

JOURNAL DE MONACO

Bulletin Officiel de la Principauté

JOURNAL HEBDOMADAIRE PARAISSANT LE VENDREDI

DIRECTION - REDACTION - ADMINISTRATION MINISTÈRE D'ÉTAT - Place de la Visitation - B.P. 522 - MC 98015 MONACO CEDEX

Téléphone : 98.98.80.00 - Compte Chèque Postal 30 1947 T Marseille

ABONNEMENT

1 an (à compter du 1 ^{er} Janvier)	
tarifs toutes taxes comprises :	
Monaco, France métropolitaine	
sans la propriété industrielle	66,00 €
avec la propriété industrielle	109,00 €
Etranger	
sans la propriété industrielle	79,00 €
avec la propriété industrielle	130,00 €
Etranger par avion	
sans la propriété industrielle	97,00 €
avec la propriété industrielle	159,00 €
Annexe de la "Propriété industrielle", seule.....	50,70 €

INSERTIONS LEGALES

la ligne hors taxes :	
Greffé Général - Parquet Général, Associations (constitutions, modifications, dissolutions)	7,40 €
Gérançes libres, locations gérançes	7,90 €
Commerces (cessions, etc...).....	8,25 €
Sociétés (Statuts, convocation aux assemblées, avis financiers, etc...).....	8,60 €

SOMMAIRE

DÉCISION ARCHIÉPISCOPALE

Décision portant nomination d'un Vicaire à la Cathédrale (p. 2449).

ORDONNANCES SOUVERAINES

Ordonnance Souveraine n° 1.927 du 27 octobre 2008 portant nomination d'un Chef de Bureau au Conseil National (p. 2449).

Ordonnance Souveraine n° 1.929 du 27 octobre 2008 portant nomination d'une Secrétaire Principale, Chef du Secrétariat du Président du Conseil National (p. 2450).

Ordonnance Souveraine n° 1.930 du 27 octobre 2008 portant nomination d'un Chef de Section au Conseil National (p. 2450).

Ordonnance Souveraine n° 1.931 du 27 octobre 2008 portant nomination d'un Attaché au Conseil National (p. 2450).

Ordonnance Souveraine n° 1.932 du 27 octobre 2008 portant nomination d'un Commis-Archiviste au Conseil National (p. 2451).

Ordonnance Souveraine n° 1.933 du 27 octobre 2008 portant nomination d'un Chef Appariteur au Conseil National (p. 2451).

Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (p. 2452).

Ordonnance Souveraine n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires (p. 2469).

Ordonnance Souveraine n° 1.941 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les aliments pour animaux et les denrées alimentaires (p. 2478).

Ordonnance Souveraine n° 1.942 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (p. 2485).

Ordonnance Souveraine n° 1.964 du 20 novembre 2008 portant nomination de l'Adjoint à la Directrice de l'Ecole de la Condamine (p. 2493).

Ordonnance Souveraine n° 1.965 du 20 novembre 2008 portant promotion au grade de Major à la Compagnie des Sapeurs-Pompiers (p. 2494).

Ordonnance Souveraine n° 1.966 du 20 novembre 2008 portant promotion au grade d'un Adjudant-Chef à la Compagnie des Sapeurs-Pompiers (p. 2494).

Ordonnance Souveraine n° 1.967 du 20 novembre 2008 portant promotion au grade d'Adjudant à la Compagnie des Sapeurs-Pompiers (p. 2495).

Ordonnance Souveraine n° 1.968 du 20 novembre 2008 portant promotion au grade de Sergent-Chef à la Compagnie des Sapeurs-Pompiers (p. 2495).

Ordonnance Souveraine n° 1.969 du 24 novembre 2008 portant naturalisation monégasque (p. 2495).

ARRÊTÉS MINISTÉRIELS

Arrêté Ministériel n° 2008-777 du 20 novembre 2008 autorisant la modification des statuts de la société anonyme monégasque dénommée S.A.M. «LANDMARK MANAGEMENT», au capital de 160.000 € (p. 2496).

Arrêté Ministériel n° 2008-778 du 20 novembre 2008 autorisant la modification des statuts de la société anonyme monégasque dénommée «MARTIN MAUREL SELLA BANQUE PRIVÉE - MONACO S.A.M.», au capital de 9.000.000 € (p. 2496).

Arrêté Ministériel n° 2008-779 du 20 novembre 2008 autorisant la modification des statuts de la société anonyme monégasque dénommée S.A.M. «PRETTE & CIE», au capital de 760.000 € (p. 2497).

Arrêté Ministériel n° 2008-780 du 20 novembre 2008 autorisant la modification des statuts de la société anonyme monégasque dénommée S.A.M. «SOCIÉTÉ MONÉGASQUE DE GESTION DE FONDS COMMUNS DE PLACEMENT», en abrégé «SOMOVAL», au capital de 770.000 € (p. 2497).

Arrêté Ministériel n° 2008-781 du 20 novembre 2008 autorisant la modification des statuts de la société anonyme monégasque dénommée S.A.M. «SPLENDID GARAGE S.A.», au capital de 150.000 € (p. 2498).

Arrêté Ministériel n° 2008-782 du 20 novembre 2008 abrogeant l'arrêté ministériel n° 2008-493 du 9 septembre 2008 maintenant, sur sa demande, une fonctionnaire en position de disponibilité (p. 2498).

Arrêté Ministériel n° 2008-783 du 21 novembre 2008 portant autorisation et approbation des statuts d'une association dénommée «Fédération Mondiale du Cirque» (p. 2498).

Arrêté Ministériel n° 2008-784 du 24 novembre 2008 portant modification de l'arrêté ministériel n° 88-384 du 26 juillet 1988 portant réglementation des jeux de hasard (p. 2499).

Arrêté Ministériel n° 2008-785 du 24 novembre 2008 complétant l'arrêté ministériel n° 96-166 du 17 avril 1996 portant fixation des règles de comptabilisation des recettes brutes des jeux (p. 2500).

Arrêté Ministériel n° 2008-786 du 24 novembre 2008 portant autorisation et approbation des statuts d'une association dénommée «Monaco-Armenia Children's Fund» («Monaco-Arménie Actions pour l'Enfance») (p. 2500).

Arrêté Ministériel n° 2008-787 du 25 novembre 2008 approuvant les modifications apportées aux statuts de l'association dénommée «Whales, what else ?» (p. 2500).

AVIS ET COMMUNIQUÉS

MINISTÈRE D'ÉTAT

Direction des Ressources Humaines et de la Formation de la Fonction Publique.

Avis de recrutement n° 2008-189 d'un Commis à la Direction des Services Fiscaux (p. 2501).

Avis de recrutement n° 2008-190 d'un Chef de bureau Responsable du Cadastre à la Direction de la Prospective, de l'Urbanisme et de la Mobilité (p. 2501).

Avis de recrutement n° 2008-191 d'un Aide-Ouvrier Professionnel au Service de l'Aménagement Urbain (p. 2501).

Avis de recrutement n° 2008-192 d'un Comptable à la Direction du Budget et du Trésor (p. 2501).

Avis de recrutement n° 2008-193 d'un Administrateur à la Direction du Tourisme et des Congrès (p. 2502).

DÉPARTEMENT DES FINANCES ET DE L'ÉCONOMIE

Direction de l'Habitat.

Offre de location en application de la loi n° 1.291 du 21 décembre 2004 relative aux conditions de location de certains locaux à usage d'habitation construits ou achevés avant le 1er septembre 1947 (p. 2502).

DÉPARTEMENT DE L'INTÉRIEUR

Etat des mesures de suspension du permis de conduire ou d'interdiction de conduire sur le territoire de la Principauté prises à l'encontre des conducteurs ayant enfreint la réglementation sur la circulation routière (p. 2502).

MAIRIE

Avis de vacance d'emploi n° 2008-110 d'un poste de Directrice puéricultrice au Service d'Actions Sociales et de Loisirs (p. 2503).

Avis de vacance d'emploi n° 2008-111 de cinq postes d'Auxiliaires de puériculture au Service d'Actions Sociales et de Loisirs (p. 2503).

—
INFORMATIONS (p. 2504).
—

INSERTIONS LÉGALES ET ANNONCES (p. 2505 à 2517).

DÉCISION ARCHIÉPISCOPALE
—

Décision portant nomination d'un Vicaire à la Cathédrale.

Nous, Archevêque de Monaco,

Vu les canons 545 à 552 du Code de Droit Canonique ;

Vu l'ordonnance du 26 septembre 1887 rendant exécutoire la Bulle Pontificale «*Quemadmodum Sollicitus Pastor*» du 15 mars 1887 portant convention entre le Saint-Siège et la Principauté de Monaco pour l'érection et l'organisation du diocèse ;

Vu l'ordonnance souveraine n° 7.167 du 30 juillet 1981 rendant exécutoire à Monaco la Convention du 25 juillet 1981 signée entre le Saint-Siège et la Principauté de Monaco ;

Vu l'ordonnance souveraine n° 7.431 du 11 mai 1982 portant Statut des Ecclésiastiques ;

Décidons :

Monsieur l'abbé Khalil ABOU JAOUDE, du diocèse maronite de Saïda (Liban), est nommé Vicaire paroissial à la Cathédrale en remplacement de Monsieur l'abbé Ghazi El Khoury.

Cette décision a pris effet le 15 novembre 2008.

L'Archevêque,
B. BARSÌ.

ORDONNANCES SOUVERAINES

—
Ordonnance Souveraine n° 1.927 du 27 octobre 2008 portant nomination d'un Chef de Bureau au Conseil National.

ALBERT II
PAR LA GRACE DE DIEU
PRINCE SOUVERAIN DE MONACO

Vu la loi n° 975 du 12 juillet 1975 portant statut des fonctionnaires de l'Etat, modifiée ;

Vu l'ordonnance souveraine n° 6.365 du 17 août 1978 fixant les conditions d'application de la loi n° 975 du 12 juillet 1975, modifiée, susvisée ;

Vu Notre ordonnance n° 583 du 11 juillet 2006 portant nomination et titularisation d'une Assistante au Conseil National ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 15 octobre 2008 qui Nous a été communiquée par Notre Ministre d'Etat ;

Avons Ordonné et Ordonnons :

Mme Nathalie OTTAVIANI, épouse GIUSTI, Assistante au Conseil National, est nommée en qualité de Chef de Bureau au sein de cette même entité, à compter du 15 octobre 2008.

Notre Secrétaire d'Etat, Notre Directeur des Services Judiciaires et Notre Ministre d'Etat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance.

Donné en Notre Palais à Monaco, le vingt-sept octobre deux mille huit.

ALBERT.

Par le Prince,
Le Secrétaire d'Etat :
J. BOISSON.

Ordonnance Souveraine n° 1.929 du 27 octobre 2008 portant nomination d'une Secrétaire Principale, Chef du Secrétariat du Président du Conseil National.

ALBERT II
PAR LA GRACE DE DIEU
PRINCE SOUVERAIN DE MONACO

Vu la loi n° 975 du 12 juillet 1975 portant statut des fonctionnaires de l'Etat, modifiée ;

Vu l'ordonnance souveraine n° 6.365 du 17 août 1978 fixant les conditions d'application de la loi n° 975 du 12 juillet 1975, modifiée, susvisée ;

Vu l'ordonnance souveraine n° 16.265 du 23 mars 2004 portant nomination et titularisation d'une Assistante au Secrétariat Général du Conseil National ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 15 octobre 2008 qui Nous a été communiquée par Notre Ministre d'Etat ;

Avons Ordonné et Ordonnons :

Mme Isabelle REALINI-CONTENSEAU, Assistante au Secrétariat Général du Conseil National, est nommée en qualité de Secrétaire Principale, Chef du Secrétariat du Président du Conseil National, à compter du 15 octobre 2008.

Notre Secrétaire d'Etat, Notre Directeur des Services Judiciaires et Notre Ministre d'Etat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance.

Donné en Notre Palais à Monaco, le vingt-sept octobre deux mille huit.

ALBERT.

*Par le Prince,
Le Secrétaire d'Etat :*
J. BOISSON.

Ordonnance Souveraine n° 1.930 du 27 octobre 2008 portant nomination d'un Chef de Section au Conseil National.

ALBERT II
PAR LA GRACE DE DIEU
PRINCE SOUVERAIN DE MONACO

Vu la loi n° 975 du 12 juillet 1975 portant statut des fonctionnaires de l'Etat, modifiée ;

Vu l'ordonnance souveraine n° 6.365 du 17 août 1978 fixant les conditions d'application de la loi n° 975 du 12 juillet 1975, modifiée, susvisée ;

Vu Notre ordonnance n° 1.239 du 7 août 2007 portant nomination d'un Administrateur Principal au Conseil National ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 15 octobre 2008 qui Nous a été communiquée par Notre Ministre d'Etat ;

Avons Ordonné et Ordonnons :

M. Olivier PASTORELLI, Administrateur Principal au Conseil National, est nommé en qualité de Chef de Section au sein de cette même entité, à compter du 15 octobre 2008.

Notre Secrétaire d'Etat, Notre Directeur des Services Judiciaires et Notre Ministre d'Etat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance.

Donné en Notre Palais à Monaco, le vingt-sept octobre deux mille huit.

ALBERT.

*Par le Prince,
Le Secrétaire d'Etat :*
J. BOISSON.

Ordonnance Souveraine n° 1.931 du 27 octobre 2008 portant nomination d'un Attaché au Conseil National.

ALBERT II
PAR LA GRACE DE DIEU
PRINCE SOUVERAIN DE MONACO

Vu la loi n° 975 du 12 juillet 1975 portant statut des fonctionnaires de l'Etat, modifiée ;

Vu l'ordonnance souveraine n° 6.365 du 17 août 1978 fixant les conditions d'application de la loi n° 975 du 12 juillet 1975, modifiée, susvisée ;

Vu Notre ordonnance n° 1.149 du 8 juin 2007 portant nomination et titularisation d'un Secrétaire-sténodactylographe au Conseil National ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 15 octobre 2008 qui Nous a été communiquée par Notre Ministre d'Etat ;

Avons Ordonné et Ordonnons :

M. Sébastien SIONIAC, Secrétaire-sténodactylographe au Conseil National, est nommé en qualité d'Attaché au sein de cette même entité, à compter du 1^{er} novembre 2008.

Notre Secrétaire d'Etat, Notre Directeur des Services Judiciaires et Notre Ministre d'Etat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance.

Donné en Notre Palais à Monaco, le vingt-sept octobre deux mille huit.

ALBERT.

*Par le Prince,
Le Secrétaire d'Etat :*
J. BOISSON.

*Ordonnance Souveraine n° 1.932 du 27 octobre 2008
portant nomination d'un Commis-Archiviste au
Conseil National.*

ALBERT II
PAR LA GRACE DE DIEU
PRINCE SOUVERAIN DE MONACO

Vu la loi n° 975 du 12 juillet 1975 portant statut des fonctionnaires de l'Etat, modifiée ;

Vu l'ordonnance souveraine n° 6.365 du 17 août 1978 fixant les conditions d'application de la loi n° 975 du 12 juillet 1975, modifiée, susvisée ;

Vu Notre ordonnance n° 1.129 du 23 mai 2007 portant nomination et titularisation d'une Secrétaire-sténodactylographe au Conseil National ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 15 octobre 2008 qui Nous a été communiquée par Notre Ministre d'Etat ;

Avons Ordonné et Ordonnons :

Mlle Aurélie CALABRESI, Secrétaire-sténodactylographe au Conseil National, est nommée en qualité de Commis-Archiviste au sein de cette même entité, à compter du 15 octobre 2008.

Notre Secrétaire d'Etat, Notre Directeur des Services Judiciaires et Notre Ministre d'Etat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance.

Donné en Notre Palais à Monaco, le vingt-sept octobre deux mille huit.

ALBERT.

*Par le Prince,
Le Secrétaire d'Etat :*
J. BOISSON.

*Ordonnance Souveraine n° 1.933 du 27 octobre 2008
portant nomination d'un Chef Appariteur au Conseil
National.*

ALBERT II
PAR LA GRACE DE DIEU
PRINCE SOUVERAIN DE MONACO

Vu la loi n° 975 du 12 juillet 1975 portant statut des fonctionnaires de l'Etat, modifiée ;

Vu l'ordonnance souveraine n° 6.365 du 17 août 1978 fixant les conditions d'application de la loi n° 975 du 12 juillet 1975, modifiée, susvisée ;

Vu Notre ordonnance n° 587 du 11 juillet 2006 portant nomination et titularisation d'un Appariteur au Conseil National ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 15 octobre 2008 qui Nous a été communiquée par Notre Ministre d'Etat ;

Avons Ordonné et Ordonnons :

Mme Laetitia GAUTEREAU-PHILIPPONNAT, épouse MARTINI, Appariteur au Conseil National, est nommée en qualité de Chef Appariteur au sein de cette même entité, à compter du 15 octobre 2008.

Notre Secrétaire d'Etat, Notre Directeur des Services Judiciaires et Notre Ministre d'Etat sont chargés,

chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance.

Donné en Notre Palais à Monaco, le vingt-sept octobre deux mille huit.

ALBERT.

*Par le Prince,
Le Secrétaire d'Etat :*
J. BOISSON.

*Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008
fixant les règles spécifiques d'hygiène des denrées
alimentaires d'origine animale.*

ALBERT II
PAR LA GRACE DE DIEU
PRINCE SOUVERAIN DE MONACO

Vu la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007 relative à la sécurité alimentaire ;

Vu l'ordonnance du 17 septembre 1907 réglementant la vente et le colportage du gibier ;

Vu Notre ordonnance n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu Notre ordonnance n° 1.942 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 22 octobre 2008 qui Nous a été communiquée par Notre Ministre d'Etat ;

Avons Ordonné et Ordonnons :

TITRE I
DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE PREMIER.

1. Les exploitants du secteur alimentaire sont tenus aux règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale établies par la présente ordonnance. Ces règles viennent en complément de celles qui sont fixées dans Notre ordonnance n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires. Elles sont applicables aux produits d'origine animale transformés ou non transformés.

2. Sauf indication expresse contraire, la présente ordonnance ne s'applique pas aux denrées alimentaires contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés. Néanmoins, les produits d'origine animale transformés utilisés pour la préparation de ces denrées alimentaires sont obtenus et manipulés conformément aux exigences de la présente ordonnance.

3. La présente ordonnance ne s'applique pas :

a) à la production primaire destinée à un usage domestique privé ;

b) à la préparation, la manipulation et l'entreposage de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée ;

c) à l'approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires ;

d) à l'approvisionnement direct par le producteur, en petites quantités de viande de volaille et de lagomorphes abattus dans l'exploitation, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement cette viande au consommateur final sous la forme de viande fraîche.

4. a) Sauf indication expresse contraire, la présente ordonnance ne s'applique pas au commerce de détail.

b) Toutefois, la présente ordonnance s'applique au commerce de détail dans le cas d'opérations effectuées en vue de fournir des denrées alimentaires d'origine animale à un autre établissement, sauf :

i) si les opérations se limitent au stockage ou au transport, auquel cas les exigences spécifiques de température fixées à l'annexe III s'appliquent néanmoins,

ou

ii) si la fourniture de denrées alimentaires d'origine animale provenant de l'établissement de vente au détail est destinée uniquement à d'autres établissements de vente au détail et s'il s'agit d'une activité marginale, localisée et restreinte.

5. La présente ordonnance s'applique sans préjudice :

a) des règles de police sanitaire et de santé publique correspondantes, y compris les règles plus strictes adoptées pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ;

b) des exigences concernant la traçabilité des produits d'origine animale.

TITRE II

OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

ART. 2.

1. Les exploitants du secteur alimentaire se conforment aux dispositions du présent titre et des annexes II et III correspondantes.

2. Les exploitants du secteur alimentaire n'utilisent aucune substance autre que l'eau potable, ou, si Notre ordonnance n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ou la présente ordonnance l'autorisent, que l'eau propre, pour éliminer la contamination de la surface des produits d'origine animale, sauf si l'utilisation de cette substance a été agréée. L'emploi d'une substance agréée n'exonère pas l'exploitant du secteur alimentaire de son devoir de se conformer aux dispositions de la présente ordonnance.

3. Les exploitants du secteur alimentaire qui importent des produits d'origine animale veillent à ce que ces importations n'aient lieu que si :

a) les produits proviennent de la Communauté européenne ;

ou

b) les produits proviennent d'un pays tiers expéditeur figurant sur une liste des pays tiers en provenance desquels l'importation de ce produit est autorisée dans la Communauté européenne ;

et si

i) l'établissement depuis lequel le produit a été expédié, et dans lequel le produit a été obtenu ou préparé, figure sur une liste des établissements en provenance desquels l'importation de ce produit est autorisée dans la Communauté européenne, le cas échéant ;

ii) dans le cas de viandes fraîches, de viandes hachées, de préparations de viandes, de produits à base de viande et de viandes séparées mécaniquement, le produit a été fabriqué à partir de viandes obtenues dans des abattoirs et des ateliers de découpe figurant sur des listes établies et mises à jour ou dans des établissements communautaires agréés,

iii) dans le cas des mollusques bivalves, des échinodermes, des tuniciers et des gastéropodes marins vivants, si la zone de production figure sur une liste établie par la Communauté européenne le cas échéant ;

c) les produits proviennent d'un expéditeur autorisé par la Communauté européenne ;

d) le produit satisfait :

i) aux exigences de la présente ordonnance, notamment aux exigences prévues à l'article 5 relatif au marquage de salubrité et d'identification ;

ii) aux exigences de Notre ordonnance n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

4. Les exploitants du secteur alimentaire qui importent des denrées contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés garantissent que les produits d'origine animale transformés que contiennent lesdites denrées sont conformes aux exigences visées au paragraphe 3. Ils doivent être en mesure de fournir la preuve qu'ils se sont acquittés de cette obligation [par exemple au moyen de documents appropriés ou de l'agrément sanitaire délivré par les Autorités compétentes européennes.]

ART. 3.

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne mettent sur le marché les produits d'origine animale que s'ils ont été préparés et manipulés exclusivement dans des établissements :

a) qui répondent aux exigences correspondantes de Notre ordonnance n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires, des annexes II et III de la présente ordonnance et aux autres exigences applicables aux denrées alimentaires,

et

b) qui ont été agréés par le Ministre d'Etat conformément à l'article 8 de la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007, susvisée.

2. Les établissements manipulant les produits d'origine animale soumis à des exigences conformément à l'annexe III ne peuvent exercer leurs activités que s'ils ont été agréés par le Ministre d'Etat, à l'exception des établissements n'assurant que :

a) le stockage de produits qui ne nécessitent pas une régulation de la température,

ou

b) des activités de vente au détail autres que celles auxquelles la présente ordonnance s'applique conformément à l'article premier, paragraphe 4, point b).

3. Un établissement soumis à l'agrément conformément au paragraphe 2 ne peut exercer son activité que si le Ministre d'Etat a, conformément à Notre ordonnance n° 1.942 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine :

a) accordé à l'établissement l'agrément leur permettant de travailler après une visite sur place,

ou

b) accordé à un établissement un agrément conditionnel pour une période limitée.

4. Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec l'Autorité compétente telle que définie à l'article 29 de la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007, susvisée. Les exploitants du secteur alimentaire veillent notamment à ce qu'un établissement cesse d'exercer son activité si le Ministre d'Etat retire son agrément ou, en cas d'agrément conditionnel, s'il ne le prolonge pas ou s'il n'accorde pas d'agrément définitif.

ART. 4.

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne procèdent à la mise sur le marché d'aucun produit d'origine animale traité dans un établissement soumis à agrément conformément à l'article 3, paragraphe 2, s'il ne porte pas :

a) soit une marque de salubrité apposée par l'établissement d'origine ;

b) soit - lorsque ladite ordonnance ne prévoit pas qu'une marque de salubrité doit être apposée - une marque d'identification apposée conformément aux dispositions de l'annexe II de la présente ordonnance.

2. Les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent apposer une marque d'identification sur un produit d'origine animale que s'il a été produit conformément à la présente ordonnance dans des établissements qui répondent aux exigences de l'article 3.

3. Les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent retirer de la viande une marque de salubrité que s'ils la découpent, la transforment ou la travaillent d'une autre manière.

TITRE III

COMMERCE

ART. 5.

Lorsque cela est exigé conformément aux annexes II ou III, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que des certificats ou d'autres documents accompagnent les lots de produits d'origine animale pour le commerce de gros.

TITRE IV

DISPOSITIONS FINALES

ART. 6.

Les annexes II et III peuvent être adaptées ou mises à jour, compte tenu :

1. de l'évolution des guides de bonnes pratiques ;

2. de l'expérience acquise dans le cadre de l'application de systèmes fondés sur la méthode HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) conformément à l'article 5 de Notre ordonnance n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

3. de l'évolution technologique et de ses conséquences pratiques ainsi que des attentes des consommateurs en ce qui concerne la composition des aliments ;

4. des avis scientifiques, notamment des nouvelles analyses des risques ;

5. des critères microbiologiques et des critères de température applicables aux denrées alimentaires ;

6. du développement de nouvelles activités sur le territoire ;

7. de l'évolution des habitudes de consommation.

ART. 7.

Sans préjudice du caractère général de l'article 6, des mesures d'application ou des modifications des annexes II ou III peuvent être adoptées pour :

1. indiquer précisément les méthodes d'analyse reconnues pour les biotoxines marines ;

2. fixer des normes ou contrôles sanitaires, lorsque les données scientifiques en démontrent la nécessité pour sauvegarder la santé publique ;

3. spécifier des critères permettant de déterminer le moment où les données épidémiologiques indiquent qu'un lieu de pêche ne présente pas un risque pour la santé eu égard à la présence de parasites et, dès lors, où la Direction de l'action sanitaire et sociale peut autoriser les exploitants du secteur alimentaire à ne pas congeler les produits de la pêche conformément à l'annexe III, section VIII, chapitre III, partie C ;

4. établir des critères de fraîcheur et des limites d'histamine et d'azote volatil total pour les produits de la pêche.

ART. 8.

L'ordonnance du 17 septembre 1907, susvisée, est abrogée.

ART. 9.

Notre Secrétaire d'Etat, Notre Directeur des Services Judiciaires et Notre Ministre d'Etat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance.

Donné en Notre Palais à Monaco, le six novembre deux mille huit.

ALBERT.

Par le Prince,
Le Secrétaire d'Etat :
J. BOISSON.

ANNEXE I
DEFINITIONS

Aux fins de la présente Ordonnance, on entend par :

1. VIANDES

1.1. «viandes» : les parties comestibles des animaux visés aux points 1.2 à 1.8, y compris le sang ;

1.2. «ongulés domestiques» : les animaux domestiques des espèces bovine (y compris Bubalus et Bison), porcine, ovine et caprine, ainsi que des solipèdes domestiques ;

1.3. «volaille» : les oiseaux d'élevage, y compris les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques, à l'exception des ratites ;

1.4. «lagomorphes» : les lapins, les lièvres et les rongeurs ;

1.5. «gibier sauvage» :

- les ongulés sauvages et les lagomorphes ainsi que les autres mammifères terrestres qui sont chassés en vue de la consommation humaine et sont considérés comme du gibier, y compris les mammifères vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage,

et

- les oiseaux sauvages chassés en vue de la consommation humaine ;

1.6. «gibier d'élevage» : les ratites d'élevage et les mammifères terrestres d'élevage autres que ceux visés au point 1.2 ;

1.7. «petit gibier sauvage» : le gibier sauvage à plumes et les lagomorphes vivant en liberté ;

1.8. «gros gibier sauvage» : les mammifères terrestres sauvages vivant en liberté qui ne répondent pas à la définition de petit gibier sauvage ;

1.9. «carcasse» : le corps d'un animal de boucherie après l'abattage et l'habillage ;

1.10. «viandes fraîches» : les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée ;

1.11. «abats» : les viandes fraîches autres que celles de la carcasse, y compris les viscères et le sang ;

1.12. «viscères» : les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne, ainsi que la trachée et l'œsophage et, pour les oiseaux, le jabot ;

1.13. «viandes hachées» : les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1 % de sel ;

1.14. «viandes séparées mécaniquement ou VSM» : le produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles ;

1.15. «préparations de viandes» : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche ;

1.16. «atelier de découpe» : un établissement de désossage et/ou de découpe de la viande ;

1.17. «établissement de traitement du gibier» : tout établissement dans lequel le gibier et les viandes de gibier obtenues après la chasse sont préparés en vue de la mise sur le marché.

2. MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

2.1. «mollusques bivalves» : les mollusques lamellibranches filtreurs ;

2.2. «biotoxines marines» : les substances toxiques accumulées par les mollusques bivalves, en particulier lorsqu'ils se nourrissent de plancton contenant des toxines.

3. PRODUITS DE LA PÊCHE

3.1. «produits de la pêche» : tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux ;

3.2. «produit de la pêche séparé mécaniquement» : tout produit obtenu par enlèvement de la chair des produits de la pêche par des moyens mécaniques qui entraînent la destruction ou la modification de la structure de la chair ;

3.3. «produit frais de la pêche» : tout produit de la pêche non transformé, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, qui n'a subi aucun traitement autre que la réfrigération en vue de sa conservation ;

3.4. «produit préparé de la pêche» : tout produit de la pêche non transformé qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage et le hachage.

4. ŒUFS

4.1. «œufs» : les œufs dans leur coquille - à l'exclusion des œufs cassés, incubés ou cuits - qui sont produits par des oiseaux d'élevage et qui sont propres à la consommation humaine directe ou à la préparation d'ovoproduits ;

4.2. «œuf liquide» : le contenu non transformé de l'œuf après enlèvement de la coquille ;

4.3. «œufs fêlés» : les œufs dont la coquille est abîmée et dont les membranes sont intactes.

5. PRODUITS TRANSFORMÉS

5.1. «produits à base de viande» : les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche ;

5.2. «produits laitiers» : les produits transformés résultant du traitement de lait cru ou d'un traitement ultérieur de ces produits transformés ;

5.3. «ovoproduits» : les produits transformés résultant de la transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélanges ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés ;

5.4. «produit transformé de la pêche» : les produits transformés résultant de la transformation de produits de la pêche ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés ;

5.5. «estomacs, vessies et boyaux traités» : les estomacs, vessies et boyaux ayant été soumis, après avoir été obtenus et nettoyés, à un traitement tel que le salage, le chauffage ou le séchage.

6. AUTRES DÉFINITIONS

«produits d'origine animale» :

- les denrées alimentaires d'origine animale, y compris le miel et le sang ;

- les mollusques bivalves, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins vivants destinés à la consommation humaine,

et

- les autres animaux destinés à être préparés en vue d'être fournis vivants au consommateur final.

ANNEXE II

EXIGENCES CONCERNANT PLUSIEURS PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

MARQUE D'IDENTIFICATION

Dans les cas requis par les articles 3 ou 4 et sous réserve des dispositions de l'annexe III, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce qu'une marque d'identification soit appliquée aux produits d'origine animale conformément aux dispositions ci-après :

A. APPLICATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

1. La marque d'identification doit être appliquée avant que le produit ne quitte l'établissement.

2. Toutefois, il n'est pas nécessaire d'appliquer une nouvelle marque sur un produit sauf si son emballage ou conditionnement est retiré ou s'il est soumis à une transformation ultérieure dans un autre établissement, auquel cas la nouvelle marque doit indiquer le numéro d'enregistrement ou d'agrément de l'établissement où ont lieu ces opérations.

3. Les exploitants du secteur alimentaire doivent, en application de l'article 19 de la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007, disposer de systèmes et de procédures leur permettant d'identifier les exploitants qui leur ont fourni des produits d'origine animale et auxquels ils ont livré des produits d'origine animale.

B. PRÉSENTATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

4. La marque doit être lisible et indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit être facilement visible pour l'Autorité compétente.

5. La marque doit indiquer le code à deux lettres MC.

6. La marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement. Si un établissement fabrique à la fois des denrées alimentaires auxquelles la présente Ordonnance s'applique et des denrées alimentaires auxquelles elle ne s'applique pas, l'exploitant du secteur alimentaire peut apposer la même marque d'identification aux deux types de denrées.

C. MODALITÉS DE MARQUAGE

7. La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage.

8. Lorsque l'emballage contient des viandes découpées ou des abats, la marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Toutefois, cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.

9. En ce qui concerne les produits d'origine animale placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands

emballages et destinés à une manipulation, une transformation, un conditionnement ou un emballage ultérieurs dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage.

10. En ce qui concerne les produits d'origine animale présentés sous la forme de liquide, de granulés ou de poudre transportés en vrac et les produits de la pêche transportés en vrac, il n'est pas nécessaire de procéder à un marquage d'identification si les documents d'accompagnement comportent les informations visées au paragraphe 6.

11. Lorsque les produits d'origine animale sont contenus dans un emballage en vue de l'approvisionnement direct du consommateur final, il est suffisant d'apposer la marque à l'extérieur de cet emballage.

12. Lorsque la marque est apposée directement sur les produits d'origine animale, les couleurs utilisées doivent faire l'objet d'une autorisation, conformément aux dispositions régissant l'utilisation des colorants pour les denrées alimentaires.

ANNEXE III

EXIGENCES SPÉCIFIQUES

SECTION I :

VIANDES D'ONGULÉS DOMESTIQUES

CHAPITRE I :

EXIGENCES APPLICABLES AUX ATELIERS DE DÉCOUPE

Les exploitants du secteur alimentaire doivent faire en sorte que les ateliers de découpe manipulant la viande d'ongulés domestiques :

1. soient construits de façon à éviter la contamination de la viande, notamment :

- a) permettant un déroulement continu des opérations, ou
- b) en veillant à séparer les différents lots de production ;

2. comportent des locaux permettant d'entreposer les viandes emballées à l'écart des viandes nues, à moins qu'elles n'aient été entreposées à des moments différents ou de manière à ce que les emballages et le mode d'entre-

posage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande ;

3. soient dotés de salles de découpe équipées de manière à assurer la conformité avec les exigences définies au chapitre II ;

4. disposent, à l'attention du personnel manipulant les viandes nues, d'un équipement pour le lavage des mains doté de robinets conçus pour prévenir la diffusion des contaminations,

et

5. disposent d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82°C ou d'un autre système ayant un effet équivalent.

CHAPITRE II :

HYGIÈNE PENDANT LA DÉCOUPE ET LE DÉSOSSEGE

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que la découpe et le désossage des ongulés domestiques aient lieu conformément aux exigences mentionnées ci-après :

Le travail des viandes doit être organisé de manière à éviter ou à réduire autant que possible la contamination. À cette fin, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller en particulier à ce que :

a) les viandes destinées à la découpe soient introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins ;

b) pendant le travail de découpe, de désossage, de parage, de tranchage, de débitage en dés, de conditionnement et d'emballage, la viande soit maintenue à une température ne dépassant pas 3°C pour les abats et 7°C pour les autres viandes grâce à une température ambiante maximale de 12°C ou à un autre système d'effet équivalent ;

et

c) lorsque les locaux sont agréés pour la découpe de viandes issues de différentes espèces animales, des précautions soient prises pour éviter toute contamination croisée, le cas échéant en séparant dans le temps ou dans l'espace les opérations exécutées sur les différentes espèces.

CHAPITRE III :

ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

Lors de l'entreposage et du transport, les viandes nues doivent être séparées des viandes emballées, à moins qu'elles ne soient entreposées ou transportées à des moments différents ou de telle manière que l'emballage et le mode d'entreposage ou de transport ne peuvent constituer une source de contamination pour la viande.

SECTION II :

VIANDES DE VOLAILLE ET DE LAGOMORPHES

CHAPITRE I :

EXIGENCES APPLICABLES AUX ATELIERS DE DÉCOUPE

1. Les exploitants du secteur alimentaire doivent faire en sorte que les ateliers de découpe manipulant les viandes de volaille ou de lagomorphes :

a) soient construits de façon à éviter la contamination des viandes notamment :

i) en permettant un déroulement continu des opérations,

ou

ii) en veillant à séparer les différents lots de production ;

b) comportent des locaux permettant d'entreposer les viandes emballées à l'écart des viandes nues, à moins qu'elles ne soient entreposées à des moments différents ou de manière à ce que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande ;

c) soient dotés de salles de découpe équipées de manière à assurer le respect des exigences fixées au chapitre II ;

d) disposent, à l'attention du personnel manipulant les viandes nues, d'un équipement pour le lavage des mains doté de robinets conçus pour prévenir la diffusion des contaminations,

et

e) disposent d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82°C ou d'un autre système ayant un effet équivalent.

2. Si les opérations d'éviscération des volailles à éviscération différée, sont effectuées dans un atelier de découpe, les exploitants du secteur alimentaire doivent

veiller à ce que des espaces séparés soient disponibles à cette fin.

CHAPITRE II :

HYGIÈNE PENDANT ET APRÈS LA DÉCOUPE ET LE DÉSOSSAGE

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que la découpe et le désossage de la viande de volaille et de lagomorphes aient lieu conformément aux exigences mentionnées ci-après :

1. le travail des viandes doit être organisé de manière à éviter ou à réduire au minimum la contamination. À cette fin, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller en particulier à ce que :

a) les viandes destinées à la découpe soient introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins ;

b) pendant le travail de découpe, de désossage, de parage, de tranchage, de débitage en dés, de conditionnement et d'emballage, la température de la viande soit maintenue à 4°C au maximum grâce à une température ambiante de 12°C ou à un autre système d'effet équivalent,

et

c) lorsque les locaux sont agréés pour la découpe de viandes issues de différentes espèces animales, des précautions soient prises pour éviter toute contamination croisée, le cas échéant en séparant dans le temps ou dans l'espace les opérations exécutées sur les différentes espèces ;

2. dès qu'elles sont découpées et, le cas échéant, emballées, les viandes doivent être réfrigérées à la température visée au point 1 b) ;

3. lors de l'entreposage et du transport, les viandes nues doivent être séparées des viandes emballées, à moins qu'elles ne soient entreposées ou transportées à des moments différents ou de telle manière que l'emballage et le mode d'entreposage ou de transport ne peuvent constituer une source de contamination pour la viande.

SECTION III :

VIANDES DE GIBIER D'ÉLEVAGE

1. Les dispositions de la section I s'appliquent à la production et à la mise sur le marché des viandes d'ongulés à nombre de doigts pair (cervidés et suidés).

2. Les dispositions de la section II s'appliquent à la production et à la mise sur le marché des viandes de

ratites. Les dispositions de la section I s'appliquent néanmoins lorsque l'Autorité compétente les juge appropriées. Des installations adéquates doivent être prévues, adaptées à la taille des animaux.

SECTION IV :

VIANDES DE GIBIER SAUVAGE

CHAPITRE I :

VIANDES DE GROS GIBIER SAUVAGE

1. La viande de gros gibier sauvage ne peut être mise sur le marché que si :

a) le corps est issu d'un établissement de traitement du gibier,

et

b) le corps a été présenté à l'Autorité compétente de l'Etat, sur le territoire duquel l'animal a été abattu, pour inspection.

2. Les règles prévues à la section I, chapitre II, sont applicables à la découpe et au désossage du gros gibier sauvage.

CHAPITRE II :

VIANDES DE PETIT GIBIER SAUVAGE

1. La viande de petit gibier sauvage ne peut être mise sur le marché que si :

a) le corps est issu d'un établissement de traitement du gibier,

et

b) le corps a été présenté à l'Autorité compétente de l'Etat, sur le territoire duquel l'animal a été abattu, pour inspection.

2. Les règles prévues à la section II, chapitre II, sont applicables à la découpe et au désossage du petit gibier sauvage.

SECTION V :

*VIANDES HACHÉES, PRÉPARATIONS DE VIANDES
ET VIANDES SÉPARÉES MÉCANIQUEMENT (VSM)*

CHAPITRE I :

*EXIGENCES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS
DE PRODUCTION*

Les exploitants du secteur alimentaire qui exploitent des établissements produisant des viandes hachées et des préparations de viandes doivent faire en sorte que ces établissements :

a) soient construits de façon à éviter la contamination de la viande et des produits, notamment :

i) en permettant un déroulement continu des opérations,

ou

ii) en veillant à séparer les différents lots de production ;

b) comportent des locaux permettant d'entreposer les viandes et les produits emballés à l'écart des viandes et des produits nus, à moins qu'elles ne soient entreposées à des moments différents ou de manière à ce que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande ou les produits ;

c) soient dotés de locaux équipés de manière à assurer le respect des exigences de température fixées au chapitre III ;

d) disposent, à l'attention du personnel manipulant les viandes et produits nus, d'un équipement pour le lavage des mains doté de robinets conçus pour prévenir la diffusion des contaminations ;

e) disposent d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82°C ou d'un autre système ayant un effet équivalent.

CHAPITRE II :

*EXIGENCES APPLICABLES AUX MATIÈRES
PREMIÈRES*

Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des viandes hachées, et des préparations de viandes doivent veiller à ce que les matières premières utilisées répondent aux exigences mentionnées ci-après :

1. Les matières premières utilisées pour la préparation des viandes hachées doivent satisfaire aux exigences suivantes :

a) elles doivent satisfaire aux exigences applicables aux viandes fraîches ;

b) elles doivent avoir été préparées à partir de muscles squelettiques, y compris les tissus graisseux attenants ;

c) elles ne peuvent être obtenues à partir :

i) de chutes de découpe ou de parage (autres que des chutes de muscles entiers) ;

ii) de viandes séparées mécaniquement (VSM) ;

iii) de viandes contenant des fragments d'os ou de peau,

ou

iv) de viandes de la tête, à l'exclusion des masséters, partie non musculaire de la linea alba, région du carpe et du tarse, chutes de viande raclée sur les os et les muscles du diaphragme (sauf après enlèvement des séreuses) ;

2. Les matières premières suivantes peuvent être utilisées pour des préparations de viandes :

a) les viandes fraîches ;

b) les viandes satisfaisant aux exigences du point 1, et

c) lorsqu'il est évident que ces préparations de viandes ne sont pas destinées à être consommées avant d'avoir subi un traitement thermique :

i) les viandes résultant du hachage ou de la réduction en fragments de viandes satisfaisant aux exigences énoncées au point 1, à l'exclusion de celles prévues au point 1 c) i),

et

ii) les viandes séparées mécaniquement satisfaisant aux exigences prévues au chapitre III, point 3 b).

CHAPITRE III :

HYGIÈNE PENDANT ET APRÈS LA PRODUCTION

Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des viandes hachées, et des préparations de viandes doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après :

1. le travail des viandes doit être organisé de manière à éviter ou réduire autant que possible la contamination.

À cette fin, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller en particulier à ce que les viandes utilisées :

a) soient maintenues à une température ne dépassant pas 4°C pour les volailles, 3°C pour les abats et 7°C pour les autres viandes,

et

b) soient introduites dans les locaux de préparation au fur et à mesure des besoins ;

2. les exigences suivantes sont applicables à la production de viandes hachées et de préparations de viandes :

a) à moins que l'Autorité compétente n'autorise le désossage des viandes immédiatement avant leur hachage, les viandes congelées ou surgelées utilisées pour la préparation de viandes hachées ou de préparations de viandes doivent être désossées avant leur congélation. Elles ne peuvent être entreposées que pendant une période limitée ;

b) lorsqu'elles ont été préparées à partir de viandes réfrigérées, les viandes hachées doivent être préparées :

i) soit, pour la volaille, dans un délai maximal de trois jours après l'abattage des animaux ;

ii) soit, pour les animaux autres que la volaille, dans un délai maximal de six jours après leur abattage ;

iii) soit dans un délai maximal de quinze jours après l'abattage des animaux pour les viandes bovines désossées et emballées sous vide ;

c) immédiatement après la production, les viandes hachées et les préparations de viandes doivent être conditionnées et/ou emballées et :

i) refroidies à une température à cœur ne dépassant pas 2°C pour les viandes hachées et 4°C pour les préparations de viandes,

ou

ii) congelées à une température à cœur ne dépassant pas -18°C.

Ces conditions de température doivent être maintenues durant le stockage et le transport ;

3. les exigences suivantes s'appliquent à l'utilisation de VSM produites à l'aide de techniques qui n'altèrent pas la structure des os utilisés dans la production des VSM et dont la teneur en calcium n'est pas beaucoup plus élevée que celle de la viande hachée :

a) si elles ne sont pas utilisées immédiatement après leur obtention, les VSM doivent être conditionnées et emballées et ensuite réfrigérées à une température ne

dépassant pas 2°C ou congelées à une température à cœur ne dépassant pas -18°C. Ces températures doivent être maintenues pendant l'entreposage et le transport ;

b) si l'exploitant du secteur alimentaire a effectué des analyses qui démontrent que les VSM respectent les critères microbiologiques régissant la viande hachée, elles peuvent être utilisées dans des préparations à base de viande dont il est clair qu'elles ne sont pas destinées à être consommées avant d'avoir subi un traitement thermique et dans les produits à base de viande ;

c) les VSM dont il est démontré qu'elles ne respectent pas les critères fixés au point b) ne peuvent être utilisées que pour fabriquer des produits à base de viande traités thermiquement dans des établissements agréés conformément à la présente Ordonnance ;

4. les exigences suivantes sont applicables à l'utilisation de VSM produites à l'aide de techniques autres que celles visées au point 3 :

a) si elles ne sont pas utilisées dans l'heure qui suit leur obtention, les VSM doivent être immédiatement réfrigérées à une température ne dépassant pas 2°C ;

b) les VSM congelées doivent être conditionnées ou emballées avant d'être entreposées ou transportées, mais ne doivent pas être entreposées pendant plus de trois mois et doivent être maintenues à une température ne dépassant pas -18°C pendant l'entreposage ou le transport ;

c) les VSM ne peuvent être utilisées que pour la fabrication de produits à base de viande qui font l'objet d'un traitement thermique dans des établissements agréés conformément à la présente Ordonnance ;

5. les viandes hachées, préparations de viandes et VSM ne peuvent être recongelées après décongélation.

CHAPITRE IV :

ÉTIQUETAGE

Outre les exigences prévues en matière d'étiquetage, les emballages destinés à la livraison au consommateur final et contenant de la viande hachée provenant de volailles ou de solipèdes ou des préparations de viandes contenant des viandes séparées mécaniquement doivent porter une notice signalant que ces produits doivent être cuits avant d'être consommés.

SECTION VI :

PRODUITS À BASE DE VIANDE

1. Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les éléments suivants ne soient pas utilisés aux fins de préparation de produits à base de viande :

a) les organes de l'appareil génital des femelles et des mâles, à l'exception des testicules ;

b) les organes de l'appareil urinaire, exception faite des reins et de la vessie ;

c) le cartilage du larynx, de la trachée et des bronches extralobulaires ;

d) les yeux et les paupières ;

e) le conduit auditif externe ;

f) les tissus cornéens ;

et

g) chez les volailles, la tête, à l'exception de la crête et des oreillons, des barbillons et de la caroncule, l'œsophage, le jabot, les intestins et les organes de l'appareil génital.

2. Toutes les viandes, y compris les viandes hachées et les préparations de viandes, utilisées pour les produits à base de viande doivent satisfaire aux exigences relatives à la viande fraîche. Toutefois, les viandes hachées et les préparations de viandes utilisées pour les produits à base de viande ne sont pas soumises aux autres exigences spécifiques de la section V.

SECTION VII :

MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

1. La présente section s'applique aux mollusques bivalves vivants ainsi qu'aux échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants.

2. Les chapitres II, III, V et VI ainsi que le point 3 du chapitre IV s'appliquent au commerce de détail.

3. Les exigences prévues dans la présente section complètent celles fixées dans l'ordonnance souveraine n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires :

CHAPITRE I :

EXIGENCES GÉNÉRALES RÉGISSANT LA MISE SUR LE MARCHÉ DES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent mettre sur le marché en vue de la vente au détail que des mollusques bivalves vivants en provenance d'un centre d'expédition autorisé par la Communauté européenne, où une marque d'identification européenne doit être appliquée.

2. Les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent accepter de lots de mollusques bivalves vivants que si les exigences figurant aux paragraphes 3 en matière de documentation sont respectées.

3. Le document accompagnant les lots de mollusques bivalves vivants doit comporter au moins les informations indiquées ci-après :

a) dans le cas de lots de mollusques bivalves vivants expédiés depuis la région de production, le document d'enregistrement doit comporter au moins les informations suivantes :

i) l'identité et l'adresse du producteur ;

ii) la date de la récolte ;

iii) la localisation de la zone de production, décrite de façon aussi détaillée que possible, ou par un numéro de code ;

iv) le statut sanitaire de la zone de production ;

v) l'espèce de coquillages et leur quantité,

et

vi) la destination du lot ;

b) dans le cas de lots de mollusques bivalves vivants expédiés depuis un centre de purification, le document doit comporter au moins les informations indiquées au point a), ainsi que les informations suivantes :

i) l'adresse du centre de purification ;

ii) la durée de la purification,

et

iii) les dates d'entrée et de sortie du centre de reparcage.

4. Les exploitants du secteur alimentaire doivent conserver un exemplaire du document ayant trait à chaque lot expédié et reçu, pendant au moins douze mois après l'expédition ou la réception (ou pendant une période plus longue éventuellement fixée par l'Autorité compétente).

CHAPITRE II :

*NORMES SANITAIRES APPLICABLES AUX
MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS*

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les mollusques bivalves vivants commercialisés pour la consommation humaine soient conformes aux normes énoncées dans le présent chapitre.

1. Ils doivent posséder des caractéristiques organoleptiques liées à la fraîcheur et à la viabilité, incluant l'absence de souillure sur la coquille, une réponse adéquate à la percussion et une quantité normale de liquide intervalvaire.

2. La quantité totale de biotoxines marines (mesurées dans le corps entier ou dans toute partie comestible séparément) ne doit pas dépasser les limites suivantes :

a) pour le «Paralytic Shellfish Poison» (PSP), 800 microgrammes par kilogramme ;

b) pour le «Amnesic Shellfish Poison» (ASP), 20 milligrammes d'acide domoïque par kilogramme ;

c) pour l'acide okadaïque, les dinophysistoxines et les pectenotoxines pris ensemble, 160 microgrammes d'équivalent-acide okadaïque par kilogramme ;

d) pour les yessotoxines, 1 milligramme d'équivalent-yessotoxines par kilogramme,

et

e) pour les azaspiracides, 160 microgrammes d'équivalent-azaspiracides par kilogramme.

CHAPITRE III :

*CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES
MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS*

1. Les huîtres doivent être conditionnées ou emballées valve creuse en dessous.

2. Les colis unitaires de mollusques bivalves vivants remis directement au consommateur doivent être fermés et le rester après avoir quitté le centre d'expédition jusqu'à leur présentation à la vente au consommateur final.

CHAPITRE IV :

MARQUAGE D'IDENTIFICATION ET ÉTIQUETAGE

1. L'étiquette, marque d'identification comprise, doit être résistante à l'eau.

2. Outre les dispositions générales relatives au marquage d'identification figurant à l'annexe II, section I, les informations suivantes doivent figurer sur l'étiquette :

a) l'espèce du mollusque bivalve (nom commun et nom scientifique),

et

b) la date de conditionnement, composée au moins du jour et du mois.

Par dérogation à la réglementation relative à l'étiquetage, la date de durabilité minimale peut être remplacée par la mention «Ces animaux doivent être vivants au moment de l'achat» .

3. Les marques d'identification fixées aux lots de mollusques bivalves vivants qui ne sont pas conditionnés en colis unitaires remis directement au consommateur doivent être conservées au moins soixante jours par le détaillant après le fractionnement du contenu du lot.

CHAPITRE V :

AUTRES DISPOSITIONS

1. Les exploitants du secteur alimentaire qui entreposent et transportent des mollusques bivalves vivants doivent veiller à ce que ceux-ci soient maintenus à une température qui n'affecte pas les caractéristiques de sécurité des aliments et de viabilité.

2. Les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être réimmergés ou aspergés d'eau après leur conditionnement et leur départ du centre d'expédition.

CHAPITRE VI :

*EXIGENCES SPÉCIFIQUES APPLICABLES AUX
PECTINIDÉS RÉCOLTÉS EN DEHORS DES ZONES
DE PRODUCTION CLASSIFIÉES*

Les exploitants du secteur alimentaire qui manipulent des pectinidés récoltés en dehors des zones de production classifiées doivent se conformer aux obligations visées ci-après :

1. les pectinidés ne peuvent être mis sur le marché que s'ils répondent aux normes fixées au chapitre II, approuvées par un système d'autocontrôle ;

2. les exploitants du secteur alimentaire manipulant des pectinidés doivent satisfaire :

a) aux exigences du chapitre I concernant les documents, le cas échéant. Dans ce cas, le document d'enregistrement doit indiquer clairement l'endroit où se trouve la zone de récolte des pectinidés ;

b) pour les pectinidés emballés et les pectinidés conditionnés lorsque le conditionnement apporte une protection équivalente à celle de l'emballage, aux exigences du chapitre IV concernant la marque d'identification et l'étiquetage.

SECTION VIII :

PRODUITS DE LA PÊCHE

1. La présente section ne s'applique pas aux mollusques bivalves, aux échinodermes, aux tuniciers et aux gastéropodes marins lorsqu'ils sont mis sur le marché vivants. À l'exception des chapitres I et II, elle s'applique à ces animaux lorsqu'ils ne sont pas mis sur le marché vivants, auquel cas ils doivent avoir été obtenus conformément à la section VII.

2. Le chapitre III, parties A et C et les chapitres IV et V s'appliquent au commerce de détail.

3. Les exigences de la présente section complètent celles de l'ordonnance souveraine n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires :

a) pour les établissements, y compris les navires, qui se consacrent à la production primaire et aux opérations connexes, elles complètent les exigences visées à l'annexe I de cette ordonnance souveraine ;

b) pour les autres établissements, y compris les navires, elles complètent les exigences visées à l'annexe II de cette ordonnance souveraine.

4. Pour ce qui concerne les produits de la pêche :

a) la production primaire couvre l'élevage, la pêche et la récolte des produits de la pêche vivants en vue de leur mise sur le marché,

et

b) les opérations connexes couvrent les opérations suivantes, pour autant qu'elles soient effectuées à bord du navire de pêche : abattage, saignée, étêtage, éviscé-

ration, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement ; elles incluent également :

i) le transport et le stockage des produits de la pêche dont la nature n'a pas été substantiellement modifiée, y compris les produits de la pêche vivants,

et

ii) le transport des produits de la pêche dont la nature n'a pas été fondamentalement altérée, y compris des produits de la pêche vivants, jusqu'au premier établissement de destination.

CHAPITRE I :

EXIGENCES APPLICABLES AUX NAVIRES

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que :

1. les navires utilisés pour récolter des produits de la pêche dans leur milieu naturel ou pour manipuler ou traiter ces produits après les avoir récoltés respectent les conditions structurelles et d'équipement fixées dans la partie I,

et

2. les opérations effectuées à bord des navires aient lieu dans le respect des conditions fixées dans la partie II.

I. EXIGENCES STRUCTURELLES ET EN MATIÈRE D'ARMEMENT

A. Exigences applicables à tous les navires

1. Les navires doivent être conçus et construits de manière à éviter toute contamination des produits par l'eau de cale, les eaux résiduaires, les fumées, le carburant, l'huile, la graisse ou d'autres substances nocives.

2. Les surfaces avec lesquelles les produits de la pêche entrent en contact doivent être faites d'un matériau approprié résistant à la corrosion, lisse et facile à nettoyer. Leur revêtement doit être solide et non toxique.

3. L'équipement et le matériel utilisés pour le travail des produits de la pêche doivent être faits d'un matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer et à désinfecter.

4. Lorsque les vaisseaux disposent d'une arrivée d'eau destinée aux produits de la pêche, elle doit être située dans un endroit qui évite toute contamination de l'eau.

B. Exigences applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre heures

1. Les bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche pendant plus de vingt-quatre heures doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage de produits de la pêche aux températures prescrites au chapitre VII.

2. Les cales doivent être séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons permettant d'écarter tout risque de contamination des produits de la pêche entreposés. Les récipients utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche doivent pouvoir assurer la conservation de ceux-ci dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et, le cas échéant, permettre un écoulement adéquat de manière que l'eau de fusion ne reste pas en contact avec les produits.

3. Dans les bateaux équipés pour la réfrigération des produits de la pêche dans de l'eau de mer propre refroidie, les citernes doivent être dotées d'un système y assurant une température homogène. Ce dispositif doit permettre d'atteindre un taux de réfrigération tel que la température du mélange de poissons et d'eau de mer propre ne dépasse pas 3°C six heures après le chargement ni 0°C après seize heures ainsi que permettre la surveillance et, s'il y a lieu, l'enregistrement de la température.

II. EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE

1. Au moment de leur utilisation, les parties des bateaux ou les conteneurs réservés à l'entreposage des produits de la pêche doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien. En particulier, ils ne doivent pas être souillés par le carburant ou par l'eau de cale.

2. Dès que possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être placés à l'abri de toute contamination et être protégés contre les effets du soleil ou de toute autre source de chaleur. Lorsqu'ils sont lavés, l'eau utilisée doit être soit de l'eau potable, soit, le cas échéant, de l'eau propre.

3. Les produits de la pêche doivent être manipulés et entreposés de façon à éviter qu'ils ne soient meurtris. Les manipulateurs peuvent utiliser des instruments pointus pour déplacer les poissons de grande taille ou les poissons susceptibles de les blesser, à condition que les chairs de ces produits ne soient pas détériorées.

4. Les produits de la pêche autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être réfrigérés le plus rapidement possible après leur chargement. Toutefois, lorsque la réfrigération ne peut être effectuée, les produits

de la pêche doivent être débarqués dans les meilleurs délais.

5. La glace utilisée pour la réfrigération des produits de la pêche doit être obtenue à partir d'eau potable ou propre.

6. Lorsque les poissons sont étêtés et/ou éviscérés à bord, ces opérations doivent être effectuées de manière hygiénique et dès que possible après la capture, et les produits doivent être lavés immédiatement et abondamment à l'eau potable ou à l'eau propre. Dans ce cas, les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique doivent être retirés au plus vite et être conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine. Les foies, œufs et laitances destinés à la consommation humaine doivent être conservés sous glace, à une température approchant celle de la glace fondante, ou congelés.

CHAPITRE II :

EXIGENCES À RESPECTER PENDANT ET APRÈS LE DÉBARQUEMENT

1. Les exploitants du secteur alimentaire responsables du déchargement et du débarquement des produits de la pêche doivent :

a) veiller à ce que le matériel de déchargement et de débarquement qui entre en contact avec les produits de la pêche soit constitué d'un matériau facile à nettoyer et à désinfecter et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté,

et

b) éviter, lors du déchargement et du débarquement, toute contamination des produits de la pêche, notamment :

i) en déchargeant et en débarquant rapidement ;

ii) en plaçant les produits de la pêche sans délai dans un environnement protégé, à la température indiquée au chapitre VII,

et

iii) en n'utilisant pas d'équipements et de manipulations susceptibles de détériorer inutilement les parties comestibles des produits de la pêche.

2. Lorsque la réfrigération n'a pas été possible à bord du navire, les produits de la pêche frais autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être glacés dans les meilleurs délais après le débarquement et entreposés à une température approchant celle de la glace fondante.

CHAPITRE III :

*EXIGENCES APPLICABLES AUX**ÉTABLISSEMENTS, Y COMPRIS LES NAVIRES,
MANIPULANT LES PRODUITS DE LA PÊCHE*

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après, en ce qui concerne les établissements manipulant les produits de la pêche.

A. EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS FRAIS DE LA PÊCHE

1. Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans un établissement à terre, ils doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié. Un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. Les produits de la pêche frais conditionnés doivent être réfrigérés à une température approchant celle de la glace fondante.

2. Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées de manière hygiénique. Lorsqu'il est possible, du point de vue technique et commercial, de procéder à l'éviscération, celle-ci doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement des produits de la pêche. Les produits doivent être lavés abondamment à l'eau potable ou, à bord du vaisseau, à l'eau propre immédiatement après ces opérations.

3. Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent être réalisées de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà de la durée nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches doivent être conditionnés et, s'il y a lieu, emballés et réfrigérés le plus vite possible après leur préparation.

4. Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits de la pêche frais préparés et non emballés et conservés sous glace doivent permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.

5. Les produits de la pêche frais entiers et vidés peuvent être transportés et conservés dans de l'eau réfrigérée à bord des vaisseaux. Ils peuvent aussi continuer à être transportés dans de l'eau réfrigérée après le débarquement, et être transportés jusqu'à leur arrivée dans le premier établissement à terre qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage.

B. EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS CONGELÉS

Les établissements terrestres où sont congelés des produits de la pêche doivent :

1. disposer d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante pour que le cœur des produits atteigne rapidement une température ne dépassant pas -18°C ;

2. disposer d'installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de la pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas -18°C . Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La sonde thermique de l'enregistreur doit être située dans la zone du local d'entreposage où la température est la plus élevée.

C. EXIGENCES CONCERNANT LES PARASITES

1. Les produits de la pêche suivants doivent être congelés à une température ne dépassant pas -20°C en tous points du produit pendant une période d'au moins vingt-quatre heures ; ce traitement doit être appliqué au produit cru ou au produit fini :

a) les produits de la pêche devant être consommés crus ou pratiquement crus ;

b) les produits de la pêche provenant des espèces suivantes s'ils doivent subir un traitement de fumage à froid au cours duquel la température interne du produit de la pêche ne dépasse pas 60°C :

i) le hareng ;

ii) le maquereau ;

iii) le sprat ;

iv) le saumon (sauvage) de l'Atlantique ou du Pacifique,

et

c) les produits de la pêche marinés et/ou salés si le traitement est insuffisant pour détruire les larves de nématodes.

2. Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas obligés de procéder au traitement visé au point 1 :

a) s'il existe des données épidémiologiques indiquant que les lieux de pêche d'origine ne présentent pas de danger sanitaire en ce qui concerne la présence de parasites,

et

b) si l'Autorité compétente l'autorise.

3. Les produits de la pêche visés au point 1 doivent, lorsqu'ils sont mis sur le marché, sauf lorsqu'ils sont fournis au consommateur final, être accompagnés d'un document du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis.

CHAPITRE IV :

EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PÊCHE TRANSFORMÉS

Les exploitants du secteur alimentaire qui effectuent la cuisson des crustacés et des mollusques doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après :

1. un refroidissement rapide doit suivre la cuisson. L'eau utilisée à cet effet doit être de l'eau potable. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement doit être poursuivi jusqu'à ce que soit atteinte une température proche de celle de la glace fondante ;

2. le décorticage ou le décoquillage doivent être effectués dans des conditions d'hygiène de nature à éviter toute contamination du produit. S'ils sont exécutés à la main, le personnel doit veiller à bien se laver les mains ;

3. après décorticage ou décoquillage, les produits cuits doivent être congelés immédiatement ou réfrigérés dès que possible à la température fixée au chapitre VII.

CHAPITRE V :

NORMES SANITAIRES APPLICABLES AUX PRODUITS DE LA PÊCHE

Outre le fait de veiller à la conformité avec les critères microbiologiques, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller, en fonction de la nature du produit ou de l'espèce, à ce que les produits de la pêche mis sur le marché pour la consommation humaine soient conformes aux normes fixées dans le présent chapitre.

A. PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les exploitants du secteur alimentaire doivent réaliser une évaluation organoleptique des produits de la pêche. En particulier, cette évaluation doit permettre de vérifier que ces produits sont conformes aux critères de fraîcheur.

B. HISTAMINE

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les limites applicables à l'histamine ne soient pas dépassées.

C. AZOTE VOLATIL TOTAL

Les produits de la pêche non transformés ne doivent pas être mis sur le marché si des tests chimiques révèlent que les limites d'ABVT (azote basique volatil total) ou de TMA (Triméthylamine) ont été dépassées.

D. PARASITES

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les produits de la pêche aient été soumis à un contrôle visuel destiné à détecter la présence de parasites visibles avant de les mettre sur le marché. Ils ne doivent pas mettre sur le marché pour la consommation humaine les produits de la pêche qui sont manifestement infestés de parasites.

E. TOXINES DANGEREUSES POUR LA SANTÉ HUMAINE

1. Les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être mis sur le marché : Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae et Canthigasteridae.

2. Les produits de la pêche contenant des biotoxines telles que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles ne doivent pas être mis sur le marché. Toutefois, les produits de la pêche dérivés de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins peuvent être mis sur le marché pour autant qu'ils aient été produits conformément à la section VII et satisfont aux normes fixées au chapitre V de cette section.

CHAPITRE VI :

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

1. Les récipients dans lesquels les produits de la pêche frais sont conservés sous glace doivent être résistants à l'eau et permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.

2. Les blocs congelés, préparés à bord des bateaux doivent être convenablement conditionnés avant le débarquement.

3. Lorsque les produits de la pêche sont conditionnés à bord du navire de pêche, les exploitants du secteur

alimentaire doivent veiller à ce que le matériau utilisé pour le conditionnement :

- a) ne constitue pas une source de contamination ;
- b) soit entreposé de telle manière qu'il ne soit pas exposé à des risques de contamination,
- et
- c) lorsqu'il est destiné à être réutilisé, soit facile à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter.

CHAPITRE VII :

ENTREPOSAGE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les exploitants du secteur alimentaire qui entreposent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences mentionnées ci-après :

1. les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante ;

2. les produits de la pêche congelés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas - 18°C en tous points ;

3. les produits de la pêche conservés vivants doivent être maintenus à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

CHAPITRE VIII :

TRANSPORT DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les exploitants du secteur alimentaire qui transportent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences mentionnées ci-après :

1. lors du transport, les produits de la pêche doivent être maintenus aux températures fixées. En particulier :

a) les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante ;

b) les produits de la pêche congelés doivent être maintenus pendant le transport à une température homogène ne dépassant pas - 18°C en tous points, de brèves fluctuations vers le haut de 3°C au maximum étant tolérées ;

2. les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas tenus de se conformer aux dispositions du point 1 b), lorsque des produits de la pêche congelés sont transportés d'un entrepôt frigorifique jusqu'à un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue d'une préparation et/ou d'une transformation, que la distance à parcourir est courte et que l'Autorité compétente donne son autorisation ;

3. si les produits de la pêche sont conservés sous glace, l'eau de fusion ne doit pas rester en contact avec les produits ;

4. les produits de la pêche destinés à être mis sur le marché vivants doivent être transportés dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

SECTION IX :

ŒUFS ET OVOPRODUITS

CHAPITRE I :

ŒUFS

1. Jusqu'à la vente au consommateur, les œufs doivent être maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil.

2. Les œufs doivent être entreposés et transportés à une température, de préférence constante, le mieux à même d'assurer une conservation optimale de leurs qualités hygiéniques.

3. Les œufs doivent être livrés au consommateur dans un délai n'excédant pas vingt et un jours après la ponte.

CHAPITRE II :

OVOPRODUITS

1. Hormis les exigences générales applicables au marquage d'identification prévues à l'annexe II, les lots d'ovoproduits qui ne sont pas destinés au détail, mais à être utilisés comme ingrédient dans la fabrication d'un autre produit, doivent porter une étiquette comportant l'indication de la température à laquelle les ovoproduits doivent être maintenus et la période durant laquelle leur conservation peut être ainsi assurée.

2. Pour les œufs liquides, l'étiquette visée au point 1 doit aussi porter la mention : «ovoproduits non pasteurisés - à traiter sur le lieu de destination» et indiquer la date et l'heure où les œufs ont été cassés.

SECTION X :

ESTOMACS, VESSIES ET BOYAUX TRAITES

Les exploitants du secteur alimentaire qui traitent des estomacs, des vessies et des boyaux doivent veiller à ce que les exigences mentionnées ci-après soient respectées :

1. les boyaux, vessies et estomacs d'animaux peuvent être mis sur le marché uniquement si :

a) ils dérivent d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir agréé par la Communauté européenne et dont il a été constaté à l'issue de l'inspection ante mortem et post mortem qu'ils sont propres à la consommation humaine ;

b) ils sont salés, blanchis ou séchés ;

et

c) après le traitement visé au point b), des mesures efficaces sont prises pour éviter la recontamination.

2. les estomacs, vessies et boyaux traités qui ne peuvent être conservés à température ambiante doivent être entreposés à l'état réfrigéré dans des installations destinées à cet usage jusqu'à leur expédition. En particulier, les produits qui ne sont ni salés ni séchés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 3°C.

Ordonnance Souveraine n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

ALBERT II
PAR LA GRACE DE DIEU
PRINCE SOUVERAIN DE MONACO

Vu la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007 relative à la sécurité alimentaire ;

Vu Notre ordonnance n° 1.939 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 22 octobre 2008 qui Nous a été communiquée par Notre Ministre d'Etat ;

Avons Ordonné et Ordonnons :

TITRE I

DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE PREMIER.

Les exploitants du secteur alimentaire sont tenus aux règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires établies par la présente ordonnance en tenant particulièrement compte des principes suivants :

1) la responsabilité première en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire ;

2) il est nécessaire de garantir la sécurité alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire depuis la production primaire ;

3) il importe, pour les denrées alimentaires qui ne peuvent pas être entreposées à température ambiante de manière sûre, en particulier les produits alimentaires congelés, de maintenir la chaîne du froid ;

4) l'application généralisée de procédures fondées sur les principes HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques), associés à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, devant renforcer la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire.

La présente ordonnance s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires ainsi qu'aux exportations. Elle s'applique sans préjudice d'exigences plus spécifiques en matière d'hygiène alimentaire.

La présente ordonnance ne s'applique pas :

1) à la préparation, la manipulation et l'entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée ;

2) à l'approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires.

ART. 2.

Pour l'application de la présente ordonnance, on entend par :

1) «hygiène des denrées alimentaires», ci-après dénommée «hygiène» : les mesures et conditions

nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue ;

2) «produits primaires» : les produits issus de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche ;

3) «établissement» : toute unité d'une entreprise du secteur alimentaire ;

4) «Autorité compétente» : l'Autorité de l'Etat, visée à l'article 29 de la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007, susvisée, chargée de garantir le respect des exigences de la présente ordonnance ;

5) «équivalent» : en ce qui concerne des systèmes différents, capable de réaliser des objectifs identiques ;

6) «contamination» : la présence ou l'introduction d'un danger ;

7) «eau potable» : l'eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par la réglementation ;

8) «eau de mer propre» : l'eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires ;

9) «eau propre» : eau de mer propre et eau douce d'une qualité similaire ;

10) «conditionnement» : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ; cette enveloppe ou ce contenant ;

11) «emballage» : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même ;

12) «conteneur hermétiquement clos» : conteneur conçu et prévu pour offrir une barrière à l'intrusion de dangers ;

13) «transformation» : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ;

14) «produits non transformés» : les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés,

tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés ;

15) «produits transformés» : les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques.

Les définitions prévues par la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007, susvisée, s'appliquent également.

TITRE II

OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

ART. 3.

Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires sous leur responsabilité soient conformes aux exigences pertinentes en matière d'hygiène fixées par la présente ordonnance.

ART. 4.

Les exploitants du secteur alimentaire effectuant des opérations connexes à la production primaire se conforment aux règles générales d'hygiène contenues dans l'annexe I et à toute exigence spécifique prévue par Notre ordonnance n° 1.939 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

Les exploitants du secteur alimentaire opérant à n'importe quel stade de la chaîne de production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires se conforment aux règles générales d'hygiène figurant à l'annexe II et à toute exigence spécifique prévue par Notre ordonnance n° 1.939 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

Les exploitants du secteur alimentaire prennent, le cas échéant, les mesures d'hygiène spécifiques suivantes :

1) respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

2) procédures nécessaires pour atteindre les objectifs d'hygiène fixés par la présente ordonnance ;

- 3) respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux denrées alimentaires ;
- 4) maintien de la chaîne du froid ;
- 5) prélèvement d'échantillons et analyses.

Si la présente ordonnance et ses mesures d'application ne précisent pas de méthodes d'échantillonnage ou d'analyse, les exploitants du secteur alimentaire peuvent utiliser des méthodes d'analyse qui offrent des résultats équivalents à ceux obtenus à l'aide de la méthode de référence, s'ils sont validés conformément à des règles ou protocoles reconnus à l'échelle internationale.

Les exploitants du secteur alimentaire peuvent utiliser les guides européens des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire publiés par les Etats membres de l'Union Européenne pour les aider à remplir les obligations qui leur incombent au titre de la présente ordonnance. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire peuvent utiliser ces guides sur une base facultative.

ART. 5.

Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes de l'analyse des risques et maîtrise des points critiques, dits principes HACCP.

Les principes HACCP sont les suivants :

- 1) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- 2) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
- 3) établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;
- 4) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;
- 5) établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;
- 6) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points 1 à 5,

et

- 7) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points 1 à 6.

Chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subissent une modification, les exploitants du secteur alimentaire revoient la procédure et y apportent les changements requis.

Le premier alinéa s'applique exclusivement aux exploitants du secteur alimentaire qui exercent des activités se rapportant à une étape de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires après la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I.

Les exploitants du secteur alimentaire :

- 1) démontrent à l'Autorité compétente qu'ils se conforment au premier alinéa en respectant les exigences de l'Autorité compétente, en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise ;
- 2) veillent à ce que tout document décrivant les procédures élaborées conformément au présent article soit à jour à tout moment ;
- 3) conservent tout autre document et dossier pendant une période appropriée.

ART. 6.

Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec l'Autorité compétente conformément aux dispositions de la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007, susvisée.

En particulier, tout exploitant du secteur alimentaire notifie à l'Autorité compétente, en respectant les exigences de celle-ci, chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires, en vue de l'enregistrement d'un tel établissement.

Les exploitants du secteur alimentaire veillent, en outre, à ce que l'Autorité compétente dispose en permanence d'informations à jour sur les établissements, y compris en signalant toute modification significative de leurs activités et/ou toute fermeture d'un établissement existant.

Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par

le Ministre d'Etat, à la suite d'au moins une inspection sur place par l'Autorité compétente.

TITRE III

DISPOSITIONS FINALES

ART. 7.

Les annexes I et II peuvent être adaptées ou mises à jour, en tenant compte :

1) de l'expérience acquise dans le cadre de l'application de systèmes fondés sur la méthode HACCP conformément à l'article 5 ;

2) de l'évolution technologique et de ses conséquences pratiques ainsi que des attentes des consommateurs en ce qui concerne la composition des aliments ;

3) des avis scientifiques, notamment des nouvelles analyses des risques ;

4) des critères microbiologiques et des critères de température applicables aux denrées alimentaires.

Des dérogations aux annexes I et II peuvent être accordées par l'Autorité compétente, notamment en vue de faciliter la mise en œuvre de l'article 5 en ce qui concerne les petites exploitations, en tenant compte des facteurs de risques pertinents et à condition que ces dérogations ne compromettent pas la réalisation des objectifs fixés par la présente ordonnance.

ART. 8.

Notre Secrétaire d'Etat, Notre Directeur des Services Judiciaires et Notre Ministre d'Etat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance.

Donné en Notre Palais à Monaco, le six novembre deux mille huit.

ALBERT.

Par le Prince,
Le Secrétaire d'Etat :
J. BOISSON.

ANNEXE I

DISPOSITIONS GÉNÉRALES D'HYGIÈNE APPLICABLES AUX OPÉRATIONS CONNEXES A LA PRODUCTION PRIMAIRE

I. CHAMP D'APPLICATION

1. La présente annexe s'applique aux opérations connexes suivantes :

- le transport, l'entreposage et la manipulation de produits primaires sur le lieu de production, pour autant qu'ils n'aient pas pour effet d'en modifier sensiblement la nature ;

et

- dans le cas de produits d'origine végétale, de produits de la pêche et de gibier sauvage, les opérations de transport pour livrer des produits primaires dont la nature n'a pas été sensiblement modifiée depuis le lieu de production vers un établissement.

II. DISPOSITIONS D'HYGIÈNE

2. Les exploitants du secteur alimentaire doivent, dans toute la mesure du possible, veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination, eu égard à toute transformation que les produits primaires subiront ultérieurement.

3. Sans préjudice de l'obligation générale prévue au point 2, les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les dispositions réglementaires pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans les opérations connexes à la production primaire, y compris les mesures visant à contrôler la contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, des biocides et du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets.

III. TENUE DE REGISTRES

Les exploitants du secteur alimentaire doivent tenir des registres concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers et les conserver, de manière appropriée et pendant une période adéquate en rapport avec la nature et la taille de l'entreprise du secteur alimentaire. Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre les informations pertinentes figurant dans ces registres à la disposition de l'Autorité compétente et des exploitants du secteur alimentaire destinataires, à leur demande.

ANNEXE II

DISPOSITIONS GÉNÉRALES D'HYGIÈNE
POUR TOUS LES EXPLOITANTS
DU SECTEUR ALIMENTAIRE (SAUF LORSQUE
L'ANNEXE I EST APPLICABLE)

INTRODUCTION

Les chapitres V à XI de la présente annexe s'appliquent à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires. Les autres titres s'appliquent comme suit :

- le chapitre I s'applique à tous les locaux utilisés pour les denrées alimentaires, à l'exception des sites et locaux auxquels s'applique le chapitre III,

- le chapitre II s'applique à tous les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées, à l'exception des salles à manger et des sites et locaux auxquels s'applique le chapitre III,

- le chapitre III s'applique à tous les sites et locaux énumérés dans l'intitulé du chapitre,

- le chapitre IV s'applique à tous les moyens de transport.

CHAPITRE I :

*DISPOSITIONS GÉNÉRALES APPLICABLES AUX
LOCAUX UTILISÉS POUR LES DENRÉES
ALIMENTAIRES (AUTRES QUE CEUX QUI SONT
ÉNUMÉRÉS AU CHAPITRE III)*

1. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.

2. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :

a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;

b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces ;

c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles,

et

d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.

3. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.

4. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

5. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.

6. Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

7. Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

8. Les systèmes d'évacuation des eaux résiduelles doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduelles ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finals.

9. Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.

10. Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

CHAPITRE II :

DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES POUR LES LOCAUX OÙ LES DENRÉES ALIMENTAIRES SONT PRÉPARÉES, TRAITÉES OU TRANSFORMÉES (À L'EXCLUSION DES SALLES À MANGER ET DES SITES ET LOCAUX VISÉS AU CHAPITRE III)

1. La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux mentionnés dans l'intitulé du chapitre III, mais y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier :

a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'Autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface ;

b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'Autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;

c) les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules ;

d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;

et

e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'Autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent,

f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'Autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

2. Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

3. Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VII et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

CHAPITRE III :

DISPOSITIONS APPLICABLES AUX SITES MOBILES ET/OU PROVISOIRES (TELS QUE TENTES-MARQUISES, ÉTALS, POINTS DE VENTE AUTOMOBILES), AUX LOCAUX UTILISÉS PRINCIPALEMENT COMME MAISON D'HABITATION, MAIS DANS LESQUELS DES DENRÉES ALIMENTAIRES SONT RÉGULIÈREMENT PRÉPARÉES EN VUE DE LA MISE SUR LE MARCHÉ, AINSI QU'AUX DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

1. Les sites et les distributeurs automatiques doivent, autant que faire se peut, être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination, en particulier par des animaux et parasites.

2. Plus particulièrement, là où cela est nécessaire :

a) des installations appropriées seront prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat (elles comprendront, entre autres, des installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène, des installations sanitaires hygiéniques et des vestiaires) ;

b) les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'Autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;

c) des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail ;

d) lorsque les denrées alimentaires sont nettoyées dans le cadre des activités de l'entreprise, des dispositions sont prises pour que cette opération se déroule dans des conditions hygiéniques ;

e) de l'eau potable, chaude et/ou froide, doit être prévue en quantité suffisante ;

f) des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène, les substances et déchets dangereux et/ou non comestibles, qu'ils soient solides ou liquides ;

g) des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler ces dernières ;

h) les denrées alimentaires doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination.

CHAPITRE IV :

TRANSPORT

1. Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.

2. Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires

si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.

3. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.

4. Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs doit figurer une mention clairement visible et indélébile relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention «uniquement pour denrées alimentaires».

5. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.

6. Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.

7. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.

CHAPITRE V :

DISPOSITIONS APPLICABLES AUX ÉQUIPEMENTS

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :

a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;

b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;

c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés,

et

d) être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.

2. Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs d'hygiène fixés par la présente ordonnance.

3. S'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.

CHAPITRE VI :

DÉCHETS ALIMENTAIRES

1. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.

2. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'Autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

3. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites.

4. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

CHAPITRE VII :

ALIMENTATION EN EAU

1. a) L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante.

b) De l'eau propre peut être utilisée pour les produits de la pêche entiers. De l'eau de mer propre peut être utilisée pour les mollusques bivalves vivants, les échinodermes, les tuniciens et les gastéropodes marins ; de l'eau propre peut aussi être utilisée pour le lavage extérieur.

Lorsque cette eau est utilisée, des installations d'alimentation adéquates doivent être disponibles.

2. Lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

3. L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination. Elle doit satisfaire aux normes fixées pour l'eau potable, à moins que l'Autorité compétente ait établi que la qualité de l'eau ne peut pas compromettre la salubrité des denrées alimentaires dans leur forme finale.

4. La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires ou susceptible de contaminer celles-ci doit être fabriquée à partir d'eau potable ou, lorsqu'elle est utilisée pour réfrigérer les produits de la mer entiers, à partir d'eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

5. La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.

6. Lorsque le traitement thermique est appliqué à des denrées alimentaires contenues dans des récipients hermétiquement clos, il y a lieu de veiller à ce que l'eau utilisée pour le refroidissement de ceux-ci après le chauffage ne soit pas une source de contamination des denrées alimentaires.

CHAPITRE VIII :

HYGIÈNE PERSONNELLE

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

2. Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui

est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes.

CHAPITRE IX :

DISPOSITIONS APPLICABLES AUX DENRÉES ALIMENTAIRES

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première autre que des animaux vivants, ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire a procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine.

2. Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.

3. À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état.

4. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'Autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination).

5. Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du

transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé.

Les exploitations du secteur alimentaire procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

6. Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.

7. La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée. Après leur décongélation, les denrées alimentaires doivent être manipulées de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines.

8. Les substances dangereuses et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés.

CHAPITRE X :

DISPOSITIONS APPLICABLES AU CONDITIONNEMENT ET À L'EMBALLAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

1. Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.

2. Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.

3. Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas

d'utilisation de boîtes métalliques et de bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées.

4. Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

CHAPITRE XI : TRAITEMENT THERMIQUE

Les prescriptions suivantes ne s'appliquent qu'aux denrées alimentaires mises sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés.

1. Tout processus de traitement thermique utilisé pour transformer un produit non transformé ou pour transformer davantage un produit transformé doit :

a) amener chaque élément du produit traité à une température donnée pendant un laps de temps déterminé,

et

b) empêcher le produit de subir une contamination pendant la transformation.

2. Pour faire en sorte que le processus utilisé atteigne les objectifs voulus, les exploitants du secteur alimentaire doivent régulièrement vérifier les principaux paramètres pertinents (notamment la température, la pression, le scellement et la microbiologie), y compris par l'utilisation de dispositifs automatiques.

3. Le processus utilisé devrait satisfaire à une norme reconnue à l'échelle internationale (par exemple, la pasteurisation, l'ultra-haute température ou la stérilisation).

CHAPITRE XII : FORMATION

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

1. à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ;

2. à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5 de la présente ordonnance, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP.

et

3. au respect de toute disposition réglementaire relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

Ordonnance Souveraine n° 1.941 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les aliments pour animaux et les denrées alimentaires.

ALBERT II
PAR LA GRACE DE DIEU
PRINCE SOUVERAIN DE MONACO

Vu la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007 relative à la sécurité alimentaire ;

Vu Notre ordonnance n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 22 octobre 2008 qui Nous a été communiquée par Notre Ministre d'Etat ;

Avons Ordonné et Ordonnons :

TITRE I
OBJET, CHAMP D'APPLICATION ET DÉFINITIONS

ARTICLE PREMIER.

1. La présente ordonnance établit des règles générales applicables à la réalisation des contrôles officiels destinés à vérifier le respect des règles visant notamment :

a) à prévenir ou éliminer les risques qui pourraient survenir, soit directement, soit à travers l'environnement, pour les êtres humains et les animaux, ou à réduire ces risques à un niveau acceptable,

et

b) à garantir des pratiques loyales en ce qui concerne le commerce des aliments pour animaux et des denrées alimentaires et la protection des intérêts des consommateurs, y compris l'étiquetage des aliments pour animaux et des denrées alimentaires et toute autre forme d'information destinée aux consommateurs.

2. La réalisation de contrôles officiels au titre de la présente ordonnance est sans préjudice de la responsabilité juridique primaire de l'exploitant du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire, qui est de veiller à la sécurité des aliments pour

animaux et des denrées alimentaires, conformément à la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007, susvisée, et de la responsabilité civile ou pénale découlant du non-respect de ses obligations.

ART. 2.

Aux fins de la présente ordonnance, les définitions figurant à la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007, susvisée, s'appliquent.

En outre, on entend par :

1) «contrôle officiel» : toute forme de contrôle effectué par l'Autorité compétente pour vérifier le respect de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires ;

2) «vérification» : le fait de vérifier, par l'examen et par la prise en compte d'éléments objectifs, qu'il a été satisfait à des exigences spécifiées ;

3) «législation relative aux aliments pour animaux» : les dispositions législatives, réglementaires et administratives régissant les aliments pour animaux en général et leur sécurité en particulier.

4) «Autorité compétente» : l'autorité de l'Etat compétente pour organiser les contrôles officiels ou toute autre autorité à laquelle ladite compétence a été attribuée ;

5) «organisme de contrôle» : tiers indépendant auquel l'Autorité compétente a délégué certaines tâches de contrôle ;

6) «audit» : un examen méthodique et indépendant visant à déterminer si les activités et les résultats y afférents satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en œuvre de façon effective et permettent d'atteindre les objectifs ;

7) «inspection» : l'examen de tout aspect lié aux aliments pour animaux, aux denrées alimentaires, en vue de s'assurer qu'il est conforme aux prescriptions de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires ;

8) «suivi» : la réalisation d'une séquence planifiée d'observations ou de mesures conçue pour vérifier le niveau de conformité avec la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires ;

9) «surveillance» : l'observation minutieuse d'une ou de plusieurs entreprises du secteur des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires, d'un ou

de plusieurs exploitants de ce secteur, ou de leurs activités ;

10) «manquement à la législation» : le manquement à la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires ;

11) «échantillonnage pour analyse» : le prélèvement d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires ou de toute autre substance (y compris dans l'environnement) intervenant dans la production, la transformation ou la distribution d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires, ou dans la santé animale, en vue d'en vérifier par analyse la conformité avec la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires ;

12) «certification officielle» : la procédure par laquelle l'Autorité compétente ou les organismes de contrôle autorisés à agir en cette capacité, attestent la conformité, par écrit, par un moyen électronique ou par un moyen équivalent ;

13) «conservation sous contrôle officiel» : la procédure selon laquelle l'Autorité compétente s'assure que des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires ne sont pas déplacés ou altérés en attendant que soit prise une décision sur leur destination. Elle inclut l'entreposage par les exploitants du secteur des aliments pour animaux et des denrées alimentaires conformément aux instructions de l'Autorité compétente ;

14) «équivalence» : la capacité pour des mesures ou des systèmes différents de réaliser des objectifs identiques, et «équivalents» : en ce qui concerne des mesures ou des systèmes différents, capables de réaliser des objectifs identiques ;

15) «importation» : la mise en libre pratique d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires ou l'intention de mettre ces aliments et denrées en libre pratique sur le territoire monégasque ;

16) «contrôle documentaire» : l'examen des documents commerciaux et, s'il y a lieu, des documents requis en vertu de la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires qui accompagnent le lot ;

17) «contrôle d'identité» : un examen visuel destiné à vérifier si les certificats ou les autres documents qui accompagnent le lot correspondent à l'étiquetage et au contenu du lot ;

18) «contrôle physique» : contrôle de l'aliment pour animaux ou de la denrée alimentaire même, pouvant comporter des contrôles des moyens de transport, de

l'emballage, de l'étiquetage et de la température, un prélèvement d'échantillons pour analyse et un examen en laboratoire et tout autre contrôle nécessaire pour vérifier le respect de la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires.

TITRE II

CONTROLES OFFICIELS

CHAPITRE I

OBLIGATIONS GENERALES

ART. 3.

1. Afin d'atteindre les objectifs visés par la présente ordonnance les contrôles officiels tiennent compte des éléments suivants :

a) les risques identifiés liés aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires, aux entreprises du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire, à l'utilisation d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires ou de tout processus, matériel, substance, activité ou opération susceptible d'influer sur la sécurité des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires ;

b) les antécédents des exploitants du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire en matière de respect de la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires ;

c) la fiabilité de leurs propres contrôles déjà effectués,

et

d) toute information donnant à penser qu'un manquement pourrait avoir été commis.

2. Les contrôles officiels sont effectués sans préavis, sauf dans des cas tels que les audits pour lesquels il est nécessaire de notifier préalablement aux exploitants du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire.

Les contrôles officiels peuvent également être effectués sur une base ad hoc.

3. Les contrôles officiels sont réalisés à n'importe quel stade de la production, de la transformation et de la distribution des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires et des produits d'origine animale. Ils comprennent des contrôles des entreprises du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire, de l'utilisation de denrées alimentaires, de leur

stockage ou de tout processus, matériel, substance, activité ou opération, y compris le transport, faisant intervenir des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires, requis en vue d'atteindre les objectifs de la présente ordonnance.

CHAPITRE II

AUTORITÉ COMPÉTENTE

ART. 4.

L'ensemble du personnel chargé de procéder aux contrôles officiels :

a) reçoit dans son domaine de compétence, une formation appropriée lui permettant de s'acquitter avec compétence de ses obligations et d'effectuer les contrôles officiels de façon cohérente. Cette formation porte, selon les besoins, sur les domaines visés en annexe ;

b) bénéficie régulièrement d'une mise à niveau dans son domaine de compétence et reçoit au besoin une formation complémentaire périodique,

et

c) possède des aptitudes en matière de coopération pluridisciplinaire.

ART. 5.

1. Les fonctionnaires et agents de la Direction de l'action sanitaire et sociale établissent des rapports sur les contrôles officiels qu'ils ont effectués.

2. Ces rapports contiennent une description de l'objectif des contrôles officiels, des méthodes de contrôle appliquées, des résultats des contrôles officiels et, le cas échéant, des mesures que doit prendre l'exploitant concerné.

3. Le Directeur de l'action sanitaire et sociale communique à l'exploitant concerné une copie du rapport visé au paragraphe 2, au moins en cas de manquement à la législation.

ART. 6.

1. Les tâches liées aux contrôles officiels sont en général effectuées à l'aide de méthodes et techniques de contrôle appropriées telles que le suivi, la surveillance, la vérification, l'audit, l'inspection, l'échantillonnage et l'analyse.

2. Les contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires comprennent, entre autres, les activités suivantes :

a) l'examen de tout système de contrôle mis en place par les exploitants du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire et des résultats obtenus ;

b) l'inspection :

i) des installations de production primaire, des entreprises du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire, y compris leurs alentours, locaux, bureaux, équipements, installations et machines, des transports ainsi que des aliments pour animaux et des denrées alimentaires ;

ii) des matières premières, des ingrédients, des auxiliaires technologiques et des autres produits utilisés lors de la préparation et de la production des aliments pour animaux et des denrées alimentaires ;

iii) des produits semi-finis ;

iv) des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ;

v) des produits et des procédés de nettoyage et d'entretien ;

vi) de l'étiquetage, de la présentation et de la publicité ;

c) les contrôles des conditions d'hygiène dans des entreprises du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire ;

d) l'évaluation des procédures en matière de bonnes pratiques de fabrication (BPF), de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et des principes HACCP (analyse des risques et des maîtrises points critiques) ;

e) l'examen des documents écrits et d'autres données qui peuvent se révéler utiles pour évaluer le respect de la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires ;

f) les entretiens avec des exploitants du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire agréés aux fins d'évaluation de leurs connaissances ainsi qu'avec leur personnel ;

g) le relevé des valeurs enregistrées par les instruments de mesure mis en place par l'entreprise du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire ;

h) les contrôles effectués avec les propres instruments des fonctionnaires et agents de la Direction de

l'action sanitaire et sociale pour vérifier les mesures prises par les exploitants du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire ;

i) toute autre activité destinée à assurer la réalisation des objectifs de la présente ordonnance.

CHAPITRE III

ECHANTILLONNAGE ET ANALYSE

ART. 7.

1. Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse utilisées dans le cadre des contrôles officiels sont conformes à la réglementation ou :

a) si de telles règles n'existent pas, à des règles ou à des protocoles reconnus sur le plan international, par exemple ceux qui ont été acceptés par le Comité européen de normalisation (CEN),

ou

b) à défaut, à d'autres méthodes appropriées au vu de l'objectif poursuivi, ou élaborées conformément à des protocoles scientifiques.

2. Lorsque le paragraphe 1 ne s'applique pas, les méthodes d'analyse peuvent être validées au sein d'un seul laboratoire suivant un protocole accepté sur le plan international.

3. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire dont les produits sont soumis à un échantillonnage et à une analyse peuvent demander un rapport d'expertise complémentaire dont les modalités seront fixées par arrêté ministériel, sans préjudice de l'obligation imposée à l'Autorité compétente de réagir rapidement en cas d'urgence.

4. L'Autorité compétente fait en sorte que les exploitants du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire soient en mesure d'obtenir des échantillons en nombre suffisant pour un rapport d'expertise complémentaire, à moins que cela ne soit impossible dans le cas de produits très périssables ou d'une très faible quantité de substrat.

5. Les échantillons doivent être manipulés et étiquetés de manière à en garantir à la fois leur validité juridique et analytique.

ART. 8.

L'Autorité compétente désigne les laboratoires habilités à procéder à l'analyse des échantillons prélevés au cours des contrôles officiels.

CHAPITRE IV
CONTROLES OFFICIELS DE L'INTRODUCTION
D'ALIMENTS POUR ANIMAUX ET DE
DENRÉES ALIMENTAIRES

ART. 9.

1. L'Autorité compétente procède à des contrôles officiels réguliers des aliments pour animaux et des denrées alimentaires importés dans le territoire. Elle organise ces contrôles compte tenu des risques potentiels. Ces contrôles couvrent tout aspect de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires.

2. Ces contrôles sont effectués au lieu de mise en libre pratique, dans les entrepôts, dans les locaux de l'importateur du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire, ou à d'autres points de la chaîne alimentaire humaine et animale.

3. Les résultats satisfaisants des contrôles de marchandises n'affectent pas l'obligation incombant aux exploitants du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire de veiller à ce que les aliments pour animaux et les denrées alimentaires soient conformes à la législation y relative au moment de la mise en libre pratique. Ils n'empêchent pas non plus la réalisation de nouveaux contrôles officiels sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires concernées.

ART. 10.

1. Les contrôles officiels, comprennent au moins un contrôle documentaire systématique, un contrôle d'identité par sondage et, le cas échéant, un contrôle physique.

2. Les contrôles physiques sont effectués à une fréquence déterminée en fonction :

a) des risques que peuvent présenter les différents types d'aliments pour animaux et de denrées alimentaires ;

b) des antécédents en matière de respect des prescriptions applicables au produit en question par les exploitants du secteur de l'alimentation animale ou du

secteur alimentaire qui importent et exportent le produit ;

c) des contrôles effectués par l'exploitant du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire qui importe le produit ;

d) des garanties données par l'Autorité compétente du pays exportateur.

3. Les contrôles physiques sont effectués dans des conditions appropriées et à un endroit ayant accès à des installations de contrôles adéquates permettant la bonne réalisation des examens, le prélèvement d'un nombre d'échantillons adapté à la gestion des risques et la manipulation hygiénique des aliments pour animaux et des denrées alimentaires. La manipulation des échantillons doit se faire de manière à en garantir à la fois leur validité juridique et analytique.

ART. 11.

1. L'Autorité compétente place sous contrôle officiel les aliments pour animaux ou les denrées alimentaires importés qui ne respectent pas la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires et, après avoir entendu les exploitants du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire responsables des lots, prend les mesures suivantes pour ce qui est des aliments pour animaux ou denrées alimentaires en question :

a) ordonner que ces aliments pour animaux ou ces denrées alimentaires soient détruits, ou réexpédiés dans le pays d'origine conformément à l'article 12. Il est aussi possible de prendre d'autres mesures appropriées telles que l'utilisation des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires à des fins autres que celles initialement prévues ;

b) au cas où les aliments pour animaux ou les denrées alimentaires ont déjà été mis sur le marché, en surveiller ou, au besoin, en ordonner le rappel ou le retrait avant de prendre l'une des mesures visées ci-dessus ;

c) vérifier que les aliments pour animaux ou les denrées alimentaires n'ont pas d'effet néfaste sur la santé humaine ou animale, soit directement, soit à travers l'environnement, pendant la durée ou en attendant l'application des mesures visées aux points a) et b).

2. Toutefois, si les contrôles officiels prévus aux articles 9 et 10 indiquent qu'un lot est préjudiciable à la santé humaine ou animale ou qu'il est dangereux,

l'Autorité compétente place le lot en question sous contrôle officiel dans l'attente de sa destruction ou de toute autre mesure appropriée pour protéger la santé humaine et animale.

3. Lorsqu'elle refuse l'introduction d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires, l'Autorité compétente informe le pays d'origine des constatations faites et de l'identification des produits.

4. Les décisions relatives aux lots font l'objet du droit de recours visé à l'article 16, paragraphe 3.

ART. 12.

1. L'Autorité compétente autorise la réexpédition de lots seulement si :

a) la destination a été convenue avec l'exploitant du secteur des aliments pour animaux ou du secteur alimentaire responsable des lots,

et

b) l'exploitant du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire a d'abord informé l'Autorité compétente du pays d'origine des raisons et des circonstances justifiant que les aliments pour animaux ou les denrées alimentaires concernés n'aient pu être mis sur le marché dans la Principauté.

2. Sans préjudice des dispositions applicables en matière de délais pour demander un rapport d'expertise complémentaire, lorsque les résultats des contrôles officiels ne l'interdisent pas, la réexpédition doit, en règle générale, intervenir dans un délai de soixante jours au maximum à compter de la date à laquelle l'Autorité compétente a statué sur la destination du lot, sauf si une action judiciaire a été engagée. Si, au terme du délai de soixante jours, la réexpédition n'a pas lieu, sauf retard justifié, le lot est détruit.

3. Dans l'attente de la réexpédition des lots ou de la confirmation des motifs de rejet, l'Autorité compétente conserve les lots en question sous contrôle officiel.

ART. 13.

Les frais encourus par l'Autorité compétente pour les opérations visées aux articles 11 et 12 sont à la charge de l'exploitant du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire responsable du lot ou de son représentant.

ART. 14.

1. Les exploitants qui vendent des aliments pour animaux et des denrées alimentaires communautaires destinés uniquement au commerce communautaire veillent à ce que ces derniers :

a) ne transitent pas par la Principauté de Monaco ;

et

b) soient accompagnés de tout document attestant de leur traçabilité.

2. En outre, les exploitants conservent dans un registre les copies de tous les documents visés au paragraphe 1 point b).

CHAPITRE V

ENREGISTREMENT / AGREMENT D'ETABLISSEMENTS DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION ANIMALE ET DU SECTEUR ALIMENTAIRE

ART. 15.

1. Lorsqu'elle reçoit une demande d'agrément présentée par un exploitant du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire, l'Autorité compétente procède à une visite sur le terrain.

2. L'Autorité compétente n'accorde l'agrément à un établissement pour les activités concernées que si l'exploitant du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire a apporté la preuve qu'il satisfait aux exigences pertinentes de la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires.

3. L'Autorité compétente peut accorder un agrément conditionnel lorsqu'il apparaît que l'établissement respecte toutes les exigences en matière d'infrastructure et d'équipement. Elle n'accorde l'agrément définitif que dans le cas où un nouveau contrôle officiel, effectué dans les trois mois qui suivent l'octroi de l'agrément conditionnel, fait apparaître que l'établissement respecte les autres exigences pertinentes de la législation applicable en matière d'alimentation animale et de denrées alimentaires. Si de nets progrès ont été réalisés, mais que l'établissement ne respecte toujours pas toutes ces prescriptions, l'Autorité compétente peut prolonger l'agrément conditionnel. La durée de l'agrément conditionnel ne peut cependant pas dépasser six mois au total.

4. L'Autorité compétente examine l'agrément des établissements lorsqu'elle effectue des contrôles officiels. Si l'Autorité compétente décèle des irrégularités graves ou est contrainte d'arrêter la production dans un établissement à plusieurs reprises et que l'exploitant du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire n'est pas en mesure de fournir des garanties adéquates en ce qui concerne la production future, elle engage les procédures visant à retirer l'agrément de l'établissement. Toutefois, l'Autorité compétente peut suspendre l'agrément délivré à un établissement si l'exploitant du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire peut garantir qu'il remédiera aux irrégularités dans un délai raisonnable.

5. L'Autorité compétente tient à jour une liste des établissements ayant reçu l'agrément et délivre les certificats en attestant.

TITRE III MESURES COERCITIVES

ART. 16.

1. Lorsque l'Autorité compétente relève un manquement, elle prend les mesures nécessaires pour que l'exploitant remédie à cette situation, sans préjudice des dispositions de l'article 36 de la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007, susvisée. Lorsqu'elle détermine les mesures à prendre, l'Autorité compétente tient compte de la nature du manquement et des antécédents de cet exploitant en matière de manquements.

2. Ces mesures comprennent, le cas échéant, les dispositions suivantes :

a) imposer des procédures sanitaires ou toute autre mesure jugée nécessaire pour garantir la sécurité des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires ou le respect de la législation relative à ces produits et des dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;

b) restreindre ou interdire la mise sur le marché, l'importation ou l'exportation d'aliments pour animaux, de denrées alimentaires ou d'animaux ;

c) superviser et, si cela est nécessaire, ordonner le rappel, le retrait et/ou la destruction d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires ;

d) autoriser l'utilisation d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires à des fins autres que celles qui étaient initialement prévues ;

e) suspendre les activités ou fermer tout ou partie de l'entreprise concernée pour une durée appropriée ;

f) suspendre ou retirer l'agrément de l'établissement ;

g) prendre les dispositions relatives aux lots provenant de pays exportateurs visées à l'article 11 ;

h) prendre toute autre mesure jugée appropriée par l'Autorité compétente.

3. L'Autorité compétente transmet à l'exploitant concerné ou à son représentant :

a) une notification écrite de sa décision concernant les mesures à prendre en vertu du paragraphe 1, ainsi que la motivation de sa décision,

et

b) des informations sur ses droits de recours contre de telles décisions, ainsi que sur la procédure et les délais applicables.

4. Toutes les dépenses exposées en application du présent article sont à la charge de l'exploitant du secteur de l'alimentation animale ou du secteur alimentaire responsable.

ART. 17.

Notre Secrétaire d'Etat, Notre Directeur des Services Judiciaires et Notre Ministre d'Etat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance.

Donné en Notre Palais à Monaco, le six novembre deux mille huit.

ALBERT.

Par le Prince,
Le Secrétaire d'Etat :
J. BOISSON.

ANNEXE

AUTORITÉS COMPÉTENTES THÈMES POUR LA FORMATION DU PERSONNEL CHARGÉ DES CONTRÔLES OFFICIELS

1. Les différentes techniques de contrôle telles que l'audit, l'échantillonnage et l'inspection ;

2. Les procédures de contrôle ;

3. La législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires ;

4. Les différents stades de la production, de la transformation et de la distribution, ainsi que les risques potentiels qui en découlent pour la santé humaine et, le cas échéant, pour la santé des animaux et des végétaux ainsi que pour l'environnement ;

5. L'évaluation du non-respect de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires ;

6. Les dangers liés à l'élevage d'animaux et à la production des aliments pour animaux et des denrées alimentaires ;

7. L'évaluation de l'application des procédures HACCP ;

8. Les systèmes de gestion tels que les programmes d'assurance de la qualité appliqués par les entreprises du secteur de l'alimentation animale et du secteur des denrées alimentaires et leur évaluation, dans la mesure où ils sont utiles pour satisfaire aux dispositions de la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires ;

9. Les systèmes de certification officiels ;

10. Les dispositions d'intervention en cas d'urgence ;

11. Les procédures juridiques et les incidences des contrôles officiels ;

12. L'examen des documents écrits et autres données, y compris celles qui ont trait aux tests d'aptitude, à l'agrément et à l'évaluation des risques, qui peuvent se révéler utiles pour évaluer le respect de la législation relative aux aliments pour animaux ou aux denrées alimentaires ; cela peut inclure des aspects financiers et commerciaux ;

13. Tout autre domaine, y compris celui de la santé animale et du bien-être des animaux, qui est nécessaire pour garantir que les contrôles officiels sont réalisés conformément à la présente ordonnance.

Ordonnance Souveraine n° 1.942 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

ALBERT II

PAR LA GRACE DE DIEU

PRINCE SOUVERAIN DE MONACO

Vu la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007 relative à la sécurité alimentaire ;

Vu Notre ordonnance n° 1.939 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu Notre ordonnance n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 22 octobre 2008 qui Nous a été communiquée par Notre Ministre d'Etat ;

Avons Ordonné et Ordonnons :

TITRE I

DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE PREMIER.

1. La présente ordonnance fixe les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale.

2. Elle s'applique uniquement aux activités et aux personnes qui relèvent du champ d'application de Notre ordonnance n° 1.939 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

3. La réalisation de contrôles officiels au titre de la présente ordonnance est sans préjudice de la responsabilité juridique primaire des exploitants du secteur alimentaire, qui est de veiller à la sécurité des denrées alimentaires, conformément à la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007, susvisée.

ART. 2.

1. Aux fins de la présente ordonnance, on entend par :

a) «contrôle officiel» : toute forme de contrôle effectué par l'Autorité compétente pour vérifier le

respect de la législation relative aux denrées alimentaires ;

b) «vérification» : l'opération consistant à vérifier, par un examen et la présentation d'éléments objectifs, s'il a été satisfait à des exigences spécifiées ;

c) «Autorité compétente» : l'autorité de l'État compétente pour effectuer des contrôles vétérinaires telle que définie à l'article 29 de la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007 relative à la sécurité alimentaire ou toute autorité à laquelle cette compétence a été déléguée ;

d) «audit»: un examen méthodique et indépendant visant à déterminer si les activités et résultats y afférents satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en œuvre de façon effective et sont propres à atteindre les objectifs ;

e) «inspection» : l'examen d'établissements et de denrées alimentaires, de leur traitement, d'entreprises du secteur alimentaire, de leurs systèmes de gestion et de production, y compris les documents, les essais sur le produit fini, ainsi que de l'origine et de la destination des intrants et des extrants, afin de vérifier la conformité avec les prescriptions légales dans tous les cas ;

f) «vétérinaire officiel» : un vétérinaire habilité, en vertu de la présente ordonnance, à agir en cette capacité et nommé par l'Autorité compétente ;

g) «vétérinaire agréé» : un vétérinaire désigné par l'Autorité compétente en vue d'exécuter pour le compte de cette dernière des contrôles officiels spécifiques ;

2. Les définitions établies dans les textes ci-après s'appliquent également lorsqu'il y a lieu à :

a) la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007 relative à la sécurité alimentaire ;

b) Notre ordonnance n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires, à l'exception de la définition du terme «Autorité compétente»,

et

c) Notre ordonnance n° 1.939 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

TITRE II

CONTROLES OFFICIELS

Art. 3.

1. a) Les fonctionnaires et agents de la Direction de l'action sanitaire et sociale visés à l'article 29 de la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007, susvisée, procèdent à une visite sur place et adressent leur rapport au Ministre d'Etat. Le Ministre d'Etat n'accorde l'agrément à un établissement pour les activités concernées que si l'exploitant du secteur alimentaire a démontré que ledit établissement satisfait aux exigences pertinentes de Notre ordonnance n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires et de Notre ordonnance n° 1.939 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale, ainsi qu'aux autres exigences pertinentes de la législation alimentaire.

b) Le Ministre d'Etat peut accorder un agrément conditionnel lorsque la visite sur place permet de conclure que l'établissement respecte toutes les prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement. Il n'accorde l'agrément définitif que lorsqu'une nouvelle visite sur le terrain, effectuée dans les trois mois qui suivent l'octroi de l'agrément conditionnel, fait apparaître que l'établissement respecte les autres exigences visées au point a). Si de nets progrès ont été réalisés, mais que l'établissement ne respecte toujours pas toutes ces exigences, le Ministre d'Etat peut prolonger l'agrément conditionnel. Toutefois, la durée d'un agrément conditionnel ne peut pas dépasser six mois au total.

2. Le Ministre d'Etat donne à tous les établissements agréés, y compris ceux ayant obtenu un agrément conditionnel, un numéro d'agrément, auquel des codes peuvent être ajoutés pour indiquer les types de produits d'origine animale fabriqués. En ce qui concerne les marchés de gros, des numéros secondaires indiquant les unités ou groupes d'unités de vente ou de fabrication de produits d'origine animale peuvent être ajoutés au numéro d'agrément.

3. a) L'Autorité compétente examine l'agrément des établissements lorsqu'elle effectue les contrôles officiels conformément aux articles 4 à 6.

b) Si l'Autorité compétente décèle des irrégularités graves ou est contrainte d'arrêter la production à plusieurs reprises dans un établissement et que l'exploitant du secteur alimentaire n'est pas en mesure de fournir des garanties adéquates en ce qui concerne

la production future, elle engage les procédures visant à retirer l'agrément de l'établissement. Toutefois, le Ministre d'Etat peut suspendre l'agrément délivré à un établissement si l'exploitant du secteur alimentaire peut garantir qu'il remédiera aux irrégularités dans un délai raisonnable.

4. Les paragraphes 1 et 2 s'appliquent à la fois :

a) aux établissements qui ont commencé la mise sur le marché de produits d'origine animale à la date d'application de la présente ordonnance ou après cette date,

et

b) aux établissements mettant déjà sur le marché des produits d'origine animale mais qui n'étaient pas soumis précédemment à une obligation d'agrément. Dans ce cas, la visite sur place des agents de la Direction de l'action sanitaire et sociale requise au titre du paragraphe 1 s'effectue dès que possible.

ART. 4.

1. Les fonctionnaires et agents de la Direction de l'action sanitaire et sociale effectuent des contrôles officiels afin de s'assurer que les exploitants du secteur alimentaire respectent les exigences prévues par :

a) Notre ordonnance n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

et

b) Notre ordonnance n° 1.939 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

2. Les contrôles officiels visés au paragraphe 1 comprennent :

a) des audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures basées sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP) ;

b) les contrôles officiels définis aux articles 5 et 6,

et

c) toute tâche particulière d'audit définie en annexe de la présente ordonnance.

3. Les audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène visant à vérifier que les exploitants du secteur alimentaire appliquent d'une manière courante et correcte des procédures concernant au moins les points suivants :

a) les contrôles des informations relatives à la chaîne alimentaire ;

b) la conception et l'entretien des locaux et des équipements ;

c) l'hygiène préopérationnelle, opérationnelle et postopérationnelle ;

d) l'hygiène du personnel ;

e) la formation en matière d'hygiène et de procédures de travail ;

f) la lutte contre les nuisibles ;

g) la qualité de l'eau ;

h) le contrôle de la température,

et

i) les contrôles des denrées alimentaires entrant et sortant de l'établissement et de tout document qui les accompagne.

4. Les audits concernant les procédures fondées sur le système HACCP visent à vérifier que les exploitants du secteur alimentaire appliquent ces procédures d'une manière permanente et correcte. Ils établissent notamment si les procédures garantissent, dans la mesure du possible, que les produits d'origine animale :

a) ne présentent pas de risques microbiologiques ;

b) ne présentent pas de risques chimiques tels que des résidus, des contaminants et des substances prohibées,

et

c) ne présentent pas de risques physiques tels que des corps étrangers.

Lorsque, un exploitant du secteur alimentaire recourt aux procédures indiquées dans les guides pour l'application des principes du système HACCP visés à l'article 4 de Notre ordonnance n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires, plutôt que d'établir ses propres procédures spécifiques, le contrôle doit servir à vérifier que ces guides sont utilisés correctement.

5. La vérification du respect des exigences de Notre ordonnance n° 1.939 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale concernant l'application de marques d'identification s'effectue dans tous les établissements

agréés conformément à ladite ordonnance, en plus du contrôle du respect d'autres exigences en matière de traçabilité.

6. En ce qui concerne les ateliers de découpe qui commercialisent de la viande fraîche, un vétérinaire officiel exécute les tâches d'audit visées aux paragraphes 3 et 4.

7. Lors de l'exécution des tâches d'audit, les fonctionnaires et agents de la Direction de l'action sanitaire et sociale veillent tout particulièrement à :

a) déterminer si le personnel et ses activités dans l'établissement, à tous les stades du processus de production, respectent les exigences pertinentes des ordonnances visées au paragraphe 1, points a) et b). Pour compléter leur contrôle, les fonctionnaires et agents de la Direction de l'action sanitaire et sociale peuvent effectuer des contrôles d'aptitude afin de s'assurer que les compétences du personnel satisfont à des paramètres spécifiés ;

b) vérifier tous les enregistrements pertinents des exploitants du secteur alimentaire ;

c) prélever des échantillons pour des analyses en laboratoire, lorsque cela est nécessaire,

et

d) justifier les éléments pris en compte et les résultats de l'audit.

8. La nature et l'intensité des tâches d'audit concernant chaque établissement sont fonction du risque estimé. À cette fin, les fonctionnaires et agents de la Direction de l'action sanitaire et sociale évaluent régulièrement :

a) les risques pour la santé publique ;

et

b) les enregistrements antérieurs de l'exploitant du secteur alimentaire en ce qui concerne le respect de la législation relative aux denrées alimentaires.

ART. 5.

Les contrôles officiels sur la viande fraîche sont effectués conformément à l'annexe I.

1. Le vétérinaire officiel exécute des tâches d'inspection dans les ateliers de découpe qui commercialisent de la viande fraîche, conformément aux

exigences générales prévues à l'annexe I, section I, chapitre II, notamment en ce qui concerne :

a) les informations sur la chaîne alimentaire ;

b) les matériels à risques spécifiés et d'autres sous-produits animaux,

et

c) les tests de microbiologie.

2. Après avoir effectué les contrôles visés au point 1), le vétérinaire officiel adopte les mesures appropriées énoncées à la section II de l'annexe I, notamment en ce qui concerne :

a) la communication des résultats de l'inspection ;

b) les décisions portant sur les informations relatives à la chaîne alimentaire ;

et

c) les décisions relatives à la viande.

ART. 6.

Les contrôles officiels relatifs aux mollusques bivalves vivants s'effectuent conformément à l'annexe II.

ART. 7.

Les contrôles officiels relatifs aux produits de la pêche s'effectuent conformément à l'annexe II.

ART. 8.

1. Lorsque l'Autorité compétente relève un manquement aux ordonnances visées à l'article 4, paragraphe 1, points a) et b), le Ministre d'Etat prend les mesures adéquates pour que l'exploitant du secteur alimentaire remédie à cette situation. Pour décider des mesures à adopter, le Ministre d'Etat tient compte de la nature du manquement et des antécédents de l'exploitant du secteur alimentaire en matière de non-respect de la législation.

2. Ces mesures comprennent, le cas échéant, les dispositions suivantes :

a) l'imposition de procédures sanitaires ou de toute autre mesure corrective jugée nécessaire pour garantir la sécurité des produits d'origine animale ou le respect des dispositions législatives pertinentes ;

b) la restriction ou l'interdiction de la mise sur le marché, de l'importation ou de l'exportation de produits d'origine animale ;

c) la surveillance ou, si nécessaire, l'organisation du rappel, du retrait et/ou de la destruction de produits d'origine animale, ou de la réexpédition avec l'accord du pays exportateur ;

d) l'autorisation d'utiliser des produits d'origine animale à des fins autres que celles auxquelles ils étaient initialement destinés ;

e) la suspension des activités ou la fermeture de tout ou partie de l'entreprise du secteur alimentaire concernée pendant une période appropriée ;

f) la suspension ou le retrait de l'agrément de l'établissement ;

g) toute autre mesure jugée pertinente.

3. Le Ministre d'Etat fournit à l'exploitant du secteur alimentaire concerné, ou à un représentant de cet exploitant :

a) une notification écrite de sa décision sur les mesures à prendre conformément au paragraphe 1, accompagnée des motivations de cette décision,

et

b) des informations sur les voies de recours contre de telles décisions ainsi que sur les procédures et les délais applicables.

TITRE III

DISPOSITIONS FINALES

ART. 9.

1. Les annexes I et II peuvent être modifiées ou complétées afin de tenir compte des progrès scientifiques et techniques.

2. Des dérogations aux annexes I et II peuvent être accordées, à condition que lesdites dérogations n'affectent pas la réalisation des objectifs fixés par la présente ordonnance.

ART. 10.

Sans préjudice du caractère général de l'article 9, des mesures d'application ou des modifications des annexes I ou II peuvent être adoptées pour préciser :

1. les examens destinés à évaluer les aptitudes des exploitants du secteur alimentaire et de leur personnel ;

2. la méthode permettant de communiquer les résultats de l'inspection ;

3. les critères microbiologiques permettant le contrôle des processus en liaison avec l'hygiène des établissements ;

4. les critères organoleptiques pour évaluer la fraîcheur des produits de la pêche ;

5. les limites analytiques, les méthodes d'analyse ainsi que les plans d'échantillonnage à utiliser pour les contrôles officiels des produits de la pêche exigés dans le cadre de l'annexe II, y compris en ce qui concerne les parasites et les contaminants de l'environnement ;

6. les modèles de documents et les critères pour l'utilisation de documents électroniques.

ART. 11.

Notre Secrétaire d'Etat, Notre Directeur des Services Judiciaires et Notre Ministre d'Etat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance.

Donné en Notre Palais à Monaco, le six novembre deux mille huit.

ALBERT.

Par le Prince,
Le Secrétaire d'Etat :
J. BOISSON.

ANNEXE I

VIANDES FRAÎCHES

SECTION I :

TÂCHES DU VÉTÉRINAIRE OFFICIEL

CHAPITRE I :

TÂCHES DE CONTRÔLE

1. Outre les exigences générales de l'article 4, paragraphe 3, relatives aux audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène, le vétérinaire officiel doit s'assurer que l'exploitant du secteur alimentaire respecte en permanence ses propres procédures concernant chaque collecte,

transport, entreposage, manipulation, transformation et utilisation ou élimination des sous-produits animaux, y compris les matériels à risques spécifiés, qui sont sous la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire.

2. Outre les exigences générales de l'article 4, paragraphe 4, relatives aux audits fondés sur les principes HACCP, le vétérinaire officiel doit s'assurer que les procédures des exploitants garantissent, dans la mesure du possible, que les viandes :

a) ne présentent pas d'anomalies ou d'altérations physiopathologiques ;

b) ne présentent pas de contamination, fécale ou autre ;

et

c) ne contiennent pas de matériels à risques spécifiés et ont été produites conformément à la législation en matière d'encéphalopathies spongiformes transmissibles.

CHAPITRE II :

TÂCHES D'INSPECTION

Lorsqu'il exécute des tâches d'inspection conformément au présent chapitre, le vétérinaire officiel doit tenir compte des résultats des audits effectués conformément à l'article 4 susvisé et au chapitre I de la présente annexe. Le cas échéant, il doit cibler les tâches d'inspection en conséquence.

A. Informations sur la chaîne alimentaire

1. Lorsqu'il effectue des tâches d'inspection, le vétérinaire officiel doit tenir compte des certificats officiels accompagnant les carcasses et des déclarations éventuelles des vétérinaires effectuant des contrôles au niveau de la production primaire, y compris des vétérinaires officiels et agréés.

2. Lorsque les exploitants du secteur alimentaire intervenant dans la chaîne alimentaire prennent des mesures supplémentaires pour garantir la sécurité des aliments, en mettant en œuvre des systèmes intégrés, des systèmes de contrôle privés, une procédure de certification indépendante par des tiers ou d'autres moyens, et lorsque ces mesures sont suffisamment détaillées, le vétérinaire officiel peut en tenir compte dans le cadre de ses tâches d'inspection et de la vérification des procédures fondées sur le système HACCP.

B. Matériels à risques spécifiés et autres sous-produits animaux

Conformément aux règles spécifiques concernant les matériels à risques spécifiés et d'autres sous-produits animaux, le vétérinaire officiel doit contrôler l'enlèvement, la séparation et le cas échéant, le marquage de ces produits. Il doit s'assurer que l'exploitant du secteur alimentaire prend toutes les mesures nécessaires pour éviter la contamination de la viande par les matériels à risques spécifiés au cours de l'enlèvement de ceux-ci.

C. Tests de microbiologie

1. Lorsque les tests de microbiologie sont jugés nécessaires, le vétérinaire officiel doit veiller à ce qu'un échantillonnage soit effectué et que les échantillons soient correctement identifiés et manipulés et qu'ils soient envoyés au laboratoire approprié dans le cadre :

a) de la surveillance et du contrôle des zoonoses et de leurs agents ;

b) des tests spécifiques de laboratoire visant à diagnostiquer les encéphalopathies spongiformes transmissibles ;

c) de la détection de substances ou produits non autorisés et du contrôle des substances réglementées,

et

d) de la détection des maladies figurant à l'annexe III.

SECTION II :

MESURES CONSÉCUTIVES AUX CONTRÔLES DÉCISIONS CONCERNANT LA VIANDE

1. Les viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine si elles :

a) proviennent d'animaux n'ayant pas été soumis à une inspection ante mortem, à l'exception du gibier sauvage ;

b) proviennent d'animaux dont les abats n'ont pas été soumis à une inspection post mortem, sauf indication contraire prévue par la législation du pays d'origine ;

c) proviennent d'animaux morts avant l'abattage, mort-nés, morts in utero ou abattus avant l'âge de sept jours ;

d) résultent du parage de plaies de saignée ;

e) proviennent d'animaux atteints d'une maladie figurant à l'annexe III ;

f) proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisées ;

g) ne sont pas conformes aux critères microbiologiques qui servent à déterminer si une denrée alimentaire peut être mise sur le marché ;

h) présentent une infestation parasitaire ;

i) proviennent d'animaux ou de carcasses contenant des résidus de substances interdites ou d'animaux traités au moyen de substances interdites ;

j) ont été traitées illégalement au moyen de substances décontaminantes ;

k) ont été traitées illégalement au moyen de rayons ionisants ou ultraviolets ;

l) contiennent des corps étrangers (à l'exception, dans le cas du gibier sauvage, d'instruments ayant servi à chasser l'animal) ;

m) présentent des altérations physiopathologiques, des anomalies de consistance, une saignée insuffisante (sauf pour le gibier sauvage), des anomalies organoleptiques, notamment une odeur sexuelle prononcée ;

n) proviennent d'animaux émaciés ;

o) contiennent des matériels à risques spécifiés, sauf si la législation le prévoit ;

p) présentent une contamination fécale, par souillure ou autre ;

q) se composent de sang susceptible d'induire un risque pour la santé publique ou animale étant donné le statut zoosanitaire de l'animal dont il provient ;

r) peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé publique ou animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

2. Les viandes déclarées ou devant être déclarées impropres à la consommation dans le pays d'origine du fait de maladies, d'anomalies ou de pratiques non conformes à la réglementation en vigueur ne peuvent être mises sur le marché monégasque.

3. Le Ministre d'Etat, sur le rapport du vétérinaire officiel, informe le pays exportateur de la viande déclarée impropre à la consommation, de la mesure adoptée.

ANNEXE II

PRODUITS DE LA PÊCHE

CHAPITRE I :

CONTRÔLES OFFICIELS DE LA PRODUCTION ET DE LA MISE SUR LE MARCHÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE

1. Les contrôles officiels de la production et de la mise sur le marché des produits de la pêche comprennent notamment :

a) un contrôle régulier des conditions d'hygiène au débarquement et lors de la première vente ;

b) des inspections régulières des navires et des établissements à terre en vue de vérifier en particulier :

i) le cas échéant, si les conditions de l'agrément sont encore remplies ;

ii) si les produits de la pêche sont manipulés correctement ;

iii) le respect des exigences en matière d'hygiène et de température,

et

iv) la propreté des établissements, y compris les navires, et de leurs installations et équipements, et l'hygiène du personnel,

et

c) des contrôles des conditions de stockage et de transport.

2. Les contrôles officiels des produits de la pêche peuvent aussi comprendre un ou des éléments suivants :

a) l'évaluation organoleptique ;

b) le contrôle des indicateurs de fraîcheur ;

c) le contrôle de l'histamine ;

d) le contrôle des niveaux de résidus et de contaminants ;

e) les contrôles microbiologiques ;

f) le contrôle des parasites ;

g) le contrôle des produits de la pêche toxiques.

CHAPITRE II :

DÉCISIONS CONSÉCUTIVES AUX CONTRÔLES

Les produits de la pêche sont déclarés impropres à la consommation humaine :

1. si les contrôles organoleptiques, chimiques, physiques ou microbiologiques ou les examens de recherche de parasites révèlent qu'ils ne sont pas conformes à la législation pertinente ;

2. s'ils contiennent dans leurs parties comestibles des teneurs en contaminants ou des résidus dépassant les limites fixées par la législation ou à des niveaux tels que leur absorption alimentaire calculée dépasserait les doses journalières ou hebdomadaires admissibles pour les êtres humains ;

3. s'ils proviennent de :

a) poissons toxiques des familles suivantes : Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae et Canthigasteridae ;

b) produits de la pêche contenant des biotoxines, telles que la ciguatera ou d'autres toxines dangereuses pour la santé humaine,

ou de

c) mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers ou gastéropodes marins contenant une quantité totale de biotoxines marines (mesurées dans le corps entier ou dans toute partie comestible séparément) dépassant les limites suivantes :

i) pour le «Paralytic Shellfish Poison» (PSP), 800 microgrammes par kilogramme ;

ii) pour le «Amnesic Shellfish Poison» (ASP), 20 milligrammes d'acide domoïque par kilogramme ;

iii) pour l'acide okadaïque, les dinophysistoxines et les pectenotoxines pris ensemble, 160 microgrammes d'équivalent-acide okadaïque par kilogramme ;

iv) pour les yessotoxines, 1 milligramme d'équivalent-yessotoxines par kilogramme,

et

v) pour les azaspiracides, 160 microgrammes d'équivalent-azaspiracides par kilogramme.

ou

4) si l'Autorité compétente estime qu'ils peuvent constituer un risque pour la santé publique ou animale, ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.

5) Le Ministre d'Etat, sur le rapport du vétérinaire officiel, informe le pays exportateur de produits de la pêche déclarées impropres à la consommation, de la mesure adoptée.

ANNEXE III

LISTE DES MALADIES ANIMALES RENDANT LES VIANDES IMPROPRES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Maladies communes à plusieurs espèces

- Brucellose (*Brucella abortus*)
- Brucellose (*Brucella melitensis*)
- Brucellose (*Brucella suis*)
- Cowdriose
- Échinococcose/hydatidose
- Encéphalite japonaise
- Fièvre aphteuse
- Fièvre catarrhale du mouton
- Fièvre charbonneuse
- Fièvre de West Nile
- Fièvre de la Vallée du Rift
- Fièvre hémorragique de Crimée-Congo
- Fièvre Q
- Leptospirose
- Maladie d'Aujeszky
- Myiase à *Chrysomya bezziana*
- Myiase à *Cochliomyia hominivorax*
- Paratuberculose
- Peste bovine
- Rage
- Stomatite vésiculeuse
- Trichinellose
- Tularémie

Maladies des bovins

- Anaplasmose bovine
- Babésiose bovine
- Campylobactériose génitale bovine
- Coryza gangreneux (chez le gnou uniquement)
- Dermatose nodulaire contagieuse
- Diarrhée virale bovine
- Encéphalopathie spongiforme bovine
- Leucose bovine enzootique
- Péripleurite contagieuse bovine
- Rhinotrachéite infectieuse bovine/vulvovaginite pustuleuse infectieuse
- Septicémie hémorragique
- Theilériose
- Trichomonose
- Trypanosomose (transmise par tsé-tsé)
- Tuberculose bovine

Maladies des ovins et des caprins

- Agalaxie contagieuse
- Arthrite/encéphalite caprine
- Avortement enzootique des brebis (chlamydirose ovine)
- Clavelée et variole caprine
- Épididymite ovine (*Brucella ovis*)
- Maedi-visna
- Maladie de Nairobi
- Peste des petits ruminants
- Pleuropneumonie contagieuse caprine
- Salmonellose (*S. abortusovis*)
- Tremblante

Maladies des équidés

- Anémie infectieuse des équidés
- Artérite virale équine
- Dourine
- Encéphalomyélite équine de l'Est
- Encéphalomyélite équine de l'Ouest
- Encéphalomyélite équine vénézuélienne
- Grippe équine
- Métrite contagieuse équine
- Morve
- Peste équine
- Piroplasmose équine
- Rhinopneumonie équine
- Surra (*Trypanosoma evansi*)

Maladies des suidés

- Cysticerose porcine
- Encéphalite à virus Nipah
- Gastro-entérite transmissible
- Maladie vésiculeuse du porc
- Peste porcine africaine
- Peste porcine classique
- Syndrome dysgénésique et respiratoire du porc

Maladies des oiseaux

- Bronchite infectieuse aviaire
- Bursite infectieuse (maladie de Gumboro)
- Chlamydirose aviaire
- Choléra aviaire
- Hépatite virale du canard
- Influenza aviaire hautement pathogène et influenza aviaire faiblement pathogène chez les volailles
- Laryngotrachéite infectieuse aviaire
- Maladie de Marek
- Maladie de Newcastle
- Mycoplasmose aviaire (*M. gallisepticum*)
- Mycoplasmose aviaire (*M. synoviae*)
- Pullorose
- Rhinotrachéite de la dinde
- Typhose aviaire

Maladies des lagomorphes

- Maladie hémorragique du lapin
- Myxomatose

Maladies des abeilles

- Acarapisose des abeilles mellifères
- Infestation des abeilles mellifères par l'acarien *Tropilaelaps*
- Infestation par le petit coléoptère des ruches (*Aethina tumida*)
- Loque américaine des abeilles mellifères
- Loque européenne des abeilles mellifères
- Varroose des abeilles mellifères

Maladies des poissons

- Nécrose hématopoïétique épizootique
- Nécrose hématopoïétique infectieuse
- Virémie printanière de la carpe
- Septicémie hémorragique virale
- Nécrose pancréatique infectieuse
- Anémie infectieuse du saumon
- Syndrome ulcératif épizootique
- Rénibactériose (*Renibacterium salmoninarum*)
- Gyrodactylose (*Gyrodactylus salaris*)
- Iridovirose de la dorade japonaise

Maladies des crustacés

- Syndrome de Taura
- Maladie des points blancs
- Maladie de la tête jaune
- Baculovirose tétraédrique (*Baculovirus penaei*)
- Baculovirose sphérique (baculovirus spécifique de *Penaeus monodon*)
- Nécrose hypodermique et hématopoïétique infectieuse
- Peste de l'écrevisse (*Aphanomyces astaci*)

Ordonnance Souveraine n° 1.964 du 20 novembre 2008 portant nomination de l'Adjoint à la Directrice de l'Ecole de la Condamine.

ALBERT II

PAR LA GRACE DE DIEU

PRINCE SOUVERAIN DE MONACO

Vu la loi n° 975 du 12 juillet 1975 portant statut des fonctionnaires de l'Etat, modifiée ;

Vu l'ordonnance souveraine n° 6.365 du 17 août 1978 fixant les conditions d'application de la loi n° 975 du 12 juillet 1975, modifiée, susvisée ;

Vu l'ordonnance souveraine n° 16.712 du 17 mars 2005 portant nomination et titularisation d'un

Professeur des Ecoles dans les établissements d'enseignement ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 5 novembre 2008 qui Nous a été communiquée par Notre Ministre d'Etat ;

Avons Ordonné et Ordonnons :

Mme Pascale BERNI, épouse BELLINGERI, Professeur des Ecoles dans les établissements d'enseignement, est nommée dans l'emploi d'Adjoint à la Directrice de l'Ecole de la Condamine à compter du 3 septembre 2007.

Notre Secrétaire d'Etat, Notre Directeur des Services Judiciaires et Notre Ministre d'Etat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance.

Donné en Notre Palais à Monaco, le vingt novembre deux mille huit.

ALBERT.

*Par le Prince,
Le Secrétaire d'Etat :*
J. BOISSON.

Ordonnance Souveraine n° 1.965 du 20 novembre 2008 portant promotion au grade de Major à la Compagnie des Sapeurs-Pompiers.

ALBERT II
PAR LA GRACE DE DIEU
PRINCE SOUVERAIN DE MONACO

Vu l'ordonnance souveraine n° 8.017 du 1^{er} juin 1984, modifiée, portant statut des militaires de la Force Publique ;

Vu Notre ordonnance n° 699 du 2 octobre 2006 admettant, sur sa demande, un Sous-officier en qualité de militaire de carrière ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 5 novembre 2008 qui Nous a été communiquée par Notre Ministre d'Etat ;

Avons Ordonné et Ordonnons :

L'Adjudant-Chef Jean-Marc DECAUNES, appartenant à la Compagnie des Sapeurs-Pompiers, est promu au grade de Major à compter du 1^{er} avril 2008.

Notre Secrétaire d'Etat, Notre Directeur des Services Judiciaires et Notre Ministre d'Etat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance.

Donné en Notre Palais à Monaco, le vingt novembre deux mille huit.

ALBERT.

*Par le Prince,
Le Secrétaire d'Etat :*
J. BOISSON.

Ordonnance Souveraine n° 1.966 du 20 novembre 2008 portant promotion au grade d'Adjudant-Chef à la Compagnie des Sapeurs-Pompiers.

ALBERT II
PAR LA GRACE DE DIEU
PRINCE SOUVERAIN DE MONACO

Vu l'ordonnance souveraine n° 8.017 du 1^{er} juin 1984, modifiée, portant statut des militaires de la Force Publique ;

Vu l'ordonnance souveraine n° 14.071 du 29 juin 1999 admettant, sur sa demande, un Sous-Officier en qualité de Militaire de carrière ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 5 novembre 2008 qui Nous a été communiquée par Notre Ministre d'Etat ;

Avons Ordonné et Ordonnons :

L'Adjudant Philippe BOSIO, appartenant à la Compagnie des Sapeurs-Pompiers, est promu au grade d'Adjudant-Chef, à compter du 1^{er} avril 2008.

Notre Secrétaire d'Etat, Notre Directeur des Services Judiciaires et Notre Ministre d'Etat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance.

Donné en Notre Palais à Monaco, le vingt novembre deux mille huit.

ALBERT.

*Par le Prince,
Le Secrétaire d'Etat :*
J. BOISSON.

Ordonnance Souveraine n° 1.967 du 20 novembre 2008 portant promotion au grade d'Adjudant à la Compagnie des Sapeurs-Pompiers.

ALBERT II
PAR LA GRACE DE DIEU
PRINCE SOUVERAIN DE MONACO

Vu l'ordonnance souveraine n° 8.017 du 1^{er} juin 1984, modifiée, portant statut des militaires de la Force Publique ;

Vu l'ordonnance souveraine n° 16.024 du 30 octobre 2003 admettant, sur sa demande, un Sous-Officier en qualité de Militaire de carrière ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 5 novembre 2008 qui Nous a été communiquée par Notre Ministre d'Etat ;

Avons Ordonné et Ordonnons :

Le Sergent-Chef Stéphane LORME, appartenant à la Compagnie des Sapeurs-Pompiers, est promu au grade d'Adjudant, à compter du 1^{er} avril 2008.

Notre Secrétaire d'Etat, Notre Directeur des Services Judiciaires et Notre Ministre d'Etat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance.

Donné en Notre Palais à Monaco, le vingt novembre deux mille huit.

ALBERT.

*Par le Prince,
Le Secrétaire d'Etat :*
J. BOISSON.

Ordonnance Souveraine n° 1.968 du 20 novembre 2008 portant promotion au grade de Sergent-Chef à la Compagnie des Sapeurs-Pompiers.

ALBERT II
PAR LA GRACE DE DIEU
PRINCE SOUVERAIN DE MONACO

Vu l'ordonnance souveraine n° 8.017 du 1^{er} juin 1984, modifiée, portant statut des militaires de la Force Publique ;

Vu l'ordonnance souveraine n° 14.912 du 25 juin 2001 admettant, sur sa demande, un Sous-Officier en qualité de Militaire de carrière ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 5 novembre 2008 qui Nous a été communiquée par Notre Ministre d'Etat ;

Avons Ordonné et Ordonnons :

Le Sergent Philippe BRILLOUET, appartenant à la Compagnie des Sapeurs-Pompiers, est promu au grade de Sergent-Chef, à compter du 1^{er} avril 2008.

Notre Secrétaire d'Etat, Notre Directeur des Services Judiciaires et Notre Ministre d'Etat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance.

Donné en Notre Palais à Monaco, le vingt novembre deux mille huit.

ALBERT.

*Par le Prince,
Le Secrétaire d'Etat :*
J. BOISSON.

Ordonnance Souveraine n° 1.969 du 24 novembre 2008 portant naturalisation monégasque.

ALBERT II
PAR LA GRACE DE DIEU
PRINCE SOUVERAIN DE MONACO

Vu la requête qui Nous a été présentée par Monsieur Brice, Pascal, Guy ETES, tendant à son admission parmi Nos Sujets ;

Vu la Constitution ;

Vu la loi n° 1.155 du 18 décembre 1992, modifiée par la loi n° 1.199 du 26 décembre 1997 et par la loi n° 1.276 du 26 décembre 2003 et notamment les articles 5 et 13 ;

Vu l'article 25 § 2 de l'ordonnance organique du 9 mars 1918 ;

Vu l'ordonnance souveraine n° 403 du 15 mai 1951, modifiée ;

Sur le rapport de Notre Directeur des Services Judiciaires ;

Notre Conseil de la Couronne entendu lors de sa séance du 9 octobre 2008 ;

Avons Ordonné et Ordonnons :

Monsieur Brice, Pascal, Guy ETES, né le 11 avril 1984 à Monaco, est naturalisé monégasque.

Il sera tenu et réputé comme tel et jouira de tous les droits et prérogatives attachés à cette qualité, dans les conditions prévues par l'article 13 de la loi n° 1.155 du 18 décembre 1992, modifiée.

Notre Secrétaire d'Etat, Notre Directeur des Services Judiciaires et Notre Ministre d'Etat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente ordonnance.

Donné en Notre Palais à Monaco, le vingt-quatre novembre deux mille huit.

ALBERT.

Par le Prince,
Le Secrétaire d'Etat :
J. BOISSON.

ARRÊTÉS MINISTÉRIELS

Arrêté Ministériel n° 2008-777 du 20 novembre 2008 autorisant la modification des statuts de la société anonyme monégasque dénommée S.A.M. «LANDMARK MANAGEMENT», au capital de 160.000 €.

Nous, Ministre d'Etat de la Principauté,

Vu la demande présentée par les dirigeants de la société anonyme monégasque dénommée «LANDMARK MANAGEMENT» agissant en vertu des pouvoirs à eux conférés par l'assemblée générale extraordinaire des actionnaires de ladite société ;

Vu le procès-verbal de ladite assemblée générale extraordinaire tenue à Monaco, le 30 mai 2008 ;

Vu les articles 16 et 17 de l'ordonnance du 5 mars 1895 sur les sociétés anonymes et en commandite par actions, modifiée ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 5 novembre 2008 ;

Arrêtons :**ARTICLE PREMIER.**

Est autorisée la modification de :

- l'article 16 des statuts (action de garantie) ;

résultant des résolutions adoptées par l'assemblée générale extraordinaire tenue le 30 mai 2008.

ART. 2.

Ces résolutions et modifications devront être publiées au Journal de Monaco après accomplissement des formalités prévues par le troisième alinéa de l'article 17 de l'ordonnance du 5 mars 1895, modifié par l'ordonnance-loi n° 340 du 11 mars 1942, susvisée.

ART. 3.

Le Conseiller de Gouvernement pour les Finances et l'Economie est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Monaco, en l'Hôtel du Gouvernement, le vingt novembre deux mille huit.

Le Ministre d'Etat,
J.-P. PROUST.

Arrêté Ministériel n° 2008-778 du 20 novembre 2008 autorisant la modification des statuts de la société anonyme monégasque dénommée «MARTIN MAUREL SELLA BANQUE PRIVÉE - MONACO S.A.M.», au capital de 9.000.000 €.

Nous, Ministre d'Etat de la Principauté,

Vu la demande présentée par les dirigeants de la société anonyme monégasque dénommée «MARTIN MAUREL SELLA BANQUE PRIVÉE - MONACO S.A.M.» agissant en vertu des pouvoirs à eux conférés par l'assemblée générale extraordinaire des actionnaires de ladite société ;

Vu le procès-verbal de ladite assemblée générale extraordinaire tenue à Monaco, le 20 mai 2008 ;

Vu les articles 16 et 17 de l'ordonnance du 5 mars 1895 sur les sociétés anonymes et en commandite par actions, modifiée ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 5 novembre 2008 ;

Arrêtons :**ARTICLE PREMIER.**

Est autorisée la modification de :

- l'article 13 des statuts (Conseil d'Administration) ;

résultant des résolutions adoptées par l'assemblée générale extraordinaire tenue le 20 mai 2008.

ART. 2.

Ces résolutions et modifications devront être publiées au Journal de Monaco après accomplissement des formalités prévues par le troisième alinéa de l'article 17 de l'ordonnance du 5 mars 1895, modifié par l'ordonnance-loi n° 340 du 11 mars 1942, susvisée.

ART. 3.

Le Conseiller de Gouvernement pour les Finances et l'Economie est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Monaco, en l'Hôtel du Gouvernement, le vingt novembre deux mille huit.

Le Ministre d'Etat,
J.-P. PROUST.

Arrêté Ministériel n° 2008-779 du 20 novembre 2008 autorisant la modification des statuts de la société anonyme monégasque dénommée S.A.M. «PRETTE & CIE», au capital de 760.000 €.

NOUS, Ministre d'Etat de la Principauté,

Vu la demande présentée par les dirigeants de la société anonyme monégasque dénommée «PRETTE & CIE» agissant en vertu des pouvoirs à eux conférés par l'assemblée générale extraordinaire des actionnaires de ladite société ;

Vu le procès-verbal de ladite assemblée générale extraordinaire tenue à Monaco, le 24 septembre 2008 ;

Vu les articles 16 et 17 de l'ordonnance du 5 mars 1895 sur les sociétés anonymes et en commandite par actions, modifiée ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 5 novembre 2008 ;

Arrêtons :

ARTICLE PREMIER.

Est autorisée la modification de :

- l'article 1^{er} des statuts relatif à la dénomination sociale qui devient : «SAM CREATIONS LIZHEL» ;

résultant des résolutions adoptées par l'assemblée générale extraordinaire tenue le 24 septembre 2008.

ART. 2.

Ces résolutions et modifications devront être publiées au Journal de Monaco après accomplissement des formalités prévues par le troisième alinéa de l'article 17 de l'ordonnance du 5 mars 1895, modifié par l'ordonnance-loi n° 340 du 11 mars 1942, susvisée.

ART. 3.

Le Conseiller de Gouvernement pour les Finances et l'Economie est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Monaco, en l'Hôtel du Gouvernement, le vingt novembre deux mille huit.

Le Ministre d'Etat,
J.-P. PROUST.

Arrêté Ministériel n° 2008-780 du 20 novembre 2008 autorisant la modification des statuts de la société anonyme monégasque dénommée S.A.M. «SOCIETE MONEGASQUE DE GESTION DE FONDS COMMUNS DE PLACEMENT», en abrégé «SOMOVAL», au capital de 770.000 €.

NOUS, Ministre d'Etat de la Principauté,

Vu la demande présentée par les dirigeants de la société anonyme monégasque dénommée «SOCIETE MONEGASQUE DE GESTION DE FONDS COMMUNS DE PLACEMENT», en abrégé «SOMOVAL», agissant en vertu des pouvoirs à eux conférés par l'assemblée générale extraordinaire des actionnaires de ladite société ;

Vu le procès-verbal de ladite assemblée générale extraordinaire tenue à Monaco, le 4 septembre 2008 ;

Vu les articles 16 et 17 de l'ordonnance du 5 mars 1895 sur les sociétés anonymes et en commandite par actions, modifiée ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 5 novembre 2008 ;

Arrêtons :

ARTICLE PREMIER.

Est autorisée la modification de :

- l'article 2 des statuts relatif à la dénomination sociale qui devient : «SOCIETE GENERALE ASSET MANAGEMENT (MONACO)», en abrégé «SGAM MONACO» ;

résultant des résolutions adoptées par l'assemblée générale extraordinaire tenue le 4 septembre 2008.

ART. 2.

Ces résolutions et modifications devront être publiées au Journal de Monaco après accomplissement des formalités prévues par le troisième alinéa de l'article 17 de l'ordonnance du 5 mars 1895, modifié par l'ordonnance-loi n° 340 du 11 mars 1942, susvisée.

ART. 3.

Le Conseiller de Gouvernement pour les Finances et l'Economie est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Monaco, en l'Hôtel du Gouvernement, le vingt novembre deux mille huit.

Le Ministre d'Etat,
J.-P. PROUST.

Arrêté Ministériel n° 2008-781 du 20 novembre 2008 autorisant la modification des statuts de la société anonyme monégasque dénommée S.A.M. «SPLENDID GARAGE S.A.», au capital de 150.000 €.

NOUS, Ministre d'Etat de la Principauté,

Vu la demande présentée par les dirigeants de la société anonyme monégasque dénommée «SPLENDID GARAGE S.A.» agissant en vertu des pouvoirs à eux conférés par l'assemblée générale extraordinaire des actionnaires de ladite société ;

Vu le procès-verbal de ladite assemblée générale extraordinaire tenue à Monaco, le 27 juin 2008 ;

Vu les articles 16 et 17 de l'ordonnance du 5 mars 1895 sur les sociétés anonymes et en commandite par actions, modifiée ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 5 novembre 2008 ;

Arrêtons :

ARTICLE PREMIER.

Est autorisée la modification de :

- l'article 9 des statuts (actions de garantie) ;

résultant des résolutions adoptées par l'assemblée générale extraordinaire tenue le 27 juin 2008.

ART. 2.

Ces résolutions et modifications devront être publiées au Journal de Monaco après accomplissement des formalités prévues par le troisième alinéa de l'article 17 de l'ordonnance du 5 mars 1895, modifié par l'ordonnance-loi n° 340 du 11 mars 1942, susvisée.

ART. 3.

Le Conseiller de Gouvernement pour les Finances et l'Economie est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Monaco, en l'Hôtel du Gouvernement, le vingt novembre deux mille huit.

Le Ministre d'Etat,
J.-P. PROUST.

Arrêté Ministériel n° 2008-782 du 20 novembre 2008 abrogeant l'arrêté ministériel n° 2008-493 du 9 septembre 2008 maintenant, sur sa demande, une fonctionnaire en position de disponibilité.

NOUS, Ministre d'Etat de la Principauté,

Vu la loi n° 975 du 12 juillet 1975 portant statut des fonctionnaires de l'Etat, modifiée ;

Vu l'ordonnance souveraine n° 6.365 du 17 août 1978 fixant les conditions d'application de la loi n° 975 du 12 juillet 1975, modifiée, précitée ;

Vu l'ordonnance souveraine n° 15.754 du 27 mars 2003 portant nomination et titularisation d'une Répétitrice dans les établissements d'enseignement ;

Vu l'arrêté ministériel n° 2008-493 du 9 septembre 2008 maintenant, sur sa demande, une fonctionnaire en position de disponibilité ;

Vu la requête de Mme Christine TORRIERO en date du 17 octobre 2008 ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 5 novembre 2008 ;

Arrêtons :

ARTICLE PREMIER.

Les dispositions de l'arrêté ministériel n° 2008-493 du 9 septembre 2008 précité, maintenant, sur sa demande, une fonctionnaire en position de disponibilité, sont abrogées, à compter du 1^{er} décembre 2008.

ART. 2.

Le Secrétaire Général du Ministère d'Etat et le Directeur des Ressources Humaines et de la Formation de la Fonction Publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Monaco, en l'Hôtel du Gouvernement, le vingt novembre deux mille huit.

Le Ministre d'Etat,
J.-P. PROUST.

Arrêté Ministériel n° 2008-783 du 21 novembre 2008 portant autorisation et approbation des statuts d'une association dénommée «Fédération Mondiale du Cirque».

NOUS, Ministre d'Etat de la Principauté,

Vu la loi n° 1.072 du 27 juin 1984 sur les associations ;

Vu l'arrêté ministériel n° 84-582 du 25 septembre 1984 fixant les conditions d'application de la loi n° 1.072 du 27 juin 1984, susvisée ;

Vu l'avis du Conseil d'Etat ;

Vu les statuts présentés par l'association dénommée «Fédération Mondiale du Cirque» ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 2 juillet 2008 ;

Arrêtons :

ARTICLE PREMIER.

L'association dénommée «Fédération Mondiale du Cirque» est autorisée dans la Principauté.

ART. 2.

Les statuts de cette association sont approuvés.

ART. 3.

Toute modification auxdits statuts devra être soumise à l'approbation préalable du Gouvernement Princier.

ART. 4.

Le Conseiller de Gouvernement pour l'Intérieur est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Monaco, en l'Hôtel du Gouvernement, le vingt-et-un novembre deux mille huit.

Le Ministre d'Etat,
J.-P. PROUST.

Arrêté Ministériel n° 2008-784 du 24 novembre 2008 portant modification de l'arrêté ministériel n° 88-384 du 26 juillet 1988 portant réglementation des jeux de hasard.

NOUS, Ministre d'Etat de la Principauté

Vu la loi n° 1.103 du 12 juin 1987 relative aux jeux de hasard et notamment son article premier ;

Vu l'ordonnance souveraine n° 8.929 du 15 juillet 1987, modifiée, fixant les modalités d'application de la loi n° 1.103 du 12 juin 1987, susvisée ;

Vu l'arrêté ministériel n° 88-384 du 26 juillet 1988 portant réglementation des jeux de hasard, modifiée ;

Vu l'avis de la Commission des Jeux formulé en sa séance des 16 avril et 25 juin 2008 ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 5 novembre 2008 ;

Arrêtons :

ARTICLE PREMIER.

Les dispositions des articles 19.3, 19.4, 19.5 et 19.7 de l'arrêté ministériel n° 88-384 du 26 juillet 1988 portant réglementation des jeux de hasard, modifié, sont modifiées ainsi qu'il suit :

«19.3 - Tous les appareils sont inventoriés dans un fichier tenu à jour par :

- type de machine ;
- numéro d'identification de série ;
- numéro d'identification S.B.M. ;
- localisation (salle d'exploitation, magasin, atelier, etc.) ;
- photographie ;
- rendement théorique certifié par le fabricant, avec mention de la date de mise à jour ou, pour

les appareils sur lesquels les clients jouent les uns contre les autres, le pourcentage du prélèvement».

«19.4 - Chaque poste de jeu doit être équipé par le fabricant des compteurs suivants :

- compteur «in» qui automatiquement enregistre le nombre des crédits joués sur la machine par les clients ;

- compteur «cash box» qui, sur les appareils fonctionnant avec des pièces ou des jetons, enregistre le nombre de ceux tombant directement dans le seau ou «cash box» ;

- compteur «out» qui automatiquement enregistre le nombre de crédits payés par la machine aux clients ;

- compteur des «jackpots et lots cumulés» qui automatiquement enregistre le nombre des crédits payés manuellement aux clients.

L'exploitant devra, pour chacun des appareils mis en exploitation, enregistrer l'ensemble des compteurs, y compris ceux non énumérés ci-dessus, qui sont nécessaires pour la reconstitution et le contrôle de leur fonctionnement.

Pour chaque machine, une fiche technique indiquant ses caractéristiques et le pourcentage théorique de gain ou, le cas échéant, du prélèvement sera tenue à jour.

Le fichier sera conservé chez le Directeur de l'exploitation avec un double de ce fichier qui devra être déposé au Secrétariat Général de la société. Il pourra leur être substitué un fichier informatisé».

«19.5 - Les appareils fonctionnant avec des pièces ou des jetons pourront être dotés d'une réserve de pièces, appelée «hopper», placée à l'intérieur même de l'appareil retenant des pièces (ou des jetons) en vue du paiement direct aux clients.

Tous les «hoppers» des machines en service sont impérativement munis d'un couvercle fixé.

Les pièces de monnaie ou jetons non orientés vers le « hopper » tombent dans un seau ou cash box situé dans le socle de la machine. Un système de convoyage pneumatique destiné à la récupération des pièces ou des jetons peut être utilisé. Il assure le transport des pièces et (ou) jetons, du socle de chaque machine à sous jusqu'à la salle de comptée, par aspiration, dans des tubes réputés inviolables.

Les pièces et (ou) jetons seront comptés électroniquement au départ de chaque appareil automatique et seront ensuite comptabilisés à leur extraction des containers installés dans la salle de comptée. Ce système de convoyage sera relié à un ordinateur sur lequel seront instantanément enregistrées les données de comptage».

«19.6 – Inchangé».

- «19.7 – Un dispositif permettant le jeu au moyen de cartes fournies par la maison de jeux (ou tout autre support sécurisé tel que le « ticket in - ticket out ») pourra être adjoint. Sa mise en œuvre devra être associée à un système assurant la centralisation des informations et leur conservation.

Chaque appareil qui en sera équipé devra être doté de compteurs enregistrant les mouvements opérés».

ART. 2.

Le Conseiller de Gouvernement pour les Finances et l'Economie est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Monaco, en l'Hôtel du Gouvernement, le vingt-quatre novembre deux mille huit.

Le Ministre d'Etat,
J.-P. PROUST.

Arrêté Ministériel n° 2008-785 du 24 novembre 2008 complétant l'arrêté ministériel n° 96-166 du 17 avril 1996 portant fixation des règles de comptabilisation des recettes brutes des jeux.

Nous, Ministre d'Etat de la Principauté,

Vu la loi n° 1.103 du 12 juin 1987 relative aux jeux de hasard ;

Vu l'ordonnance souveraine n° 8.929 du 15 juillet 1987, modifiée, fixant les modalités d'application de la loi n° 1.103 du 12 juin 1987, susvisée ;

Vu l'arrêté ministériel n° 96-166 du 17 avril 1996 portant fixation des règles de comptabilisation des recettes brutes des jeux, modifiée ;

Vu l'avis de la Commission des Jeux formulée en sa séance des 16 avril et 25 juin 2008 ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 5 novembre 2008 ;

Arrêtons :

ARTICLE PREMIER.

L'article 30 de la Section II «Les appareils automatiques» de l'arrêté ministériel n° 96-166 du 17 avril 1996, modifié, est complété ainsi qu'il suit :

«Du contrôle des compteurs

A la suite de la comptée effectuée le dernier jour de chaque mois, le Contrôle Opérationnel des Jeux et la Comptabilité Générale procèdent à la relève des compteurs des appareils automatiques, telle que prévue dans le règlement intérieur de la maison de jeux. Dans l'hypothèse d'une exploitation avec un système assurant la centralisation des informations et leur conservation, cette relève pourra être remplacée par un rapprochement entre les compteurs dudit système et ceux des appareils automatiques opéré par le Contrôle Opérationnel des Jeux».

ART. 2.

Le Conseiller de Gouvernement pour les Finances et l'Economie est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Monaco, en l'Hôtel du Gouvernement, le vingt-quatre novembre deux mille huit.

Le Ministre d'Etat,
J.-P. PROUST.

Arrêté Ministériel n° 2008-786 du 24 novembre 2008 portant autorisation et approbation des statuts d'une association dénommée «Monaco-Armenia Children's Fund» («Monaco-Arménie Actions pour l'Enfance»).

Nous, Ministre d'Etat de la Principauté,

Vu la loi n° 1.072 du 27 juin 1984 sur les associations ;

Vu l'arrêté ministériel n° 84-582 du 25 septembre 1984 fixant les conditions d'application de la loi n° 1.072 du 27 juin 1984, susvisée ;

Vu les statuts présentés par l'association dénommée «Monaco-Armenia Children's Fund» («Monaco-Arménie Actions pour l'Enfance») ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 5 novembre 2008 ;

Arrêtons :

ARTICLE PREMIER.

L'association dénommée «Monaco-Armenia Children's Fund» («Monaco-Arménie Actions pour l'Enfance») est autorisée dans la Principauté.

ART. 2.

Les statuts de cette association sont approuvés.

ART. 3.

Toute modification auxdits statuts devra être soumise à l'approbation préalable du Gouvernement Princier.

ART. 4.

Le Conseiller de Gouvernement pour l'Intérieur est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Monaco, en l'Hôtel du Gouvernement, le vingt-quatre novembre deux mille huit.

Le Ministre d'Etat,
J.-P. PROUST.

Arrêté Ministériel n° 2008-787 du 25 novembre 2008 approuvant les modifications apportées aux statuts de l'association dénommée «Whales, what else ?»

Nous, Ministre d'Etat de la Principauté,

Vu la loi n° 1.072 du 27 juin 1984 sur les associations ;

Vu l'arrêté ministériel n° 84-582 du 25 septembre 1984 fixant les conditions d'application de la loi n° 1.072 du 27 juin 1984, susvisée ;

Vu le récépissé délivré à l'association dénommée «Whales, what else ?» le 25 janvier 2008 ;

Vu la requête présentée par l'association ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 11 septembre 2008 ;

Arrêtons :

ARTICLE PREMIER.

Sont approuvées les modifications apportées aux statuts de l'association dénommée «Whales, what else ?» adoptées au cours de l'assemblée générale de ce groupement, réunie le 19 août 2008.

ART. 2.

Le Conseiller de Gouvernement pour l'Intérieur est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Monaco, en l'Hôtel du Gouvernement, le vingt-cinq novembre deux mille huit.

Le Ministre d'Etat,
J.-P. PROUST.

AVIS ET COMMUNIQUÉS**MINISTÈRE D'ÉTAT**

Direction des Ressources Humaines et de la Formation
de la Fonction Publique.

*Avis de recrutement n° 2008-189 d'un Commis à la
Direction des Services Fiscaux.*

La Direction des Ressources Humaines et de la Formation de la Fonction Publique fait savoir qu'il va être procédé au recrutement d'un Commis à la Direction des Services Fiscaux, pour une durée déterminée, la période d'essai étant de trois mois.

L'échelle indiciaire afférente à la fonction a pour indices majorés extrêmes 286/378.

Les conditions à remplir sont les suivantes :

- être titulaire du Baccalauréat dans une série comportant un enseignement général dans les domaines juridique et comptable ;
- avoir une aptitude marquée pour l'analyse et le traitement de questions juridiques ;
- disposer d'une parfaite maîtrise de l'outil informatique ;
- posséder un sens affirmé de l'organisation, des relations humaines et du travail en équipe.

*Avis de recrutement n° 2008-190 d'un Chef de bureau
Responsable du Cadastre à la Direction de la
Prospective, de l'Urbanisme et de la Mobilité.*

La Direction des Ressources Humaines et de la Formation de la Fonction Publique fait savoir qu'il va être procédé au recrutement d'un Chef de bureau Responsable du Cadastre à la Direction de la Prospective, de l'Urbanisme et de la Mobilité pour une durée d'un an, la période d'essai étant de trois mois.

L'échelle indiciaire afférente à la fonction a pour indices majorés extrêmes 405/523.

Les conditions à remplir sont les suivantes :

- posséder un diplôme de baccalauréat ou bien un titre spécifique s'établissant au niveau de ce diplôme, ainsi qu'une expérience professionnelle d'au moins cinq années dans un cabinet de géomètre ou dans une administration en tant que gestionnaire d'une entité cadastrale,

ou à défaut,

- être titulaire du BTS de géomètre-topographe et posséder une expérience professionnelle d'au moins trois ans dans un cabinet de géomètre ou dans une administration gérant le cadastre ;

- posséder d'excellentes qualités relationnelles, une bonne capacité de dialogue et de coordination avec l'ensemble des professions de l'aménagement ;

- posséder de bonnes qualités rédactionnelles ;

- maîtriser les outils bureautiques et de dessin assisté par ordinateur.

*Avis de recrutement n° 2008-191 d'un Aide-Ouvrier
Professionnel au Service de l'Aménagement Urbain.*

La Direction des Ressources Humaines et de la Formation de la Fonction Publique fait savoir qu'il va être procédé au recrutement d'un Aide-Ouvrier Professionnel au Service de l'Aménagement Urbain pour une durée déterminée, la période d'essai étant de trois mois.

L'échelle indiciaire afférente à la fonction a pour indices majorés extrêmes 233/319.

Les conditions à remplir sont les suivantes :

- posséder un CAP dans le domaine des moteurs et mécaniques automobiles ;

- pouvoir effectuer des dépannages de mécanique générale, de réparation et posséder une bonne connaissance des deux roues ainsi que du matériel agricole ;

- être apte à porter de lourdes charges ;

- être titulaire du permis de conduire de la catégorie «B» (véhicules légers), la possession du permis de conduire de la catégorie «C» (poids lourds) étant souhaitée ;

- une connaissance dans le domaine de la carrosserie automobile serait appréciée.

*Avis de recrutement n° 2008-192 d'un Comptable à la
Direction du Budget et du Trésor.*

La Direction des Ressources Humaines et de la Formation de la Fonction Publique fait savoir qu'il va être procédé au recrutement d'un Comptable à la Direction du Budget et du Trésor pour une durée déterminée, la période d'essai étant de trois mois.

L'échelle indiciaire afférente à la fonction a pour indices majorés extrêmes 321/413.

Les conditions à remplir sont les suivantes :

- être titulaire d'un diplôme du baccalauréat ;
- posséder une expérience professionnelle d'au moins deux années dans le domaine de la gestion comptable du personnel ;
- maîtriser le logiciel Excel.

Des épreuves pourront être organisées afin de départager les candidats en présence.

Avis de recrutement n° 2008-193 d'un Administrateur à la Direction du Tourisme et des Congrès.

La Direction des Ressources Humaines et de la Formation de la Fonction Publique fait savoir qu'il va être procédé au recrutement d'un Administrateur au Service Marketing de la Direction du Tourisme et des Congrès, pour une durée déterminée, la période d'essai étant de trois mois.

L'échelle indiciaire afférente à la fonction a pour indices majorés extrêmes 411/515.

Les conditions à remplir sont les suivantes :

- posséder un diplôme de l'enseignement supérieur de niveau Baccalauréat +4 dans le domaine du Marketing ;
- être Élève-fonctionnaire titulaire ou, à défaut disposer d'une expérience professionnelle d'au moins deux années dans le domaine du tourisme ;
- maîtriser la langue anglaise (lu, écrit, parlé) et justifier de bonnes connaissances d'une autre langue européenne traditionnelle.

L'attention des candidats est appelée sur les déplacements professionnels liés à la fonction ainsi que sur les dépassements d'horaires (soirées, week-ends, jours fériés).

ENVOI DES DOSSIERS

En ce qui concerne les avis de recrutement visés ci-dessus, les candidats devront faire parvenir à la Direction des Ressources Humaines et de la Formation de la Fonction Publique - Stade Louis II - Entrée H - 1, avenue des Castelans - BP 672 - MC 98014 Monaco Cédex dans un délai de dix jours à compter de leur publication au Journal de Monaco, un dossier comprenant :

- une lettre de motivation ;
- une copie des titres et références ;
- un curriculum-vitae ;
- une copie de la carte d'identité ou de la carte de séjour pour les résidents en Principauté.

Les personnes ayant déjà fait acte de candidature au cours des six mois précédents n'ont pas l'obligation de fournir les documents susvisés, hormis la lettre de motivation.

Le candidat retenu s'engage, à la demande de l'Administration, à produire un extrait de casier judiciaire de moins de trois mois.

Conformément à la loi, la priorité d'emploi sera réservée aux candidats de nationalité monégasque.

**DÉPARTEMENT DES FINANCES
ET DE L'ÉCONOMIE**

Direction de l'Habitat.

Offre de location en application de la loi n° 1.291 du 21 décembre 2004 relative aux conditions de location de certains locaux à usage d'habitation construits ou achevés avant le 1^{er} septembre 1947.

OFFRE DE LOCATION

d'un appartement situé 11, place d'Armes, composé de trois pièces, cuisine équipée, d'une superficie de 80 m² environ.

Loyer : 2.250 euros

Charges mensuelles : 60 euros

Disponible au 1^{er} décembre 2008.

Les personnes inscrites en qualité de «protégé» intéressées par cette offre devront notifier leur candidature par lettre recommandée avec demande d'avis de réception simultanément :

au représentant du propriétaire : M. Olivier MARTINI, AGENCE PROMOTION INVEST, 14, rue de Millo à Monaco, tél : 93.15.95.45 ;

à la Direction de l'Habitat, 10 bis, quai Antoine I^{er}, au plus tard quinze jours après la publication de la présente insertion.

Monaco, le 28 novembre 2008.

DÉPARTEMENT DE L'INTÉRIEUR

Etat des mesures de suspension du permis de conduire ou d'interdiction de conduire sur le territoire de la Principauté prises à l'encontre des conducteurs ayant enfreint la réglementation sur la circulation routière.

M. A.A-G. Dix-huit mois pour conduite sous l'empire d'un état alcoolique et défaut de maîtrise.

Mme F.A. Un an pour conduite sous l'empire d'un état alcoolique.

M. J.B.	Deux ans pour conduite sous l'empire d'un état alcoolique, blessures involontaires et défaut de maîtrise.
M. S.B.	Dix-huit mois pour conduite sous l'empire d'un état alcoolique, franchissement de ligne continue et défaut de maîtrise.
M. F.B.C.	Deux ans pour conduite sous l'empire d'un état alcoolique et défaut de maîtrise.
M. F.C.	Deux ans pour conduite sous l'empire d'un état alcoolique.
M. C.D.	Un an pour conduite sous l'empire d'un état alcoolique et infraction à la législation sur les stupéfiants.
M. E.I.	Un an pour conduite sous l'empire d'un état alcoolique.
M. P.L.	Deux mois pour excès de vitesse.
M. A.L.	Deux ans pour conduite sous l'empire d'un état alcoolique.
M. T.L.	Deux ans pour conduite sous l'empire d'un état alcoolique et franchissement de ligne continue.
M. V.M.	Vingt mois pour conduite sous l'empire d'un état alcoolique, non présentation de certificat d'immatriculation et d'attestation d'assurance.
M. K.M.	Deux ans pour conduite sous l'empire d'un état alcoolique et défaut de maîtrise.
M. T.M.	Deux ans pour conduite sous l'empire d'un état alcoolique, franchissement de feux rouges et défaut de permis de conduire.
M. N.N.	Deux mois pour excès de vitesse.
M. Y.P.	Deux ans pour conduite sous l'empire d'un état alcoolique et délit de fuite après un accident matériel de la circulation.
M. G.P.	Deux ans pour conduite sous l'empire d'un état alcoolique.
M. S.S.	Deux ans pour conduite sous l'empire d'un état alcoolique et défaut de maîtrise.
M. N.S.	Deux mois pour excès de vitesse.
M. V.W.	Un an pour conduite sous l'empire d'un état alcoolique et excès de vitesse.

MAIRIE

Avis de vacance d'emploi n° 2008-110 d'un poste de Directrice puéricultrice au Service d'Actions Sociales et de Loisirs.

Le Secrétaire Général de la Mairie, Directeur du Personnel des Services Municipaux, fait connaître qu'un poste de Directrice puéricultrice est vacant au Service d'Actions Sociales et de Loisirs.

Les conditions à remplir sont les suivantes :

- être âgé de 25 ans au moins ;
- être titulaire du diplôme d'Etat de Puéricultrice ou d'un titre équivalent ;
- justifier de cinq ans au moins d'exercice de la profession ;
- être apte à diriger et encadrer du personnel ;
- des connaissances en matière de gestion budgétaire et de comptabilité publique seraient appréciées.

Avis de vacance d'emploi n° 2008-111 de cinq postes d'Auxiliaires de puériculture au Service d'Actions Sociales et de Loisirs.

Le Secrétaire Général de la Mairie, Directeur du Personnel des Services Municipaux, fait connaître que cinq postes d'Auxiliaires de puériculture sont vacants au Service d'Actions Sociales et de Loisirs.

Les conditions à remplir sont les suivantes :

- être titulaire du diplôme d'Auxiliaire de Puéricultrice ;
- justifier de préférence d'une formation aux premiers secours ;
- une expérience professionnelle en établissement d'accueil collectif de petite enfance serait appréciée.

ENVOI DES DOSSIERS

En ce qui concerne les avis de vacances visés ci-dessus, les candidats devront adresser, au Secrétariat Général de la Mairie, dans un délai de dix jours à compter de leur publication au Journal de Monaco, un dossier comprenant :

- une demande sur papier libre ;
- un curriculum-vitae ;
- deux extraits de l'acte de naissance ;
- un certificat de nationalité (pour les personnes de nationalité monégasque) ;
- un extrait du casier judiciaire de moins de trois mois de date ;
- une copie certifiée conforme des titres et références présentés.

Conformément à la loi, la priorité d'emploi sera réservée aux candidats de nationalité monégasque.

INFORMATIONS

La Semaine en Principauté

Manifestations et spectacles divers

Hôtel Hermitage - Limun Bar

Tous les jours, à partir de 16 h 30,
Animation musicale.

Port de Fontvieille

Tous les samedis, de 9 h 30 à 17 h 30,
Foire à la brocante.

Théâtre des Variétés

du 28 au 29 novembre, à 21 h,
Représentation théâtrales «Le Libertin» d'Eric Emmanuel Schmitt par la Compagnie Florestan.

le 1^{er} décembre, à 18 h 15,

Conférence organisée par la Società Dante Alighieri de Monaco.

le 4 décembre, à 18 h 30,

Conférence organisée par l'Association Monégasque pour la Connaissance des Arts : Hommage à la Fondation Maeght.

le 5 décembre, à 20 h,

Dans le cadre du Téléthon, spectacle présenté par le Studio de Monaco.

le 9 décembre, à 20 h 30,

«Les Mardis du Cinéma», projection cinématographique organisée par les Archives Audiovisuelles de Monaco.

le 10 décembre, à 12 h 30,

«Les Midis Musicaux», concert de musique de chambre par une formation de musiciens de l'Orchestre Philharmonique de Monte-Carlo avec M-B Barrière-Bilote, clarinette, Z Zhang, violon. T. Amadi, violoncelle et V. Barrière, piano. Au programme : Messiaen.

Théâtre Princesse Grace

jusqu'au 29 novembre, à 21 h, le 30 novembre, à 15 h,

«Le système Ribadier», comédie.

le 5 décembre, à 21 h,

«Le Petit Prince» représentation théâtrale.

Musée d'Anthropologie

le 1^{er} décembre, à 21 h,

«Du singe à l'Homme : les grandes inventions», par Suzanne Simone.

Grimaldi Forum

jusqu'au 29 novembre,

8^e Monte-Carlo Film Festival de la Comédie.

Espace Fontvieille

du 28 novembre au 1^{er} décembre,

13^e salon «Monte-Carlo Gastronomie» organisé par le Groupe Promocom.

le 6 décembre, à 15 h 30,

21^e Première Rampe, Festival International d'Ecoles de Cirque organisé par le Kiwanis Club de Monaco.

Divers établissements de la Société des Bains de Mer

du 26 au 30 novembre,

Monte-Carlo Jazz Festival, animations-concerts organisés dans divers établissements de la Société des Bains de Mer.

Quai Albert I^{er} (Darse Nord)

du 5 au 6 décembre,

Diverses animations au profit du Téléthon.

du 5 décembre au 4 janvier 2009,

Animations de Noël et de fin d'année.

Salle Garnier

Le 7 décembre à 15 h, le 9 décembre à 20 h,

«l'Infelideta delusa» de Franz Joseph Haydn avec l'Orchestre Le Cercle de l'Harmonie sous la direction de Jérémie Rhorer, organisé par l'Opéra de Monte-Carlo.

Stade Nautique Rainier III

le 5 décembre au 8 mars 2008,

Patinoire et Karts électriques.

Sporting d'Hiver

les 6 et 7 décembre,

1^{er} Salon «Cuisine et Littérature de Monte-Carlo» organisé par Marc Brunoy.

Auditorium Rainier III

le 7 décembre, à 18 h,

Concert symphonique par l'Orchestre Philharmonique de Monte-Carlo sous la direction de Miguel Harth-Bedoya avec Aldo Ciccolini, piano. Au programme : Ravel, Schumann et Revueltas.

Cathédrale de Monaco

le 8 décembre, à 18 h,

Fête de l'Immaculée Conception. Messe Solennelle suivie d'une procession aux flambeaux.

Journée Monégasque des Nez Rouges

le 10 décembre,

Vente de balles en mousse rouges dans les bureaux de poste et les pharmacies de la Principauté à apposer sur tous les véhicules en soutien aux enfants malades et défavorisés de la région, organisée par l'Association Les Enfants de Frankie.

Expositions

Musée Océanographique

Tous les jours, de 9 h 30 à 19 h,

Le Micro-Aquarium : Une conférencière spécialisée présente au public sur grand écran, la vie microscopique des aquariums et de la mer Méditerranée. Exposition de l'œuvre océanographique du Prince Albert I^{er} de Monaco «La Carrière d'un Navigateur».

jusqu'au 31 décembre 2008, de 10 h à 19 h,

Exposition «Les Glaces Polaires pour les générations futures».

Musée des Timbres et des Monnaies

Exposition-vente sur 500 m² de monnaies, timbres de collection, maquettes et documents philatéliques relatifs aux événements ayant jalonné les 50 ans de Règne du Prince Rainier III. Le Musée des Timbres et des Monnaies de Monaco présente les collections philatéliques et numismatiques des Princes souverains, témoignage autant historique qu'artistique, technique et culturel de la souveraineté de la Principauté.

Ouvert tous les jours, de 9 h 30 à 17 h.

les 6 et 7 décembre, de 10 h à 17 h,

«Monaco Numismatique» organisé par l'Office des Emissions de Timbres-Poste de Monaco.

les 6 et 7 décembre, de 10 h à 17 h,

Collection de Voitures Anciennes de S.A.S. Le Prince de Monaco : Salon International de Numismatique organisé par l'Office des Emissions de Timbres-Poste de Monaco.

Galerie Marlborough Monaco

jusqu'au 28 novembre, de 11 h à 18 h (sauf les week-ends et jours fériés),

Exposition de sculptures de Beverly Pepper.

Atrium du Casino

jusqu'au 29 novembre,

Exposition de photos sur le thème «Monte-Carlo Jazz Live» par Robert Yvon.

Maison de l'Amérique Latine (sauf les dimanches et jours fériés)

jusqu'au 6 décembre,

«Thierry Peuvot» - Artiste-Peintre franco-suisse de style figuratif.

jusqu'au 9 décembre,

«Maria d'Orlando et Luigi Farella» exposition de bijoux œuvre Humanitaire en faveur de l'œuvre de Sœur Marie.

du 8 décembre au 8 janvier 2009,

Exposition huile sur Verre Artiste-Peintre croate Boris Krunic.

Congrès*Grimaldi Forum*

du 30 novembre au 5 décembre,

Schneider Electric Oem.

Monte-Carlo Bay

jusqu'au 29 novembre,

AEDBF Colloque (Association Européenne pour le Droit Bancaire et Financier).

du 28 au 30 novembre,

FME Laser Pro (Matériel Médical).

Sports*Monte-Carlo Golf Club*

le 30 novembre,

Coupe Bollag - Stableford.

Stade Louis II

le 6 décembre, à 19 h,

Championnat de France de Football de Ligue 1 : Monaco - Sochaux.



INSERTIONS LÉGALES ET ANNONCES

GREFFE GÉNÉRAL

EXTRAIT

Par ordonnance en date de ce jour, Mlle Hedwige SOILEUX, Juge au Tribunal de Première Instance, Juge commissaire de la cessation des paiements de Mme Thi Diep HA TAM DAN sous les enseignes «La Porte d'Or» et «Le Tokyo», a arrêté l'état des créances à la somme de SIX CENT TREIZE MILLE QUATRE VINGT UN EUROS ET SEPT CENTIMES (613.081,07 euros) sous réserve des admissions dont les droits ne sont pas encore liquidés et des admissions provisionnelles.

Monaco, le 18 novembre 2008

Le Greffier en Chef,
B. BARDY.

EXTRAIT

Par ordonnance en date de ce jour, Mlle Hedwige SOILEUX, Juge au Tribunal de Première Instance, Juge commissaire de la cessation des paiements de Mme Thi Diep HA TAM DAN sous les enseignes «La Porte d'Or» et «Le Tokyo», a renvoyé ladite Mme Thi Diep HA TAM DAN devant le Tribunal pour être statué sur la solution à donner à la procédure à l'audience du 5 décembre 2008.

Monaco, le 18 novembre 2008.

Le Greffier en Chef,
B. BARDY.

EXTRAIT

Par jugement en date de ce jour, le Tribunal de Première Instance a, avec toutes conséquences de droit,

Constaté la cessation des paiements de la société anonyme monégasque ALBANU, et en a fixé provisoirement la date au 29 septembre 2008 ;

Nommé Mme Michèle HUMBERT, Juge au Tribunal, en qualité de Juge-commissaire ;

Désigné M. André GARINO, expert-comptable, en qualité de syndic.

Pour extrait conforme délivré en application de l'article 415 du Code de commerce.

Monaco, le 20 novembre 2008.

Le Greffier en Chef,
B. BARDY.

EXTRAIT

Les créanciers de la liquidation des biens de la SOCIETE ANONYME MONEGASQUE JEA-FRA sont avisés du dépôt au Greffe Général de l'état des créances.

Il est rappelé qu'aux termes de l'article 470 du Code de commerce, dans les 15 jours de la publication au "Journal de Monaco", le débiteur ainsi que tout créancier est recevable, même par mandataire, à formuler des réclamations contre l'état des créances.

La réclamation est faite par déclaration au Greffe Général ou par lettre recommandée avec demande d'avis de réception.

Le Greffier en Chef en fait mention sur l'état des créances.

Monaco, le 20 novembre 2008.

Le Greffier en Chef,
B. BARDY.

EXTRAIT

Par ordonnance en date de ce jour, Mme Michèle HUMBERT, Juge-Commissaire de la liquidation des biens de Frédéric SZYMANIAK, a autorisé Jean-Paul SAMBA, syndic, à céder à Loris CIMBOLINI, un appartement situé à Isola 2000 tel que plus amplement désigné dans l'offre d'achat signé le 1^{er} octobre 2008 et au vu de l'estimation émanant de REALTYMMO, agence immobilière en date du 11 novembre 2008, appartenant aux époux SZYMANIAK, sous réserve de l'homologation ultérieure par le Tribunal.

Monaco, le 24 novembre 2008

Le Greffier en Chef,
B. BARDY.

Etude de M^e Nathalie AUREGLIA-CARUSO
Notaire
4, boulevard des Moulins - Monte-Carlo

**APPORT EN SOCIETE D'UN FONDS DE
COMMERCE***Deuxième insertion*

Aux termes de l'article 6 des statuts de la société à responsabilité limitée dénommée «S.A.R.L. ESPEN OEINO INTERNATIONAL» dont le siège est à Monaco, 9, avenue du Président JF Kennedy, «Le Castellara», reçus le 13 juin 2008, par M^e Paul-Louis AUREGLIA, alors notaire à Monaco, prédécesseur immédiat de M^e Nathalie AUREGLIA-CARUSO, notaire soussigné,

M. Espen OEINO a fait apport à ladite société, du fonds de commerce relatif à l'étude, la conception, le développement, l'ingénierie, l'élaboration de prototypes, le design et le suivi de projet dans les domaines de la décoration, de la construction et de la réfection navale (bateaux de plaisance, grands yachts et navires de commerce), à l'exception des activités relevant de la profession d'architecte telles que définies par l'ordonnance-loi n° 341 du 24 mars 1942, modifiée ; l'étude, la mise au point, le dépôt, l'achat, la vente, la concession et l'exploitation de tous procédés, brevets, licences techniques et marques concernant

cette activité, exploité à Monaco, 9 avenue du Président JF Kennedy, «Le Castellara», sous l'enseigne «ESPEN OEINO INTERNATIONAL».

Oppositions, s'il y a lieu, au siège du fonds, dans les dix jours de la présente insertion.

Monaco, le 28 novembre 2008.

Signé : N. AUREGLIA-CARUSO.

Etude de M^e Nathalie AUREGLIA-CARUSO
Notaire
4, boulevard des Moulins - Monte-Carlo

RENOUVELLEMENT DE GERANCE LIBRE

Première Insertion

Aux termes d'un acte reçu par le notaire soussigné, le 30 octobre 2008, Mme Christiane COHEN, veuve BEVERNAEGE, demeurant à Monaco, 7, avenue Saint-Roman, a renouvelé, pour une durée de cinq années, à compter rétroactivement du 18 janvier 2008, au profit de Mme Sandrine BEVERNAEGE, épouse de M. Luca CERETTI, demeurant à Monaco, 7, avenue Saint-Roman, la gérance libre portant sur un fonds de «commerce de prêt à porter pour jeunes gens et enfants avec tous accessoires et articles chaussants y afférents, en outre tout ce qui concerne l'univers de l'enfant comprenant l'ameublement, la puériculture, les jouets, et la future maman, avec import-export des mêmes produits», connu sous le nom de «RICRIATION», exploité à Monaco, 25, boulevard des Moulins.

Oppositions, s'il y a lieu, au siège du fonds dans les dix jours de la deuxième insertion.

Monaco le 28 novembre 2008.

Signé : N. AUREGLIA-CARUSO.

Etude de M^e Magali CROVETTO AQUILINA
Notaire
26, avenue de la Costa - Monte-Carlo

FIN DE GERANCE

Deuxième insertion

La gérance libre consentie par M. Louis VERDA, demeurant à Monte-Carlo, "Villa Azur Eden", 30, boulevard d'Italie, époux de Mme Nicole GANGANELLI au profit de Mme Marie-Louise FINO, demeurant à Monte-Carlo, 31, boulevard des Moulins divorcée non remariée de M. Marc GIANNETTI, relative au fonds de commerce de "coiffeur pour hommes et dames avec soins de beauté et vente de parfumerie et pose de faux ongles" exploité dans des locaux sis à Monaco, 34, boulevard d'Italie, sous l'enseigne CALYPSO COIFFURE, aux termes d'un acte reçu par M^e Magali CROVETTO-AQUILINA, notaire à Monaco, le 28 avril 2008 réitéré le 2 juillet 2008, a pris fin le 28 octobre 2008.

Oppositions, s'il y a lieu, au siège du fonds dans les dix jours de la présente insertion.

Monaco, le 28 novembre 2008.

Signé : M. CROVETTO-AQUILINA.

Etude de M^e Henry REY
Notaire
2, rue Colonel Bellando de Castro - Monaco

RESILIATION ANTICIPEE DE BAIL COMMERCIAL

Deuxième insertion

Aux termes d'un acte reçu par le notaire soussigné, le 12 novembre 2008, la "Société Civile Immobilière FALDO", ayant son siège 27, avenue Princesse Grace, à Monaco, et la société "Monaco Télécom S.A.M", ayant son siège 25, boulevard de Suisse, à Monaco, ont procédé à la résiliation anticipée du bail profitant à cette dernière relativement à un ensemble immobilier

sis 25, Chemin des Révoires, à Monaco, avec effet au 31 octobre 2008.

Monaco, le 28 novembre 2008

Signé : H. REY.

Etude de M^e Henry REY
Notaire

2, rue Colonel Bellando de Castro - Monaco

SOCIETE EN COMMANDITE SIMPLE
“**TRAVERSO & Cie**”

**TRANSFORMATION EN SOCIETE
A RESPONSABILITE LIMITEE**

Extrait publié en conformité des articles 49 et suivants du Code de commerce.

Suivant acte reçu par le notaire soussigné le 17 novembre 2008, il a été procédé à la transformation de la société en commandite simple dénommée “TRAVERSO & Cie” en société à responsabilité limitée dont les principales caractéristiques sont les suivantes :

Dénomination : “S.A.R.L. MARCO TRAVERSO ET HISTOIRES D’OURS”.

Objet : Fleuriste, décorateur, petits objets et mobilier de décoration de la maison et du jardin, bougies, rubans festonnés, cadres, “l’ours sous toutes ses formes”, saponifères, parfums senteurs, encens, tous objets ayant trait à la décoration florale et à l’art de la table, tels que vannerie, poterie, coupelles, vases, confection de paniers de fruits et primeurs et accessoirement achats, ventes en gros, demi-gros et détail, location d’accessoires et fournitures pour l’Art de la Table ; vente de fruits et primeurs.

Et, généralement, toutes opérations mobilières et immobilières se rattachant à l’objet social ci-dessus.

Durée : 99 années à compter du 9 février 1996.

Siège : demeure fixé 3, avenue Prince Pierre, à Monaco.

Capital : 16.000 Euros, divisé en 1.000 parts de 16 Euros.

Gérant : M. Marc dit “Marco” TRAVERSO, domicilié 4, avenue Crovetto Frères, à Monaco.

Une expédition dudit acte a été déposée au Greffe Général des Tribunaux de Monaco pour y être transcrite et affichée conformément à la loi, le 28 novembre 2008.

Monaco, le 28 novembre 2008

Signé : H. REY.

Etude de M^e Henry REY
Notaire

2, rue Colonel Bellando de Castro - Monaco

“**I.M. 2S CONCEPT**”

(Société Anonyme Monégasque)

**AUGMENTATION DE CAPITAL
MODIFICATION AUX STATUTS**

I.- Aux termes d’une assemblée générale extraordinaire du 24 juillet 2008, les actionnaires de la société anonyme monégasque dénommée “I.M. 2S CONCEPT”, ayant son siège 11, avenue d’Ostende, à Monte-Carlo ont décidé d’augmenter le capital social de la somme de 71.130 €, pour le porter de 490.290 € à 561.420 €, et de modifier l’article 7 des statuts.

II.- Les résolutions prises par l’assemblée susvisée, ont été approuvées par arrêté ministériel du 3 novembre 2008.

III.- Le procès-verbal de ladite assemblée et une ampliation de l’arrêté ministériel précité, ont été déposés, au rang des minutes de M^e REY, le 21 novembre 2008.

IV.- La déclaration de souscription et de versement d’augmentation de capital a été effectuée par le Conseil d’Administration suivant acte reçu par M^e REY, le 21 novembre 2008.

V.- L’assemblée générale extraordinaire du 21 novembre 2008 dont le procès-verbal a été déposé

au rang des minutes de M^e REY, le même jour, a constaté la réalisation définitive de l'augmentation de capital et la modification de l'article 7 des statuts qui devient :

“ARTICLE 7.

Le capital social était à l'origine fixé à CENT CINQUANTE MILLE (150.000) Euros, divisé en CENT CINQUANTE (150) actions de MILLE (1.000) Euros chacune, numérotées de 1 à 150, à souscrire en numéraire et à libérer intégralement à la souscription.

Par décision de l'assemblée générale extraordinaire du 10 octobre 2003, la valeur nominale des actions a été réduite de MILLE (1.000) Euros à DIX (10) Euros, par annulation des CENT CINQUANTE (150) actions anciennes de MILLE (1.000) Euros chacune et émission de QUINZE MILLE (15.000) actions nouvelles de DIX (10) Euros chacune. La même Assemblée a ensuite décidé d'augmenter le capital social de CENT CINQUANTE MILLE (150.000) Euros à CENT QUATRE VINGT QUINZE MILLE SEPT CENTS (195.700) Euros.

Par décision de l'assemblée générale extraordinaire du 30 juin 2005, le capital a été porté à la somme de TROIS CENT TREIZE MILLE QUATRE VINGT DIX (313.090) Euros. Il est divisé en TRENTE ET UN MILLE TROIS CENT NEUF (31.309) actions de DIX (10) Euros chacune entièrement libérées.

Par décision de l'assemblée générale extraordinaire du 27 juillet 2006, il a été donné pouvoir au Conseil d'Administration d'augmenter le capital jusqu'à un maximum de QUATRE CENT SOIXANTE CINQ MILLE DEUX CENT QUATRE VINGT DIX (465.290) Euros en une ou plusieurs tranches, aux conditions et dates que ledit Conseil d'Administration jugera bonnes.

Par suite de la réalisation de la première tranche de l'augmentation de capital décidée le 27 juillet 2006, le capital social est porté à la somme de QUATRE CENT QUARANTE TROIS MILLE SEPT CENTS EUROS (443.700 €). Il est divisé en QUARANTE-QUATRE MILLE TROIS CENT SOIXANTE-DIX (44.370) actions de DIX (10) Euros chacune entièrement libérées.

Par suite de la réalisation de la seconde tranche de l'augmentation de capital décidée le 27 juillet 2006, le capital social est porté à la somme de QUATRE CENT SOIXANTE CINQ MILLE DEUX CENT QUATRE VINGT DIX EUROS (465.290 €), divisé en

QUARANTE SIX MILLE CINQ CENT VINGT NEUF actions (46.529) actions de DIX (10) Euros chacune entièrement libérées.

Par décision de l'assemblée générale extraordinaire du 28 septembre 2007, le capital a été porté à la somme de QUATRE CENT QUATRE VINGT DIX MILLE DEUX CENT QUATRE VINGT DIX EUROS (490.290 €). Il est divisé en QUARANTE NEUF MILLE VINGT NEUF (49.029) actions de DIX (10) Euros chacune entièrement libérées.

Par décision de l'assemblée générale extraordinaire du 24 juillet 2008, le capital a été porté à la somme de CINQ CENT SOIXANTE ET UN MILLE QUATRE CENT VINGT (561.420) EUROS. Il est divisé en CINQUANTE SIX MILLE CENT QUARANTE DEUX (56.142) actions de DIX (10) Euros chacune entièrement libérées.

Les actions numérotées 1 à 3, 7.095 à 7.678, 9.103 à 18.605, 19.571 à 22.136, 31.310 à 32.615, 44.371 à 44.454, 46.530 à 46.631 et 49.030 à 50.442 bénéficient d'un droit de vote plural, qui attaché à chaque titre, le suit quel que soit son propriétaire, et s'étend aussi à toutes les actions qui en sont issues, notamment lors d'une augmentation de capital (pour toutes les actions reçues gratuitement ou par l'exercice du droit préférentiel de souscription prévu à l'article 8 ci-dessous) ou lors d'un regroupement ou d'une création de titres du fait d'un changement de valeur nominale.

Par dérogation expresse, chaque action à droit de vote plural confère TROIS (3) voix lors de toutes assemblées générales, UNE (1) voix étant attribuée aux autres actions”.

VI.- Une expédition de chacun des actes précités a été déposée au Greffe Général de la Cour d'Appel et des Tribunaux de la Principauté de Monaco, le 28 novembre 2008.

Monaco, le 28 novembre 2008.

Signé : H. REY.

Etude de M^e Henry REY
Notaire
2, rue Colonel Bellando de Castro - Monaco

—
**“Société d’Investissements
Immobiliers d’Ostende”**
(Société Anonyme Monégasque)

—
**AUGMENTATION DE CAPITAL
MODIFICATION AUX STATUTS**

I.- Aux termes d’une assemblée générale extraordinaire du 24 juillet 2008, les actionnaires de la société anonyme monégasque dénommée “Société d’Investissements Immobiliers d’Ostende”, ayant son siège 11, avenue d’Ostende, à Monte-Carlo ont décidé d’augmenter le capital social de la somme de 374.500 €, pour le porter de 2.592.870 € à 2.967.370 €, et de modifier l’article 7 des statuts.

II.- Les résolutions prises par l’assemblée susvisée, ont été approuvées par arrêté ministériel du 3 novembre 2008.

III.- Le procès-verbal de ladite assemblée et une ampliation de l’arrêté ministériel précité, ont été déposés, au rang des minutes de M^e REY, le 21 novembre 2008.

IV.- La déclaration de souscription et de versement de capital a été effectuée par le Conseil d’Administration suivant acte reçu par M^e REY, le 21 novembre 2008.

V.- L’assemblée générale extraordinaire du 21 novembre 2008 dont le procès-verbal a été déposé au rang des minutes de M^e REY, le même jour, a constaté que l’augmentation de capital a été réalisée et qu’en conséquence il y avait lieu de modifier l’article 7 des statuts qui devient :

“ARTICLE 7.

Le capital social était à l’origine fixé à CENT CINQUANTE MILLE (150.000) Euros, divisé en CENT CINQUANTE (150) actions de MILLE (1.000) Euros chacune, numérotées de 1 à 150, à souscrire en numéraire et à libérer intégralement à la souscription.

Par décision de l’assemblée générale extraordinaire du 10 octobre 2003, la valeur nominale des actions a été réduite de MILLE (1.000) Euros à DIX (10) Euros, par annulation des CENT CINQUANTE (150) actions anciennes de MILLE (1.000) Euros chacune et émission de QUINZE MILLE (15.000) actions nouvelles de DIX (10) Euros chacune. La même assemblée a ensuite décidé d’augmenter le capital social de CENT CINQUANTE MILLE (150.000) Euros à UN MILLION TRENTE MILLE (1.030.000) Euros.

Par décision de l’assemblée générale extraordinaire du 30 juin 2005, le capital a été porté à la somme de UN MILLION SIX CENT QUARANTE HUIT MILLE QUATRE VINGT DIX (1.648.090) Euros. Il est divisé en CENT SOIXANTE QUATRE MILLE HUIT CENT NEUF (164.809) actions de DIX (10) Euros chacune entièrement libérées.

Par décision de l’assemblée générale extraordinaire du 27 juillet 2006, il a été donné pouvoir au Conseil d’Administration d’augmenter le capital jusqu’à un maximum de DEUX MILLIONS QUATRE CENT QUARANTE NEUF MILLE DEUX CENT SOIXANTE (2.449.260) Euros en une ou plusieurs tranches, aux conditions et dates que ledit Conseil d’Administration jugera bonnes.

Par suite de la réalisation de la première tranche de l’augmentation de capital décidée le 27 juillet 2006 le capital social est porté à la somme de DEUX MILLIONS TROIS CENT TRENTE CINQ MILLE CINQ CENT QUARANTE (2.335.540) Euros.

Par suite de la réalisation de la seconde tranche de l’augmentation de capital décidée le 27 juillet 2006, le capital social est porté à la somme de DEUX MILLIONS QUATRE CENT QUARANTE NEUF MILLE DEUX CENT SOIXANTE (2.449.260) Euros. Il est divisé en DEUX CENT QUARANTE QUATRE MILLE NEUF CENT VINGT SIX (244.926) actions de DIX (10) Euros chacune entièrement libérées.

Par décision de l’assemblée générale extraordinaire du 28 septembre 2007 le capital a été porté à la somme de DEUX MILLIONS CINQ CENT QUATRE VINGT DOUZE MILLE HUIT CENT SOIXANTE DIX (2.592.870) Euros. Il est divisé en DEUX CENT CINQUANTE NEUF MILLE DEUX CENT QUATRE VINGT SEPT (259.287) actions de DIX (10) Euros chacune entièrement libérées.

Par décision de l’assemblée générale extraordinaire du 26 juin 2008 le capital a été porté à la somme de DEUX MILLIONS NEUF CENT SOIXANTE SEPT MILLE TROIS CENT SOIXANTE DIX (2.967.370)

Euros. Il est divisé en DEUX CENT QUATRE VINGT SEIZE MILLE SEPT CENT TRENTE SEPT (296.737) actions de DIX (10) Euros chacune entièrement libérées.

Les actions numérotées 1 à 53.084, 103.001 à 116.511, 164.810 à 171.691, 233.555 à 233.701, 244.927 à 245.466 et 259.288 à 266.726 bénéficient d'un droit de vote plural, qui attaché à chaque titre, le suit quel que soit son propriétaire, et s'étend aussi à toutes les actions qui en sont issues, notamment lors d'une augmentation de capital (pour toutes les actions reçues gratuitement ou par l'exercice du droit préférentiel de souscription prévu à l'article 8 ci-dessous) ou lors d'un regroupement ou d'une création de titres du fait d'un changement de valeur nominale. Par dérogation expresse, chaque action à droit de vote plural confère trois (3) voix lors de toutes assemblées générales, UNE (1) voix étant attribuée aux autres actions".

VI.- Une expédition de chacun des actes précités a été déposée au Greffe Général de la Cour d'Appel et des Tribunaux de la Principauté de Monaco, le 28 novembre 2008.

Monaco, le 28 novembre 2008.

Signé : H. REY.

VENTE DE FONDS DE COMMERCE

Première insertion

Suivant acte sous seing privé en date à Monaco, du 01 septembre 2008, Mme Nadine WENDEN, née DOMPE, demeurant, 14, avenue des Castelans à Monaco, épouse de M. Michel WENDEN, a cédé à M. WENDEN André, entrepreneur, demeurant, 4, rue Plati à Monaco, un fond de commerce d'électricité générale exploité à Monaco, 4, rue Plati, sous l'enseigne «S.A.E.».

Oppositions, s'il y a lieu dans les dix jours de la deuxième insertion, au siège de l'entreprise S.A.E.

Monaco, le 28 novembre 2008.

S.A.R.L. "B.E.D.B. BATIMENT"

CONSTITUTION DE SOCIETE A RESPONSABILITE LIMITEE

Extrait publié en conformité des articles 49 et suivants du Code de commerce.

Suivant acte sous seing privé en date à Monaco du 10 juin 2008, enregistré à Monaco les 25 juin 2008 et 7 octobre 2008, folio/bordereau 43 R Case 5, a été constituée une société à responsabilité limitée dénommée «B.E.D.B. BATIMENT», au capital de 15.000 euros, dont le siège social est à Monaco, 57, rue Grimaldi, ayant pour objet :

L'exploitation d'une entreprise générale de maçonnerie, peinture, décoration et de pose de revêtements ainsi que l'import-export et le courtage de tous matériaux et équipements pour la construction, sans dépôt sur place, dans le cadre de l'activité principale ; et, généralement toutes opérations de quelque nature que ce soit se rattachant à l'objet social ci-dessus.

La durée de la société est de 99 années à compter de l'obtention des autorisations administratives.

La société est gérée et administrée par M. Bruno DE BONI, demeurant 622, chemin Romain à 06240 Beausoleil, associé, avec les pouvoirs prévus aux statuts sociaux.

Un exemplaire dudit acte a été déposé au Greffe Général des Tribunaux de Monaco pour y être transcrit et affiché conformément à la loi, le 24 novembre 2008.

Monaco, le 28 novembre 2008.

S.A.R.L. "J.T.M.C."

CONSTITUTION DE SOCIETE A RESPONSABILITE LIMITEE

Extrait publié en conformité des articles 49 et suivants du Code de commerce.

Suivant acte sous seing privé en date à Monaco du 7 juillet 2008 enregistré à Monaco le 30 juillet 2008,

a été constituée une Société à Responsabilité Limitée dénommée «J.T.M.C.», au capital de 15.000 euros, siège social sis à Monaco, 17, boulevard Albert 1^{er}, ayant pour objet :

«La conception, la réalisation, l'exploitation de portails Internet, la commercialisation de ces portails auprès de clients et fournisseurs, la conception, la réalisation, la commercialisation de projets de toute nature dans le domaine d'Internet ainsi que l'assistance aux clients dans ces domaines ;

La gestion de registres de noms de domaine Internet et toute opération de régie publicitaire sur le réseau Internet ;

A titre accessoire et dans le cadre de l'activité principale, l'organisation de tout événement promotionnel en rapport avec les sites Internet développés par la société ;

Et, généralement toutes opérations de quelque nature que ce soit se rattachant à l'objet social ci-dessus».

La durée de la société est de 99 années à compter de l'obtention des autorisations administratives.

La société est gérée et administrée par :

M. Julien JOBARD demeurant 17, boulevard Albert 1^{er} à Monaco, associé avec les pouvoirs prévus aux statuts sociaux.

M. Thomas PEETERS, demeurant 2, impasse des carrières à Monaco, associé avec les pouvoirs prévus aux statuts sociaux.

Un exemplaire dudit acte a été déposé au Greffe Général des Tribunaux de Monaco pour y être transcrit et affiché conformément à la loi, le 18 novembre 2008.

Monaco, le 28 novembre 2008.

**MONTE-CARLO INTERNATIONAL
ART S.A.R.L.**

**CONSTITUTION DE SOCIETE
A RESPONSABILITEE LIMITEE**

Extrait publié en conformité des articles 49 et suivants du Code de commerce.

Aux termes de deux actes sous seings privés en date des 18 juillet et 23 septembre 2008, enregistrés à Monaco respectivement le 24 juillet 2008, folio 200 R, case 3, et le 3 octobre 2008, folio 105V, case 2, il a été décidé la constitution d'une société à responsabilité limitée dont les caractéristiques sont les suivantes :

Raison sociale : «MONTE-CARLO INTERNATIONAL ART S.A.R.L.»

Durée : quatre-vingt-dix-neuf années.

Siège social : 31, avenue Princesse Grace - Monaco.

Objet : La société a pour objet tant à Monaco qu'à l'étranger, directement ou en participation, exclusivement en faveur de professionnels et collectionneurs :

- l'achat, la vente et la commission, de tableaux, sculptures, œuvres d'art contemporain ainsi que leur promotion ;

- et, plus généralement, toutes opérations financières, industrielles, civiles, commerciales, mobilières et immobilières se rattachant à l'objet social ci-dessus mentionné ou de nature à en favoriser le développement.

Capital : 15.000 euros, divisé en cent cinquante parts d'intérêt de cent euros chacune.

Gérant : M. Antonio SAPONE.

Un exemplaire des actes susmentionnés a été déposé au Greffe Général des Tribunaux de Monaco pour y être transcrit et affiché, conformément à la loi, le 20 novembre 2008.

Monaco, le 28 novembre 2008.

S.C.S. COLI & Cie

Société en Commandite Simple
au capital de 38.000 euros
Siège social : 31, avenue Princesse Grace - Monaco

**TRANSFORMATION EN SOCIETE
A RESPONSABILITE LIMITEE**

Extrait publié en conformité des articles 49 et suivants du Code de Commerce.

Aux termes d'une délibération en date du 4 novembre 2008, l'assemblée générale des associés a décidé la transformation de la société en commandite simple dénommée « S.C.S. COLI & Cie » en société à responsabilité limitée dénommée « S.A.R.L. OSE », et ce, sans modifier la personnalité morale qui demeure la même ; elle a en outre adopté le texte des statuts de la société sous sa forme nouvelle de société à responsabilité limitée.

L'objet de la société, sa durée, son siège social, son capital social et la personne autorisée à gérer et administrer la société demeurent inchangés.

Un original de l'acte précité et des statuts de la S.A.R.L. OSE a été déposé au Greffe Général des Tribunaux de Monaco pour y être transcrit et affiché conformément à la loi, le 25 novembre 2008.

Monaco, le 28 novembre 2008.

GUILLAUME TOMMASI & CIE

Société en Commandite Simple
au capital de 15.000 euros
Siège social :
30, avenue de Grande Bretagne - Monaco

TRANSFORMATION EN SOCIETE A RESPONSABILITE LIMITE

Aux termes d'un acte sous seing privé en date du 26 septembre 2008, enregistré à Monaco le 13 novembre 2008, il a été procédé à la transformation de la société en commandite simple «GUILLAUME TOMMASI & CIE» en société à responsabilité limitée «A DOMICILE MONACO».

Aucun autre changement n'est intervenu.

Un exemplaire de l'acte susmentionné a été déposé au Greffe Général des Tribunaux de Monaco pour y être transcrit et affiché conformément à la loi, le 21 novembre 2008.

Monaco, le 28 novembre 2008.

SCS LUSIGNANI et Cie

Dénommée **Monacolimo**
Société en Commandite Simple
au capital de 15.000 euros
Siège social : Le Continental
Place des Moulins - Monaco

MODIFICATION AUX STATUTS

Aux termes d'une assemblée générale extraordinaire du 17 septembre 2008, les actionnaires de la société en commandite simple «SCS Lusignani et Cie» dénommée Monacolimo, ont décidé d'adjoindre 2 véhicules supplémentaires à leur activité de location de grande remise.

Les résolutions prises par l'assemblée susvisée ont été approuvées par autorisation de la Direction de l'Expansion Economique du 10 octobre 2008.

Une expédition de l'acte précité a été déposée au Greffe Général des Tribunaux de Monaco pour y être transcrite et affichée conformément à la loi, le 12 novembre 2008.

Monaco, le 28 novembre 2008.

S.A.R.L. COMPLIANCE COMPANY

Société à Responsabilité Limitée
au capital de 20.000 euros
Siège social : 2, avenue de la Madone - Monaco

CHANGEMENT DE GERANT

Aux termes d'une décision des associés réunis en assemblée générale extraordinaire du 30 mai 2008 et enregistré le 1^{er} août 2008, M. Enrique CREMADES HERRERO a été nommé en qualité de gérant de la société en remplacement de M. Jean-Philippe CLARET, démissionnaire.

Une expédition dudit acte a été déposée au Greffe Général des Tribunaux de Monaco, pour y être transcrite et affichée conformément à la loi, le 18 novembre 2008.

Monaco, le 28 novembre 2008.

“SPECTRA ADVISORY TEAM S.A.M.”

Société Anonyme Monégasque

Siège de la liquidation : 1, avenue Henry Dunant
Palais de la Scala - Monaco

DISSOLUTION ANTICIPÉE

Aux termes d'une assemblée générale extraordinaire réunie le 13 octobre 2008 il a été décidé la dissolution anticipée de la société à compter du même jour et sa mise en liquidation amiable en conformité des dispositions statutaires.

M. Jacques PUTZEYS, Administrateur, a été nommée aux fonctions de liquidateur sans limitation de durée, avec les pouvoirs les plus étendus pour procéder aux opérations de liquidation.

Le siège de la liquidation a été fixé à l'adresse du siège social, c'est à cette adresse que la correspondance doit être adressée et où tous actes et documents relatifs à la liquidation doivent être notifiés.

Un exemplaire original du procès-verbal a été déposé, après enregistrement, au Greffe Général des Tribunaux de la Principauté, pour y être transcrit et affiché conformément à la loi, le 21 novembre 2008.

Monaco, le 28 novembre 2008.

**S.C.S SICLI & Cie “PROTECSUD
MONACO”**

Société en Commandite Simple (Absorbée)
par la **S.N.C. SICLI & Cie “SECURITE
INCENDIE MONEGASQUE”**
Société en Nom Collectif (Absorbante)

**FUSION PAR ABSORPTION
DISSOLUTION ANTICIPÉE**

A la suite des assemblées générales extraordinaires desdites sociétés tenues le 30 avril 2008 ayant approuvé le traité de fusion intervenu entre lesdites sociétés.

Il a été, aux termes des délibérations des assemblées générales extraordinaires desdites sociétés tenues le 31 octobre 2008, notamment décidé :

- d'approuver définitivement la fusion et l'absorption de la S.C.S SICLI & Cie ainsi que l'apport par ladite société de son patrimoine pour une valeur nette de 239.528 € et la rémunération de cet apport sur la base de 1 part sociale de la société S.N.C. SICLI & Cie absorbante pour 2 parts sociales de la société S.C.S SICLI & Cie absorbée ;

- d'inscrire une somme de 237.905,50 € à un compte “prime de fusion” de la S.N.C. SICLI & Cie ;

- d'augmenter le capital social de la S.N.C. SICLI & Cie d'une somme de 7.622,50 € pour le fixer à la somme de 45.735 euros ;

- de transférer le siège social de la S.N.C. SICLI & Cie au 9, avenue Crovetto Frères ;

- de modifier la dénomination commerciale de la S.N.C. SICLI & Cie pour adopter “PROTECSUD MONACO” ;

- et de modifier les articles 3, 4, 6 et 7 des statuts ;

- d'approuver la dissolution de plein droit de la S.C.S SICLI & Cie sans liquidation à compter du même jour.

Un exemplaire desdits actes a été déposé au Greffe Général des Tribunaux de Monaco pour y être transcrit et affiché conformément à la loi, le 24 novembre 2008.

Monaco, le 28 novembre 2008.

CREDIT MOBILIER DE MONACO

Monte de piété
15, avenue de Grande-Bretagne - Monaco

VENTE AUX ENCHERES PUBLIQUES

Les emprunteurs sont informés que les nantissements échus seront livrés à la vente le mercredi 3 décembre 2008 de 9 h 15 à 12 h et de 14 h 15 à 17 h.

L'exposition aura lieu le mardi 2 décembre 2008 de 10 h 15 à 12 h 15.

**COMPAGNIE MONEGASQUE DE
BANQUE**

Société Anonyme Monégasque
au capital de 111.110.000 euros
Siège social : 23, avenue de la Costa - Monaco

AVIS DE CONVOCATION

Les actionnaires de la SAM Compagnie Monégasque de Banque sont convoqués en assemblée générale ordinaire tenue extraordinairement pour le lundi 15 décembre 2008, à 11 h 30.

Cette assemblée se tiendra au siège social de la banque, 23, avenue de la Costa, Monte-Carlo (Pté) à l'effet de délibérer sur l'ordre du jour suivant :

- Nomination d'un administrateur.

Le Conseil d'Administration.

**LA SOCIETE GENERALE
D'INGENIERIE (S G I)**

Société Anonyme Monégasque
au capital de 150.000 euros
Siège social : 25, boulevard de Belgique - Monaco

AVIS DE CONVOCATION

Messieurs les actionnaires sont informés qu'après clôture de la période de souscription à une augmentation de capital le 18 novembre 2008, ils sont convoqués en assemblée générale extraordinaire en l'Etude de M^e H. REY, Notaire à Monaco, le 16 décembre 2008, à 14 heures, afin de ratifier ladite augmentation de capital.

Le Conseil d'Administration.

ASSOCIATION**The International Seakeepers Society**

L'objet de l'association est d'œuvrer pour la réalisation des objectifs de SeaKeepers et en particulier les objectifs énoncés par l'Association formée en Floride en 1988 (the International SeaKeepers Society) y compris l'établissement d'une présence globale, et de favoriser les synergies entre les peuples, gouvernements, institutions éducatives et les entreprises pour la sauvegarde et la protection des océans.

Le siège social de l'association est fixé à Monte-Carlo au 7, avenue J F Kennedy.

FONDS COMMUNS DE PLACEMENT ET FONDS D'INVESTISSEMENT MONEGASQUES
VALEUR LIQUIDATIVE

Ordonnance Souveraine n° 1.285 du 10 septembre 2007.

Dénomination du fonds	Date d'agrément	Société de gestion	Dépositaire à Monaco	Valeur liquidative au 21 novembre 2008
Azur Sécurité Part C	18.10.1988	Barclays Wealth Managers France	Barclays Bank PLC	7.530,56 EUR
Azur Sécurité Part D	18.10.1988	Barclays Wealth Managers France	Barclays Bank PLC	5.511,54 EUR
Monaco Valeurs	30.01.1989	Somoval S.A.M.	Société Générale	376,63 EUR
Americazur	06.01.1990	Barclays Wealth Managers France	Barclays Bank PLC	19.503,07 USD
CFM Court Terme Euro	08.04.1992	B.P.G.M.	C.F.M.	277,40 EUR
Monaco Plus-Value	31.01.1994	C.M.G.	C.M.B.	1.028,74 EUR
Monaco Expansion Euro	31.01.1994	C.M.G.	C.M.B.	4.642,63 EUR
Monaco Expansion USD	30.09.1994	C.M.G.	C.M.B.	5.049,28 USD
Monaco Court Terme Euro	30.09.1994	C.M.G.	C.M.B.	4.792,65 EUR
Capital Obligations Europe	16.01.1997	M.M.S. Gestion S.A.M.	Martin Maurel Sella Banque Privée Monaco	4.051,92 EUR
Capital Sécurité	16.01.1997	M.M.S. Gestion S.A.M.	Martin Maurel Sella Banque Privée Monaco	2.093,70 EUR
Monaco Patrimoine Sécurité Euro	19.06.1998	C.M.G.	C.M.B.	1.213,11 EUR
Monaco Patrimoine Sécurité USD	19.06.1998	C.M.G.	C.M.B.	1.118,35 USD
Monaction Europe	19.06.1998	C.M.G.	C.M.B.	672,01 EUR
Monaction International	19.06.1998	C.M.G.	C.M.B.	527,33 USD
CFM Court Terme Dollar	18.06.1999	B.P.G.M.	C.F.M.	1.323,73 USD
CFM Equilibre	19.01.2001	Monaco Gestions FCP	C.F.M.	891,64 EUR
CFM Prudence	19.01.2001	Monaco Gestions FCP	C.F.M.	1.042,12 EUR
Capital Obligations Internationales	13.06.2001	M.M.S. Gestion S.A.M.	Martin Maurel Sella Banque Privée Monaco	1.511,34 USD
Capital Croissance Internationale	13.06.2001	M.M.S. Gestion S.A.M.	Martin Maurel Sella Banque Privée Monaco	665,21 USD
Capital Croissance Europe	13.06.2001	M.M.S. Gestion S.A.M.	Martin Maurel Sella Banque Privée Monaco	623,74 EUR
Capital Long Terme	13.06.2001	M.M.S. Gestion S.A.M.	Martin Maurel Sella Banque Privée Monaco	1.033,29 EUR
Monaco Globe Spécialisation				
Compartiment Monaco Santé	28.09.2001	C.M.G.	C.M.B.	1.082,55 EUR
Compartiment Monaction USA	28.09.2001	C.M.G.	C.M.B.	213,97 USD
Compartiment Sport Bond Fund	28.09.2001	C.M.G.	C.M.B.	589,24 USD
Compartiment Monaco GF Bonds EURO	25.05.2005	C.M.G.	C.M.B.	1.054,68 EUR
Compartiment Monaco GF Bonds US DOLLAR	25.05.2005	C.M.G.	C.M.B.	1.109,07 USD
Monaco Hedge Selection	08.03.2005	C.M.G.	C.M.B.	10.917,58 EUR
CFM Actions Multigestion	10.03.2005	Monaco Gestions FCP	C.F.M.	713,39 EUR
Monaco Trésorerie	03.08.2005	C.M.G.	C.M.B.	2.806,34 EUR
Monaco Court Terme USD	05.04.2006	C.M.G.	C.M.B.	5.477,83 USD
Monaco Eco +	15.05.2006	C.M.G.	C.M.B.	614,29 EUR
Monaction Asie	13.07.2006	C.M.G.	C.M.B.	487,46 EUR
Monaction Emerging Markets	13.07.2006	C.M.G.	C.M.B.	588,13 USD
Monaco Total Return Euro	20.12.2006	C.M.G.	C.M.B.	966,54 EUR
Monaco Total Return USD	20.12.2006	C.M.G.	C.M.B.	958,31 USD
Monaco Corporate Bond Euro	21.07.2008	C.M.G.	C.M.B.	968,21 EUR

Dénomination du fonds	Date d'agrément	Société de gestion	Dépositaire à Monaco	Valeur liquidative au
Monaco Environnement Développement Durable	06.12.2002	Monaco Gestions FCP.	C.F.M.	EUR
CFM Environnement Développement Durable	14.01.2003	Monaco Gestions FCP.	C.F.M.	EUR

Dénomination du fonds	Date d'agrément	Société de gestion	Dépositaire à Monaco	Valeur liquidative au 25 novembre 2008
Natio Fonds Monte-Carlo Court Terme	14.06.1989	BNP Paribas Asset Management Monaco	B.N.P. PARIBAS	3.771,73 EUR
Fonds Paribas Monaco Obli Euro	30.07.1988	BNP Paribas Asset Management Monaco	B.N.P. PARIBAS	489,51 EUR

Dénomination du fonds	Date d'agrément	Société de gestion	Dépositaire à Monaco	Valeur liquidative au 30 septembre 2008
Monaco Court Terme Alternatif	07.12.2006	C.M.G.	C.M.B.	9.620,94 EUR

Le Gérant du Journal : Robert Colle

0411 B 07809

IMPRIMERIE
MULTIPRINT - MONACO +377 97 98 40 00