

OCTUBRE 2023

kiwa

Magazine España



Esther Esteban Rodrigo, Directora de CN-INIA

EL FUTURO QUE LLEGA

5 AL DÍA

EL PODER DE FRUTAS Y HORTALIZAS

VERIFICACIÓN DE HUELLAS DE CARBONO E HÍDRICA

AGARRAR EL FUTURO DE LA MANO

LA ACTUAL SITUACIÓN QUE VIVE EL SECTOR AGROALIMENTARIO EN GENERAL Y EL HORTOFRUTÍCOLA EN PARTICULAR, VIENE CONDICIONADA POR MULTITUD DE FACTORES QUE INFLUYEN EN EL DEVENIR DEL DESARROLLO DE NEGOCIO Y SU CONSIGUIENTE RENDIMIENTO ECONÓMICO ALCANZADO. POR DESGRACIA, SOBRE MUCHOS, COMO LA CRUENTA GUERRA EN UCRANIA, POCO PODEMOS INFLUIR. PERO HAY OTRAS VARIABLES QUE SÍ QUE NOS QUEDAN A MANO. ALGUNAS DE ELLAS PODEMOS COMENZAR A COMPENSARLAS ACTUANDO DE MANERA DECIDIDA Y COORDINADA DESDE YA MISMO. ES, POR TANTO, MOMENTO DE EMPEZAR, AGARRANDO FIRMEMENTE DE LA MANO LOS AVANCES QUE MARCARÁN EL FUTURO. NO NOS PODEMOS PERMITIR DEJARLOS PASAR.

En esta revista especial que todos los años Kiwa España edita con motivo de la celebración de la Feria Fruit Attraction, hemos querido invitar a una profesional de la talla de Esther Esteban Rodrigo, a la cabeza del Centro Nacional- Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (CN-INIA), centro que reúne a los mayores investigadores en materia de agronomía, medio ambiente, mejora genética animal, biotecnología y tecnología de los alimentos. Porque sí, una de las claves de la prosperidad de la actividad en el campo e industrias asociadas reside en la correcta asimilación de las novedades y desarrollos tecnológicos que nos pueda traer la ciencia aplicada.

INVESTIGAR PARA MEJORAR

Del análisis de las respuestas de la Doctora Esteban Rodrigo se desprende que contamos con un centro de primera categoría mundial. Y, al igual que los países más desarrollados, debemos ser capaces de plasmar en la dinámica diaria del sector las aportaciones de nuestros expertos investigadores. Las líneas de trabajo buscan respuesta a las grandes dificultades del campo español, ninguna tan acuciante como el déficit hídrico. *“Gran parte de la solución para que nuestros cultivos mejoren la tolerancia a la sequía se encuentra en la búsqueda de genes adaptativos que se encuentran en variedades tradicionales ya abandonadas y, que, a través de diferentes técnicas de mejora genética puedan ser incorporados a las variedades más avanzadas del mercado”*, explica en la entrevista la Directora del CN-INIA.

¿QUÉ ES SOSTENIBILIDAD?

Otro de los conceptos sobre los que arroja luz

Esther Esteban Rodrigo en nuestras páginas interiores es el de la sostenibilidad. Es este un término muy en boga en estos tiempos, pero hay que traducirlo a acciones específicas e incorporarlo a la dinámica de la economía real. El concepto está muy bien, pero hay que concretarlo. *“La sostenibilidad es un concepto mucho más amplio que debe contemplar aspectos medioambientales, sociales y económicos. Y desde este punto de vista, no hay una única manera de hacer agricultura sostenible sino tantas como circunstancias diferentes de climas o culturas podamos encontrar”*.

EL PODER DE LA CERTIFICACIÓN

En Kiwa España hemos apostado por concretar el mandato de los Objetivos de Desarrollo Sostenible a través de unos productos propios que, como foODS y mODS, están pensados para ayudar a la industria agroalimentaria y a los municipios con una actividad tradicional de cultivo, respectivamente. Aportando guías para crecer desde una sostenibilidad traducida a acciones concretas. También mediante la verificación del cálculo de las huellas de carbono e hídrica. A la vez hemos realizado un gran esfuerzo para innovar, desde nuestro departamento de I+D+i, siempre bajo una premisa muy clara: el apoyo a la ciencia en toda su dimensión, base de esta época de cambio. Todo sea para que el panorama de la agricultura del mañana ostente una base tecnológica que le lleve a una producción suficiente y segura que garantice el abastecimiento de una población en aumento, sea más respetuosa con el medio ambiente y permita vivir dignamente a todos los agentes de la cadena agroalimentaria.

Juan Cardona Esbrí
Director General de Kiwa España



CONSUMIDORES AL HABLA

EL SECTOR AGROALIMENTARIO SE ENFRENTA A UN PERIODO DE GRAN TRANSFORMACIÓN. SE PREVÉ QUE EN LA PRÓXIMA DÉCADA EXPERIMENTE MÁS CAMBIOS QUE LOS ACUMULADOS EN EL MEDIO SIGLO ANTERIOR. Y UN OBJETIVO CRUCIAL PARA CONFIRMAR Y AÚN SUPERAR EN UN FUTURO EL ACTUAL ÉXITO DE SU POTENTE INDUSTRIA ASOCIADA, ES DESCIFRAR LOS DESEOS DE LOS CONSUMIDORES. DESENTRAÑAR SUS HÁBITOS DE COMPRA, SU PERCEPCIÓN ANTE LAS NUEVAS TENDENCIAS SECTORIALES, ES LA CLAVE PARA PERPETUAR UNA SITUACIÓN DE PRIVILEGIO Y PARA ADELANTARSE A MUCHAS DE LAS REGULACIONES NORMATIVAS DE LOS GOBIERNOS ESTATALES Y LAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES, SIEMPRE MUY SENSIBLES A LA OPINIÓN PÚBLICA. PORQUE ES IMPORTANTE RECONOCER QUE LO QUE PIENSAN LAS PERSONAS DE A PIE SOBRE ATRIBUTOS COMO LA CALIDAD, LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y, CADA VEZ MÁS, LA SOSTENIBILIDAD, VAN A CONDICIONAR CÓMO VA A SER LA CESTA DE LA COMPRA DEL MAÑANA. ASIMISMO, LA IRRUPCIÓN DE NUEVOS ALIMENTOS, EN PARTICULAR LOS SUSTITUTIVOS DE PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL, SERÁ UNA DE LAS TENDENCIAS QUE MARCARÁ ESTA DÉCADA.

Pero, ¿cómo podemos saber lo que realmente piensan? La manera más eficaz es analizar los grandes trabajos demoscópicos, y, en términos de conocimientos sobre seguridad alimentaria no hay referencia más solvente que la encuesta realizada por la Unión Europea a través del Eurobarómetro especial sobre seguridad alimentaria. Del mismo se desprende que los europeos tienen un gran interés por la seguridad alimentaria, alcanzando un conocimiento general importante sobre esta materia que se revela como *“uno de los principales factores que influyen en las decisiones de compra de los europeos, después del coste y el sabor”*.

CONOCIMIENTO ELEVADO

Los resultados del estudio también muestran que casi cuatro de cada diez europeos tienen un conocimiento alto o muy alto de los temas relacionados con la seguridad alimentaria tratados en la encuesta. Más concretamente, sobre *“los residuos de pesticidas en los alimentos, los residuos de antibióticos, hormonas o esteroides en la carne, y los aditivos como colorantes, conservantes o aromatizantes utilizados en alimentos o bebidas”* que encabezan la lista de preocupaciones entre los encuestados. Además de estas percepciones de los riesgos químicos, a los ciudadanos les preocupan las intoxicaciones alimentarias y la salud de los animales, que completan la lista de los cinco temas más elegidos.

ALIMENTOS SANOS Y SIN RIESGOS ALIMENTARIOS

El estudio también aborda las preocupaciones de los consumidores por la seguridad alimentaria en el contexto de otros asuntos relacionados con la alimentación, como las dietas sanas. Para una dieta sana, comer más fruta y verdura se considera, con diferencia, el comportamiento más importante a adoptar, seguido de reducir la ingesta de grasas y azúcares. Aproximadamente la mitad de los europeos se preocupan mucho tanto por llevar una dieta sana como por los riesgos alimentarios, si bien la alimentación adecuada es la variable a la que prestan más atención.

LO QUE LOS CONSUMIDORES ESPAÑOLES PIENSAN

De los resultados de este trabajo se desprende que la opinión de los consumidores españoles está, por lo general, muy cerca de la media ponderada de todos los encuestados. Sin embargo, hay significativos ejemplos en los que la superan de largo. Es el caso del interés en el tema de la seguridad alimentaria, circunstancia que se da entre el 81% de los ciudadanos españoles, once puntos más que para el conjunto de consultados. Lo mismo ocurre en la elección del principal factor de compra que, para el 61% de quienes fueron inquiridos en España, es el coste, un 9% más que la media continental.

Cuando piensan en posibles problemas o riesgos relacionados con la comida y la alimentación, un 32% de los consultados españoles señalaron el impacto en la salud como lo que más les inquieta, siendo otras preocupaciones señaladas los contaminantes, los aditivos, la calidad y vida útil, así como el origen de los productos.

LO QUE MÁS NOS PREOCUPA

En relación con la alimentación, un 46 % de los participantes españoles indicó que lo que más les preocupa son los “residuos de pesticidas en la comida”, que fue la opción escogida por el 40% de los participantes europeos. Los españoles preguntados señalaron después, como otras cuestiones de interés, “antibióticos, hormonas o residuos de esteroides en la carne” y “aditivos como colorantes, conservantes o aromatizantes utilizados en alimentos o bebidas”, con un 32 % en ambos casos, y una disminución de cinco puntos respecto a los datos recabados en 2019.

El mayor incremento de preocupación de esta oleada lo experimentan, para España, las “enfermedades de los animales, por ejemplo, que afectan al ganado o a las personas” con una subida de catorce puntos sobre la anterior consulta, pasando del 29 al 43%. Por el contrario, el tema que ha experimentado una disminución más importante es la preocupación sobre “contaminantes ambientales en el pescado, la carne o lácteos”, que pasa del 24 al 18%.

LA CLAVE DE UNA DIETA SALUDABLE

Otra cuestión determinante es cuál es considerada la circunstancia más importante para que la gente pueda tener una dieta saludable. Mientras que hasta un 70% de los ciudadanos españoles considera que es “consumir más frutas y verduras”, siendo el país junto a Grecia que mayor porcentaje alcanza en esta respuesta, la media de los veintisiete se queda en el 61%.

En cuanto a si la preocupación por llevar una dieta sana es similar a la que sienten ante los riesgos alimentarios, un 45% de los españoles participantes y un 46% del conjunto de los europeos señalaron sentir la misma inquietud.

EL EJEMPLO DEL ESTUDIO MINTEL

Estos estudios son determinantes para que el sector alimentario pueda conocer las inquietudes de los consumidores y puedan satisfacer sus necesidades con unos productos que cumplan todas las expectativas. Es también el caso de la agencia Mintel y sus “Tendencias globales en alimentos y bebidas 2023”, fruto de los talleres constituidos por el equipo de analistas de

alimentos y bebidas en todo el mundo. Del contacto con personas consumidoras en los principales mercados internacionales Mintel extrae significativas conclusiones.

PREOCUPACIÓN POR EL CAMBIO CLIMÁTICO

Así, se concluye que los alimentos y las bebidas pueden ayudar a los consumidores a adaptarse a la realidad de vivir con el cambio climático, una realidad que preocupa y mucho. En los próximos años, los alimentos y las bebidas surgirán como las últimas soluciones que los consumidores buscarán para prepararse para lo peor. “Los consumidores buscarán productos que ayuden a sus cuerpos a soportar las distintas temperaturas extremas, desde los vórtices polares hasta las olas de calor”, se sostiene en el estudio.

FRENTE AL COSTE ENERGÉTICO

Otra idea que trasciende de las conclusiones de Mintel es que “los consumidores buscarán productos de ahorro energético”. Los elevados costes de la energía están afectando a los consumidores desde 2022, lo que crea una necesidad real de encontrar formas de ahorrar energía. “Las marcas pueden compartir cómo los alimentos y las bebidas consumen menos energía al almacenarse o prepararse. Es de esperar que haya más afirmaciones de microondas e instrucciones de freidoras de aire porque estos aparatos ahorran energía en comparación con los hornos”, se estima.

Anticiparse a los retos de la cadena de suministro se antoja crucial. “El almacenamiento en cadena de frío podría estar en peligro en algunos mercados debido al aumento de los costes de la energía o a las políticas de reducción de energía, como los apagones programados. Además de reforzar la infraestructura de la cadena de frío, las empresas pueden garantizar la seguridad del producto fabricando formatos que aguantan más a temperatura ambiente”, se señala.

OTRAS CONSIDERACIONES A DESTACAR

Además, este estudio recoge otras recomendaciones valiosas, como diseñar alimentos y bebidas para ayudar a los consumidores a mejorar su rendimiento mental y ganar su confianza gracias a los nutrientes naturales y clínicamente probados. También se insta a reducir la información de los productos para conectar mejor con los consumidores abrumados por un exceso de datos y a centrarse en resaltar los beneficios para la salud y los ingredientes naturales que son esenciales para añadir valor. Todo a través de un empleo adecuado de las innovaciones técnicas pues, como se resalta, “la tecnología mejora la experiencia de compra”.

Más información: Carlos.Valdivia@kiwa.com

 **INIA**
Instituto Nacional de Investigación
y Tecnología Agraria y Alimentaria

 **CSIC**
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

 GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN

EL CENTRO NACIONAL INIA (CN-INIA), ANTIQUO INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA, PERTENECIENTE AL CENTRO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS (CSIC), ES UN CENTRO LÍDER EN INVESTIGACIÓN AGRARIA EN ESPAÑA, QUE REALIZA TRABAJOS DE VANGUARDIA EN AGRICULTURA, MEDIO AMBIENTE, SANIDAD ANIMAL Y GENÉTICA ANIMAL Y VEGETAL, BIOTECNOLOGÍA Y SILVICULTURA. TAMBIÉN MANTIENE ESTRECHAS RELACIONES CON VARIOS MINISTERIOS, PRESTANDO SERVICIOS DE ASESORAMIENTO. ESTHER ESTEBAN RODRIGO, ES DESDE 2018 SU DIRECTORA. A TRAVÉS DE ESTA DOCTORA EN INGENIERÍA AGRONÓMICA CON UNA EXTENSA Y SÓLIDA FORMACIÓN POSDOCTORAL EN CENTROS DE PRESTIGIO DE CANADÁ Y ESTADOS UNIDOS REPASAMOS LA ACTIVIDAD DEL INIA Y SUS INVESTIGACIONES MÁS DESTACADAS, ASÍ COMO LA ACTUALIDAD DEL SECTOR.

Quizá el principal problema al que se enfrenta el campo español es el creciente déficit hídrico. ¿Qué investigaciones relacionadas con esta temática están llevando a cabo desde la institución que dirige?

“Una de las graves consecuencias del cambio climático es la frecuencia e intensidad de periodos de sequía. Los cultivos deben enfrentarse a este fenómeno para el que, en la mayoría de los casos, no tienen las herramientas fisiológicas y de adaptación necesarias. En el ámbito forestal, en el CN-INIA, se está trabajando en el estudio de los mecanismos que hacen que las especies forestales sean más tolerantes a episodios de sequía y así poder asesorar con criterio científico a las administraciones públicas en la planificación de la reforestación de los montes españoles. En otro ámbito, en el caso del cultivo de leguminosas, se está estudiando el potencial de los inóculos de bacterias simbióticas para mejorar la capacidad del cultivo para sobrellevar la sequía. Gran parte de la solución para que nuestros cultivos mejoren la tolerancia a la sequía se encuentra en la búsqueda de genes adaptativos que se encuentran en variedades tradicionales ya abandonadas y, que, a través de diferentes técnicas de mejora genética

puedan ser incorporados a las variedades más avanzadas del mercado. En esta línea también están trabajando los investigadores del CN-INIA-CSIC”.

¿Uno de los objetivos a perseguir sería monitorizar la necesidad de agua real de la planta de manera eficiente? ¿Es posible así combatir cierto consumo ineficaz y excesivo de tanpreciado bien?

“Por supuesto, avanzar sobre la mejora de la capacidad de la planta para superar periodos de sequía no es la única vía para que los cultivos puedan sobrellevar los periodos de sequía. También se puede actuar sobre el riego, mejorando su eficiencia, evitando las pérdidas innecesarias de agua y adaptando los aportes a las necesidades reales del cultivo. Para ello, el uso de sondas de humedad es fundamental para poder hacer un manejo eficiente del riego. Pero hay otro aspecto igualmente importante que no debemos olvidar, como es el manejo del suelo agrícola en el que los investigadores del CN-INIA llevan muchos años investigando. Diferentes técnicas de gestión sostenible del suelo como el laboreo reducido, el no laboreo, el establecimiento de cubiertas vegetales y otras, permiten conservar

INIA, EL FUTURO QUE LLEGA

Fotos entrevista (incluyendo portada) Pedro Sobrado.

Esther Esteban Rodrigo,
Dtra. de CN-INIA.



Sede del CN-INIA.

la humedad del suelo y evitar las pérdidas por evaporación, escorrentía o percolación. En el CN-INIA existen experiencias de más de veinticinco años de duración de agricultura de conservación donde es posible estudiar parámetros como el aumento de la capacidad de retención de humedad del suelo o el de secuestro de carbono, que están interrelacionados”.

Al hilo de las investigaciones sobre el consumo de agua, ¿considera que el mapa de cultivos en España a décadas vista va a ser muy diferente al que hoy en día contemplamos? ¿Tiene solución o es un hecho que debemos ir asumiendo?

“El aumento de la temperatura media en España está teniendo ya un efecto visible en los cultivos. En zonas donde el frío solía ser un factor limitante, se alarga el periodo de crecimiento de las plantas. En otros casos, se acelera la maduración de los frutos y semillas por las altas temperaturas. Por tanto, habrá cultivos que se vean beneficiados y otros perjudicados por el cambio climático. Dado el carácter mayoritariamente mediterráneo de nuestro clima, en general, los efectos del cambio climático serán negativos por la escasez de agua. Éste será el mayor factor limitante en el futuro. Habrá cultivos tradicionales en nuestro país que serán desplazados por otros más tolerantes a sequía y altas temperaturas. Otros irán conquistando regiones hasta ahora demasiado frías, como está pasando con la vid que se está desplazando hacia el norte. En algunas zonas el mantenimiento de cultivos tradicionales tendrá que ir acompañada de tecnología que reduzca la insolación para retrasar la maduración, como puede ser el sombreado con mallas o con placas solares. Esta tecnología ya empieza a aplicarse en La Rioja con el cultivo de la vid. Es una situación a la que debemos de adaptarnos y, cuando sea posible, incluso beneficiarnos si se hace adecuadamente y aplicando el conocimiento científico”.

¿Qué otras líneas prioritarias de investigación, vinculadas con la producción hortofrutícola, mantienen hoy en día?

“En relación a la producción hortofrutícola, en el

CN-INIA se está trabajando, sobre todo en el control de enfermedades originadas por bacterias. Por ejemplo, se está avanzando en la modelización de las epidemias de *Monilinia spp.* en el Valle del Ebro que afectan al cultivo del melocotonero, nectarina y paraguay con el objetivo de establecer sistemas de aviso que permiten racionalizar las aplicaciones de fitosanitarios. Los consumidores exigen cada vez más frutas y verduras que han sido producidas de forma más amigable con el medio ambiente y estos trabajos muestran el camino. En otra línea de investigación, se ha descrito el mecanismo de toxicidad de la bacteria fitopatógena *Xanthomonas* que produce la mancha bacteriana en frutales de hueso. Este hallazgo permitirá abordar en el futuro el desarrollo de nuevas estrategias de control de esta enfermedad que provoca grandes pérdidas económicas. El CN-INIA realiza también ensayos de resistencia a enfermedades que se propagan por semilla que son un requisito para el registro de nuevas variedades en los registros de comercialización de variedades oficiales”.

Todos los indicadores constatan la continua pérdida de diversidad en nuestro medio natural. A su juicio, ¿es compatible preservarla a la vez que se fomenta una agricultura sostenible y capaz de abastecer adecuadamente a la población?

“Es clave preservar las variedades tradicionales porque pueden ser una fuente de genes muy interesantes y que se han ido perdiendo en los sucesivos programas de mejora de variedades, como genes de resistencia a enfermedades, de tolerancia a sequía, a heladas o a altas temperaturas, genes que aporten cualidades organolépticas interesantes a las frutas y hortalizas o que aporten nutrientes que puedan enriquecer los alimentos del futuro. Las técnicas de biología molecular permiten, de forma muy precisa, identificar estos genes e introducirlos en variedades avanzadas. Conservando las variedades tradicionales podemos asegurar el futuro de la humanidad. El CN-INIA cuenta con el

“LA AGRICULTURA DEL FUTURO DEBE ABRAZAR TODO LO QUE LE OFREZCA LA BIOTECNOLOGÍA Y EL CONOCIMIENTO CIENTÍFICO COMO UN MEDIO PARA LLEGAR ANTES A UNA PRODUCCIÓN SUFICIENTE Y SEGURA PARA UNA POBLACIÓN EN CRECIMIENTO, MÁS RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE Y QUE PERMITA VIVIR DIGNAMENTE A TODOS LOS AGENTES DE LA CADENA AGROALIMENTARIA”

Centro de Recursos Fitogenéticos en la localidad de Alcalá de Henares, donde se almacenan en adecuadas condiciones de temperatura y humedad más de 40.000 accesiones de semillas de más de cuatrocientos géneros botánicos que cubren la enorme biodiversidad de los cultivos españoles”.

La producción ecológica está creciendo, pero sería utópico pensar que vamos a alimentar a diez mil millones de habitantes en 2100 sólo con ella. En su opinión, ¿el reto del sector agrícola es generar un modelo de producción a mitad camino entre lo convencional y lo ecológico?

“Aunque pueda sonar controvertido, desde un punto de vista de la sostenibilidad, la agricultura ecológica no es el objetivo. Sí puede ser una solución interesante para incrementar los ingresos de determinados agricultores debido a que un sector de la sociedad está dispuesto a pagar más por un producto que tenga el sello de la producción ecológica.

La sostenibilidad es un concepto mucho más amplio que debe contemplar aspectos medioambientales, sociales y económicos. Y desde este punto de vista, no hay una única manera de hacer agricultura sostenible sino tantas como circunstancias diferentes de climas o culturas podamos encontrar. La agricultura del futuro debe abrazar todo lo que le ofrezca la biotecnología y el conocimiento científico como un medio para llegar antes a una producción suficiente y segura para una población en crecimiento, más respetuosa con el medio ambiente y que permita vivir dignamente a todos los agentes de la cadena agroalimentaria. Términos como la “agroecología”, “agricultura climáticamente inteligente”, “intensificación sostenible de la agricultura” parece que buscan guiarnos en ese camino. Cualquier solución que venga respaldada por la experimentación científica puede ser válida. Debemos mostrarnos abiertos a todo lo que nos ofrece el avance científico siempre con el foco puesto en la sostenibilidad de la cadena alimentaria, porque no hay tiempo que perder”.

La sostenibilidad dentro del horizonte 2030 es, sin lugar a dudas, la tendencia más importante para el sector agrario. ¿Qué desarrollos se están produciendo en CN-INIA en este ámbito concreto?

“Podemos decir que toda la actividad científica y de desarrollo que se realiza en el CN-INIA tiene como objetivo la sostenibilidad de los sistemas agroalimentarios y del medio ambiente. Así nos lo exigen los principales acuerdos europeos e internacionales como la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas o el Pacto Verde Europeo que definen las políticas nacionales de I+D”.

En el momento actual todo el mundo quiere enarbolar la bandera de la sostenibilidad, pero, muchas de esas intenciones, son auto declaraciones. ¿Cómo ve Usted que un tercero independiente vele porque esos mensajes en materia de buenas prácticas agrarias, uso responsable del agua, uso responsable de fertilizantes y fitosanitarios, así como mejoras en biodiversidad y un largo etcétera, vayan acompañados de una certificación reconocida?

“El consumidor reclama que los alimentos que llegan a su mesa hayan tenido el mínimo impacto en el medio ambiente, que hayan respetado las normas de bienestar animal y que contribuyan al sostenimiento del medio rural y de sus pobladores. Una certificación independiente que evalúe determinados aspectos medibles como el uso del agua, de los fertilizantes o de los productos fitosanitarios puede incentivar a los agricultores y demás agentes de la cadena alimentaria a revisar su manera de hacer las cosas. Corremos el riesgo de que se cree una línea élite de productos alimentarios dirigido a un sector de la población con alto poder adquisitivo que cumplan con la certificación de sostenibilidad. Por ello, no debemos perder el foco y velar porque estas prácticas respetuosas con el medio ambiente se generalicen sin que tengan un impacto en el precio de los alimentos”.

¿SABEMOS LO QUE GASTAMOS EN AGUA?

EL AGUA ES EL BIEN MÁS PRECIADO DE LA HUMANIDAD. PARA EL SECTOR AGROALIMENTARIO TAMBIÉN LO ES. PERO RESULTA UN RECURSO FINITO. EL ACCESO AL AGUA EN LA ACTIVIDAD AGRÍCOLA SE HA VISTO RECRUDECIDO POR LA PERTINAZ SEQUÍA, RESULTADO DIRECTO DEL CAMBIO CLIMÁTICO. COMO CONSECUENCIA DE ESTA CIRCUNSTANCIA SE HACE IRREMEDIABLEMENTE NECESARIO ESTABLECER UN MÉTODO EFECTIVO Y SOSTENIBLE SOBRE EL EMPLEO DE ESTE TESORO NATURAL. LA VERIFICACIÓN DE LA HUÉLLA HÍDRICA PERMITE QUE UNA ENTIDAD INDEPENDIENTE Y DEBIDAMENTE ACREDITADA AYUDE A CALCULAR EN QUÉ GASTO DE AGUA CONCRETO INCURRE UNA ORGANIZACIÓN MIENTRAS PRODUCE UN PRODUCTO O PRESTA UN SERVICIO DETERMINADO. CONOCERLO ES EL PRIMER PASO PARA DESARROLLAR UNA ESTRATEGIA SOSTENIBLE Y COHERENTE.

Este indicador global de la utilización de recursos de agua dulce es crucial para que las instituciones mejoren su funcionamiento. No sólo es importante conocer el volumen total de agua empleado para producir los bienes y servicios producidos por una empresa, sino que hay que cuantificar también el gasto adicional que se produce durante su transporte a través de la cadena de suministro.

INDICADOR MEDIOAMBIENTAL

Al igual que la huella de carbono, la huella hídrica es un indicador medioambiental que permite la medición exacta del volumen de agua dulce empleado por cualquier organización y actividad. Es válido para determinar este consumo con precisión. Viene regulado por la Water Footprint Network, entidad que vela por concienciar a la sociedad sobre el ingente volumen de agua que requieren los procesos de producción y hábitos de vida humanos y la necesidad imperiosa de fomentar un uso racional y sostenible de este bien.

ESQUEMAS DE CONSUMO DE AGUA

Son dos los principales esquemas para determinar el gasto en agua. El primero, que surge de las inquietudes

del antes mentado Water Footprint Network, sirve para precisar el consumo de agua y el cálculo de la huella hídrica. El segundo, está basado en la norma ISO 14046 para el cálculo y evaluación de la huella de agua y determina también los impactos ambientales asociados, bajo un enfoque de análisis del ciclo de vida. La evaluación de la huella de agua, de acuerdo con esta norma internacional se puede realizar e informar como una evaluación única e individual donde solamente se evalúan los impactos relacionados con el agua, o bien, como parte del análisis del ciclo de vida donde se dan consideraciones integrales del conjunto de impactos ambientales, y no solamente los impactos relacionados con el agua.

MÁS RECURSOS CON KIWA-IVAC

A través de la adquisición del Instituto Valenciano de Certificación, IVAC, Kiwa España ha ampliado su cartera de protocolos, poniendo al servicio de sus clientes un porfolio más amplio, complementario y eficaz. Uno de los sectores prioritarios para Kiwa es el agroalimentario que también puede beneficiarse de productos como el cálculo de la huella hídrica.

Más información: Angel.Mendez@kiwa.com

CÁLCULO DE HUELLA DE CARBONO

EL CÁLCULO DE ESTE PARÁMETRO ESTÁ DIRIGIDO A TODA ORGANIZACIÓN CON ACTIVIDAD EN EL TERRITORIO NACIONAL QUE DESEE CONSTATAR SUS EMISIONES Y QUE TENGA UN PLAN DE REDUCCIÓN DE LA MISMA. POR LO TANTO, SON SUJETOS INSCRIBIBLES LAS EMPRESAS, LOS TRABAJADORES AUTÓNOMOS, LAS ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES, LAS ADMINISTRACIONES, LAS FUNDACIONES, ETC. Y, POR SUPUESTO, LAS EMPRESAS DEL SECTOR AGROALIMENTARIO, QUE PUEDEN COMPLEMENTAR EL CRECIENTE PRESTIGIO DE LA CERTIFICACIÓN DE SUS PROCESOS PRODUCTIVOS CON UN ESQUEMA QUE REPERCUTE MUY POSITIVAMENTE EN SU REPUTACIÓN MEDIOAMBIENTAL. IMPLICA UN COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD Y DE CONTENCIÓN DE LOS EFECTOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO QUE BENEFICIA A TODA LA SOCIEDAD.

La Huella de Carbono se ha convertido en una referencia internacional multisectorial para poder medir el impacto medioambiental y a partir de un valor concreto, poder apostar por acciones de mejora o compensación. Su cálculo está relacionado con la creciente apuesta internacional por la sostenibilidad, una apuesta que se concreta en la actividad regulatoria de las autoridades nacionales. El Registro es un sistema oficial a nivel nacional, de carácter voluntario, que recoge los esfuerzos de las empresas, administraciones y otras organizaciones españolas en el cálculo, reducción y compensación de las emisiones de gases de efecto invernadero que genera su actividad. También recoge una cartera de proyectos forestales con los que dichas organizaciones pueden compensar su huella. El cálculo de la huella es una responsabilidad que deben acometer las organizaciones. Posteriormente, una entidad independiente y acreditada, como Kiwa, debe verificar el resultado obtenido.

CUÁNDO PASA A SER OBLIGATORIO

La Ley 7/2021, de 20 de mayo, de Cambio Climático y Transición Energética establece la obligatoriedad de que las empresas reduzcan su huella de carbono a partir del 1 de enero de 2024. Esto aplica a todas aquellas organizaciones que presenten unas características determinadas. Aquellas con una plantilla superior a cincuenta personas, las que facturen más de diez millones de euros al año y las que operen de forma total o parcial en las Islas Baleares. En todos esos casos el cálculo pasa a estar exigido por la legislación española, como paso previo necesario para la posterior reducción.

REGISTRO DE LA HUELLA DE CARBONO

El registro de la huella de carbono fue regulado por el Real Decreto 163/2014. Esta normativa ya allanó el camino para que fuera exigible en las licitaciones públicas. Así, su artículo 10 señala que a efectos de lo dispuesto en el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, el órgano de contratación podrá incluir entre las consideraciones de tipo

medioambiental que se establezcan en el procedimiento de contratación, las relativas a la huella de carbono, que podrán acreditarse mediante certificados equivalentes u otros medios de prueba de medidas equivalentes de gestión medioambiental.

La huella de carbono inscribible de las organizaciones distingue tres niveles o alcances. Los alcances 1 y 2 (que contempla la medición y la reducción) y el alcance 3 (que contempla la compensación). Se calculará la huella para un período de doce meses consecutivos que normalmente comprenderá un año natural.

VENTAJAS DE LA INSCRIPCIÓN

El cálculo y reducción de la huella de carbono conlleva una serie de ventajas. Por un lado, la identificación de las oportunidades de reducción de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI). La mayor parte de ellas se derivarán de la reducción de consumos energéticos y por tanto se obtendrán ahorros económicos. También implica un posicionamiento como entidad ambientalmente responsable. La inscripción en la sección A del registro de huella de carbono, compensación y proyectos de absorción dará visibilidad a los esfuerzos realizados por su entidad en materia de lucha contra el cambio climático. El registro es un sistema oficial a nivel nacional que valida los esfuerzos de dicha entidad por calcular, reducir y/o compensar sus emisiones, y así podrá ser publicitado.

OTROS ASPECTOS BENEFICIOSOS

Por otro lado, cabe mencionar otro aspecto beneficioso para la organización, dado que el artículo 10 del RD 163/2014 por el que se crea el registro, contempla la posible inclusión de consideraciones relativas al cálculo de la huella de carbono que se establezcan en el procedimiento de contratación pública. Esto supondrá para las empresas que lo soliciten una oportunidad para destacar. Se están dando ya los primeros pasos para realizar una propuesta a este respecto.

Más información: Angel.Mendez@kiwa.com



NOVEDADES

GLOBALG.A.P. Y MÓDULOS ASOCIADOS

La entrada en vigor de la versión 6 SMART de GLOBALG.A.P. IFA está señalada para el 1 de enero de 2024. Después de esta fecha, no se podrán realizar más auditorías bajo la anterior versión de la norma, la v5.2.

Por su parte, la GLOBALG.A.P. IFA v6-GFS sólo será obligatoria tres meses después de que se consiga el reconocimiento de la Iniciativa mundial de seguridad alimentaria (GFSI, por sus siglas en inglés). A día de hoy se desconoce la fecha exacta para ello, aunque es bien probable que sea entre el tercer y cuarto trimestre de 2024. Hasta entonces, la v5.4-1-GFS seguirá siendo válida.

En combinación con la versión 6 SMART, GLOBALG.A.P. ha comunicado que, por el momento, entrarán en vigor las versiones de los siguientes módulos:

GRASP V 2 SPRING V 2 FSMA V 2 AH-DLL GROW V 3.1

Cabe esperar que en el transcurso del último trimestre de 2023 se publiquen las nuevas versiones de los restantes add-on. Es necesario también comentar que todas estas nuevas versiones de los add-on entrarán en vigor para implementarse junto con la versión 6 SMART y no “derogan” las versiones antiguas, que permanecerán en vigor para implementarse junto con la versión IFA 5.4.-1-GFS hasta la obtención del reconocimiento GFSI de la versión 6. Otra novedad reciente a destacar es la entrada en vigor de la versión 6.1 de Cadena de Custodia el pasado 1 de julio de 2023.

Más información: Teresa.Zaragoza@kiwa.com

ESQUEMAS DE INDUSTRIA ALIMENTARIA BRCGS E IFS

Las certificaciones BRCGS e IFS tienen una importancia capital en la comercialización de la marca de distribuidor(MDD) por parte de las cadenas de distribución. En España, la MDD representa aproximadamente el 45% de la cuota de venta nacional, si bien se espera que este porcentaje crezca hasta el 50% en los próximos años.

Desde su primera publicación, hace más de veinte años, los protocolos privados BRCGS e IFS han experimentado modificaciones para ir adaptándose a nuevos requisitos legales, para incorporar los requisitos demandados por las partes interesadas, y también se han ido amoldando a otros agentes que forman parte de la cadena alimentaria, también cruciales para la seguridad de los alimentos, como son las fases de logística y trading.

Durante el año 2023 y el 2024 algunos de los esquemas BRCGS e IFS han sufrido o sufrirán cambios para adaptarse a las necesidades del sector y en muchos casos para adaptarse a las directrices de la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI, en el original en inglés). En el siguiente texto tratamos de desgranarlos.

Principales novedades, actuales o futuras, en esquemas de seguridad alimentaria

IFS Food 8: la nueva norma fue publicada en abril de 2023 y será de aplicación a partir de este mes de octubre, siendo obligatoria desde el 1 de enero de 2024. En su articulado ha incorporado los nuevos requisitos del Codex Alimentarius publicado en octubre de 2020 relativos al Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC, por sus siglas en inglés) y aspectos de la ISO 22003-2:2022 establecidos por GFSI. Por otro lado, se vuelve al sistema de puntuación tradicional, se potencian los requisitos de cultura de inocuidad alimentaria y se modifican algunos requisitos, como el caso de las auditorías internas y la revisión del sistema. Por otro lado, se simplifican bastante los campos obligatorios a cumplimentar en los informes por parte del auditor.

BRCGS Food 9: la nueva versión empezó a auditarse en febrero de 2023 y está teniendo buena acogida en las empresas. Desde el punto de vista de nuevas aportaciones, cabe destacar todos los nuevos requisitos de higiene, diseño e instalación de equipos, que son, con carácter general, los que más cambios han supuesto a los sistemas de calidad y seguridad alimentaria de las organizaciones.

TÉCNICAS



FUTURA IFS LOGÍSTICA Versión 3: la norma IFS Logística (actualmente versión 2.3) es aplicable a empresas de almacenamiento y/o transporte, y es de los esquemas que más crecimiento está experimentando. Se espera su publicación en los próximos meses con cambios en la línea de IFS 8 Food.

FUTURA IFS BROKER Versión 3.2: la norma IFS Broker (en la actualidad versión 3.1) es aplicable a empresas de comercialización de producto que no contactan con el mismo y está teniendo una gran importancia en los últimos años, siendo esta actividad muy importante en algunos sectores desde el punto de vista de garantía de calidad, seguridad, legalidad y autenticidad de producto. Se espera su publicación en los próximos meses.

IFS GLOBAL MARKETS v.3: La nueva versión del programa Global Markets Food fue publicada el 31 de enero de 2023 y es obligatoria desde el 1 de octubre, con la posibilidad de empezar a evaluarse ya desde del 1 de julio de 2023. Respecto a cambios, cabe destacar que se han establecido nuevas puntuaciones, así como ciertos requisitos en la línea de la IFS Food 8 (cultura de seguridad alimentaria). Asimismo, presenta quince nuevos requisitos y dieciocho ampliaciones de requisitos, siendo más objetivos en función del nivel de certificación. Todos se alinean con el nuevo Codex publicado en octubre de 2020.

FUTURA IFS WHOLESALE/CASH&CARRY VERSIÓN 3: WholeSale/Cash&Carry es la norma IFS que más tiempo lleva sin ser revisada, ya que la actual versión en vigor, la 2, data de mayo de 2016). Se espera que se presente una nueva versión en los próximos meses con adaptaciones en algunos casos que pueden ir en la línea de las otras normas de la familia IFS (cultura de seguridad alimentaria, conceptos del Codex 2020, etc.).

BRCGS Start 2: el programa BRCGS Start, en la línea de IFS Global Markets y del programa Global Markets de GFSI, está destinado a empresas de pequeño tamaño o que aún no están preparadas para un BRCGS Food y que quieren empezar a implantar requisitos de calidad, seguridad y autenticidad alimentaria básicos que generen confianza en la relación con sus compradores. La nueva versión 2 fue publicada el pasado 1 de marzo y es aplicable desde el 1 de septiembre. Entre los principales cambios cabe reseñar el alineamiento con ciertos requisitos de BRCGS Food, la cultura de seguridad alimentaria, la adaptación a Codex 2022 y algunos cambios relacionados con actividades básicas de seguridad de productos.

IFS ESG Check: IFS ESG es el esquema más novedoso de la familia normativa IFS y establece requisitos en materia de sostenibilidad. Además, pone en valor los esfuerzos de las empresas en materia de Medio Ambiente, Prácticas Sociales y de Buen Gobierno (ESG, por sus siglas en inglés). Asimismo, IFS ha publicado el módulo adicional de huella de carbono y se esperan nuevos módulos en los próximos meses en materia de sostenibilidad.

Conclusiones

Todas aquellas industrias que elaboren MDD tienen en IFS y en BRCGS una herramienta que les permitirá mejorar la calidad y seguridad de sus productos y les facilitará el acceso a los mercados más exigentes. Por otro lado, los traders y los operadores logísticos juegan un papel clave en la seguridad alimentaria del producto y, es por ello, que sus necesidades de certificación son cada vez mayores.

Desde Kiwa, consideramos clave al sector agroalimentario en toda su cadena, siendo la generación de confianza entre los diferentes actores uno de los aspectos fundamentales. Nuestra empresa dispone de un amplio portafolio de servicios de certificación y de formación de los diferentes esquemas de IFS y BRCGS, junto a otras certificaciones clave y necesarias para las empresas como son, por ejemplo, la norma GLOBALG.A.P. y sus add-on, entre otras muchas. También evaluamos la sostenibilidad de las empresas a través de foODS (producto propio diseñado por Kiwa) o los requisitos de bienestar animal a través del esquema Welfair.

Más información: David.Verano.Canaveras@kiwa.com

5 AL DÍA EL PODER DE FRUTAS Y HORTALIZAS

5 AL DÍA ES UN MOVIMIENTO INTERNACIONAL QUE PROMUEVE EL CONSUMO DIARIO DE AL MENOS CINCO RACIONES ENTRE FRUTAS Y HORTALIZAS. SURGIÓ EN ESTADOS UNIDOS EN LOS AÑOS 80, COMO RESPUESTA AL PREOCUPANTE DETERIORO DE LOS HÁBITOS DE LA POBLACIÓN, SU BAJO CONSUMO DE FRUTAS Y HORTALIZAS Y UN MAYOR RIESGO PARA LA SALUD ASOCIADO A LA ALIMENTACIÓN. EN ESPAÑA ATERRIÓ EN 1999 Y DESDE ENTONCES HA IDO CRECIENDO POCO A POCO CON LA AYUDA DE TODOS SUS SOCIOS, EMPRESAS QUE FORMAN PARTE DE LOS DIFERENTES ES LABONES DEL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA. EN LA ACTUALIDAD 5 AL DÍA ESTÁ PRESENTE EN MÁS DE CUARENTA PAÍSES DE LOS CINCO CONTINENTES, LO QUE SUPONE UNA DE LAS MAYORES ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN DEL CONSUMO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN EL MUNDO.

En España la asociación está integrada, principalmente, por empresas que forman parte de los diferentes eslabones del sector hortofrutícola, desde empresas de producción en origen, entidades de distribución en destino, empresas de servicios, etc. *“Todas ellas están agrupadas bajo un mismo paraguas de promoción en el que se persigue poner en el lugar que le corresponde a las frutas y hortalizas en este país”,* explica Nuria Martínez Barea, Directora de 5 al día en España. También acoge a todas aquellas personas que, a título particular y en calidad de miembros simpatizantes, quieran unirse al proyecto. Son bienvenidos quienes estén preocupados por llevar una alimentación saludable rica en productos hortofrutícolas *“recibiendo información con indicaciones para hacer la compra, consejos de conservación en el hogar o tips para incorporar frutas y hortalizas en la alimentación diaria entre otras informaciones”,* añade Martínez Barea.

OBJETIVO AÚN POR ALCANZAR

Los datos más recientes disponibles a partir de la Encuesta Nacional de Consumo de Alimentos en la Población Española, muestran que el consumo de frutas y hortalizas en la población adulta está por debajo de las recomendaciones. En concreto, llegaría a un total de trescientos diez gramos por persona y día, apenas dos raciones de las cinco recomendadas, repartidos entre los ciento setenta y cinco gramos de frutas y los ciento treinta y cuatro de verduras. Estos datos empujan a actuar con decisión en la promoción de hábitos de vida saludables y una dieta rica en vegetales. A este estudio cabe añadir la Encuesta Nacional de Alimentación en la Población Infantil y Adolescente que, en su última edición, constata que el 30% de los encuestados no toma frutas diariamente, cifras que llegan al 65% en el caso de las verduras.

UN PROBLEMA EN LA EDAD INFANTIL

La población infantil de nuestro país alcanza unos preocupantes niveles de sobre peso y obesidad, debido, entre otras causas, a una mala praxis alimentaria. Como sociedad, ¿qué deberíamos hacer que no hagamos para revertir dicha situación? A esta importante cuestión contesta la Directora de 5 al día. *“Efectivamente los altos índices de obesidad y sobrepeso en edades infantiles en España, se sitúan a la cabeza de los países europeos, mientras que los niños españoles están a la cola del consumo de frutas y hortalizas, con una caída cercana al 30% del volumen de consumo en los últimos diez años, pone de manifiesto que todavía nos queda mucho por hacer en este sentido. Desgraciadamente existe una dicotomía entre lo que sabemos que debemos hacer y lo que hacemos. Sabemos que las frutas y hortalizas son alimentos saludables e imprescindibles en la alimentación diaria, pero nos falta información acerca de los aspectos negativos para la salud de incorporar alimentos ricos en grasas, azúcares o sal”.*

MENSAJES CLAROS Y DIRECTOS

Por eso, desde la asociación se trabaja diariamente en ofrecer formación e información dirigida al consumidor, haciendo hincapié en que un buen plan para una alimentación saludable en casa empieza por disponer de una gran variedad de alimentos y normalizar su consumo, dando preferencia a los de origen vegetal y las preparaciones tradicionales de la dieta mediterránea.

La asociación trata de conseguir sus objetivos implementando una estrategia de marketing claro, directo y complementario del ya puesto en marcha en el sector agroalimentario, *“con el fin de poner en marcha campañas que promuevan el consumo de frutas y hortalizas, además de coordinar acciones*

de lobby con otras asociaciones ya existentes y con gran énfasis en una labor de relaciones públicas que transmitan constantemente que la verdadera alimentación saludable es con frutas y hortalizas”, comenta la Directora.

EL FACTOR SOSTENIBILIDAD

La sostenibilidad es un concepto que ha llegado para quedarse. Y la producción hortofrutícola no es una excepción. Nuria Martínez Barea considera que su objetivo *“es transmitir que nuestros productos no solo son beneficiosos para la salud de los consumidores sino también para el sistema alimentario, ya que contribuyen a generar sostenibilidad medioambiental e incrementar la biodiversidad”.*

En opinión de la máxima responsable de esta asociación, pese al propósito de ser sostenibles, existe *“un desfase”* entre lo que los consumidores creen que saben y lo que realmente conocen acerca de la sostenibilidad. *“Por ello, insiste, desde nuestra asociación nos hemos focalizado en incrementar el nivel de concienciación y compromiso de los consumidores con respecto a la sostenibilidad a través de formación e información tanto desde nuestras redes sociales como desde nuestro comité científico con la elaboración de informes y documentos”.*

BUSCAR LOS CORAZONES, NO LAS MENTES

Los datos oficiales demuestran que España es uno de los países con más seguridad alimentaria del mundo. La trazabilidad, las buenas prácticas agrícolas, protocolos de calidad y de seguridad se han convertido en términos imprescindibles en nuestro sector y que certifican la veracidad del trabajo que las empresas llevan a cabo. *“Pero también es necesario que continuemos trabajando desde los departamentos de I+D+i en la innovación para desarrollar nuevas*



Nuria Martínez Barea,
Directora de 5 al día.

variedades o mejorar las ya existentes para adecuarnos a las necesidades del consumidor desde el punto de vista de sabor, con el fin de provocar fidelización y repetición en la compra del producto” opina Nuria Martínez Barea.

La Directora de 5 al día considera que no hay dudas de que *“tenemos los mejores productos”* pero que la promoción de frutas y hortalizas exige un esfuerzo de planteamiento y de apelar a la emotividad de los consumidores. *“Hasta ahora nos hemos dirigido a la parte racional de salud, y aunque no dejemos de hacerlo debemos incorporar las emociones, crear como hacen otro tipo de producto que encontramos en el mercado, experiencias de compra con productos y servicios que lleguen al consumidor a través de emociones. ¡Buscar los corazones, no las mentes!”*

PRESENCIA ACTIVA EN FRUIT ATTRACTION

La participación activa de la asociación desde la creación de la feria más importante del sector hortofrutícola es continua e importante, habiendo estado presente en Fruit Attraction desde sus inicios. Para la edición de 2023, y de la mano de algunos de sus asociados, incorpora un espacio agrupado en el pabellón cinco de más de mil metros cuadrados. *“Una propuesta repleta de sorpresas que reforzaran la misión de promocionar el consumo de frutas y hortalizas entre la población”,* desvela Martínez Barea. Entre sus actividades se podrá encontrar la degustación de un delicioso arroz con verduras, promoción de proyectos dirigidos a los niños en este nuevo curso escolar, así como diferentes acciones relacionadas con la promoción de estos alimentos tan necesarios para mantener una dieta sana.

Más información: Carlos.Valdivia@kiwa.com

ANDALUCÍA INVITADA A FRUIT ATTRACTION 2023

ANDALUCÍA PARTICIPARÁ DEL 3 AL 5 DE OCTUBRE COMO COMUNIDAD AUTÓNOMA INVITADA EN LA DÉCIMO QUINTA EDICIÓN DE LA FERIA MÁS IMPORTANTE DEL SECTOR FRUTAS Y HORTALIZAS, FRUIT ATTRACTION. ESTA INICIATIVA BUSCA IMPULSAR EL SECTOR AGROALIMENTARIO REGIONAL A TRAVÉS DE LA PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SUS MÉTODOS DE PRODUCCIÓN Y SU IDENTIFICACIÓN EN EL MERCADO. KIWA ESPAÑA ES CONSCIENTE DEL PESO ESPECÍFICO DEL CAMPO ANDALUZ Y SU PRODUCCIÓN AGRARIA EN EL SECTOR PRIMARIO ESPAÑOL.

La Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, participa en la feria para promover el posicionamiento de Andalucía como una región líder mundial en el sector hortofrutícola. Con este especial protagonismo andaluz, la Junta afianzará su apoyo a los productores en la feria, donde se mostrarán los alimentos cultivados bajo las máximas exigencias de calidad, sostenibilidad e innovación.

Desde la Consejería afirman que *"asistimos un año más a Fruit Attraction para respaldar la labor del sector hortofrutícola, tan importante en Andalucía, que a pesar de las dificultades por los altos costes de producción y las dificultades de la escasez de recursos hídricos siguen trabajando para abastecer a los mercados de productos de excelente calidad y sabor único"*.

UNA PARTICIPACIÓN IN CRESCENDO

En los años de celebración de la feria, la Consejería de Agricultura ha incrementado su participación institucional de cuarenta empresas y entidades expositoras en 2009 a las más de ciento setenta organizaciones de la edición celebrada en 2022. *"Fruit Attraction es una herramienta comercial de referencia para la comercialización a escala mundial. Andalucía cree en su sector hortofrutícola y sabe de su potencial internacional. Es un orgullo participar un año más desde la Consejería de Agricultura en esta feria, que es un escaparate tan relevante para este sector clave en la economía andaluza con unas cifras que en 2023 ya superan las del año pasado. Seguimos trabajando para dar al empresariado lo que merecen en estos tiempos: estabilidad y respaldo institucional"*, añaden desde la institución.

ESCAPARATE PARA "GUSTO DEL SUR"

Con su participación como Comunidad invitada, Andalucía promocionará *Gusto del Sur*, su marca de calidad agroalimentaria, para poner en valor

sus productos en todos los mercados bajo el lema *"Gusto del Sur. Es calidad. Es Andalucía"*. En Fruit Attraction, mostrará también este sello, que identifica los productos agroalimentarios de calidad garantizada, da respuesta a las nuevas exigencias del sector y de los consumidores actuales. Además, aprovechará la cita en IFEMA para conseguir nuevas adhesiones empresariales al sello, que conlleva una serie de beneficios.

UN SECTOR ESTRATÉGICO

El sector hortofrutícola en Andalucía es estratégico para la economía de la región y uno de los mejores valedores de la marca Andalucía en el exterior. Este pilar económico se plasma, entre otros, en sus cifras de exportación con dos mil quinientos cuarenta y siete millones de euros entre enero y marzo de 2023 por la venta en el extranjero de 1,2 millones de toneladas de productos. Este índice supone un incremento del 5,4% respecto a los mismos meses del ejercicio anterior, según datos de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural. La figura de Comunidad invitada comenzó en la última edición de Fruit Attraction y se mantendrá en las siguientes, con la finalidad de reforzar la visibilidad de las distintas comunidades autónomas y sobre todo mostrar la diversidad de la producción española.

IMPORTANCIA DE ANDALUCÍA PARA KIWA

La Comunidad autónoma de Andalucía es un territorio clave para el desarrollo de negocio de Kiwa España. Baste el dato de que es el único donde la certificadora del castor cuenta con dos oficinas principales, una ubicada en Sevilla, que cubre las necesidades de Andalucía occidental, y otra situada en Málaga, que es nuestra base de operaciones para Andalucía oriental y, a su vez, la oficina de referencia para agricultura ecológica en toda España.

Más información: Juan.Borges@kiwa.com

50 OFICINAS, 50 DESTINOS SAN LUIS: EL ARCO HACIA EL LEJANO OESTE

ASI ES LA EMPRESA PERTENECIENTE AL GRUPO KIWA QUE EN ESTADOS UNIDOS LIDERA LAS SOLUCIONES PARA EL SECTOR AGROALIMENTARIO. ESTÁ ACREDITADA PARA LAS PRINCIPALES NORMAS DE CERTIFICACIÓN, COMO SQF, FSSC 22000, GLOBALG.A.P. Y BRCS, Y OFRECE UN CONJUNTO COMPLETO DE SOLUCIONES DE SEGURIDAD Y CALIDAD A LOS SECTORES DE LA ALIMENTACIÓN Y LAS BEBIDAS Y LOS SUPLEMENTOS DIETÉTICOS. SE UBICA EN SANTA ANA, UNA PEQUEÑA LOCALIDAD EN EL EXTRARRADIO DE SAN LUIS. CONOCER ESTA ÚLTIMA CIUDAD ES ADENTRARSE EN LA REGIÓN DEL MEDIO OESTE DEL PAÍS, CELOSA DE SUS COSTUMBRES Y ORIGEN MESTIZO.

Fundada por los franceses en 1763 en la margen derecha del río Misisipi, justo tras su encuentro con el curso del Misuri, San Luis se convirtió, un tiempo después, en el punto de inicio de buena parte de las numerosas expediciones que protagonizaron exploradores, colonos y aventureros, esperanzados ante la promesa de tierras y prosperidad de camino al Pacífico. En no muchas décadas alternó el dominio de Francia con el de España, para su posterior venta por parte de los galos a la joven nación de los Estados Unidos de América. Fue en 1803, como parte de la adquisición de la Luisiana. Hoy las huellas de su pasado son visibles en la moderna metrópoli de gran peso económico y cultural.

LA PUERTA HACIA EL OESTE

No hay ninguna imagen que represente mejor esa conexión entre los orígenes históricos de esta bonita urbe y su versión del siglo XXI que el magnífico arco Gateway, de casi doscientos metros de altura y símbolo de la vocación local como puerta de entrada al Far and Wild West. Todavía es considerado el monumento más alto del país, pese a que data de 1965. Es muy recomendable subir a bordo de uno de los emblemáticos barcos a vapor y contemplar este hito arquitectónico mientras se navega por la principal autopista fluvial de la ciudad por la que, aún hoy, se transporta un importante porcentaje de las mercancías estadounidenses. Seguro que el recorrido nos trae de inmediato a la memoria las historias narradas por el gran Mark Twain y protagonizadas por sus más universales personajes, Tom Sawyer y Huckleberry Finn.

PASEAR, CONOCER, DISFRUTAR

Un recorrido por lo más destacado de San Luis debe destinar unas cuantas horas a recorrer de manera sosegada el inmenso Forest Park, de una extensión que duplica la del neoyorquino Central Park. Aunque incluye distintas atracciones, como diversos museos, un teatro al aire libre (The Muny), el zoo y hasta un campo de golf, bien vale la pena adentrarse por sus praderas, bosques y humedales. El antiguo palacio de justicia, la catedral basílica y el sitio histórico dedicado a Ulysses S. Grant, general victorioso de la guerra de secesión y décimo octavo presidente de Estados Unidos, son otros lugares que hay que conocer. La visita a los cercanos Túmulos de Cahokia, yacimiento arqueológico de la civilización indígena previa a la presencia de los europeos, considerados por la UNESCO Patrimonio de la Humanidad, deberían completar el plan de imprescindibles de nuestra visita.

EL SONIDO DE SAN LUIS

Si en la imaginaria literaria San Luis es dueña del Misisipi y los barcos de vapor, lugar de partida de tantos y tantos pioneros y conquistadores de las zonas ignotas, para los melómanos es la cumbre del blues, origen de toda la música estadounidense, a la que dedica un museo nacional. Uno de los hijos más ilustres de este lugar, Chuck Berry, cuenta con una presencia destacada en una de las salas. Bebió del blues para alcanzar la cumbre del rock and roll. Las notas inimitables de su guitarra Gibson ES-335 forman parte para siempre de la banda sonora de la ciudad.



SERVICIOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN



SECTOR AGROALIMENTARIO

- Bienestar animal (Welfare, IAWS)
- Bioseguridad (Monitorización de plagas)
- BRCGS (Agents & Brokers, Food Safety, Storage & Distribution)
- Campañas de exportación de fruta
- Food chain partnership
- GLOBALG.A.P. (IFA: Frutas y hortalizas –F&V-, Cultivos extensivos –CC-, Flores y ornamentales –F&O-, Material de Reproducción Vegetal –PPM-, Cadena de custodia –CoC-)
- GLOBALG.A.P. Add-ons (BioDiversity; Bioseguridad R4T; FSMA-PSR; GRASP; GROW; Nurture; PLUS; SPRING)
- IFS (Broker, ESG Check, Logistics, Food, Global Markets Food, Wholesale/Cash & Carry)
- ISO 22000
- KRAV
- LEAF Marque
- Marcas CV
- Marcas privadas
- ODS en industria agroalimentaria (foODS)
- Pesca y acuicultura (MSC pesquerías, MSC cadena de custodia; ASC granjas; Marcas y protocolos privados)

- Producción ecológica (Productor, industria y distribuidor)
- Producción integrada
- Programas de reducción de antibióticos
- Protocolos para gran distribución
- QS
- Sistemas de evaluación de proveedores
- Sustainable Wineries for Climate Protection
- Variedades protegidas
- We Care
- Zerya

CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS

Sistemas de gestión de la calidad

- ISO 9001. Gestión de la calidad
- PECAL. Requisitos OTAN
- UNE 66102. Tacógrafos
- UNE 166002. Gestión I+D+I
- UNE 13816. Transporte de viajeros
- UNE 179002. Transporte sanitario
- ISO 21001. Gestión de organizaciones educativas
- UNE 66181. Calidad de la formación
- ISO 22716 BPF Cosmética
- Auditorías de Cartas de Servicios

Sistemas de gestión seguridad de la información y TI

- Esquema Nacional de Seguridad ENS.
- ISO 27001, Seguridad de la información
- ISO 27701. Seguridad de la información de privacidad
- ISO 27017. Seguridad servicios Cloud
- ISO 27018. Protección de información personal en Cloud
- ISO 20000-1. Gestión servicios TI
- ISO 22301. Gestión de continuidad de negocio

Sistemas de gestión ambiental, sostenibilidad y eficiencia energética

- Verificador Reglamento EMAS (ecogestión y ecoauditoría UE)
- ISO 14001. Gestión ambiental

- Plásticos reciclados, trazabilidad y contenido, basados en la UNE-EN 15343:
- Esquemas propios de Kiwa
- RecyClass
- RecyClass Reciclabilidad de plásticos
- UNE 13429 Envases reutilizables y UNE 53927 cajas reutilizables de plástico para uso agrícola, comercial e industrial
- Ángel Azul. Ecoetiqueta. Productos obtenidos a partir de materiales plásticos reciclados
- Reglamento de UE 333/2001 cobre; Reglamento de UE 715/2013, 1179/2012, aluminio y otros metales; Reglamento (UE) 1179/2012 vidrio; Fin de condición de residuos
- ISO 14006 Ecodiseño
- ISO 50001. Gestión energética
- Huella de carbono
- Huella hídrica
- Km0. Compra responsable y sostenible
- Residuo 0
- ISO 16128 Productos e Ingredientes Cosméticos Naturales y Orgánicos

Sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo

- ISO 45001. Gestión de seguridad y salud en el trabajo
- Auditorías reglamentarias PRL
- ISO 39001 Seguridad Vial

Sistemas de gestión de la gobernanza y RSC

- Verificación del estado de información no financiera
- Auditorías blanqueo de capitales
- Auditoría RGPD
- ISO 37001. Antisoborno
- ISO 37301. Compliance
- NT 165001 RSE-RSC
- UNE 19601. Compliance penal
- UNE 19602 Compliance tributario
También podemos realizar auditorías de segunda parte (Auditorías de homologación de proveedores)

Evaluación ODS

- Municipios mODS
- Evaluación de la contribución a los ODS

Evaluación sistemas de formación

- UNE 58161. Operador de grúas
- UNE 58451. Operador de carretillas
- UNE 58923. Operador de plataformas elevadoras

Certificación de personas

- Delegado de protección de datos. DPD



Editor
Kiwa España

Coordinador periodístico - Diseño y maquetación
José Vicente Morant
José Ramón Tarazona

Fotografías
INIA - Kiwa - Freepik.com - Pedro Sobrado

Oficina principal Kiwa España S.L.U.
Plaza Fray Luis Colomer, nº. 3
46021 Valencia

Tel: +34 (0)963 120 710
Fax: +34 (0)963 608 293
E-mail: info@kiwa.es

 www.linkedin.com/company/kiwa-espana/

Kiwa Magazine España se basa en Kiwa Magazine de Kiwa N.V.

La reproducción de artículos procedentes de esta revista o extractos de los mismos, no están permitidos sin consentimiento previo y por escrito de Kiwa España.