

OCTUBRE 2024

kiwa

Magazine España



Mercè Sánchez, responsable normas alimentarias BRCGS
SEGURIDAD ALIMENTARIA AYER Y HOY
CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO
GLOBALG.A.P. PREMIA A KIWA

UNA CARRERA DE FONDO JUNTO AL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA

UN AÑO MÁS HACEMOS COINCIDIR EL LANZAMIENTO DE ESTE NÚMERO DE NUESTRA REVISTA KIWA MAGAZINE ESPAÑA CON EL PRINCIPAL EVENTO HORTOFRUTÍCOLA DEL AÑO, LA FERIA FRUIT ATTRACTION. Y LO PLANIFICAMOS ASÍ PORQUE EL COMPROMISO DE KIWA ESPAÑA CON EL SECTOR PRIMARIO AGRÍCOLA Y SU INDUSTRIA DERIVADA ES FIRME DESDE NUESTROS ORÍGENES, COMO UNA CONSTANTE QUE SE MANTIENE INALTERABLE. POR EL CAMINO, AMBOS, TANTO EL SECTOR COMO NOSOTROS MISMOS, HEMOS EXPERIMENTADO UNA EVOLUCIÓN IMPORTANTE, UNA MEJORA INDUDABLE. POR LO QUE A KIWA COMPETE, SIEMPRE HEMOS TRATADO DE INCREMENTAR NUESTRO PORFOLIO PROFESIONAL, AÑADIENDO PAULATINAMENTE NUEVOS PROTOCOLOS DE CERTIFICACIÓN QUE PUEDAN AYUDAR A LAS COMPAÑÍAS Y A LOS PROFESIONALES A MANTENER SU BIEN GANADO PRESTIGIO EN EL PANORAMA INTERNACIONAL. ESO SÍ, SIN DEJAR DE LADO AQUELLOS ESQUEMAS QUE NOS HAN DADO PRESTIGIO Y QUE JAMÁS ABANDONAREMOS. EN ELLO RESIDE UNA DE LAS MÁXIMAS DEL CAMINO: NO OLVIDEMOS DE DÓNDE VENIMOS SI QUEREMOS LLEGAR A BUEN PUERTO.

En Kiwa España las preocupaciones del sector marcan nuestras prioridades. Por ello, en este ejemplar dedicamos a la inocuidad alimentaria, el sancta sanctorum de la producción agrícola, un buen número de páginas. Primero con la entrevista principal, que protagoniza la nueva Responsable del Programa de Normas Alimentarias de BRCGS, Mercè Sánchez. Para esta profesional, frente a problemáticas recurrentes, como algunos episodios de contaminación por E. coli en ensaladas y verduras de hoja, se pone de relieve la importancia de la certificación de seguridad alimentaria. *“El análisis de la causa raíz forma parte de los requisitos de la norma, lo que garantiza la comprensión y la implementación de controles y seguimiento adecuados para minimizar el riesgo,”* comenta.

BRCGS E IFS

En Kiwa llevamos certificando varios lustros estas normas, al igual que las procedentes de IFS. La acogida en nuestro país es importante, como queda reflejado con el dato que nos aporta, en estas mismas páginas, la Responsable de IFS en España y Portugal, Beatriz Torres: España es uno de los estados donde mayor número de compañías están certificadas por una de las normas de IFS, siendo el segundo país a nivel mundial con casi 3700 empresas certificadas en IFS Food. Un gran porcentaje de las mismas pertenecen al sector hortofrutícola, de gran vocación exportadora y, por tanto, con la necesidad de un certificado que signifique garantía. Kiwa permanece a su lado para cubrir sus necesidades.

ACTUAR HOY PARA CAMBIAR EL FUTURO

Unas necesidades, no obstante, que van mucho más allá, y que pasan por implementar, por ejemplo, protocolos de evaluación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible en la industria agroalimentaria, exigencia que cubre a entera

satisfacción un producto como foODS, esquema propio de nuestra entidad. O que requieren apostar sin ambages por la vía de la economía circular, a través de la reciclabilidad de los envases y otros muchos elementos de plástico presentes en la actividad sectorial. Kiwa puede acompañar a las empresas alimentarias en su exploración de esta vía gracias al esquema Recyclability de Recyclclass, una opción efectiva y precisa. A todas estas posibilidades añadimos la llegada de nuevos esquemas que como el Sistema de Gestión para la Reducción del Desperdicio Alimentario, que acabamos de presentar en sociedad, vienen a ofrecer soluciones a las normativas regulatorias actuales.

FIRMES EN GLOBALG.A.P.

Pensamos en el futuro que queremos alcanzar, cumpliendo y ayudando a cumplir las exigentes legislaciones de nuestro entorno, aunque no descuidamos ni un ápice nuestro deber adquirido con miles y miles de explotaciones agrícolas. Es por ello que hemos recibido con honda satisfacción la reciente concesión del Premio ChangeMaker a la mejor entidad de certificación otorgada por GLOBALG.A.P. y que recogieron nuestros compañeros de Ecuador. Siendo como somos los encargados de apoyarles en estas certificaciones, como poseedores de la acreditación oficial, gestionando las bases de datos, formando a los auditores, y un largo etcétera de acciones, sentimos el galardón como propio.

No. No es esta una norma más para nosotros, sino una en la que fundamentamos nuestro prestigio. Y, como prueba de ello, el haber liderado al Grupo Kiwa en el hito de encabezar a nivel mundial la emisión de certificados de GLOBALG.A.P. IFA, en el alcance de frutas y verduras, en todo el mundo y por segundo año consecutivo. Es nuestro modo de mejorar y mirar al futuro sin perder de vista el pasado que nos ha traído hasta aquí.

Juan Cardona Esbrí
Director General de Kiwa España



GLOBALG.A.P. DESTACA A KIWA COMO MEJOR CERTIFICADORA

DENTRO DE LOS ACTOS PROGRAMADOS DURANTE LA ORGANIZACIÓN DE SU REUNIÓN SUMMIT 2024, GLOBALG.A.P. HACE ENTREGA DE LOS PREMIOS CHANGEMAKER AWARD, UNOS GALARDONES QUE DESTACAN A LOS LÍDERES MUNDIALES QUE ESTÁN IMPULSANDO UN CAMBIO POSITIVO EN LA AGRICULTURA, RECONOCIENDO A AQUELLOS QUE HAN HECHO CONTRIBUCIONES SIGNIFICATIVAS A LA SOCIEDAD A TRAVÉS DE PRÁCTICAS INNOVADORAS Y CONCEPTOS PIONEROS. EN LA CATEGORÍA DE ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN KIWA HA SIDO LA PREMIADA.

Entrega del premio durante la GLOBALG.A.P. Summit.

La entrega del galardón, concedido a la delegación de Kiwa en Ecuador, tuvo lugar en el transcurso de una gala celebrada en Varsovia (Polonia), ciudad que ha acogido este año el GLOBALG.A.P. Summit 2024. Para Patricio Ajitimbay, Country Manager de Kiwa en el país andino, esto supone poner en valor el trabajo que viene realizando Kiwa en Ecuador

GRAN COLABORACIÓN CON KIWA ESPAÑA

Ajitimbay también tiene palabras de agradecimiento para Kiwa España. *“Para nosotros es de suma importancia y valioso el apoyo que nos brinda la oficina de Kiwa España, reconoce, ya que al ser la oficina acreditada para la normativa GLOBALG.A.P. tenemos una comunicación muy activa en ambos sentidos y están muy pendientes de todo los procesos, desde que se califica un auditor, el proceso comercial y de auditoría, hasta la revisión y toma de decisión final, finalizando con la entrega de los respectivos certificados, lo cual lo hacen en muy buenos tiempos de servicio, lo que nos ha permitido que más productores en Ecuador y en América Latina estén muy complacidos con la calidad y tiempo de servicio”.*

GRAN SATISFACCIÓN

Juan Cardona, Director General de Kiwa España, siente como propio el reconocimiento. *“Estamos muy satisfechos por el premio concedido a nuestros compañeros. Un premio que sentimos como nuestro, ya que es nuestro país quien apoya a Ecuador en las*

certificaciones GLOBALG.A.P., como poseedores de la acreditación oficial, gestionando las bases de datos, formando a los auditores, y un largo etcétera de acciones”, señala Cardona. No hay que olvidar que España, dentro del Grupo Kiwa, es considerado centro internacional de referencia para los estándares de producción y los protocolos que gestionan las actividades de cultivo, entre otros. *“Y las normas GLOBALG.A.P. siempre han sido una de las fortalezas de nuestra entidad de certificación”*, añade el máximo responsable de Kiwa España. Esta recompensa viene a ratificarlo.

UN PAPEL DESTACADO

El ChangeMaker Award es un testimonio de la alineación de Kiwa con la misión de GLOBALG.A.P.. Como organismo de certificación, Kiwa Ecuador está profundamente comprometido con la promoción de prácticas agrícolas responsables, garantizando que los productos no sólo cumplan las normas internacionales, sino que también contribuyan al bienestar de las comunidades y del medio ambiente. En América Latina, Kiwa ha sido particularmente activo en el apoyo a los pequeños agricultores y agroindustrias, ayudándoles a lograr la certificación que abre nuevas oportunidades de mercado e impulsa el crecimiento sostenible. Siempre con el apoyo de España.

Más información: Carlos.Valdivia@kiwa.com

RECICLABILIDAD: LA CLAVE DE FUTURO

UTILIZAR PLÁSTICO RECICLADO DISMINUYE LAS EMISIONES DE GASES DE EFECTO INVERNADERO AL REQUERIR MENOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN. EL SECTOR AGROALIMENTARIO ES UNO DE LOS QUE SE PUEDE BENEFICIAR DE SU EMPLEO, IMPLEMENTANDO ASÍ EN LA PRÁCTICA UNA ECONOMÍA CIRCULAR. PORQUE EL USO DE PLÁSTICO RECICLADO SUPONE UNA ESTRATEGIA IMPORTANTE PARA REDUCIR LA HUELLA AMBIENTAL Y PROMOVER LA SOSTENIBILIDAD EN EL SECTOR.

Algunos casos en los que se emplea con eficacia este material en el sector alimentario es en los sistemas de riego por goteo, en mulching y acolchados, en la construcción de túneles y cubiertas de invernaderos, o en envases y contenedores para el almacenamiento y transporte de productos agrícolas. También se utiliza en las botellas de agua, jugos y otros líquidos o en bandejas y contenedores de alimentos preparados listos para consumir, entre otros muchos usos. Es importante tener en cuenta que, en el caso de plásticos destinados al contacto directo con alimentos, deben cumplir con regulaciones y estándares de seguridad alimentaria establecidos por las autoridades sanitarias.

TU SOCIO PARA LA RECICLABILIDAD

Kiwa, con la incorporación de IVAC, posee el más completo porfolio en esquemas para el sector del plástico. En materia de reciclabilidad, dispone de Recyclability, producto de Recyclclass para el que está acreditado. El objetivo de esta certificación es el de promover y asegurar que los productos comercializados cumplen con las mejores características para ser reciclados al final de su vida útil.

La reciclabilidad ayuda a conservar el máximo valor de los productos al final de su uso, lo que permite reciclarlos para aplicaciones de alta gama. Es el factor número uno para garantizar que el plástico reciclado se pueda utilizar en aplicaciones de circuito cerrado y no solo en aplicaciones de circuito abierto en cascada. Pero, ¿cómo se puede lograr esto? El objetivo de RecyClass es proporcionar a las empresas métodos

transparentes y fiables para garantizar la reciclabilidad de los envases de plástico.

EL ESQUEMA MÁS FIABLE

Lo que distingue a Recyclability de RecyClass de otras iniciativas es que se basa en información elaborada científicamente. La metodología proporciona información completa sobre los métodos de análisis utilizados para evaluar y certificar la reciclabilidad de un envase de plástico. Describe el enfoque para obtener la Certificación de Diseño para Reciclaje, la Certificación de Tasa de Reciclabilidad y las Cartas de Compatibilidad.

PASOS A SEGUIR

Si una empresa quiere certificarse en este esquema debe adoptar una serie de pasos en los que Kiwa-IVAC les acompañará en todo momento. Primero les requeriremos una ficha técnica del producto y, después, aportar el resultado del análisis realizado en la plataforma de Recyclclass. El proceso se completa con el envío de diez productos tal y como aparecerían en el mercado (reellenos, etiquetados, etc). Es una decisión que puede marcar la diferencia en la conquista del mercado europeo y en el cumplimiento exhaustivo de las exigencias normativas específicas, así como los mandatos emanados de los Objetivos de Desarrollo Sostenible y otras vías efectivas de consolidar la sostenibilidad en la dinámica interna de la empresa.

Más información: Saray.Velasco@kiwa.com

BRCGS: SEGURIDAD ALIMENTARIA AYER Y HOY

BRCGS FUE FUNDADA EN 1996 POR MINORISTAS DEL REINO UNIDO QUE QUERÍAN ARMONIZAR LAS NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN TODA LA CADENA DE SUMINISTRO PARA REDUCIR LA CARGA DE LAS AUDITORÍAS. BRCGS GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY SE LANZÓ EN 1998 Y HA CRECIDO HASTA CONVERTIRSE EN UNO DE LOS PROGRAMAS DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA MÁS GRANDES Y DE MAYOR REPUTACIÓN A NIVEL MUNDIAL. DESDE ENTONCES, BRCGS HA SEGUIDO AMPLIANDO SUS PROGRAMAS DE CERTIFICACIÓN EN CATEGORÍAS TANTO ALIMENTARIAS COMO NO ALIMENTARIAS, COMO MATERIALES DE ENVASE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN, PRODUCTOS DE CONSUMO, AGENTES Y BROKERS, RETAIL, ALIMENTOS SIN GLUTEN, PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL Y COMERCIO ÉTICO. BRCGS TAMBIÉN HA CREADO UNA CARTERA DIGITAL DE PRODUCTOS EN ESTE TIEMPO PARA RESPALDAR EL CUMPLIMIENTO, POR EJEMPLO, DE LA EVALUACIÓN DE EXCELENCIA EN LA CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

RECIENTEMENTE, MERCÉ SÁNCHEZ, PROFESIONAL CON CASI 25 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CON ALTAS RESPONSABILIDADES, HA ASUMIDO EL PUESTO COMO RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE NORMAS ALIMENTARIAS EN BRCGS. EN ESTA ENTREVISTA CONCEDIDA A KIWA MAGAZINE ESPAÑA ABORDA CUESTIONES DE ACTUALIDAD Y DE FUTURO DE SU EMPRESA.

Usted ostenta, desde hace unos meses, la responsabilidad del Programa de Normas Alimentarias en BRCGS. ¿Qué objetivos prioritarios se ha marcado?

Desde que llegué a BRCGS, mi principal objetivo ha sido familiarizarme con los diferentes estándares alimentarios y proponer soluciones para mejorarlos y armonizarlos continuamente para que sean consistentes. Uno de los aspectos en los que nos hemos centrado ha sido la puesta en marcha de las auditorías de la nueva Norma Global BRCGS Gluten-Free Issue 4 y hemos centrado gran parte de

nuestros esfuerzos en revisar todos los documentos relacionados con la norma. También nos hemos centrado en la revisión y el desarrollo de guías de buenas prácticas, así como de las herramientas de apoyo para nuestras normas alimentarias.

Por ejemplo, he participado en la revisión de las directrices sobre detección de cuerpos extraños y retirada/recuperación de productos, entre otros. Pero uno de los objetivos principales es también asegurar que apoyamos a nuestros emplazamientos certificados para mantener el cumplimiento de la mejor manera posible.



BRCGS

Mercè Sánchez, responsable programa normas alimentarias.

En la actualidad, ¿en qué países experimenta BRCGS un mayor progreso? ¿Cuál es el esquema que más está creciendo (Food, A&B, ST&Dist, Packaging...)?

Hemos visto un impresionante crecimiento de la certificación BRCGS en China, principalmente en las normas de seguridad alimentaria y materiales de envasado. Sin embargo, siempre me sorprende lo mucho que la certificación BRCGS sigue creciendo en todo el mundo año tras año. Ahora tenemos más de 34.500 emplazamientos certificados en BRCGS en 135 países.

En España, ¿Cuántos certificados Food se han emitido en el último ejercicio? ¿Sigue siendo el sector de frutas y hortalizas el que más certificados tiene?

En el último año, se han realizado alrededor de 1500 auditorías BRCGS en España, de las cuales el 44% fueron para la categoría de frutas, verduras y frutos secos. Esta es, con diferencia, la categoría más grande de auditorías en España, seguida por las bebidas alcohólicas, con un 11% de las auditorías. Así pues, sí, el sector de frutas y verduras sigue siendo el que cuenta con más certificados BRCGS.

¿Cuándo tienen previsto la publicación de la versión 10 de BRCGS Food? ¿Nos podría adelantar en qué posibles cambios se está trabajando?

Las auditorías para BRCGS Global Standard Food Safety Issue 9 se pusieron en marcha en febrero de 2023, por lo que aún no tenemos planes para la edición 10. La decisión de seguir adelante con una revisión de la norma la toma nuestro Comité Asesor Técnico y nuestro Consejo Asesor Internacional, y luego el proceso de revisión posterior de una norma es exhaustivo, por lo que requiere mucha planificación. Recientemente hemos estado muy

ocupados contribuyendo a los nuevos requisitos de evaluación comparativa de GFSI y esperamos su implementación cuando se publiquen.

¿Qué aspectos relacionados con la inocuidad alimentaria considera que tienen más importancia para los retailers: cuerpos extraños; contaminantes; listeria; plagas; instalaciones...?

Considero que todos estos aspectos son importantes ya que todos ellos están relacionados con posibles daños al consumidor, en particular los relacionados con peligros microbiológicos, cuerpos extraños y, específicamente para frutas y verduras, hay que tener en cuenta los plaguicidas y productos fitosanitarios. En lo que va de año, se han registrado más de 575 notificaciones en el sistema RASFF, de las cuales la gran mayoría están relacionadas con plaguicidas y productos fitosanitarios. Es por ello que, en mi opinión, el tipo de producto y sus peligros potenciales son el foco de atención de los minoristas.

Si bien es cierto que aspectos como la limpieza y desinfección, el control de plagas y el diseño higiénico de las instalaciones son cruciales para proporcionar un entorno adecuado en la preparación de productos seguros para el consumidor, son aspectos que no siempre se gestionan adecuadamente ya que ambos aspectos forman parte del Top 5 de no conformidades para BRCGS Food Safety.

Recientemente hemos visto surgir un problema sectorial a nivel mundial sobre la contaminación de E. coli en ensaladas y verduras de hoja. Esto pone de relieve la importancia de la certificación de seguridad alimentaria, ya que la norma de seguridad alimentaria BRCGS está diseñada para ayudar a gestionar, controlar y eliminar incidentes como este. El análisis de la causa raíz forma parte de los requisitos de la norma, lo que garantiza la comprensión y la implementación de controles y seguimiento adecuados para minimizar el riesgo.

“LA TECNOLOGÍA ES UNA CUESTIÓN RELEVANTE QUE PROBABLEMENTE TENDRÁ UN IMPACTO EN EL FUTURO DE LA CERTIFICACIÓN”

¿Desde BRCGS se está trabajando en algún módulo adicional que cubra sostenibilidad en la industria alimentaria, más allá del de Ethical Trade and Responsible Sourcing?

Actualmente, no estamos trabajando activamente en ningún módulo adicional relacionado con la sostenibilidad en sí, pero este es sin duda un tema que tenemos en la agenda y que estamos explorando. Puede que no sea de conocimiento público, pero algunos de los requisitos de BRCGS Food Safety Issue 9 están relacionados con el Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) 12.3 de las Naciones Unidas. También hemos estado ocupados actualizando las directrices de apoyo de BRCGS en áreas como la evaluación de la vulnerabilidad, el manejo de plagas y el cambio de productos para ayudar a los emplazamientos con su planificación y concienciación en lo que respecta a las prácticas sostenibles.

¿Cómo consideran la evolución de las empresas españolas de frutas y hortalizas en materia de seguridad alimentaria? ¿Los niveles (grade) de BRCGS van mejorando?

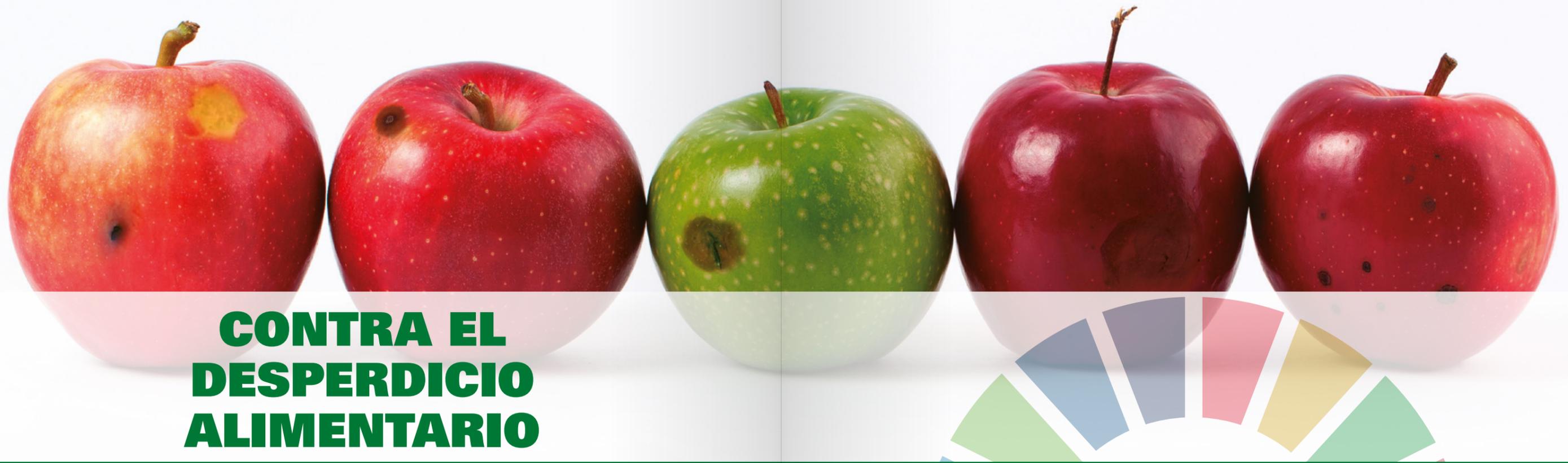
Si echamos la vista atrás a los últimos tres años, el panorama del sector de frutas y hortalizas en España se ha mantenido muy estable. Aproximadamente el 75 % de los centros obtuvieron una calificación de auditoría AA o A cada año, lo que supone un resultado excelente. Si analizamos las no conformidades durante este período, las dos principales siguen siendo las mismas cada año. Se trata de la cláusula 4.4.8 para puertas y la cláusula 4.11.1 para limpieza de instalaciones y equipos. Cambian de lugar entre el primero y el segundo puesto cada año, pero no hay mucha diferencia. Sin embargo, el número total de no conformidades planteadas para estas dos cláusulas ha aumentado un 18 % en los últimos tres años, lo que indica que estas áreas siguen presentando desafíos para los centros certificados en este sector en España.

Además de los Retailers, ¿qué eslabones de la cadena alimentaria son demandantes de la certificación BRCGS?

La certificación BRCGS aporta valor a todos los actores de la cadena de suministro y, a medida que vemos que las cadenas de suministro se globalizan cada vez más, su importancia no hace más que crecer. Proporciona garantías de la calidad y la seguridad de un producto, algo que exigen los clientes, las partes interesadas e incluso los inversores. BRCGS cuenta con una serie de normas que abordan todas las áreas fundamentales de la cadena de suministro, incluidos el almacenamiento y la distribución, los materiales de envase y los agentes y brokers. Nuestra gama de normas garantiza que todos los eslabones de la cadena de suministro de alimentos estén sujetos a una rigurosa evaluación. Esto salvaguarda la calidad y la seguridad del producto final y, en última instancia, protege al consumidor.

Por último, ¿cómo se imagina BRCGS en la próxima década?

BRCGS está entusiasmada con el futuro y las oportunidades que presenta para una mayor protección del consumidor. Estamos comprometidos con la mejora continua de los productos y servicios de BRCGS para aumentar la confianza en la cadena de suministro a través de nuestros programas de certificación. Siempre estamos buscando formas de brindar soluciones innovadoras y permitir el cumplimiento. La tecnología es una cuestión relevante que probablemente tendrá un impacto en el futuro de la certificación; ya ha cambiado la forma en que trabajamos y eso solo continuará con la integración de nuevos aspectos como la inteligencia artificial. Es difícil de decir porque muchas cosas pueden cambiar en una década, pero seguiremos trabajando duro para garantizar que la certificación de BRCGS brinde valor y seguridad para todas.



CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

KIWA ESPAÑA, COMO ENTIDAD DE CERTIFICACIÓN QUE LLEVA PRESTANDO SUS SERVICIOS A LO LARGO DE LAS ÚLTIMAS DÉCADAS TANTO AL SECTOR PRIMARIO COMO A SUS INDUSTRIAS AFINES, SE ENCUENTRA COMPROMETIDA CON SUS NECESIDADES. POR ELLO, Y COINCIDIENDO CON LA PRESIÓN LEGISLATIVA EUROPEA Y NACIONAL PARA PREVENIR LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO, HA CREADO UN ESQUEMA PROPIO: EL SISTEMA DE GESTIÓN PARA LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO.

La normativa específica actual requiere de las empresas de todos los eslabones de la cadena alimentaria que dispongan de un plan de aplicación para la reducción de las pérdidas y el desperdicio de los alimentos. El presente esquema de Kiwa supone la verificación de dicho plan y ayudará a la entidad que lo lleve a cabo a saber que las actuaciones emprendidas son correctas y adecuadas.

TÉRMINOS Y CONCEPTOS

Para entender bien cuál es la exigencia hacia las entidades es conveniente aclarar una serie de conceptos básicos. Así, se entiende por “*desperdicio alimentario*” a la parte de los alimentos destinada a ser ingerida por el ser humano y que termina desechada como residuo, mientras que “*pérdida de alimentos*” se refiere a todos aquellos productos agrarios y alimentarios que, por cualquier circunstancia, quedan en la propia explotación, ya sea reincorporados al suelo o utilizados para realizar compost in situ y cuyo destino final hubiera sido la alimentación humana. Por último, “*residuo*” se define como cualquier sustancia u objeto del que su poseedor se desprenda o tenga la intención o la obligación de desprenderse.

¿A QUÉ EMPRESAS INTERESA?

Este protocolo es de interés para un buen número de empresas, desde las que configuran la industria alimentaria hasta las que integran la distribución, pasando por los almacenistas y la amplia gama de firmas hoteleras, de restauración y cafeterías, es decir las que integran el canal HORECA, pasando por los comercios al por menor y otros proveedores de servicios alimentarios.

VALOR AÑADIDO DEL ESQUEMA

Es indudable que este esquema de Kiwa, al margen de cumplir con los requisitos legislativos, ofrece una serie de amplias ventajas para la entidad que decida someterse a su evaluación. Entre ellas destacan la posibilidad de identificar oportunidades de mejora en distintas áreas, con el consiguiente ahorro de costes, poder optimizar la capacidad de proporcionar productos adecuados a las expectativas de los clientes, así como mejorar indudablemente la imagen y la credibilidad corporativa entre clientes, proveedores, plantilla de empleados y otras partes interesadas.

IMPORTANTES VENTAJAS

“*Todos somos conscientes*, enumera Dolores Monllor, Directora del Departamento de Producción Ecológica en Kiwa España y corresponsable del nuevo esquema, *de que aporta un gran valor medioambiental, al obtener una reducción de la huella de carbono o en la economía circular, al intentar encontrar soluciones para que el desperdicio no se convierta en residuo*”.

Por supuesto, implantar un plan de desperdicio conlleva estudiar donde se producen esas pérdidas, optimizando y mejorando los procesos, lo que supone un gran ahorro en costes para la organización. “*Las empresas que, además, puedan donar ese excedente, están no solo valorizando ese producto, que acabaría como desperdicio si no se donase, sino haciendo un bien social tremendo*”, estima Monllor. Se convierten así en lo que hoy en día llamamos “*empresas positivamente netas*”.

ALINEARSE CON LOS ODS

Además, el Sistema de Gestión para la Reducción del Desperdicio Alimentario de Kiwa constituye una apuesta por una gestión sostenible, cumpliendo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Concretamente el ODS 2 (“*Hambre 0*”), el número 8 (“*Trabajo decente y crecimiento económico*”). También el ODS 12 (“*Producción y consumo responsables*”), que, en su meta 12.3, pretende, para el año 2030, reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per capita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y distribución, incluidas las pérdidas posteriores a las cosechas.

KIWA CON EL SECTOR ALIMENTARIO

Desde sus raíces, Kiwa España siempre ha estado muy ligada al campo, a la agricultura, dándole el valor que se merece, como base de la sostenibilidad. “*Cuando hablamos de desperdicio alimentario, lo que estamos desperdiciando no deja de ser producto primario, transformado o no. Es decir, procedente de la agricultura, la ganadería o la pesca, restándole el valor que tiene y el impacto que puede tener dicha producción en el medio ambiente*”, destaca Dolores Monllor. “*Por este motivo, Kiwa España decide desarrollar este esquema para que las empresas de toda la cadena alimentaria, industrias, distribución, canal HORECA, logística, etc. valoren el producto y sean conscientes del efecto negativo que tiene su desperdicio*”, incide la corresponsable del esquema.

UNA LARGA TRAYECTORIA

La experiencia de Kiwa España con el sector agroalimentario es larga y completa. Empieza su andadura dando valor a la producción primaria, añadiendo poco a poco otros esquemas relacionados con la industria alimentaria, como IFS, BRC o la gran distribución. “*Esto nos permite conocer muy bien el sector para ayudarles a obtener el máximo beneficio con el sistema de gestión de reducción del desperdicio alimentario*”, señala. El propósito de Kiwa España siempre ha sido ayudar a sus clientes a transmitir al mercado el valor de sus productos a través de su certificación y este esquema aporta un gran valor no sólo a las empresas, sino a toda la sociedad en general. “*Por eso, concluye Dolores Monllor, no podíamos no estar*”.

Más información: Dolores.Monllor@kiwa.com



IFS: AL LADO DEL SECTOR ALIMENTARIO

LA INTERNATIONAL FEATURED STANDARDS, IFS, HA EXPERIMENTADO UN GRAN CRECIMIENTO DESDE LA PUBLICACIÓN INICIAL DE LA NORMA IFS FOOD PARA AUDITAR A LOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS, ALLÁ POR 2002. A DÍA DE HOY, LA INSTITUCIÓN HA IDO EVOLUCIONANDO, CRECIENDO Y MEJORANDO PARA ADAPTARSE A LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA, Y TAMBIÉN DE LOS CADA VEZ MÁS EXIGENTES CONSUMIDORES. POR ELLO, HA IDO DESARROLLANDO NUEVAS NORMAS PARA CUBRIR TODA LA CADENA DE SUMINISTRO, Y, RECIENTEMENTE, HA INCORPORADO EL PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD IFS ESG. Y SIEMPRE PONIENDO EL FOCO DE ATENCIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD, LA SEGURIDAD Y EL CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN EN LA INDUSTRIA, ADAPTÁNDOSE DE FORMA RÁPIDA A LAS NECESIDADES CAMBIANTES DEL MERCADO EN CADA NUEVA VERSIÓN DE LAS NORMAS.

La trayectoria desarrollada ha hecho que la obtención de esta certificación signifique un reconocimiento y confianza en el producto del fabricante, lo que constata el hecho de que más de 30.000 empresas estén certificadas en IFS en casi un centenar de países. España es uno de los estados donde mayor número de compañías están certificadas por una de las normas de IFS, siendo el segundo país a nivel mundial con casi 3700 empresas certificadas en IFS Food. Un gran porcentaje de las mismas pertenecen al sector hortofrutícola, siendo un sector con gran vocación exportadora y, por tanto, con la necesidad de un certificado que signifique garantía. También es digno de destacar el reciente crecimiento de las normas de Logística y Broker, ambas con nuevas versiones, por lo que se espera que este aumento continúe.

IFS FOOD VERSIÓN 8

La última versión aparecida de IFS Food ha sido la 8, que ha recibido una buena acogida. "Los grandes cambios se hicieron en la v7, y con la nueva versión 8 se ha tenido como objetivo principal incorporar modificaciones y mejoras, dando como resultado un estándar más consistente, mejor estructurado y más práctico, tanto para los auditores como para la industria alimentaria", explica Beatriz Torres, Responsable de IFS en España y Portugal.

INOCUIDAD ALIMENTARIA

IFS mantiene un estricto control de todos los aspectos que tienen que ver con la inocuidad alimentaria. En el caso de los retailers, es esencial confiar que el producto que llega a sus tiendas cumple con la calidad, seguridad y legalidad esperadas. Para los supermercados es especialmente importante aspectos como la presencia de materiales extraños, ya que representa un porcentaje elevado de reclamaciones recibidas, y también poder combatir la listeria. "Por este motivo, IFS ha desarrollado la guía de gestión de cuerpos extraños y el documento de apoyo para la prevención de la listeria. Además, estos temas son tratados en los cursos de calibración de los auditores de IFS, que tienen que realizar cada dos años, y en cada versión del curso tenemos en cuenta los aspectos más importantes para la distribución y que son motivo de reclamaciones de sus proveedores", aclara Beatriz Torres.

INFLACIÓN Y MARCA DE DISTRIBUIDOR

Siempre es importante adaptarse a las circunstancias de los mercados. La inflación consolida ciertos cambios en los hábitos de compra y, además, hace que los supermercados tengan como objetivo bajar el precio de la cesta del consumidor, sin que esto signifique disminuir la calidad y seguridad de los productos. De hecho, en los últimos cinco años se



Beatriz Torres,
responsable de IFS en
España y Portugal.

ha producido un crecimiento imparable del surtido de la marca de distribución (MDD). A juicio de Torres "la MDD está creciendo como alternativa para compensar las subidas de precio, y haciendo que se encuentran en los lineales más referencias de este tipo de marcas. Por lo que puede ser que nos encontremos con un crecimiento de certificados en empresas que empiecen a fabricar para la distribución".

SOSTENIBILIDAD E IFS ESG CHECK

Vivimos una época de retos para la sociedad actual por diferentes causas. Consumidores y otras partes interesadas, a su vez, esperan más transparencia con relación a áreas relacionadas con el medioambiente, lo social y el buen gobierno (ESG, por sus siglas en inglés). Y, por otra parte, la Unión Europea, en su camino hacia la sostenibilidad, recientemente ha aprobado la Directiva sobre la Diligencia Debida de las empresas en materia de Sostenibilidad. El programa de IFS ESG, que apoya a las empresas que quieren avanzar en sus objetivos ESG y así satisfacer la creciente demanda, ha surgido como respuesta a la necesidad de las empresas en esta materia. "El programa se está consolidando poco a poco, y actualmente se están realizando proyectos piloto con algunos retailers, realizando auditorías a sus proveedores para evaluar su sistema de gestión de sostenibilidad", expone la máxima responsable de IFS en la península ibérica.

IFS ACADEMY Y KIWA

La formación para IFS es esencial, y han desarrollado un método de reciclaje del conocimiento, la IFS



Academy, que cuenta con la colaboración de expertos para desarrollar las acciones formativas. En la actualidad se ofrecen desde cursos más genéricos sobre las diferentes normas y sus requisitos, a temas más concretos como son las auditorías internas o mitigación de fraude alimentario, todo con el objetivo de ayudar y apoyar a implementar los requisitos. Kiwa es una de las entidades que ofrecen cursos oficiales de IFS para la industria, y que cuenta con formadores profesionales en la materia y auditores de IFS, aportando calidad y experiencia en la formación. El binomio IFS-Kiwa funciona a las mil maravillas en el aspecto formativo, tal y como reconoce Beatriz Torres: "Estamos encantados de trabajar con un socio tan competente y confiable como Kiwa".

MIRANDO AL FUTURO

IFS, como institución, evoluciona en línea con las necesidades del sector minorista y de la industria. "Por ello, continuaremos mejorando y actualizando nuestra familia de normas, al mismo tiempo que nos plantearemos la necesidad de desarrollo de nuevos programas para auditar los nuevos aspectos que se piden, respondiendo a la confianza y eficiencia por lo que se conoce a IFS", apostilla Torres. Una línea de trabajo que han mantenido desde siempre.

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



PATATAS AGUILAR ES UNA GRAN EMPRESA CON MÁS DE 50 AÑOS DE TRAYECTORIA QUE SE DEDICA A CONFECCIONAR, ENVASAR Y DISTRIBUIR PATATA Y BONIATO. SUS PRINCIPALES CLIENTES SE REPARTEN ENTRE LA GRAN DISTRIBUCIÓN (CONSUM, CARREFOUR Y DIA), LOS MERCADOS MAYORISTAS (MERCOVASA, MERCADO DE ABASTOS DE CASTELLÓN Y MERCAVALÈNCIA), LA INDUSTRIA (GRUPO PALACIOS ALIMENTACIÓN O BENIPATATA, ENTRE OTROS) Y LA VENTA DE SEMILLA CERTIFICADA (HZPC O AGRICO). ADEMÁS, PUNTUALMENTE EXPORTAN A ALGUNOS PAÍSES DE FUERA DE LA UNIÓN EUROPEA, COMO NORUEGA O EMIRATOS ÁRABES. ESTA DESTACADA ORGANIZACIÓN HA ESCOGIDO UN PRODUCTO EXCLUSIVO DE KIWA, foODS, PARA EVALUARSE EN SOSTENIBILIDAD.

La trayectoria de Patatas Aguilar como empresa siempre ha estado ligada al progreso tecnológico, procurando la excelencia alimentaria y adaptando su dinámica interna a las necesidades del cliente, garantizando así el mejor producto en los lineales. Hoy en día es imperativo estar al día en temas relacionados con la sostenibilidad. Cada vez más, tanto el consumidor final como el cliente en una cadena de valor, exige a los proveedores poder aportar datos que corroboren la sostenibilidad de dicha marca a través de distintas certificaciones. *“Desde hace mucho estamos a la vanguardia de la sostenibilidad. Un claro ejemplo es la apuesta, ya hace más de 15 años, en acciones como la reutilización del agua o la implicación en proyectos con la Fundación Vicente Ferrer. En los últimos años nos hemos centrado en aspectos relacionados con las energías renovables, la gestión de residuos y la reducción de gases de efecto invernadero entre otras acciones”,* informa Robert Aguilar, Responsable de Marketing.

foODS EN LÍNEA CON LOS ODS

En Patatas Aguilar se han implementado varias iniciativas para contribuir a la sostenibilidad y alinearse con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU. De hecho, un análisis de sus esfuerzos y acciones concretas señala que impactan en 14 de los 17 ODS, lo que supone hacerlo en las tres dimensiones ASG (Ambiental, Socioeconómica y de buen Gobierno). La empresa desarrolla una estrategia clara sobre los ODS para, a través de la misma, no sólo convertirse en más sostenible, sino contribuir a una mayor eficiencia como organización y, como consecuencia, poder aumentar su crecimiento económico a través de la sostenibilidad. Para evaluar su plan de sostenibilidad han utilizado una herramienta exclusiva de Kiwa: foODS. foODS ha permitido a Patatas Aguilar poder evaluar la sostenibilidad de los ODS que definen las prioridades de desarrollo sostenible a nivel mundial, y las aspiraciones para 2030. *“Gracias a foODS, hemos*



conseguido medir, evaluar y definir cómo actuar sobre todos los ODS en los que impacta PATATAS AGUILAR. Muchas veces las empresas impactamos más de los que pensamos en los ODS, pero no lo sabemos. Esquemas como foODS nos han ayudado mucho a identificar dichos objetivos de una forma mucho más fácil y a ver que aportamos más a la sostenibilidad de lo que nosotros pensábamos inicialmente”, explica Robert Aguilar.

EL VALOR AÑADIDO DE KIWA

El proceso para la elección de la empresa que les pudiera ayudar a evaluar la sostenibilidad no ha sido tarea sencilla. Tardaron mucho tiempo, ya que no tenían claro qué querían hacer y cómo enfocarlo y en el mercado había muchas opciones. Como explica el Responsable de Marketing, *“finalmente nos decidimos por Kiwa por la experiencia y gran reputación que tienen en el sector hortofrutícola. Además de eso, tenemos la experiencia de haber trabajado con ellos, durante muchos años, en otros estándares más relacionados directamente con nuestro sector, como son GLOBALG.A.P. o GRASP”.*

De su trabajo con Kiwa valoran la experiencia y el prestigio a nivel sectorial, así como la presencia a nivel internacional de la empresa del castor. La flexibilidad y personalización de los servicios, al conocer perfectamente la idiosincrasia del sector hortofrutícola, lo que permite una adaptación óptima a las necesidades específicas de cada organización, son otras cualidades señaladas. *“Otro de los aspectos que valoramos de Kiwa, apunta el Director de Marketing, es la amplitud de sus servicios, lo que nos permite, en cualquier momento, resolver tanto nuestras necesidades como las de nuestros clientes”.*

También aprecian la innovación y sostenibilidad, *“ya que soluciones como foODS para evaluar los ODS nos parecen muy innovadoras en sectores hortofrutícolas como el nuestro”,* concluye Aguilar.



Más información: David.Torres@kiwa.com



NOVEDADES TÉCNICAS

GFSI RECONOCE LA VERSIÓN 6.0 GFS DE GLOBALG.A.P. IFA

Como ya les hemos ido informando desde Kiwa, la nueva norma GLOBALG.A.P. para Aseguramiento Integrado de Explotaciones Agrícolas (IFA, por sus siglas en inglés) v6.0 está disponible en dos ediciones paralelas: la principal, IFA v6 Smart (apropiada para la mayoría de productores), e IFA v6 GFS (para aquellos que necesitan el reconocimiento de la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria, GFSI por sus siglas en inglés). Esta última estaba pendiente para su entrada en vigor del reconocimiento por parte de GFSI, reconocimiento que se ha producido recientemente y que garantiza que los procesos de producción responsables certificados según las normas GLOBALG.A.P. cumplen con los estándares de seguridad alimentaria y sostenibilidad ambiental reconocidos a nivel mundial.

Como consecuencia de dicha novedad, desde el pasado 6 de agosto de 2024, estas son las normas que cumplen con los requisitos de evaluación comparativa de GFSI versión 2020:

- Sistema Integrado de Garantía de Fincas Smart/GFS versión 6.0. Principios y criterios para la acuicultura (peces, crustáceos, moluscos y algas)
- Cultivo de peces y mariscos
- Sistema de Garantía Integrada de Fincas GFS para Plantas versión 6.0. Principios y criterios para frutas y hortalizas.
- Cultivo de plantas (que no sean cereales y legumbres)
- Manipulación de productos vegetales antes del proceso

Periodos de transición

Si su empresa, como parte interesada, está actualmente certificada según la versión anterior, IFA v5.4-1-GFS, sus certificaciones seguirán siendo válidas y estarán homologadas por GFSI durante la vigencia del certificado. Las auditorías de IFA v5.4-1 podrán continuar hasta el 31 de diciembre de 2024, y los certificados emitidos seguirán siendo válidos durante todo su ciclo de vida. A partir del 1 de enero de 2025, todas las auditorías de IFA para acuicultura y frutas y hortalizas se realizarán según IFA v6 Smart o IFA v6 GFS, siendo este último necesario para el reconocimiento de GFSI. Las auditorías de IFA v5.4-1 ya no serán posibles después de esta fecha.

Más información: Teresa.Zaragoza@kiwa.com

50 OFICINAS, 50 DESTINOS SAN JOSÉ DE COSTA RICA. ¡PURA VIDA!

LLEGAR A COSTA RICA SUPONE ENTRAR EN UN PARAÍSO NATURAL REPRESENTADO POR SUS FAMOSÍSIMOS PARQUES NACIONALES. SAN JOSÉ, A MENUDO ES JUZGADA COMO LA NECESARIA ESTACIÓN INICIAL DE UN PERIPLO QUE NOS HA DE LLEVAR POR LOS MEJORES EJEMPLOS DE LA FAUNA Y FLORA DE TODA CENTROAMÉRICA, PUES NO ES FAMOSA POR REUNIR UNA OFERTA TURÍSTICA A LA ALTURA DE OTRAS GRANDES URBES DEL CONTINENTE. AUNQUE, ESO SÍ, PASAR UNAS HORAS RECORRIÉNDOLA SÍ QUE NOS OFRECERÁ UN MAGNÍFICO EJEMPLO DE LO QUE, POR ESTOS PAGOS SE CONOCE COMO "PURA VIDA", EL CARPE DIEM LOCAL. ADEMÁS, ACOGE LA OFICINA PRINCIPAL DE KIWA EN COSTA RICA, CON SEDE EN LA CALLE CENTRAL, ENTRE LAS AVENIDAS 65 Y 67, DE SAN JUAN DE TIBÁS, LOCALIDAD EN PLENA ÁREA METROPOLITANA DE LA CAPITAL TICA.

Una vez en San José, y antes de desplazarnos con urgencia hacia otras latitudes más demandadas, podemos pasear por la Plaza de la Cultura, auténtico centro neurálgico de la ciudad. El constante trasiego de gente hace de este espacio uno de los destinos más populares. Además, los puntos de mayor interés se concentran aquí. Se trata del Teatro Nacional, edificio neoclásico de finales del siglo XIX que destaca por su singular elegancia, y el Museo de Oro Precolombino y Numismática. Una opción interesante puede ser contratar uno de los tours organizados para descubrir los rincones más destacados de "Chepe", deformación lingüística del hipocorístico Pepe, que es como los locales se refieren también a la capital. Eso nos llevará a conocer otros centros que exhiben colecciones destacadas, casos del Museo Nacional y el de Jade, y a buscar el bullicio del Parque Nacional junto a su glorieta central.

ENTRE SODAS Y VOLCANES

No hay mejor lugar en San José para degustar la gastronomía local que acudir al encuentro del Mercado Central y sus muchas "sodas", modestos restaurantes más desenfadados y a mejor precio que las opciones más elegantes. Una buena opción para disfrutar con el conocido "Gallo Pinto", plato a base de arroz, frijoles, huevos al gusto y rematado con buena carne de ternera o pollo. Los encantos de la ciudad se agotan y es momento de visitar los cercanos volcanes Poás o Irazú, ambos activos. El

primero permite disfrutar de un lago de aguas turquesas en el cráter principal entre cafetales y cascadas naturales. Pueden ser un buen aperitivo para adentrarnos en el Parque Nacional Tortuguero, ¡palabras mayores!

TORTUGUERO

Se trata de una de los espacios silvestres de mayor diversidad biológica de Costa Rica y ofrece uno de los paisajes más exuberantes del país. Cuenta con una superficie superior a las 26.000 hectáreas y recibe su nombre por ser el área de anidación de la tortuga verde más importante del Caribe occidental. Las lluvias, bien abundantes en este emplazamiento privilegiado, han propiciado la existencia de un frondoso bosque tropical muy húmedo, que le ha dotado de una riqueza sin igual tanto en especies vegetales como animales. De entre los múltiples órdenes de aves, peces de agua dulce y anfibios, destacan sobre manera las diferentes especies de mamíferos, muchos de ellos en peligro de extinción, como dantas, monos, manigordos, jaguares, manatíes, perezosos y otros tesoros autóctonos. Nada es comparable a amanecer en Tortuguero, recorriendo sus canales y ríos a bordo de un bote o canoa, mientras la banda sonora de la naturaleza más salvaje comienza a ensayar con timidez.

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; GGFSA; GG

- PLUS; GRASP; GROW; Nurture; SPRING)
- IFS (Broker, ESG Check, Food, Progress Food, Progress Logistic, 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
- SAE
- 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
- 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 50001. Gestión energética
- Huella de carbono
- Huella hídrica
- Km0. Compra responsable y sostenible
- Residuo 0
- ISO 16128 Productos e Ingredientes Cosméticos Naturales y Orgánicos

Sector del plástico

Basados en la UNE-EN 15343:

- KIPLAS-C
- KIPLAS-T
- RECYCLASS-Recycling process
- RECYCLASS-Recycled Plastics
- RECYCLASS-Recyclability
- KIPLAS-R
- Ángel Azul. Ecoetiqueta
- ISO 14006. Ecodiseño
- OCS (Operation Clean Sweep)
- ISO 9001 + Fin de Condición de Residuo
- UNE 53930-Bolsa de plástico reutilizable
- UNE 13429 Envases reutilizables y UNE 53927 cajas reutilizables de plástico para uso agrícola, comercial e industrial

Sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo

- ISO 45001. 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

- KiODS
- 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
GG by Rajfoto - BRCGS - IFS - Patatas Aguilar - Freepik.com

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

Tel: +34 963 120 710
Fax: +34 963 608 293
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.