

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

Type	Texte réglementaire
Nature	Ordonnance Souveraine
Date du texte	6 novembre 2008
Publication	Journal de Monaco du 28 novembre 2008 ^[1 p.10]
Thématiques	Hygiène publique ; Produits et services

Lien vers le document : <https://legimonaco.mc/tnc/ordonnance/2008/11-06-1.942@2008.11.29>

LEGIMONACO

www.legimonaco.mc

Table des matières

Titre Ier - Dispositions générales	3
Titre II - Contrôles officiels	3
Titre III - Dispositions finales	6
Annexe I - Viandes fraîches	7
Section I - Tâches du vétérinaire officiel	7
Chapitre I - Tâches de contrôle	7
Chapitre II - Tâches d'inspection	7
Section II - Mesures consécutives aux contrôles décisions concernant la viande	7
Annexe II - PRODUITS DE LA PÊCHE	8
Chapitre I - Contrôles officiels de la production et de la mise sur le marché des produits de la pêche	8
Chapitre II - Décisions consécutives aux contrôles	9
Annexe III - Liste des maladies animales rendant les viandes impropres a la -consommation humaine	9
Notes	10
Liens	10

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 ;

Titre Ier - Dispositions générales

Article 1er

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.

Article 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 - Contrôles officiels

Article 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'État. Le Ministre d'État 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'État 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'État peut prolonger l'agrément conditionnel. Toutefois, la durée d'un agrément conditionnel ne peut pas dépasser six mois au total.

2. Le Ministre d'État 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'État 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.

Article 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.

Article 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.

Article 6

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

Article 7

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

Article 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'État prend les mesures adéquates pour que l'exploitant du secteur alimentaire remédie à cette situation. Pour décider des mesures à adopter, le Ministre d'État 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'État 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

Article 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.

Article 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.

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

[...] 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'État, 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'État, 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

Voir le Journal de Monaco du 28 novembre 2008.

Notes

Liens

1. Journal de Monaco du 28 novembre 2008

^ [p.1] <https://journaldemonaco.gouv.mc/Journaux/2008/Journal-7888>