

Rapport explicatif relatif à

l'ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV, RS 817.190) et à la modification de l'ordonnance du DFI concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb, RS 817.190.1)

I. Contexte

Lors de la révision totale de l'ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes et de l'ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OAbCV, RS 817.190 ; OHyAb, RS 817.190.1 [toutes deux du 23 novembre 2005]), entrées en vigueur le 1^{er} janvier 2006, les réglementations relatives au gibier de chasse, son contrôle et son traitement étaient restées rudimentaires. L'OAbCV présentait quelques incohérences qui ont posé des problèmes aux autorités d'exécution. La présente révision a permis de les corriger. Les textes ont été révisés, après une consultation préalable des vétérinaires cantonaux, en étroite collaboration avec les services concernés (Office fédéral de l'environnement, vétérinaires cantonaux, chimistes cantonaux et Conférence des services de la faune, de la chasse et de la pêche).

Le nouveau texte renforce notamment la responsabilité individuelle des chasseurs et la circulation de l'information le long de la chaîne alimentaire. L'hygiène des denrées alimentaires devient une composante indispensable de la formation des chasseurs. De même la « personne qualifiée » doit avoir une formation approfondie qui lui permet d'acquérir les connaissances spécialisées permettant une évaluation du gibier sauvage tué à la chasse.

En ce qui concerne le contrôle des viandes portant sur les carcasses de porcs domestiques, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) avait conclu le 3 octobre 2011, suite à une expertise, que les palpations et les incisions pratiquées lors du contrôle risquent d'entraîner des contaminations croisées entre les carcasses. Dans les cas où aucun danger sanitaire concernant la porcherie de provenance n'est signalé, le risque de contaminations croisées est considéré comme plus élevé que le risque lié aux éventuelles affections décelables par les techniques manuelles. Suite à ce constat, l'UE a décidé de remplacer l'inspection manuelle de la carcasse par un examen visuel, un changement de système qu'elle a concrétisé dans le règlement (UE) 219/2014 concernant les exigences spécifiques applicables au contrôle des viandes. Cependant, avant d'en faire de même dans sa législation, la Suisse a décidé d'attendre que les documents électroniques pour les porcs domestiques, dont l'instauration est en cours de planification, soient concrètement utilisés par les acteurs

de la filière. En effet, les actuels documents d'accompagnement pour animaux à onglons utilisés en Suisse ne fournissent pas encore d'informations suffisantes sur le statut sanitaire d'un effectif (et ne permettent pas non plus de connaître les résultats récents du contrôle des viandes sur d'autres porcs du même effectif). La procédure d'inspection habituelle lors du contrôle des viandes des porcs de boucherie est maintenue en attendant.

II. Nouveautés principales

L'ancienne législation différenciait les prescriptions du contrôle des viandes selon la taille des établissements. Cette différenciation est remplacée par une distinction en fonction de la distance de distribution, basée sur le risque. En outre une nouvelle catégorie d'établissements est introduite : les établissements de traitement du gibier. Il s'agit d'abattoirs ou d'autres établissements du secteur alimentaire au sens de l'art. 11, al. 1, de la nouvelle loi du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires (nDAI)¹ disposant de l'infrastructure adéquate pour dépouiller ou plumer du gibier sauvage et le découper en six parties au maximum. La découpe supplémentaire et la *transformation* de la viande en des denrées alimentaires prêtes à consommer n'est pas effectuée dans les établissements de traitement du gibier. Cette différence est désormais plus claire grâce à la désignation d'une nouvelle catégorie d'établissements. La délivrance de l'autorisation aux établissements de traitement du gibier est régie par l'art. 6 OAbCV. Les infrastructures doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 1 de l'OHyAb.

Dans les deux ordonnances, les dispositions applicables également aux établissements de traitement du gibier sont complétées en ce sens. De plus, dans la version allemande, le terme « Schlachthanlage » est remplacé par « Schlachtbetrieb » dans les dispositions qui portent non seulement sur les installations d'abattage, mais aussi sur l'établissement dans son ensemble. Enfin, dans les deux ordonnances, à l'exception de l'art. 3, let. e, OAbCV, la notion de « gibier d'élevage à onglons » est remplacée par celle de « gibier d'élevage ».

Comme sous l'ancien droit, les chasseurs peuvent mettre sur le marché le gibier qu'ils ont abattu eux-mêmes. La condition est de faire contrôler la carcasse et les organes par une personne formée à cette tâche (personne qualifiée). S'il a suivi la formation concernée, le chasseur lui-même peut être la personne qualifiée. Un contrôle officiel des viandes n'est obligatoire que lorsque le gibier est revendu à un établissement soumis à autorisation. Les exigences en termes de documentation et de contrôle sont également assouplies pour le gibier de petite taille comme les lièvres et le gibier à plumes.

Pour le reste, la présente révision vise à adapter les dispositions de l'OAbCV et de l'OHyAb à la nouvelle loi sur les denrées alimentaires.

¹ FF 2014 4949

III. Commentaire des dispositions

1. Remarques d'ordre général

Conformément aux directives de la technique législative de la Chandellerie fédérale, une révision totale de l'OAbCV s'est imposée dès lors que plus de la moitié des dispositions de cette ordonnance devait être modifiée. Les dispositions reprises sans changement de l'ancien droit et celles qui n'ont donné lieu qu'à des adaptations linguistiques ou des adaptations résultant des modifications d'autres actes ne sont pas commentées dans le présent rapport explicatif (de même que certaines modifications de l'OHya).

1. OAbCV

Préambule

La loi du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires remplace la version du 9 octobre 1992. Le préambule est adapté selon les dispositions de la nouvelle loi.

Art. 1

Al. 1, let. d : Il est précisé que l'ordonnance fixe, entre autres, les exigences applicables à la production de denrées alimentaires à partir de gibier abattu à la chasse. La formulation de l'ancien droit prêtait à confusion.

Al. 2 L'expression « pour l'usage personnel » a été remplacée dans la nouvelle loi sur les denrées alimentaires par l'expression « pour un usage domestique personnel » (art. 2, al. 4, let. a nDAI). La même adaptation est faite dans l'OAbCV.

Art. 3

Let. a : Le gibier de chasse doit être inséré dans la liste. En outre, le renvoi a été adapté à la nouvelle ODAIOUs.

Let. e : Les bisons devaient être explicitement mentionnés dans la disposition.

Let. f : Cette brève définition du gibier de chasse simplifie la terminologie. Elle permet d'exclure la chasse pratiquée à d'autres fins que la production de denrées alimentaires.

Let. g : L'expression « tué à la chasse », a été ajoutée pour inclure les carcasses du gibier de chasse.

Let. m : *établissements de faible capacité*: concernant les animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine, les abattoirs dans lesquels les abattages sont inférieurs à 1500 unités d'abattage par an au sens de l'art. 3, al. 2, de l'ordonnance du 26 novembre 2003 sur le bétail de boucherie². Dans l'ancien droit, la limite entre un établissement de faible capacité et un grand établissement était fixée à 1200 unités d'abattage par an ; cette limite a été élevée à 1500 unités d'abattage par an.

Let. n : Utilisé à plusieurs reprises dans l'ordonnance, le terme d'« abattage » n'était pas défini dans la législation sur les denrées alimentaires. La présente définition est en accord avec celle de l'ordonnance du 23 avril 2008 sur la protection des animaux (RS 455.1, art. 2, al. 3, let. n).

Let. o : Définition de « l'établissement de traitement du gibier ». Dans ces établissements, le travail commence par le dépouillement ou la plumaison du gibier qui sont une étape du processus d'abattage. À partir de là, la carcasse du gibier ne doit plus être considérée comme

² RS 916.341

un produit primaire. Par analogie avec le bétail de boucherie, l'étape finale est le découpage de la carcasse en six parties au maximum. Ne sont pas considérés comme des établissements de traitement du gibier les locaux de chasseurs, les restaurants et les boucheries dans lesquels le gibier de chasse est simplement traité et, le cas échéant, transformé pour une remise directe au consommateur. En conséquence le régime d'autorisation ne leur est pas applicable (art. 21, al. 2, let. d, ODAIOUs).

Art. 8, al. 1, let. b

Cette disposition s'applique également au gibier de chasse. L'interdiction de l'abattage à des fins de production alimentaire ne signifie pas que le gibier de chasse malade ne peut pas être mis à mort au sens de la législation sur la chasse.

Art. 9

Généralités : Les règles applicables à l'examen du gibier de chasse ne se fondent plus sur une distinction en fonction des quantités vendues, mais du circuit de distribution. Les règles du contrôle des viandes définies en fonction de la situation sont inscrites à l'art. 20.

Al. 3 : Avec la prolongation à 60 jours de la durée de validité du contrôle du gibier d'élevage avant l'abattage (cf. commentaire de l'art. 28), il arrive souvent qu'aucun vétérinaire ne soit présent au moment de la mise à mort, raison pour laquelle l'éviscération dans la nature est désormais également admise sans la surveillance d'un vétérinaire.

Al. 4 : Les règles applicables au gibier de chasse ne sont plus mentionnées avec les autres exceptions mais séparément à l'al. 5. Il est précisé que par animaux « autres que les mammifères et les oiseaux », on entend, entre autres, les poissons et les grenouilles.

Al. 5 : Les établissements de commerce de détail qui cèdent du gibier directement aux consommateurs et non à d'autres établissements sont, par exemple, des restaurants ou des boucheries. Cette formulation est similaire à celle qui est donnée dans le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles d'hygiène spécifiques pour les denrées alimentaires d'origine animale³, qui subordonne cette exception à deux conditions : l'établissement doit être un établissement local de commerce de détail et la quantité doit rester limitée. « Local » est rendu par l'expression « en Suisse », et la limitation de la quantité va de soi, puisque les acheteurs potentiels du gibier ne peuvent le céder directement qu'à des consommateurs.

Titre précédant l'art. 10 et art. 12

La valorisation des animaux victimes d'un accident de la route a donné lieu à de fréquentes discussions par le passé. De plus, les expressions désignant le gibier mort d'une mort naturelle et le gibier accidenté n'ont pas été utilisées de manière conséquente. Le gibier mort d'une mort naturelle doit être éliminé conformément aux dispositions de la législation sur les denrées alimentaires et sur les épizooties (sous-produits animaux de catégorie 1 au sens de l'art. 5, let. a, de l'ordonnance du 25 mai 2011 sur l'élimination des sous-produits animaux [OESPA ; RS 916.441.22]). L'art. 12 concerne la manipulation du gibier sauvage accidenté mais trouvé encore en vie. Si celui-ci est destiné à être mis sur le marché après sa mise à mort, la personne qualifiée doit vérifier que le corps du gibier ne présente pas de caractéristiques donnant à penser que la viande pourrait être nocive pour la santé humaine.

³ JO L 139 du 30.4.2004, p. 206

Si le corps du gibier présente des caractéristiques de ce type, il doit être soumis à un contrôle des viandes officiel.

Art. 14, al. 2

Les équidés de compagnie doivent pouvoir être mis à mort dans un établissement de faible capacité et éliminés conformément à l'OESPA. Dans des cas particuliers, il devrait être possible de les mettre à mort et de les éliminer simplement sur le plan logistique au lieu de les euthanasier dans l'exploitation de provenance. Mais pour que les autorités d'exécution valident cette pratique, il faut impérativement qu'une traçabilité sans faille soit garantie et que l'abattoir dispose des infrastructures adaptées.

Art. 17

Al. 1 : Cette formulation englobe aussi les carcasses et les abats qui ne sont pas soumis au contrôle des viandes. Ces carcasses et ces abats doivent, eux aussi, être réfrigérés aussi tôt que possible.

Al. 3 : Les abats sont souvent livrés avec la carcasse et doivent par conséquent eux aussi pouvoir être transportés dans les mêmes conditions.

Art. 18

Al. 1, let. c : Le verbe « Entfedern » (« plumer ») est utilisé à l'art. 3, let. n, qui définit l'abattage. Ce même terme est utilisé ici, afin d'uniformiser la terminologie de la version allemande de l'ordonnance. En outre, le renvoi est adapté à la nouvelle ODAIOUs.

Al. 1, let. d : Le soufflage ou gonflage hygiénique des moutons et des chèvres en vue de faciliter le dépouillement est une pratique répandue à l'échelle mondiale qui simplifie l'étape particulièrement délicate du dépouillement des petits ruminants. Il n'est pas interdit par la législation européenne et doit donc être autorisé en Suisse.

Al. 2 : Il faut exclure de l'interdiction visée à l'al. 1 les procédures réglementées par le DFI⁴ et celles autorisées par l'OSAV⁵ pour le traitement des denrées alimentaires.

Art. 19

Art. 1, let. a : L'ajout de l'expression « en fonction des risques » indique que les critères de flexibilité préconisés par l'UE s'appliquent aussi aux contrôles microbiologiques des carcasses et des surfaces (outils, installations) qui doivent être effectués en plus des contrôles visuels de la propreté. Les exigences quant aux échantillons à prélever peuvent être adaptées aux risques spécifiques encourus selon le volume des abattages et selon les animaux de boucherie abattus dans l'établissement concerné.

Al. 2 : Ce seront désormais les dispositions sur l'hygiène du DFI édictées sur la base de l'art. 10, al. 4, ODAIOUs et non plus celles du règlement (CE) 2073/2005 qui seront déterminantes pour l'établissement des critères microbiologiques dans les procédures de référence.

Art. 20

Al. 1 : Pour assurer la traçabilité de la documentation et des résultats d'analyses, un lien non équivoque avec l'animal concerné doit pouvoir être établi. Cependant il appartient à chaque canton ou territoire de chasse de définir le type de numérotation et d'attribution qui lui convient

⁴ Art. 5 de l'ordonnance du DFI du ... sur les procédés et auxiliaires technologiques utilisés pour la fabrication de denrées alimentaires.

⁵ Art. 29, al. 2, ODAIOUs

le mieux ; il n'est pas prévu d'édicter des règles uniformément applicables dans toute la Suisse. Le critère déterminant est le caractère univoque du numéro.

Al. 2 : Les chasseurs doivent documenter les informations dont ils ont connaissance et celles sur lesquelles ils ont une influence. Ces informations sont essentielles pour l'évaluation ultérieure du corps du gibier de chasse (cf. commentaire de l'art. 29, al. 4).

Al. 3 à 5 : Si la viande est destinée à être cédée uniquement à des consommateurs ou à des établissements de commerce de détail qui la céderont à leur tour directement aux consommateurs, le contrôle peut être réalisé par une personne qualifiée ou par le chasseur lui-même, à condition qu'il ait suivi la formation concernée. Dans tous les autres cas, un contrôle officiel des viandes doit être effectué. Absolument aucun contrôle n'est en revanche nécessaire pour le gibier de chasse destiné à un usage domestique personnel, car ce gibier n'entre pas dans le champ d'application de la LDAI (art. 2, al. 4, let. a, LDAI).

Al. 6 : Si une anomalie est constatée, de quelque nature qu'elle soit, la carcasse de gibier doit être présentée, avant sa mise sur le marché, à un vétérinaire officiel pour le contrôle des viandes.

Al. 7 : Il est justifié pour des raisons de protection de la santé d'effectuer avant la mise sur le marché un examen de recherche des trichinelles sur chaque gibier sensible à ces parasites. Cet examen fait en principe partie intégrante du contrôle des viandes régi au chap. 4. Il a été extrait de ce chapitre afin d'indiquer clairement que la recherche des trichinelles doit être effectuée également sur la viande des animaux qui ne font pas l'objet d'un contrôle officiel des viandes. La viande peut être cédée comme denrée alimentaire seulement si les résultats des analyses sont négatifs.

Art. 21

Al. 1 : Il s'agit de la définition de la personne qualifiée.

Al. 2 : Faute de base légale, les cantons ne peuvent pas être obligés de proposer des cours de formation aux personnes qui souhaitent devenir des « personnes qualifiées » au sens de la législation. Les cantons ont toutefois la responsabilité d'approuver au préalable les programmes des cours et de contrôler l'organisation et la qualité de ceux-ci. La formation pour devenir « personne qualifiée » peut être intégrée à la formation de chasseur.

Art. 22, al. 2

Les informations « relatives à la chaîne alimentaire » sont essentielles : elles permettent au vétérinaire officiel de prendre les décisions qui s'imposent, notamment concernant les animaux qui ne peuvent pas faire l'objet d'un contrôle individuel (lapins et volailles, par exemple). Dans l'ancien droit, les informations listées au nouvel art. 22, al. 1, ne pouvaient être demandées qu'en cas de suspicion de non-conformités pouvant donner lieu à des contestations. Cette restriction est supprimée.

Art. 24

Al. 3 : Selon l'ordonnance sur les épizooties (RS 916.401), il n'est pas nécessaire d'établir un document d'accompagnement en cas de transfert de volailles domestiques d'une unité d'élevage vers une autre. Mais vu que le vétérinaire officiel a besoin des mêmes informations pour l'abattage de la volaille domestique que celles du document d'accompagnement, l'art. 24 est complété par une disposition exigeant du détenteur qu'il fournisse ces informations pour le contrôle des viandes. La transmission par voie électronique est naturellement admise. Les informations doivent parvenir assez tôt aux vétérinaires officiels pour que ceux-ci aient le temps de les évaluer, mais elles doivent aussi refléter autant que possible l'état de santé

actuel des animaux. C'est pour cette double raison que la déclaration sanitaire doit être faite au plus tôt 72 heures et au plus tard 12 heures avant l'abattage.

Al. 4 : Les événements particuliers (mortalité fréquente, symptômes soudains, p. ex.) qui surviennent entre le moment de l'envoi de la déclaration sanitaire et le moment de l'arrivée des animaux à l'abattoir doivent être communiqués oralement aux organes du contrôle des viandes.

Art. 28, al. 5

La durée de validité du contrôle des animaux avant l'abattage, qui était de 3 jours, ne peut être appliquée au gibier d'élevage en raison des conditions particulières de la Suisse. Dans la plupart des exploitations, l'abattage du gibier en enclos est saisonnier ; ces abattages en enclos d'animaux isolés du troupeau s'étalent sur plusieurs semaines. L'examen visuel du troupeau ne constitue donc qu'un aspect partiel de l'évaluation ; les relevés des traitements médicamenteux, des conditions de détention et des aliments donnés aux animaux fournissent des informations tout aussi précieuses. Il serait donc disproportionné de faire venir un vétérinaire officiel chaque fois qu'un animal doit être abattu en enclos. L'augmentation de la durée de validité de l'examen des animaux avant l'abattage à 60 jours – à condition que les animaux soient à nouveau examinés par une personne qualifiée avant d'être abattus en enclos – désamorce le problème et ne met pas en danger la sécurité des denrées alimentaires.

Art. 29

Al. 3, 1^{re} phrase : Dans les cas où un contrôle officiel du gibier sauvage est prévu, ce contrôle doit impérativement avoir lieu dans un établissement de traitement du gibier. Le contrôle des viandes officiel n'est pas obligatoire si le chasseur fait habiller le gibier de chasse dans un établissement de traitement du gibier en vue de la vente, mais que la viande est cédée dans le cadre de la réglementation dérogatoire prévue par l'art. 20, al. 3. L'établissement remplit cette tâche sur mandat du chasseur, qui reste propriétaire du gibier de chasse. Pour cette raison, le signe d'identification de l'établissement, qui contient le numéro d'autorisation de l'établissement, ne doit pas être apposé sur l'étiquette. Il faut garantir en outre qu'il soit possible de déterminer à tout moment si la viande a été soumise à un contrôle officiel ou non.

Al. 3, 2^e phrase : Cette réglementation correspond à l'ancienne formulation « par sondage » et vise à garantir que les vétérinaires officiels sont aussi habilités à contrôler les corps d'animaux qui ne sont pas soumis au contrôle des viandes. Cela peut être nécessaire à des fins de surveillance de la traçabilité dans l'établissement, de contrôle de la plausibilité des documents ou de vérification des questions générales de santé animale et d'hygiène, par exemple.

Al. 4 : Lorsqu'ils procèdent au contrôle des viandes, les vétérinaires officiels doivent souvent constater que les organes à examiner ont déjà été enlevés. Ils ne peuvent donc pas effectuer un contrôle complet. La nouvelle disposition leur permet de fonder leur jugement final sur la base des informations fournies par le chasseur ou par la personne qualifiée.

Art. 31, al. 7

La congélation permet de tuer les trichinelles présentes dans le muscle, lesquelles ne risquent plus de contaminer l'être humain. Pour cette raison, il n'est plus nécessaire d'effectuer un contrôle de la viande des porcs domestiques à la recherche de trichinelles si celle-ci a été soumise à un traitement de congélation sous la surveillance des autorités. Les exigences auxquelles doit satisfaire le traitement de congélation figurent à l'annexe 7 de l'OHyAb.

Pour les sangliers, par contre, un examen de recherche de trichinelles reste indispensable, car cette espèce est touchée par d'autres sortes de trichines que les porcs domestiques et rien ne prouve que la congélation tue réellement ces trichines.

Art. 36

Dans l'ancien droit, le délai d'opposition contre une décision émise sur la base de la législation sur les denrées alimentaires était de 5 jours (art. 55, al. 1, LDAI). Dans la nouvelle LDAI le délai d'opposition est de 10 jours (art. 70, al. 1, nLDAI). Dans les cas où le propriétaire n'accepte pas d'emblée la décision, l'ancien art. 37, al. 1, OAbCV exigeait de l'abattoir la conservation de la carcasse dans des conditions offrant toutes les garanties de sécurité jusqu'à l'expiration du délai d'opposition ou, en cas d'opposition, jusqu'à la clôture de la procédure. Cette exigence peut poser des problèmes aux abattoirs en raison du manque de capacités. Dans la nouvelle réglementation, si le propriétaire n'accepte pas d'emblée la décision, le vétérinaire officiel décide de la durée de conservation de la carcasse et des abats. Il est dans l'intérêt de toutes les parties qu'une décision rapide soit prise sur le sort de la carcasse, puisque la durée de conservation de celle-ci est limitée. L'attente obligatoire jusqu'à l'expiration du nouveau délai de 10 jours rendrait dans tous les cas les carcasses et organes séquestrés impropres à la consommation, même en cas d'opposition reconnue finalement comme justifiée. Cet argument devrait suffire dans la plupart des cas pour inciter tous les participants à une bonne coopération et au traitement rapide d'une éventuelle opposition. Indépendamment du déroulement officiel d'un séquestre, on pourrait envisager que des émoluments soient perçus à titre privé par l'abattoir pour l'entreposage des carcasses.

Art. 38, al. 2, let. h

L'ancienne disposition a été complétée : les abattoirs doivent en outre mettre à disposition des organes chargés du prélèvement officiel des échantillons les infrastructures techniques nécessaires à l'identification des animaux et à l'attribution de leurs échantillons à chaque animal.

Art. 49

Dans quelques établissements, il faut prévoir la possibilité d'appliquer des méthodes de contrôle des viandes qui s'écartent de la procédure ordinaire si la sécurité des denrées alimentaires est garantie dans la même mesure.

Art. 51, al. 2

Il suffit d'exiger un contrôle des établissements en fonction des risques. L'exigence d'un contrôle à effectuer « *au moins une fois par an* », qui figurait dans l'ancien droit, est abandonnée.

Art. 52, al. 3

Aux termes de l'art. 5 de l'ordonnance du 16 novembre 2011 concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public (RS 916.402), le vétérinaire cantonal peut confier à des vétérinaires non officiels le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes dans les établissements de faible capacité, de même que d'autres tâches, à titre exceptionnel et dans des cas justifiés, à condition que ces vétérinaires aient les qualifications suffisantes pour les effectuer. Par sa thématique, la première partie de cette réglementation appartient à l'OAbCV ; il est judicieux de l'intégrer dans cette ordonnance.

Art. 54, al. 1

Let. e : Cette disposition correspond à la pratique de nombreux établissements.

Let. f : Les vétérinaires cantonaux ont la possibilité de confier à des assistants officiels le contrôle des viandes dans les établissements des régions reculées qui cèdent de la viande directement aux consommateurs.

Art. 62

Modification de l'ordonnance sur le bétail de boucherie

La nouvelle LDAI ne contient plus de réglementation sur le pesage des animaux abattus. La compétence du Conseil fédéral de régler le mode de pesage des animaux abattus est désormais définie à l'art. 49, al. 2, let. c, de la loi sur l'agriculture (RS 910.1), dont l'entrée en vigueur coïncide avec celle de la nouvelle LDAI. Il s'ensuit que les dispositions d'exécution sur le pesage des animaux abattus ne figurent plus dans l'OAbCV, mais dans l'ordonnance du 26 novembre 2016 sur les marchés du bétail de boucherie et de la viande (RS 916.341). En outre l'ordonnance du DFI sur le pesage des animaux abattus est abrogée (voir modification de l'OHyAb, ch. III).

Art. 5a

Cette disposition donne au DEFR la compétence d'édicter des dispositions d'exécution sur le pesage des animaux abattus des espèces bovine, porcine, équine, ovine et caprine. Le DEFR est habilité par ailleurs à prévoir des exceptions à l'obligation du pesage des animaux abattus, lesquelles correspondent à celles de l'ancienne ordonnance du DFI en la matière. D'abord une exception est prévue pour les animaux malades ou accidentés qui doivent être abattus en dehors de l'abattoir. En outre, les dispositions sur le pesage des animaux abattus ne sont pas applicables dans les cas où le vendeur et l'acheteur ont préalablement convenu ensemble par écrit d'une méthode qui s'écarte du principe du pesage.

Art. 26, al. 1, let. a^{bis}

Le contrôle des dispositions sur le pesage des animaux abattus est confié par contrat de prestations à une organisation privée. Dans les grands abattoirs (ceux dans lesquels il est procédé selon l'ordonnance sur le bétail de boucherie à une taxation neutre de la qualité), des contrôles systématiques du pesage des animaux abattus doivent être effectués. Dans les petits abattoirs, lesquels ne sont pas soumis à la taxation neutre de la qualité, l'organisation privée se limite à des contrôles par sondage. Le mandat doit être conféré dans le respect des critères de la loi fédérale du 16 décembre 1994 sur les marchés publics (RS 172.056.1).

Art. 63

Les chasseurs formés ayant achevé leur formation au moment de l'entrée en vigueur bénéficient d'un délai de 4 ans pour suivre la formation en tant que personne qualifiée prévue à l'art. 21. En outre, compte tenu du temps nécessaire à la mise sur pied et à l'organisation des cours, les personnes qui achèvent leur formation de chasseur dans l'année qui suit l'entrée en vigueur, bénéficient elles aussi d'un délai transitoire pour suivre cette formation. Ces chasseurs sont autorisés à réaliser le contrôle du gibier de chasse.

3. Modifications de l'OHyAb

Préambule

La révision totale de l'OAbCV entraîne l'adaptation des dispositions sur lesquelles se fonde l'OHyAb.

Art. 1

Après l'abrogation de l'art. 2, l'art. 1 est la seule disposition de la section 1. Dans ce cas, un titre n'est pas nécessaire, d'où son abrogation.

Art. 6, al. 2^{bis}

Si l'un des traitements par congélation prévus à l'annexe 7 est réalisé, les porcs domestiques ne sont pas soumis au prélèvement d'échantillons destiné à l'analyse de détection des trichinelles.

Art. 7, al. 2 (phrase introductive) et let. b

À la let. b, le terme « abattoir » est remplacé par « abattoir ou établissement de traitement du gibier ». À l'occasion de ce changement, une faute grammaticale est corrigée dans la phrase introductive allemande.

Art. 10, al. 1, let. c

Dans le nouveau droit les circonstances visées à la let. c ne concernent que le gibier détenu en enclos non le gibier sauvage.

Art. 11, let. e

Le formulaire a été remanié et comporte désormais trois parties (cf. annexe 14).

Annexe 1

Ch. 1.3, let. d et e : Une intensité lumineuse de 540 lux n'est pas nécessaire pour le contrôle des animaux avant l'abattage ; 220 lux suffisent. Les exigences applicables à l'intensité lumineuse sont modifiées dans ce sens.

Ch. 2.2, al. 2 : Cette règle, applicable à tous les établissements de traitement du gibier, est biffée ici et inscrite sous le nouveau ch. 6 de l'annexe 1.

Ch. 3, al. 3 : Pour des raisons d'hygiène et de sécurité du personnel, une surface minimale est requise pour la manipulation des animaux vivants. Cependant, vu que le gibier (qu'il soit d'élevage ou de chasse) est tué avant d'être transporté à l'établissement de traitement du gibier, une surface minimale n'est pas nécessaire. De même aucune surface minimale n'est requise pour le traitement du gibier de petite taille comme les lièvres ou la volaille qui peuvent être contrôlés plus facilement. L'UE ne prévoit pas de surfaces minimales. Toutefois, des règles de ce genre sont appliquées dans la pratique, afin de garantir l'hygiène des denrées alimentaires et d'éviter les accidents.

Ch. 5, al. 1, let. b, et al. 3 : Le verbe est remplacé dans la version allemande, afin d'unifier la terminologie (cf. commentaire de l'art. 18, let. c, OAbCV).

Ch. 6 : Les animaux qui n'ont pas été dépouillés ou plumés présentent un risque d'hygiène élevé et doivent par conséquent être entreposés séparément, dans le temps ou dans l'espace,

des autres denrées alimentaires. C'est la seule façon de prévenir une contamination des marchandises. L'al. 3 est applicable aux boucheries sans installations d'abattage.

Annexe 3

Ch. 2.2, let. c : Compte tenu de l'abrogation de l'ordonnance du DFI sur le pesage des animaux abattus, cette ordonnance ne peut plus servir de base à l'enlèvement de certaines parties de la carcasse, d'où l'abrogation de la let c.

Ch. 2.3, al. 1 : En raison d'une particularité anatomique des moutons et des chèvres, l'incision de saignée à la gorge peut être effectuée chez ces animaux juste sous la tête (égorgement avec tranchage de la trachée et de l'œsophage). Chez les animaux des autres espèces (y compris le veau), seule l'incision située plus bas, avec tranchage des principaux vaisseaux sanguins à l'entrée de la poitrine, est permise.

Ch. 2.4, al. 1, let. b : Cf. commentaire de l'art. 18, al. 1, let. d, OAbCV

Ch. 3.2 : La réglementation contenue sous ce chiffre ne s'applique qu'au gibier sauvage.

Annexe 6

Ch. 7 : Cf. commentaire des art. 20, al. 2, et 29, al. 4, OAbCV

Annexe 7

Ch. 1.1.1, let. i : Dans le cadre de la révision du 14 mai 2008 de l'ordonnance sur les épizooties (RO 2008 2275), la fièvre catarrhale du mouton a été supprimée de la liste des épizooties hautement contagieuses. Elle a été retirée en conséquence de la présente disposition.

Ch. 1.1.2, let. g : Lors de la modification du 25 mai 2011 de l'ordonnance sur les épizooties (RO 2011 2691), *M. caprae* a été inscrit à l'art. 159 comme agent de la tuberculose. La let. g est adaptée à cette modification.

Ch. 1.1.2, let. q : En cas de constat de paratuberculose, la viande de l'animal touché ne doit pas entrer dans la chaîne alimentaire (art. 238a OFE). Dans ce cas, toute la carcasse doit être déclarée impropre à la consommation.

Ch. 1.1.3 : L'ancien droit mentionnait uniquement le nom des maladies correspondant aux infestations par les parasites concernés: « sarcosporidiose », « cysticerose », « trichinellose ». Le nouveau droit précise : « infestation (généralisée) par des [nom du parasite] » au ch. 1.1.3. On parle d'« infestation généralisée » par des sarcosporidies lorsque les modifications sont clairement identifiables sur de grandes parties de la musculature. En ce qui concerne les cysticerques, il y a « infestation généralisée » quand on trouve plus de dix parasites lors de l'incision de la musculature en un endroit de prédilection des parasites, comme les masséters, le cœur, le diaphragme ou la langue.

Ch. 1.1.5 : L'énumération est complétée par la mention de l'inflammation des reins et présentée de manière plus claire.

Ch. 1.2.6, let. a : La let. a est complétée par la mention « autres cysticerques », car les larves de *Taenia hydatigena* peuvent également être visibles sur des organes (rate, foie, plèvre, épiploon).

Ch. 1.3.2 – 1.3.4 : La réglementation des méthodes de congélation se fonde sur le règlement UE 1375/20156.

⁶ Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes, JO L 212 du 11.8.2015, p. 7.

Ch. 3.1.4a : L'infestation par des trichinelles doit être mentionnée explicitement comme raison de considérer une carcasse comme impropre à la consommation.

Annexe 9

Il n'est pas pertinent d'utiliser une estampille spéciale pour attester la salubrité du gibier, ce que d'ailleurs l'UE n'exige pas. La let. c du ch. 1 a été abrogée en conséquence. En outre, le rectangle n'est plus utilisé non plus comme estampille de salubrité (let. b). Cette exigence a été elle aussi abrogée.

Annexe 14

Ch. 1 : La première partie du certificat contient les informations concernant l'animal sauvage abattu.

Ch. 2 : Le chasseur inscrit des informations sur le déroulement de la chasse dans la deuxième partie du certificat. Ces données correspondent par analogie aux informations relatives à la chaîne alimentaire et à la déclaration sanitaire que doit fournir le détenteur au moment de la livraison d'un animal à l'abattoir.

Ch. 3 : La troisième partie du certificat est remplie par la personne qualifiée.

Les données aux ch. 1 et 2 peuvent aussi être contenues dans les registres de la chasse.

Toutes les personnes impliquées dans le processus qui inscrivent des données sur ce formulaire sont responsables de l'étape du processus qui est de leur ressort.