

ACUERDO INTERNACIONAL

***ANFACO-CECOPESCA y MALASIA unidos en favor de la calidad y seguridad,
investigación y la tecnología relacionada con los productos de la pesca.***

Hoy martes 27 de abril de 2010 ha tenido lugar, durante la celebración de la European Seafood Exposition en Bruselas, la firma de un convenio de colaboración por el que ANFACO-CECOPESCA dará asistencia técnica a la joint venture que crearán Yayasan Ekonomi Sejagat y Pembangunan Buku Hijau Holdings SDN. BHD., dos empresas de Malasia, para la creación de un Centro Técnico para los productos del mar y de la acuicultura en Malasia.

El convenio ha sido firmado, en presencia de diversos representantes del Gobierno de Malasia, por el Secretario General de ANFACO-CECOPESCA, D. Juan M. Vieites Baptista de Sousa y por Encik Zuklkefi Mohamad Deputy Chairman de la empresa Pembangunan Buku Hijau Holdings SDN. BHD y Datuk Ibrahim Jendol, Chairman por parte de Yayasan Ekonomi Sejagat.

La firma de este Convenio de cooperación entre ambas entidades brindará la oportunidad de estrechar los lazos de amistad malayo-española y permitirá la ejecución de la creación de este nuevo Centro Tecnológico que ofrecerá a Malasia el tener mayores posibilidades para desarrollar la industria extractiva y transformadora de este país.

ANFACO-CECOPESCA cooperará con Malasia para la creación del Centro Técnico de Conservación de Productos de Pesca y formar al personal designado por SPV en:

- Asesoramiento para la implantación de la norma ISO / IEC 17025 - Requisitos Generales para la competencia de Laboratorios de ensayo y de calibración.
- Asesoramiento e información sobre la legislación de la Unión Europea relacionadas con productos del mar.
- Asesoramiento de métodos de análisis para el control sobre contaminantes abióticos marinos (metales pesados, dioxinas y PCB y furanos) y bióticos (toxinas marinas).
- Asesoramiento sobre aspectos tecnológicos de pescado y marisco de transformación, incluyendo los temas ambientales (ej: las aguas residuales, el pescado por los productos de valorización) y el desarrollo de nuevos productos.