

**RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LES ACTIVITÉS DU CENTRE DU
COMMERCE INTERNATIONALE (ITC) DANS LE DOMAINE SPS
(JUIN 2022-FÉVRIER 2023)**

COMMUNICATION DE L'ITC

La communication ci-après, reçue le 1^{er} mars 2023, est distribuée à la demande de l'ITC.

Le Centre du commerce international (ITC) poursuit ses efforts pour aider les entreprises à respecter les prescriptions techniques du marché. Des renseignements actualisés sur certaines activités liées aux mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) qui présentent un intérêt pour les Membres de l'OMC sont communiqués ci-après.

1 PROJETS

1.1 Iraq: Renforcement de l'agriculture et des chaînes de valeur agroalimentaires et amélioration de la politique commerciale (SAAVI) (septembre 2020-avril 2025/donateur: Union européenne)

1.1. Ce projet vise à favoriser la stabilisation et la bonne gouvernance en renforçant les capacités des institutions iraqiennes essentielles à fournir des services publics, ainsi que la création durable d'emplois grâce au développement du capital humain et au renforcement de la compétitivité du secteur privé. Ce projet financé par l'UE est centré sur l'élaboration et la mise en œuvre de stratégies sectorielles pour des produits à fort potentiel, ainsi que sur l'élaboration de politiques plus axées sur le marché afin d'améliorer la prévisibilité et l'efficacité de l'environnement des affaires. Le projet SAAVI comprend aussi une assistance au renforcement des politiques commerciales de l'Iraq et un soutien au pays dans son accession à l'OMC.

1.2. Un deuxième atelier, spécifiquement consacré à la mise en œuvre des fonctions liées à la transparence et au fonctionnement du point d'information SPS national et de l'Autorité nationale responsable des notifications SPS, est prévu au milieu de l'année 2023.

1.3. La plate-forme "Qualité pour le commerce" de l'Iraq a été mise au point et est prête à être déployée. Les prescriptions SPS et en matière de qualité et de sécurité sanitaire des produits alimentaires pour des combinaisons produit-marché prioritaires identifiées dans le cadre du projet (à titre préliminaire: tomates, volailles et figues) seront disponibles sur la plate-forme.

1.2 Projet ARISE Plus Malaisie (février 2021-janvier 2024/donateur: Union européenne)

1.4. En partenariat avec le Ministère du commerce et de l'industrie, ce projet vise à soutenir la croissance inclusive et durable du commerce et la réduction de la pauvreté en Malaisie, tout en contribuant à l'intégration économique dans la région de l'ASEAN.

1.5. Les activités portent sur la biosécurité de la pêche et de l'aquaculture, la préservation des végétaux, la santé animale et les pratiques agricoles durables, y compris les BPA, l'agriculture biologique, l'élevage vert et la gestion des déchets agricoles.

1.6. La formation des fonctionnaires de la Division de la biosécurité végétale du Département de l'agriculture/Ministère de l'agriculture et de la sécurité alimentaire concernant l'identification et la gestion des organismes nuisibles soumis à quarantaine dans l'UE est presque terminée. Huit des neuf ateliers de formation ont été organisés entre juin 2022 et janvier 2023, sur les thématiques suivantes: introduction générale sur la biosécurité végétale axée sur certaines cultures vivrières tout au long du système de production; méthodes générales d'identification et de gestion de la mouche des fruits, de la mineuse des feuilles, de la mouche blanche et des thrips; analyse des risques phytosanitaires pour certains organismes nuisibles soumis à quarantaine dans l'UE; inspection phytosanitaire des produits d'importation et d'exportation afin d'identifier les organismes nuisibles et les maladies. Un atelier sur la gestion intégrée des risques phytosanitaires et une visite d'étude d'une ONPV en Europe sont en cours d'organisation. Une assistance technique concernant les engrais a été fournie pendant la période considérée, au moyen d'une série d'interventions portant sur les aspects suivants: examen des lignes directrices existantes concernant le processus d'enregistrement des engrais dans le contexte malaisien sur la base des normes acceptées au niveau international et formulation de recommandations aux fins de leur amélioration; formation sur les aspects techniques et en matière de sécurité des engrais inorganiques, des engrais organiques, des biofertilisants et des suppléments; aperçu des modifications apportées au Règlement de l'UE 2019/1009 établissant les règles relatives à la mise à disposition sur le marché des fertilisants UE auxquelles les importateurs et les exportateurs malaisiens doivent prêter attention. Une visite d'étude sur place du personnel de la Division de la biosécurité végétale du Département de l'agriculture destinée à mettre à jour les connaissances relatives aux aspects pratiques des meilleures pratiques en matière de production d'engrais et à l'administration et l'application des règlements de l'UE a été organisée du 20 au 24 février 2023.

1.7. Une formation concernant la législation européenne sur les poissons et produits de la pêche, y compris les poissons d'ornement, et le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche établi par le Codex, a été dispensée aux fonctionnaires du Département des pêches en septembre 2022. D'autres activités de formation et d'assistance sur place sont prévues concernant la surveillance des maladies du poisson, l'analyse des risques et les aspects pratiques de la mise en œuvre des prescriptions de l'UE. Un programme d'aide lié aux capteurs électroniques de prises et à la traçabilité dans le secteur de la pêche et à la traçabilité des œufs et des produits laitiers est en cours d'élaboration.

1.3 Projet ARISE Plus Philippines (mars 2021-février 2025/donateur: Union européenne)

1.8. Ce projet vise à soutenir la croissance économique inclusive et la réduction de la pauvreté aux Philippines en améliorant les résultats commerciaux et la compétitivité du pays, plus précisément en mettant en place une infrastructure nationale de la qualité promouvant la compétitivité des exportations et des systèmes de gestion et de contrôle de la qualité visant à harmoniser les exportations de produits alimentaires avec les meilleures pratiques internationales.

1.9. Au cours de la période considérée, l'élaboration de modules de formation interactifs en ligne sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires à l'intention des PME a été menée à bien. Le personnel de laboratoire de la FDA a été formé entre septembre et décembre 2022 dans le cadre de deux ateliers consacrés aux essais chimiques des produits alimentaires transformés. Comportant des séances théoriques et pratiques, ces ateliers ont porté sur la mise en œuvre et la validation des méthodes d'essai, et l'analyse des pesticides, des résidus de médicaments vétérinaires, des mycotoxines et des additifs alimentaires à partir des techniques LC/MS/MS et GC/MS/MS. Une troisième et dernière formation sur les essais chimiques est prévue. Des formations sur l'échantillonnage et l'analyse fondés sur les risques, les essais microbiologiques et la stérilisation commerciale sont prévues par la suite.

1.10. Une mission d'experts a été organisée en juillet-août 2022 dans le but de comprendre les protocoles d'inspection actuellement en vigueur, y compris des visites d'inspection de sites de transformation en vue de l'élaboration de protocoles d'inspection fondés sur les risques dans les secteurs des fruits et légumes frais, de la noix de coco et de la pêche.

1.11. Sur la base des résultats de ces visites, six guides comprenant des listes de vérification fondées sur les risques, des lignes directrices, des manuels de procédure et des normes d'exercice ont été établis pour les secteurs susmentionnés. Une formation à destination de la FDA et du Département de l'agriculture sur les inspections fondées sur les risques est prévue, y compris sur la

mise en œuvre et la mise en pratique des lignes directrices, procédures et normes d'exercices ayant été élaborées.

1.12. La modernisation du Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux des Philippines (PhilRASFF), qui était nécessaire afin d'améliorer l'ergonomie du système d'exploitation et l'interopérabilité avec les technologies numériques actuelles, est presque terminée. Des essais pilotes seront organisés au cours de l'année, de même que des formations à l'intention des autorités chargées des contrôles à la frontière, du contrôle des locaux des exploitants du secteur alimentaire et de la surveillance des marchés pour leur apprendre à utiliser le système modernisé.

1.13. Les prescriptions en matière de qualité et de sécurité sanitaire des produits alimentaires et les prescriptions SPS pour les combinaisons produit-marché prioritaires identifiées dans le cadre du projet (huile de noix de coco vierge, eau de coco, farine de noix de coco) devraient être mises à disposition en 2023 sur la plate-forme "Qualité pour le commerce" des Philippines. Les prescriptions relatives au café et au cacao à destination de l'Union européenne ont déjà été mises à disposition.

1.4 Assistance liée au commerce pour le Myanmar (ARISE Plus-Myanmar) (juillet 2019-juin 2023/donateur: Union européenne)

1.14. Le projet ARISE Plus vise à établir une croissance inclusive et durable du commerce au Myanmar en fournissant un soutien aux MPME dans certaines chaînes de valeur, en améliorant la sécurité sanitaire des produits alimentaires et la conformité aux mesures SPS (visant le thé, le café, le miel et les produits horticoles) et en élaborant et mettant en œuvre des politiques commerciales.

1.15. Le travail visant à développer la plate-forme du Myanmar sur la qualité et la sécurité sanitaire des produits alimentaires progresse. Le site contient déjà des renseignements sur les prescriptions SPS et en matière de qualité pour certaines combinaisons produit-marché (avocat, café, miel et thé destinés aux marchés de l'UE) et des renseignements similaires concernant certains fruits secs seront bientôt ajoutés. Le site comporte également 25 profils d'experts (formateurs-conseillers et champions de la qualité) et une liste de 10 établissements fournisseurs de services au Myanmar.

1.16. Ce projet a contribué à la présentation du plan national de surveillance des résidus. Plusieurs brochures et guides sur l'hygiène et la sécurité sanitaire des produits alimentaires dans le domaine de la production de miel ont été élaborés. Sept conseillers en sécurité sanitaire des produits alimentaires ont été formés aux bonnes pratiques apicoles, aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP, et ont aidé les producteurs de miel du Myanmar à mettre ces principes en œuvre.

1.17. Deux laboratoires privés d'essai pour les produits alimentaires reçoivent un soutien pour leur mise en conformité avec la norme ISO/IEC 17025.

1.5 SYMST: Mécanisme systématique pour un commerce plus sûr (volet concernant la République démocratique populaire lao et le Viet Nam) (décembre 2018-octobre 2022/donateur: Union européenne)

1.18. L'objectif global du projet est d'améliorer la sécurité sanitaire des produits alimentaires au moyen d'une meilleure gouvernance en République démocratique populaire lao et au Viet Nam. Le projet vise à renforcer le cadre réglementaire relatif au contrôle phytosanitaire et au contrôle des pesticides dans le secteur des fruits et légumes et en ce qui concerne d'autres produits végétaux au moyen de l'application de règles et de normes en vue d'améliorer l'accès aux marchés.

1.19. La plate-forme "Qualité pour le commerce" du Viet Nam, sur laquelle les utilisateurs peuvent consulter les prescriptions en matière de qualité et de sécurité sanitaire des produits alimentaires et les prescriptions SPS pour les combinaisons produit-marché prioritaires identifiées dans le cadre du projet (pomelo, fruit du dragon à destination de l'Union européenne et café à destination de l'Union européenne, de la République de Corée et de la Thaïlande), a été mise à disposition.

1.6 Projet ARISE Plus Lao (2018-2023/donateur: Union européenne)

1.20. Les prescriptions en matière de qualité et de sécurité sanitaire des produits alimentaires et les prescriptions SPS pour les combinaisons produit-marché prioritaires identifiées dans le cadre du

projet (café à destination de l'Union européenne, de la République de Corée, de la Thaïlande, du Viet Nam) sont disponibles sur la plate-forme "Qualité pour le commerce" de la République démocratique populaire lao. En outre, grâce à des synergies avec le projet SYMST, les prescriptions concernant le basilic, le riz et les piments à destination de l'Union européenne, et les pastèques à destination de la Chine ont également été recensées.

1.21. Des affiches créées par le Codex, l'OMS et d'autres pays aux fins de la sensibilisation à la COVID-19 et à l'hygiène ont été traduites, imprimées et distribuées aux bureaux de district du Département des produits alimentaires et des médicaments pour être placardées dans les lieux publics.

1.22. Un événement de lancement d'un guide consacré au nouveau système ePing a été organisé avec les principales parties prenantes, y compris les points d'information nationaux SPS et OTC et l'autorité nationale responsable des notifications.

Pour de plus amples renseignements, veuillez contacter:

Khemraj Ramful, Conseiller principal, Gestion de la qualité à l'exportation, ITC

Téléphone: +41 22 730 04 87

Fax: +41 22 730 05 76

Courrier électronique: ramful@intracen.org

Hema Menon, Responsable de la formation au commerce, Gestion de la qualité à l'exportation, ITC

Téléphone: +41 22 730 05 84

Fax: +41 22 730 05 76

Courrier électronique: menon@intracen.org

PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ À L'EXPORTATION DE L'ITC

Site Web: <http://www.intracen.org/eqm>

Twitter: <http://www.twitter.com/ITCstandards>
