

Ordonnance concernant l'élimination des sous-produits animaux (OESPA)

du 25 mai 2011 (Etat le 1^{er} janvier 2016)

Le Conseil fédéral suisse,

vu les art. 10, al. 1, 10a, 22 et 53, al. 1, de la loi du 1^{er} juillet 1966 sur les épizooties (LFE)¹,

vu les art. 29, al. 1, 32, al. 1, et 39, al. 1, de la loi du 7 octobre 1983 sur la protection de l'environnement²,

arrête:

Chapitre 1 Dispositions générales

Art. 1 But

La présente ordonnance vise à:

- a. garantir que les sous-produits animaux ne mettent pas en danger la santé humaine et animale et ne portent pas préjudice à l'environnement;
- b. permettre autant que possible la valorisation des sous-produits animaux;
- c. veiller à ce que l'infrastructure nécessaire à l'élimination des sous-produits animaux soit disponible.

Art. 2 Objet et champ d'application

¹ La présente ordonnance régit l'élimination des sous-produits animaux.

² Elle n'est pas applicable:

- a. aux sous-produits animaux issus des eaux résiduaires des abattoirs, des ateliers de découpe et des usines ou installations d'élimination des sous-produits animaux des catégories 1 et 2, après le retrait des matières solides de ces eaux conformément aux dispositions de la présente ordonnance;
- b. aux cadavres ou parties de cadavres d'animaux sauvages vivant dans la nature qui ne sont pas suspectés d'être porteurs d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux ou qui ne sont pas ramassés conformément aux bonnes pratiques de chasse après avoir été abattus;
- c. aux ovules, aux embryons et au sperme destinés à la reproduction;

RO 2011 2699

¹ RS 916.40

² RS 814.01

- d. au lait cru, au colostrum et à leurs produits dérivés qui sont produits, conservés, éliminés ou utilisés dans l'exploitation d'origine;
 - e. aux coquilles de mollusques et aux carapaces de crustacés, à l'exclusion de leurs tissus mous et de leurs chairs;
 - f.³ ...
 - g. aux déchets du métabolisme, sauf s'ils:
 - 1. sont produits à l'abattoir,
 - 2. sont destinés à l'importation ou à l'exportation;
 - h. aux sous-produits animaux contaminés par des substances radioactives, soumis à la législation sur la radioprotection;
 - i. aux sous-produits animaux qui sont désignés comme déchets spéciaux dans la liste des déchets établie en application de l'art. 2 de l'ordonnance du 22 juin 2005 sur les mouvements de déchets⁴.
- ^{2bis} Elle est applicable aux restes d'aliments qui:
- a. proviennent de moyens de transport opérant au niveau international;
 - b. sont destinés à l'alimentation animale;
 - c. sont utilisés dans une installation de production de biogaz ou de compostage, sauf s'ils proviennent des ménages privés et sont mélangés à des déchets verts dans le cadre du ramassage public des déchets urbains, et éliminés dans des usines ou des installations qui n'abritent aucune unité d'élevage sur leur site.⁵
- ³ L'ordonnance du 9 mai 2012 sur l'utilisation confinée⁶ est applicable en outre:⁷
- a. aux sous-produits animaux qui sont des organismes génétiquement modifiés ou des organismes pathogènes qui ont été examinés par des méthodes de diagnostic microbiologique médical;
 - b. aux sous-produits animaux d'animaux génétiquement modifiés ou traités avec des organismes génétiquement modifiés ou pathogènes.

⁴ Les réglementations spéciales concernant la lutte contre les épizooties et celles concernant l'importation, le transit et l'exportation de sous-produits animaux sont réservées.

³ Abrogée par le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, avec effet au 1^{er} déc. 2015 (RO **2015** 4271).

⁴ RS **814.610**

⁵ Introduit par le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO **2015** 4271).

⁶ RS **814.912**

⁷ Nouvelle teneur selon le ch. 14 de l'annexe 5 à l'O du 9 mai 2012 sur l'utilisation confinée, en vigueur depuis le 1^{er} juin 2012 (RO **2012** 2777).

Art. 3 Définitions

Au sens de la présente ordonnance, on entend:

- a. par *cadavres d'animaux*, les animaux morts, mort-nés ou qui n'ont pas été tués pour la production de viande;
- b. par *sous-produits animaux*, les cadavres et carcasses d'animaux, les parties de cadavres et de carcasses d'animaux, les produits d'origine animale non destinés à être utilisés dans l'alimentation humaine ou qui ont été exclus de la chaîne alimentaire, les restes d'aliments ainsi que les ovules, le sperme et les embryons;
- c. par *élimination*, la collecte, l'entreposage, le transport, la transformation, la valorisation, l'incinération et l'enfouissement de sous-produits animaux;
- d. par *produit dérivé*, un produit obtenu suite à une ou plusieurs transformations des sous-produits animaux;
- e. par *point final*, le stade du processus de transformation dans la chaîne de fabrication à partir duquel un produit dérivé ne présente pas de risque particulier pour la santé humaine ou animale ou pour l'environnement;
- f.⁸ par *animaux de rente*, les animaux élevés par l'homme pour la production de denrées alimentaires, de laine, de fourrures, de plumes, de peaux et d'autres produits d'origine animale ou utilisés à d'autres fins agricoles, ainsi que les équidés;
- g. par *animaux de compagnie*, les animaux détenus par l'homme mais qui ne peuvent pas être utilisés pour l'alimentation humaine ou qui ne sont pas destinés à cette fin;
- h. par *animaux aquatiques*, les poissons de la superclasse des agnathes, ceux de la classe des poissons cartilagineux (chondrichthyens), ceux de la classe des poissons osseux (ostéichthyens) ainsi que les mollusques et les crustacés;
- i. par *farine de poisson*, le produit protéique dérivé obtenu à partir de matières de catégorie 3 d'animaux aquatiques et pouvant être utilisé dans la fabrication d'aliments pour animaux ou d'engrais;
- j. par *produits sanguins*, les produits extraits du sang ou de fractions sanguines comme le plasma, sous formes séchée, congelée ou liquide, le sang entier séché, les globules rouges séchés, congelés ou liquides et les mélanges de ces produits;
- k. par *protéines hydrolysées*, les polypeptides, peptides et acides aminés, y compris les mélanges de ces substances, obtenus par l'hydrolyse de sous-produits animaux;
- l. par *collagène*, le produit protéique dérivé des os, des peaux, des tendons et des ligaments des animaux;

⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

- m. par *gélatine*, une protéine naturelle, soluble, gélifiée ou non, obtenue par l'hydrolyse partielle du collagène;
- n. par *déchets du métabolisme*, l'urine et le contenu des panses, des estomacs et des intestins;
- o. par *matières solides*, les sous-produits animaux retirés des eaux résiduaires produites par les établissements du secteur alimentaire ou les entreprises d'élimination au moyen de grilles posées sur les bouches d'évacuation des eaux ou par un procédé de pré-épuration (flottation ou installation de filtrage);
- p. par *restes d'aliments*, les déchets de cuisine et de table provenant d'établissements qui produisent des denrées alimentaires contenant des composants d'origine animale destinées à la consommation immédiate, tels que les ménages privés, les restaurants, les services de restauration à bord des moyens de transport et les cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages;
- q. par *produits de l'apiculture*, le miel, la cire d'abeille, la gelée royale, la propolis et le pollen;
- r. par *centre de collecte*, un centre d'entreposage de sous-produits animaux avant leur transformation;
- s. par *usine ou installation*, un établissement où sont effectuées la transformation, la valorisation ou l'incinération de sous-produits animaux;
- t. par *usine ou installation de production de biogaz*, une usine ou installation dans laquelle les sous-produits animaux sont biodégradés dans des conditions anaérobies;
- u. par *installation de compostage*, une installation commerciale dans laquelle les sous-produits animaux sont biodégradés dans des conditions aérobies.

Chapitre 2 Sous-produits animaux

Art. 4 Catégories de sous-produits animaux selon le risque sanitaire

Les sous-produits animaux sont classés en trois catégories. La catégorie 1 est la catégorie de sous-produits animaux présentant le risque sanitaire le plus élevé.

Art. 5 Sous-produits animaux de catégorie 1

Sont des sous-produits animaux de catégorie 1:

- a. les cadavres entiers et parties de cadavres d'animaux;
- b. les carcasses entières et parties de carcasses:
 - 1. d'animaux chez lesquels une encéphalopathie spongiforme transmissible a été constatée,

2. desquelles le matériel à risque spécifié visé aux art. 179d, al. 1, et 180c, al. 1, de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties (OFE)⁹ n'a pas été retiré,
- c. le matériel à risque spécifié visé aux art. 179d, al. 1, et 180c, al. 1, OFE;
- d. les sous-produits animaux d'animaux auxquels des substances ou des préparations visées à l'annexe 4 de l'ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires¹⁰ ont été administrées,
- e. les animaux sauvages et parties d'animaux sauvages abattus pour la production de viande et présentant des signes d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux;
- f. les matières solides séparées des eaux résiduelles produites par les abattoirs de bovins, d'ovins ou de caprins et les ateliers de découpe qui procèdent au retrait du matériel à risque spécifié visé à l'art. 179d, al. 1, ou 180c, al. 1, OFE;
- g. les restes d'aliments provenant de moyens de transport opérant au niveau international.

Art. 6 Sous-produits animaux de catégorie 2

Sont des sous-produits animaux de catégorie 2:

- a. les carcasses et parties de carcasses autres que celles de catégorie 1, déclarées impropres à la consommation humaine par le contrôle des viandes et qui présentent des signes d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux;
- b. les cadavres de volailles qui, pour des raisons commerciales, ont été tués au lieu d'être abattus à l'abattoir;
- c. les déchets du métabolisme;
- d. les animaux sauvages et parties d'animaux sauvages tués pour la production de viande, ne présentant pas de signes d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux et qui ne sont pas utilisés comme denrées alimentaires;
- e. les produits animaux contenant des corps étrangers et qui par conséquent sont impropres à la consommation humaine;
- f. les sous-produits animaux qui contiennent des résidus dans des concentrations supérieures aux valeurs limites fixées par l'ordonnance du 26 juin 1995 sur les substances étrangères et les composants¹¹, ou qui ne peuvent entrer dans la chaîne alimentaire en raison d'un résultat positif au test de détection de substances inhibitrices;

⁹ RS 916.401

¹⁰ RS 812.212.27

¹¹ RS 817.021.23

- g. les matières solides produites dans d'autres abattoirs que ceux visés à l'art. 5, let. f.

Art. 7 Sous-produits animaux de catégorie 3

Sont des sous-produits animaux de catégorie 3, dans la mesure où ils n'ont pas été attribués aux catégories 1 ou 2:

- a. les carcasses et parties de carcasses provenant d'abattoirs et d'ateliers de découpe qui:
 1. sont propres à la consommation humaine mais qui ne sont pas destinées à être utilisées comme denrées alimentaires, ou
 2. sont impropres à la consommation humaine mais qui ne présentent pas de risques pour la santé humaine ou animale;
- b. le sang, le placenta, les peaux, les pieds, y compris les os du métacarpe et du métatarse, les cornes, les soies, les plumes, les fourrures et les poils d'animaux qui ne présentent pas de signes d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux;
- c. les poussins d'un jour tués pour des raisons commerciales;
- d. les sous-produits d'animaux aquatiques et d'invertébrés, les sous-produits des couvoirs, les œufs, les sous-produits des œufs, y compris les coquilles d'œufs d'oiseaux, le lait, les produits à base de lait, le colostrum et les produits de l'apiculture, s'ils ne présentent pas de risque pour la santé humaine ou animale;
- e. les sous-produits animaux résultant de la production de denrées alimentaires à partir de matières premières propres à la consommation humaine, y compris les boues de centrifugeuses et de séparateurs produites lors de la transformation du lait;
- f.¹² les denrées alimentaires et les aliments pour animaux qui contiennent des produits d'origine animale et qui, pour des raisons commerciales ou à cause de faibles défauts, ne sont plus destinés ou propres à la consommation humaine ou animale, mais ne présentent pas de risques pour la santé humaine ou animale;
- g. les restes d'aliments autres que ceux visés à l'art. 5, let. g.

Art. 8 Sous-produits animaux mélangés et non attribués à une catégorie

¹ En cas de mélange de sous-produits animaux de différentes catégories, l'attribution à une catégorie est déterminée par le sous-produit animal mélangé qui présente le risque le plus élevé.

² Les sous-produits animaux qui ne sont pas mentionnés aux art. 5 à 7 doivent être attribués à la catégorie 2.

¹² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

Chapitre 3 Elimination

Section 1

Principes, obligation de communication et autorisation, autocontrôle

Art. 9 Principes de l'élimination

Quiconque élimine des sous-produits animaux doit veiller à ce que:

- a. les agents pathogènes ne se propagent pas et à ce que l'environnement ne subisse pas de préjudice;
- b. les sous-produits animaux des catégories 1 à 3 soient identifiables et restent séparés;
- c. les sous-produits animaux n'entrent en contact direct ou indirect qu'avec des conteneurs, des locaux, des véhicules et des appareils en bon état;
- d. les conteneurs, les locaux, les véhicules et les appareils soient suffisamment grands et appropriés à leur usage et nettoyés régulièrement.

Art. 10 Obligation de communication

¹ Quiconque élimine des sous-produits animaux doit le communiquer au vétérinaire cantonal.

² Une communication n'est pas requise pour:

- a. l'élimination des déchets du métabolisme;
- b. l'enfouissement des animaux de petite taille dans un terrain de propriété privée (art. 25, al. 1, let. d);
- c. le transport non commercial de sous-produits animaux vers un centre de collecte;
- d. la collecte et l'entreposage de sous-produits animaux produits dans le propre établissement du secteur alimentaire;
- e. la cession, l'acquisition et l'utilisation de sous-produits animaux crus de catégorie 3 et de cadavres et parties de cadavres d'animaux crus dans l'alimentation de carnivores et d'oiseaux charognards;
- f. l'utilisation de sous-produits animaux des catégories 2 et 3 pour des activités artistiques ou à des fins de diagnostic, d'enseignement ou de recherche;
- g. la collecte et l'entreposage de restes d'aliments au lieu même où ils sont produits.
- h.¹³ ...

³ Les établissements exerçant une activité qui doit être communiquée sont tenus d'informer le vétérinaire cantonal de tout changement de dénomination commer-

¹³ Abrogée par le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, avec effet au 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

ciale, d'activité, de toute transformation des bâtiments pouvant avoir des répercussions sur l'hygiène et la sécurité des produits ainsi que de la cessation de l'activité.

⁴ Les établissements soumis à l'obligation de communication sont enregistrés par le vétérinaire cantonal.

Art. 11 Obligation de demander une autorisation

¹ S'ils exercent une activité devant être déclarée, les établissements mentionnés à l'annexe 1 doivent demander une autorisation d'exploitation au vétérinaire cantonal.

² L'autorisation est délivrée si les exigences déterminantes relatives à la construction et à l'exploitation prévues par la présente ordonnance pour exercer l'activité en question sont remplies. Une inspection de l'établissement doit être effectuée avant l'octroi de l'autorisation.

³ Les autres autorisations ou procédures d'examen prescrites par le droit fédéral sont réservées.

Art. 12 Contenu de l'autorisation

¹ L'autorisation d'exploitation est délivrée pour une durée maximale de dix ans.

² Elle définit l'activité d'élimination, y compris la catégorie de sous-produits animaux en fonction de leur risque sanitaire, et fixe les conditions et charges applicables à l'activité.

³ Elle définit, en outre, la capacité d'élimination maximale autorisée des usines ou installations, qui se compose des capacités de transport, de prise en charge, d'entreposage et de transformation.

⁴ L'autorisation reste valable même en cas de changement d'exploitant.

⁵ L'autorisation est renouvelée sur demande, si l'inspection permet de conclure que les exigences relatives à la construction et à l'exploitation formulées dans la présente ordonnance sont remplies.

Art. 13¹⁴ Communication des établissements à l'OSAV

Pour chaque autorisation délivrée, le vétérinaire cantonal saisit le numéro de l'autorisation, le nom et l'adresse de l'établissement et les activités autorisées dans le système d'information pour les données d'exécution du service vétérinaire public (ASAN) visé dans l'ordonnance du 6 juin 2014 concernant les systèmes d'information du service vétérinaire public¹⁵.

¹⁴ Nouvelle teneur selon le ch. II 9 de l'annexe 3 à l'O du 6 juin 2014 concernant les systèmes d'information du service vétérinaire public, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2014 (RO 2014 1691).

¹⁵ RS 916.408

Art. 14 Retrait de l'autorisation d'exploitation et interdiction d'exploitation

Si des manquements portant à conséquence sont constatés lors des contrôles officiels, le vétérinaire cantonal peut suspendre ou retirer l'autorisation d'exploitation à un établissement enregistré et lui interdire l'élimination temporairement ou durablement. Pour ce faire, il doit prendre en compte notamment les points suivants:

- a. le type et la gravité des manquements par rapport aux risques pour la santé humaine ou animale;
- b. si les manquements peuvent être corrigés dans un délai raisonnable.

Art. 15 Autocontrôle

¹ Le titulaire d'une autorisation visée à l'art. 12 doit mettre en place, appliquer en permanence et documenter une procédure d'autocontrôle conformément aux principes fixés à l'annexe 2.

² Les organes de contrôle de la Confédération et des cantons doivent avoir la possibilité de consulter la documentation. Les documents doivent être conservés pendant trois ans.

³ Lorsque les résultats des contrôles ne correspondent pas aux exigences légales, les mesures correctrices nécessaires devront être prises sans tarder. Les cas graves, comme la livraison à l'entreprise de sous-produits animaux d'une catégorie autre que celle pour laquelle l'établissement a une autorisation ou des non-conformités importantes dans le processus de stérilisation, devront être communiqués au vétérinaire officiel.

Section 2 Usines ou installations**Art. 16** Exigences

¹ Les usines ou installations doivent être construites et équipées de telle manière que les activités sales soient séparées des activités propres et qu'une contamination des sous-produits animaux transformés ne soit pas possible.

² Elles doivent être situées dans une partie du bâtiment séparée de l'unité d'élevage, de l'abattoir ou de l'établissement du secteur alimentaire et ne pas être reliées à des routes publiques.

³ Une usine ou installation n'est autorisée à éliminer qu'une catégorie de sous-produits animaux et ne doit pas être reliée par ses locaux ou son exploitation à des usines ou installations transformant d'autres catégories de sous-produits animaux.

⁴ Les exigences relatives aux bâtiments, à l'équipement et à l'exploitation des usines ou installations sont fixées à l'annexe 3.

⁵ Le vétérinaire cantonal peut accorder des dérogations aux exigences fixées à l'annexe 3, s'il est prouvé que les principes visés à l'art. 9 sont respectés. Cela suppose en particulier une séparation des activités propres des activités sales, qui permette d'exclure une contamination des sous-produits animaux transformés.

Art. 17 Communication des quantités éliminées

Les quantités de sous-produits animaux éliminées par année, réparties par types de marchandises, doivent être communiquées par les usines ou installations au vétérinaire cantonal au plus tard le 31 janvier de l'année suivante.

Art. 18¹⁶**Section 3** Transport**Art. 19** Collecte, entreposage et transport des sous-produits animaux

¹ Les sous-produits animaux crus doivent être conservés sous réfrigération à l'abattoir ou dans un centre de collecte ou être transportés aussi vite que possible à l'usine ou l'installation titulaire de l'autorisation d'exploitation visée à l'art. 12. Il est interdit de transporter ensemble des animaux et des sous-produits animaux.

² Les exigences applicables à la collecte, à l'entreposage et au transport des sous-produits animaux et aux centres de collecte sont fixées à l'annexe 4. S'il s'agit de restes d'aliments de catégorie 3, seules les exigences applicables aux véhicules et aux récipients fixées à l'annexe 4, ch. 21 à 24, sont à respecter.¹⁷

Art. 20 Identification et fiche d'accompagnement

¹ Les sous-produits animaux doivent être identifiés de sorte que la catégorie à laquelle ils sont attribués soit reconnaissable. Cette règle ne s'applique pas aux sous-produits utilisés dans des activités qui ne sont pas soumises à déclaration (art. 10, al. 2).

² La fiche d'accompagnement ou la décision du contrôle des viandes visée à l'annexe 4, ch. 3, doit être jointe aux sous-produits animaux et les accompagner durant tout le transport. Cette règle ne s'applique pas au transport des sous-produits animaux utilisés pour des activités qui ne doivent pas être communiquées au vétérinaire cantonal (art. 10, al. 2) ni au transport des restes d'aliments.

³ Les exigences des al. 1 et 2 s'appliquent aux produits dérivés:

- a. jusqu'au lieu de leur incinération ou élimination définitives s'ils se composent de matières premières de catégorie 1;
- b. jusqu'à l'usine ou à l'installation dans laquelle ils seront transformés en aliments pour animaux ou en engrais;
- c. jusqu'à leur transformation selon l'annexe 5, s'il est prévu de fabriquer des produits techniques.

¹⁶ Abrogé par le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, avec effet au 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

¹⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

⁴ Les fiches d'accompagnement doivent être établies par l'expéditeur des sous-produits animaux.

⁵ Elles doivent être conservées trois ans et pouvoir être consultées à tout moment par les organes de contrôle fédéraux et cantonaux compétents.

⁶ Les exigences applicables à l'identification et à la fiche d'accompagnement sont fixées à l'annexe 4, ch. 1 et 3.

Section 4 Types d'élimination admis

Art. 21 Transformation des sous-produits animaux

¹ La transformation des sous-produits animaux doit entraîner la destruction des éventuels agents pathogènes. Les méthodes de transformation admises sont définies à l'annexe 5.

² L'OSAV peut autoriser d'autres méthodes de transformation si leur efficacité équivaut au moins à celle des méthodes décrites à l'annexe 5.

³ Les produits dérivés qui ont atteint le point final ne sont plus soumis à la présente ordonnance. Ces produits dérivés sont mentionnés à l'annexe 6.

Art. 22 Elimination des sous-produits animaux de catégorie 1

¹ Les sous-produits animaux de catégorie 1 doivent être éliminés:

- a. par une incinération directe;
- b. par une stérilisation sous pression conformément à l'annexe 5, ch. 1, suivie:
 1. de l'incinération, ou
 2. de la production de combustibles précédant l'incinération.

² Les cadavres d'animaux et les parties de cadavres d'animaux peuvent être utilisés pour alimenter des carnivores et des oiseaux charognards détenus par l'homme, pour autant qu'ils ne présentent pas de signes d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux. Il est interdit d'utiliser les cadavres et les parties de cadavres:

- a. de ruminants âgés de plus de 6 mois;
- b. d'animaux génétiquement modifiés;
- c. d'animaux de compagnie;
- d. d'animaux auxquels ont été administrées des substances ou des préparations interdites visées à l'annexe 4 de l'ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires¹⁸, ou chez qui ont été constatés des dépassements de valeurs limites fixées dans l'ordonnance du 26 juin 1995 sur les substances étrangères et les composants¹⁹;
- e. d'animaux qui pourraient être contaminés par des substances radioactives.

¹⁸ RS 812.212.27

¹⁹ RS 817.021.23

³ Le vétérinaire officiel peut autoriser l'utilisation de sous-produits animaux de catégorie 1 pour des activités artistiques ou à des fins de diagnostic, d'enseignement et de recherche, de taxidermie ou de fabrication de trophées, à condition qu'il n'y ait pas de risque pour la santé humaine ou animale.

Art. 23 Elimination des sous-produits animaux de catégorie 2

¹ Les sous-produits animaux de catégorie 2 doivent être éliminés:

- a. moyennant l'utilisation des méthodes applicables aux sous-produits animaux de catégorie 1 mentionnées à l'art. 22;
- b. après stérilisation sous pression conformément à l'annexe 5, par la valorisation:
 1. dans une usine ou une installation de production de biogaz ou de compostage,
 2. de la graisse fondue en l'incorporant dans des engrais organiques ou dans des produits techniques, excepté les produits pharmaceutiques, cosmétiques ou thérapeutiques,
 3. des matières protéiniques et osseuses en engrais organiques.

² Les déchets du métabolisme peuvent être valorisés directement dans des usines ou des installations de production de biogaz ou de compostage ou pour la fabrication de produits techniques. Si les quantités sont minimes, les déchets peuvent aussi être compostés dans l'exploitation de provenance de l'animal de boucherie.

³ Les sous-produits animaux contenant des résidus ou qui sont positifs au test de détection de substances inhibitrices visé à l'art. 6, let. f, peuvent être éliminés également dans une station d'épuration ou, s'il s'agit de lait ou de colostrum, être déversés dans une fosse à purin. S'il n'est pas possible de les éliminer d'une autre façon, le vétérinaire cantonal peut autoriser l'épandage du lait et du colostrum sur des surfaces agricoles après dilution de ces liquides d'un facteur quatre au minimum, à condition que cet épandage ne présente pas de risque démesuré pour la santé humaine ou animale.²⁰

Art. 24 Elimination des sous-produits animaux de catégorie 3

¹ Les sous-produits animaux de catégorie 3 doivent être éliminés:

- a. moyennant l'utilisation des méthodes applicables aux sous-produits animaux de catégorie 2 visées à l'art. 23;
- b. par la valorisation dans une usine ou une installation de production de biogaz ou de compostage;
- c. par la valorisation sous la forme d'aliments pour animaux, d'articles à mâcher pour animaux ou dans la fabrication de produits techniques visés aux art. 27 à 35.

²⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

² Le vétérinaire cantonal peut, en accord avec l'autorité compétente de surveillance de la pêche et celle de la protection des eaux, autoriser que les sous-produits d'animaux aquatiques qui, dans le cadre de la pêche indigène, sont éviscérés sur les bateaux de pêche ou immédiatement après le débarquement, soient éliminés dans les eaux d'origine.²¹

Art. 25 Enfouissement des sous-produits animaux

¹ Peuvent être enfouis:

- a. les cadavres d'animaux se trouvant dans un endroit difficilement accessible et qui ne peuvent être acheminés vers une usine ou une installation;
- b. les cadavres d'animaux mélangés à des corps étrangers et qui, pour cette raison, ne peuvent pas être éliminés dans une usine ou une installation;
- c. les cadavres d'animaux morts ou tués suite à une épizootie ou à une catastrophe et qui ne peuvent être éliminés dans une usine ou une installation;
- d. les animaux de petite taille dans un terrain de propriété privée, si le poids de l'animal n'excède pas dix kilogrammes,
- e.²² les animaux de compagnie et les équidés dans des cimetières pour animaux.

² Les exigences applicables aux sites prévus pour l'enfouissement des cadavres d'animaux visés à l'al. 1, let. b, c et e, et les mesures de précaution à respecter lors de l'enfouissement sur ces sites sont fixées à l'annexe 7.

Art. 26 Elimination des résidus de l'incinération et de la fermentation

L'élimination ou la valorisation des résidus produits par les usines d'incinération et par les usines de production de biogaz ou de compostage sont régies par la législation sur la protection de l'environnement et par la législation sur l'agriculture, notamment par l'ordonnance du 4 décembre 2015 sur les déchets (OLED)²³, par l'ordonnance du 22 juin 2005 sur les mouvements de déchets²⁴, par l'ordonnance du 18 mai 2005 sur la réduction des risques liés aux produits chimiques²⁵ et par l'ordonnance du 10 janvier 2001 sur les engrais²⁶.

²¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

²² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

²³ RS 814.600. Le renvoi a été adapté en application de l'art. 12 al. 2 de la Loi du 18 juin 2004 sur les publications officielles (RS 170.512).

²⁴ RS 814.610

²⁵ RS 814.81

²⁶ RS 916.171

Chapitre 4

Utilisation de sous-produits animaux dans l'alimentation des animaux et dans la fabrication de produits techniques

Section 1 Interdictions et exceptions

Art. 27 Interdictions

¹ Il est interdit d'affourager des protéines d'une espèce animale à des animaux de la même espèce. Cette règle ne s'applique pas aux animaux aquatiques.

² Il est interdit d'affourager des protéines de poissons d'élevage à des poissons d'élevage de la même espèce.

³ Il est interdit d'affourager les produits suivants aux animaux de rente:

- a. des restes d'aliments,
- b. des protéines animales,
- c. des phosphates dicalcique et tricalcique d'origine animale,
- d. des aliments pour animaux contenant des composants visés aux let. a à c.

⁴ Pour l'exécution des al. 1 à 3, l'OSAV peut, après consultation de l'Office fédéral de l'agriculture, définir des méthodes et des seuils de détection.

Art. 28 Exceptions

En dérogation à l'art. 27, il est permis d'utiliser dans l'alimentation des animaux:

- a.²⁷ le lait et les produits à base de lait, le colostrum, les boues de centrifugeuses et de séparateurs produites lors de la transformation du lait traité selon l'annexe 5, ch. 31a, les œufs et les ovoproduits;
- b. la gélatine de non-ruminants;
- c. les protéines hydrolysées de non-ruminants et celles obtenues à partir de peaux de ruminants;
- d.²⁸ les graisses de catégorie 3 après les avoir soumises à un des traitements visés à l'annexe 5, ch. 31.

²⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

²⁸ RO 2011 3253

Section 2 Alimentation des animaux de rente

Art. 29 Utilisation des sous-produits d'animaux aquatiques dans l'alimentation des non-ruminants et des farines de poisson dans l'alimentation des veaux

En dérogation à l'art. 27, al. 3, il est permis d'utiliser des sous-produits de catégorie 3 d'animaux aquatiques comme composant dans la fabrication d'aliments pour les porcs et la volaille ainsi que les farines de poisson comme composant dans la fabrication d'aliments succédanés du lait en poudre pour les veaux, à condition:²⁹

- a. qu'ils aient été stérilisés sous pression selon l'annexe 5 ou transformés selon un autre procédé qui garantit le respect des normes microbiologiques fixées à l'annexe 5, ch. 38, ou qu'ils aient été chauffés à la température d'ébullition pendant au moins 20 minutes;
- b.³⁰ s'agissant de sous-produits d'animaux aquatiques utilisés comme composant d'aliments pour les porcs et la volaille, qu'à tous les stades de la production, jusqu'au moment de l'affouragement, ils aient été collectés, entreposés, transformés et transportés dans des équipements ou des installations non utilisés pour les aliments destinés aux ruminants;
- b^{bis}.³¹ s'agissant de farines de poisson utilisées comme composant d'aliments succédanés du lait en poudre pour les veaux, qu'à tous les stades de la production, jusqu'au moment de l'affouragement, elles aient été collectées, entreposées, transformées et transportées dans des équipements ou des installations non utilisés pour les aliments destinés aux bovins plus âgés et aux autres espèces animales;
- c. que l'établissement de fabrication des aliments ait été notifié à la Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux;
- d. que l'établissement de fabrication tienne un registre des sous-produits animaux utilisés ou additionnés, et
- e. que les aliments, à l'exception des aliments succédanés du lait en poudre pour les veaux, soient entreposés et affouragés uniquement dans des unités d'élevage qui ne détiennent pas de ruminants.

Art. 30 Utilisation des produits sanguins dans l'alimentation de non-ruminants

En dérogation à l'art. 27, les produits sanguins peuvent être utilisés comme composant dans la fabrication d'aliments pour les porcs, la volaille et les animaux aquatiques, à condition:

²⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

³⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

³¹ Introduite par le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

- a.³² qu'ils ne soient pas issus de ruminants;
- abis.³³ qu'ils proviennent d'abattoirs qui ne pratiquent pas l'abattage de ruminants ou qui l'effectuent dans des locaux séparés de ceux où sont abattus les autres animaux;
- b.³⁴ qu'ils soient issus d'animaux examinés officiellement avant l'abattage et admis à l'abattage; et
- c. que les exigences fixées à l'art. 29 soient remplies.

Art. 31 Utilisation des sous-produits animaux de catégorie 3 dans l'alimentation d'animaux aquatiques

En dérogation à l'art. 27, al. 3, les sous-produits animaux de catégorie 3 provenant d'abattoirs ou d'autres établissements du secteur alimentaire peuvent être utilisés dans l'alimentation des animaux aquatiques, à condition:³⁵

- a.³⁶ qu'ils ne soient pas issus de ruminants;
- abis.³⁷ qu'ils proviennent d'établissements qui n'obtiennent, ne transforment ni ne stockent de matières provenant de ruminants ou qui le font dans des locaux séparés de ceux où sont abattus les autres animaux;
- b. qu'ils soient propres à la consommation humaine ou qu'ils ne présentent pas de risque pour la santé humaine ou animale;
- c. que les exigences fixées à l'art. 29 soient satisfaites;
- d. que ces aliments ne soient pas entreposés et affouragés dans d'autres unités d'élevage que les établissements d'aquaculture enregistrés.

Art. 32 Utilisation des phosphates dicalcique et tricalcique dans l'alimentation des non-ruminants

En dérogation à l'art. 27, al. 3, let. c, il est permis d'utiliser les phosphates dicalcique et tricalcique issus des sous-produits animaux de catégorie 3 dans l'alimentation des non-ruminants, à condition:

- a. qu'ils aient été produits selon les méthodes de transformation définies à l'annexe 5;

³² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

³³ Introduite par le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

³⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

³⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

³⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

³⁷ Introduite par le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

- b. que la proportion de phosphore dans les aliments pour animaux qui en contiennent soit inférieure à 10 %, et
- c. que les exigences applicables à l'établissement de production, à l'utilisation et à l'entreposage des aliments pour animaux visées à l'art. 29, let. b à e, soient satisfaites.

Section 3 Alimentation des autres animaux

Art. 33 Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie

¹ Les sous-produits animaux de catégorie 3 peuvent être transformés en aliments pour animaux de compagnie:

- a. après une stérilisation sous pression selon l'annexe 5, à condition:
 - 1.³⁸ qu'ils soient transformés dans des usines ou installations qui fabriquent uniquement des aliments pour animaux de compagnie ou qui ne transforment aucun sous-produit interdit pour la catégorie d'animaux concernée,
 - 2. qu'à l'état ouvert, ils soient entreposés à part et transportés séparément;
- b. sans avoir été stérilisés sous pression, à condition:
 - 1. qu'ils remplissent les conditions fixées à la let. a,
 - 2. qu'ils soient transportés exclusivement dans des récipients prévus à cet effet,
 - 3. qu'ils soient transportés directement de l'usine ou de l'installation de transformation des sous-produits de catégorie 3 aux usines ou installations fabriquant des aliments pour animaux, et
 - 4. qu'ils respectent les normes microbiologiques fixées à l'annexe 5, ch. 38.

² Pour le reste, les aliments transformés pour animaux de compagnie sont soumis aux exigences fixées à l'annexe 5, ch. 37.³⁹

Art. 34 Cession à des fins d'alimentation de carnivores et d'oiseaux charognards

Pour alimenter des animaux de compagnie et d'autres carnivores détenus par l'homme ou des oiseaux charognards, il est également permis d'utiliser:

- a. des sous-produits animaux de catégorie 3 crus ou transformés selon une méthode définie à l'annexe 5;
- b. des carcasses ou parties de carcasses de catégorie 3 que le contrôle des viandes a déclarées «impropres à la consommation humaine mais qui ne pré-

³⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

³⁹ Introduit par le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

sentent pas de signes d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux»;

- c. les cadavres d'animaux ou parties de cadavres d'animaux autorisés visés à l'art. 22, al. 2.

Section 4 Fabrication de produits techniques

Art. 35

Les sous-produits animaux de catégorie 3 peuvent être utilisés pour la fabrication de produits pharmaceutiques, cosmétiques ou thérapeutiques et d'autres produits techniques pour lesquels il existe des normes fixées dans d'autres textes juridiques, à condition:

- a. que les sous-produits animaux et les produits dérivés subissent une transformation définie à l'annexe 5, ch. 5;
- b. que les produits répondent aux normes spécifiques prévues dans les autres textes juridiques spécifiques, et
- c. que les sous-produits animaux et les produits dérivés résultant de la fabrication soient éliminés conformément aux exigences de la présente ordonnance.

Chapitre 5 Responsabilité de l'élimination

Art. 36 Elimination par le détenteur

¹ Quiconque produit ou transforme des produits d'origine animale à titre d'activité professionnelle est tenu d'éliminer ou de faire éliminer les sous-produits animaux résultant de cette production ou transformation.

² Quiconque pratique l'abattage d'animaux ou la transformation de viandes et fait éliminer les sous-produits animaux résultant de ces activités par des tiers doit prouver au canton, en lui présentant une convention écrite, que l'élimination est garantie pendant au moins deux ans. La convention doit mentionner les quantités pouvant être éliminées et les conditions de sa résiliation.

³ Tous les autres détenteurs de sous-produits animaux doivent livrer leurs sous-produits animaux au centre de collecte désigné par le canton s'ils ne sont pas en mesure de les éliminer eux-mêmes.

Art. 37 Elimination par le canton

¹ Le canton est responsable de l'élimination des sous-produits animaux qui n'ont pas été produits dans le cadre de la production ou de la transformation de produits d'origine animale exercée à titre d'activité professionnelle; les restes d'aliments ne sont pas concernés.

² Lorsque les restes d'aliments sont mélangés à des déchets verts, le canton est responsable de l'élimination, si ces restes sont collectés à titre de déchets urbains visés à l'art. 31b de la loi du 7 octobre 1983 sur la protection de l'environnement

³ Les cantons qui n'exploitent pas leur propre usine ou installation d'élimination doivent garantir l'élimination des sous-produits animaux dont ils sont responsables en passant une convention avec une entreprise d'élimination.

Art. 38 Infrastructure cantonale

¹ Chaque canton veille:

- a. à ce qu'une infrastructure appropriée pour la collecte et l'entreposage des sous-produits animaux soit disponible;
- b. à ce que des sites d'enfouissement de cadavres d'animaux soient prévus.

² Les cantons collaborent à la mise en place de l'infrastructure de transport. Ils doivent disposer au minimum des véhicules de transport et des conteneurs nécessaires au transport des cadavres d'animaux contaminés. Il faut une capacité de transport d'une tonne par 8000 unités de gros bétail.

Art. 39 Garantie de l'élimination en Suisse

¹ Quiconque exporte des sous-produits animaux doit être en mesure de les éliminer en Suisse, dans une usine ou une installation autorisée pour l'élimination des sous-produits animaux de la catégorie correspondante, au cas où le pays de destination en restreindrait ou en interdirait l'importation. Les conventions internationales relatives à l'élimination transfrontalière sont réservées.

² La preuve que les sous-produits animaux pourront être éliminés en Suisse en cas de restrictions d'importation sera apportée sous la forme d'une garantie écrite de prise en charge. Cette garantie ne peut être délivrée que si et aussi longtemps que l'usine ou l'installation a des capacités d'élimination non utilisées. Pour calculer ces dernières, il convient de soustraire des capacités de transformation fixées dans l'autorisation d'exploitation la quantité totale effectivement éliminée durant l'année.

³ Une garantie de prise en charge n'est pas nécessaire si les sous-produits animaux exportés sont des peaux, des restes d'aliments ou des produits au sens de l'art. 7, let. d, ou des produits dérivés qui peuvent être entreposés à température ambiante, ou si la quantité totale exportée est inférieure à 1000 kg par année.⁴⁰

⁴ Les quantités de sous-produits animaux exportées doivent être communiquées tous les mois à l'OSAV.

⁵ Pour le reste, l'exportation des sous-produits animaux est régie par les art. 25 et 32 de l'ordonnance du 18 avril 2007 concernant l'importation, le transit et l'exportation d'animaux et de produits animaux⁴¹.

⁴⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

⁴¹ RS 916.443.10

Art. 40 Prise en charge des coûts d'élimination

¹ Le détenteur des sous-produits animaux supporte les coûts d'élimination.

² Le canton facture aux détenteurs des sous-produits animaux, au prorata, les coûts d'élimination mis à sa charge.

³ Il peut renoncer à répercuter entièrement ses coûts d'élimination lorsqu'il y va de l'intérêt général ou qu'il en résulterait des charges administratives disproportionnées.

⁴ Les cantons règlent la participation financière des communes à l'élimination.

⁵ Les réglementations cantonales divergentes sont réservées.

Art. 41 Indemnisation des entreprises d'élimination par les cantons

¹ Les cantons remboursent aux entreprises d'élimination les coûts d'élimination effectifs des sous-produits animaux éliminés par ces entreprises à la demande des cantons dans la mesure où ces coûts ne sont pas couverts par les recettes de la valorisation des sous-produits animaux.

² Les remboursements plus élevés ne sont admis que dans la mesure où ils sont indispensables au maintien d'une entreprise dont les capacités d'élimination sont nécessaires aux tâches d'élimination des sous-produits animaux incombant au canton. Les entreprises d'élimination ainsi subventionnées ne peuvent pas éliminer les sous-produits animaux issus d'abattoirs ou d'autres établissements du secteur alimentaire à meilleur compte que les entreprises qui ne reçoivent pas de soutien public.

³ L'entreprise d'élimination doit:

- a. présenter tous les ans au canton un état des frais d'exploitation et des recettes de la valorisation des sous-produits animaux;
- b. saisir et enregistrer les quantités et la provenance des sous-produits animaux éliminés et remettre ces données au canton tous les ans;
- c. communiquer tous les ans la part respective des coûts d'élimination des sous-produits animaux facturée aux cantons et aux fournisseurs privés.

Chapitre 6 Mesures en cas d'épizootie**Art. 42** Principe

Il est interdit de sortir des sous-produits animaux des régions ou des exploitations soumises à des restrictions de police des épizooties en raison d'une épizootie hautement contagieuse. Dans ce cas, il est également interdit de les utiliser comme aliments pour animaux ou articles à mâcher pour animaux et dans la fabrication de produits techniques. Les art. 43 et 44 sont réservés.

Art. 43 Mesures ordonnées par le vétérinaire cantonal

¹ En cas d'épizootie, le vétérinaire cantonal décide comment les sous-produits animaux seront éliminés, en particulier:

- a. dans quelles usines ou installations les cadavres d'animaux seront éliminés, si plusieurs usines ou installations entrent en ligne de compte;
- b. quelles mesures de précaution particulières devront être prises.

² Si l'élimination des sous-produits animaux des catégories 1 et 2 dans les usines ou les installations prévues à cet effet n'est plus possible en raison de l'éclatement d'une épizootie ou de circonstances inhabituelles imprévisibles, le vétérinaire cantonal peut autoriser l'élimination dans une usine ou une installation autorisée à éliminer des sous-produits de catégorie 3. Si cette usine ou installation élimine de nouveau exclusivement des sous-produits animaux de catégorie 3, elle doit demander une nouvelle autorisation d'exploitation visée à l'art. 12.

Art. 44 Mesures ordonnées par l'OSAV

En cas d'épizootie hautement contagieuse, l'OSAV peut ordonner:

- a. l'élimination de tous les sous-produits animaux à l'intérieur de la zone touchée par l'épizootie ou l'élimination des sous-produits animaux contaminés provenant de plusieurs zones touchées dans une seule et même usine ou installation;
- b. à une entreprise qui s'est engagée envers un canton à éliminer des sous-produits animaux à modifier son activité ou à la coordonner avec celle d'autres entreprises de telle sorte que la capacité d'élimination totale soit disponible. Les cantons indemnisent l'entreprise pour les éventuels coûts supplémentaires ou manques à gagner.

Chapitre 7 Exécution

Art. 45 Exécution

Les cantons exécutent la présente ordonnance.

Art. 46 Contrôles officiels

¹ Les cantons surveillent l'élimination des sous-produits animaux. Ils inspectent les usines ou les installations au moins une fois par an et les autres établissements autorisés ou enregistrés périodiquement, en fonction du type et de l'ampleur de leur activité.

² Le contrôle de la production et de la mise sur le marché des aliments pour animaux est régi, en outre, par l'ordonnance du 26 mai 1999 sur les aliments pour animaux⁴².

⁴² RS 916.307

Chapitre 8 Dispositions finales

Art. 47 Abrogation et modification du droit en vigueur

L'abrogation et la modification du droit en vigueur sont réglées à l'annexe 8.

Art. 48 Dispositions transitoires applicables aux usines ou installations

¹ Pour les usines ou installations dont le site abrite une unité d'élevage, l'ancien droit s'applique si la demande d'autorisation de construction a été déposée avant le 1^{er} juillet 2011 (annexe 3, ch. 24).

² Les usines ou installations de production de biogaz et de compostage existantes qui soumettent des restes de repas, sans les hygiéniser préalablement, à une fermentation thermophile selon un autre procédé prévu à l'annexe 5, ch. 46, devront requérir et présenter l'autorisation de l'OSAV nécessaire à cette fin d'ici au 1^{er} juillet 2013 au plus tard.

Art. 49 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} juillet 2011.

*Annexe 1*⁴³
(art. 11, al. 1)

Etablissements qui doivent avoir une autorisation d'exploitation

- 1 Etablissements qui transforment des sous-produits animaux en utilisant les procédés définis à l'annexe 5, à l'exception des établissements qui fabriquent uniquement des produits techniques visés à l'annexe 5, ch. 5;
- 2 Etablissements qui incinèrent des sous-produits animaux ou des produits dérivés, à l'exception des entreprises titulaires d'une autorisation d'exploitation exigée par le droit sur la protection de l'environnement et incinèrent exclusivement des produits de catégories 2 et 3;
- 3 Etablissements qui produisent des combustibles à partir des sous-produits animaux (art. 22, al. 1, let. b, ch. 2);
- 4 Etablissements qui fabriquent des aliments pour animaux;
- 5 Etablissements qui fabriquent des engrais organiques et des amendements;
- 6 Crématoriums et cimetières pour animaux;
- 7 Etablissements qui entreposent ou transportent des sous-produits animaux crus;
- 8 Etablissements qui transforment les sous-produits animaux collectés, notamment les entreprises qui trient, découpent, soumettent à un traitement thermique (pasteurisation, par exemple), réfrigèrent, congèlent, salent des sous-produits animaux ou qui dépouillent des animaux ou retirent le matériel à risque spécifié;
- 9 Etablissements qui stockent ou transportent des produits dérivés qui:
 - a. seront éliminés par incinération;
 - b. seront utilisés comme aliments pour animaux, à l'exception des établissements qui sont enregistrés ou autorisés en application des art. 20 et 20a de l'ordonnance du 26 mai 1999 sur les aliments pour animaux⁴⁴;
 - c. seront destinés à la fabrication d'engrais organiques ou d'amendements.

⁴³ Mise à jour selon le ch. II de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

⁴⁴ RS 916.307

Annexe 2
(art. 15, al. 1)

Principes de l'autocontrôle

- 1 Le relevé des points de contrôle critiques ainsi que la mise en œuvre des mesures de sécurité doivent se fonder sur les points suivants:
 - a. identifier et analyser les risques potentiels pour la santé humaine et animale pouvant se présenter au cours de l'élimination des sous-produits animaux;
 - b. établir les points, les opérations ou les étapes technologiques du processus d'élimination où des risques pour la santé peuvent être éliminés ou limités (points critiques pour la maîtrise CCP);
 - c. établir des valeurs standard et des plages de tolérance (critères CCP) qui doivent être respectées et qui sont déterminantes lors du contrôle des CCP;
 - d. établir une procédure de surveillance (monitorage) qui permette de vérifier le respect des critères CCP;
 - e. établir les mesures à prendre lorsque le monitoring met en évidence un non-respect des critères CCP;
 - f. établir la procédure à suivre pour la vérification de la capacité de fonctionnement du système de contrôle (vérification);
 - g. documenter les mesures visées aux let. a à f.
- 2 L'application du système de contrôle prévu au ch. 1 doit être adaptée au risque de sécurité et au volume de production. Les centres de collecte ne doivent remplir que les exigences prévues sous ch. 1, let. a à c.
- 3 Toutes les personnes travaillant dans l'entreprise doivent connaître les règles de sécurité pour prévenir les contaminations. Le responsable de l'entreprise fera appliquer ces règles et en contrôlera l'application.

Exigences que les usines ou installations doivent satisfaire

1 Exigences générales

11 Disposition des locaux

- 111 Les usines ou installations doivent être clôturées ou empêcher d'une autre manière l'entrée d'animaux et de personnes non autorisées.
- 112 Les voies d'accès aux usines ou installations doivent être aménagées de manière à ce que la voie d'arrivée des sous-produits animaux à transformer et la voie de départ des produits transformés soient séparées.
- 113 La partie sale des usines ou installations comprend le point de déchargement des sous-produits animaux et les secteurs où une propagation d'agents pathogènes est possible. La partie sale doit constituer un espace fermé.
- 114 Les usines ou installations doivent disposer d'une aire couverte pour la réception des sous-produits animaux.

12 Equipement des locaux

- 121 Les usines ou installations doivent être construites de manière à pouvoir être aisément nettoyées et désinfectées. Les sols doivent être conçus de manière à faciliter l'écoulement des liquides.
- 122 Les usines ou installations doivent être dotées d'une installation de réfrigération qui permette de réfrigérer, à une température de +4 °C au maximum, les sous-produits animaux qui ne sont pas transformés dans les 24 heures après leur réception.
- 123 Les usines ou installations doivent disposer de lavabos et d'un nombre suffisant de toilettes, de douches et de vestiaires à l'intention du personnel.
- 124 Les usines ou installations qui éliminent des sous-produits animaux des catégories 1 et 2 doivent prévoir, au moins dans la partie sale de l'établissement, comme première étape du traitement des eaux résiduaires, un processus de prétraitement qui permette de retenir et de collecter les matières animales. Le processus de prétraitement doit garantir que les matières solides présentes dans les eaux résiduaires aient une taille qui n'excède pas 1 mm (= longueur des côtés). Il est interdit de moudre ou de réduire d'une autre façon la taille des matières animales solides pour faciliter leur passage à travers le processus de prétraitement. Les matières solides retenues doivent être éliminées comme matières crues de la catégorie correspondante selon les règles fixées dans la présente ordonnance.

13 Exploitation

- 131 Après leur livraison, les sous-produits animaux doivent être entreposés en bonne et due forme et être transformés, valorisés ou incinérés le plus rapidement possible.
- 132 Les conteneurs, récipients et véhicules utilisés pour le transport des matières crues doivent être nettoyés à un emplacement prévu à cet effet. Il faut veiller lors du nettoyage à prévenir tout risque de contamination des produits transformés.
- 133 Les personnes travaillant dans la partie sale de l'usine ou de l'installation ne peuvent accéder à la partie propre qu'après avoir changé de vêtements de travail et de chaussures ou après avoir désinfecté ces dernières. Les équipements et les appareils ne peuvent être transférés de la partie sale dans la partie propre que s'ils ont été préalablement nettoyés et désinfectés. Afin de pouvoir contrôler les déplacements du personnel entre les différents secteurs de l'usine et garantir l'usage approprié des pédiluves et des rotoluves, l'entreprise réglera précisément les déplacements du personnel dans l'établissement.
- 134 Si un traitement thermique est prescrit, les paramètres importants, notamment la température, la durée du traitement et, le cas échéant, la pression, doivent être mesurés et enregistrés en continu. Les appareils de mesure doivent être étalonnés à intervalles réguliers.
- 135 Les matières n'ayant probablement pas subi le traitement thermique prescrit (telles que les restes éjectés lors de la mise en marche de la machine ou les fuites échappées du cuiseur, par exemple) doivent être réintroduites au départ du circuit de traitement thermique et traitées par un procédé thermique ou être collectées et transformées.
- 136 Les produits transformés doivent être éliminés de manière à éviter toute recontamination.

14 Nettoyage et désinfection

- 141 Les usines ou installations doivent disposer des installations adéquates de nettoyage et de désinfection des locaux, des conteneurs et des appareils, et des dispositifs pour se laver les mains.
- 142 Les usines ou installations qui éliminent des sous-produits animaux crus doivent disposer d'un équipement de nettoyage et de désinfection des véhicules.
- 143 Les usines ou installations et les véhicules doivent être maintenus propres et désinfectés régulièrement.
- 144 Une procédure de nettoyage doit être définie et documentée pour tous les secteurs de l'usine ou de l'installation. L'établissement doit disposer des appareils et des produits de nettoyage adéquats.

- 145 Des mesures doivent être prises pour empêcher l'entrée d'oiseaux et de rongeurs dans l'établissement et pour lutter contre les insectes. Un plan de lutte contre les animaux nuisibles constitue la base de ces mesures: il doit être établi et documenté.
- 146 Les usines ou installations doivent être équipées d'installations d'épuration de l'air qui limitent les émissions d'odeurs et préviennent la propagation d'agents pathogènes.

2 Exigences spécifiques

21 Exigences applicables aux usines ou installations qui entreposent, valorisent ou incinèrent des sous-produits animaux contaminés

- 211 Les usines ou installations qui entreposent, valorisent ou incinèrent des sous-produits animaux contaminés doivent disposer d'un emplacement permettant le déchargement des conteneurs de cadavres d'animaux contaminés (art. 38).
- 212 Les conteneurs doivent être construits et équipés de manière à pouvoir être déchargés dans toutes les usines ou installations de Suisse désignées pour l'élimination des cadavres d'animaux contaminés.
- 213 Les eaux résiduaires de la partie sale de l'établissement doivent pouvoir être retenues et stérilisées en cas d'épizootie.

22 Exigences applicables aux usines ou installations d'incinération

- 221 Les sous-produits animaux doivent être entreposés dans des récipients fermés avant d'être incinérés.
- 222 Les usines ou installations doivent être construites, équipées et exploitées de façon à ce qu'il n'y ait pas de propagation d'agents pathogènes; pour le reste, les art. 26 à 28 ainsi que 31 et 32 de l'OLED⁴⁵ et l'ordonnance du 16 décembre 1985 sur la protection de l'air⁴⁶ sont applicables.
- 223 Les sous-produits animaux doivent être incinérés de manière que les résidus puissent être éliminés conformément à l'OLED⁴⁷.
- 224 Les paramètres importants de l'incinération, notamment la température et la durée, doivent être mesurés et enregistrés en continu.
- 225 Le montage et le fonctionnement corrects des appareils de surveillance automatiques doivent être contrôlés, et un test de surveillance doit être effectué tous les ans. Le calibrage doit être effectué au moins tous les trois ans selon les méthodes de référence à l'aide de mesures parallèles.

⁴⁵ RS **814.600**. Le renvoi a été adapté en application de l'art. 12 al. 2 de la Loi du 18 juin 2004 sur les publications officielles (RS **170.512**).

⁴⁶ RS **814.318.142.1**

⁴⁷ Le renvoi a été adapté en application de l'art. 12 al. 2 de la Loi du 18 juin 2004 sur les publications officielles (RS **170.512**).

23 Exigences applicables aux usines ou installations de production de biogaz et de compostage

- 231 Les exigences visées aux art. 26 à 28 ainsi que 33 et 34 de l'OLED⁴⁸ et à l'annexe 2.6 de l'ordonnance du 18 mai 2005 sur la réduction des risques liés aux produits chimiques⁴⁹ doivent être satisfaites.
- 232 L'usine ou installation et son exploitation doivent garantir que toutes les matières crues contenant des sous-produits animaux seront soumises au traitement visé à l'annexe 5, ch. 4. Le traitement peut être effectué dans l'usine ou par un établissement qui collecte et prétraite ces matières crues.
- 233 Le stade de l'hygiénisation doit être incontournable et suivi au moyen d'appareils de surveillance et d'enregistrement des paramètres du processus.
- 234 L'entreposage et la transformation doivent être effectués de façon à garantir autant que possible que des animaux sauvages, y compris les rongeurs et les oiseaux, ne puissent accéder aux sous-produits animaux crus.
- 235 Des mesures au niveau de la construction et de l'exploitation des usines ou installations doivent empêcher la contamination du produit fini.
- 236 L'OSAV peut exiger que les usines ou installations aient des capacités minimales ou traitent des quantités minimales.

24 Exigences applicables aux usines ou installations dont le site abrite une unité d'élevage

- 241 L'infrastructure et l'exploitation de l'usine ou de l'installation doivent être entièrement séparées de l'unité d'élevage, des aliments pour animaux et, le cas échéant, de la litière. L'étable et l'usine ou installation doivent être dans deux bâtiments distincts.
- 242 Les animaux de rente ne doivent pas entrer en contact ni directement ni indirectement avec l'usine ou l'installation, les véhicules, les conteneurs de transport et les appareils qui sont utilisés pour les sous-produits animaux.
- 243 Les mesures prises au niveau de la construction et de l'exploitation pour séparer l'usine ou l'installation de l'unité d'élevage doivent intégrer la voie d'accès à l'usine ou à l'installation et la voie utilisée pour quitter l'usine ou l'installation. Les distances doivent être fixées de manière à ce qu'aucun risque inacceptable de propagation d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux n'émane de l'usine ou de l'installation.

⁴⁸ Le renvoi a été adapté en application de l'art. 12 al. 2 de la Loi du 18 juin 2004 sur les publications officielles (RS 170.512).

⁴⁹ RS 814.81

Annexe 4
(art. 19, al. 2, et 20, al. 2 et 6)

Exigences applicables à la collecte, à l'entreposage et au transport des sous-produits animaux

1 Identification

- 11 Une étiquette apposée sur le véhicule de transport, le conteneur, le carton ou sur toute autre forme d'emballage indiquera clairement la catégorie de sous-produits animaux pendant toute la durée du transport. Les couleurs de l'étiquette et les mentions sont les suivantes:
 - a. la couleur noire et la mention «exclusivement destinés à l'élimination/l'incinération» ou «pour la production d'énergie avant incinération» pour les sous-produits animaux de catégorie 1;
 - b. la couleur noire et la mention «destiné à l'alimentation de (*nom du groupe d'animaux*)» pour les sous-produits animaux de catégorie 1 pouvant être utilisés dans l'alimentation de carnivores et d'oiseaux charognards (art. 22, al. 2);
 - c. la couleur jaune et la mention «impropres à la consommation animale» pour les sous-produits animaux de catégorie 2;
 - d. la couleur verte et la mention «impropres à la consommation humaine» pour les sous-produits animaux de catégorie 3.
- 12 Les matières des catégories 1 et 2 qui seront stérilisées sous pression doivent être marquées avec du triheptanoate de glycérol (THG) au cours de leur transformation dans le respect des conditions suivantes:
 - a. le THG doit être ajouté après hygiénisation du matériel par traitement thermique à une température d'au moins 80 °C; une répartition uniforme du THG doit être garantie;
 - b. l'exploitant de l'usine ou de l'installation doit documenter, au moyen d'un système de monitoring et d'enregistrements, que la concentration minimale de 250 mg THG/kg de matière grasse dans les matières transformées est atteinte en permanence;
 - c. si, après la stérilisation sous pression, les matières transformées sont directement incinérées dans la même installation ou conduites à l'incinération via un système fermé, le marquage au THG n'est pas nécessaire.

2 Véhicules et récipients

- 21 Les sous-produits animaux doivent être transportés dans des emballages étanches ou dans des conteneurs et des véhicules à fermeture étanche, résistant à la corrosion et faciles à nettoyer.
- 22 Les véhicules, les conteneurs réutilisables ainsi que tous les équipements réutilisables et les appareils qui sont entrés en contact avec des sous-produits

- animaux doivent être nettoyés, lavés, rincés et désinfectés après chaque utilisation et maintenus propres jusqu'à leur prochaine utilisation.
- 23 Les conteneurs réutilisables doivent être employés pour transporter uniquement un type déterminé de sous-produits animaux transformés.
- 24 Les conteneurs destinés aux sous-produits animaux ne doivent pas être utilisés pour les carcasses, les produits de l'abattage et autres produits destinés à être utilisés comme denrées alimentaires.
- 25 Les sous-produits animaux crus de catégorie 3 destinés à la fabrication d'aliments pour animaux de rente ou pour animaux de compagnie doivent être transportés réfrigérés ou congelés, sauf s'ils sont transformés dans les 24 heures qui suivent leur expédition ou s'ils sont à nouveau réfrigérés.
- 26 Les véhicules utilisés pour le transport sous réfrigération doivent être conçus de manière à pouvoir maintenir une température appropriée durant toute la durée du transport.

3 Fiches d'accompagnement et décisions du contrôle des viandes

- 31 Les fiches d'accompagnement doivent contenir les informations suivantes:
- la date de ramassage des matières;
 - la description des matières, notamment les informations visées au ch. 11;
 - l'espèce animale à l'origine des sous-produits animaux de catégorie 3, si ces derniers seront utilisés dans l'alimentation des animaux de rente;
 - le numéro de la marque auriculaire de l'animal, s'il s'agit de peaux d'animaux à onglons;
 - le poids des matières;
 - le nom, l'adresse et le numéro de contrôle de l'exploitation d'origine;
 - le nom, l'adresse et le numéro de contrôle de l'entreprise de transport;
 - le nom, l'adresse et le numéro de contrôle du destinataire;
 - le cas échéant, la nature et le procédé de transformation.
- 32 La fiche d'accompagnement doit être établie au moins en trois exemplaires. L'original doit accompagner l'envoi jusqu'à sa destination finale et être conservé par le destinataire. Une copie est destinée à l'établissement d'origine, l'autre à l'entreprise de transport.
- 33 Les décisions du contrôle des viandes au sens de l'art. 20, al. 2, et 34, let. b, doivent contenir les informations suivantes:
- la date;
 - l'abattoir;
 - le type de matière;
 - le poids des matières;
 - l'utilisation visée;

- f. le nom, l'adresse et le numéro de contrôle de l'établissement destinataire.
- 34 Les fiches d'accompagnement pour les sous-produits animaux destinés à des activités artistiques, à la fabrication de trophées ou à une utilisation taxidermique ou à des fins de diagnostic, d'enseignement ou de recherche doivent comporter uniquement les informations suivantes:
- la date;
 - le nom et l'adresse de l'expéditeur et du destinataire;
 - le type de matières;
 - l'utilisation visée.

4 Centres de collecte

41 Disposition des locaux

- 411 Les centres de collecte doivent être clôturés ou empêcher d'une autre manière l'accès des animaux et des personnes non autorisées.
- 412 Les centres de collecte doivent disposer d'une aire couverte pour la réception des sous-produits animaux.

42 Equipement des locaux

- 421 Les centres de collecte doivent être conçus de manière à pouvoir être aisément nettoyés et désinfectés. Les sols doivent être conçus de manière à faciliter l'écoulement des liquides.
- 422 Les centres de collecte doivent être dotés d'une installation de réfrigération qui permette de réfrigérer, à une température de +4 °C au maximum, les sous-produits animaux qui ne sont pas ramassés dans les 24 heures.

43 Nettoyage et désinfection

- 431 Les centres de collecte doivent disposer d'équipements adéquats pour nettoyer et désinfecter les locaux, les conteneurs et les appareils, et de dispositifs pour se laver les mains.
- 432 Les centres de collecte doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement.
- 433 Les centres de collecte doivent prendre des mesures pour empêcher l'entrée d'oiseaux et de rongeurs et pour lutter contre les insectes.
- 434 Les centres de collecte doivent être dotés d'un système d'évacuation des eaux résiduaires irréprochable sous l'aspect de l'hygiène.

Annexe 5⁵⁰

(art. 20, al. 3, let. c, 21, 22, al. 1, let. b, 23, al. 1, let. b, 28, let. a et d, 29, let. a, 32, let. a, 33, let. a et b, ch. 4, 34, let. a, et 35, let. a)

Méthodes de transformation des sous-produits animaux

1 Stérilisation sous pression

- 11 Au début du processus de stérilisation, la taille des particules des matières crues à transformer ne doit pas excéder 50 mm. Les particules de taille supérieure doivent être fragmentées par un procédé mécanique. L'efficacité de la fragmentation doit être contrôlée et enregistrée. Si les contrôles révèlent la présence de particules excédant 50 mm (longueur des côtés), le processus de fragmentation doit être arrêté et l'installation être réparée avant d'être remise en marche.
- 12 L'efficacité de la stérilisation doit correspondre à un traitement thermique à une température à cœur d'au moins 133 °C, à une pression de 3 bars pendant 20 minutes.

2 Valorisation des graisses fondues retirées de matières de catégorie 2

Les procédés ci-après peuvent être utilisés pour fabriquer des dérivés lipidiques à partir des graisses fondues retirées de matières de catégorie 2:

- 21 Trans-estérification ou hydrolyse à une température d'au moins 200 °C, à une pression adaptée à cette température pendant 20 minutes pour la fabrication de glycérol, d'acides gras et d'esters.
- 22 Saponification au NaOH 12M pour la fabrication de glycérol et de savon:
- dans un système discontinu à 95 °C pendant 3 heures, ou
 - dans un système continu à 140 °C et 2 bars pendant 8 minutes.

3 Fabrication d'aliments pour animaux ou de produits techniques à partir de matières de catégorie 3

31 Utilisation de graisses pour la production d'aliments pour animaux

Si la graisse n'est pas produite selon les règles fixées dans le droit sur les denrées alimentaires, elle doit être fabriquée selon les critères suivants:

- 311 La graisse de mammifères doit être chauffée à 133 °C pendant 20 minutes.

⁵⁰ Mise à jour selon le ch. II de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

- 312 Les graisses fondues de ruminants doivent être purifiées de manière à ce que les niveaux maximaux des quantités totales d'impuretés non solubles n'excèdent pas 0,15 % du poids.
- 313 La graisse d'animaux autres que celle de mammifères doit être soumise à un traitement thermique qui garantit une dénaturation complète de toutes les protéines.

31a Utilisation de lait, de produits laitiers, de colostrum et de boues de centrifugeuses et de séparateurs produites lors de la transformation du lait, dans l'alimentation des animaux à onglons

- 311a Le lait, les produits laitiers et le colostrum utilisés dans l'alimentation des animaux à onglons doivent être pasteurisés à une température d'au moins 72 °C durant 15 secondes. D'autres rapports température/temps ou procédés ayant un effet inactivant équivalent sur le virus de la fièvre aphteuse sont également admis.
- 312a Les boues de centrifugeuses et de séparateurs produites lors de la transformation du lait doivent être chauffées durant au moins 60 minutes à 70 °C ou durant au moins 30 minutes à 80 °C.
- 313a Le traitement thermique selon les ch. 311a et 312a n'est pas nécessaire dans l'un des cas suivants:
- le producteur de lait affourage le lait à ses propres animaux;
 - les produits sont affouragés dans une unité d'élevage immédiatement rattachée à l'établissement de production;
 - le producteur de lait a obtenu les produits directement de l'établissement de transformation auquel il livre lui-même son lait;
 - le colostrum est remis à des exploitations voisines pour être donné à des animaux nouveau-nés.

32 Fabrication du collagène

Si le collagène n'est pas produit selon les règles fixées dans le droit sur les denrées alimentaires, il doit être fabriqué selon les critères suivants:

- 321 uniquement à partir d'os, de peaux, de tendons et de ligaments de catégorie 3 d'animaux qui ont été abattus à l'abattoir, et
- 322 selon un procédé garantissant que les matières de catégorie 3 non transformées sont soumises à un traitement comportant un lavage et une adaptation du pH au moyen d'un acide ou d'une base, suivi d'un ou de plusieurs rinçages, d'une filtration et d'une extrusion. Après ce traitement, le collagène peut être soumis à un procédé de dessiccation.

33 Fabrication de la gélatine

Si la gélatine n'est pas produite selon les règles fixées dans le droit sur les denrées alimentaires, elle devra être fabriquée en utilisant un procédé garantissant que les matières crues sont soumises à un traitement acide ou alcalin suivi d'un ou de plusieurs rinçages. La gélatine doit être extraite par une ou plusieurs opérations de chauffage successives, suivies d'une purification par filtrage et stérilisation.

34 Fabrication de protéines hydrolysées

341 Le procédé de fabrication des protéines hydrolysées doit garantir que les risques de contamination des matières crues sont maintenus à un niveau minimal. Les protéines hydrolysées doivent avoir un poids moléculaire inférieur à 10 000 daltons.

342 Les protéines hydrolysées provenant, en partie ou en totalité, des peaux de ruminants doivent être produites dans une usine ou installation réservée exclusivement à la fabrication de protéines hydrolysées par un procédé comprenant la préparation des matières crues par un salage, un chaulage et un lavage intensif, suivie:

- a. d'une exposition des matières concernées à un pH supérieur à 11 pendant plus de 3 heures à une température supérieure à 80 °C, puis d'un traitement thermique à une température supérieure à 140 °C pendant 30 minutes à une pression supérieure à 3,6 bars, ou
- b. d'une exposition des matières concernées à un pH de 1 ou 2, puis à un pH supérieur à 11, suivie d'un traitement thermique à 140 °C pendant 30 minutes à une pression de 3 bars.

35 Transformation en phosphate dicalcique

351 Le phosphate dicalcique doit être produit selon un procédé garantissant:

- a. que tous les os sont finement broyés, dégraissés à l'eau chaude et traités à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4 % et à un pH inférieur à 1,5) pendant une période d'au moins 2 jours;
- b. que la liqueur d'acide phosphorique obtenue par la procédure visée à la let. a est ensuite traitée à la chaux pour obtenir un précipité de phosphate dicalcique dont le pH est compris entre 4 et 7, et
- c. qu'enfin ce précipité de phosphate dicalcique est séché à l'air à une température d'entrée de 65 °C à 325 °C et à une température de sortie de 30 °C à 65 °C.

352 Le phosphate dicalcique dérivé d'os dégraissés doit provenir d'os déclarés propres à la consommation humaine par le contrôle des viandes.

36 Transformation en phosphate tricalcique

Le phosphate tricalcique doit être produit selon un procédé garantissant:

- a. que tous les os sont finement broyés pour obtenir des éclats d'os de moins de 14 mm, puis dégraissés à contre-courant dans de l'eau chaude et soumis à une cuisson en continu à la vapeur à 145 °C, à une pression de 4 bars, pendant 30 minutes;
- b. que la solution protéique est séparée de l'hydroxyapatite par centrifugation, et
- c. que la granulation du phosphate tricalcique est obtenue par séchage sur lit fluidisé avec de l'air à 200 °C.

37 Fabrication d'aliments et d'articles à mâcher pour animaux de compagnie

- 371 Pour la fabrication d'aliments en conserves pour animaux de compagnie, les matières doivent être soumises à un traitement thermique caractérisé par une valeur F_c d'au moins 3.
- 372 Dans les autres cas, le traitement thermique doit atteindre une température à cœur d'au moins 90 °C.
- 373 Lors de leur fabrication, les articles à mâcher doivent être soumis à un traitement suffisant pour détruire les agents pathogènes.

38 Critères microbiologiques applicables à la production d'aliments pour animaux

Les aliments pour animaux, à l'exception des aliments en conserves visés au ch. 371, ainsi que les produits dérivés servant à leur fabrication, doivent faire l'objet d'un échantillonnage aléatoire prouvant que les normes microbiologiques suivantes sont satisfaites:

- a. *Salmonella spp.*: non détecté dans 25 g: $n=5$, $c=0$, $m=0$, $M=0$ (échantillons prélevés au cours ou au terme du déstockage dans l'usine de transformation);
- b. *Enterobacteriaceae*: $n=5$, $c=2$, $m=10$, $M=300$ ($M=5000$ s'agissant des aliments crus pour animaux de compagnie) dans 1 g (échantillons prélevés au cours ou au terme du déstockage dans l'usine de transformation).
 n = nombre d'échantillons à tester;
 m = valeur-seuil pour le nombre de bactéries; le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m ;
 M = valeur maximale du nombre de bactéries; le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M ;
 c = nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M , l'échantillon étant considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m .

39 Transformation en engrais sans fermentation ou compostage préalables

Avant d'être transformées en engrais, les sous-produits de catégorie 3 doivent être stérilisés sous pression conformément au ch. 1. Cela ne concerne pas les sous-produits d'animaux aquatiques et d'invertébrés, ni les peaux, les fourrures, les sabots, les cornes, les soies, les plumes et les poils s'ils ont été soumis avant leur transformation à un traitement thermique atteignant une température à cœur de 70 °C pendant au moins une heure ou s'ils sont destinés à la fabrication de protéines hydrolysées.

4 Transformation dans des usines ou installations de production de biogaz et de compostage

41 Avant ou dans le cadre de leur transformation dans une usine ou une installation de production de biogaz et de compostage, les matières de catégorie 3 doivent être soumises à une stérilisation sous pression conformément au ch. 1.

42 La stérilisation sous pression n'est pas exigée pour les produits au sens de l'art. 7, let. b à g, qui sont digérés dans une station d'épuration des eaux et dont les résidus sont incinérés conformément aux dispositions de la législation sur l'environnement.

43 La stérilisation sous pression n'est pas exigée pour les produits visés à l'art. 7, let. b à g, s'ils sont soumis avant ou dans le cadre de la fermentation ou du compostage à un traitement thermique atteignant une température à cœur de 70 °C pendant au moins une heure, la taille des particules n'excédant pas 12 mm.

44 Le traitement thermique visé au ch. 43 n'est pas exigé pour le lait, les produits à base de lait et le colostrum (art. 7, let. d).

45 Pour les plumes, un chaulage avec de la chaux éteinte à une concentration de 2 à 5 % est admis en lieu et place du traitement thermique prévu au ch. 43.

46 L'OSAV peut autoriser d'autres procédés de transformation s'il est prouvé qu'ils ont un effet comparable sur l'hygiène. Cette preuve doit comporter une analyse des risques, y compris l'incidence des matières premières, une définition des conditions de transformation et une validation du procédé. Cette dernière doit démontrer que le procédé réalise la réduction des risques ci-après:

- a. une réduction de 5 log₁₀ d'Enterococcus faecalis ou Salmonella Senftenberg (775W, H2S négatif);
- b. une diminution du titre infectieux des virus thermorésistants, des parvovirus par exemple, d'au moins 3 log₁₀ lorsqu'ils sont identifiés comme représentant un risque important, et

- c. pour les procédés chimiques, également par la réduction des stades viables des parasites résistants, par exemple les œufs d'*Ascaris* sp., d'au moins 99,9 % (3 log10).

5 Fabrication de produits techniques

Les sous-produits animaux et les produits dérivés utilisés dans la fabrication de produits techniques doivent être pasteurisés ou traités suivant un autre procédé ayant un effet comparable à la pasteurisation, afin de réduire le nombre de micro-organismes.

*Annexe 6*⁵¹
(art. 21, al. 3)

Produits dérivés qui ont atteint le point final

- 1 Biodiesel et résidus du processus de distillation, biogaz et autres carburants obtenus à partir de produits dérivés.
- 2 Aliments pour animaux de compagnie et articles à mâcher en confectionnement fini, prêts à l'emploi, dans des récipients ou emballages étiquetés conformément à l'art. 15 de l'ordonnance du 26 octobre 2011 sur les aliments pour animaux⁵².
- 3 Peaux d'animaux à onglons qui:
 - a. peuvent être utilisées pour la fabrication de denrées alimentaires mais qui sont utilisées à d'autres fins;
 - b. ont été entièrement tannées;
 - c. ont été tannées au chrome (Wet Blues);
 - d. ont été pickelées, ou qui
 - e. ont été chaulées pendant au moins 8 heures à un pH de 12 à 13 et salées (peaux alunées).
- 4 Trophées de chasse et autres préparations d'animaux:
 - a. de gibier onglé ou à plumes qui ont été soumis à un traitement taxidermique complet pour être conservé à température ambiante;
 - b. d'autres espèces que le gibier onglé ou à plumes provenant de régions qui ne sont soumises à aucune restriction pour des raisons sanitaires.
- 5 Laine qui a subi un lavage en usine.
- 6 Plumes, parties de plumes et duvets qui ont subi un lavage en usine ou un traitement thermique pendant au moins 30 minutes à la vapeur chaude à une température de 100 °C.

⁵¹ Mise à jour selon l'erratum du 5 juil. 2011 (RO 2011 3253) et le ch. II de l'O du 28 oct. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2015 (RO 2015 4271).

⁵² RS 916.307

Exigences applicables aux sites d'enfouissement des cadavres d'animaux et mesures de précaution lors de l'enfouissement

1 Emplacement

- 11 Les sites destinés à l'enfouissement des cadavres d'animaux ne doivent se trouver ni dans des zones de protection des eaux souterraines, ni dans les périmètres de protection des eaux souterraines. En cas d'enfouissement de grandes quantités de cadavres d'animaux, le site d'enfouissement ne doit pas se situer dans les secteurs particulièrement menacés visés à l'art. 29, al. 1, de l'ordonnance du 28 octobre 1998 sur la protection des eaux⁵⁴.
- 12 Ils ne doivent se trouver ni dans des régions de saturation du sol par l'eau, ni dans des régions menacées d'inondations, de chutes de pierres, de glissements de terrain ou particulièrement exposées à l'érosion.
- 13 Les cadavres d'animaux ne doivent être enfouis ni dans une zone de captage de sources, ni dans des régions d'importance pour l'obtention d'eau potable.

2 Mesures de précaution

- 21 Les cadavres d'animaux enfouis doivent se trouver à 2 m au moins au-dessus du niveau de la nappe phréatique et être recouverts d'une couche de terre d'au moins 1,2 m.
- 22 Si de grandes quantités de cadavres d'animaux sont enfouies, le site doit être clôturé pendant au moins 2 ans. Le vétérinaire cantonal peut prolonger cette durée si l'utilisation prévue présente un risque pour la santé humaine ou animale.
- 23 Les cimetières pour animaux doivent être clôturés ou séparés d'une autre manière des alentours.

⁵³ Mise à jour selon le ch. 5 de l'annexe à l'O du 4 nov. 2015, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2016 (RO 2015 4791).

⁵⁴ RS 814.201

Annexe 8
(art. 47)

Abrogation et modification du droit en vigueur

I

L'ordonnance du 23 juin 2004 concernant l'élimination des sous-produits animaux⁵⁵ est abrogée.

II

Les ordonnances suivantes sont modifiées comme il suit:

...⁵⁶

⁵⁵ [RO **2004** 3079, **2005** 4199 annexe 3 ch. II 9, **2006** 5217 annexe ch. 6, **2007** 2711 ch. II 2, **2008** 1189]

⁵⁶ Les mod. peuvent être consultées au RO **2011** 2699.