la livraison à un centre local de centrifugation, la première

traite ne peut être stockée durant plus de 22 heures chez le producteur; c .si le lait est livré à une centrale de transformation et n'est pas transformé en fromage à base de lait non traité par procédé thermique, la première traite ne peut être stockée durant plus de 48 heures avant sa livraison à l'entreprise de transformation; d .en cas de livraison quotidienne unique, le service d'inspection peut, sur demande et dans les cas exceptionnels, autoriser d'autres conditions en matière de refroidissement et de local de stockage. Ces autorisations doivent être conformes aux instructions de la Centrale fédérale du service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière; la qualité du lait et des produits fabriqués à partir de ce lait ne doit pas en souffrir. Art. 18 Epuration physique du lait L'épuration du lait se déroule par centrifugation ou tout autre procédé correspondant, dans les entreprises qui travaillent ou transforment le lait. Art. 19 Installation appropriée pour le refroidissement du lait La puissance de l'installation de refroidissement doit être réglée de telle sorte que le lait puisse être refroidi à 3-5° C deux heures après sa réception. La température au cours de l'entreposage ne doit jamais dépasser 5° C. L'installation doit être conforme aux exigences de la législation sur les denrées alimentaires. Des règles spéciales peuvent être fixées pour la production fromagère. Art. 20 Transfert et transport du lait d'usine 1 Le lait d'usine doit être transféré du tank à la ferme au tank de transport dans des conditions d'hygiène irréprochables. 2 Pour autant que le lait ne soit pas collecté dans les deux heures suivant la fin de la traite, la température du lait d'usine ne doit pas excéder 10° C durant son I) RS 916351.05; RO 1996 1123 2390 Î

Î Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait RO 1996 acheminement vers l'entreprise de traitement ou de transformation. Des dispositions spéciales sont applicables pour le lait destiné à la transformation en fromage à base de lait non traité par procédé thermique. Art. 21 Contrôle relatif aux substances inhibitrices 1 La présence éventuelle de substances inhibitrices dans le lait servant de matière première doit être contrôlée. 2 L'élimination du lait contaminé est réglée par le système d'assurance de la qualité en entreprise. Art. 22 Traçabilité La traçabilité du lait d'usine doit être garantie jusqu'à l'exploitation de production laitière d'origine. Les services d'inspection peuvent édicter des règles d'exception, pour autant que le lait provienne d'une région délimitée. Des documents d'accompagnement sont nécessaires lorsque du lait est transporté entre l'entreprise de traitement et l'entreprise de transformation. Ces documents doivent porter les indications suivantes: a .le volume; b .le genre de lait: lait cru, lait thermisé, lait traité par procédé thermique; c .la standardisation et la teneur; d .le cas échéant, le moment de la thermisation ou du traitement thermique; e .l'adresse du fournisseur (entreprise de traitement, fromagerie, centre collecteur ou exploitation d'origine en cas de collecte à la ferme); f .le service d'inspection qui contrôle le ou les fournisseurs, ou le numéro d'autorisation de l'entreprise. Art. 23 Exigences relatives au lait cru destiné à la thermisation Le lait cru destiné à la fabrication de lait d'usine thermisé doit répondre à l'exigence suivante: nombre de germes: < 300 000 par ml (30° C). Art. 24 Normes applicables au lait d'usine 1 Exigences relatives au lait d'usine thermisé: a .chauffage à une température entre 57° C et 68° C durant 15 secondes au minimum; réaction positive au test de la phosphatase; b .nombre de germes avant la fabrication de lait pasteurisé, UHT ou stérilisé: s 100 000 par ml (30° C). 2 Exigences relatives au lait d'usine pasteurisé: réaction négative au test de la phosphatase et réaction positive au test de la peroxydase. Art. 25 Utilisation du lait d'usine 1 Seul le lait d'usine répondant aux exigences légales peut être utilisé pour la fabrication de lait de consommation ou de produits laitiers. 2391

Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait RO 1996 2 Le lait de consommation et les produits laitiers fabriqués avec du lait périmé, trop riche en germes ou contaminé ne peuvent être mis dans le commerce. 3 Délais généraux de transformation du lait d'usine après réception: a .entreposage > 6° C: dans les 4 heures; b .entreposage < 6° C: dans les 36 heures; c .entreposage < 4° C: dans les 48 heures. 4 Réglementation pour la fabrication de lait de consommation et de produits laitiers, lorsque la fabrication n'intervient pas dans les 36 heures suivant la livraison, avec un entreposage < 6° C: a .nombre de germes avant le traitement thermique < 300 000 germes par ml (30° C); b .en cas de pasteurisation préalable, teneur en germes < 100 000 par ml (30° C). Section 3: Exigences spécifiques à chaque produit en matière d'hygiène et de qualité Art. 26 Lait de consommation 1 Exigences d'ordre général: a .Le lait de consommation traité par procédé thermique ne doit être commercialisé que s'il est fabriqué à partir de lait d'usine répondant aux exigences de la section 2. b .En procédant à des contrôles par échantillonnage, on doit s'assurer que: 1 .immédiatement avant le traitement thermique, la teneur en germes (30° C) du lait cru ne dépasse pas 300 000 par ml, lorsqu'il n'est pas transformé dans les 36 heures suivant sa livraison; si la teneur en germes (30° C) de ce lait dépasse 300 000 par ml, alors il ne doit plus être utilisé pour la fabrication de lait de consommation; 2 .immédiatement avant le second traitement thermique, la teneur en germes (30° C) du lait préalablement pasteurisé ne dépasse pas 100 000 par ml; 3 .preuve est faite que le lait ne contient pas d'eau d'origine étrangère (point de congélation). 2 Exigences relatives au lait pasteurisé: a .chauffage à une température de 72° C durant 15 secondes au minimum ou rapport température/durée produisant les mêmes effets; b .réaction négative au test de la phosphatase; c .réaction positive au test de la peroxydase; d .refroidissement immédiat et entreposage à une température de 5° C au maximum. § 2392

(-) Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait RO 1996 3 Exigences relatives au lait UHT: a .chauffage en flux continu durant quelques secondes à ultra-haute température entre 135 et 155° C, et conditionnement aseptique en emballages stériles, opaques et hermétiques; b .en cas de chauffage direct, utilisation de vapeur obtenue à partir d'eau potable exempte de substances étrangères, pas de modification des valeurs de letteul; c .du lait préalablement thermisé ou pasteurisé dans une autre entreprise peut être utilisé pour la fabrication de lait hautement pasteurisé, chauffé à ultra-haute température ou stérilisé. Avant le second traitement thermique, la réaction au test de la peroxydase doit être positif. Art. 27 Produits laitiers 1 Exigences d'ordre général: Le lait utilisé pour la fabrication de produits laitiers doit répondre aux exigences formulées dans la section 2. 2 Les exigences supplémentaires suivantes doivent être respectées pour certains groupes de produits: a .crème livrée: la teneur en germes de la crème de lait et de petit-lait livrée ne doit pas dépasser 300 000 par ml au moment de la prise en charge par l'entreprise et avant transformation; b .crème glacée: les matières premières à base de lait utilisées pour la fabrication de crème glacée doivent répondre aux exigences relatives à chacun des produits de base; c .fromage fondu: la qualité des matières premières à base de lait utilisées pour la fabrication du fromage fondu doit être telle qu'un traitement et une transformation corrects permettent d'obtenir du fromage fondu irréprochable. Art. 28 Exigences microbiologiques> 1 Les exigences microbiologiques suivantes s'appliquent au lait de consommation et aux produits laitiers: 1) Les paramètres «n», «m», «M» et «c» sont définis de la manière suivante: n = Nombre d'échantillons. m = Valeur seuil pour le nombre de germes; le résultat est considéré comme satisfaisant lorsque le nombre de germes de chaque échantillon n'excède pas la valeur «m». M = Valeur limite pour le nombre de germes; le résultat est

considéré comme insatisfaisant lorsque le nombre de germes d'un ou plusieurs échantillons atteint ou excède la valeur xM . c = Nombre d'échantillons dont le nombre de germes oscille entre « m » et « M »; le résultat est considéré comme acceptable lorsque le nombre de germes des autres échantillons se monte au maximum à la valeur « m ». 2393

Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait RO 1996 a
.Critères obligatoires: germes pathogènes Types de germes Produits Exigences UFC
Listeria monocytogenes tous non décelable dans 25 ml ou g Salmonella spp. tous non décelable dans 25 ml ou g b .Critères analytiques: germes preuve d'une hygiène déficiente Types de germes Produits Exigences UFC par ml ou g Staphylocoque doré Germes mésophiles aérobies Entérobactériacées Fromage à pâte dure à base de lait cru et thermie Fromage à pâte mi-dure Fromage à pâte molle Fromage frais Poudre de lait Produits laitiers surgelés à base de produits laitiers (y compris la glace et la crème glacée) Lait pasteurisé Produits liquides non fermentés traités par procédé thermique Lait pasteurisé Produits laitiers liquides Fromage à pâte molle Produits laitiers en poudre $m=100$ $m=1000$ $m=100$, $n=5$, $m=10$, $n=5$, $m=10$ $m=10$, $n=5$, $M=1000$ $c=2$ $M=100$ $c=2$ $M=100$ $c=2$ $m=100$ 000 $m=100$ 000 $m=10$ $m=10$ $m=1000$ 000 $m=10$ Types de germes Produits Exigences UFC par ml ou g Escherichia coli Fromage à pâte dure Fromage à pâte mi-dure Fromage à pâte molle $m=10$ $m=1000$ $m=100$, $M=1000$ $n=5$, $c=2$ 2394

Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait RO 1996 c.
Germes indicateurs: valeurs indicatives Types de germes Produits Exigences UFC par ml ou g Germes mésophiles aérobies Produits laitiers non fermentés traités par procédé thermique Fromage à pâte molle (à base de lait traité par procédé thermique) Produits laitiers en poudre Produits surgelés à base de produits laitiers (y compris la glace et la crème glacée) $m = 50$ 000, $M = 100$ 000 $n=5$, $c = 2$ (après le 5 e jour, incubation à 6° C, nombre de germes à 21° C) $m = 100$ 000, $M = 500$ 000 $n=5$, $c = 2$ (nombre de germes à 21° C) $m=0$, $M = 5$ $n=5$, $c=1$ $m=0$, $M = 5$ $n=5$, $c = 2$ $m=0$, $M=10$ $n=5$, $c = 2$ $m=10$ 000, $M = 100$ 000 $n=5$, $c = 2$ $m=0$, $M=10$ $n=5$, $c=2$ $m=10$, $M=100$ $n=5$, $c=2$ Produits surgelés à base de produits laitiers (y compris glace et crème glacée) Entérobactériacées Lait pasteurisé Produits laitiers liquides Beurre 2 Sont en outre applicables les dispositions de l'ordonnance du 26 juin 19951) sur l'hygiène. Art. 29 Mesures 1 Les plans de prélèvement des échantillons sont établis compte tenu du type de lait de consommation et de produit laitier, ainsi que de l'analyse des risques (système HACCP). 2 Si les normes établies à l'article 28, 1er alinéa, lettre a, sont dépassées, les denrées alimentaires décrites à l'article 6 doivent être exclues de la consommation et retirées du marché. 1) RS 817.051 2395

Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait RO 1996 3 Si les normes établies à l'article 28, 101 alinéa, lettre b, sont dépassées, il ya lieu: a .de contrôler le déroulement des procédures de surveillance et de contrôle des points critiques dans l'entreprise de transformation (système HACCP); b .d'informer le service d'inspection des améliorations apportées au système de surveillance de la production; c .de prendre les mesures supplémentaires suivantes pour les fromages à pâte molle: 1 .à chaque dépassement de la norme « M », on contrôlera s'il existe éventuellement des colonies de staphylocoques dorés producteurs d'entérotoxines ou des colonies d'Escherichia coli vraisemblablement pathogènes et, si nécessaire, s'il est possible que ces produits soient contaminés par des toxines émises par des staphylocoques; 2 .si l'on a constaté la présence des colonies selon le chiffre 1 ou en présence de toxines émises par des staphylocoques, tous les lots sujets à réclamation doivent être exclus de la consommation et retirés du

marché en vertu des dispositions de l'article 6. 4 Si les valeurs indicatives de l'article 28, 10^e alinéa, lettre c, sont dépassées, l'entreprise est tenue de contrôler la validité du système et des procédures de contrôle qu'elle effectue elle-même. Section 4: Remplissage, conditionnement et entreposage Art. 30 Remplissage 1 Les récipients de lait et de produits laitiers destinés à la remise directe au consommateur doivent être pourvus d'un système de fermeture conçu de façon que a .le contenu soit protégé de toute influence extérieure préjudiciable; b .on puisse reconnaître tout signe d'ouverture et procéder aisément à un contrôle; c .une réutilisation en entreprise pour un nouveau conditionnement de lait et de produits laitiers soit impossible. 2 La fermeture doit être effectuée immédiatement après le remplissage au sein de l'entreprise dans laquelle le lait a été traité par procédé thermique. 3 Le remplissage de bouteilles et d'autres récipients avec du lait traité par procédé thermique et des produits laitiers liquides, tout comme leur fermeture et leur conditionnement doivent se dérouler de façon totalement ou partiellement automatique. En cas de production de quantités limitées uniquement, le service d'inspection peut autoriser un procédé de fermeture non automatique, pour autant qu'il offre les mêmes garanties d'hygiène. 2396

Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait RO 1996 Art. 31 Emballage et conditionnement t L'emballage et le conditionnement de lait de consommation et de produits laitiers doivent se dérouler de manière irréprochable du point de vue de l'hygiène dans les locaux prévus à cet effet. 2 Le lait de consommation et les produits laitiers ne peuvent être fabriqués et conditionnés dans un seul et même local que si toutes les conditions d'hygiène sont remplies, c'est-à-dire si le local est suffisamment grand (p. ex. utilisation, entretien et nettoyage des installations et des surfaces en bonne et due forme) et aménagé de telle sorte qu'un travail hygiénique y soit garanti. 3 Les emballages et récipients doivent répondre aux exigences de la législation sur les denrées alimentaires. Ils doivent être irréprochables du point de vue de l'hygiène et suffisamment stables pour garantir une protection efficace du lait et des produits laitiers. 4 Les emballages et récipients pour le lait et les produits laitiers ne doivent pas être réutilisés, sauf s'il s'agit d'emballages réutilisables nettoyés et désinfectés scrupuleusement. Art. 32 Etiquetage des produits Le déroulement correct de l'étiquetage des produits en vertu de l'ordonnance du 10 mars 1995) sur les denrées alimentaires doit être assuré. Les indications supplémentaires suivantes doivent figurer visiblement et dans une forme aisément lisible sur les emballages de lait traité par procédé thermique et de produits laitiers liquides: a .pour toutes les sortes de lait dont la teneur a été modifiée, la teneur en matière grasse en pour cent de la masse doit figurer immédiatement après la désignation du produit; b .le procédé de traitement thermique; c .les indications nécessaires à l'identification de la date du dernier traitement thermique (également possible sous forme codée); d .une remarque du genre «à conserver à une température de 5° C au plus et à protéger de la lumière» pour le lait pasteurisé et le lait spécial. Art. 33 Matériel d'emballage 1 Les emballages et conditionnements doivent être livrés à l'entreprise de traitement ou de transformation dans l'emballage protecteur dont ils ont été enveloppés tout de suite après fabrication et qui les protège des dommages durant le transport; une fois livrés, ils doivent être stockés de manière hygiénique dans un local prévu à cet effet. 2 Les locaux d'entreposage affectés au matériel d'emballage doivent être exempts de poussières et de parasites; ils doivent être séparés des locaux abritant des 1) RS 817.02 2397

Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait RO 1996 substances susceptibles de contaminer le lait de consommation et les produits laitiers. 3 Les

emballages ne doivent pas être déposés à même le sol. 4 Avant leur utilisation, les emballages doivent être installés de manière hygiénique dans le local de conditionnement, à moins qu'ils ne soient installés automatiquement et que tout danger de contamination du lait de consommation et des produits laitiers puisse être exclu. 5 Les emballages doivent être amenés dans la salle de conditionnement dans le respect des règles de l'hygiène et utilisés immédiatement; la manipulation des emballages est interdite aux personnes chargées du traitement du lait de consommation et des produits laitiers non emballés. Art. 34 Entreposage t Immédiatement après leur conditionnement, le lait de consommation et les produits laitiers doivent être entreposés dans des locaux prévus à cet effet. 2 Le lait de consommation et les produits laitiers qui ne peuvent être stockés à température ambiante doivent être entreposés à la température recommandée par le fabricant pour garantir leur durabilité ou prescrite par la législation sur les denrées alimentaires. 3 En cas d'entreposage sous réfrigération, la température doit figurer sur l'étiquette. 4 Il ya lieu de s'assurer que le produit est entreposé le plus rapidement possible à la température requise. Section 5: Exigences relatives au transport Art. 35 Véhicules t Le lait de consommation et les produits laitiers doivent être expédiés de telle manière qu'ils soient protégés de toute contamination ou de toute atteinte préjudiciable à leur qualité, en fonction de la durée et des conditions de transport, ainsi que du moyen prévu à cet effet. 2 Les installations des véhicules affectés au transport de lait traité par procédé thermique et de lait en petits conditionnements ou en boilles doivent être en bon état. Le revêtement intérieur de l'espace de chargement doit être lisse et facile à nettoyer et à désinfecter. 3 Les véhicules doivent être conçus de façon à protéger suffisamment les récipients des souillures et des intempéries; ils ne peuvent être utilisés ni pour le transport d'autres produits ou objets susceptibles d'altérer le lait, ni pour le transport d'animaux. 2398 Î

Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait RO 1996

4 Les véhicules et les récipients de transport du lait de consommation et des produits laitiers très périssables doivent être conçus et équipés de telle manière que la température requise de 5° C au maximum puisse être maintenue pendant la durée du transport. Art. 36 Réservoirs de transport Les réservoirs de transport, les boilles et autres récipients de même nature utilisés pour le transport de lait traité par procédé thermique doivent être nettoyés, désinfectés et rincés à l'eau potable immédiatement après chaque utilisation et, si nécessaire, avant chaque nouvelle utilisation; avant le transport, ils doivent être fermés de façon étanche et le rester pendant toute la durée du transport. Section 6: Dispositions finales Art. 37 Droit d'instruction Sous réserve de leur approbation par l'Office fédéral de l'agriculture, l'UCPL peut édicter des instructions en vue de la mise en pratique de la présente ordonnance. Art. 38 Dispositions transitoires 1 Un délai transitoire est accordé jusqu'au 1er novembre 1996 pour l'application des articles 10, 3e, 4e et 10e alinéas, et 13, 3e alinéa. 2 Un délai transitoire est accordé jusqu'au 31 décembre 1997 pour l'application de l'article 27, 2e alinéa, lettre a. Art. 39 Droit de recours Un recours peut être déposé dans les 30 jours auprès de l'Office fédéral de l'agriculture contre les décisions du service d'inspection prises en vertu des articles 11, 7e et 8e alinéas, 13, 1er alinéa, 17, 2e alinéa, lettre d, 22 et 30, 3e alinéa. Art. 40 Entrée en vigueur La présente ordonnance entre en vigueur le 25 janvier 1996. 25 janvier 1996 Union centrale des producteurs suisses de lait: Le président, J. Kühne Le directeur, S. Lüthi N38587 2399

Assurance de la qualité dans l'entreprise industrielle de transformation du lait RO 1996 2

.Méthode Les méthodes d'analyse destinées au contrôle sont fixées par le laboratoire

national de référence. 3 .Fréquence des analyses Annexe (art. 12, let al.) Exigences relatives à la qualité de l'eau potable 1. Analyses Critères Exigences Odeur/goût Conductibilité Chlore résiduell> Germes aérobies mésophiles E. coli Entérocoques Agents sporogènes anaérobies aucun écart 400 µS/cm à 20° C (valeur indicative) 0,1 mg CL/1 <_ 300/ml non décelable/100 ml non décelable/100 ml non décelable/20 ml ') Ou autres substances seulement en cas de traitement Consommation d'eau en m'/jour Nombre d'échantillonnages/an <_ 100 6x <_ 1000 12 x > 1000 60 x N38587 2400

Arrêté fédéral concernant la Convention pour la sauvegarde du patrimoine architectural de l'Europe du 6 décembre 1995 L'Assemblée fédérale de la Confédération suisse, vu l'article 8 de la constitution; vu le message du Conseil fédéral du 26 avril 1995), arrête: Article premier 1 La Convention du 3 octobre 1985 pour la sauvegarde du patrimoine architectural de l'Europe est approuvée. 2 Le Conseil fédéral est autorisé à la ratifier dès qu'il l'aura signée. Art. 2 Le présent arrêté n'est pas soumis au référendum en matière de traités inter- nationaux. Conseil des Etats, 19 septembre 1995 Conseil national, 6 décembre 1995 Le président, Kùchler Le président: Leuba Le secrétaire: Lanz Le secrétaire: Duvillard N37558 1) FF 1995 III 441 1996 - 422 2401

Convention pour la sauvegarde du patrimoine architectural de l'Europe Texte original Conclue à Grenade le 3 octobre 1985 Approuvée par l'Assemblée fédérale le 6décembre 199511 Instrument de ratification déposé par la Suisse le 27 mars 1996 Entrée en vigueur pour la Suisse le 1er juillet 1996 Les Etats membres du Conseil de l'Europe, signataires de la présente Convention, Considérant que le but du Conseil de l'Europe est de réaliser une union plus étroite entre ses membres, afin notamment de sauvegarder et de promouvoir les idéaux et les principes qui sont leur patrimoine commun; Reconnaissant que le patrimoine architectural constitue une expression irrempla- çable de la richesse et de la diversité du patrimoine culturel de l'Europe, un témoin inestimable de notre passé et un bien commun à tous les Européens; Vu la Convention Culturelle Européenne signée à Paris le 19 décembre 19542) et notamment son article premier; Vu la Charte Européenne du Patrimoine Architectural adoptée parle Comité des Ministres du Conseil de l'Europe le 26 septembre 1975 et la Résolution (76) 28, adoptée le 14 avril 1976, relative à l'adaptation des systèmes législatifs et régle- mentaires nationaux aux exigences de la conservation intégrée du patrimoine architectural; Vu la Recommandation 880 (1979) de l'Assemblée Parlementaire du Conseil de l'Europe relative à la conservation du patrimoine architectural; Compte tenu de la Recommandation n° R (80) 16 du Comité des Ministres aux Etats membres concernant la formation spécialisée des architectes, urbanistes, ingénieurs du génie civil et paysagistes ainsi que la Recommandation n° R (81) 13 du Comité des Ministres adoptée le 1er juillet 1981 concernant les actions à entreprendre en faveur de certains métiers menacés de disparition dans le cadre de l'activité artisanale; Rappelant qu'il importe de transmettre un système de références culturelles aux générations futures, d'améliorer le cadre de vie urbain et rural et de favoriser par la même occasion le développement économique, social et culturel des Etats et des régions; Affirmant qu'il importe de s'accorder sur les orientations essentielles d'une politique commune qui garantisse la sauvegarde et la mise en valeur du patri- moine architectural, Sont convenus de ce qui suit: RS 0.440.4 1)RO 1996 2401 2)RS 0.440.1; RO 1962 972 2402 1996 —423 Î t.)

Sauvegarde du patrimoine architectural de l'Europe RO 1996 Définition du patrimoine architectural Article 1 Aux fins de la présente Convention, l'expression «patrimoine architectural» est considérée comme comprenant les biens immeubles suivants: 1 .Les

monuments: toutes réalisations particulièrement remarquables en raison de leur intérêt historique, archéologique, artistique, scientifique, social ou technique, y compris les installations ou les éléments décoratifs faisant partie intégrante de ces réalisations; 2 .Les ensembles architecturaux: groupements homogènes de constructions urbaines ou rurales remarquables par leur intérêt historique, archéologique, artistique, scientifique, social ou technique et suffisamment cohérents pour faire l'objet d'une délimitation topographique; 3 .Les sites: oeuvres combinées de l'homme et de la nature, partiellement construites et constituant des espaces suffisamment caractéristiques et homogènes pour faire l'objet d'une délimitation topographique, remarquables par leur intérêt historique, archéologique, artistique, scientifique, social ou technique. Identification des biens à protéger atalc A 2 n'ac c. Afm d'identifier avec précision les monuments, ensembles architecturaux et sites susceptibles d'être protégés, chaque Partie s'engage à en poursuivre l'inventaire et, en cas de menaces pesant sur les biens concernés, à établir dans les meilleurs délais une documentation appropriée. Procédures légales de protection Article 3 Chaque Partie s'engage: 1. à mettre en oeuvre un régime légal de protection du patrimoine architectural; 2 .à assurer, dans le cadre de ce régime et selon des modalités propres à chaque Etat ou région, la protection des monuments, des ensembles architecturaux et des sites. Article 4 Chaque Partie s'engage: 1. à appliquer en vertu de la protection juridique des biens considérés, des procédures de contrôle et d'autorisation appropriées; 2403

Sauvegarde du patrimoine architectural de l'Europe RO 1996 2. à éviter que des biens protégés ne soient défigurés, dégradés ou démolis. Dans cette perspective, chaque Partie s'engage, si ce n'est pas déjà fait, à introduire dans sa législation des dispositions prévoyant: a .la soumission à une autorité compétente des projets de démolition ou de modification de monuments déjà protégés ou faisant l'objet d'une procédure de protection, ainsi que de tout projet qui affecte leur environnement; b .la soumission à une autorité compétente des projets affectant tout ou partie d'un ensemble architectural ou d'un site, et portant sur des travaux - de démolition de bâtiments - de construction de nouveaux bâtiments - de modifications importantes qui porteraient atteinte au caractère de l'ensemble architectural ou du site; la possibilité pour les pouvoirs publics de mettre en demeure le propriétaire d'un bien protégé d'effectuer des travaux ou de se substituer à lui en cas de défaillance de sa part; la possibilité d'exproprier un bien protégé. Article 5 Chaque Partie s'engage à proscrire le déplacement de tout ou partie d'un monument protégé, sauf dans l'hypothèse où la sauvegarde matérielle de ce monument l'exigerait impérativement. En ce cas, l'autorité compétente prendrait les garanties nécessaires pour son démontage, son transfert et son remontage dans un lieu approprié. Mesures complémentaires Article 6 Chaque Partie s'engage à: 1 .prévoir, en fonction des compétences nationales, régionales et locales et dans la limite des budgets disponibles, un soutien financier des pouvoirs publics aux travaux d'entretien et de restauration du patrimoine architectural situé sur son territoire; 2 .avoir recours, le cas échéant, à des mesures fiscales susceptibles de favoriser la conservation de ce patrimoine; 3 .encourager les initiatives privées en matière d'entretien et de restauration de ce patrimoine. Article 7 Aux abords des monuments, à l'intérieur des ensembles architecturaux et des sites, chaque Partie s'engage à susciter des mesures visant à améliorer la qualité de l'environnement. 2404 c. Î

Sauvegarde du patrimoine architectural de l'Europe RO 1996 Article 8 Chaque Partie s'engage en vue de limiter les risques de dégradation physique du patrimoine architectural: 1 .à soutenir la recherche scientifique en vue d'identifier et d'analyser les effets nuisibles de

la pollution et en vue de définir les moyens de réduire ou d'éliminer ces effets; 2 .à prendre en considération les problèmes spécifiques de la conservation du patrimoine architectural dans les politiques de lutte contre la pollution. Sanctions Article 9 Chaque Partie s'engage, dans le cadre des pouvoirs qui sont les siens, à faire en sorte que les infractions à la législation protégeant le patrimoine architectural fassent l'objet de mesures appropriées et suffisantes de la part de l'autorité compétente. Ces mesures peuvent entraîner, le cas échéant, l'obligation pour les auteurs de démolir un nouvel édifice construit irrégulièrement ou de restituer l'état antérieur du bien protégé. Politiques de conservation Article 10 Chaque Partie s'engage à adopter des politiques de conservation intégrée qui: 1 .placent la protection du patrimoine architectural parmi les objectifs essentiels de l'aménagement du territoire et de l'urbanisme et qui assurent la prise en compte de cet impératif aux divers stades de l'élaboration des plans d'aménagement et des procédures d'autorisation de travaux; 2 .suscitent des programmes de restauration et d'entretien du patrimoine architectural; 3 .fassent de la conservation, de l'animation et de la mise en valeur du patrimoine architectural, un élément majeur des politiques en matière de culture, d'environnement et d'aménagement du territoire; 4 .favorisent, lorsque c'est possible, dans le cadre des processus d'aménagement du territoire et de l'urbanisme, la conservation et l'utilisation de bâtiments dont l'importance propre ne justifierait pas une protection au sens de l'article 3, paragraphe 1, de la présente Convention, mais qui présenterait une valeur d'accompagnement du point de vue de l'environnement urbain ou rural ou du cadre de vie; 5 .favorisent l'application et le développement, indispensables à l'avenir du patrimoine, des techniques et matériaux traditionnels. 2405

Sauvegarde du patrimoine architectural de l'Europe RO 1996 Article 11 Chaque Partie s'engage à favoriser, tout en respectant le caractère architectural et historique du patrimoine: —l'utilisation des biens protégés compte tenu des besoins de la vie contemporaine; —l'adaptation, lorsque cela s'avère approprié, de bâtiments anciens à des usages nouveaux. Article 12 Tout en reconnaissant l'intérêt de faciliter la visite par le public des biens protégés, chaque Partie s'engage à faire en sorte que les conséquences de cette ouverture au public, notamment les aménagements d'accès, ne portent pas atteinte au caractère architectural et historique de ces biens et de leur environnement. Article 13 Afin de faciliter la mise en oeuvre de ces politiques, chaque Partie s'engage à développer dans le contexte propre de son organisation politique et administrative, la coopération effective aux divers échelons des services responsables de la conservation, de l'action culturelle, de l'environnement et de l'aménagement du territoire. Participation et associations Article 14 En vue de seconder l'action des pouvoirs publics en faveur de la connaissance, la protection, la restauration, l'entretien, la gestion et l'animation du patrimoine architectural, chaque Partie s'engage: 1 .à mettre en place, aux divers stades des processus de décision, des structures d'information, de consultation et de collaboration entre l'Etat, les collectivités locales, les institutions et associations culturelles et le public; 2 .à favoriser le développement du mécénat et des associations à but non lucratif oeuvrant en la matière. Information et formation Article 15 Chaque Partie s'engage: 1 .à valoriser la conservation du patrimoine architectural dans l'opinion publique aussi bien en tant qu'élément d'identité culturelle que comme source d'inspiration et de créativité pour les générations présentes et futures; 2406 Î Î ✓

Sauvegarde du patrimoine architectural de l'Europe RO 1996 2. à promouvoir à cette fin des politiques d'information et de sensibilisation notamment à l'aide de techniques modernes de

diffusion et d'animation, ayant en particulier pour objectif: a .d'éveiller ou d'accroître la sensibilité du public, dès l'âge scolaire, à la protection du patrimoine, à la qualité de l'environnement bâti et à l'expression architecturale; b .de mettre en évidence l'unité du patrimoine culturel et des liens existant entre l'architecture, les arts, les traditions populaires et modes de vie, que ce soit à l'échelon européen, national ou régional. Article 16 Chaque Partie s'engage à favoriser la formation des diverses professions et des divers corps de métiers intervenant dans la conservation du patrimoine architectural. Coordination européenne des politiques de conservation Article 17 Les Parties s'engagent à échanger des informations sur leurs politiques de conservation en ce qui concerne: 1 .les méthodes à définir en matière d'inventaire, de protection et de conservation des biens, compte tenu de l'évolution historique et de l'augmentation progressive du patrimoine architectural; 2 .les moyens de concilier pour le mieux l'impératif de protection du patrimoine architectural et les besoins actuels de la vie économique, sociale et culturelle; 3 .les possibilités offertes par les technologies nouvelles, concernant à la fois l'identification et l'enregistrement, la lutte contre la dégradation des matériaux, la recherche scientifique, les travaux de restauration et les modes de gestion et d'animation du patrimoine architectural; 4 .les moyens de promouvoir la création architecturale qui assure la contribution de notre époque au patrimoine de l'Europe. Article 18 Les Parties s'engagent à se prêter chaque fois que nécessaire une assistance technique mutuelle s'exprimant dans un échange d'expériences et d'experts en matière de conservation du patrimoine architectural. Article 19 Les Parties s'engagent à favoriser, dans le cadre des législations nationales pertinentes ou des accords internationaux par lesquelles elles sont liées, les 2407

Sauvegarde du patrimoine architectural de l'Europe RO 1996 échanges européens de spécialistes de la conservation du patrimoine architectural, y compris dans le domaine de la formation permanente. Article 20 Aux fins de la présente Convention, un Comité d'experts institué par le Comité des Ministres du Conseil de l'Europe en vertu de l'article 17 du Statut du Conseil de l'Europe est chargé de suivre l'application de la Convention et en particulier: 1 .de soumettre périodiquement au Comité des Ministres du Conseil de l'Europe un rapport sur la situation des politiques de conservation du patrimoine architectural dans les Etats parties à la Convention, sur l'application des principes qu'elle a énoncés et sur ses propres activités; 2 .de proposer au Comité des Ministres du Conseil de l'Europe toute mesure tendant à la mise en oeuvre des dispositions de la Convention, y compris dans le domaine des activités multilatérales et en matière de révision ou d'amendement de la Convention ainsi que d'information du public sur les objectifs de la Convention; 3 .de faire des recommandations au Comité des Ministres du Conseil de l'Europe relatives à l'invitation d'Etats non membres du Conseil de l'Europe à adhérer à la Convention. Article 21 Les dispositions de la présente Convention ne portent pas atteinte à l'application des dispositions spécifiques plus favorables à la protection des biens visés à l'article 1 contenues dans —la Convention concernant la protection du patrimoine mondial, culturel et naturel du 16 novembre 1972); —la Convention européenne pour la protection du patrimoine archéologique du 6 mai 19692). Clauses finales Article 22 1 .La présente Convention est ouverte à la signature des Etats membres du Conseil de l'Europe. Elle sera soumise à ratification, acceptation ou approbation. Les instruments de ratification, d'acceptation ou d'approbation seront déposés près le Secrétaire Général du Conseil de l'Europe. 2 .La présente Convention entrera en vigueur le premier jour du mois qui suit l'expiration d'une période de trois mois après la date à laquelle trois Etats 1)RS 0.451.41; RO 1975 2223 2)RS 0.440.2; RO 1970 1223 2408

Sauvegarde du patrimoine architectural de l'Europe RO 1996 membres du Conseil de l'Europe auront exprimé leur consentement à être liés par la Convention conformément aux dispositions du paragraphe précédent. 3. Elle entrera en vigueur à l'égard de tout Etat membre qui exprimerait ultérieurement son consentement à être lié par elle, le premier jour du mois qui suit l'expiration d'une période de trois mois après la date du dépôt de l'instrument de ratification, d'acceptation ou d'approbation. Article 23 1. Après l'entrée en vigueur de la présente Convention, le Comité des Ministres du Conseil de l'Europe pourra inviter tout Etat non membre du Conseil ainsi que la Communauté Economique Européenne à adhérer à la présente Convention, par une décision prise à la majorité prévue à l'article 20.d du Statut du Conseil de l'Europe, et à l'unanimité des représentants des Etats contractants ayant le droit de siéger au Comité. 2. Pour tout Etat adhérent ou pour la Communauté Economique Européenne en cas d'adhésion, la Convention entrera en vigueur le premier jour du mois qui suit l'expiration d'une période de trois mois après la date de dépôt de l'instrument d'adhésion près le Secrétaire Général du Conseil de l'Europe. Article 24 1. Tout Etat peut, au moment de la signature ou au moment du dépôt de son instrument de ratification, d'acceptation, d'approbation ou d'adhésion, désigner le ou les territoires auxquels s'appliquera la présente Convention. 2. Tout Etat peut, à tout autre moment par la suite, par une déclaration adressée au Secrétaire Général du Conseil de l'Europe, étendre l'application de la présente Convention à tout autre territoire désigné dans la déclaration. La Convention entrera en vigueur à l'égard de ce territoire le premier jour du mois qui suit l'expiration d'une période de trois mois après la date de réception de la déclaration par le Secrétaire Général. 3. Toute déclaration faite en vertu des deux paragraphes précédents pourra être retirée, en ce qui concerne tout territoire désigné dans cette déclaration, par notification adressée au Secrétaire Général. Le retrait prendra effet le premier jour du mois qui suit l'expiration d'une période de six mois après la date de réception de la notification par le Secrétaire Général. Article 25 1. Tout Etat peut, au moment de la signature ou au moment du dépôt de son instrument de ratification, d'acceptation, d'approbation ou d'adhésion, déclarer qu'il se réserve le droit de ne pas se conformer en tout ou en partie aux dispositions de l'article 4, paragraphe 2, lettres c et d. Aucune autre réserve n'est admise. 2409

Sauvegarde du patrimoine architectural de l'Europe RO 1996 2. Tout Etat contractant qui a formulé une réserve en vertu du paragraphe précédent peut la retirer en tout ou en partie en adressant une notification au Secrétaire Général du Conseil de l'Europe. Le retrait prendra effet à la date de réception de la notification par le Secrétaire Général. 3. La Partie qui a formulé la réserve au sujet de la disposition mentionnée au premier paragraphe ci-dessus ne peut prétendre à l'application de cette disposition par une autre Partie; toutefois, elle peut, si la réserve est partielle ou conditionnelle, prétendre à l'application de cette disposition dans la mesure où elle l'a acceptée. Article 26 1. Toute Partie peut, à tout moment, dénoncer la présente Convention en adressant une notification au Secrétaire Général du Conseil de l'Europe. 2. La dénonciation prendra effet le premier jour du mois qui suit l'expiration d'une période de six mois après la date de réception de la notification par le Secrétaire Général. Article 27 Le Secrétaire Général du Conseil de l'Europe notifiera aux Etats membres du Conseil de l'Europe, à tout Etat ayant adhéré à la présente Convention et à la Communauté Economique Européenne adhérente: a. toute signature; b. le dépôt de tout instrument de ratification, d'acceptation, d'approbation ou d'adhésion; c. toute date d'entrée en vigueur de la présente Convention conformément à ses articles 22, 23 et 24; d. tout autre acte, notification ou communication ayant trait à la présente Convention. En foi de quoi les

soussignés, dûment autorisés à cet effet, ont signé la présente Convention. Fait à Grenade, le 3 octobre 1985, en français et en anglais, les deux textes faisant également foi, en un seul exemplaire qui sera déposé dans les archives du Conseil de l'Europe. Le Secrétaire Général du Conseil de l'Europe en communiquera copie certifiée conforme à chacun des Etats membres du Conseil de l'Europe, ainsi qu'à tout Etat ou à la Communauté Economique Européenne invités à adhérer à la présente Convention. Suivent les signatures N37558 2410
Î Î-Î

Sauvegarde du patrimoine architectural de l'Europe RO 1996 Champ d'application de la convention le 7 juillet 1996 Etats parties Ratification Adhésion (A) Entrée en vigueur Allemagne 17 août 1987 le 12 décembre 1987 Belgique 17 septembre 1992 le 1er janvier 1993 Bosnie-Herzégovine 29 décembre 1994 A le 1er avril 1995 Bulgarie

E. 31

octobre 1991 le 1er février 1992 Russie 13 novembre 1990 A le 3 mars 1991 Slovaquie 2 juillet 1992 A le 1er novembre 1992 Suède 5 octobre 1990 le 1er février 1991 Suisse 27 mars 1996 le 1er juillet 1996 Turquie 11 octobre 1989 le 1er février 1990 Réserves et déclarations Danemark La convention ne s'applique pas aux Iles Féroé ni au Groenland. France La convention s'applique aux Départements européens et aux Départements d'outre-mer de la République. I) Réserves et déclarations, voir ci-après. 2411

Sauvegarde du patrimoine architectural de l'Europe RO 1996 Pays-Bas Conformément à l'article 25, paragraphe 1, de la convention, le Royaume des Pays-Bas déclare qu'il se réserve le droit de ne pas se conformer, en tout, aux dispositions de l'article 4, paragraphe 2, lettres c) et d). La convention s'applique au Royaume en Europe. Royaume-Uni Conformément aux dispositions de l'article 25, paragraphe 1, de la convention, le Royaume-Uni déclare que l'article 4, lettre c), de la convention ne peut pas s'appliquer actuellement à l'Irlande du Nord. N37558 2412

Schweizerisches Bundesarchiv, Digitale Amtsdrukschriften Archives fédérales suisses, Publications officielles numérisées Archivio federale svizzero, Pubblicazioni ufficiali digitali AS-1996-29 vom 30.07.1996 (S. 2377-2412) RO-1996-29 du 30.07.1996 (p. 2377-2412) RU-1996-29 del 30.07.1996 (p. 2377-2412) In Amtliche Sammlung Dans Recueil officiel In Raccolta ufficiale Jahr 1996 Année Anno Band 1996 Volume Volume Heft 29 Cahier Numero Datum 30.07.1996 Date Data Seite 2377-2412 Page Pagina Ref. No 30 005 378 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.

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