



10 de noviembre de 2023

(23-7602)

Página: 1/8

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

**INFORMACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LAS MSF
DEL CENTRO DE COMERCIO INTERNACIONAL (ITC)
(JULIO A OCTUBRE DE 2023)**

COMUNICACIÓN DEL ITC

La siguiente comunicación, recibida el 9 de noviembre de 2023, se distribuye a petición del ITC.

El Centro de Comercio Internacional sigue ayudando a las empresas a cumplir las prescripciones técnicas del mercado. El presente documento contiene información actualizada sobre determinados proyectos en los ámbitos sanitario y fitosanitario de interés para los Miembros de la OMC.

1 PROYECTOS

1.1 Iraq: Fortalecimiento de la Cadena de Valor Agrícola y Agroalimentaria y Mejora de la Política Comercial en el Iraq (SAAVI) (septiembre de 2020 a abril de 2025; donante: Unión Europea)

1.1. El objetivo de este proyecto es apoyar la estabilización y la gobernanza mediante el fortalecimiento de la capacidad de las principales instituciones iraquíes para prestar servicios públicos, junto con la creación de empleo sostenible mediante el desarrollo del capital humano y la mejora de la competitividad del sector privado. El proyecto se centra en la elaboración y aplicación de estrategias sectoriales para los productos de gran potencial, así como en la definición de políticas más orientadas al mercado con las que se pretende mejorar la previsibilidad y la eficiencia del entorno empresarial. El SAAVI también presta asistencia para mejorar la política comercial del Iraq y apoya al país en su proceso de adhesión a la OMC.

1.2. En el marco de una subactividad del programa, se apoya a tres cadenas de valor agroalimentarias con miras a mejorar la inocuidad de los alimentos y la calidad de sus productos (a saber, las patatas, los tomates y las aves de corral). Determinadas alianzas de agricultores y productores reciben formación relativa a las buenas prácticas de higiene y las prescripciones de las normas nacionales y del Codex, así como a las prácticas de depósito y almacenaje, con el objetivo de satisfacer las necesidades de los compradores nacionales y al mismo tiempo preparar las exportaciones. En Mosul, se presta ayuda a una alianza de agricultores dedicados a actividades agroalimentarias como el cultivo de patatas para consumo interno a fin de mejorar las normas relativas a la inocuidad de los alimentos, los procedimientos operativos normalizados y las prácticas de depósito. En la región de Nineva, se presta asistencia a una alianza del sector de las aves de corral para reforzar las medidas de bioseguridad y las prácticas de higiene con miras a aumentar la inocuidad de los alimentos. El objetivo es cumplir los reglamentos gubernamentales y las normas de los grandes compradores nacionales. En la segunda fase, también se abordan las exportaciones en menor escala.

1.3. Se ha elaborado una guía en árabe sobre la inocuidad de los alimentos para las pequeñas y medianas empresas iraquíes, que está en proceso de publicación y debería distribuirse en el próximo período de aplicación.

1.4. Un grupo de asesores en materia de calidad e inocuidad de los alimentos concluyó su formación y en la actualidad está ayudando a las mipymes a mejorar sus procesos de producción.

La Plataforma Calidad para el Comercio de Iraq está lista para su ampliación. El Ministerio de Comercio ha obtenido la aprobación para determinar las prescripciones en materia de MSF y en materia de calidad para los 'dátiles, frescos o secos', y los trabajos de investigación se iniciarán de aquí a finales de 2023.

1.2 Proyecto ARISE Plus Malasia (febrero de 2021 a enero de 2024; donante: Unión Europea)

1.5. En asociación con el Ministerio de Comercio e Industria, el proyecto tiene por objeto apoyar el crecimiento del comercio inclusivo y sostenible y la reducción de la pobreza en Malasia, al tiempo que contribuye a la integración económica en la región de la ASEAN.

1.6. Las actividades se centran en la bioseguridad de la pesca y la acuicultura, la sanidad vegetal, la sanidad animal y las prácticas agrícolas sostenibles, con inclusión de las buenas prácticas agrícolas, la ganadería orgánica y verde y la gestión de residuos agrícolas.

1.7. Se organizó una segunda ronda (después de la de septiembre de 2022) de actividades de formación y asesoramiento sobre el terreno para el Departamento de Pesca (DOF) desde el 18 hasta el 28 de julio de 2023, a través de una misión de dos expertos internacionales, que constó de visitas sobre el terreno relacionadas con la vigilancia de las enfermedades de los peces y de orientación sobre aspectos prácticos de la aplicación de las prescripciones de la UE. También se celebraron las sesiones de trabajo acerca de las auditorías de la UE y las limitaciones específicas relacionadas con la exportación a la Unión Europea. El Programa Nacional de Vigilancia de las Enfermedades (NDSP) fue objeto de examen y asesoramiento y el sector de la pesca fue objeto de controles; se formularon recomendaciones para fortalecer el programa. Veintidós participantes del Departamento de Pesca de Malasia asistieron a las sesiones de formación y asesoramiento celebradas en la ciudad de Putrajaya.

1.8. Entre el 21 y el 24 de agosto de 2023 se celebró un taller sobre la detección del riesgo de invasión de especies exóticas. Para subsanar las deficiencias del método utilizado en Malasia, las sesiones de formación actuales se basaron en la herramienta para la detección del riesgo de invasión de especies acuáticas (AS-ISK) elaborada por el Centre for Environment, Fisheries and Aquaculture Science del Reino Unido, una herramienta de apoyo a la adopción de decisiones que contribuye a fundamentar las decisiones relativas a la gestión y el control de las especies acuáticas no autóctonas (invasivas). Esta actividad de formación incluyó sesiones sobre las herramientas de análisis del riesgo y de apoyo a la adopción de decisiones en el contexto de la biología de la invasión y la evaluación del riesgo relacionado con las malas hierbas, el protocolo de detección de riesgos, la utilización de la herramienta para la detección del riesgo de invasión de especies acuáticas, y el análisis y la publicación de estadísticas. Asistieron al taller 27 participantes en total, que representaban a seis organismos nacionales (el Departamento de Pesca, el Centro Nacional de Recursos de Sanidad Pesquera, el Departamento de Fauna y Flora Silvestres y Parques Nacionales, la Johor Biotechnology and Biodiversity Corporation, el Departamento de Agricultura y el Departamento de Silvicultura). El taller se impartió en la ciudad de Putrajaya. A petición del asociado nacional, se ha previsto celebrar un segundo taller en noviembre dirigido al personal del Departamento de Pesca de la región de Sabah.

1.9. Del 7 al 11 de agosto de 2023 se celebró en Putrajaya (Malasia) un taller de formación de cinco días de duración sobre la trazabilidad de los huevos y los productos lácteos, en el que se incluyeron sesiones teóricas y visitas a instalaciones de producción de huevos y productos lácteos. El taller tenía por objeto prestar apoyo técnico al Departamento de Servicios Veterinarios (DSV) de Malasia en el desarrollo de un sistema de trazabilidad de los huevos y los productos lácteos. En las sesiones se abordaron, entre otros temas: a) las herramientas o el método de determinación e identificación utilizados para identificar los huevos y la leche y el sistema para controlar su circulación; b) la determinación del método de identificación y trazabilidad de los huevos y la leche más adecuado para Malasia; y c) la familiarización con los reglamentos conexos de la UE y la forma en que esta pone en aplicación y controla el sistema de trazabilidad para los huevos y los productos lácteos. Una filial de una empresa productora de leche holandesa con sede en el Pakistán ofreció información práctica sobre la forma en que se aplican los sistemas de trazabilidad a los niveles de producción y elaboración. Esta empresa se beneficia del apoyo prestado en el marco del proyecto Crecimiento para el Desarrollo Rural y el Progreso Sostenible (GRASP), financiado por la UE (mencionado en la siguiente sección), que se aplica en el Pakistán. Asistieron 41 participantes del DSV y el Ministerio

de Agricultura y Seguridad Alimentaria, así como varios representantes de empresas privadas de los sectores de los productos lácteos y las aves de corral.

1.10. El programa "Sistema electrónico de documentación de las capturas de la ASEAN: herramienta de trazabilidad del mar al plato", elaborado por el Centro para el Desarrollo de la Pesca del Asia Sudoriental (SEAFDEC), se encuentra actualmente en fase piloto en dos emplazamientos de Malasia. El SEAFDEC proporciona orientación sobre la utilización y la puesta en práctica del sistema. Además, un experto de la UE está asesorando sobre la compatibilidad o la armonización con el Reglamento (CE) 1005/2008. A este respecto, se celebró una serie de talleres de formación con el Departamento de Pesca para apoyar el establecimiento y la puesta en práctica de un sistema electrónico de capturas y trazabilidad. En estas actividades de formación se incluyeron sesiones de información sobre las prescripciones previstas por el Reglamento 1005/2008 para prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada. Estas actividades se celebraron entre el 3 de septiembre y el 27 de octubre en las ciudades de Kuala Terengganu y Kota Kinabalu.

1.11. A un curso de formación de tres días de duración sobre la gestión de proyectos agrícolas orientado a la sostenibilidad general de las explotaciones agrícolas, prestando especial atención a la sostenibilidad ambiental (19-21 de septiembre), asistieron 45 participantes del Ministerio de Agricultura y Seguridad Alimentaria y del sector privado. El curso proporcionó una visión general de los problemas, las dificultades, los logros y las enseñanzas extraídas de los proyectos agrícolas y presentó los elementos básicos de la gestión de proyectos agrícolas y la sostenibilidad ambiental.

1.12. Los días 22 y 24 de agosto se celebró un taller de formación de tres días de duración sobre la agricultura ecológica y la sostenibilidad. La formación abordó el nuevo reglamento de la UE sobre producción ecológica (UE 2018/848), sus efectos en el comercio futuro y las consecuencias de la transición, a partir de 2024, del actual sistema del comercio de productos ecológicos que entran en la Unión Europea basado en la 'equivalencia' a un sistema basado en el 'cumplimiento'.

1.13. El proyecto también presta ayuda a la División de Bioseguridad de la Producción Vegetal del Departamento de Agricultura (DOA) para la identificación y la lucha contra las plagas sujetas a cuarentena en la UE que afectan a las hortalizas, las flores, las plantas tropicales y las plantas acuáticas. Entre junio y septiembre de 2023 se impartió una serie de cuatro cursos de formación para formar a los funcionarios de la División de Bioseguridad de la Producción Vegetal encargados del sector agropecuario en el Estado, del Departamento de Agricultura. Antes de los cursos se preparó una recopilación de información sobre 10 especies importantes de plagas y enfermedades que afectan a: a) el arroz, las hortalizas con hojas y con frutos cultivadas en invernadero y en el campo, y sus enemigos naturales; y b) la importancia de la cuarentena en los países de la UE y los enemigos naturales, que se utilizó durante las sesiones de formación.

1.14. Entre junio y septiembre de 2023 se impartió una serie de cuatro talleres sobre la gestión integrada de plagas que afectan a las hortalizas, las flores y el arroz. En estos talleres, a los que asistieron 60 funcionarios responsables de la bioseguridad del Departamento de Agricultura, se abordaron: a) conceptos generales y principios básicos de la gestión integrada de plagas ecológicas (GIEPM); b) la GIEPM y el control biológico del arroz; c) la GIEPM y el control biológico de las hortalizas y las flores; y d) las experiencias de la UE en la GIEPM, prestando especial atención al control biológico en las hortalizas y las flores en condiciones de invernadero.

1.3 Proyecto ARISE Plus Filipinas (marzo de 2021 a febrero de 2025; donante: Unión Europea)

1.15. El proyecto tiene por objeto promover el crecimiento económico inclusivo y la reducción de la pobreza en Filipinas mediante la mejora de sus resultados comerciales y su competitividad y, más concretamente, mediante la creación de una infraestructura nacional de la calidad que promueva la competitividad de las exportaciones, y unos sistemas de gestión y control de la calidad de las exportaciones de productos alimenticios más acordes con las mejores prácticas internacionales.

1.16. En el primer semestre de 2024 se inicia la planificación de una serie de cursos de formación sobre pruebas microbiológicas, en particular los métodos avanzados, la validación de métodos conexos, la aplicación de una norma de decisión y la esterilidad comercial.

1.17. Tras la elaboración de guías que contienen listas de verificación para la inspección basada en el riesgo, directrices, manuales de procedimiento y procedimientos operativos normalizados para los sectores de las frutas y hortalizas frescas, el coco elaborado y la pesca, se ha organizado entre junio y agosto de 2023 una serie de cursos de formación sobre la aplicación de los protocolos elaborados para los funcionarios de las autoridades competentes conexas la Oficina de la Pesca y los Recursos Acuáticos de Filipinas (BFAR), la Oficina de la Industria de Productos Vegetales (BPI) del Departamento de Agricultura y el Organismo de Productos Alimenticios y Farmacéuticos. Asistieron a las actividades de formación 90 participantes, todos inspectores de la oficina central y de oficinas regionales de estas autoridades. Las sesiones teóricas se complementaron con visitas a instalaciones y simulacros de inspecciones para practicar la utilización de protocolos de inspección revisados.

1.18. Los laboratorios regionales de la BFAR también están recibiendo apoyo para la acreditación según la norma ISO 17025: 2017, en relación con las pruebas para el análisis de residuos de medicamentos veterinarios, con objeto de hacer llegar la capacidad de la BFAR a las numerosas regiones de Filipinas.

1.19. Se han identificado prescripciones sanitarias y fitosanitarias y en materia de calidad e inocuidad de los alimentos para las combinaciones entre productos y mercados prioritarias en el marco del proyecto para determinados productos prioritarios: aceite virgen de coco, agua de coco, harina de coco. Puede consultarse esta información en la Plataforma Calidad para el Comercio de Filipinas. (Sitio web: Qualityfortrade.intracen.org/Philippines/compass)

1.20. Además, un equipo de 20 adalides de la calidad, creado y formado en el marco del proyecto, asesoró a las empresas para mejorar la inocuidad de los alimentos durante un período de cinco meses tras haber recibido formación sobre aspectos generales conexos y métodos y sistemas específicos (buenas prácticas de higiene, análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) e ISO 22000). Ahora se prevé que los adalides de la calidad calificados organicen una serie de cursos de formación para las mipymes en colaboración con instituciones públicas nacionales y asociados del sector privado.

1.4 Asistencia relacionada con el comercio para Myanmar (ARISE Plus Myanmar) (julio de 2019 a mayo de 2024; donante: Unión Europea)

1.21. El proyecto ARISE Plus tiene por objeto impulsar un crecimiento inclusivo y sostenible del comercio en Myanmar mediante el apoyo a mipymes en determinadas cadenas de valor, mejorando la inocuidad de los alimentos y el cumplimiento de las normas sanitarias y fitosanitarias (con especial atención al té, el café, la miel y los productos hortícolas) y la formulación y aplicación de políticas comerciales.

1.22. Los trabajos relacionados con la Plataforma sobre la Calidad y la Inocuidad de los Alimentos de Myanmar están registrando avances. El sitio ya contiene información sobre las prescripciones sanitarias y fitosanitarias y en materia de calidad para determinadas combinaciones de productos y mercados (aguacate, café, miel, té, mango y piña secos destinados a los mercados de la UE) y pronto contará con prescripciones similares para el puré de mango y la piña en conserva. Además, contiene 25 perfiles de expertos (instructores-consejeros y adalides de la calidad) y 10 instituciones proveedoras de servicios en Myanmar. Se está estudiando para 2024 una serie de talleres de sensibilización para cada combinación de productos.

1.23. Tras la satisfactoria presentación del Plan Nacional de Vigilancia de Residuos (NRMP) 2023, Myanmar mantiene el acceso al mercado de la UE para la miel, y en el marco del proyecto prosigue la labor para garantizar la continuidad y la sostenibilidad del plan después del final del período de aplicación del proyecto (previsto para mayo de 2024). Se elaboró un programa de formación adaptado a los casos de muestras de miel disconformes y se determinó que los residuos de pesticidas eran un aspecto crucial del futuro cumplimiento de las prescripciones de la UE. Por lo tanto, se elaboró una guía sobre los residuos de los pesticidas en la miel y se organizaron sesiones de formación sobre este tema.

1.24. En el marco del proyecto se sigue prestando apoyo a un laboratorio privado de pruebas de alimentos para asegurar el cumplimiento de la norma ISO/IEC 17025. El laboratorio recibió asistencia para demostrar su capacidad mediante pruebas de aptitud. Se adquirieron varios lotes de equipo para la microbiología y las pruebas químicas.

1.25. Seis empresas (intersectoriales) están recibiendo asesoría para la aplicación de la norma FSSC 22000 v6. La asesoría incluye la evaluación de las lagunas y la elaboración de planes de acción, puesto que todas las empresas ya cuentan con sistemas de APPCC.

1.26. Se formó a diez expertos en inocuidad de los alimentos como auditores principales de la norma ISO 22000. Todos superaron con éxito los exámenes del curso aprobados por el Registro Internacional de Auditores Certificados (IRCA) y el Chartered Quality Institute (CQI).

1.5 SYMST: Mecanismo Sistemático para un Comercio Más Seguro (República Democrática Popular Lao y Viet Nam) (diciembre de 2018 a octubre de 2023; donante: Unión Europea)

1.27. El objetivo general del proyecto es mejorar la inocuidad de los alimentos potenciando la gobernanza en la República Democrática Popular Lao y en Viet Nam. El proyecto aspira a reforzar el marco reglamentario del control fitosanitario y de los plaguicidas en el sector de las frutas y hortalizas y otros productos vegetales, recurriendo a la aplicación de reglas y normas para mejorar el acceso al mercado.

1.28. En las Plataformas Calidad para el Comercio de Viet Nam y la República Democrática Popular Lao, los usuarios pueden consultar las prescripciones sanitarias y fitosanitarias y en materia de calidad e inocuidad de los alimentos para las combinaciones producto-mercado prioritarias identificadas en el marco del proyecto (por ejemplo, el pomelo, la pitahaya y la pimienta negra con destino a la Unión Europea y el café con destino a la Unión Europea, Corea y Tailandia en el caso de Viet Nam, y las exportaciones de arroz, chile, albahaca y café a la Unión Europea en el caso de la República Democrática Popular Lao).

1.29. El Laboratorio de Protección Fitosanitaria del Departamento de Agricultura de la República Democrática Popular Lao recibió ayuda para cumplir la norma ISO/CEI 17025:2017. Se concluyó la formación sobre las prescripciones de esa norma y la identificación de la documentación que debe presentarse para su cumplimiento. También se concluyó el plan nacional de vigilancia de residuos de plaguicidas.

1.30. En Viet Nam se impartió formación al Departamento Nacional de Protección Fitosanitaria sobre las necesidades reglamentarias de un expediente de tolerancia en las importaciones. La formación se refirió también a la labor realizada por varios países sobre los límites máximos de residuos establecidos por el Codex.

1.31. Se proporcionó una amplia formación, apoyo y asesoría en relación con la higiene y la inocuidad de los alimentos, incluido el APPCC cuando procedía, a las explotaciones agrícolas, los elaboradores y los exportadores que intervienen en los modelos de cadenas de valor establecidos en los dos países en el marco del proyecto.

1.32. Se concluyó la formación de inspectores y funcionarios encargados de la cuarentena fitosanitaria. Se completó la formación sobre la plataforma de certificación sanitaria y fitosanitaria en línea de la UE TRACES (Trade Control and Expert System).

1.33. Se organizaron eventos de sensibilización y se elaboraron documentos y manuales para la concienciación sobre la inocuidad de los alimentos y las prescripciones en materia de acceso a los mercados relacionadas con las MSF y el cumplimiento de las obligaciones conexas.

1.34. El proyecto concluyó el 16 de octubre de 2023.

1.6 Proyecto ARISE Plus Lao (1 de noviembre de 2018 a 31 de diciembre de 2023; donante: Unión Europea)

1.35. Una serie de actividades de formación ayudó a los inspectores de alimentos del Departamento de Productos Alimenticios y Farmacéuticos (FDD) de Lao a mejorar las inspecciones llevadas a cabo en su centro, a fin de velar por el cumplimiento de las prescripciones en materia de buenas prácticas de fabricación y de higiene y expedir certificados de auditoría. Los días 3 a 7 de julio se celebró un taller de formación en Vientián, la capital, para ayudar a los inspectores de los productos alimentarios del Departamento de Productos Alimenticios y Farmacéuticos (FDD) a entender mejor el sistema

tailandés de reglamentación de los productos alimentarios con miras a apoyar la mejora de las exportaciones a Tailandia. Este taller se centró en la aplicación de las medidas de observancia por parte de los inspectores de alimentos, abarcando en particular los principios de auditoría y gestión de programas de auditoría.

1.36. En el marco del proyecto se llevaron a cabo actividades para crear y formar a un equipo de adalides de la calidad adscrito a la Cámara Nacional de Comercio e Industria de la RDP Lao (LNCCI), con la que se organizaron actividades de sensibilización sobre la calidad y la inocuidad de los alimentos.

1.37. Un equipo de adalides de la calidad y de personal del Departamento de Productos Alimenticios y Farmacéuticos (FDD) y el Departamento de Agricultura concluyó un curso de formación práctica sobre la inocuidad de los alimentos e inició actividades de apoyo a siete empresas relacionadas con este ámbito.

1.7 Uzbekistán: Facilitación del proceso de adhesión a la OMC (febrero de 2020 a octubre de 2024; donante: Unión Europea)

1.38. En el marco de este proyecto, se está organizando una serie de actividades de formación para reforzar la capacidad de análisis del riesgo de plagas y de gestión integrada del riesgo de plagas del Organismo de Protección Fitosanitaria y Cuarentena Vegetal de Uzbekistán, que se impartirán entre junio y agosto de 2023. El último taller de formación sobre "Controles oficiales basados en los riesgos" se celebró los días 31 de julio al 4 de agosto de 2023. Se prevé que en el período abarcado por el próximo informe se elaboren los sistemas de gestión y los controles basados en el riesgo y se actualicen las medidas fitosanitarias para las prescripciones en materia de control de las importaciones.

1.39. Se está prestando apoyo al Comité de Salud Pública y Protección Sanitaria y Epidemiológica para redactar la "Ley sobre la Inocuidad y la Calidad de los Alimentos". También se prevé que en el período abarcado por el próximo informe se empiecen a revisar los documentos legislativos relativos a las normas sanitarias y los aditivos alimentarios.

1.40. En respuesta a una solicitud del Comité Estatal de Desarrollo Veterinario y Ganadero de Uzbekistán, los capítulos pertinentes de la última versión revisada del Código Terrestre de la Organización Mundial de Sanidad Animal se están traduciendo al idioma uzbeko con el fin de mejorar la aplicación de las normas relativas a la salud y el bienestar de los animales. La labor futura abarcará, entre otras cosas, la trazabilidad de los animales y la preparación de un plan nacional de vigilancia de residuos.

1.8 Pakistán: Crecimiento para el Desarrollo Rural y el Progreso Sostenible (GRASP) (junio de 2019 a diciembre de 2024; donante: Unión Europea)

1.41. El ITC ha estado prestando asistencia técnica a organismos gubernamentales relacionados con la inocuidad de los alimentos, la protección fitosanitaria y la sanidad animal en las provincias de Sindh y Balochistán de Pakistán para mejorar sus funciones técnicas, sus equipos y sus capacidades. Entre estos organismos figuran las administraciones de alimentación de las dos provincias, los departamentos de extensión agrícola, los departamentos de ganadería, los departamentos de protección fitosanitaria y los institutos de sanidad animal.

1.42. En este contexto, el ITC ha dotado a las administraciones alimentarias de laboratorios móviles plenamente equipados, ha formado a personal sobre varios temas técnicos, entre ellos el Acuerdo MSF de la OMC, ha formulado recomendaciones para mejorar sus marcos reglamentarios e institucionales y ha contribuido a la elaboración de un sistema de información sobre la sanidad animal, entre otras actividades.

1.43. En la actualidad, el ITC está prestando apoyo adicional a estas instituciones con el fin de adquirir más equipo para sus laboratorios de pruebas (incluidos los equipos de pruebas y los bienes fungibles), elaborar el material de formación y los manuales para sus instructores expertos, preparar las pruebas de precisión y participar en ellas, obtener la acreditación ISO 17025, encontrar soluciones informáticas para garantizar una aplicación eficaz de los regímenes de inocuidad de los alimentos, formar a inspectores en lo relativo al muestreo, la manipulación y la realización de

evaluaciones basadas en el riesgo, y formar al personal encargado de la sanidad animal sobre temas técnicos como el funcionamiento del sistema de vigilancia, la producción de vacunas, la inseminación artificial, etc.

1.44. En cuanto al sector privado, el ITC ha elaborado guías paso a paso dirigidas a las pymes (productoras de mangos, dátiles, cebollas, tomates, plátanos, uvas, productos lácteos y carne) para que apliquen sistemas de gestión de la calidad y obtengan certificaciones de inocuidad de los alimentos. De cara al futuro, el ITC proporcionará servicios de asesoramiento y asistencia a determinadas pymes para acompañarlas en el proceso de aplicación (incluidas las auditorías) y permitirles recibir certificaciones como GAP Global, APPCC, ISO 22000 y BRCGS, entre otras. El ITC también ha estado colaborando con el mundo académico para examinar sus ofertas de cursos relacionados con las medidas sanitarias y fitosanitarias y le ha facilitado cursos y material actualizados para mejorar sus programas.

1.9 Programa UE-CAO de Modernización para el Acceso a los Mercados (MARKUP II) (1 de agosto de 2023 a 31 de julio de 2027; donante: Unión Europea)

1.45. La segunda fase del Programa UE-CAO de Modernización para el Acceso a los Mercados (MARKUP II) se presentó en una ceremonia celebrada el 3 de octubre de 2023 en Arusha. MARKUP II es una iniciativa regional para liberar todo el potencial de las agroindustrias en la región de la Comunidad de África Oriental (CAO) que financia la Unión Europea (UE) y aplica el ITC en colaboración con la delegación regional de la UE, la secretaría de la CAO y los Gobiernos de seis Estados miembros de la CAO.

1.46. MARKUP II tiene por objeto promover el crecimiento económico en la CAO mediante el desarrollo del sector privado y la promoción de las exportaciones. Trata asimismo de mejorar el comercio intraafricano sostenible e inclusivo, el comercio panafricano y el comercio con la Unión Europea. En MARKUP II se abordarán los obstáculos al comercio, la adición de valor, el cumplimiento, la facilitación del comercio, las inversiones, la transferencia de tecnología y el apoyo institucional.

1.47. MARKUP II se basa en los logros de su predecesor, MARKUP I, simplificando los procedimientos, apoyando a las empresas y facilitando el comercio internacional. Los sectores de intervención son los siguientes: aguacates, cacao, café, aceites esenciales, judías verdes, goma arábiga, horticultura, cuero, envasado, especias y té. MARKUP II fortalecerá a las pequeñas empresas de la CAO en estrecha colaboración con el Consejo de Actividades Comerciales de África Oriental, los Estados asociados de la CAO, las organizaciones de apoyo a las empresas y las instituciones locales.

1.48. Un componente específico de MARKUP II tiene por objeto fortalecer el cumplimiento en materia de calidad y las normas.

1.10 Filipinas: Programa para las Empresas Agrícolas de Bangsamoro (BAEP) (12 de septiembre de 2023 a 11 de septiembre de 2026; donante: Unión Europea)

1.49. Este programa forma parte de otro programa más amplio (Promoción e Integración de los Agricultores y Pescadores en las Cadenas de Valor Resilientes en la Región Autónoma de Bangsamoro en el Mindanao Musulmán), dirigido por la Organización Internacional para las Migraciones (OIM) y aplicado en colaboración con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en Filipinas, que tiene por objeto mejorar la producción local de productos agrícolas y acuícolas en lo que se refiere a la calidad, la diversidad, la consolidación y su respuesta a las necesidades del mercado. El ITC se centrará específicamente en la aplicación de sistemas de inocuidad de los alimentos y en la mejora de la preparación para la inversión de determinadas empresas.

1.50. La iniciativa se apoya en una asociación entre la OIM, la FAO y el ITC que aprovecha los puntos fuertes de cada asociado, en especial en lo que se refiere a la presencia sobre el terreno y las asociaciones comunitarias existentes, los conocimientos técnicos y los vínculos con las cadenas de valor internacionales, respectivamente.

Para más información, sírvanse dirigirse a:

Khemraj Ramful, Asesor Principal, Gestión de la Calidad de las Exportaciones, ITC

Teléfono: +41 22 730 04 87

Fax: +41 22 730 05 76

Correo electrónico: ramful@intracen.org

Hema Menon, Oficial de Formación sobre el Comercio, Gestión de la Calidad de las Exportaciones, ITC

Teléfono: +41 22 730 05 84

Fax: +41 22 730 05 76

Correo electrónico: menon@intracen.org

GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LAS EXPORTACIONES, ITC

Sitio web: <https://intracen.org/es>
