



Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV)

Modification du 8 décembre 2023

Le Conseil fédéral suisse

arrête :

I

L'ordonnance du 16 décembre 2016 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes¹ est modifiée comme suit :

Préambule

vu les art. 9, al. 2 et 3, 10, al. 3 et 4, 31, al. 3 et 4, 32, al. 1, 44 et 58, al. 6, de la loi du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires (LDAI)²,
vu l'art. 41, al. 3, de la loi fédérale du 16 décembre 2005 sur la protection des animaux³,
vu les art. 22 et 53, al. 1 et 3, de la loi du 1^{er} juillet 1966 sur les épizooties⁴,

Remplacement d'une expression

Aux art. 23, al. 4, 33, al. 2, 34, al. 2, phrase introductive, 38, al. 2, let. a, b et f, et 55, al. 1, phrase introductive, « vétérinaire officiel » est remplacé par « organes d'exécution officiels », en procédant aux ajustements grammaticaux nécessaires.

Art. 1, al. 1, let. a et b

¹ La présente ordonnance fixe :

- a. les exigences applicables :
 1. aux abattoirs et aux établissements de traitement du gibier, ainsi qu'aux exploitations qui pratiquent des abattages occasionnels,
 2. à l'abattage,

¹ RS 817.190

² RS 817.0

³ RS 455

⁴ RS 916.40

3. aux animaux destinés à l'abattage;
- b. *abrogée*

Art. 3, let. b, d, g, i, ch. 2, m, ch. 2 et 3, et p

Au sens de la présente ordonnance, on entend par :

- b. *bétail de boucherie* : les animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine, et les autres animaux domestiques des familles zoologiques des *Bovidae* (bovidés), des *Cervidae* (cervidés) et des *Camelidae* (camélidés) ;
- d. *oiseaux coureurs* : les animaux de l'ordre des *Struthioniformes*, tels que les autruches, les nandous et les émeus ;
- g. *carcasse* : le corps d'un animal dépouillé ou non qui a été étourdi puis mis à mort ou qui a été tiré à la chasse ;
- i. *parties de la carcasse* :
 2. les sous-produits animaux au sens de l'art. 3, let. b, de l'ordonnance du 25 mai 2011 concernant les sous-produits animaux⁵ ;
- m. *établissement de faible capacité* : établissement dans lequel :
 2. le nombre maximal de volaille domestique et de lapins domestiques abattus est de 150 000 et leur poids mort ne dépasse pas 200 000 kg par an, ou
 3. le poids mort des autres animaux abattus ne dépasse pas 200 000 kg par an ;
- p. *abattage occasionnel* : l'abattage de volaille domestique ou de lapins domestiques à raison de 10 animaux par semaine au maximum et d'un poids mort total de 1000 kg par an au maximum ;

Art. 5, titre

Environnement

Titre suivant l'art. 6

Chapitre 2a Obligations en matière d'annonce et d'autorisation applicables aux détenteurs d'animaux

Art. 6a Abattages occasionnels

¹ Les détenteurs d'animaux qui pratiquent des abattages occasionnels peuvent le faire uniquement dans leur exploitation.

² Ils doivent s'annoncer à l'autorité cantonale compétente.

⁵ RS 916.441.22

Art. 6b Mise à mort à la ferme ou au pré

Les détenteurs d'animaux qui pratiquent la mise à mort à la ferme de bétail de boucherie ou la mise à mort au pré de bovins au sens de l'art. 9a, doivent obtenir au préalable une autorisation de l'autorité cantonale compétente.

Art. 8, al. 1, phrase introductive

Ne concerne que les textes allemand et italien

Art. 9, al. 2, let. b et c

² Sont admis en dehors des abattoirs autorisés :

- b. les abattages occasionnels ;
- c. les mises à mort à la ferme ou au pré autorisées pour la production de viande.

Art. 9a

¹ La mise à mort à la ferme pour la production de viande est admise pour le bétail de boucherie, la mise à mort au pré pour la production de viande est admise pour les animaux de l'espèce bovine à partir de quatre mois.

² Le détenteur d'animaux doit garantir le respect des exigences de la législation sur la protection des animaux en ce qui concerne l'étourdissement et la saignée des animaux en faisant appel pour cela à une personne compétente au sens de l'art. 177, al. 1^{bis}, de l'ordonnance du 23 avril 2008 sur la protection des animaux⁶ ; il doit veiller en particulier à ce que :

- a. en cas de mise à mort à la ferme pour la production de viande, les animaux soient immobilisés, étourdis et saignés dans une installation appropriée ;
- b. en cas de mise à mort au pré pour la production de viande, les animaux soient tirés et saignés dans des conditions sûres ;
- c. l'efficacité de l'étourdissement, la saignée suffisante et la mort effective soient vérifiées et que des mesures immédiates soient prises si l'étourdissement ou la saignée ne se sont pas passés correctement.

³ Après l'étourdissement et la saignée, les animaux doivent être transportés dans un abattoir situé à proximité, déterminé au préalable, dans lequel ils sont immédiatement éviscérés et l'abattage est mené à son terme ; l'heure de l'étourdissement et l'heure de la saignée doivent être inscrites dans le document d'accompagnement.

⁴ Le détenteur d'animaux doit garantir le respect des exigences d'hygiène lors de la mise à mort ; il doit veiller notamment à ce que, lors de l'incision de saignée, le sang soit recueilli et transporté avec les carcasses à l'abattoir.

⁵ Il doit consigner à chaque fois le nom de la personne qui effectue l'étourdissement et la saignée des animaux. En outre, il doit, le cas échéant, consigner de manière

⁶ RS 455.1

traçable les problèmes survenus lors de l'étourdissement et de la saignée, et les mesures qui ont été prises pour y remédier.

⁶ En cas de mise à mort à la ferme pour la production de viande, un vétérinaire officiel doit surveiller l'étourdissement et la saignée des animaux par sondage, mais au moins une fois par an par exploitation concernée.

⁷ En cas de mise à mort au pré pour la production de viande, un vétérinaire officiel doit surveiller le tir et la saignée des animaux.

Art. 12 Gibier sauvage accidenté

Le gibier sauvage accidenté trouvé encore en vie est soumis, après avoir été mis à mort, à un contrôle mené par une personne qualifiée au sens de l'art. 21, al. 1, à la recherche d'anomalies indiquant que la viande pourrait présenter un danger pour la santé humaine, si celle-ci est destinée à être mise sur le marché. Si de telles caractéristiques sont décelées, la carcasse doit être soumise à un contrôle des viandes officiel.

Art. 14, al. 1^{bis} et 2

^{1bis} Les exploitations qui pratiquent des abattages occasionnels doivent veiller à empêcher l'introduction dans les locaux d'abattage d'animaux qui ne sont pas destinés à l'abattage ou dont l'abattage est interdit.

² En dérogation à l'al. 1, les animaux de l'espèce équine déclarés comme animaux de compagnie conformément à l'art. 15, al. 2, de l'ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires⁷ peuvent avoir accès aux établissements de faible capacité s'ils doivent y être mis à mort et éliminés séparément dans le temps des autres animaux et conformément à l'ordonnance du 25 mai 2011 concernant les sous-produits animaux⁸.

Art. 15 Protection contre les nuisibles

Toutes les mesures doivent être prises pour préserver des nuisibles, tels les insectes et les rongeurs, les abattoirs, les établissements de traitement du gibier et les locaux d'abattage des exploitations qui pratiquent des abattages occasionnels.

Art. 16, al. 5

⁵ Le DFI fixe les règles d'hygiène dans les abattoirs, les établissements de traitement du gibier et les exploitations qui pratiquent des abattages occasionnels.

Art. 17, al. 1 et 1^{bis}

¹ Les carcasses et les abats doivent être réfrigérés à moins qu'ils ne doivent être découpés et transformés à chaud :

⁷ RS 812.212.27

⁸ RS 916.441.22

- a. dans le cas d'un abattage dans un abattoir ou un établissement de traitement du gibier : au plus tard après le contrôle des viandes ;
- b. dans les exploitations qui pratiquent des abattages occasionnels : immédiatement après l'abattage.

^{1bis} La température doit diminuer selon une courbe continue pour atteindre une température de 7° C maximum pour les carcasses du bétail de boucherie, 4° C pour la volaille domestique et les lapins domestiques et 3° C pour les abats.

Art. 18, al. 1, let. c

¹ Aucun traitement chimique ou physique des animaux, des carcasses et des abats n'est admis avant le contrôle des viandes. Sont admis :

- c. pour l'échaudage des porcs et la plumaison de la volaille domestique et des oiseaux coureurs : l'utilisation d'auxiliaires technologiques au sens de l'art. 24 ODAIOUs⁹, réglementée par le DFI ;

Art. 19 **Autocontrôle**

¹ Les abattoirs et les établissements de traitement du gibier doivent surveiller l'hygiène de façon systématique. La surveillance comprend notamment :

- a. des contrôles de la propreté chaque jour ouvré ;
- b. des analyses microbiologiques effectuées en fonction des risques sur les carcasses et les surfaces d'appareils et d'équipements conformément aux dispositions édictées par le DFI en application de l'art. 10, al. 4, ODAIOUs¹⁰ ;
- c. l'enregistrement ininterrompu de la température dans les locaux de plus de 200 m³ où sont entreposées des viandes réfrigérées ou surgelées.

² Les méthodes de référence du prélèvement d'échantillons sur les carcasses sont celles de la norme « SN EN ISO 17604 : 2015 Microbiologie de la chaîne alimentaire – Prélèvement d'échantillons sur des carcasses en vue de leur analyse microbiologique »¹¹.

³ Les établissements doivent conserver pendant trois ans les résultats des contrôles de propreté et des analyses microbiologiques effectués en fonction des risques, et les présenter sur demande aux organes d'exécution officiels.

⁴ Dans les exploitations qui pratiquent des abattages occasionnels, les détenteurs d'animaux doivent mettre en place un système d'autocontrôle adapté à la taille de l'exploitation et au volume des abattages.

⁵ Dans le cadre de l'autocontrôle, ils tiennent un registre des abattages indiquant au minimum la date, l'espèce et le nombre des animaux abattus. Le registre des abattages

⁹ RS 817.02

¹⁰ RS 817.02

¹¹ Le texte de cette norme peut être consulté gratuitement et commandé contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation (SNV), Sulzerallee 70, case postale, CH-8404 Winterthur ; www.snv.ch.

doit être transmis à l'autorité cantonale d'exécution compétente avant le 31 janvier de l'année suivante.

⁶ Pour le reste, les dispositions relatives à l'autocontrôle prévues aux art. 73 à 85 ODAIOUs s'appliquent.

Art. 20, al. 6

⁶ Si, lors du contrôle visé à l'al. 3, des caractéristiques indiquant que la viande pourrait présenter un danger sanitaire sont constatées, la carcasse doit être soumise à un contrôle officiel des viandes avant d'être cédée, le cas échéant, comme denrée alimentaire.

Titre précédant l'art. 22

Section 5 Annonce des animaux à l'abattage et contrôle à leur arrivée dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier

Art. 22, al. 2

² Les organes d'exécution officiels peuvent exiger du détenteur d'animaux qu'il complète les informations visées à l'al. 1.

Art. 24, al. 3, let. h, 4 et 5

³ La déclaration sanitaire pour la volaille domestique doit être faite entre 72 et 12 heures avant l'abattage et comprendre en outre les indications suivantes :

- h. le résultat de l'analyse des échantillons prélevés par le détenteur de volaille domestique pour le dépistage des infections à *Salmonella* prescrit par l'art. 257a, al. 1, let. c, OFE¹².

⁴ *Ne concerne que le texte allemand*

⁵ Dans les cas où un document d'accompagnement est prescrit par l'art. 12 OFE, la déclaration sanitaire effectuée par le détenteur doit figurer sur ce document, et sur le passeport équin pour les animaux de l'espèce équine. Pour les animaux de l'espèce équine qui sont abattus avant le 31 décembre de leur année de naissance, ces indications doivent figurer dans la confirmation d'enregistrement visée à l'art. 27, al. 2, de l'ordonnance du 3 novembre 2021 relative à Identitas SA et à la banque de données sur le trafic des animaux (Old-BDTA).

Art. 27 **Objet du contrôle avant l'abattage**

¹ Le bétail de boucherie, le gibier d'élevage et les oiseaux coureurs doivent être contrôlés avant leur abattage.

² Le contrôle avant l'abattage de la volaille domestique et des lapins domestiques peut aussi être effectué par sondage sur un certain nombre d'animaux par troupeau.

¹² RS 916.404.1

³ Le contrôle doit avoir lieu dans les 24 heures qui suivent l'arrivée des animaux à l'abattoir et moins de 24 heures avant l'abattage.

⁴ En cas d'abattage occasionnel, le contrôle avant l'abattage peut être effectué par sondage.

⁵ Le DFI règle :

- a. l'exécution du contrôle ;
- b. les mesures à prendre en fonction des résultats du contrôle.

Art. 28, al. 1 à 3

¹ Le contrôle avant l'abattage du bétail de boucherie, de la volaille domestique, des lapins domestiques, du gibier d'élevage et des oiseaux coureurs peut être effectué dans le troupeau de provenance.

^{1bis} L'examen de bétail de boucherie accidenté ou malade dans l'exploitation peut être effectué par le vétérinaire du troupeau. L'aptitude à l'abattage et l'aptitude au transport doivent être évaluées et confirmées sur le certificat sanitaire.

² Lorsque le contrôle des animaux avant l'abattage a lieu dans le troupeau de provenance, il doit être attesté au moyen d'un certificat sanitaire.

³ Après le contrôle, les animaux doivent être transportés à l'abattoir sans entrer en contact avec des animaux non contrôlés ni durant le transport, ni à l'abattoir. Ils doivent être abattus dans les trois jours suivant le contrôle avant l'abattage. À l'abattoir, une vérification d'identité et un contrôle sommaire avant l'abattage suffisent.

Art. 29, titre et al. 1 à 2^{bis}

Objet du contrôle des viandes

¹ Le contrôle des viandes doit intervenir rapidement après l'abattage et avant la transformation ultérieure.

² S'agissant du bétail de boucherie, du gibier d'élevage et des oiseaux coureurs, chaque carcasse doit être soumise au contrôle. Le contrôle des viandes de la volaille domestique et des lapins domestiques doit intervenir rapidement après l'abattage et peut être effectué par sondage sur un certain nombre d'animaux par troupeau.

^{2bis} En cas d'abattage occasionnel, le contrôle des viandes peut être effectué par sondage.

Art. 30, titre et al. 1, let. d et e

Contrôle des viandes

¹ Lors du contrôle des viandes, les carcasses et les parties dont le contrôle est prescrit doivent être examinées afin de dépister la présence éventuelle :

- d. de parasites ;
- e. *abrogée*

Art. 30a Contrôle des viandes élargi

¹ Si, lors du contrôle des viandes, il y a des signes laissant supposer un risque pour la santé humaine ou animale ou une atteinte au bien-être de l'animal de son vivant, un contrôle des viandes élargi de la carcasse et des parties de celles-ci est effectué.

² Le DFI règle l'exécution du contrôle des viandes élargi.

Art. 32, al. 1, phrase introductive, et 2

¹ À la fin du contrôle des viandes, sont déclarés propres à la consommation les carcasses et les abats qui conviennent sans restriction à l'utilisation comme denrées alimentaires et :

² *Ne concerne que le texte allemand*

Titre suivant l'art. 40

Section 4 Système d'information pour le prélèvement d'échantillons sur le bétail bovin à l'abattoir

Art. 40a Généralités

¹ L'OSAV assure l'exploitation d'un système d'information servant à identifier les bovins qui doivent faire l'objet d'un prélèvement d'échantillons conformément à l'art. 31, al. 1, let. e.

² Un échantillon est prélevé chez les bovins pour lesquels le système d'information identifie une concordance entre le numéro d'identification et le numéro BDTA de leur exploitation de provenance et les données visées à l'art. 40b, let. a, ch. 1, et b, ch 1.

Art. 40b Données

Le système d'information contient les données suivantes :

- a. les numéros d'identification des bovins :
 - 1. qui remplissent les conditions pour un prélèvement d'échantillons,
 - 2. chez lesquels un échantillon a été prélevé ;
- b. les numéros BDTA des unités d'élevage détenant des bovins :
 - 1. qui remplissent les conditions pour un prélèvement d'échantillons,
 - 2. chez lesquels un échantillon a été prélevé ;
- c. les épizooties pour le dépistage desquelles les échantillons :
 - 1. doivent être analysés,
 - 2. ont été analysés ;
- d. les numéros BDTA des abattoirs :

1. dans lesquels les échantillons doivent être prélevés,
 2. dans lesquels les échantillons ont été prélevés ;
- e. la date du prélèvement de l'échantillon et le statut de l'échantillon ;
- f. les laboratoires :
1. auxquels les échantillons doivent être envoyés pour analyse,
 2. auxquels les échantillons ont été envoyés ;
- g. les données d'accès de la personne qui déclenche la comparaison des données conformément à l'art. 40a, al. 2.

Art. 40c Saisie et enregistrement automatique des données et accès aux données

¹ L'OSAV saisit dans le système d'information les données visées à l'art. 40b, let. a, ch. 1, b, ch. 1, c, ch. 1, d, ch. 1, et f, ch. 1.

² Lorsque les bovins arrivent à l'abattoir, le vétérinaire officiel est responsable de la saisie de leurs numéros d'identification, du numéro BDTA de leur exploitation de provenance et du numéro BDTA de l'abattoir dans le système d'information.

³ Lorsque le système d'information identifie une concordance au sens de l'art. 40a, al. 2, il enregistre automatiquement les données visées à l'art. 40b, let. a, ch. 2, b, ch. 2, c, ch. 2, e, f, ch. 2, et g.

⁴ S'agissant de l'accès au système d'information, les autorités cantonales annoncent à l'OSAV les vétérinaires officiels qui veulent l'utiliser. L'OSAV saisit les personnes concernées dans le système d'information et leur accorde les droits d'accès nécessaires.

Art. 40d Protection, conservation et archivage des données

¹ L'OSAV est responsable du respect des prescriptions en matière de protection des données, de sécurité des données et de sécurité informatique.

² Les délais de conservation suivants s'appliquent :

- a. pour les données visées à l'art. 40b, let. a, ch. 1, b, ch. 1, c, ch. 1, d, ch. 1, et f, ch. 1 ; pendant toute la durée du programme de surveillance ;
- b. pour les autres données : 10 ans au moins, mais 30 ans au plus.

³ L'archivage des données est régi par les dispositions de la loi fédérale du 26 juin 1998 sur l'archivage¹³.

Art. 44 Contrôles effectués par le personnel de l'établissement

Dans les abattoirs de volaille domestique et de lapins domestiques, l'autorité cantonale compétente peut autoriser que le personnel de l'établissement assume en partie

¹³ RS 152.1

les tâches des assistants officiels affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes selon l'art. 54, à condition :

- a. que l'établissement ait appliqué avec succès les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures selon les principes HACCP pendant au moins douze mois ;
- b. que l'établissement soit titulaire d'une certification reconnue dans la filière agroalimentaire ;
- c. que l'établissement se porte garant du respect des dispositions de la législation sur les denrées alimentaires ;
- d. que les responsabilités en matière de production et de contrôle soient séparées ;
- e. que le personnel concerné de l'établissement ait terminé avec succès la formation d'assistant officiel affecté au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes ou qu'il reçoive, pour les activités spécifiques qu'il effectue, une formation appropriée de la part du vétérinaire officiel responsable, suivie d'une mise à jour régulière des connaissances, et
- f. que le personnel concerné de l'établissement exécute ces tâches sous la surveillance du vétérinaire officiel ou de l'assistant officiel affecté au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes.

Art. 45, titre et al. 1

Prélèvements et tests effectués par le personnel de l'établissement

¹ L'autorité cantonale compétente peut permettre au personnel des abattoirs ou des établissements de traitement du gibier d'effectuer des prélèvements et des tests officiels sur des animaux.

Art. 52, al. 2, phrase introductive et let. b, et 3, let. a et b, ch. 2

² En fixant l'effectif des organes d'exécution officiels dans un abattoir ou un établissement de traitement du gibier, le canton tient compte :

- b. du temps nécessaire pour les pauses du personnel des organes d'exécution officiels ;

³ Le canton peut de surcroît :

- a. instituer des assistants officiels affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes, qui travaillent sous la surveillance ou sous la responsabilité des vétérinaires officiels ;
- b. instituer des vétérinaires non officiels pour réaliser les tâches suivantes, à condition qu'ils aient les qualifications suffisantes :
 2. effectuer le contrôle des animaux avant l'abattage s'ils sont mis à mort à la ferme ou au pré pour la production de viande et assurer la présence requise lors du tir et de la saignée des animaux mis à mort au pré.

Art. 53, al. 1, let. a^{bis} et j, 2, 2^{bis} et 4

¹ Les vétérinaires officiels :

- a^{bis} vérifient la conformité des procédures aux principes HACCP dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier ;
- j. portent la responsabilité des décisions prises sur la base des résultats du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes dans les grands établissements, même lorsque les contrôles ont été effectués par les assistants officiels.

² Dans les grands établissements, ils doivent être présents pendant le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes et pendant la durée de l'abattage.

^{2bis} *Abrogé*

⁴ Ils sont responsables de la formation de base et de la formation qualifiante du personnel de l'établissement qui assume les tâches des assistants officiels affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes.

Art. 54 Assistants officiels affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes

¹ Les assistants officiels affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes peuvent :

- a. sous la responsabilité du vétérinaire officiel :
 - 1. dans les grands établissements :
 - effectuer le contrôle avant l'abattage de la volaille domestique et des lapins domestiques
 - soumettre les animaux des autres espèces à un examen préalable au contrôle avant l'abattage,
 - 2. vérifier les bonnes pratiques d'hygiène et la conformité des procédures aux principes HACCP dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier,;
 - 3. prélever des échantillons pour des analyses plus approfondies ;
- b. sous la surveillance du vétérinaire officiel : effectuer le contrôle des viandes dans les grands établissements ;
- c. sur mandat du vétérinaire cantonal : effectuer le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes dans les établissements de faible capacité, à condition qu'un vétérinaire officiel soit joignable en cas de questions ;
- d. lorsque le contrôle des animaux avant l'abattage a déjà été effectué dans le troupeau de provenance, effectuer les contrôles prescrits.

² Lors du contrôle des viandes, ils ne peuvent prendre une décision finale qu'en l'absence de contestations ou si les éléments suivants sont constatés :

- a. tumeurs, kystes et abcès localisés ;
- b. adhérences des tissus conjonctifs, sans suppuration ni exsudations ;

- c. parasites inoffensifs pour le consommateur (tels que les douves ou les vers pulmonaires) ;
- d. reins à macules blanches, indurations hépatiques, foyers délimités chroniques de pneumonie et de pleurésie, foyers atélectasiques du poumon ;
- e. poumons souillés par l'eau d'échaudage ou par du fourrage aspiré ;
- f. actinomycose localisée ;
- g. malformations sans altérations de la viande ;
- h. plaies musculaires fraîches et fractures récentes ;
- i. souillures localisées.

³ S'agissant de la volaille domestique ou des lapins domestiques, ils peuvent aussi dans certains cas déclarer impropres à la consommation des carcasses entières.

Art. 55, al. 1, phrase introductive

¹ Quant à l'établissement, le vétérinaire officiel vérifie régulièrement et en fonction des risques :

Art. 57 Rapport sur les contrôles effectués

¹ Un représentant de l'autorité cantonale d'exécution saisit les résultats du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes dans le système d'information Fleko prévu à cet effet, visé dans l'ordonnance du 27 avril 2022 concernant les systèmes d'information de l'OSAV liés à la chaîne agroalimentaire (O-SICAL)¹⁴ ou les fait transmettre au Fleko via les systèmes informatiques de l'abattoir. Il faut saisir ou transmettre le numéro BDTA de l'abattoir et les données énumérées dans l'annexe 3, ch. 2, O-SICAL.

² Les résultats des autres contrôles effectués doivent être consignés et synthétisés dans une statistique. Chaque année, un rapport général des activités est établi à l'attention du vétérinaire cantonal.

³ Les pièces mentionnées à l'al. 2 doivent être conservées durant trois années civiles.

Art. 60, al. 1 et 4, let. f

¹ Les émoluments pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes sont calculés en fonction du travail nécessaire au contrôle.

⁴ Par animal de boucherie, les émoluments de contrôle s'élèvent à :

	Francs minimum	Francs maximum
f. animaux de l'espèce équine	4,50	12.-

¹⁴ RS **916.408**

Art. 61, al. 1

¹ Les cantons peuvent fixer un émolument de 100 à 160 francs l'heure pour les organes d'exécution officiels qui assurent la surveillance de la mise à mort des animaux à la ferme ou au pré afin de garantir le respect des prescriptions relatives à l'hygiène des denrées alimentaire et à la protection des animaux.

Art. 63a Dispositions transitoires de la modification du 8 décembre 2023

Les délais transitoires suivants sont applicables :

- a. pour l'annonce visée à l'art. 5a, la mise en place d'un système d'autocontrôle et d'un registre des abattages visée à l'art. 19, al. 5 et 6 : jusqu'au 31 janvier 2025 ;
- b. pour les adaptations organisationnelles et opérationnelles nécessaires du contrôle des viandes élargi visées à l'art. 30a : jusqu'au 31 janvier 2029.

II

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} février 2024.

8 décembre 2023

Au nom du Conseil fédéral suisse :

Le président de la Confédération, Alain
Berset

Le chancelier de la Confédération, Walter
Thurnherr