



Information

concernant

la manière de traiter et évaluer les porcs vaccinés contre l'odeur de verrat et leurs carcasses

du 6 octobre 2008

I. Objectif

La présente information a pour but d'assurer qu'avec la production de viande de porc obtenue en utilisant la vaccination contre l'odeur de verrat, la qualité et la sécurité alimentaire puisse être maintenue au niveau existant jusqu'à présent.

II. Introduction, bases

1. Concernant le soutien à l'application de l'article 5, annexe 5, l'article 6, annexe 6 ainsi que l'article 7, annexe 7 de l'ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage (OHyAb) du 23 novembre 2005, de l'article 2, al. 6 de l'ordonnance concernant l'hygiène dans la production primaire (OHyPPr) du 23 novembre 2005 ainsi que basé sur l'art. 1, l'art. 27 et 28 de la loi sur les denrées alimentaires RS 817.0 (LDAI), le présent texte explique la procédure d'utilisation d'Improvac[®] chez les porcs mâles pour éviter l'odeur de verrat au long de la filière alimentaire, depuis la production primaire jusqu'au contrôle des viandes officiel.
2. Cette information s'adresse aux producteurs de porcs, aux organisations de commercialisation, aux établissements d'abattage ainsi qu'aux vétérinaires officiels.
3. La vaccination contre l'odeur de verrat avec Improvac est une méthode admise pour éviter l'odeur de verrat chez les porcs de boucherie mâles.
4. Pour l'établissement d'abattage ainsi que pour les vétérinaires officiels, l'utilisation du vaccin signifie que les animaux vaccinés arrivent à l'abattage avec des testicules visibles.

III. Effet d'Improvac[®]

1. Une vaccination en deux temps, effectuée correctement d'après les indications du fabricant, provoque une réduction visible de la taille des testicules.

2. L'utilisation d'Improvac[®] durant la période d'engraissement provoque une forte réduction passagère de la fonction testiculaire et provoque ainsi une réduction de la formation de l'androsténone ainsi que du scatol formé dans le gros intestin, les substances responsables de l'odeur sexuelle.
3. Des analyses détaillées ont montré que les carcasses avec un diamètre de testicule (mesuré sur le testicule intact, scrotum inclus) ≥ 11.5 cm resp. un poids des testicules et épидидymes y compris de ≥ 600 g peuvent présenter des anomalies d'odeur si les porcs n'ont pas été vaccinés correctement.
4. L'utilisation d'Improvac[®] n'occasionne pas de résidus dans les denrées alimentaires. Le vaccin n'est pas une hormone. La consommation de produits animaux des animaux vaccinés est inoffensive pour l'homme.
5. Il existe une faible probabilité que des animaux vaccinés arrivent à l'abattoir avec des testicules de taille presque similaire à celle des verrats normaux. Le test de cuisson permet de contrôler si ces animaux présentent des anomalies d'odeur.

IV. Tâches et responsabilités

Etape	Tâche	Procédure	Exécution	Responsable
1	Remise du vaccin Improvac avec les instructions d'utilisation	Assurer la chaîne du froid, conservation correcte du vaccin et de la documentation relative au pistolet de vaccination de sécurité dans la liste d'inventaire des MédV et formation du détenteur d'animaux sur le schéma de vaccination, contrôle du succès de la vaccination, manière d'utiliser et entretien de l'injecteur de sécurité	Vétérinaire d'exploitation / détenteur d'animaux	Vétérinaire d'exploitation pour l'instruction et la remise / détenteur d'animaux pour l'application, la documentation et le contrôle du succès de la vaccination
2	Vaccination des animaux mâles	Respect des indications du fabricant de vaccin, documentation dans le journal de traitement ou le compte-rendu de vaccination	Détenteur d'animaux	Détenteur d'animaux
3	Contrôle de l'efficacité du vaccin avant l'annonce pour l'abattage	Chez les animaux avec un effet vaccinal douteux (vérification du comportement, taille des testicules), revacciner 2 semaines après la 2 ^{ème} vaccination, retarder l'abattage	Détenteur d'animaux	Détenteur d'animaux
4	Annonce pour l'abattage	Communiquer les vaccinations effectuées à l'acheteur, resp. au commercialisateur	Détenteur d'animaux	Détenteur d'animaux

5	Chargement, transport	Animaux vaccinés en lots séparés avec document d'accompagnement séparé	Détenteur d'animaux / transporteur d'animaux	Détenteur d'animaux
6	Livraison pour l'abattage	Selon les exigences de l'établissement d'abattage / du commercialisateur: indication sur le document d'accompagnement, autocollant mis à disposition par le fabricant de vaccin	Détenteur d'animaux	Détenteur d'animaux
7	Contrôle de livraison à l'abattoir	Les anomalies observées (comportement de verrat, testicules de grande taille) sont annoncées au vétérinaire officiel et documentées	Personne responsable du contrôle d'entrée de l'établissement d'abattage	Etablissement d'abattage
8	Contrôle des animaux de boucherie	Les observations des anomalies (comportement de verrat, testicules de grande taille) sont documentées et prises en compte lors du contrôle des viandes	Vétérinaire officiel	Vétérinaire officiel
9	Détermination de la taille des testicules	Déterminer la largeur des testicules à l'aide de chablon ou les peser.	Etablissement d'abattage	Etablissement d'abattage
10	Décision sur la base de la mesure des testicules	Largeur des testicules ≥ 11.5 cm resp. poids des deux testicules ensemble ≥ 600 gr.: identifier les carcasses afin de bien contrôler s'il y a des anomalies d'odeur éventuelles	Etablissement d'abattage	Etablissement d'abattage
11	Ablation des testicules	Après avoir été mesurés, les testicules peuvent être enlevés et éliminés	Etablissement d'abattage	Etablissement d'abattage
12	Exécution du contrôle des viandes	Les carcasses avec des anomalies d'odeur, en particulier celles avec une odeur sexuelle prononcée sont déclarées impropres à la consommation	Vétérinaire officiel / auxiliaire officiel	Vétérinaire officiel
13	Séparation des carcasses	Les carcasses des animaux vaccinés présentant des résultats de mesure de testicules plus élevés sont séparées, il faut s'efforcer de trouver des solutions automatisées pour les abattages à la chaîne	Etablissement d'abattage	Etablissement d'abattage
14	Exécution du test de cuisson /rôtissage pour les carcasses identifiées selon l'étape 10	Selon le Manuel des denrées alimentaires http://www.slmb.bag.admin.ch/slmb/index.html ou chauffer env. 100 gr. de lard de cou, de ventre ou de	Selon convention, soit établissement d'abattage ou vétérinaire officiel	Selon convention, soit établissement d'abattage ou vétérinaire officiel

		poitrine au four à micro-ondes pendant env. 2 min. à chaleur moyenne		
15	Evaluation du test de cuisson / rôtissage	Les personnes chargées de l'évaluation olfactive doivent être capables de constater l'odeur sexuelle.	Selon convention, établissement d'abattage ou vétérinaire officiel	Selon convention, établissement d'abattage ou vétérinaire officiel
16	Décisions sur la base du test de cuisson / rôtissage	Les carcasses des animaux vaccinés présentant une anomalie au niveau de l'odeur sexuelle sont identifiées et mises en valeur conformément aux conditions d'achat de l'établissement d'abattage / de l'acheteur.	Selon convention, triage par l'établissement d'abattage ou le vétérinaire officiel	Evaluation finale, en particulier décision « impropre à la consommation » (selon étape 12) vétérinaire officiel, décision relative au canal de valorisation des carcasses propres à la consommation par l'établissement d'abattage
17	Vérification des anomalies d'odeur chez les animaux vaccinés	Prélever un échantillon de lard dorsal d'env. 50 gr. (sans peau, sous vide) à l'ALP Posieux pour analyse par HPLC, discuter la possible prise en charge des coûts avec l'entreprise Pfizer SA (distributeur du vaccin)	Selon convention: établissement d'abattage ou vétérinaire officiel	Selon convention: établissement d'abattage ou vétérinaire officiel

Explications relatives aux différentes étapes

Etape 1:

Basées sur l'art. 22, les art. 25, 26, 28 de l'ordonnance sur les médicaments vétérinaires RS 812.212.27

Etape 2:

Informations sur le vaccin: http://www.vetpharm.uzh.ch/perldocs/index_t.htm

Etape 3: les animaux qui ne sont pas correctement vaccinés présentent en général un comportement nettement plus agressif dans le groupe d'engraissement. Les animaux avec une taille de testicules non modifiée sont nettement reconnaissables dans le groupe d'animaux vaccinés.

Etape 5: dans les grands établissements d'abattage, la répartition des lots d'abattage entre les porcs de boucherie vaccinés et les autres porcs de boucherie avec des documents d'accompagnement séparés à chaque fois peut représenter une simplification pour le déroulement de l'abattage. A ce propos, il est important que le détenteur d'animaux, le commercialisateur et l'établissement d'abattage se concertent.

Etape 6: des autocollants d'identification portant l'inscription « Improvac » ou une inscription similaire sur le document d'accompagnement sont mis à disposition par les fabricants de vaccin.

Etape 7 et 8: déjà appliqué dans le cadre en vigueur

Etape 9 et 10: deux méthodes ont fait leurs preuves pour mesurer la taille des testicules. La mesure au moyen d'un chablon (ou un tuyau avec un diamètre donné) qui mesure la largeur des testicules sans écartement des postérieurs (\geq ou $<$ 11.5 cm) ou la pesée d'un ou des deux testicules, le poids maximal des testicules devant être de 300 g, resp. 600 g. Pour la pesée, les testicules doivent être détachés de la tunica vaginalis et séparés à la hauteur du pôle supérieur du testicule. D'autres méthodes (mesures photométriques etc.) sont en cours de développement. Les carcasses des animaux vaccinés dont les testicules présentent une largeur de 11.5 cm et plus, resp. qui pèsent plus de 600 g, sont identifiées. Pour cela, les carcasses sont soit marquées au crochet correspondant, sur la surface de la peau ou au moyen d'un enregistrement électronique.

Etape 11: après avoir effectué la mesure, les testicules peuvent être enlevés avant le contrôle des viandes. Les testicules doivent en tous cas être enlevés avant la balance.

Etape 12: le contrôle des viandes relatif aux anomalies d'odeur s'effectue comme jusqu'à présent de manière olfactive lors de l'évaluation de la carcasse et des organes qui lui appartiennent. Les carcasses qui présentent une odeur sexuelle prononcée (répugnante) doivent être déclarées impropres à la consommation (art. 7, annexe 7, ch. 1.1.7 de l'OHygAb)

Etape 13: les carcasses des animaux vaccinés qui présentent une taille de testicules supérieure à la valeur mentionnée à l'étape 9, sont séparées après le contrôle des viandes et soumis à un test de cuisson / rôtissage.

Etape 14: selon la convention, le test de cuisson/rôtissage peut être effectué par le personnel de l'établissement d'abattage ou par le représentant du service vétérinaire. Les infrastructures nécessaires pour effectuer le test de cuisson/rôtissage comprennent un secteur qu'il faut bien aérer, un four à micro-ondes ainsi que de la vaisselle adaptée au four à micro-ondes. Le matériau à rôtir doit être constitué de tissus contenant de la graisse. Convient pour cela les glandes salivaires, le lard de cou, de ventre ou de poitrine. Pour améliorer les résultats, les échantillons d'env. 100 g doivent être coupés en dés (voir Manuel des denrées alimentaires, chapitre 11, paragraphe 5.2). Le four à micro-ondes doit être réglé de manière à ce que l'échantillon ne carbonise pas (position II, 2-3 min.) Il est judicieux de garder env. la moitié de l'échantillon comme échantillon-témoin afin de pouvoir effectuer des analyses complémentaires.

Etape 15: l'évaluation de l'odeur de l'échantillon du test de cuisson/ rôtissage s'effectue en deux étapes: pas d'anomalies olfactives ---- odeur sexuelle légère à prononcée.

Etape 16: l'évaluation finale, resp. la décision de savoir si la carcasse d'un animal vacciné contestée suite à une faible anomalie olfactive peut être mise en valeur en étant seulement assortie de charges, s'effectue en premier lieu d'après les conditions d'achat convenues entre le producteur / commercialisateur et l'entreprise d'abattage / acheteur. Dans les cas qui ne sont pas clairs, le vétérinaire officiel peut procéder à une évaluation finale, conformément à l'art. 27, al. 1 et à l'art. 28, al. 1 de la loi sur les denrées alimentaires RS 817.0 LDAI.

Etape 17: si une odeur sexuelle douteuse ou nette est constatée dans les carcasses d'animaux vaccinés, un échantillon de lard dorsal (au moins 50 g, sans peau) peut être envoyé à l'ALP à Posieux FR. L'évaluation finale s'effectue selon les étapes 15 et 16, sans tenir compte du résultat de laboratoire ultérieur. L'échantillon est analysé par HPLC à l'égard de la teneur en androsténone et en scatol. Jusqu'à nouvel avis, les coûts de cette analyse supplémentaire sont pris en charge par le fabricant du vaccin Pfizer SA après discussion préalable par Pfizer SA.

V. Coûts

Conformément à l'OHygAb, il n'y a pas d'émoluments supplémentaires pour le contrôle des viandes effectué dans le cadre de la procédure de contrôle des viandes. Si le vétérinaire officiel effectue des tâches en dehors des tâches de contrôle des viandes proprement dites (convention avec l'établissement d'abattage voir étapes 14 et 15), le travail qui en résulte doit être compensé conformément à la convention. La prise en charge des éventuels coûts qui en résultent pour des prestations supplémentaires des établissements d'abattage doit être réglée par l'économie privée.

Schéma du déroulement à l'abattoir

