

RECUEIL DES LOIS FÉDÉRALES

Paraît suivant les besoins. Prix 8 francs par an; 4 fr. 50 pour six mois,
plus la taxe postale d'abonnement ou de remboursement

MATIÈRES: Contrôle des viandes (p. 929). — Prix du lait (p. 977). — Loyers
de biens immobiliers (p. 980).

ORDONNANCE FÉDÉRALE SUR LE CONTRÔLE DES VIANDES

(Du 11 octobre 1957)

LE CONSEIL FÉDÉRAL SUISSE,

vu les articles 7, 9, 11, 54, 55 et 57 de la loi du 8 décembre 1905 ⁽¹⁾
sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels,

arrête:

A. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

I. Champ d'application de l'ordonnance

Article premier

La présente ordonnance est applicable:

1. A toutes les denrées alimentaires comprises sous la dénomination de viande et de préparations de viande qui sont mises dans le commerce ou qui font l'objet de dispositions spéciales de la présente ordonnance;
2. Aux locaux, installations, véhicules, objets et marchandises de toute nature servant au commerce de la viande et des préparations de viande;
3. A toutes les personnes occupées au commerce des viandes et préparations de viande.

Les prescriptions sur la prophylaxie des épizooties sont réservées.
L'examen des viandes et des préparations de viande importées de l'étranger est réglé par une ordonnance spéciale.

Champ
d'application

⁽¹⁾ RS 4, 475.

Art. 2

Viande

Par viande il faut entendre uniquement la viande fraîche, c'est-à-dire les corps ou parties d'animaux servant à l'alimentation de l'homme, tels que la chair musculaire et les tissus attenants, la graisse, les viscères, les glandes, le sang frais, qui, outre une réfrigération éventuelle, n'ont subi aucune préparation, manipulation, conservation ni aucun autre traitement.

Art. 3

Viande congelée

Par viande congelée il faut entendre la viande congelée dans toutes ses parties, même lors de décongélation accidentelle ou intentionnelle.

Art. 4

Préparations de viande

Par préparations de viande il faut entendre tous les produits comestibles qui sont préparés avec de la viande par un procédé quelconque, tels la viande salée, fumée, séchée, rôtie ou cuite, la chair à saucisses, la charcuterie et les saucisses, les conserves et les marinades de viande, les pâtés de viande, les pâtes de viande à tartiner et produits similaires.

Les produits dans lesquels la structure tissulaire de la viande n'est plus discernable, par exemple les extraits de viande, la graisse fondue, la gélatine, sont soumis aux dispositions de l'ordonnance fédérale sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels.

Art. 5

Genres de préparations de viande

Les préparations de viande de longue conservation sont celles dont la conservation est assurée par fumage, séchage ou par un autre procédé et qui peuvent être entreposées sans réfrigération pendant un temps prolongé sans danger d'altération, par exemple: le lard fumé ou séché à l'air, la viande séchée, la coppa, le salami, les salsiz, les gendarmes, les alpenklübler, les schüblihs de campagne et autres préparations de viande de longue conservation dont la durée de conservation est la même que celle des produits précités.

Les préparations de viande de conservation limitée sont celles qui sont mises à l'abri des altérations rapides par fumage ou un autre procédé et peuvent être entreposées sans réfrigération seulement pendant un court laps de temps sans danger d'altération, par exemple: les saucisses à bouillir cuites, en particulier les cervelas, les schüblihs, les wienerlis, les saucisses à tartiner, les côtelettes de porc salées cuites, ainsi que la viande fumée, cuite et autres préparations de viande s'altérant avec la même facilité. Dans le commerce, on considère également comme préparations de conservation limitée:

le fromage d'Italie, les différentes sortes de tête marbrée et les gnagis cuits.

Les préparations de viande facilement altérables sont celles, de conservation réduite, que l'on ne peut garder à l'état frais qu'en disposant d'un moyen de réfrigération artificielle, ainsi :

- a. Les préparations de viande confectionnées avec de la viande hachée crue, non cuites, telles que hachis, atrieux, fricandeaux, viande hachée à rôtir, chair à saucisses;
- b. Le sang défibriné et le plasma sanguin;
- c. Les gelées dans lesquelles sont incorporées des préparations de viande et autres préparations culinaires semblables;
- d. Les saucisses à rôtir (fraîches ou cuites), les saucisses grises;
- e. Les boudins frais et les saucisses fraîches au foie (la sorte habituellement préparée et consommée en Suisse alémanique, avec le boudin), le fromage de foie;
- f. Les tripes cuites et les fraises de veau;
- g. Les préparations de viande découpées, de conservation limitée;
- h. Les conserves de viande entamées, à l'exception des jambons en boîtes;
- i. Les marinades entamées et les salades confectionnées avec des préparations de viande;
- k. Les autres préparations de viande et produits carnés s'altérant aussi facilement que les produits précités. En cas de doute, l'office vétérinaire fédéral décide.

On qualifie de «prêtes à être consommées» les préparations de viande destinées à la consommation immédiate sans manipulation quelconque.

Les conserves de viande sont les préparations de viande contenues dans des boîtes de fer blanc ou d'autres récipients hermétiques dont la durée de conservation est indéfinie ou limitée. Les conserves de viande soumises à un procédé assurant une conservation durable sans qu'il soit nécessaire de les garder au frais sont désignées par conserves proprement dites, les autres par semi-conserves. Les jambons entiers et les saucisses en boîtes sont considérés comme semi-conserves.

Art. 6

Par viandes et préparations de viande refroidies à basse température, il faut entendre les viandes et préparations de viande congelées à basse température dans des emballages de vente au détail, maintenues de façon ininterrompue en état de congélation depuis

Viandes et
préparations de
viande refroidies
à basse
température

le moment de leur conditionnement jusqu'à celui de leur remise au consommateur, entreposées et gardées à une température non supérieure à moins 15° C. Dès l'instant où le contenu de ces emballages s'est ou a été décongelé en tout ou partie, le produit doit être considéré comme viande congelée (art. 3), ou comme préparation de viande (art. 4 et 5).

On entend par emballages de vente au détail ceux qui, lors de la mise dans le commerce, ne sont ni ouverts, ni découpés.

Art. 7

Mise dans le commerce

Par mise dans le commerce au sens de la présente ordonnance, il faut entendre la manipulation, la fabrication, le transport, l'entreposage, l'avis de vente, ainsi que l'importation, l'offre, la vente, l'échange ou toute autre cession rémunérée.

La viande et les préparations de viande ne sont plus considérées comme étant dans le commerce dès que leur détenteur annonce à l'inspecteur des viandes ou à l'autorité sanitaire locale qu'il les tient pour suspects ou qu'il demande un examen.

II. Organisation

1. Organes

Art. 8

Haute surveillance, exécution

L'application de la présente ordonnance est placée sous la haute surveillance de la Confédération. Cette surveillance est exercée par le département de l'économie publique et l'office vétérinaire qui lui est subordonné.

L'exécution des dispositions de l'ordonnance à l'intérieur du pays incombe aux cantons. Elle s'effectue par :

1. Le gouvernement cantonal;
2. Les autorités cantonales de surveillance;
3. Le vétérinaire cantonal;
4. Les autorités sanitaires locales;
5. Les inspecteurs des viandes et leurs suppléants.

Dans l'exercice de leurs fonctions, les organes cités au 2^e alinéa, chiffres 2 à 5, ont qualité de fonctionnaires de la police judiciaire.

Art. 9

Armée

L'exécution des dispositions de la présente ordonnance dans l'armée et dans les établissements de l'administration militaire incombe aux organes militaires.

Lorsque l'administration militaire remet de la viande ou des préparations de viande à la population civile, la compétence passe aux organes chargés habituellement de l'inspection des viandes.

Art. 10

Pour exercer leurs contrôles, les organes de surveillance et les inspecteurs des viandes ont accès à tous les locaux, installations, véhicules, objets et marchandises soumis aux prescriptions de la présente ordonnance qui servent à l'abattage ou à la mise dans le commerce de viandes et de préparations de viande.

Contrôle

2. Haute surveillance

Art. 11

Sauf dispositions spéciales de la présente ordonnance, les attributions particulières du département de l'économie publique et de l'office vétérinaire sont réglées par l'article 49, chiffres 14 à 17, et l'article 54 de l'arrêté du Conseil fédéral du 17 novembre 1914⁽¹⁾ donnant aux départements et aux services qui en dépendent la compétence de régler certaines affaires.

Département de l'économie publique et office vétérinaire fédéral

En vertu de l'article 38 de la loi du 26 mars 1914⁽²⁾ sur l'organisation de l'administration fédérale, l'office vétérinaire est autorisé à se mettre directement en relation, pour les affaires de sa compétence, avec les autres services fédéraux, les autorités et offices cantonaux, ainsi qu'avec les collectivités, les associations et les particuliers.

Art. 12

L'office vétérinaire assure l'exécution uniforme de l'inspection des viandes et donne les indications techniques nécessaires à cette fin.

Office vétérinaire fédéral
Instruction pour les inspecteurs des viandes

Il édicte en particulier l'instruction pour les inspecteurs des viandes. Celle-ci comprend essentiellement des dispositions concernant:

1. La formation, les obligations et les attributions des inspecteurs des viandes;
2. L'exécution de l'inspection des viandes et l'appréciation des viandes et des préparations de viande.

Art. 13

Le département de l'économie publique édicte, après avoir pris contact avec les cantons et les organismes intéressés, des prescriptions concernant les exigences minimums à l'égard des préparations de viande composées de menus morceaux de viande et en particulier

Exigences à l'égard des viandes et des préparations de viande

⁽¹⁾ RS 1, 269.

⁽²⁾ RS 1, 243.

sur la composition du matériel brut, les adjonctions et le traitement. De plus, il peut, après avoir pris contact avec les cantons et les organismes intéressés, établir des dispositions sur les exigences requises à l'égard de la qualité de certaines sortes de préparations de viande.

Le département de l'économie publique peut, par ailleurs, après avoir pris contact avec les cantons et les organismes intéressés, établir des dispositions relatives à la qualité des viandes.

Des prescriptions ayant trait aux contrôles incombant aux services officiels et aux experts en la matière seront prises en liaison avec les dispositions indiquées aux 1^{er} et 2^e alinéa de cet article.

3. *Vétérinaire cantonal*

Art. 14

Vétérinaire
cantonal

Le vétérinaire cantonal dirige, conformément aux dispositions cantonales, l'exécution de la présente ordonnance et des prescriptions y afférentes.

Les dispositions correspondantes de la législation sur les épizooties sont applicables à l'organisation du service du vétérinaire cantonal.

4. *Autorités sanitaires locales*

Art. 15

Autorités
sanitaires
locales

Les autorités sanitaires locales surveillent, sur le territoire soumis à leur juridiction, l'exécution de la présente ordonnance et des dispositions complémentaires. Elles assurent le contrôle régulier du commerce de la viande et des préparations de viande, des locaux, installations, véhicules et objets servant à ce commerce et à l'abattage, ainsi que des stocks de viande et de préparations de viande. Elles règlent et surveillent la vente de viande et de préparations de viande conditionnellement propres à la consommation. Elles pourvoient à ce que les corps ou parties d'animaux, ainsi que les préparations de viande impropres à la consommation soient détruits ou utilisés dans des conditions ne présentant pas de danger.

5. *Inspecteurs des viandes*

Art. 16

Inspection
des viandes

Un inspectorat des viandes doit être organisé dans chaque commune. Le même inspecteur peut être nommé pour plusieurs communes voisines.

Art. 17

Suppléants

Il est adjoint à chaque inspecteur un suppléant au moins, qui le remplace en cas d'empêchement. Des inspecteurs peuvent être chargés de se suppléer réciproquement.

Les prescriptions concernant les inspecteurs sont également applicables aux suppléants. Ces derniers doivent remplir chaque année pendant au moins trois semaines toutes les fonctions d'un inspecteur.

Art. 18

Peuvent seuls être désignés comme inspecteurs des citoyens suisses jouissant de leurs droits civils et de leurs droits civiques.

Qualités requises

Les personnes exerçant la profession de boucher, de tripier, de négociant en viandes ou en préparations de viande, de marchand de bétail ou d'équarrisseur ne peuvent pas être nommés inspecteurs des viandes.

Art. 19

Lorsqu'un inspecteur ne possède pas ou ne possède plus les capacités requises, le vétérinaire cantonal doit faire opposition à sa nomination ou demander sa révocation à l'autorité qui l'a nommé.

Révocation

Les manquements dont les inspecteurs se rendent coupables dans l'exercice de leurs fonctions sont punis conformément aux prescriptions disciplinaires de leur canton ou de leur commune. La poursuite pénale est réservée.

Art. 20

Les vétérinaires qui se mettent à la disposition des communes doivent être chargés de l'inspection des viandes au début d'une nouvelle période administrative, à moins qu'un trop grand éloignement de leur domicile ne constitue un obstacle à l'exercice de cette fonction. Il ne doit toutefois pas en résulter une augmentation des frais d'inspection.

Inspecteurs vétérinaires des viandes

A défaut d'un vétérinaire, l'inspection des viandes doit être confiée à une personne possédant le certificat de capacité prévu à l'article 23.

Dans les boucheries, où l'on abat principalement en vue de l'expédition des viandes et des préparations de viande, l'inspection des viandes doit être confiée dans tous les cas à un vétérinaire.

Art. 21

D'entente avec l'office vétérinaire, les cantons organisent, avec l'appui financier de la Confédération, des cours d'instruction et de répétition pour les inspecteurs des viandes non-vétérinaires et, selon les besoins, des cours spéciaux de perfectionnement pour inspecteurs vétérinaires des viandes.

Instruction

Les inspecteurs qui ne sont pas vétérinaires doivent suivre, avant leur entrée en fonction, un cours d'instruction de six jours au moins

et pendant chaque période administrative un cours de répétition de un à deux jours.

Avant d'exercer leurs fonctions, les inspecteurs vétérinaires des viandes nouvellement nommés doivent attester qu'ils ont pratiqué l'inspection des viandes et procédé aux examens complémentaires de laboratoire pendant au moins 4 semaines dans un abattoir public dirigé par un vétérinaire.

Art. 22

Cours

Les cours pour inspecteurs des viandes doivent avoir lieu dans un abattoir public placé sous la direction d'un vétérinaire. L'enseignement sera donné, sous la direction du vétérinaire cantonal, par des vétérinaires qualifiés.

Art. 23

Certificat
de capacité

Le certificat de capacité pour inspecteurs des viandes ne doit être délivré par les cantons qu'aux candidats qui, après avoir suivi régulièrement un cours d'instruction, ont subi avec succès un examen en présence d'un représentant de l'autorité cantonale de surveillance.

Le certificat perd sa validité lorsque le titulaire s'abstient sans raisons suffisantes de prendre part à un cours de répétition ou que, pendant trois années consécutives, il n'a fonctionné ni comme inspecteur, ni comme suppléant.

Art. 24

Devoir, secret

Les inspecteurs veillent dans leurs cercles d'inspection à l'exécution de la présente ordonnance et des dispositions y afférentes, à moins que leur application ne soit confiée expressément à d'autres organes.

Les inspecteurs doivent observer dans leurs relations non officielles le secret sur les constatations faites dans l'exercice de leurs fonctions.

Art. 25

Rétribution

Les cantons ou communes veillent à ce que les inspecteurs des viandes soient convenablement rétribués.

Art. 26

Réclamation,
exclusion

Les cantons édictent des prescriptions restreignant le droit des inspecteurs de s'occuper de leurs affaires personnelles et de celles de leurs parents et alliés.

Les inspecteurs souffrant d'une maladie contagieuse ou répu gnante, par exemple d'un eczéma étendu, d'ulcères, etc. doivent suspendre leur activité.

III. Recours et oppositions

Art. 27

Les recours contre les décisions des services subordonnés aux départements fédéraux sont régis par l'article 23bis de la loi fédérale du 26 mars 1914 sur l'organisation de l'administration fédérale, dans la teneur de l'article 166 de la loi fédérale d'organisation judiciaire du 16 décembre 1943⁽¹⁾. L'acte de recours doit être adressé par écrit à l'autorité de recours dans les 30 jours dès la réception de la communication écrite de la décision.

Droits et délais
de recours

Le recours au Conseil fédéral est recevable contre les décisions des départements fédéraux et contre les arrêtés cantonaux pris en vertu de l'article 118 de la présente ordonnance, ainsi que contre les décisions prises en dernière instance cantonale, conformément aux articles 124 à 131 et à l'article 158 de la loi fédérale d'organisation judiciaire du 16 décembre 1943. L'acte de recours doit être adressé au Conseil fédéral dans les 30 jours dès la réception de la communication écrite de la décision.

Art. 28

Celui qui est visé par une constatation ou une décision d'un inspecteur des viandes peut faire opposition auprès de l'autorité désignée par le canton et demander une expertise. L'opposition doit être formée dans le plus bref délai possible et en tous cas dans les cinq jours à compter de la réception de la communication du constat ou de la décision.

Droits et délais
d'opposition

En cas d'opposition, l'autorité désignée par le canton doit ordonner une expertise par un ou plusieurs experts. Les intéressés ont le droit d'en désigner un; dans ce cas, trois experts au total doivent être nommés. Le président est désigné par l'autorité cantonale, à moins que les deux experts ne s'entendent pour le désigner eux-mêmes. Peuvent être appelés comme experts des vétérinaires exerçant l'inspection des viandes. D'autres experts peuvent également être désignés lors d'opposition portant sur des questions de qualité.

Art. 29

Lorsqu'un animal entier ou certains quartiers d'un animal de boucherie sont déclarés conditionnellement propres ou impropres à la consommation, ou lorsqu'à l'occasion d'un contrôle de l'inspection au lieu de destination de la viande ou d'un contrôle local, des viandes ou des préparations de viande sont saisies, avis doit en être immédiatement donné au détenteur ou à son représentant et, sur demande, la décision doit être attestée.

Notification
de décisions.
Notification
et attestation
de saisie

⁽¹⁾ RS 2, 521.

Si, lors de l'inspection qui fait suite à l'abattage, des parties plus petites qu'un quartier ou seuls des organes sont saisis, les détenteurs qui en font la demande aussitôt après l'abattage recevront une attestation afférente à ces parties.

Art. 30

Notification
des avis

Lorsqu'il est constaté que des locaux, installations, véhicules, objets et marchandises servant à l'abattage ou à la mise dans le commerce de viandes et de préparations de viande ne sont pas conformes aux prescriptions, l'autorité compétente doit le communiquer aux intéressés. Ceux-ci peuvent former opposition dans les cinq jours à compter de la réception de la communication et demander une expertise. Si l'opposant demande une expertise, l'article 28, 2^e alinéa, est applicable et des personnes autres que des vétérinaires peuvent être appelées à fonctionner comme experts.

Art. 31

Frais.
Contre-expertise

Si le résultat de l'expertise est défavorable à l'opposant, tout ou partie des frais de l'expertise seront mis à sa charge.

Il n'y a pas de seconde expertise administrative.

Art. 32

Recours à
l'autorité
cantonale

Plainte peut être adressée à l'autorité compétente dans les délais que fixera le droit cantonal contre l'inspecteur des viandes ou les autres organes d'exécution cités à l'article 8, 2^e alinéa, faisant preuve d'arbitraire ou violant les devoirs de leur charge. La décision peut faire l'objet d'un recours conformément aux dispositions du droit cantonal; sont réservées les dispositions de l'article 27, 2^e alinéa.

B. ABATTAGE ET LOCAUX D'ABATTAGE

Art. 33

Abattage

Par abattage au sens de la présente ordonnance, il faut entendre l'étourdissement, la saignée, l'échaudage, le flambage, l'éviscération et l'écorchement d'animaux destinés en tout ou en partie à l'alimentation de l'homme.

Art. 34

Abattages
professionnels
et autres

Par abattages professionnels, il faut entendre tous les abattages d'animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et chevaline, dont la viande est destinée à être mise dans le commerce. Ne sont pas compris sous cette appellation les abattages dont il est question ci-après.

Par abattage occasionnel, il faut entendre l'abattage d'animaux élevés ou engraisés dans la propre exploitation, dont la viande n'est vendue qu'en quantités limitées et dont la moitié au moins est utilisée dans le ménage de l'exploitant.

Par abattage pour exploitations collectives, il faut entendre l'abattage d'animaux par des personnes gérant des entreprises de restauration ou des établissements de tous genres en vue de l'approvisionnement de ceux-ci.

Par abattage à domicile, on n'entend que l'abattage d'animaux dont la viande est réservée à l'usage exclusif du ménage privé du propriétaire, à l'exclusion de toute cession à des tiers à des fins lucratives.

L'abattage d'urgence est l'abattage d'animaux victimes d'un accident ou gravement malades dont la vie paraît en danger, ou qu'il faut tuer pour empêcher qu'ils ne périssent ou que la viande ne perde une grande partie de sa valeur.

Art. 35

Il faut éviter tout mauvais traitement des animaux de boucherie lors des transports, des préparatifs et des abattages. Conformément à l'article 25bis de la Constitution fédérale, il est expressément interdit de saigner les animaux de boucherie sans les avoir étourdis préalablement.

Aucune substance ou produit destiné ou propre à exercer une influence sur la qualité ou la conservation de la viande ne doit être administré aux animaux de boucherie avant l'abattage.

Les animaux doivent être abattus et éviscérés selon les usages professionnels. Il est interdit de souffler au moyen de la bouche des animaux entiers ou certains organes (par ex. les poumons).

La législation sur les épizooties est applicable aux véhicules utilisés pour le transport des animaux.

Art. 36

Les abattages professionnels ne peuvent s'effectuer que dans des locaux ou abattoirs officiellement approuvés et répondant aux exigences de la présente ordonnance. Font exception les abattages d'urgence, à domicile et occasionnels. Cependant on procédera si possible à de tels abattages dans des locaux qui s'y prêtent. Les locaux servant aux abattages pour exploitations collectives doivent répondre aux exigences des articles 38 et 39 et être officiellement approuvés.

Les abattages professionnels d'animaux de l'espèce chevaline doivent s'effectuer dans des locaux ou constructions réservés à cet usage. D'autres animaux de boucherie ne peuvent être abattus dans

Transports
et abattages des
animaux

Abattages
dans des locaux
approuvés

ces locaux que s'il s'agit d'abattages d'urgence ou d'animaux dont la viande est utilisée dans la même exploitation pour la fabrication de préparations de viande contenant de la viande de cheval.

Les cantons peuvent prescrire que l'abattage de petits animaux (volaille, lapins, etc.) se fera dans des locaux adaptés à ce but et officiellement approuvés, s'il s'agit d'abattages réguliers d'un certain volume et si la viande est mise dans le commerce.

Art. 37

Obligation
d'abattre dans
un abattoir

Les autorités des communes qui possèdent ou construisent des abattoirs publics ou pour lesquelles de tels abattoirs sont disponibles de quelque autre manière peuvent, avec l'approbation du gouvernement cantonal, prescrire que tous les abattages professionnels, hormis les cas d'urgence, doivent être effectués dans ces abattoirs. Cette obligation est valable sans exception pour tous les bouchers, commerçants en viandes et préparation de viande de la commune en question. Les communes peuvent, avec l'approbation du gouvernement cantonal, étendre cette obligation aux abattages occasionnels, aux abattages pour exploitations collectives et aux abattages à domicile.

La même obligation peut être décrétée à l'égard d'abattoirs qui sont la propriété d'organisations locales, si les dispositions de l'article 44, 2^e alinéa, de la présente ordonnance sont respectées.

Art. 38

Abattoirs;
exigences
particulières

La situation, la grandeur, la construction, l'aménagement intérieur et extérieur des abattoirs publics et privés, ainsi que des annexes indispensables doivent être conçus de telle sorte qu'ils se prêtent au caractère et au volume des abattages prévus, ainsi qu'aux autres travaux qui pourraient y être exécutés.

Les locaux d'abattage ne doivent pas être employés pour d'autres buts.

Art. 39

Abattoirs;
exigences
particulières

Les abattoirs ne doivent pas se trouver dans le voisinage d'exploitations, de chantiers, de dépôts, de fosses ouvertes, de cours d'eau et canaux, etc., qui sont répugnants ou malsains ou exercent quelque autre effet fâcheux. Aucune construction ou installation de ce genre ne doit être faite dans le voisinage d'abattoirs.

Les nouveaux abattoirs doivent être construits à une distance suffisante des locaux d'habitation ou de travail. Les cantons peuvent édicter des prescriptions plus détaillées à ce sujet.

La construction de nouveaux abattoirs comprenant des locaux d'habitation n'est autorisée que si ceux-ci sont habités exclusivement

par des personnes employées à l'exploitation de ces abattoirs et par leurs familles.

Les eaux résiduaires d'abattoirs ne peuvent être déversées dans des cours d'eau publics qu'après avoir passé une installation de décantation ou une fosse d'épuration. Lorsque les contenus des panses et le fumier ne sont pas évacués au fur et à mesure, il faut les déposer dans un endroit réservé à cette fin, avec sol imperméable afin d'empêcher des effets fâcheux sur l'abattoir et ses abords par les souillures, les odeurs nauséabondes et les insectes.

Art. 40

Les locaux d'abattage doivent être pourvus de fenêtres garantissant une aération suffisante, ainsi qu'un éclairage direct.

Abattoirs,
éclairage,
aération, etc.

L'emplacement et la construction des abattoirs doivent être tels que les locaux puissent demeurer frais. Les fenêtres et les bouches d'aération doivent être munies de dispositifs atténuant la chaleur du soleil.

Le sol des locaux d'abattage de construction nouvelle doit avoir une surface d'au moins 25 mètres carrés. La distance entre parois opposées doit être de 3,5 mètres au minimum.

Art. 41

Les locaux d'abattage déjà existants ou de construction nouvelle doivent posséder au moins les installations suivantes :

Abattoirs,
aménagement

Sortie directe à l'air libre; pas de communication directe avec des locaux d'habitation, des écuries, des cabinets d'aisances et autres locaux non utilisés pour les opérations d'abattage; amenée suffisante d'eau courante irréprochable; écoulement des eaux avec coupe-vent et pente suffisante, si possible en canaux fermés; sol imperméable, rugueux, dur, facile à nettoyer et incliné suffisamment vers la bouche d'évacuation des eaux; revêtement solide, lisse et facile à nettoyer des parois jusqu'à 1,8 mètres au moins au-dessus du sol; application d'un enduit compact et imperméable sur le reste des parois et sur le plafond; éclairage artificiel suffisant; treuils pour suspendre les animaux abattus; crochets à viande en substance polie, inoxydable ou protégée contre la rouille; récipients pour les déchets d'abattage; installations, objets et outils nécessaires à l'étourdissement, à la saignée, à l'échaudage, au raclage, à l'habillage et au parage des animaux, au vidage des panses et des intestins, ainsi qu'au maintien de l'abattoir en état de propreté. Les abattoirs publics, et si c'est nécessaire, les grands abattoirs privés, devraient en outre être pourvus d'installations réfrigérantes, de garde-robes et de douches.

Art. 42

Récipients pour
organes saisis

Des récipients appropriés doivent être disponibles dans les locaux d'abattage pour recevoir les parties saisies par l'inspection des viandes. Les communes pourvoient à la vidange régulière de ces récipients.

Art. 43

Abattoirs;
approbation

Les plans de construction ou de transformation d'abattoirs, publics ou privés, doivent être soumis à l'approbation de l'autorité cantonale compétente avant le début de la construction; cette autorité demandera, à son tour, s'il s'agit de constructions neuves ou de notables transformations d'abattoirs publics déjà existants, l'approbation de l'office vétérinaire.

L'approbation de l'autorité compétente doit précéder la mise en service des abattoirs neufs ou transformés.

Lorsque des abattoirs ne sont pas ou ne sont plus conformes aux exigences, les autorités cantonales de surveillance doivent ordonner qu'il soit remédié à cet état de choses dans un délai fixé par elles. Si l'ordre donné n'est pas exécuté, l'autorité de surveillance peut ordonner la fermeture de l'abattoir.

Art. 44

Abattoirs
publics

Un règlement communal, qui sera soumis à l'approbation du canton, déterminera l'organisation des abattoirs publics, le service sanitaire et la police intérieure, les heures d'ouverture, de fermeture, d'abattage et d'inspection, etc., et fixera les taxes à percevoir pour l'usage des abattoirs, pour l'inspection des viandes et autres prestations. Avant d'arrêter ce règlement, les usagers de l'abattoir ainsi que les commerçants en viandes et préparations de viande seront consultés.

Peuvent être également reconnus comme abattoirs publics ceux qui sont propriété d'organisations locales, en tant que les communes procèdent elles-mêmes à leur administration et exploitation et que les dispositions du premier alinéa du présent article sont respectées. Les 3^e et 4^e alinéas de cet article sont applicables par analogie.

Les communes qui possèdent ou construisent des abattoirs publics ou pour lesquelles de tels abattoirs sont disponibles de quelque autre manière doivent tenir un compte capital et un compte d'exploitation distincts de l'administration générale de la commune. Elles ne doivent retirer aucun bénéfice net de la perception des taxes d'abattage et d'inspection, y compris les taxes sur la viande et les préparations de viande importées. Ces taxes doivent être fixées de façon à couvrir les frais d'entretien et d'exploitation, les traitements,

les salaires et les dépenses usuelles engagées pour la prévoyance sociale du personnel de l'abattoir, à assurer le service normal des intérêts du capital aux taux usuels dans la région et à amortir les bâtiments et autres installations immobilières en 40 ans au plus tôt et les installations techniques en 20 ans. Ces délais d'amortissement peuvent être réduits avec l'accord des représentants des usagers de l'abattoir, ainsi que des commerçants en viandes et préparations de viande.

S'il s'agit d'un abattoir public où l'abattage a été déclaré obligatoire conformément à l'article 37, les excédents annuels d'exploitation peuvent, après prise de contact avec les usagers de l'abattoir, ainsi que les commerçants en viandes et préparations de viande, être versés à un fonds destiné à financer les frais de transformation et de construction ainsi qu'à compléter et à renouveler les installations techniques. Les versements annuels à ce fonds doivent correspondre aux besoins immédiats. Le fonds doit porter des intérêts aux taux usuels pour les réserves de ce genre.

C. INSPECTION DES VIANDES

Art. 45

Tous les animaux de boucherie des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et chevaline dont la viande est destinée à être mise dans le commerce ou utilisée dans des exploitations collectives, doivent être examinés si possible déjà à l'état vivant, mais dans tous les cas peu après l'abattage par l'inspecteur des viandes compétent.

Examen avant
et après
l'abattage

La viande des animaux de l'espèce chevaline doit être examinée dans tous les cas par un vétérinaire.

L'inspecteur des viandes doit être avisé en temps utile de tous les abattages projetés pour lesquels une inspection est prescrite.

Tant que l'inspecteur n'a pas procédé à l'examen, l'animal ne peut être découpé qu'en moitiés ou en quartiers. Il est interdit, avant l'achèvement de l'inspection, d'emporter hors du local d'abattage des parties d'un animal abattu ou de leur faire subir un traitement quelconque.

Lorsque plusieurs animaux sont abattus simultanément, leurs viscères et autres parties doivent être placés de telle façon qu'il ne puisse y avoir aucun doute sur leur origine respective.

Si, lors de l'inspection des viandes, une aide particulière est nécessaire, le détenteur de l'animal abattu ou son représentant sont tenus de la fournir. Il en est de même lors d'un contrôle de l'inspection au lieu de destination.

Art. 46

Certificats
de santé

Les animaux destinés à l'abattage et dont la viande doit être mise en tout ou en partie dans le commerce doivent être accompagnés de certificats de santé qui seront remis avant l'abattage à l'inspecteur des viandes, ou, lorsqu'ils sont amenés dans un abattoir, à la personne chargée de leur réception.

Lorsqu'il s'agit d'animaux élevés ou engraisés par les exploitations collectives elles-mêmes et abattus sur place pour l'approvisionnement de ces exploitations, ainsi que lors d'abattages d'urgence, le certificat de santé n'est pas requis, à moins que les cantons n'aient pris d'autres dispositions.

Art. 47

Compétences
des cantons

Les cantons sont autorisés à édicter, pour les hôtels et restaurants éloignés, des prescriptions adaptées aux conditions particulières, concernant l'inspection des viandes de veaux, moutons, chèvres et porcs abattus pour leur propre compte, ainsi que la remise des certificats de santé.

Les cantons peuvent rendre l'inspection obligatoire pour tous les animaux dont la viande est destinée à la consommation.

Art. 48

Abattages
d'urgence

Dans tous les cas d'abattage d'urgence ou d'abattage d'animaux malades, une inspection doit avoir lieu, en principe par les soins d'un vétérinaire. L'instruction pour les inspecteurs des viandes doit préciser les cas de maladie dans lesquels l'inspection peut être faite par un inspecteur non vétérinaire.

Lorsque l'animal a été en traitement, le détenteur doit présenter un certificat vétérinaire indiquant le genre, la durée de la maladie et le traitement appliqué.

Art. 49

Animaux malades

Les cantons peuvent prescrire que la viande d'animaux malades sera dans tous les cas inspectée par un vétérinaire.

Art. 50

Décision
de l'inspecteur
des viandes

Une fois l'examen terminé, l'inspecteur des viandes décide si la viande de l'animal est

- a. Propre à la consommation, c'est-à-dire saine et convenant à l'alimentation de l'homme;
- b. Conditionnellement propre à la consommation, c'est-à-dire ne convenant que sous conditions à l'alimentation de l'homme;
- c. Impropre à la consommation, c'est-à-dire ne convenant pas à l'alimentation de l'homme.

Art. 51

La viande des veaux, agneaux, cabris, porcelets et poulains qui n'ont pas atteint l'âge de trois semaines au moins, ou dont la viande et les organes présentent encore des signes de maturation incomplète, ne doit pas être déclarée propre à la consommation.

Jeunes animaux

Art. 52

La viande propre à la consommation doit être marquée d'une estampille ovale, la viande conditionnellement propre à la consommation d'une estampille triangulaire conforme au modèle (annexe I). Au surplus, le mot «cheval» doit être estampillé sur la viande des animaux de l'espèce chevaline (annexe I).

Estampille d'inspection

Lorsque plusieurs inspecteurs exercent leurs fonctions dans une même commune, les estampilles doivent porter un numéro de contrôle.

La viande d'animaux de boucherie d'origine étrangère des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et chevaline sera marquée d'une estampille ovale entourée d'un cadre, conformément au modèle (annexe I).

D. PESAGE DES ANIMAUX ABATTUS

Art. 53

Le pesage des animaux abattus est soumis aux dispositions suivantes:

Poids mort, gros bétail

Les pièces de gros bétail sont mises sur la balance en deux moitiés ou en quatre quartiers.

Doivent être enlevés auparavant:

1. La tête, sans la viande du cou, séparée entre le boîte crânienne et la première vertèbre cervicale;
2. Les pieds, sectionnés à la première articulation au-dessus du canon;
3. Le cuir, sans viande ni graisse;
4. Les viscères des cavités thoracique, abdominale et pelvienne avec la graisse adhérente, la graisse du bassin, ainsi que les rognons et leur graisse;
5. Les gros vaisseaux sanguins situés le long de la colonne vertébrale, le diaphragme en entier, la trachée-artère, l'œsophage, les ris, ~~la musculature infiltrée autour de la coignée~~ et la moelle épinière;
6. La verge, les testicules et leur cordon chez les taureaux, les mamelles des vaches et des génisses proches de leur terme;
7. La queue avec la graisse du maniement, sectionnée entre l'os sacrum et la première vertèbre caudale.

Art. 54

Poids mort,
veaux

Les veaux sont amenés sur la balance entiers ou en deux moitiés. Ils sont préparés de la même façon que le gros bétail, toutefois :

Les rognons avec leur graisse, la graisse du bassin, ainsi que toute la queue écorchée restent adhérents au corps de l'animal.

Art. 55

Poids mort,
porcs

Les porcs doivent être pesés avec la tête, entiers ou en deux moitiés.

Doivent être enlevés auparavant :

1. Les yeux et l'intérieur du conduit auditif externe, les onglons, le nombril, les organes sexuels, la moelle épinière et, chez les femelles en période de lactation, les mamelles;
2. Les viscères du bassin, de l'abdomen et de la poitrine avec le diaphragme, l'œsophage et la trachée-artère, les parties souillées par la saignée et les vaisseaux sanguins situés le long de la colonne vertébrale.

La langue et la cervelle peuvent être enlevées.

Doivent adhérer au tronc : les pieds, la queue, la graisse de l'abdomen et les rognons.

Art. 56

Poids mort,
moutons
et chèvres

Les moutons et les chèvres sont pesés entiers.

Doivent être enlevés auparavant :

1. Les pieds, sectionnés à la première articulation au-dessus du canon;
2. La peau;
3. Les viscères du bassin, de l'abdomen et de la poitrine avec le diaphragme, la trachée-artère, l'œsophage, ainsi que les vaisseaux sanguins le long de la colonne vertébrale;
4. Les mamelles et les parties sexuelles.

Restent adhérents au tronc :

Les rognons, leur graisse et celle du bassin, de même que toute la queue écorchée.

Sauf arrangement contraire, les agneaux de lait et les cabris doivent être pesés avec la tête, les animaux adultes sans celle-ci. En outre, les agneaux de lait et les cabris peuvent être pesés avec les organes de la cavité thoracique et le foie.

Art. 57

Poids mort,
chevaux

Les chevaux sont soumis aux mêmes dispositions que le gros bétail. La graisse de la crinière doit être enlevée avant le pesage.

Art. 58

Chez tous les animaux, il est interdit d'enlever, avant le pesage, d'autres parties que celles qui sont indiquées aux articles 53 à 57.

Enlèvement
d'autres parties

Art. 59

Les corps des animaux doivent être pesés aussitôt que possible après l'abattage.

Déduction sur le
poids de la
viande chaude

Si le pesage s'effectue au plus tard trois heures après le début de l'abattage, la réduction sur le poids de la viande chaude est de 2 pour cent au plus.

Si, chez les porcs, la langue et la cervelle sont pesés avec la carcasse, la réduction sur le poids de la viande chaude est de 3 pour cent au plus.

Dans tous les autres cas, le pesage doit se faire dans les 24 heures après l'abattage, sans aucune déduction de poids.

E. COMMERCE DE LA VIANDE ET DES PRÉPARATIONS DE VIANDE

I. Dispositions générales

Art. 60

La viande et les préparations de viande de tous genres mises dans le commerce doivent être conformes aux prescriptions de la présente ordonnance. Elles ne doivent pas être falsifiées, altérées, souillées ou nocives, ni contenir des substances non autorisées.

Exigences
à l'égard des
viandes et des
préparations
de viandes

La mise dans le commerce des viandes et des préparations de viande des animaux non désignés nommément dans la présente ordonnance est interdite. L'office vétérinaire peut cependant autoriser la mise dans le commerce des viandes et préparations de viande d'autres espèces animales.

Art. 61

Une propreté, un soin et un ordre parfaits doivent être apportés à la mise dans le commerce des viandes et des préparations de viande.

Il est interdit d'employer à l'abattage des animaux et à la mise dans le commerce des viandes et des préparations de viande des personnes souffrant d'une maladie contagieuse ou répugnante, par exemple d'un eczéma étendu, d'ulcères, etc.

Exigences
concernant
la mise dans le
commerce

La viande et les préparations de viande doivent être traitées, préparées, entreposées, offertes, vendues, emballées ou transportées de telle façon que leur conservation, leur qualité et leurs caractères propres n'en souffrent pas.

La réduction en petits morceaux de la viande utilisée dans la confection des préparations de viande ne doit pas être poussée au delà d'une grosseur permettant de reconnaître les tissus en recourant aux méthodes habituelles de laboratoire.

Pour mettre dans le commerce des viandes et préparations de viande, il faut disposer de locaux de manipulation, de préparation, d'entreposage et de vente correspondant à l'ampleur du négoce.

Les locaux et passages qui les relient, les emplacements, machines, installations, tables, outils, récipients, matériaux d'emballage, véhicules, etc. servant à l'abattage ou à la mise dans le commerce de la viande et des préparations de viande doivent être propres et en bon état.

Il est interdit d'introduire des chiens dans ces locaux ou d'y garder des animaux.

Les récipients, corbeilles, etc. employés pour garder ou transporter des viandes et des préparations de viande ne doivent pas être utilisés pour recueillir des substances nocives, malpropres ou répugnantes.

Art. 62

Responsabilité

Celui qui met dans le commerce de la viande ou des préparations de viande porte la responsabilité pour une marchandise saine et conforme aux prescriptions. Est réservée la preuve de la responsabilité des organes de l'inspection des viandes.

Art. 63

Fraudes

La suppression ou la modification des empreintes d'estampilles officielles, ainsi que tout traitement de la viande et des préparations de viande pouvant tromper le public sur leur origine, leur qualité, leur composition ou leurs caractères propres sont interdits.

Art. 64

Traitement
des viandes,
adjuvants

Sont autorisés pour le traitement des viandes et la fabrication des préparations de viande:

- a. Le sel de cuisine ou le sel nitrité pour saumure;
- b. Le salpêtre de sodium ou de potassium purs, la saccharose pure et le glucose pur en petites quantités; les mélanges de salpêtre et de sucre contenant en poids plus de 35 pour cent de salpêtre ne doivent pas être mis dans le commerce;
- c. Les condiments et épices, seuls ou en mélanges, les herbes potagères et aromatiques, répondant aux prescriptions de l'ordonnance fédérale réglant le commerce des denrées alimentaires;
- d. Les adjuvants autorisés par l'office vétérinaire.

60 grammes de salpêtre au maximum peuvent être ajoutés à un kilo de sel de cuisine. Les préparations de viande prêtes à la vente ne doivent pas contenir plus de 200 milligrammes de nitrite par kilo de marchandise.

L'emploi de poudre de lait écrémé irréprochable et pure est autorisé pour préparer des saucisses à rôtir, des boudins, des saucisses aux abats, ainsi que le fromage d'Italie lorsque la poudre remplace du lait frais entier ou écrémé.

Sont interdits : les adjonctions ou additions étrangères ou propres à tromper le public ou encore à diminuer la valeur nutritive ou les caractères organoleptiques, tels les colorants naturels ou artificiels, même s'ils sont utilisés extérieurement, les liants et autres substances qui exercent une influence sur la capacité de liaison et le pouvoir d'absorption d'eau de la viande, des agents conservateurs, des condiments, épices et arômes artificiels, ainsi que d'autres additions, dans la mesure où cette ordonnance ne prévoit pas d'exceptions.

L'office vétérinaire peut, sur demande, autoriser des dérogations pour des ingrédients à mélanger à des préparations de viande prêtes à la cuisson ou à être consommées et qui sont d'un usage courant dans l'art culinaire. Cet office est autorisé à prescrire que les ingrédients soient déclarés lors de la mise dans le commerce de telles préparations.

Un produit anticoagulant ne peut être vendu ou employé qu'avec une autorisation délivrée dans chaque cas par l'office vétérinaire.

Les boyaux d'origine animale destinés à envelopper les saucisses peuvent être soumis, avant leur utilisation, à un procédé de désinfection, de désodorisation et de blanchiment. Seront utilisées à cet effet des solutions de permanganate de potassium ou d'eau oxygénée. L'office vétérinaire décide de l'emploi d'autres substances, ainsi que des agents conservateurs pour boyaux.

Les préparations dont la composition n'est pas conforme, qui renferment des substances non autorisées ou qui n'ont pas été admises par l'office vétérinaire, sont interdites pour le traitement de la viande et des préparations de viande et pour la fabrication de préparations de viande. Il en est de même des préparations servant à l'entretien des récipients, ustensiles, etc. entrant directement en contact avec les viandes et préparations de viande. L'offre et le commerce d'appareils et d'ustensiles permettant la fabrication de préparations de viande non conformes aux dispositions de la présente ordonnance sont également interdits.

Les emballages des préparations autorisées doivent porter les indications afférentes à leur composition, au nom de leur fabricant et à leur mode d'emploi.

L'office vétérinaire décide de la possibilité d'employer des enveloppes artificielles pour saucisses et des enrobages de tous genres.

L'offre et la vente des substances et préparations interdites dans cet article ne sont pas autorisées aux fins précitées.

Les pâtés de viande et les pains (viande finement hachée et convenablement emballée, avec addition de graisses, de condiments et d'épices) peuvent contenir, pour lier la graisse, au maximum 5 pour cent de substances amylacées (calculées en amidon anhydre).

Les pâtes d'anchois peuvent être colorées artificiellement avec de l'oxyde de fer dans la proportion maximum de 25 grammes par kilo.

Art. 65

Méthodes
de conservation

Les méthodes de traitement suivantes sont autorisées pour les viandes et préparations de viande :

Le salage, le fumage, la dessiccation, la cuisson, l'étuvage, la stérilisation, la congélation.

L'adjonction de salpêtre, de sel nitrité ou d'autres produits faisant rougir la viande, à la viande hachée ou à de menus morceaux de viande vendus en magasin est interdite.

Art. 66

Sel nitrité
pour saumure

Par sel nitrité pour saumure on entend exclusivement un mélange homogène de sel de cuisine (chlorure de sodium) et de nitrite de sodium (azotite de sodium) dont le poids du nitrite de sodium ne doit pas dépasser 0,6 pour cent. Il doit être préparé par des moyens mécaniques de façon à fournir toute garantie d'homogénéité du mélange. Les mélanges de sel de cuisine et de nitrite de sodium d'une teneur supérieure en nitrite ou les mélanges de nitrite de sodium avec d'autres substances ne peuvent être ni offerts ni utilisés pour la conservation ou le traitement des viandes et préparations de viande.

Le sel nitrité pour saumure ne peut être mis dans le commerce que par les régies cantonales des sels et par les offices qu'elles désignent.

Pour empêcher des confusions, le sel nitrité pour saumure sera coloré légèrement par l'addition d'une épice possédant des propriétés colorantes, telles que le macis ou le paprika. Les récipients et les emballages doivent porter à deux endroits au moins l'inscription distincte et indélébile «sel nitrité pour saumure, à conserver dans un endroit sec». Tout emballage doit porter le nom du fabricant.

Art. 67

Les entreprises de boucherie sont autorisées à utiliser du plasma sanguin pour la fabrication de saucisses à bouillir, de boudin et de saucisses aux abats, ainsi que de fromage d'Italie. Plasma sanguin

Le plasma sanguin ne peut être recueilli que dans des abattoirs publics disposant des installations nécessaires et dans les entreprises de boucherie, à condition que le genre d'exploitation, les locaux à disposition et leurs installations garantissent une récolte et un traitement irréprochables du sang ainsi que des produits qu'il sert à fabriquer. De plus, pour les entreprises de boucherie, une autorisation des autorités sanitaires locales est requise.

Les inspecteurs des viandes doivent surveiller de façon toute particulière les exploitations où l'on recueille le sang. Ce contrôle ne libère en aucun cas les exploitants de la responsabilité prévue à l'article 62.

Art. 68

La viande et les préparations de viande doivent être désignées et décrites de telle façon que l'acheteur ne puisse en aucun cas être induit en erreur; les dispositions de l'ordonnance fédérale réglant le commerce des denrées alimentaires sont applicables par analogie. Les préparations de viande entièrement ou en partie composées de viande de cheval doivent être désignées comme préparations de viande de cheval. Désignation

Les conserves de viande doivent porter sur les récipients de façon durable et en caractères lisibles et indélébiles les indications suivantes:

- a. Le nom du fabricant ou de la maison qui les vend, avec indication précise de l'origine;
- b. La désignation exacte du contenu;
- c. La mention «conservation limitée, tenir au frais» ou «semi-conserved, tenir au frais» quand il ne s'agit pas de conserves proprement dites.

Les emballages de vente au détail contenant de la viande ou des préparations de viande non refroidies à basse température doivent porter les indications exactes du contenu, la date du conditionnement et une indication concernant la conservation. L'indication du contenu n'est pas nécessaire lorsqu'il s'agit d'emballage de vente au détail de préparations de viande, dont le contenu peut nettement être identifié au travers de l'enveloppe transparente. Le poids net doit figurer sur les emballages de vente au détail des viandes ou préparations de viande, si elles sont vendues au poids.

Les emballages de vente au détail contenant de la viande ou des préparations de viande refroidies à basse température doivent, outre les indications requises au 2^e alinéa, lettres *a* et *b*, porter l'indication du poids net, ainsi que la mention « Refroidi à basse température. Ne peut être conservé que dans un réfrigérateur à basse température ». Si la maison de vente est mentionnée, la maison de fabrication sera indiquée par des signes officiellement attribués (numéro, lettres, marque).

Les indications concernant l'effet tonique, thérapeutique ou d'autres qualités spéciales de la viande et des préparations de viande, ainsi que leur teneur en vitamines sont soumises à l'autorisation préalable de l'office vétérinaire; les dispositions de l'ordonnance fédérale réglant le commerce des denrées alimentaires sont applicables par analogie. En outre, tout emploi abusif de la désignation « frais », seule ou en relation avec d'autres indications est punissable.

Art. 69

**Matériel
d'emballage**

Il est interdit d'employer, pour envelopper directement la viande et les préparations de viande, conserves exceptées, de la maculature, du papier ou d'autres substances qui déteignent. Au surplus, les dispositions de l'ordonnance fédérale réglant le commerce des denrées alimentaires sont applicables au papier, aux boîtes de conserves et autres matières d'emballage.

Art. 70

Véhicules

Le transport de viandes et de préparations de viande ne peut s'effectuer que dans des véhicules se prêtant à cet usage. Ces derniers doivent être aménagés de telle sorte que les produits transportés soient protégés des souillures, des influences atmosphériques, des insectes, des vapeurs d'huile et de carburants, des gaz d'échappement et ne souffrent pas dans leur valeur nutritive, leurs caractères organoleptiques ou leur alibilité. A défaut de véhicules ou de récipients fermés, les viandes et préparations de viande doivent être emballées ou couvertes de façon telle que les conditions précitées soient entièrement remplies. Ces véhicules ne doivent pas être pourvus d'installations pour le débit des viandes, telles que billots, etc.

Les véhicules servant au transport d'animaux vivants ou de substances malpropres ne doivent être employés ni simultanément, ni sans nettoyage et désinfection préalables, au transport de viandes et de préparations de viande.

Les véhicules de vente selon l'article 75 doivent au moins être pourvus de l'aménagement suivant :

Récipients ou réfrigérants adéquats, conçus de telle façon que leur contenu soit protégé contre les souillures, les influences atmosphé-

riques, les insectes, les vapeurs d'huile et de carburants, les gaz d'échappement et autres effets nocifs et correspondant à la quantité de marchandise chargée.

Art. 71

Le commerce de la viande et des préparations de viande de canton à canton et de commune à commune ne doit être entravé en aucune façon en tant que les dispositions de la présente ordonnance et les autres prescriptions s'y rapportant sont observées.

Trafic
entre communes

Art. 72

Le colportage de la viande et des préparations de viande, de même que l'offre et la vente sur la voie publique sont interdits. Est réservée la vente de préparations de viande dans des véhicules selon l'article 75 et la livraison sur commande de viande et de préparations de viande enveloppées dans des emballages portant le nom du destinataire, par les bouchers ou commerçants en viandes et préparations de viande disposant de locaux approuvés et livrant à leurs clients privés ou à des exploitations collectives.

Colportage,
livraison des
produits
commandés

Les cantons peuvent édicter des dispositions facilitant l'approvisionnement de régions éloignées en viandes et préparations de viande, ainsi que la vente du poisson frais.

Art. 73

La mise dans le commerce de viande de chien et de chat et de préparations confectionnées avec ces viandes est interdite.

Viande de chien
et de chat

Art. 74

La viande de lapins, de volaille, de gibier, de poissons, de grenouilles, de tortues, de crustacés et de mollusques ne peut pas être employée à la fabrication de saucisses de tous genres.

Charcuterie
interdite

Cette interdiction ne concerne pas la fabrication de conserves de viandes desdits animaux contenues dans des boîtes en fer-blanc ou d'autres récipients fermés hermétiquement, ni les pâtés, gelées et produits semblables mis habituellement dans le commerce.

II. Locaux et installations pour la manipulation, la fabrication, l'entreposage et la vente de viandes et de préparations de viande

Art. 75

Sous réserve des dérogations prévues dans la présente ordonnance, la manipulation, la fabrication, l'entreposage, et la vente de

Manipulation,
entreposage,
vente

la viande et des préparations de viande, ne peuvent s'effectuer qu'à l'intérieur de locaux satisfaisant aux exigences de la présente ordonnance.

La viande découpée en petits morceaux, la viande hachée et les préparations de viande non cuites, fabriquées avec de la viande hachée crue ne doivent pas être stockées en emballages de vente au détail.

La vente de viande et de préparations de viande par des automates ou installations semblables en dehors de locaux de vente répondant par analogie aux exigences de la présente ordonnance est interdite. La vente de conserves proprement dites en boîtes de fer-blanc par des automates adéquats ou installations semblables est autorisée également en dehors de tels locaux de vente.

Les étalages en plein air encore existants peuvent être tolérés les jours de marché habituels. Ils doivent être couverts et installés de telle façon que la viande et les préparations de viande ne soient pas exposées aux intempéries, à la poussière, aux insectes, aux souillures ou à d'autres agents nocifs. Les cantons peuvent arrêter des dispositions moins strictes pour la vente de poisson frais.

La vente au détail de préparations de viande destinées à être immédiatement consommées est autorisée à l'intérieur des gares et à l'occasion de manifestations spéciales en plein air. Les cantons peuvent édicter des prescriptions particulières à ce sujet. Sont réservées les dispositions des lois cantonales sur les auberges.

Dans les véhicules dont les installations satisfont aux exigences de l'article 70, 3^e alinéa, peuvent être vendus:

- a. Des conserves;
- b. Des saucisses de longue conservation, entières, ainsi que des préparations de viandes de longue conservation en portions, non découpées en tranches;
- c. Des saucisses de conservation limitée, non entamées, ni découpées en tranches.

Les préparations de viande mentionnées sous lettres *b* et *c* doivent être enveloppées, avant leur chargement, de façon étanche au moyen de matériel imperméable, sous forme d'emballages de vente au détail et correspondant aux prescriptions de l'article 68, 3^e alinéa.

Si le véhicule dispose d'un réfrigérant, les préparations de viande indiquées sous lettres *b* et *c*, entamées et découpées, conditionnées dans des emballages de vente au détail peuvent également y être vendues.

La viande et les préparations de viande refroidies à basse température en emballages de vente au détail peuvent également être vendues dans les véhicules de vente qui disposent d'un bac de réfrigération à basse température muni d'un thermomètre, et dont la température n'est pas supérieure à moins 15° C.

Art. 76

La viande et les préparations de viande ne peuvent être manipulées, fabriquées, entreposées et vendues que dans des bâtiments à proximité desquels ne se trouvent ni fumier à l'air libre, ni fosses d'aisances ou à purin, ni exploitations dont les dépôts ou autres effets sont répugnants, malsains ou préjudiciables de quelque autre manière.

Abords des
bâtiments

Art. 77

L'emplacement, les dimensions, l'état de la construction, l'aménagement intérieur et extérieur des locaux dans lesquels de la viande et des préparations de viande sont manipulées, fabriquées, entreposées, mises en vente et vendues doivent correspondre à l'importance et à la destination de l'exploitation. Ces locaux doivent être proportionnés et construits de telle manière que la viande et les préparations de viande qui y sont mises dans le commerce ne puissent subir aucune influence fâcheuse quant à leurs propriétés nutritives, leurs caractères organoleptiques et leur alibilité, et qu'elles puissent demeurer à l'état de fraîcheur et de conservation que doit présenter, dans le commerce, une marchandise irréprochable.

Exigences
à l'égard des
locaux

La viande et les préparations de viande non enveloppées doivent être disposées de telle sorte qu'elles ne puissent être ni touchées ni souillées par le public.

Dans les locaux visés par cet article, d'autres denrées ou marchandises ne peuvent être manipulées, fabriquées, entreposées, mises en vente et vendues qu'en tant que leurs odeurs, dégagement de poussière ou autres effets ne sont pas préjudiciables aux viandes et préparations de viande.

Art. 78

Les locaux destinés à la manipulation, à la fabrication, à l'entreposage et à la vente de viande et de préparations de viande ne doivent avoir aucune communication directe avec des chambres à coucher, des cabinets d'aisances, des écuries ou d'autres locaux dont les effets désagréables, nuisibles ou préjudiciables de quelque autre manière pourraient altérer les caractères organoleptiques, l'alibilité ou la conservation de la viande et des préparations de viande.

Exigences
à l'égard des
locaux

Des conduites quelconques d'évacuation d'eaux usées provenant d'autres locaux ne peuvent y être installées que si elles sont absolument étanches.

Art. 79

Éclairage
et aération

Dans les locaux servant à la manipulation, à la fabrication ou à la vente de viande et de préparations de viande, l'éclairage naturel doit être suffisant pour que, dans des conditions atmosphériques normales, il ne soit pas nécessaire d'avoir recours à une lumière artificielle aux places de travail et de vente.

L'éclairage et l'aération seront assurés par une communication directe avec l'extérieur, c'est-à-dire par des fenêtres, vasistas, guichets, etc. Sauf pour les séchoirs, les locaux frigorifiques et les entrepôts de boyaux, l'aération doit être calculée de telle manière qu'elle soit indépendante d'installations spéciales, telles que ventilateurs, colonnes d'aération, ouvertures de locaux voisins, etc.

La lumière indirecte ou artificielle n'est autorisée que dans des entrepôts et des saloirs où n'ont lieu ni manipulation, ni emballage, ni vente.

Les prescriptions des 1^{er} et 2^e alinéas de cet article ne s'appliquent pas aux locaux de travail et de vente climatisés, pourvus d'éclairage artificiel équivalant à la lumière du jour. Dans ce cas, la lumière doit être mesurée de telle manière que tout travail puisse être exécuté sans éclairage supplémentaire artificiel ou naturel aux places de travail. La climatisation doit permettre à elle seule une aération suffisante, indépendante de l'ouverture des fenêtres, vasistas, portes et locaux voisins.

Art. 80

Marchandise
mise en vente
dans les
boucheries-
charcuteries

Dans les boucheries-charcuteries peuvent être vendus :

- a. La viande et les préparations de viande des animaux des espèces bovine, ovine, caprine et porcine;
- b. La volaille déplumée, les lapins sans peau ni pattes, ni yeux, le gibier sans peau, vendus sous leur dénomination exacte et séparés des autres espèces de viande;
- c. Les préparations de viande de volaille, de lapin, de gibier prêtes à être consommées;
- d. La viande et les préparations de viande de tous genres refroidies à basse température dans des emballages de vente au détail, à condition qu'un bac adéquat ou une installation de réfrigération à basse température selon l'article 6 permette de conserver les marchandises conditionnées pour la vente au détail jusqu'au moment de leur remise à l'acheteur;
- e. Les graisses comestibles, la choucroute, les compotes de raves, les légumes conservés dans le vinaigre, ainsi que les condiments, tels que moutarde, mayonnaise, ou les conserves de tous genres en boîtes de fer-blanc ou en récipients hermétiquement fermés

et les autres produits alimentaires conditionnés en emballages de vente au détail, ces derniers étant vendus sur des emplacements à part.

Il est interdit de vendre d'autres marchandises que celles qui sont mentionnées sous lettres *a* à *e*. Est en particulier interdite la vente des viandes et de préparations de viande de poissons, de grenouilles, de tortues, de crustacés et de mollusques, à l'exception des conserves et des préparations prêtes à être consommées.

Art. 81

Les locaux de vente des boucheries-charcuteries doivent répondre aux prescriptions des articles 76 à 79 et disposer en outre des installations suivantes:

Exigences
à l'égard des
locaux de vente
des boucheries-
charcuteries

Communication directe avec l'extérieur; sol imperméable, non glissant, dur, facilement lavable; revêtement des parois en matière dure, lisse, lavable jusqu'à 1 m 80 de hauteur au moins; enduit lisse, compact et imperméable du reste des parois et du plafond; éclairage suffisant; eau en suffisance avec lavabo à proximité du comptoir; comptoir recouvert d'un plateau lisse et dur avec dispositif de protection, billot, râteliers et crochets en substance lisse, inoxydable ou protégée contre la rouille; balance à plateau étalonnée automatique, installation frigorifique mécanique.

Ces locaux de vente peuvent communiquer par des portes avec des locaux où se vendent d'autres articles que viande et préparations de viande, s'ils sont équipés d'installations techniques dont le fonctionnement garantit en tout temps la fraîcheur et la conservation parfaite de la viande et des préparations de viande, telles qu'installations de climatisation avec ventilation en surpression. En tel cas, une communication directe avec l'extérieur n'est pas exigée.

La remise de viande en emballages de vente au détail n'est autorisée que dans des locaux de vente satisfaisant par analogie aux exigences de cet article.

Art. 82

Les locaux destinés à la manipulation, à la fabrication et à l'entreposage de viande et de préparations de viande des animaux des espèces mentionnées à l'article 80, lettre *a*, tels que les locaux de découpage, de désossage et de salage, les laboratoires, triperies, fumoirs et autres installations semblables doivent répondre aux prescriptions des articles 76 à 79 et posséder en outre au moins les aménagements suivants:

Exigences
à l'égard des
locaux de
manipulation,
de fabrication
et d'entreposage

Eclairage artificiel suffisant, sol imperméable, dur et non glissant;

revêtement des parois en matière dure, lisse et lavable jusqu'à 1 m 80 de hauteur au moins; enduit lisse, compact et imperméable du reste des parois et du plafond; écoulement des eaux usées avec coupe-vent. Les locaux de fabrication doivent être suffisamment alimentés en eau.

Aucun de ces locaux ne doit être utilisé à d'autres fins.

Le sol et les parois des escaliers et couloirs empruntés pour le transport des viandes doivent être garnis d'un revêtement lavable.

Art. 83

Boucheries
chevalines

La viande des animaux de l'espèce chevaline et les préparations contenant de la viande de ces animaux ne doivent être manipulées, fabriquées, entreposées et vendues que dans des locaux spécialement désignés à cet effet et correspondant aux exigences des articles 76 à 79, 81 et 82. Ces locaux doivent porter l'inscription bien lisible: «boucherie chevaline». Dans les boucheries chevalines ne peuvent être vendues que la viande des animaux de l'espèce chevaline et les préparations de viande composées en tout ou en partie de viande de cheval, ainsi que les genres de viande et marchandises mentionnées à l'article 80, lettres *b*, *c* et *e*, y compris la viande de poisson refroidie à basse température, en emballages de vente au détail. Lorsque de la viande ou des préparations de viande refroidies à basse température en emballages de vente au détail sont vendues dans des boucheries chevalines, ces dernières doivent être aménagées comme l'indique l'article 80, lettre *d*.

Art. 84

Marchandise mise
en vente dans les
commerces de
comestibles et de
traiteurs

Dans les commerces de comestibles peuvent être vendus:

- a.* La viande de lapin, volaille, gibier, poissons, grenouilles, tortues, crustacés et mollusques;
- b.* Les préparations de viande de tous genres, à l'exception des préparations de viande facilement altérables indiquées à l'article 5, lettres *a* et *b*;
- c.* Les préparations de viande de tous genres prêtes à être consommées;
- d.* Les conserves proprement dites et semi-conserves de tous genres, les marinades;
- e.* La viande et les préparations de viande de tous genres refroidies à basse température en emballages de vente au détail, à la condition qu'un bac adéquat ou une installation de réfrigération à basse température selon l'article 6 permette de conserver les marchandises conditionnées pour la vente au détail jusqu'au moment de leur remise à l'acheteur.

Les commerces de comestibles peuvent en outre vendre la viande d'agneaux de lait et, en saison, celle de cabris.

Dans les commerces de traiteurs, tous les articles précités peuvent être vendus, à l'exception de la viande de poissons, de gibier, de cabris et d'agneaux de lait.

Art. 85

Les locaux de vente des commerces visés à l'article 84 doivent satisfaire par analogie aux prescriptions des articles 76 à 79 et 81, et disposer en outre d'une installation mécanique de réfrigération permettant de garder séparément les différents genres de viande et de préparations de viande.

Exigences à l'égard des commerces de comestibles et de traiteurs

Dans ces commerces, des emplacements distincts doivent être aménagés pour la vente de volaille non déplumée, du gibier dans la peau ou dans les plumes, ainsi que du poisson.

Les poissons peuvent être entreposés sur de la glace, dans des caves, si celles-ci ont un sol imperméable, un écoulement pour les eaux usées et une bonne aération. La réfrigération directe avec de la glace n'est autorisée que pour le poisson frais entier ou découpé. La glace utilisée doit avoir été fabriquée à partir d'eau potable; l'emploi de glace naturelle est interdit.

Art. 86

Les commerces de comestibles et de traiteurs doivent posséder des locaux spéciaux pour abattre, déplumer, éviscérer et découper les animaux qu'ils vendent répondant aux prescriptions des articles 76 à 79 et disposant au moins des aménagements suivants:

Locaux annexes des commerces de comestibles et de traiteurs

Sol imperméable, dur et lavable, revêtement des parois en matière dure, lisse et lavable jusqu'à 1 m 80 de hauteur au moins; enduit lisse, compact et imperméable du reste des parois et du plafond; eau en suffisance; écoulement des eaux usées avec coupe-vent.

Art. 87

Les commerces de comestibles et de traiteurs peuvent entreposer les préparations de viande de longue conservation et les conserves proprement dites dans des locaux propres, secs et frais, pourvu qu'ils soient conformes par ailleurs aux dispositions de l'article 77.

Locaux d'entreposage pour les préparations de longue conservation et pour les conserves proprement dites

Art. 88

Dans les commerces d'alimentation peuvent être vendus:

- a. Les conserves proprement dites, ainsi que les jambons et petites saucisses en boîtes, dans tous les locaux de vente;

Marchandise mise en vente dans les commerces d'alimentation

- b.* Les préparations de viande de longue conservation si les locaux de vente disposent des aménagements suivants:

Sol résistant et lavable; parois et plafond en matière résistante; râteliers, barres et crochets ou armoires particulières suffisamment aérées pour y garder les préparations de viande; parois facilement lavables dans le voisinage des râteliers;

- c.* Les préparations de viande de conservation limitée et les semi-conserves, si les locaux de vente disposent des aménagements suivants:

Sol résistant et lavable; parois et plafond en matière résistante; vitrine réfrigérée fermée ou armoire frigorifique pour y garder des préparations qu'il n'est pas permis d'exposer sans protection;

- d.* Les préparations de viande de tous genres dans des emballages de vente au détail, à l'exception des préparations de viande facilement altérables indiquées à l'article 5, lettres *a* et *b*, si les locaux de vente disposent des aménagements suivants:

Sol résistant et lavable; parois et plafond en matière résistante; réfrigérateur particulier ouvert ou fermé, réservé à la vente des préparations de viande;

- e.* La viande et les préparations de viande refroidies à basse température dans des emballages de vente au détail, si les locaux disposent des aménagements suivants:

Sol résistant et lavable; parois et plafond en matière résistante; bac adéquat ou installation de réfrigération à basse température selon l'article 6 permettant de conserver les marchandises conditionnées pour la vente au détail jusqu'au moment de leur remise à l'acheteur.

Dans les commerces d'alimentation visés par cet article, la vente de préparations de viandes non énumérées ci-dessus, ainsi que celle de viande fraîche, en particulier de cabris, d'agneaux de lait, de volaille et de lapins est interdite.

Art. 89

Les commerces d'alimentation disposant d'une section particulière pour la vente des préparations de viande peuvent vendre:

- a.* Les conserves proprement dites et les semi-conserves de tous genres;
- b.* Les préparations de viande de tous genres à l'exception des préparations de viande facilement altérables indiquées à l'article 5, lettres *a* et *b*;
- c.* La viande de volaille et de lapin;

Marchandise
mise en vente
dans les
commerces
d'alimentation
avec
emplacements
de vente

- d.** La viande et les préparations de viande de tous genres refroidies à basse température dans des emballages de vente au détail, à condition qu'un bac adéquat ou une installation de réfrigération à basse température selon l'article 6 permette de conserver les marchandises conditionnées pour la vente au détail jusqu'au moment de leur remise à l'acheteur.

D'autres viandes et préparations de viande que celles qui sont indiquées sous lettres *a* à *d* ne peuvent pas être vendues dans ces commerces d'alimentation.

Les commerces d'alimentation disposant d'une section particulière pour la vente de préparations de viande doivent répondre aux prescriptions des articles 76 à 79 de la présente ordonnance, ainsi qu'aux exigences suivantes:

Sol dur et lavable; parois en matière dure et lavable au voisinage des râteliers, des crochets et de l'armoire frigorifique; comptoir de vente particulier, recouvert d'un plateau dur et lisse avec dispositif de protection du côté de la clientèle; installation frigorifique mécanique et lavabo à proximité du comptoir; râtelier en substance inoxydable ou protégée contre la rouille, ainsi que rayons en matière dure et lisse; balance étalonnée.

Les installations précitées ne sont pas indispensables pour la vente des marchandises indiquées dans cet article qui s'effectue directement à partir des réfrigérateurs réservés à cet effet.

Art. 90

Par kiosques au sens de la présente ordonnance, il faut entendre des locaux aménagés dans des constructions permanentes et d'où sont remises des préparations de viande à des acheteurs se trouvant à l'extérieur.

Kiosques

Les kiosques peuvent vendre:

- a.* Les conserves proprement dites;
- b.* Les préparations de viande de longue conservation en pièces entières;
- c.* Les préparations de viande de conservation limitée, les semi-conserves, ainsi que les sandwiches en emballages imperméables aux poussières, en tant qu'une installation de réfrigération est à disposition.

Art. 91

Les locaux pour la manipulation, la fabrication, l'entreposage et la vente des viandes et des préparations de viande, ainsi que les véhicules de vente doivent avoir été approuvés par l'autorité com-

Approbation
officielle

pétente. Les approbations concernant les véhicules de vente ne sont données qu'aux personnes ou maisons qui disposent de locaux approuvés pour l'entreposage des préparations de viande.

L'approbation doit être requise avec présentation des plans auprès de l'autorité compétente avant chaque construction ou transformation, avant tout changement d'exploitant et avant toute mise en circulation des véhicules précités. L'approbation doit mentionner à quelles fins les locaux et les véhicules peuvent être utilisés.

En tant que les locaux et les véhicules ne répondent pas ou plus aux exigences, la mise en état sera demandée avant l'octroi de l'approbation et l'autorité compétente fixera à cet effet un délai correspondant aux circonstances. Le cas échéant, l'autorité compétente peut interdire que soient utilisés les locaux, installations ou véhicules qui ne répondent plus aux exigences.

La procédure selon l'article 30 est applicable par analogie aux contestations relatives à l'état de locaux, d'appareils, d'ustensiles ou de véhicules.

Art. 92

Locaux de travail
des établissements
de restauration

Les dispositions des articles 82, 86 et 91 de la présente ordonnance sont applicables aux locaux de travail des boucheries-charcuteries (préparation de saucisses, locaux de désossage, de salage et autres) annexés à des entreprises de restauration.

III. Commerce de la viande et des préparations de viandes des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et chevaline

1. Généralités

Art. 93

Traffic entre
communes

Les viandes propres à la consommation et les préparations de telles viandes peuvent être transportées d'une commune dans une autre sous la forme suivante:

1. Viande fraîche et viande congelée:

- a. En corps entiers, en moitiés, en quartiers ou en autres grosses pièces non désossées telles qu'aloysaux, épaules, cuisses, ainsi que les langues de gros bétail et de chevaux, à la condition que chaque pièce soit munie d'une estampille d'inspection des viandes du lieu de l'abattage; cette estampille n'est pas requise sur les langues des bovidés importées de l'étranger;
- b. En morceaux d'un certain volume, tels que filets entiers et viande à saucisse désossée, non réduite en petits morceaux;

- c. En organes entiers avec leurs propres ganglions lymphatiques incisés;
 - d. La viande refroidie à basse température et conditionnée en emballages de vente au détail.
2. Préparations de viande sous toutes formes à l'exception de celles qui sont indiquées à l'article 5, lettre a.

Art. 94

Les envois de viande et de préparations de viande, à l'exception des conserves et de la viande séchée à l'air, non réduite en petits morceaux, transportés d'une commune dans une autre, doivent être accompagnés de certificats d'inspection (annexe II) ou de bulletins d'accompagnement (annexe III).

Certificats
d'inspection et
bulletins
d'accompagne-
ment

Un seul bulletin d'accompagnement ou certificat d'inspection suffit lorsqu'une seule et même maison effectue des envois à plusieurs destinataires de la même commune et que ces envois sont groupés dans le même transport (envois groupés); à ce bulletin ou à ce certificat sera jointe une liste des différents destinataires portant l'indication des produits livrés.

Les certificats d'inspection et les bulletins d'accompagnement sont valables trois jours. Ils sont incessibles.

L'inspecteur des viandes doit signer de sa propre main les certificats d'inspection, le fournisseur ou son remplaçant les bulletins d'accompagnement.

Art. 95

Les inspecteurs des viandes délivrent les formules de bulletins d'accompagnement en cahiers, contre paiement d'une taxe correspondant à leur prix de revient, y compris l'indemnité à l'organe de l'inspection des viandes fixée par l'autorité cantonale compétente. Ces cahiers ne doivent être délivrés qu'à des bouchers ou commerçants en viande et préparations de viande disposant de locaux approuvés et offrant toute garantie pour une exploitation conforme à la législation.

Cahiers
de bulletins
d'accompagne-
ment

Avant de délivrer un cahier, l'inspecteur des viandes portera à la main, au moyen d'un timbre ou procédé analogue (impression), sur chaque bulletin et sur le double correspondant le nom de la commune de domicile et celui du fournisseur auquel le cahier est destiné. En outre, tout bulletin destiné à accompagner des envois de viandes ou de préparations de viande de cheval doit porter en caractères lisibles l'inscription «pour viande de cheval seulement».

L'inspecteur des viandes tient un contrôle des cahiers délivrés.

Il est interdit aux détenteurs de cahiers de bulletins d'accompagnement de céder ces cahiers ou des bulletins isolés à des tiers, ainsi que d'employer des doubles comme bulletin d'accompagnement.

Lorsque tous les bulletins d'un cahier ont été employés, les doubles doivent être remis à l'inspecteur des viandes compétent.

Art. 96

Etablissement
des bulletins
d'accompagne-
ment et des
certificats
d'inspection

Les bulletins d'accompagnement et les doubles doivent, sous la responsabilité des détenteurs des cahiers, être remplis lisiblement, conformément à la vérité et signés à la main.

Sont nuls les certificats d'inspection et les bulletins d'accompagnement incomplets ou remplis d'une façon non conforme aux prescriptions, contenant des indications inexactes, portant des corrections ou des ratures.

Les envois accompagnés de tels bulletins doivent être traités conformément aux dispositions de l'article 101.

Art. 97

Retrait du cahier
de bulletins
d'accompagne-
ment

Le vétérinaire cantonal peut retirer, pour un temps plus ou moins long, aux détenteurs de cahiers de bulletins d'accompagnement, le droit d'obtenir des cahiers s'ils ont été condamnés pour avoir contrevenu à des prescriptions de la police des denrées alimentaires ou s'ils se sont rendus plusieurs fois coupables de négligence ou d'irrégularité dans l'établissement, l'emploi ou la remise des bulletins et des doubles, même s'ils n'ont pas encouru de pénalités pour ces actes.

Cette mesure peut faire l'objet d'un recours à l'autorité cantonale de surveillance et la décision de celle-ci, d'un recours au gouvernement cantonal.

Art. 98

Envois de viandes
et de préparations
de viande

A l'exception des conserves de viande et de la viande séchée à l'air, non réduite en petits morceaux, les envois de viande et de préparations de viande qui ne sont pas accompagnés d'un certificat d'inspection ou d'un bulletin d'accompagnement, ne doivent pas être acceptés à l'expédition par les entreprises de transports publics et les maisons commerciales de transport.

Les administrations de transports publics, ainsi que les propriétaires d'entreprises commerciales de transport doivent, à la demande des autorités sanitaires locales, leur remettre des relevés périodiques mentionnant les envois de viande et de préparations de viande transportés et indiquant les noms des destinataires, le genre et le poids des envois. Ils ont le droit de demander à ces autorités une indemnité équitable pour ce travail.

Art. 99

Sauf dispositions contraires de l'autorité sanitaire locale, les certificats d'inspection et les bulletins d'accompagnement, ainsi que les passavants concernant les envois de l'étranger, doivent être remis sans retard par le destinataire à l'inspecteur des viandes compétent dès l'arrivée de l'envoi au lieu de destination.

Remise des papiers
d'accompagne-
ment au lieu de
destination

Art. 100

Sous réserve des dispositions des 4^e et 5^e alinéas de cet article, les cantons peuvent arrêter que tous les envois de viande et de préparations de viande doivent être soumis, lors de leur entrée dans une commune, au service de contrôle de l'inspection des viandes du lieu de destination.

Contrôle de
l'inspection au lieu
de destination

Les communes sont chargées d'organiser ce service de contrôle. Elles peuvent créer des postes de contrôle spéciaux. Les taxes afférentes à ces contrôles sont fixées conformément aux articles 25 et 44 de la présente ordonnance, mais doivent être inférieures à la somme des taxes réglementaires d'abattage et d'inspection des viandes valables dans la commune en cause. Les taxes pour le contrôle des préparations de viande de longue conservation doivent être inférieures à celles qui sont perçues pour le contrôle des viandes et autres préparations de viande. Les taxes sont soumises à l'approbation du canton.

Le destinataire est responsable de présenter ou d'annoncer les envois au service de contrôle d'inspection des viandes.

Les conserves et la viande séchée à l'air, non réduite en petits morceaux, ne sont pas soumises à ce contrôle. Ces produits restent cependant soumis au contrôle des autorités sanitaires locales, conformément à l'article 15.

La viande et les préparations de viande transférées d'une autre commune ou de l'étranger dans un entrepôt sont soumises au seul contrôle des autorités sanitaires locales, conformément à l'article 15, si elles ne sont pas utilisées pour des fabrications ou consommées dans la commune dans laquelle est situé l'entrepôt. La direction de l'entrepôt doit, à la demande de l'autorité sanitaire locale, lui remettre les listes périodiques des marchandises entrées et sorties de l'entrepôt avec indication des entreposants et des destinataires, ainsi que du genre et du poids des envois.

Art. 101

Les envois de viande et de préparations de viande sans certificat d'inspection ou bulletin d'accompagnement ou avec certificat ou bulletin non réglementaire, ainsi que ceux dont l'emballage est insuffi-

Seizis d'envois

sant ou sale, peuvent être renvoyés au fournisseur, aux frais du destinataire ou utilisés de façon adéquate sur place suivant les instructions de l'inspecteur des viandes; le produit de la réalisation sera remis au destinataire à l'intention de l'ayant droit après défalcation des frais. Il en sera de même pour les envois comprenant de la viande sur laquelle les estampilles prescrites manquent ou ne sont pas nettement apposées ou des organes dont les ganglions lymphatiques ont été éloignés, ainsi que de la viande ne répondant pas de quelque autre manière aux dispositions de l'article 93.

Art. 102

Envois de marchandises conditionnellement propres ou impropres à la consommation

La viande et les préparations de viande (marchandise en magasin et envois) déclarées conditionnellement propres à la consommation lors d'un contrôle de l'inspection doivent être employées comme l'indique l'article 104. Les envois de ce genre peuvent aussi être renvoyés au fournisseur aux frais du destinataire; dans ce cas, les dispositions de l'article 105 sont applicables par analogie.

La viande et les préparations de viande (marchandise en magasin et envois) qui se révèlent impropres à la consommation lors d'un examen ou qui, conformément aux prescriptions de la présente ordonnance, ne peuvent pas être mises dans le commerce seront traitées selon les dispositions des articles 113 à 116.

Art. 103

Livraisons à la clientèle en dehors de la commune

Les bouchers, les commerçants en viande et en préparations de viande qui livrent à des clients d'une autre commune de la viande ou des préparations de viande pour leur propre usage sont dispensés des obligations prévues aux articles 93, 94 et 100, à la condition de disposer de locaux approuvés et d'être, pour ce commerce, au bénéfice d'un permis de l'autorité compétente du lieu de destination, renouvelable chaque année. Une taxe ayant seulement le caractère d'un émolument de chancellerie peut être perçue pour l'octroi du permis; le montant en est fixé par le canton.

Il est loisible aux cantons de décider si et à quelles conditions des exceptions aux prescriptions des articles 93, 94 et 100 peuvent être autorisées pour d'autres envois de viande et de préparations de viande, telles que pour les livraisons des maisons-mères à leurs succursales ou pour celles d'entreprises de boucherie et de fabrication à des établissements de restauration et à des commerces de détail.

Si ce trafic donne lieu à des abus ou si le fournisseur contrevient aux prescriptions en vigueur, l'autorisation peut être limitée ou retirée.

2. Viande et préparations de viande conditionnellement propres à la consommation, ainsi que viande d'animaux abattus d'urgence

Art. 104

La viande conditionnellement propre à la consommation ne peut être remise que sous contrôle officiel, sur un étal de basse boucherie, et après déclaration; si l'inspecteur le juge nécessaire, elle doit en outre être soumise au préalable à un traitement, conformément à l'instruction pour les inspecteurs des viandes. Lorsque ce traitement n'est pas appliqué avant la vente, l'acheteur doit être instruit d'une façon visible et ne prêtant pas à confusion sur le traitement ou la préparation qu'il doit faire subir à la viande.

Remise de viande conditionnellement propre à la consommation

Il est interdit aux bouchers, commerçants en viande, exploitants d'entreprises de restauration et autres ménages collectifs, ainsi qu'aux revendeurs d'acquérir de la viande conditionnellement propre à la consommation, de la manipuler ou de l'employer dans leur exploitation. Sont exceptés les établissements qui abattent des animaux de leur propre exploitation ou qui sont tenus de s'approvisionner en viande auprès de caisses d'assurance du bétail.

Art. 105

La viande conditionnellement propre à la consommation ne peut être transportée dans une autre commune qu'en corps entiers, en moitiés ou en quartiers. La livraison de telle viande doit faire au préalable l'objet d'un permis des autorités sanitaires locales du lieu de destination. Toutefois, lorsque le propriétaire ou fournisseur d'un animal reprend la viande à son lieu de domicile, ce permis n'est pas requis.

Livraison de viande conditionnellement propre à la consommation

L'inspecteur des viandes de la commune de sortie doit annoncer à l'inspection des viandes du lieu de destination chaque envoi de viande conditionnellement propre à la consommation.

Seuls les certificats d'inspection des viandes peuvent être employés pour l'expédition de viande conditionnellement propre à la consommation.

Art. 106

Toute mise dans le commerce de viande conditionnellement propre à la consommation, ainsi que de préparations confectionnées avec de telles viandes n'est autorisée que sous contrôle officiel.

Mise dans le commerce de viande conditionnellement propre à la consommation

Les préparations fabriquées avec de la viande conditionnellement propre à la consommation ne doivent pas être mises dans le commerce libre. Elles sont soumises aux mêmes dispositions que la viande conditionnellement propre à la consommation.

Art. 107

Remise de viande
provenant
d'abattages
d'urgence

La viande d'animaux abattus d'urgence dans des exploitations agricoles peut être débitée dans les environs sans égard aux limites des communes, ou répartie par les caisses d'assurance entre leurs membres. Si elle est conditionnellement propre à la consommation, les prescriptions des articles 104 à 106 doivent être appliquées par analogie.

IV. Commerce de la viande et des préparations de viande de lapins, volaille, gibier, poissons, grenouilles, tortues, crustacés et mollusques

Art. 108

Gibier,
poissons

Par gibier au sens de la présente ordonnance, il faut entendre: Les lièvres, les marmottes, les chamois, les cerfs, les chevreuils, les daims, les rennes, les sangliers, les ours et les oiseaux dont la chasse est permise.

Le terme de poisson s'applique dans la présente ordonnance uniquement aux animaux appartenant à cette classe zoologique.

Les crustacés et mollusques vivants mis dans le commerce et destinés à la consommation sont soumis aux mêmes prescriptions que leur viande.

Art. 109

Importation
dans la
commune

A l'exception des conserves, tous les envois de viande et préparations de viande des espèces d'animaux mentionnés dans le présent chapitre, peuvent être soumis, par les cantons, obligatoirement à l'inspection des viandes à leur arrivée dans une commune; les dispositions de l'article 100, 2^e à 5^e alinéas, doivent alors être appliquées par analogie.

Art. 110

Sangliers, ours

La viande de sanglier et d'ours doit être examinée dans tous les cas par un inspecteur vétérinaire des viandes à l'égard des trichines, même lorsque cette viande est destinée à l'usage privé. Une attestation correspondante doit être établie pour la viande reconnue libre de trichines.

Art. 111

Agents
conservateurs

L'adjonction d'agents de conservation aux produits confectionnés avec de la viande de poissons et de crustacés est autorisée, sous déclaration, comme il suit:

Produit	Agent conservateur	Quantité maximum autorisée par kilo de marchandise Grammes
1. Marinades crues et cuites	hexaméthylènetétramine	0,25
2. Saumon en boîtes, anchois et spécialités de viande de poisson	acide benzoïque ou benzoate de sodium . . .	5,00
3. Conserves préparées avec de la viande de crustacés	acide benzoïque ou benzoate de sodium ou acide borique	5,00
4. Caviar, œufs de poissons	acide borique	5,00

L'admission d'autres agents conservateurs est soumise à la décision de l'office vétérinaire.

Art. 112

Au surplus, les prescriptions de la présente ordonnance doivent être appliquées par analogie à la mise dans le commerce des viandes et préparations de viande des espèces d'animaux mentionnées dans le présent chapitre.

Rappel de dispositions

V. Traitement de la viande et des préparations de viande retirées de la consommation

Art. 113

Les corps ou parties d'animaux, ainsi que les préparations de viande impropres à la consommation ne peuvent pas être débités ou servir à l'alimentation de l'homme. Ils doivent être retirés de la consommation.

Séquestre de viandes impropres

Art. 114

L'inspecteur des viandes ou, en cas d'opposition, l'autorité compétente décide si les animaux ou parties d'animaux et les préparations de viande séquestrés en application de l'article 113 peuvent être utilisés en tout ou en partie (par ex. seulement la peau, les poils, la graisse, les os, etc.) ou s'ils doivent être détruits.

Utilisation et destruction

Sont réservées les dispositions de la police des épizooties concernant les établissements d'utilisation des cadavres, les clos d'équarissage, la destruction des animaux ou parties d'animaux atteints de peste bovine, de péripneumonie des bovidés, de fièvre aphteuse, de morve, de fièvre charbonneuse, de charbon symptomatique ou de myxomatose.

Les autorités compétentes peuvent prescrire que, dans les communes soumises à leur juridiction, toute viande impropre à la consommation doit être livrée aux établissements d'utilisation des cadavres ou aux clos d'équarrissage.

Art. 115

Livraison comme
nourriture pour
animaux

Les dispositions suivantes sont applicables à la livraison de viande et de préparations de viande conditionnellement propres ou impropres à la consommation pour nourrir des animaux domestiques, ceux de jardins zoologiques, de ménageries, d'élevages d'animaux à fourrure ou autres, ou de poissons en pisciculture :

- a. Peuvent seuls être livrés et utilisés les cadavres ou parties de cadavres que l'inspecteur vétérinaire des viandes déclare convenir à l'alimentation des animaux. A cet égard, les intérêts du détenteur doivent être pris en considération dans la mesure du possible et le produit de la mise en valeur doit lui être versé après déduction des frais ;
- b. Il est interdit de marquer les parties, organes, etc., destinés à l'alimentation des animaux au moyen d'estampilles d'inspection des viandes. Si la viande a déjà été estampillée, la marque doit être découpée et enlevée avant la livraison ;
- c. Les parties d'animaux, ainsi que les préparations de viande séchées ne peuvent être livrées pour l'alimentation des animaux qu'à des exploitations qui disposent des installations nécessaires et sont au bénéfice d'un permis de l'autorité compétente du canton de domicile ;

En cas d'infraction aux prescriptions, le permis peut être retiré, temporairement ou définitivement.

- d. Les viandes, les organes, etc. acquis pour nourrir des animaux doivent être utilisés exclusivement pour l'alimentation de ces derniers, dans l'exploitation même du destinataire. Toute mise subséquente dans le commerce est interdite ;
- e. Le transport doit se faire dans des récipients pouvant se fermer hermétiquement et faciles à nettoyer qui auront été vérifiés par le vétérinaire officiel compétent avant d'être mis en service, puis seront contrôlés périodiquement par lui ;
- f. Chaque envoi ou livraison doit être accompagné d'un certificat établi suivant la formule prescrite (annexe IV). Le destinataire est tenu de remettre cette pièce immédiatement au lieu de destination à l'inspecteur des viandes compétent. L'inspecteur est autorisé, s'il l'estime nécessaire, à contrôler l'envoi.

Celui qui délivre un certificat doit en adresser copie par la poste à l'inspection des viandes du lieu de destination.

Les cantons peuvent arrêter des dispositions concernant l'hygiène et la prophylaxie des épizooties lors de la récupération industrielle des déchets d'abattage pour l'alimentation d'animaux.

Art. 116

Les animaux ou parties d'animaux, ainsi que les préparations de viande, séquestrés conformément à l'article 113, qui ne sont pas employés à l'alimentation des animaux ou à des buts techniques ou encore dans un établissement de récupération des cadavres, doivent être enfouis, brûlés ou détruits d'une autre façon empêchant tout effet nuisible. Cette disposition est également applicable aux déchets d'abattage.

Enfouissement
et incinération

Lorsque les autorités ne peuvent pas exercer une surveillance suffisante ni prendre la responsabilité de l'enfouissement ou de l'incinération, il faut procéder à une dénaturation préalable en recourant à des produits fortement colorants ou possédant une odeur pénétrante.

Les fosses doivent être préparées de telle façon que les cadavres (tout ou partie) enfouis soient recouverts d'une couche de terre de 1 m 25 au moins.

F. DISPOSITIONS PÉNALES, FINALES ET TRANSITOIRES

Art. 117

Les contraventions aux dispositions de la présente ordonnance sont punies conformément aux dispositions pénales de la loi du 8 décembre 1905 ⁽¹⁾ sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels. Sont réservées les dispositions du code pénal du 21 décembre 1937 ⁽²⁾ et de la loi fédérale du 13 juin 1917 ⁽³⁾ sur les mesures à prendre pour combattre les épizooties.

Dispositions
pénales

Art. 118

Les cantons doivent mettre leurs dispositions d'exécution en harmonie avec les prescriptions de la présente ordonnance.

Exécution

Les dispositions cantonales d'exécution sont soumises à l'approbation du Conseil fédéral.

⁽¹⁾ RS 4, 475.

⁽²⁾ RS 3, 193.

⁽³⁾ RS 9, 257.

Les dispositions cantonales qui vont plus loin que la présente ordonnance ne sont valables que dans la mesure où elles sont expressément réservées par l'ordonnance elle-même.

Art. 119

Rapports

Les cantons sont tenus de présenter chaque année à l'office vétérinaire à l'intention du Conseil fédéral, avant le 15 février, un rapport, rédigé selon le schéma officiel, sur la surveillance des abattages, sur l'inspection des viandes et le commerce de la viande et des préparations de viande dans l'année précédente.

Art. 120

Mise en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} avril 1958. A cette date, toutes dispositions fédérales et cantonales qui lui sont contraires sont abrogées, notamment l'ordonnance fédérale du 26 août 1938 ⁽¹⁾ sur le contrôle des viandes, ainsi que l'article 120 de l'ordonnance du 26 mai 1936 ⁽²⁾ réglant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels.

Berne, le 11 octobre 1957.

Au nom du Conseil fédéral suisse:

Le président de la Confédération,
Streuli

11774

Le chancelier de la Confédération,
Ch. Oser

⁽¹⁾ RS 4, 485.

⁽²⁾ RS 4, 637.
