



# **ORDONNANCE DU DEFR SUR LE PESAGE DES ANIMAUX ABATTUS (OPAAb, RS 916.341.1)**

**DU 7 AVRIL 2017 (ÉTAT LE 1<sup>ER</sup> JANVIER 2020)**

# FAITS SUR **CONTRÔLE OPAAb**

## **PRÉAMBULE**

Dans le cadre de la révision du droit sur les denrées alimentaires, la base légale pour la détermination du poids mort est passée de la loi sur les denrées alimentaires à la loi sur l'agriculture, et donc sous la houlette de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG).

En 2017, le Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche (DEFR) a mis en vigueur l'ordonnance sur le pesage des animaux abattus (OPAAb) révisée. Celle-ci se base sur l'article 5a de l'ordonnance sur le bétail de boucherie du 26 novembre 2003.

Le contrôle de la détermination du poids mort d'animaux des espèces bovine, porcine, chevaline, ovine et caprine dans les abattoirs de Suisse et du Liechtenstein fait depuis début 2018 partie intégrante du mandat de prestations de l'OFAG relatif à l'accomplissement des tâches d'exécution au sens de l'article 26 de l'ordonnance sur le bétail de boucherie. Proviande remplit depuis 2000 ce mandat de prestations qui fait l'objet d'un appel d'offres public tous les quatre ans.

# FAITS SUR

## CONTRÔLE OPAAb

Le Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche (DEFR), vu l'art. 5a de l'ordonnance du 26 novembre 2003 sur le bétail de boucherie, arrête:

### Art. 1 Champ d'application

1. La présente ordonnance règle le pesage des animaux abattus des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine.
2. Elle ne s'applique pas au pesage:
  - a. des animaux malades ou accidentés qui doivent être abattus en dehors d'un abattoir;
  - b. des animaux qui sont abattus sur mandat de producteurs de viande pour la vente directe ou pour leur consommation personnelle.

### Art. 2 Obligation de peser les animaux abattus

1. Le pesage des animaux abattus est effectué par l'abattoir.
2. Les cantons et communes peuvent mandater des tiers pour le pesage des animaux abattus.

### Art. 3 Préparation du pesage

Avant le pesage, les étapes mentionnées ci-après doivent être réalisées dans l'ordre suivant:

- a. les carcasses et les parties de la carcasse à contrôler sont présentées au contrôle des viandes conformément à l'art. 5 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux;
- b. les parties visées aux art. 6 à 9 et les parties déclarées impropres à la consommation lors du contrôle des viandes sont enlevées.

### Art. 4 Moment du pesage

La carcasse doit être pesée au plus tard 60 minutes après l'étourdissement de l'animal.

### Art. 5 Instruments de mesure

Les instruments de mesure utilisés pour le pesage des animaux abattus doivent satisfaire aux conditions de l'ordonnance du 15 février 2006 sur les instruments de mesure et aux dispositions d'exécution du Département fédéral de justice et police.

# FAITS SUR

## CONTRÔLE OPAAb

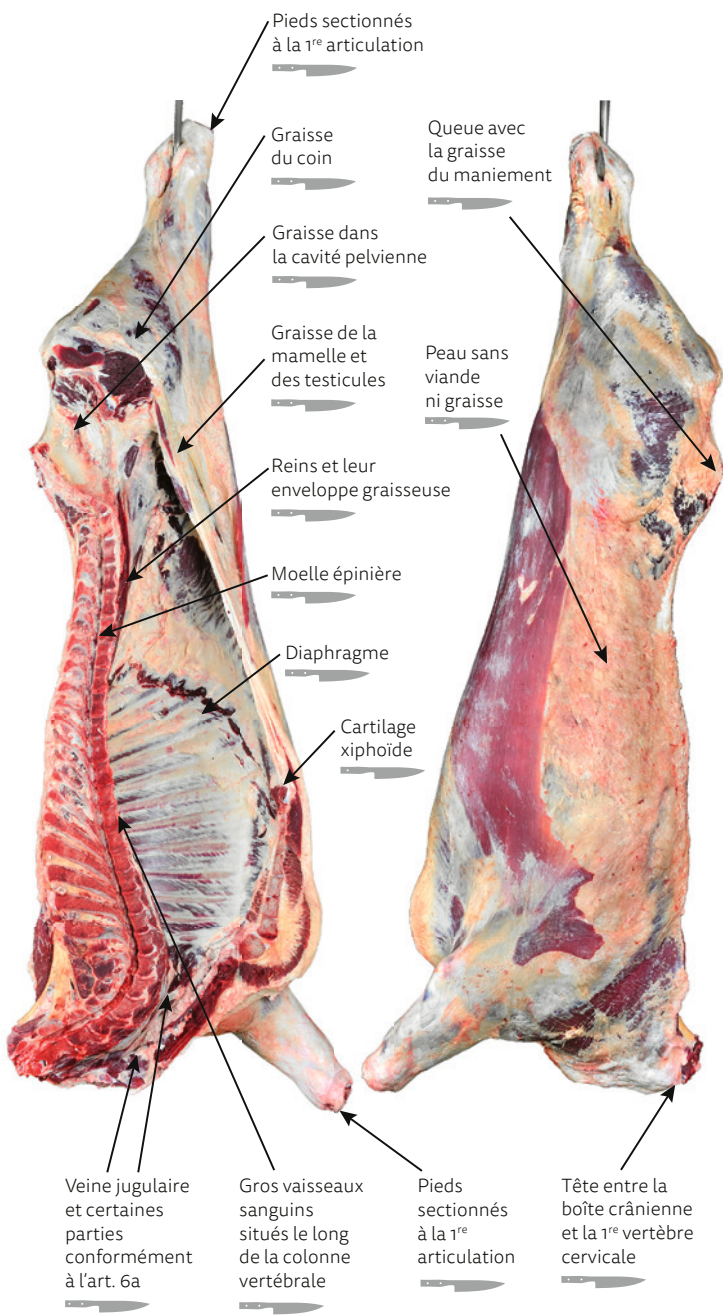
### Art. 6 Carcasses d'animaux des espèces bovine et équine

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

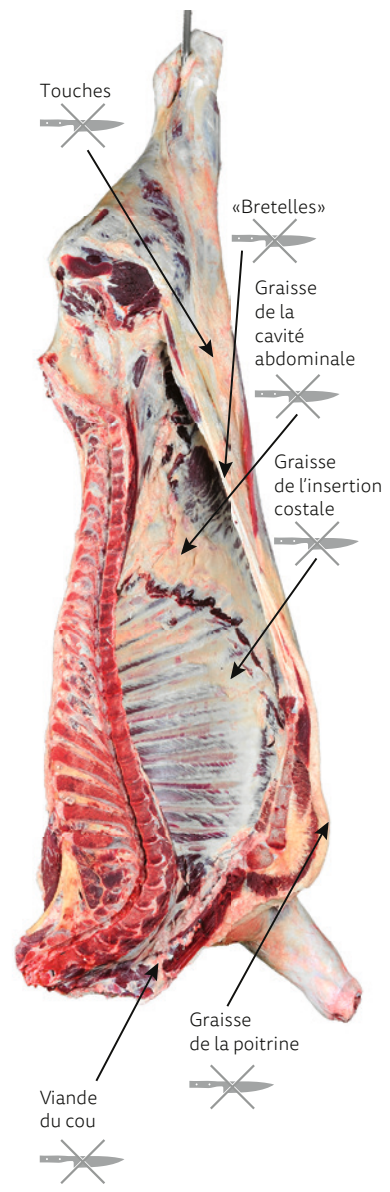
- a. la tête, séparée entre la boîte crânienne et la première vertèbre cervicale, sans la viande du cou; la veine jugulaire et le tissu adipeux adhérent, sans la viande musculaire; les poches et les stases sanguines sans la viande musculaire; les ganglions cervicaux profonds crâniens (Cervicales profundi craniales) et les ganglions rétropharyngiens latéraux (Retropharyngei laterales);
- b. chez les animaux de l'espèce équine: en plus des parties mentionnées à la let. a, la graisse de la crinière;
- c. les pieds, sectionnés à la première articulation au-dessus du canon (Os metacarpale et Os metatarsale);
- d. la peau, sans viande ni graisse;
- e. 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;
- f. les gros vaisseaux sanguins situés le long de la colonne vertébrale dans les cavités thoracique et abdominale ainsi que le diaphragme en entier;
- g. le mésentère (Mesogastrium et Mesenterium) avec la graisse adhérente et les ganglions lymphatiques mésentériques;
- h. le larynx avec les muscles correspondants, la trachée, le pharynx, l'oesophage et le thymus s'il est présent;
- i. la moelle épinière;
- j. les organes urinaires et génitaux ainsi que la graisse des testicules;
- k. la mamelle et la graisse de la mamelle;
- l. la queue, sectionnée entre l'os sacrum et la première vertèbre caudale, avec la graisse du maniement (muscles entre le bassin et la queue, Musculus coccygicus lateralis);
- m. le cartilage xyphoïde;
- n. la graisse du coin.

# FAITS SUR CONTRÔLE OPAAb

## PRÉPARATION DE LA CARCASSE POUR LE PESAGE: ANIMAUX DES ESPÈCES BOVINE ET ÉQUINE



Parties qui ne doivent pas être enlevées avant le pesage:



# FAITS SUR CONTRÔLE OPAAb

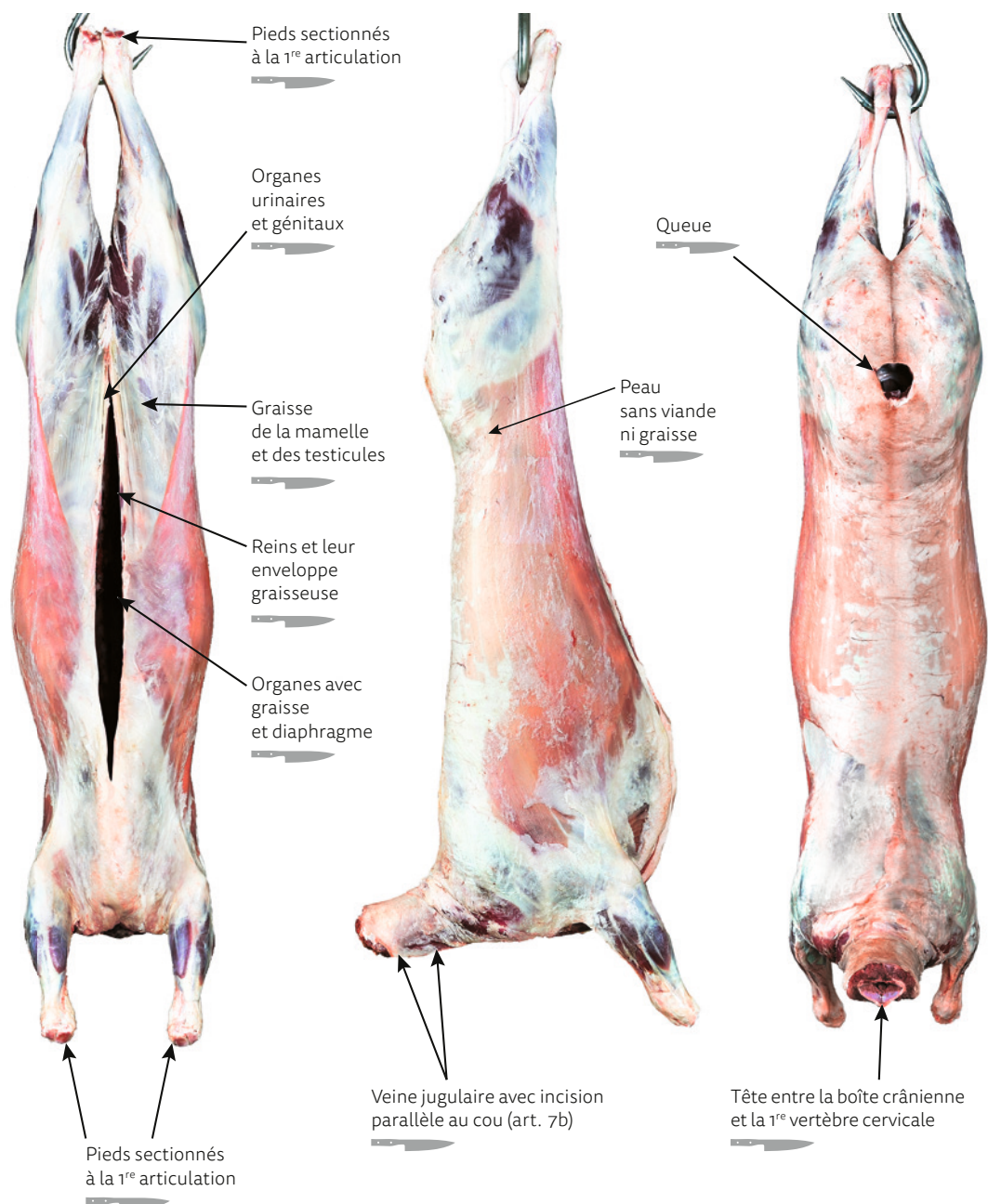
## **Art. 7 Carcasses d'animaux des espèces ovine et caprine**

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

- 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 (Cervicales profundi craniales) et les ganglions rétropharyngiens latéraux (Retro-pharyngei laterales);
- b. chez les agneaux et les cabris: la veine jugulaire au moyen d'une incision parallèle au cou;
- c. les pieds, sectionnés à la première articulation au-dessus du canon (Os metacarpale et Os metatarsale);
- d. la peau, sans viande ni graisse;
- e. 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;
- f. les gros vaisseaux sanguins situés le long de la colonne vertébrale dans les cavités thoracique et abdominale ainsi que le diaphragme en entier;
- g. le larynx avec les muscles correspondants, les amygdales (anneau lymphatique pharyngien), la trachée, le pharynx et l'oesophage;
- h. la moelle épinière si le canal vertébral a été ouvert;
- i. les organes urinaires et génitaux;
- j. la mamelle et la graisse de la mamelle;
- k. la queue.

# FAITS SUR **CONTRÔLE OPAAb**

## **PRÉPARATION DE LA CARCASSE POUR LE PESAGE: ANIMAUX DES ESPÈCES OVINE ET CAPRINE**



# FAITS SUR

## CONTRÔLE OPAAb

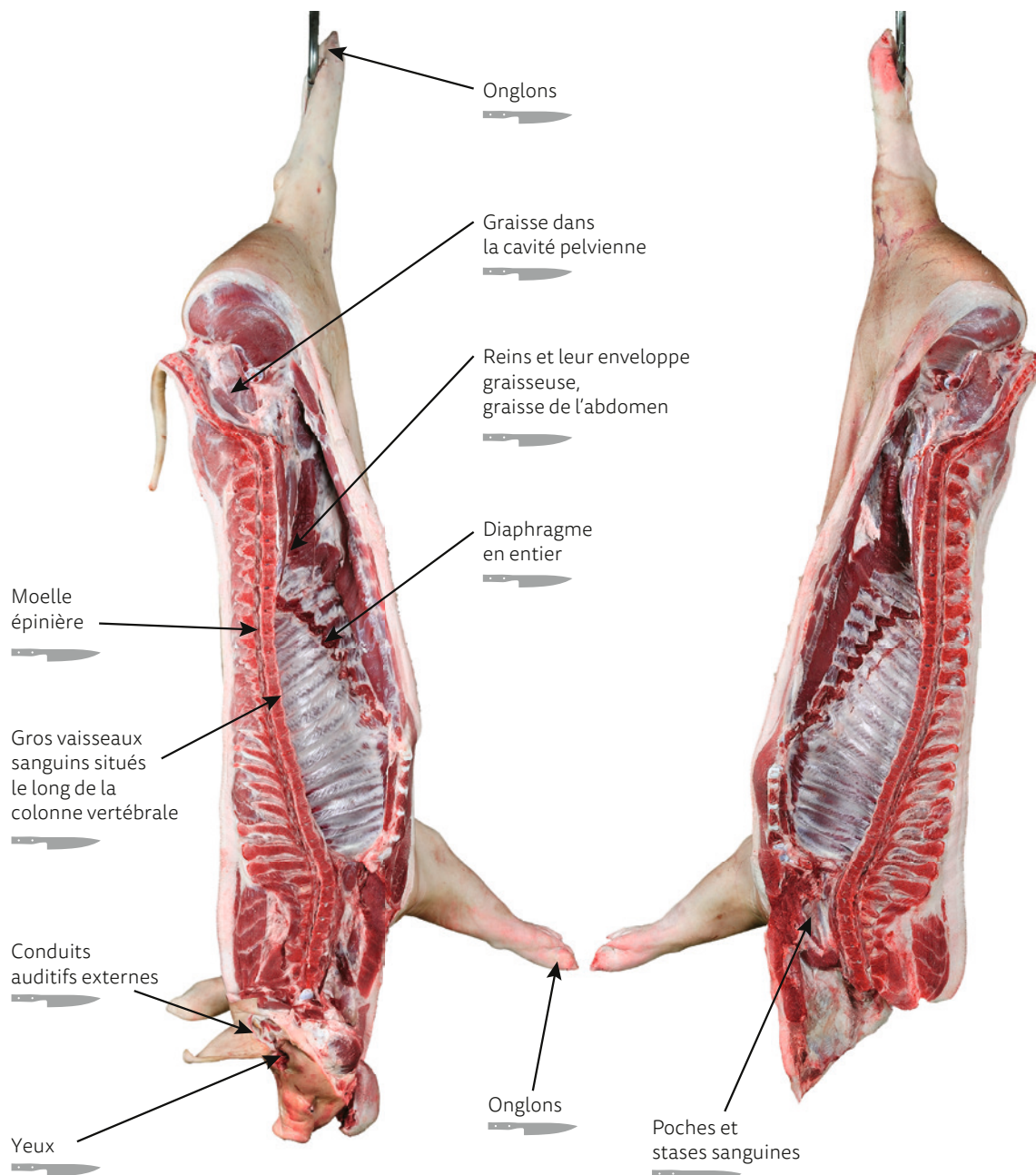
### **Art. 8 Carcasses d'animaux de l'espèce porcine, excepté les truies et les verrats adultes**

1. Les parties suivantes doivent être enlevées de la carcasse des animaux de l'espèce porcine, excepté les truies et les verrats adultes:
  - a. les onglons;
  - b. les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne avec la graisse adhérente, la graisse de la cavité pelvienne (graisse du bassin), les reins et leur enveloppe graisseuse ainsi que la graisse de l'abdomen;
  - c. les gros vaisseaux sanguins situés le long de la colonne vertébrale dans les cavités thoracique et abdominale ainsi que le diaphragme en entier;
  - d. les yeux, les paupières et les conduits auditifs externes;
  - e. le larynx avec les muscles correspondants, les amygdales (anneau lymphatique pharyngien), la trachée, le pharynx, les ganglions cervicaux superficiels ventraux et l'oesophage;
  - f. les poches et les stases sanguines sans la viande musculaire;
  - g. la moelle épinière si le canal vertébral a été ouvert;
  - h. les organes urinaires et génitaux.
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.



# FAITS SUR **CONTRÔLE OPAAb**

## **PRÉPARATION DE LA CARCASSE POUR LE PESAGE: ANIMAUX DE L'ESPÈCE PORCINE, EXCEPTÉ LES TRUIES ET LES VERRATS ADULTES**



Habillage des truies et verrats adultes: cf. art. 9

# FAITS SUR CONTRÔLE OPAAb

## **Art. 9 Carcasses de truies et de verrats adultes**

1. Les parties suivantes doivent être enlevées de la carcasse des truies et des verrats adultes:
  - 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 graisseuse 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 et 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. 10 Interdiction d'enlever d'autres parties**

Il est interdit d'enlever d'autres parties que celles qui sont mentionnées aux art. 6 à 9 avant le pesage.

## **Art. 11**

Abrogé avec effet au 1er janvier 2020.

# FAITS SUR **CONTRÔLE OPAAb**

## **Art. 12 Exécution**

1. L'organisation mandatée en vertu de l'art. 26, al. 1, let. a<sup>bis</sup>, de l'ordonnance du 26 novembre 2003 sur le bétail de boucherie est responsable du contrôle du pesage des animaux abattus.
2. L'Office fédéral de l'agriculture ouvre une enquête s'il soupçonne des infractions à la présente ordonnance. Il arrête les mesures administratives visées à l'art. 169 de la loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture si l'enquête révèle qu'une infraction a été commise.

## **Art. 13 Entrée en vigueur**

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> mai 2017.

---

**Edité par:**

Proviande société coopérative  
Brunnhofweg 37, Case postale, 3001 Berne  
[sgv@proviande.ch](mailto:sgv@proviande.ch)  
[www.proviande.ch](http://www.proviande.ch)  
© 2025