



Mejora del cumplimiento de las normas sanitarias y fitosanitarias para aumentar las exportaciones de semillas oleaginosas

Este proyecto tiene por objeto incrementar los ingresos de exportación de los agricultores, los transformadores y los exportadores, en toda la cadena de valor de las semillas oleaginosas, mejorando las garantías de inocuidad y de cumplimiento de las medidas sanitarias y fitosanitarias, para poder acceder a los mercados.

STDF/PG/486

Status

Completed

Start Date

17/08/2015

End Date

16/02/2019

Project Value (US\$)

\$977,658

STDF Contribution (US\$)

\$825,071

Beneficiaries

Myanmar

Implementing Entities

International Trade Centre (ITC)

Partners

Myanmar Trade Promotion Organization, Ministry of Commerce
Food and Drug Administration, Ministry of Health and Sports
Department of Agriculture, Ministry of Agriculture, Livestock and Irrigation
Department of Research and Innovation, Ministry of Education
The Myanmar Pulses Beans and Sesame Seeds Merchant Association

Background

Myanmar es uno de los mayores productores mundiales de semillas oleaginosas, que representan la parte más importante de la actividad agrícola después de los cereales y las leguminosas. Por su potencial para contribuir al desarrollo económico y social de Myanmar, el sector de las semillas oleaginosas ha sido incluido en los sectores prioritarios en el marco de la

Estrategia Nacional de Exportación. Sin embargo, como en otros países en desarrollo, los sectores público y privado han señalado que el incumplimiento de las normas internacionales de inocuidad de los alimentos y las deficiencias en los mecanismos de control de la calidad son problemas importantes que tienen consecuencias en términos de salud humana, capacidad de exportación y competitividad en el sector. El problema del incumplimiento de las normas de inocuidad de los alimentos tiene que ver con la aplicación de MSF que afectan a toda la cadena de valor, desde la producción agrícola hasta la elaboración, lo que a su vez obstaculiza el acceso a los mercados extranjeros.

Las exportaciones de semillas oleaginosas de Myanmar dependen de algunos mercados fundamentales, esencialmente el Japón, China y el Taipei Chino. Más del 91% de las exportaciones totales de semillas oleaginosas se destina a estos tres mercados, de los cuales las semillas de sésamo representan aproximadamente el 94%. Siendo cada vez mayor la preocupación acerca de la salud de los consumidores, la aplicación de la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena de alimentos resulta fundamental y, para los mercados de exportación, el cumplimiento de los requisitos sanitarios y fitosanitarios pasa a ser obligatorio. Los sectores público y privado han señalado que el incumplimiento de las normas de inocuidad de los alimentos y las deficiencias en los mecanismos de control de la calidad son problemas importantes que tienen consecuencias en términos de salud humana, capacidad de exportación y competitividad en el sector.

Las principales preocupaciones relativas a la inocuidad de los alimentos en el caso de las semillas oleaginosas incluyen las aflatoxinas, la ranciedad del suelo y los residuos de plaguicidas, problemas que se pueden dar en cualquier punto de la cadena de valor y se pueden controlar aplicando prácticas de higiene en todas las etapas. Por ello, se han identificado varios problemas relacionados con las MSF y la evaluación de la conformidad en todos los niveles de la cadena de valor, en particular:

Para los agricultores y productores:

- Falta de disponibilidad de semillas de calidad
- Uso incorrecto de plaguicidas/fertilizantes
- Falta de aplicación de buenas prácticas agrícolas y medidas de lucha contra plagas y malas práctica de cosecha/postcosecha

Para los elaboradores y almazareros:

- Falta de sistemas de control de calidad e inocuidad alimentaria aplicados sistemáticamente
- Contaminación de productos en la molienda de aceite

Para los exportadores:

- Contaminación por micotoxinas y otros productos a lo largo de la cadena de valor del sector
- Falta de sensibilización y de conocimientos de las partes interesadas sobre las MSF internacionales

Para las instituciones públicas:

- Falta de expertos cualificados locales, funcionarios encargados de la divulgación e inspectores que limita la transferencia de conocimientos sobre cuestiones sanitarias y fitosanitarias a las partes interesadas que intervienen en la cadena de valor, y
- Falta de un enfoque y sistema coherente para aplicar las buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas de higiene, buenas prácticas de fabricación y análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) a lo largo de la cadena de valor.

Results

El proyecto fue uno de los primeros en Myanmar que aplicó un enfoque basado en la cadena de valor (productos a base de semillas oleaginosas: semillas, aceite y tortas de sésamo, cacahuetes y girasol) de los agricultores al mercado, abarcando cuatro regiones (Mandalay, Sagaing, Magway y Yangon) y logró un alto grado de sensibilización respecto de la necesidad apremiante de abordar las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos. Aplicó un nuevo enfoque de creación de capacidad a lo largo de las cadenas a través de una agrupación de expertos locales y en el seno de las instituciones. Creó una importante base de aptitudes y competencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos y el cumplimiento de las normas internacionales del sector público y privado para más de 900 partes interesadas. El proyecto ayudó a sensibilizar sobre la importancia de la inocuidad de los alimentos para la salud de las personas y la producción responsable entre los ciudadanos de Myanmar, no solo para la exportación sino también para el consumo local, que era el caso de los almazareros, que se adhirieron al programa para aplicar sistemas de inocuidad de los alimentos destinados a mejorar la calidad de sus productos también para abastecer a los consumidores locales.

Capacidad reforzada para mejorar el cumplimiento de buenas prácticas agrícolas y MSF (en particular, lucha contra plagas, prácticas de cosecha y postcosecha y uso de plaguicidas) por los agricultores

Las actividades se centraron en la transferencia de conocimientos y el fortalecimiento de la capacidad local. Se impartió formación a más de 20 funcionarios encargados de la divulgación para ayudar a los agricultores a aplicar buenas prácticas agrícolas. El Departamento de Agricultura cuenta ahora con una sólida agrupación de 11 funcionarios encargados de la divulgación que cambiaron su enfoque para ayudar a los agricultores y demostraron estar capacitados para asesorarlos. El Programa de Formación en Profundidad sobre Inocuidad de los Alimentos ayudó a casi 500 agricultores beneficiarios a aplicar buenas prácticas agrícolas. El Programa de Formación de Instructores ayudó a los agricultores a aplicar buenas prácticas agrícolas y supervisó los progresos realizados. Gracias a la capacidad reforzada para mejorar el cumplimiento de las buenas prácticas agrícolas y MSF, 150 agricultores (31%) obtuvieron el certificado nacional de buenas prácticas agrícolas para sus cultivos de sésamo y, como demostraron las pruebas finales de los cultivos, la calidad y seguridad de las semillas oleaginosas de los agricultores en general ha mejorado.

El proyecto ayudó al Departamento de Agricultura en la promoción del protocolo nacional de buenas prácticas agrícolas recientemente introducido (basado en las buenas prácticas agrícolas de la ASEAN) y armonizó los materiales de formación con estas directrices. Además, el proyecto promovió el uso de la aplicación móvil del Departamento de Protección Fitosanitaria para las técnicas de cultivo y la gestión de plagas de los cultivos de semillas oleaginosas.

Mayor capacidad de clasificación de semillas en función de su calidad y buenas prácticas de higiene en las instalaciones de almacenamiento

Cinco recolectores beneficiarios aumentaron sus conocimientos y aplicación de las buenas prácticas de almacenamiento, fabricación e higiene que debían seguir en sus operaciones comerciales diarias para mantener la calidad y seguridad de los productos a nivel comercial y de recolección. La estructura y construcción física de los almacenes se mejoraron en gran medida. Se perfeccionaron las prácticas aplicadas a la recepción, la manipulación, el almacenamiento y la expedición de los productos, lo cual se tradujo en el comercio de productos seguros y de calidad, incluidas las semillas.

A fin de llegar a un público más amplio e incentivar más el compromiso de los recolectores de formar parte de las cadenas de valor de calidad de las semillas oleaginosas, el proyecto colaboró con los cuatro centros regionales de intercambio de productos básicos y expertos de las instituciones interesadas y los departamentos gubernamentales. Dichos centros ayudaron a más de 200 recolectores y otros intermediarios a mejorar las buenas prácticas de higiene y almacenamiento. El Manual de Calidad e Inocuidad de los Alimentos para el Almacenamiento de Semillas Oleaginosas elaborado en el marco del proyecto fue el primero de este tipo en el sentido de que se redactó gracias a las importantes contribuciones de una agrupación de nacionales y se distribuyó ampliamente a los usuarios. Se distribuyeron más de 2.000 manuales que contenían información sobre la calidad y la inocuidad de los alimentos para el almacenamiento de semillas oleaginosas. En el marco del proyecto también se donaron 48 equipos de control de calidad de ocho materias primas diferentes a determinados recolectores para mejorar sus prácticas de clasificación y control de la inocuidad de los alimentos.

Capacidad mejorada para aplicar sistemas de control de la inocuidad de los alimentos basados en buenas prácticas de higiene, buenas prácticas de fabricación y HACCP en la elaboración de semillas oleaginosas

Once empresas (5 elaboradores/exportadores de semillas oleaginosas y 6 almazareros) lograron completar con éxito el programa de asistencia y formación en profundidad y mejoraron sus resultados comerciales generales y el cumplimiento de las normas internacionales aplicando buenas prácticas de higiene y de inocuidad de los alimentos a lo largo de todo el proceso de producción sobre la base de las normas del Codex. Siete de ellas obtuvieron la certificación HACCP por terceros para facilitar el acceso a los mercados. Los elaboradores/exportadores del sector de las semillas oleaginosas que aplicaban programas de requisitos previos y HACCP informaron de un aumento de las ventas de exportación anuales. Como consecuencia de la mayor sensibilización acerca de la inocuidad de los alimentos en el sector, la Administración de Productos Alimenticios y Farmacéuticos autorizó a empresas de elaboración de semillas oleaginosas y el número de certificados otorgados ha ido aumentando cada año (2 almazaras en 2015, 7 en 2016, 28 en 2017, 50 en 2018).

En la fase de aplicación de HACCP las empresas contaron con la asistencia de un grupo de instructores-consejeros que recibieron formación y orientación. Nueve de ellos están ahora capacitados para asesorar a las empresas en materia de buenas prácticas de higiene y HACCP y aprobaron un examen final. Su perfil figura en un folleto para promover sus competencias y servicios en la esfera de la inocuidad de los alimentos. Se elaboraron algunas publicaciones que fueron distribuidas a varias organizaciones durante las ferias comerciales, en particular, el folleto sobre el perfil de las pymes. Se ha elaborado una guía de mercado para los elaboradores de semillas oleaginosas y se ha remitido al Ministerio de Comercio para que la distribuya a otras empresas de semillas oleaginosas.

Intensificación de los vínculos con la cadena de valor del sector y con los mercados de exportación

Se organizaron algunas actividades de establecimiento de vínculos empresariales en el marco del proyecto. Se brindó orientación a las empresas para que asistieran a ferias comerciales y eventos internacionales para establecer nuevos vínculos a fin de obtener oportunidades de exportación. Se organizaron múltiples actividades entre los agricultores, recolectores, elaboradores y exportadores de distintos municipios, lo cual dio lugar a acuerdos comerciales con un mayor margen en comparación con el precio medio de mercado. Además, se organizaron viajes de estudio a países vecinos para intercambiar experiencias, lo cual permitió conocer y comprender mejor los acuerdos comerciales.

A nivel local, el proyecto promovió la cooperación entre entidades públicas y entre entidades públicas y privadas. Más de 250 agricultores crearon nuevos contactos con recolectores y compradores locales; se establecieron ocho vínculos entre los grupos de agricultores, los compradores locales y los instructores de formadores de los municipios correspondientes para aproximadamente dos temporadas de cultivo consecutivas. Está previsto que cuatro cadenas de valor diferentes sean sostenibles más allá del proyecto en el marco de la supervisión del Departamento de Agricultura a nivel municipal para facilitar los acuerdos comerciales.

Recommendations

Se formularon las siguientes recomendaciones en una mesa redonda celebrada en el taller sobre el proyecto final.

Asuntos normativos y reglamentarios

- Adoptar un plan maestro para la elaboración de una política relativa a la industria de semillas oleaginosas para la promoción de la producción local, la sustitución de las importaciones y la mejora de la inocuidad de los alimentos.
- Promover las actuales actividades de elaboración de políticas para la adopción y observancia de la nueva Ley Nacional de Alimentos y la política nacional de inocuidad de los alimentos, y la elaboración, adopción y observancia de la Ley de Laboratorios.
- Fomentar las actuales actividades de elaboración de políticas para la adopción y aplicación de la Política Nacional de Calidad y elaborar normas para los cacahuetes (especialmente para las operaciones comerciales de los Centros de Intercambio de Productos Básicos) y los aceites vegetales comestibles. Además, examinar la Ley de Normalización y crear el Plan de Certificación Voluntaria de los Productos para las semillas oleaginosas.
- Aplicar un Plan Nacional de Vigilancia de Residuos en el sector de las semillas oleaginosas para las aflatoxinas, los residuos de plaguicidas y los metales pesados.
- Elaborar reglamentos y velar por la observancia en el marco de la Ley de Alimentos para los Contaminantes.
- Ampliar y hacer cumplir los requisitos relativos al aceite contenidos en la Ley de Etiquetado adoptada por el Departamento de Asuntos del Consumidor.
- Aplicar un mecanismo de coordinación para supervisar y abordar cuestiones sanitarias y fitosanitarias específicas (equipo de trabajo) y aplicar controles de los peligros (por ejemplo, aflatoxinas) y certificados fitosanitarios para la exportación.

Fortalecimiento de la capacidad de ensayo

- Fortalecer la red de laboratorios alimentarios locales para delimitar las funciones y responsabilidades para el Plan Nacional de Vigilancia de Residuos y elaborar el Programa de Acreditación de la Red de Laboratorios del Sector.
- Apoyar la acreditación y la ampliación del alcance para los laboratorios alimentarios (aflatoxinas, residuos de plaguicidas y metales pesados).

Creación de capacidad reforzada a través de sesiones de formación

- Ampliar la formación en buenas prácticas agrícolas del STDF comprometiéndose a utilizar instructores de formadores e instructores-consejeros en las futuras sesiones de formación.
- Apoyar la creación de capacidad para los inspectores y ampliar la aplicación del certificado de buenas prácticas de fabricación de la Administración de Productos Alimenticios y Farmacéuticos.
- Utilizar el Manual de Recolectores del STDF y distribuirlo a los almacenes y ampliar la formación en materia de HACCP del STDF con la ayuda de instructores-consejeros formados.
- Incluir instructores de formadores en la elaboración de proyectos futuros para ayudar a establecer relaciones estrechas entre los grupos de agricultores asignados y las autoridades locales.