Entrée en vigueur dès le 01.12.2020 (Actuelle)

Document généré le : 05.10.2021

RÈGLEMENT 817.21.1
sur l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (RAACV)

du 17 juin 2020

LE CONSEIL D'ÉTAT DU CANTON DE VAUD

vu la loi fédérale du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires et les objets usuels [A]

vu l'ordonnance fédérale du 16 décembre 2016 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV ; RS 817.190) [B]

vu le préavis du Département de l'économie, de l'innovation et du sport

arrête

[A] *Loi fédérale du 20.06.2014 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.0)*
[B] *Ordonnance du 16.12.2016 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (RS 817.190)*

Chapitre I Dispositions générales

Art. 1 But et champ d'application

1 Le présent règlement régit les compétences et l'organisation des organes d'exécution du contrôle des viandes dans les abattoirs, dans les établissements de traitement de gibier, et dans les établissements de découpe de la viande ainsi que la fixation des émoluments.

Art. 2 Définitions

1 Au sens du présent règlement, on entend par :

a. contrôle des viandes, l'ensemble des tâches prévues par la législation fédérale dans ce domaine, notamment le contrôle des animaux ante-mortem, le contrôle du processus d'abattage, le contrôle de la carcasse, le contrôle documentaire et la saisie de données dans la banque de données désignée ;

b. viande, toutes les parties comestibles du corps des espèces (gibier ou domestique) suivantes : bovidés, cervidés, camélidés, suidés, équidés, lapins, volailles et ratites ;

c. transformation, toute action entraînant une modification essentielle du produit initial, par exemple par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction ou extrusion, y compris par une combinaison de ces procédés. Est considérée comme non transformée une denrée alimentaire qui a été divisée, séparée, tranchée, découpée, désossée, hachée, dépouillée, broyée, coupée, nettoyée, taillée, décortiquée, moulue, réfrigérée, congelée, surgelée ou décongelée.

Chapitre II Domaines de compétence

Art. 3 Compétences du vétérinaire cantonal

[1] Le vétérinaire cantonal est compétent pour :

a. organiser le contrôle des viandes (ante- et post-mortem) ;

b. désigner les vétérinaires officiels en charge du contrôle des viandes et de la surveillance des abattoirs et des établissements de traitement du gibier ;

c. désigner, au besoin, des vétérinaires non officiels suffisamment qualifiés, affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes dans les établissements de faible capacité, lorsqu'aucun vétérinaire officiel n'est disponible

d. inspecter et surveiller les abattoirs et les établissements de traitement du gibier ;

e. conseiller les vétérinaires officiels et surveiller leurs activités ;

f. coordonner les contrôles dans les troupeaux provenant des espèces énoncées à l'article 28 OAbCV ;

g. délivrer les autorisations d'exploiter les abattoirs et les établissements de traitement du gibier.

[2] Le contrôle des établissements de découpe de viande incombe au vétérinaire cantonal.

[3] Le contrôle d'un établissement de découpe qui ne se trouve sur le site d'aucun abattoir incombe au chimiste cantonal à l'une des conditions suivantes :

a. la production est supérieure à 150 tonnes par année ;

b. l'établissement est pourvu d'un point de vente de détail.

Art. 4 Vétérinaires officiels et assistants officiels

[1] Le vétérinaire cantonal désigne les vétérinaires officiels chargés des tâches de contrôle définies par le droit fédéral. Ils surveillent les aspects en lien avec la protection des animaux, tels que les conditions de transport, la manière de traiter les animaux à l'abattoir, l'étourdissement et la mise à mort correcte.

[2] Le vétérinaire cantonal désigne les assistants officiels nécessaires, affectés au contrôle des viandes, qui travaillent sous la supervision d'un vétérinaire officiel.

[3] Dans les limites de la législation fédérale, les assistants officiels sont habilités :

a. à vérifier les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures selon les principes du système d'analyse des dangers et des points de contrôle critiques (Hazard Analysis dans Critical Contrôle Points ; HACCP) dans les abattoirs ;

b. à soumettre à un premier examen les animaux avant l'abattage ;

c. à effectuer les contrôles prescrits pour les espèces énoncées dans l'article 28 de l'OAbCV, lorsque le contrôle avant l'abattage a déjà été effectué dans le troupeau de provenance ;

d. effectuer le contrôle des viandes, si le contrôle des animaux avant l'abattage n'a pas donné lieu à des contestations importantes ;

e. à prélever des échantillons pour des analyses plus approfondies à la demande du vétérinaire officiel.

Art. 5 Analyses

[1] Le vétérinaire cantonal confie, en principe au laboratoire du Service en charge des affaires vétérinaires[C] (Institut Galli-Valerio), les analyses et les examens des échantillons prélevés lors de l'abattage.

[2] Le vétérinaire cantonal peut confier l'exécution de certaines analyses à d'autres laboratoires.

[C] Voir l'organigramme de l'Etat de Vaud

Chapitre III Rémunération des organes de contrôle

Art. 6 Rémunération des organes de contrôle des viandes

[1] Le Service en charge des affaires vétérinaires[C] rémunère les organes de contrôle des viandes.

[C] Voir l'organigramme de l'Etat de Vaud

Chapitre IV Émoluments

Art. 7 Principe

[1] Les émoluments pour le contrôle des viandes sont fixés de manière dégressive, en fonction des unités d'abattage abattues annuellement par les établissements. On distingue les établissements de faible capacité des grands établissements, au sens de l'OAbCV.

Art. 8 Perception

[1] Le Service en charge des affaires vétérinaires[C] perçoit des émoluments pour le contrôle des viandes.

[C] Voir l'organigramme de l'Etat de Vaud

Art. 9 Consultation

[1] Les organisations professionnelles cantonales en charge de l'agriculture, de la médecine vétérinaire et de la boucherie, sont consultées avant toute modification des émoluments prévus dans le présent règlement.

Art. 10 Émoluments pour le contrôle des viandes

[1] Les émoluments perçus, par animal, pour le contrôle des animaux avant l'abattage, et le contrôle des viandes, sont les suivants :

a. Etablissements de faible capacité :

- Animaux de l'espèce bovine âgés de plus de 6 semaines : CHF 12.-
- Animaux de l'espèce bovine âgés de moins de 6 semaines : CHF 8.-

- Mouton : CHF 8.-
- Chèvre : CHF 8.-
- Porc : CHF 8.-
- Cheval : CHF 12.-
- Autre bétail de boucherie : CHF 8.-
- Volaille domestique, lapin domestique : CHF 0.20
- Gibier d'élevage : CHF 8.-
- Gibier à plumes, lièvres : CHF 0.20
- Autre gibier : CHF 8.-.

b. Grands établissements :

- Animaux de l'espèce bovine âgés de plus de 6 semaines : CHF 9.-
- Animaux de l'espèce bovine âgés de moins de 6 semaines : CHF 6.-
- Mouton : CHF 4.-
- Chèvre : CHF 4.-
- Porc : CHF 4.-
- Cheval : CHF 9.-
- Autre bétail de boucherie : CHF 8.-
- Volaille domestique, lapin domestique : CHF 0.10
- Gibier d'élevage : CHF 8.-
- Gibier à plumes, lièvres : CHF 0.20
- Autre gibier : CHF 8.-.

Art. 11 Autres émoluments

[1] En plus des émoluments pour le contrôle des viandes, le Service en charge des affaires vétérinaires[C] prélève un émolument de base de 20 francs par visite d'abattoir ou d'établissement de traitement du gibier.

[2] On entend par visite d'abattoir ou d'établissement de traitement du gibier, tous les contrôles découlant d'un même contrôle ante mortem.

[3] Les abattoirs qui disposent d'un contrôleur permanent sont dispensés de l'émolument de visite.

[C] Voir l'organigramme de l'Etat de Vaud

Chapitre V Disposition finale

Art. 12 Abrogation

[1] Le présent règlement abroge le règlement du 12 juillet 1995 sur les abattoirs et les contrôles en relation avec l'abattage.

Art. 13 Entrée en vigueur

[1] Le présent règlement entre en vigueur le 1er décembre 2020.