

Ordonnance sur le pesage des animaux abattus (OPeA)

Modification du 23 novembre 2010

Le Département fédéral de l'économie (DFE)

arrête:

I

L'ordonnance du 3 mars 1995 sur le pesage des animaux abattus¹ est modifiée comme suit:

Titre

Ordonnance du DFE
sur le pesage des animaux abattus
(OPeA)

Préambule

vu l'art. 43 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes²,

Art. 3, al. 2

² Les instruments de mesure utilisés pour le pesage des animaux abattus sont réglementés par l'ordonnance du 15 février 2006 sur les instruments de mesure³ et par les dispositions d'exécution correspondantes du Département fédéral de justice et police.

Art. 4, let. a, d, m et n

Les parties suivantes doivent être enlevées de la carcasse des animaux des espèces bovine et équine avant le pesage:

- a. la tête, séparée entre la boîte crânienne et la première vertèbre cervicale, sans la viande du cou; la veine jugulaire et le tissu adipeux adhérent, sans la viande musculaire; les poches et les stases sanguines sans la viande musculaire; les ganglions cervicaux profonds crâniens et les ganglions rétropharyngiens latéraux; et, chez les animaux de l'espèce équine, la graisse de la crinière;

¹ RS 817.190.4

² RS 817.190

³ RS 941.210

- d. les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne avec la graisse adhérente, la graisse de la cavité pelvienne (graisse du bassin), ainsi que les reins et leur enveloppe graisseuse; la couche de graisse adhérent à la paroi abdominale interne ne doit pas être enlevée avant le pesage;
- m. le cartilage xyphoïde;
- n. la graisse de la noix.

Art. 5, let. a

Les parties suivantes doivent être enlevées de la carcasse des animaux des espèces ovine et caprine avant le pesage:

- a. la tête, séparée entre la boîte crânienne et la première vertèbre cervicale, sans la viande du cou; chez les agneaux et les cabris, la veine jugulaire au moyen d'une incision parallèle au cou; chez les moutons et les chèvres, la veine jugulaire et le tissu adipeux adhérent, sans la viande musculaire; les poches et les stases sanguines sans la viande musculaire; les ganglions cervicaux profonds crâniens et les ganglions rétropharyngiens latéraux;

Art. 6, titre, al. 1, let. a, d et g, et 2

Carcasses d'animaux de l'espèce porcine, excepté les truies et les verrats adultes

¹ Les parties suivantes doivent être enlevées de la carcasse des animaux de l'espèce porcine – excepté les truies et les verrats adultes – avant le pesage:

- a. les onglons;
- d. les yeux, les paupières, les conduits auditifs externes, le larynx avec les muscles correspondants, les amygdales (anneau lymphatique pharyngien), la trachée, le pharynx, les ganglions cervicaux superficiels ventraux; l'œsophage; les poches et les stases sanguines sans la viande musculaire;
- g. *abrogée*

² Les producteurs et les transformateurs de viande peuvent convenir de suppléments du poids uniformes si la langue et la cervelle, préalablement enlevées en raison de la technique d'abattage, ne sont pas pesées avec la carcasse.

Art. 6a Carcasses des truies et des verrats adultes

¹ Les parties suivantes doivent être enlevées de la carcasse des truies et des verrats adultes avant le pesage:

- a. la tête, séparée entre la boîte crânienne et la première vertèbre cervicale, sans la viande du cou;
- b. les pieds, sectionnés à la première articulation au-dessus du canon (*os metacarpale et os metatarsale*);

- c. les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne avec la graisse adhérente, la graisse de la cavité pelvienne (graisse du bassin), les reins, leur enveloppe grasseuse et la graisse abdominale;
- d. les gros vaisseaux sanguins situés le long de la colonne vertébrale dans les cavités thoracique et abdominale et le diaphragme en entier;
- e. la moelle épinière;
- f. les organes urinaires et génitaux;
- g. la mamelle des truies.

² Les producteurs et les transformateurs de viande peuvent convenir de suppléments du poids uniformes si les truies sont dépouillées.

Art. 7 Contrôle des viandes et parties de la carcasse à enlever

¹ Les carcasses et les parties à contrôler de celles-ci doivent être présentées au contrôle des viandes conformément à l'annexe 5 de l'ordonnance du DFE du 23 novembre 2005 concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux⁴.

² Les parties à enlever conformément aux art. 4 à 6a ne doivent l'être qu'une fois le contrôle des viandes terminé.

³ Sur toutes les carcasses, les parties déclarées impropres à la consommation lors du contrôle des viandes doivent être enlevées avant le pesage.

Art. 8, al. 2

Abrogé

Art. 10, al. 2

² Ils peuvent confier à des autorités indépendantes du contrôle des denrées alimentaires ou à des organisations privées le contrôle de l'habillage et du pesage des animaux abattus.

II

La présente modification entre en vigueur le 1^{er} janvier 2011.

23 novembre 2010

Département fédéral de l'économie:

Johann N. Schneider-Ammann

