Directives techniques

sur

l'estampillage et le traitement des viandes provenant des zones de protection et de surveillance délimitées pour lutter contre la peste porcine africaine

du 20 décembre 2021, adaptations du 26 juillet 2022

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV),

vu l'art. 117, al. 5, de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties (OFE ; RS 916.401),

édicte les directives suivantes :

I. Champ d'application

Les présentes directives régissent l'estampillage et le traitement de la viande des porcs provenant de zones de protection et de surveillance délimitées pour lutter contre la peste porcine africaine (PPA).

II. Dispositions générales

À l'abattoir, les porcs provenant des zones de protection et de surveillance doivent être hébergés séparément des autres porcs et abattus à un autre moment ou dans un autre local. Après l'abattage des porcs, tout l'abattoir doit impérativement être nettoyé et désinfecté.

III. Porcs provenant de zones de protection et de surveillance

Les porcs provenant de zones de protection et de surveillance ne peuvent être abattus qu'avec l'autorisation du vétérinaire cantonal.
Après l'abattage de porcs provenant de zones de protection et de surveillance, les carcasses et les produits de l'abattage doivent être marqués et traités comme suit :

1. Exportation dans les États de l'UE

Pour l'estampillage de salubrité des carcasses de porcs destinées à l'exportation dans des États de l'UE, les établissements (en particulier, les grands) au sein desquels est exécuté l'examen de recherche des trichinelles doivent utiliser l'estampille de salubrité ovale visée à l'annexe 9 de l'ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb ; RS 817.190.1). L'estampille de salubrité doit en plus être barrée d'une croix en diagonale (photo 1), formée de deux lignes droites se rejoignant au milieu de l'estampille ; l'information figurant sur l'estampille doit rester lisible.

Le traitement de la viande ainsi marquée est soumis à des exigences particulières. Il faut remplir les conditions prévues à l'art. 5 de l'ordonnance de l'OSAV du 18 décembre 2017 instituant des mesures contre la propagation de la peste porcine africaine par les échanges d'importation, de transit et d'exportation avec les États membres de l'Union européenne, l'Islande et la Norvège

(RS 916.443.107). La viande doit être transportée de l'abattoir vers un établissement de transformation agréé par l'autorité de contrôle compétente pour l'exportation dans l'UE et traitée dans cet établissement, dans des conditions offrant toutes les garanties de sécurité. Les principales possibilités de traitement sont les suivantes :

a. traitement thermique en récipient hermétique (valeur F0 égale ou supérieure à 3,00) ;
b. traitement thermique à une température minimale de 80 °C ;
c. traitement thermique en récipient hermétique à une température d'au moins 60 °C pendant 4 heures au minimum, la température à cœur devant atteindre au moins 70 °C pendant 30 minutes ;
d. fermentation naturelle et maturation d'au moins neuf mois pour les viandes désossées, jusqu'à obtention des valeurs caractéristiques suivantes : aW inférieure ou égale à 0,93 ou pH inférieur ou égal à 6,0 ;
e. pour les jambons et lombes, traitement par fermentation et maturation naturelles pendant au moins 190 jours pour les jambons et 140 jours pour les lombes.

Après avoir été traités, la viande et les produits qui en sont issus peuvent être marqués au moyen de l'estampille ovale – sans la croix en diagonale – visée à l'annexe 9 OHyAb (pour ce qui est des produits, l'estampille est apposée sur l'étiquette), qui autorise également l'exportation vers les États membres de l'UE.

2. Marché suisse (abattage dans de grands établissements)

Les carcasses de porcs provenant de zones de protection et de surveillance sont destinées uniquement au marché national ; dans les grands abattoirs, une estampille de forme rectangulaire (photo 2) doit être utilisée. Le numéro d'autorisation de l'abattoir doit figurer sur la marque de salubrité ; il convient en outre d'exclure tout risque de confusion avec la marque de salubrité pour l'exportation vers les États de l'UE.

Dans les abattoirs spéciaux de faible capacité agréés par les autorités compétentes, où l'examen de recherche de trichinelles est effectué et où normalement une estampille de salubrité ovale est utilisée pour identifier les produits éligibles à l'exportation vers l'UE, la marque de salubrité rectangulaire doit être utilisée si les porcs proviennent de zones de protection ou de surveillance.

3. Marché suisse (abattage dans des établissements de faible capacité)

Tous les autres abattoirs qui sont exemptés du contrôle de la viande des porcs à la recherche de trichinelles (à savoir les établissements de faible capacité) utilisent l'estampille de salubrité visée à l'annexe 9 OHyAb.

IV. Porcs provenant d'exploitations situées en dehors des zones de protection et de surveillance

Si les conditions de sécurité sont réunies, des porcs provenant d'exploitations situées en dehors des zones de protection et de surveillance peuvent être abattus dans des établissements appropriés situés à l'intérieur de telles zones (par ex. procédure de canalisation ou channelling). Dans ce cas, il convient de veiller à ce que ces porcs soient livrés et abattus au début de la journée d'abattage, dans des locaux qui ont été nettoyés et désinfectés au préalable. Les éventuels animaux provenant de zones de protection et de surveillance peuvent être abattus ensuite dans la même installation. Les mesures de nettoyage et de désinfection doivent être appliquées tout l'abattoir à la fin de la journée d'abattage.

Les porcs provenant d'exploitations situées en dehors des zones de protection et de surveillance sont marqués au moyen de l'estampille ovale (annexe 9 OHyAb). Les carcasses et les produits de transformation issus de ces porcs peuvent également être exportés et commercialisés au sein de l'UE.

V. Estampillage de la viande et des produits à base de viande provenant de régions où vivent des sangliers

La viande et les produits à base de viande de porcs domestiques provenant de régions dans lesquelles des cas de PPA sont apparus chez des sangliers (régions dites « à sangliers ») peuvent être marqués au moyen de l'estampille de salubrité normale (annexe 9 OHyAb) si l'évaluation des risques réalisée par les autorités compétentes le permet, c'est-à-dire si le risque de propagation de la PPA lié à l'activité d'abattage est négligeable. Dans ce cas, la viande crue non traitée peut aussi être exportée vers l'UE et dans des États tiers.

VI. Entrée en vigueur

Les présentes directives entrent en vigueur le 1er janvier 2022.

VII. Dispositions européennes pertinentes

1. Le règlement d'exécution (UE) 2021/605[1] de la Commission établissant des mesures spéciales de lutte contre la peste porcine africaine sert de base pour la répartition en zones réglementées I, II et III.

- Une zone réglementée I désigne une zone adjacente à des régions où la peste porcine africaine touche des sangliers ou des porcs domestiques, et qui est soumise à des mesures spéciales de lutte contre la maladie (« zone tampon »).
- Une zone réglementée II désigne une zone dans laquelle des foyers de PPA sont apparus chez des sangliers.
- Une zone réglementée III désigne une zone dans laquelle des foyers de PPA sont apparus chez des porcs domestiques, que des sangliers soient touchés ou non.

2. Le traitement se fait conformément à l'annexe VII du règlement délégué (UE) 2020/687[2].

Photo 1

Photo 2

[1] Règlement d'exécution (UE) 2021/605 de la Commission du 7 avril 2021 établissant des mesures spéciales de lutte contre la peste porcine africaine, JO L 129 du 15.4.2021, p. 1 ; modifié en dernier lieu par la décision d'exécution (UE) 2021/1794, JO L 361 du 12.10.2021, p. 4.

[2] Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci, JO L 174 du 3.6.2020, p. 64 ; modifié en dernier lieu par le règlement délégué (UE) 2021/1140, JO L 247 du 13.7.2021, p. 50.