



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance du DFI concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb)

20.05.2020

I. Contexte

Dans le cadre de la révision de législation alimentaire entrée en vigueur le 1^{er} mai 2017, l'ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV ; RS 817.190) a fait l'objet d'une révision totale. L'ordonnance du DFI concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb ; RS 817.190.1) a quant à elle fait l'objet d'une révision partielle.

II. Commentaire des dispositions

Annexe 1, ch. 5, al. 1^{bis} et 3

Il est disproportionné d'exiger des établissements de faible capacité visés à l'art. 3, let. m, OAbCV qu'ils prévoient un vestiaire et des toilettes distincts pour les personnes s'occupant de la volaille vivante ou de la plumaie. C'est pourquoi cette exigence devrait s'appliquer uniquement aux grands abattoirs. Pour des raisons de systématique, l'al. 3 de l'ancien droit devient l'al. 1^{bis} et est complété en conséquence.

Annexe 3

Ch. 2.1, al. 2

Cette adaptation concerne un point de terminologie en allemand, sans incidence sur le français.

Ch. 2.3, al. 1 et 6^{bis}

Le texte de l'al. 1 est précisé.

S'ils sont destinés à une transformation ultérieure en tant que denrées alimentaires, les estomacs doivent être nettoyés et blanchis. En revanche, les estomacs de veaux destinés à la production de présure doivent seulement être vidés.

Annexes 5 et 6

Dans son nouveau règlement concernant les contrôles officiels¹, l'UE a augmenté la limite d'âge des veaux, qui passe de 6 semaines à 8 mois. Cette modification doit également être reprise en Suisse dans

¹ Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les



la législation sur l'hygiène des viandes. Cette adaptation va faciliter le travail du contrôle des viandes et contribuer à éviter les erreurs dans la statistique annuelle des abattages de bovins. Néanmoins, ce changement ne concerne que l'hygiène des viandes et n'a pas d'incidence sur la différence pertinente entre veau et bœuf dans la classification de la viande. La branche a pris des engagements volontaires pour éviter la blancheur de la viande de veau.

Annexe 7, ch. 1.1.5, let. b

L'inflammation du péricarde n'est pas la seule qui, en tant que lésion aiguë avec perturbation de l'état général, rend la carcasse entière impropre à la consommation et conduit à l'élimination de celle-ci comme sous-produit animal : l'inflammation du cœur lui-même est concernée aussi. La disposition doit être complétée en conséquence.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences économiques

Aucune.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.

directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil, version selon le JO L 95 du 7.4.2017, p. 1.