

# ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

RESTRICTED

WT/ACC/CPV/10/Rev.1  
10 juin 2005

(05-2391)

---

Groupe de travail de  
l'accession du Cap-Vert

Original: anglais

## ACCESSION DU CAP-VERT

Plan d'action relatif à la mise en œuvre de l'Accord sur les  
mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS)

### Révision

La communication ci-après, datée du 1<sup>er</sup> juin 2005, est distribuée à la demande de la délégation de la République du Cap-Vert.

---

### Plan d'action

Le gouvernement cap-verdien a pour politique de prendre toutes les mesures nécessaires et appropriées pour garantir que les produits d'origine cap-verdienne qui sont destinés à la consommation humaine ne portent pas atteinte à la santé ni au bien-être économique des consommateurs. Ces mesures comprendront dans la mesure du possible un système de vérifications et de contrôles concernant les conditions de fourniture des produits en question.

Conformément aux dispositions de l'article 7 de l'Accord sur l'application des mesures SPS et de son annexe B, les Membres de l'OMC devront notifier aux autres Membres les mesures SPS qui ne sont pas en substance les mêmes que celles d'une norme, directive ou recommandation internationale et si la réglementation peut avoir un effet notable sur le commerce.

Les principaux marchés, essentiellement ceux de l'Union européenne et des États-Unis, appliquent différentes mesures SPS en ce qui concerne l'innocuité des produits de la pêche.

Dans ces conditions, les producteurs ainsi que les organes officiels appliquant les mesures SPS cap-verdiennes assurent en même temps le respect des conditions appliquées par les principaux marchés.

Les mesures SPS appliquées au Cap-Vert dans le secteur de la pêche protègent la santé de l'homme contre les risques dus aux additifs, contaminants, toxines et organismes pathogènes dont sont porteurs les produits de la pêche originaires du Cap-Vert. En ce qui concerne la qualité de la production, le gouvernement cap-verdien a adopté pour politique générale de garantir l'innocuité des produits alimentaires d'origine cap-verdienne qui sont destinés à la consommation humaine.

Les produits de la pêche cap-verdienne vont donc répondre aux conditions assurant l'innocuité des produits alimentaires et garantir l'intégrité économique à la totalité des consommateurs.

1. Mesures SPS concernant les organismes pathogènes dont les produits de la pêche cap-verdienne sont porteurs.

Les organismes pathogènes, c'est-à-dire les bactéries, virus et parasites, sont soumis au contrôle du système HACCP et assujettis à des mesures liées à ce système HACCP. Par organisme pathogène, il faut entendre aussi les bactéries qui lors de leur croissance peuvent produire des substances de nature à porter atteinte à la santé de l'homme (comme l'histamine). Le système HACCP est reconnu dans le monde entier comme un outil fondamental permettant d'assurer l'innocuité des produits alimentaires.

2. Mesures SPS liées à la présence de contaminants dans les produits de la pêche cap-verdienne.

Les contaminants potentiellement dangereux pour la santé de l'homme ont été identifiés comme étant des métaux lourds, des pesticides, des résidus d'antibiotiques et des toxines produites par des champignons. Les mesures de contrôle appropriées consistent à associer la surveillance, le classement et la réglementation applicable à l'utilisation de pesticides et d'antibiotiques ainsi qu'un programme de contrôle des résidus. Ces mesures sont en place.

### Programmes existants de caractère permanent

Le gouvernement cap-verdien a fait évaluer par un consultant les contraintes et les besoins dans les différents secteurs de la santé végétale, de la santé animale et de l'innocuité des produits alimentaires.

L'assistance technique due à ce rapport d'évaluation a permis de mettre au point une stratégie de développement plus détaillée et plus efficace.

Le précédent plan d'action a donc été révisé pour faire savoir quelle est actuellement la situation du Cap-Vert.

Le règlement antérieur promulgué par le Décret-loi n° 63/89 du 14 septembre 1989 a été révisé. Cette loi constitue le texte législatif de base en ce qui concerne l'élevage. Les articles qui suivent y ont été intégrés et le texte fait actuellement l'objet d'une évaluation plus poussée avant d'être présenté au Parlement pour approbation. Des questions techniques peuvent lui être intégrées grâce au concours fourni au titre de l'assistance technique.

RÉGIME JURIDIQUE DE BASE CONCERNANT L'ÉLEVAGE  
ET AUTRES ANIMAUX

CHAPITRE PREMIER:	DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Article premier	(Objet)
Article 2	Définitions juridiques
	a) Autorité vétérinaire centrale
	b) Animal
	c) Animal domestique
	d) Animal servant à la reproduction ou à la production
	e) Animal destiné à l'abattage
	f) Maladie zootechnique
	g) Zoonose
	h) Maladie contagieuse
	i) Animal infecté
	j) Aliment d'origine animale
	k) Produit d'origine animale
	l) Aliments pour animaux
	m) Repos nocturne
	n) Moyens de contention
	o) Lieu d'entrée
	p) Quarantaine
	q) Certificat sanitaire
	r) Médecine vétérinaire
	s) Médicaments vétérinaires et
	t) Mesures prophylactiques
Article 3	Attributions et compétences de l'autorité vétérinaire centrale
CHAPITRE II:	PRODUCTION D'ANIMAUX DOMESTIQUES
Article 4	Stations zootechniques
Article 5	Reproducteurs, embryons et sperme
Article 6	Utilisation publique des stations zootechniques
Article 7	Données relatives à la reproduction animale
CHAPITRE III:	LES IMPORTATIONS
Article 8	Autorisation préalable
Article 9	Lieux d'entrée
Article 10	Certificat sanitaire
Article 11	Exclusion
Article 12	Interdiction d'importer
Article 13	Restriction à l'importation
CHAPITRE IV:	LES EXPORTATIONS
Article 14	Interdiction d'exporter
Article 15	Conditions d'exportation
Article 16	Certificats sanitaires pour l'exportation
Article 17	Lieux d'exportation

CHAPITRE V: LUTTE CONTRE LES MALADIES CONTAGIEUSES ET ZOOTECHNIQUES

SECTION I: MESURES DE POLITIQUE SANITAIRE

Article 18	Mesures de politique sanitaire
Article 19	Maladies dangereuses
Article 20	Concrétisation et exécution des mesures de politique sanitaire
Article 21	Mesures collectives de prophylaxie
Article 22	Obligation de plans prophylactiques
Article 23	Obligation de communication
Article 24	Prescription de médicaments vétérinaires
Article 25	Inventaire de médicaments vétérinaires

SECTION II: QUARANTAINE

Article 26	La station de quarantaine
Article 27	Forme de traitement
Article 28	Dépenses et impositions
Article 29	Exclusivité de l'État
Article 30	Surveillance
Article 31	(pas d'intitulé)

CHAPITRE VI: GARANTIES CONTRE LES VICES CACHÉS

Article 32	Garantie
Article 33	Annulation du contrat
Article 34	Liste de vices cachés

CHAPITRE VII: GARDE DES ANIMAUX

Article 35	Droit de paître
Article 36	Obligation de garde
Article 37	(Responsabilité du propriétaire)
Article 38	Animaux dangereux
Article 39	Animaux carnivores
Article 40	Animaux égarés

CHAPITRE VIII: DESTINATION À DONNER AUX ANIMAUX MORTS

Article 41	Interdiction absolue
Article 42	Interdiction de consommer
Article 43	Consommation de parties d'animaux morts
Article 44	Obligation de communiquer

CHAPITRE IX: CIRCULATION DE LA VIANDE ANIMALE

Article 45	Obligations à respecter en vue de la circulation
Article 46	Utilisation de la viande d'animaux morts
Article 47	Conditions de vente
Article 48	Exception
Article 49	Interdiction de circulation

CHAPITRE X: TAXES ET IMPOSITIONS

Article 50 Teneur

CHAPITRE XI: INFRACTIONS PÉNALES

Article 51 Défaut d'autorisation préalable  
Article 52 Importation et exportation illicites  
Article 53 Aggravation  
Article 54 Privilèges  
Article 55 Importation en provenance de certains pays et régions  
Article 56 Exposition ou fourniture illicite à la vente  
Article 57 Perte pour l'État  
Article 58 Autres pénalités accessoires  
Article 59 Échelle des pénalités ou amendes  
Article 60 Récidive

CHAPITRE XII: PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX SITUATIONS OPPOSÉES

Article 61 Omission de l'obligation de dénoncer  
Article 62 Défaut de communication  
Article 63 Omission de l'obligation d'assurer la garde des animaux dangereux  
Article 64 Circulation d'animaux carnivores  
Article 65 Présence d'animaux en liberté sur la voie publique  
Article 66 Abattage d'animaux en dehors des lieux agréés  
Article 67 Vente illicite de viande animale  
Article 68 Pénalités accessoires  
Article 69 Surveillance, traitement et fonctionnement  
Article 70 Loi subsidiaire

CHAPITRE XII: RECOURS

Article 71 Disposition générale  
Article 72 Délai maximal pour faire appel  
Article 73 Recours contentieux  
Article 74 Mort de l'animal

CHAPITRE XIII: DISPOSITIONS FINALES

Article 75 Réglementation  
Article 76 Cas douteux et omis  
Article 77 Abrogation

L'adoption des articles ci-dessus a donc pour effet d'abroger le Décret n° 63/89 du 14 septembre ainsi que tous les textes législatifs de sens contraire.

Les décrets-lois énumérés ci-après seront évalués par une équipe d'experts à désigner par chaque ministre responsable, avec fixation d'un délai et il sera également demandé une assistance technique pour assurer l'évaluation de la législation par des experts internationaux.

L'évaluation projetée s'explique par le fait que les lois en vigueur sont périmées et qu'il faut intégrer les directives de l'Union européenne relatives à l'adoption d'une législation sur l'alimentation ainsi que les modifications nécessaires en vue de l'établissement d'une série complète de lois relatives à l'hygiène qui doivent être mises en œuvre en 2006 par l'Union européenne; il s'agit des textes ci-après:

- le Décret-loi n° 9/2002 du 11 mars concernant le contrôle sanitaire d'hygiène applicable aux produits de la pêche;
- le Décret ministériel n° 6/2001 concernant les normes d'hygiène, de salubrité et d'inspection sanitaire applicables aux produits de la pêche destinés à la consommation humaine;
- le Décret-loi n° 89/92 représentant le fondement général du contrôle de qualité applicable aux produits alimentaires d'origine nationale, importés ou exportés;
- le Décret ministériel n° 55/97 du 9 septembre concernant les ports et les aéroports par lesquels les légumes, etc., sont importés et exportés; et
- le Décret-loi n° 26/97 du 20 mai concernant les produits phytosanitaires.

Compte tenu des faits ci-dessus, le Groupe de travail est prié d'accorder au Cap-Vert une période de transition allant de la date de son accession à l'OMC jusqu'à 2010 aux fins de la mise en œuvre de l'Accord de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de façon que le Cap-Vert puisse obtenir une assistance technique et l'exploiter afin d'être à même de s'acquitter pleinement des obligations liées à l'Accord.

Le gouvernement cap-verdien garantit que toute modification apportée à sa législation, à sa réglementation et à sa pratique au cours de la période de transition n'aboutira pas à les rendre moins compatibles avec les dispositions de l'Accord qu'elles ne l'étaient à la date de l'accession.

Les règlements techniques et autres mesures qui seront adoptés au cours de la période seront conformes aux dispositions de l'Accord.

Nous avons précisé dans le cadre du même projet d'évaluation la fonction du vétérinaire et le rôle qui lui est imparté au Cap-Vert. Il sera établi par le gouvernement en liaison avec l'association vétérinaire des directives relatives au programme d'études dans cette spécialité.

La priorité sera accordée à la création d'un point d'information et à la notification au Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires de la totalité des mesures adoptées par le Cap-Vert.

Prenant exemple sur beaucoup de pays tiers, le Parlement a approuvé les statuts d'une agence distincte appelée à être dans ce domaine un organisme indépendant.

Le Cap-Vert a dû demander une assistance technique relevant des dispositions de l'article 9 de l'Accord SPS pour acquérir la capacité de mettre intégralement en œuvre ledit accord à l'expiration de la période de transition.

- a) L'assistance porte sur les méthodes (chimiques et microbiologiques) d'essai sur les produits alimentaires qui visent particulièrement à mettre en évidence les résidus de pesticides, les métaux lourds, l'aflatoxine, les antibiotiques, etc. Il est prévu d'organiser des voyages d'étude dans des laboratoires de l'Union européenne/des États-Unis.

Il convient de former et de coordonner la formation du personnel de laboratoire et d'assurer également la formation en cours d'emploi sous forme notamment de conseils relatifs à l'organisation dont le Cap-Vert a besoin pour améliorer ses capacités en ce qui concerne, par exemple, les systèmes de gestion et la mise en réseau. Il est indispensable de savoir dans le détail quelles seront les obligations du personnel formé.

La sélection des candidats sera opérée d'après leurs compétences techniques et les candidats retenus seront formés à la gestion professionnelle pour être à même de concevoir, de mettre en œuvre et d'évaluer n'importe quel système de gestion; il est aussi prévu à leur intention des voyages d'étude spécialisés et les participants devront être en mesure de rédiger les divers types de documents concernant les systèmes de gestion, c'est-à-dire des manuels, des procédures, des instructions ainsi que des spécifications et des méthodes.

- b) Il est prévu de mettre en œuvre des systèmes de gestion de la qualité conformes aux normes ISO 17020 et ISO/CEI 62/65 consacrées aux activités d'inspection et de certification aux fins de l'agrément à solliciter (ce sont des critères généraux de fonctionnement pour divers types d'organismes assurant la fonction d'inspection).
- c) Il est prévu d'acheter du matériel d'essai pour produits alimentaires à la suite d'une proposition (analyse approfondie de la situation existante) visant à perfectionner les laboratoires du Cap-Vert.
- d) Il est aussi prévu de procéder à l'agrément d'organismes d'inspection. On procèdera à l'analyse et à l'évaluation, le cas échéant, du système actuel d'agrément de façon à pouvoir créer au Cap-Vert un système fiable d'agrément d'organismes d'inspection reposant sur les normes internationales et par conséquent acceptable sur le marché mondial.

Des experts devront procéder à l'analyse et fournir des avis techniques et, pour garantir la durabilité du système, le personnel cap-verdien sera étroitement associé au processus, c'est-à-dire notamment aux démarches que comprend la procédure internationale d'agrément, et ce personnel sera également associé à la mise au point de modules de formation pour l'industrie. Voir également le point a).

Il y aura lieu de créer aux fins de la procédure d'agrément un seul et unique organisme national (reconnu sur le plan national et sur le plan international) lequel pourra assurer l'agrément des laboratoires privés et des laboratoires publics.

La procédure d'agrément a pour principal objectif, comme l'espèrent les partenaires commerciaux dans le monde des affaires, d'abrégier la phase de la transaction consacrée à l'inspection, aux essais et à l'analyse.



- e) Il est prévu d'instaurer des systèmes de contrôle pour l'usage d'antibiotiques et aussi de créer des normes applicables à la médecine vétérinaire.
- f) Il est prévu d'informatiser le régime des règles d'origine et le système de délivrance des certificats d'origine. Il est également prévu dans ce domaine des voyages d'étude.
- g) Il est prévu d'organiser la gestion de la sécurité alimentaire, c'est-à-dire d'adopter par exemple le Système des points de contrôle critique pour l'analyse des risques (HACCP), le Système des bonnes pratiques de fabrication (GMP) et celui des bonnes pratiques d'hygiène (GHP), ainsi que le Système des bonnes pratiques de l'agriculture (GAP) et des systèmes de gestion fondés sur des normes internationales comme ISO 9000, ISO 14000 et ISO 18000. Il est aussi prévu de mettre au point des manuels de formation homologués par l'Union européenne/les États-Unis aux fins de la certification du contrôle et de former des formateurs cap-verdiens qui transmettront leur savoir théorique à des chefs d'entreprise cap-verdiens dans les différents secteurs.

Il est également prévu d'organiser des visites d'étude pour que le personnel technique se forme à la mise en œuvre et à l'évaluation et de faire ensuite assurer par ce personnel technique la formation du personnel de la branche d'activité considérée par l'organisation de séminaires, une fois l'assistance au projet assurée.

Toutes les activités ci-dessus s'inscrivent dans une perspective qui va de l'exploitation agricole à l'assiette du consommateur.

- h) Il est également prévu de créer un système de certification appelé le cas échéant à homologuer des produits alimentaires biologiques.
- i) Il faudra créer le cas échéant une infrastructure destinée à la commercialisation dans les pays membres de la Communauté européenne pour faciliter peut-être la liberté des échanges à l'intérieur du marché unique européen; pour ce marché, la Communauté a adopté ce qu'elle appelle des directives élaborées sur la base de la nouvelle approche qui ont été conçues pour harmoniser les conditions à remplir par les diverses catégories de produits du point de vue de la santé, de la sécurité et de la protection de l'environnement. Ces directives portent sur des multiples produits industriels qui vont des appareils à gaz pour équipements médicaux aux jouets et elles fixent des normes pour l'exportation à destination du marché de l'Union européenne. La preuve de la conformité est donnée soit par la documentation technique du fabricant, soit par une tierce partie, soit encore par les deux procédures à la fois. La conformité est indiquée sous la forme de ce qu'on appelle le marquage CE. La plupart des produits couverts par les directives en question peuvent être certifiés automatiquement par le fabricant, mais il y a toutefois des produits qui doivent être assujettis à un examen, lequel incombe à ce qu'on appelle un organisme notifié, c'est-à-dire un laboratoire indépendant ou un organisme de certification du produit doté des qualifications nécessaires pour répondre aux prescriptions définies dans les directives et appliquant également la série EN 45000 de normes présidant à l'activité des organismes d'évaluation de la conformité. Le Cap-Vert ne dispose pas de ce type d'infrastructure car l'industrie n'est pas encore assez développée, mais la sensibilisation à un besoin de cet ordre serait utile pour l'avenir.
- j) Il est prévu d'assurer une formation et d'organiser des visites et des séminaires d'étude dans les secteurs ci-dessus et d'apporter de nouveaux éléments pertinents dans les domaines des mesures sanitaires et phytosanitaires, s'agissant des obstacles techniques au commerce, des directives pertinentes de l'Union européenne portant sur

le poisson et les produits de la pêche, les produits laitiers, les produits à base d'œuf et le miel, des codes pertinents des États-Unis, de la certification des produits biologiques, du marquage CE, des normes du Codex Alimentarius, des systèmes de gestion de la qualité, des bonnes pratiques de laboratoire, etc.

- k) Il sera créé une autorité chargée de la notification et un point d'information pour les mesures SPS/OTC. Il sera également assuré des visites d'étude et une formation aux questions relevant de l'OMC pour faire en sorte que le personnel assurant l'application de la réglementation et les exportateurs connaissent bien l'Accord SPS et l'Accord OTC ainsi que leurs incidences.
- l) Il sera procédé à une évaluation approfondie de la capacité technique du Cap-Vert à mettre en œuvre une réglementation harmonisée dans le secteur de l'agriculture et celui de la pêche.
- m) Dans le secteur de la pêche, il sera organisé une formation pour faire mieux comprendre les pratiques internationales en matière technique et sur le plan de la qualité et de la conformité ainsi que sur le plan de la protection des indications géographiques.
- n) Il sera procédé à une évaluation approfondie de la capacité technique du Cap-Vert à adopter/mettre en œuvre une réglementation harmonisée, notamment dans des secteurs liés à la médication.
- o) Il est prévu de mettre à jour la législation (ou la composante législative) concernant l'alimentation et la santé animale ainsi que la santé végétale pour atteindre à cet égard le niveau des normes internationales et il est prévu de mettre au point des règlements et des normes à mettre en œuvre.
- p) Il est prévu de faire démarrer une stratégie de l'innocuité et de la qualité alimentaire visant à la création d'une seule et unique autorité de sécurité alimentaire appelée à exercer un système intégré de contrôle alimentaire. Les chevauchements d'activités et les doubles emplois en matière d'exercice du contrôle seront ainsi supprimés au profit de la prévention des risques assurée au moyen de l'évaluation et de la gestion des risques et de l'information tout au long de la chaîne ininterrompue, qui va de l'exploitation agricole à l'assiette du consommateur.
- q) Il sera fait appel aux mesures de renforcement des capacités assurées par l'OMC, consistant à choisir un groupe de hauts fonctionnaires, à former un groupe de formateurs, à établir un plan d'information et de communication faisant notamment appel au bulletin d'information périodique et au site Internet.  
  
Il sera également mis au point des programmes d'information et de sensibilisation destinés aux fonctionnaires et aux opérateurs économiques.
- r) Il sera organisé des programmes de jumelage avec des laboratoires homologues de l'Union européenne pour les procédures d'essai et l'instauration d'ententes réciproques et d'une coopération bilatérale.
- s) Il est prévu de renforcer les services vétérinaires liés à la production et au commerce de bétail, d'améliorer la surveillance de la santé animale ainsi que les programmes de contrôle et l'inspection vétérinaire à la frontière, d'instaurer des règles de sécurité alimentaire et, par conséquent, de protéger le consommateur et de surveiller les

produits alimentaires d'origine animale, d'instaurer également la surveillance des médicaments et des résidus et le contrôle des importations alimentaires. Il est prévu d'adopter un programme d'identification animale consistant à inspecter les lieux d'élevage bovin et les exploitations se consacrant à l'élevage et aussi de sensibiliser les éleveurs. Il est en outre prévu d'homologuer les importations de sperme et d'agréeer les distributeurs et aussi de commencer à recenser les données relatives à l'élevage; et

- t) Il est prévu de faire apprendre l'anglais et de dispenser une formation à l'informatique.
- u) Il est prévu de développer l'accès aux marchés en faveur de l'industrie.
- v) Il est en outre prévu de développer le programme des études vétérinaires et d'évaluer la structure actuelle dans ce domaine.

### Résultats escomptés

1. Les services désignés pour les essais devront être améliorés du point de vue de leur matériel, de leurs ressources humaines, de leur système de gestion de la qualité et de leur système d'information afin qu'il soit possible de vérifier si les produits alimentaires répondent à certaines exigences internationales imposées notamment par l'Union européenne et par les États-Unis.
2. La capacité du personnel technique des ministères et des institutions à mettre en œuvre et à certifier la qualité des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire doit répondre aux normes de l'agrément international et il a été organisé une campagne visant à sensibiliser davantage à ces normes les chefs d'entreprise du Cap-Vert.
3. Le plan visant à la reconnaissance des organismes d'inspection est au point et fonctionne conformément aux normes internationales pertinentes ISO 17020.
4. Le ministère responsable doit être en mesure de créer une base de données relatives aux prescriptions réglementaires de la CE et des États-Unis en particulier et de ses autres partenaires commerciaux en général, qui indique les normes et les évaluations de conformité à appliquer en les présentant sous une forme facile à comprendre pour les diffuser auprès des exportateurs, des ministères et des autres organismes intéressés.
5. Le ministère responsable doit être en mesure de servir de point d'information désigné pour les OTC/les mesures SPS de l'OMC qui fonctionne bien et se charge de réunir et de diffuser des informations pertinentes, exactes et à jour.
6. Il sera mis au point un système d'analyse et de contrôle de l'utilisation d'antibiotiques et autres médicaments vétérinaires.
7. Il faudra mettre en place, sur le plan des ressources humaines comme sur celui des ressources techniques, l'infrastructure nécessaire aux essais et à l'homologation en vue du marquage CE; et
8. Il faudra mettre en place un système de délivrance informatisé des certificats d'origine et prendre contact avec les autorités européennes et américaines compétentes.

La date d'exécution

1. Pour l'établissement et le fonctionnement d'un point de contact unique à des fins d'information: le 1<sup>er</sup> janvier 2006.
  2. Pour participer activement aux activités relatives au Codex pratiquées par l'OIE, la FAO, l'OMS et pour diffuser l'information, y compris sur le site Internet: le 1<sup>er</sup> janvier 2006.
  3. Pour établir une loi et une réglementation relatives à la sécurité alimentaire, à la santé végétale et à la santé animale et mettre à jour la législation existante: le 1<sup>er</sup> janvier 2007.
  4. Pour acquérir du matériel de laboratoire et améliorer l'infrastructure en matière de laboratoire, assurer l'agrément international de laboratoires pratiquant les normes internationales pour les diverses prescriptions à observer, notamment par la voie des appels d'offres, etc.: le 1<sup>er</sup> janvier 2008 pour la dernière opération de mise en œuvre; et
  5. Pour améliorer et renforcer le contrôle de la qualité, le système de quarantaine ainsi que les postes d'inspection à la frontière qui remplissent vraiment cette fonction, et pour se doter d'une autorité centrale fonctionnelle en matière de sécurité alimentaire en ce qui concerne les trois domaines, c'est-à-dire le recrutement et la formation du personnel voulu, la conformité intégrale et la mise en œuvre de l'Accord de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires: le 1<sup>er</sup> janvier 2010.
-