



Fomento de la capacidad de gestión de la inocuidad de los alimentos en el sector de las frutas y las hortalizas kirguisas

El objetivo general del proyecto es mejorar la competitividad y sostenibilidad del sector de las frutas y las hortalizas kirguisas, de modo que el aumento de las ventas a mercados de alto valor repercuta favorablemente en los medios de vida de 323,000 pequeños agricultores.

STDF/PG/569

Status

On-going

Start Date

01/01/2020

Project Value (US\$)

\$746,210

STDF Contribution (US\$)

\$570,000

Beneficiaries

República Kirguisa

Implementing Entities

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

Partners

Association of Fruit and Vegetable Enterprises (AFVE), Kyrgyz Republic

Background

La República Kirguisa ingresó en la Unión Económica Euroasiática (UEEA) el 12 de agosto de 2015, y en consecuencia tiene la obligación de cumplir las medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) del marco normativo de la UEEA en un período de transición de tres años. Contrariamente a las expectativas del Gobierno kirguiso de ampliar los mercados de exportación para los productos agroalimentarios, la primera repercusión de su ingreso en la UEEA fue un pronunciado descenso de las exportaciones y un significativo aumento de las importaciones agroalimentarias procedentes de la Federación de Rusia y Kazajistán. A pesar del período de transición, los interlocutores comerciales de los países de la UEEA exigieron a los operadores de empresas alimentarias kirguisas que demostraran su conformidad con los reglamentos de la UEEA para acceder a los mercados. Mientras tanto, los supermercados minoristas nacionales compiten por ofrecer productos inocuos de alta calidad que cumplan las MSF de la UEEA. Con objeto de disponer de unos sistemas eficientes y eficaces, los organismos oficiales de control del Gobierno kirguiso, los expertos nacionales y los operadores de empresas alimentarias necesitan

adoptar normas internacionales para la sostenibilidad a largo plazo del sistema de control sanitario y fitosanitario.

Los procesadores de alimentos y los agricultores kirguisos se enfrentan a importantes desafíos a la hora de adoptar sistemas modernos de gestión de la inocuidad de los alimentos basados en riesgos. Los operadores de empresas alimentarias y los agricultores no están familiarizados con los sistemas de control basados en riesgos y necesitan el apoyo de expertos. Existen pocos expertos nacionales disponibles en la gestión de la inocuidad de los alimentos que tengan experiencia en la evaluación de riesgos y los aspectos prácticos del análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) y de las buenas prácticas agrícolas. Se necesita urgentemente actualizar los conocimientos y capacidades de los expertos nacionales y los operadores de empresas alimentarias con un programa periódico de cursos de formación. Esto puede lograrse mediante la normalización de la formación en materia de inocuidad de los alimentos con un programa de estudios para distintos niveles de competencia que facilite el acceso a materiales informativos y de capacitación de alta calidad sobre gestión de la inocuidad de los alimentos en los idiomas ruso (oficial) o kirguiso (nacional).

Simultáneamente, los organismos oficiales de control del Gobierno kirguiso deben actualizar sus conocimientos y prácticas para pasar de la certificación de la conformidad basada en el producto final y las normas estatales (normas GOST) a los sistemas modernos de gestión de la inocuidad de los alimentos, los métodos modernos de inspección/auditoría de dichos sistemas y las normas internacionales (Codex e ISO). Las normas GOST son mayoritariamente específicas para productos y contienen en un solo documento una combinación de MSF y reglamentos sobre obstáculos técnicos al comercio.

El proyecto desempeñará un papel decisivo para que Kirguistán pueda cumplir las obligaciones en materia sanitaria y fitosanitaria dimanantes de acuerdos comerciales de la OMC y la UEEA, evitando su exclusión de los mercados de la UEEA por incumplimiento de los requisitos en materia de inocuidad de los alimentos. Asimismo, permitirá que el Gobierno kirguiso aporte pruebas suficientes de intención de cumplir las normas para que se le conceda una prórroga del período de transición para el cumplimiento de las normas de la UEEA. Los operadores de empresas alimentarias estarán en una posición sólida para demostrar a sus clientes en los países que son sus mayores interlocutores comerciales (es decir, la Federación de Rusia y Kazajistán) que se están haciendo progresos en la gestión eficaz de los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos y en el pleno cumplimiento de las normas a lo largo de toda la duración del proyecto.

Expected Results

Mejorar la capacidad del sector de las frutas y hortalizas kirguisas para adoptar buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas de manipulación y análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP)

El proyecto recopilará datos de referencia del sector privado y de los organismos oficiales de control para garantizar la validez del enfoque de divulgación y de capacitación de los agricultores y los operadores de empresas alimentarias, así como para llevar a cabo un análisis de género del grupo destinatario en el sector privado. La cooperación entre las industrias de la Asociación de Empresas de Frutas y Hortalizas (AFVE), los pequeños productores y otros actores pertinentes de la cadena de valor de las frutas y hortalizas se fortalecerá mediante la firma de acuerdos formales con cada empresa. Con el fin de implantar sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, se celebrarán sesiones de información con registro previo destinadas a pequeños agricultores que suministran productos a las empresas procesadoras de alimentos.

Se realizará una sencilla auditoría de referencia de la infraestructura y la práctica actuales en la gestión de la inocuidad de los alimentos para que los operadores de empresas alimentarias y sus pequeños proveedores identifiquen los posibles riesgos y debilidades en materia de inocuidad de los alimentos en el sistema actual, así como los cambios y adiciones necesarios para establecer la conformidad con el Reglamento Técnico TR/021/2011. También se elaborará un conjunto de documentos y plantillas para llevar un registro de las buenas prácticas de manipulación y los análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) en las fábricas procesadoras y de las buenas prácticas agrícolas para asegurar la inocuidad de los alimentos en las explotaciones agrícolas. Se ofrecerá asesoramiento de expertos, apoyo técnico y orientación continuos a los operadores de empresas alimentarias y a sus pequeños proveedores para que adopten sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos que cumplan los requisitos de las normas de la UEEA.

Mejorar la capacidad de los proveedores de servicios kirguisos para evaluar los riesgos, las buenas prácticas agrícolas, las buenas prácticas de manipulación y los HACCP de conformidad con las normas internacionales

Se prepararán materiales de apoyo sobre la gestión de la inocuidad de los alimentos en ruso e inglés basándose en las normas de la Comisión del Codex Alimentarius y la Organización Internacional de Normalización (ISO). Asimismo, se revisarán y utilizarán materiales de formación existentes sobre inocuidad de los alimentos, en particular los que estén disponibles en ruso. Se evaluarán formalmente los conocimientos, la experiencia y las aptitudes de la mayor parte de los expertos nacionales en inocuidad de los alimentos identificados que trabajan para proveedores de servicios del sector privado y organismos del sector público y como asesores técnicos para fábricas específicas procesadoras de frutas y hortalizas. Los expertos nacionales seleccionados recibirán formación como instructores para crear un grupo de expertos kirguisos de alto nivel en la gestión de la

inocuidad de los alimentos. Esos expertos dirigirán el proceso de ejecución del proyecto propuesto y aportarán una base sólida para la sostenibilidad de la competencia nacional y la reducción de la dependencia de expertos externos.

Se elaborará un programa normalizado de capacitación con planes de estudio y resultados formativos que expedirá títulos técnicos y profesionales nacionales de gestión de la inocuidad de los alimentos, con cuatro niveles de competencia, que cumplirá las normas internacionales relacionadas con dichas titulaciones. Está previsto preparar materiales apropiados de formación sobre evaluación de riesgos, buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas de manipulación, HACCP y técnicas modernas de inspección y auditoría para distintos grupos destinatarios (explotaciones agrícolas, procesadores, proveedores de servicios y servicios gubernamentales de inspección).

Los programas de capacitación se impartirán siguiendo un planteamiento en cadena a los beneficiarios, que incluyen pequeños agricultores, expertos nacionales, asesores técnicos de empresas, ministerios competentes, universidades técnicas e institutos de formación profesional pertinentes. Se suministrarán al STDF las versiones electrónicas de todos los materiales de formación y apoyo, que estarán disponibles gratuitamente en el sitio web de la AFVE.

Mejorar la capacidad de las autoridades competentes para inspeccionar y certificar que los sistemas basados en HACCP en las industrias kirguisas de elaboración de frutas y hortalizas cumplen los requisitos reglamentarios de la UEEA

En colaboración con el Ministerio de Salud y en consonancia con las normas internacionales (ISO 19011), se elaborarán procedimientos para la evaluación de riesgos y la inspección de la conformidad con la reglamentación de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos en las industrias de elaboración de frutas y hortalizas. Se fortalecerán las funciones y responsabilidades del Ministerio de Agricultura con respecto a las auditorías e inspecciones in situ de las explotaciones agrícolas, y ambos Ministerios establecerán un sistema de inspección claro, eficiente y optimizado. Se informará a los operadores de empresas alimentarias, así como a los productores agrícolas en sus propias explotaciones, de los requisitos y procedimientos que deben cumplir.

Se revisarán y, en caso necesario, se actualizarán los reglamentos secundarios nacionales para apoyar la aplicación de buenas prácticas agrícolas, o buenas prácticas de manipulación/HACCP, en la cadena de frutas y hortalizas. El Reglamento Técnico TR/021/2011 de la UEEA está directamente incorporado en la legislación nacional y no requiere ninguna redacción jurídica. Sin embargo, la revisión puede revelar otros aspectos complementarios que sea preciso abordar a fin de asegurarse de que los requisitos jurídicos que deben cumplir los operadores de empresas alimentarias estén claramente indicados.