

kiwa

Magazine España



Joan Mir, Director General de Anecoop

**OBSERVATORIO SOSTENIBILIDAD
ANECOOP: MIDE, EVALÚA, ACTÚA
CONTRA EL DESPERDICIO, FORMACIÓN
EL FUTURO DE LA CERTIFICACIÓN
DEL PLÁSTICO RECICLADO**

EL OBSERVATORIO DE LA SOSTENIBILIDAD, UN PUNTO DE ENCUENTRO CON ANECOOP

ESTE OCTUBRE SE CUMPLEN DOS AÑOS DE UNA FECHA IMPORTANTE PARA KIWA ESPAÑA: NUESTRA COLABORACIÓN CON ANECOOP, LA ENTIDAD HORTOFRUTÍCOLA LÍDER EN EL ÁREA MEDITERRÁNEA, EN EL NACIMIENTO Y PUESTA EN MARCHA DE SU OBSERVATORIO DE LA SOSTENIBILIDAD. DURANTE ESTE PERIODO, Y TRAS MUCHO TRABAJO EN EQUIPO, SE HAN DADO PASOS DECISIVOS HACIA LA CONSOLIDACIÓN DE ESTE MODELO COMO MARCO DE REFERENCIA PARA MEDIR LOS IMPACTOS Y MEJORAS QUE LA COOPERATIVA DE SEGUNDO GRADO Y SUS SOCIOS PUEDAN TENER SOBRE LA SOSTENIBILIDAD DEL SISTEMA AGROALIMENTARIO.

Nos encontramos en el último trimestre de 2025, un año que, recordemos, es importante para Anecoop, pues coincide con el 50 aniversario del líder español en la comercialización de frutas y verduras, y uno de los mayores exportadores de cítricos del mundo. Fue en 2023, en una rueda de prensa durante Fruit Attraction, la herramienta comercial de referencia para la comercialización mundial de frutas y hortalizas, donde se presentó en sociedad el Observatorio de Sostenibilidad. Entonces hablamos de casualidades y causalidades: la casualidad fue que Kiwa nació en 1948, y cumplía 75 años, mientras que Anecoop cumplía 48 años en el momento de la presentación y ahora cumple 50. Seguimos cumpliendo. La causalidad se refleja en que, desde sus orígenes, ambas entidades han compartido un mismo objetivo, su apuesta sin ambages por la sostenibilidad. Y todas esas circunstancias nos llevaron a cooperar para optimizar el reto que supone el Observatorio.

INVESTIGACIÓN, TRABAJO Y ESPECIALIZACIÓN

En Kiwa España, fruto de nuestro interés por convertirnos en un socio fiable para las empresas que nos otorgan su confianza, llevamos un lustro adquiriendo conocimiento, acudiendo a foros, organizando los nuestros propios, recopilando datos y haciendo trabajo de campo para convertir el concepto de sostenibilidad en un conjunto de indicadores cuantificables. El primer paso lo dimos con la creación de foODS y mODS, que no son sino guías para la evaluación de las buenas prácticas sostenibles en la industria agroalimentaria y los municipios, respectivamente. Y, partiendo del ejemplo de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, hemos seguido trabajando hasta la fecha. Todo ese trabajo nos ha llevado al Observatorio.

UN MÉTODO, UNA GUÍA

Anecoop, por su parte, ha manifestado siempre un fuerte interés por la sostenibilidad, si bien,

como manifiesta su director general, Joan Mir, protagonista de la entrevista principal de este número, necesitaba una metodología y un espacio únicos donde recopilar, ordenar y dar coherencia a toda la labor desarrollada. *“Nos dimos cuenta de que necesitábamos una herramienta objetiva que conectara nuestros compromisos estratégicos con los datos de nuestras cooperativas y socios”*, comenta Mir. Y la respuesta a sus necesidades ha sido el Observatorio, un instrumento que proporciona una estructura capaz, un espacio de datos inteligente, técnico y colaborativo, que posibilita medir y verificar la sostenibilidad en todos sus ámbitos y evaluar dónde están las fortalezas y las áreas de mejora.

MIDE, EVALÚA, ACTÚA

El lema de esta iniciativa (mide, evalúa, actúa) es fiel reflejo del desafío perseguido. *“Si no medimos, expone Mir, no hay diagnóstico; y sin diagnóstico, no hay mejora posible”*. Tras la puesta en marcha de una experiencia piloto, se ha definido *“un modelo adaptado a la realidad del sector hortofrutícola, con más de 200 indicadores que abarcan todas las dimensiones de la sostenibilidad: ambiental, social, económica y de gobernanza”*, y al que cada vez se van adhiriendo más y más cooperativas integradas en Anecoop. Ahora empieza la fase de actuar con estrategia, *“sabiendo dónde estamos, hacia dónde vamos y cómo podemos mejorar de forma eficiente, realista y competitiva”*, diagnostica Mir. Lo que comenzó como una confluencia de entidades muy implicadas en adoptar los postulados de la sostenibilidad, se ha traducido, dos años después, en método y ciencia, y en el firme compromiso de avanzar juntas en ese ejemplo de estructura robusta para identificar oportunidades de mejora, ejecutar cambios de manera efectiva y evaluar su impacto, que es ya el Observatorio de Sostenibilidad de Anecoop.

Juan Cardona Esbrí
Director General de Kiwa España



CONTRA EL DESPERDICIO, FORMACIÓN

“NO HAY ALIMENTO MÁS CARO QUE EL QUE TERMINA EN LA BASURA”. LA LEY DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO, QUE ENTRÓ EN VIGOR EL PASADO MES DE ABRIL, APOYA CON FUERZA DICHO AXIOMA Y PREVÉ PARA ABRIL DE 2026, ENTRE OTRAS MEDIDAS, LA OBLIGATORIEDAD DE LA ELABORACIÓN DE UN PLAN DE PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS PARA LA GRAN MAYORÍA DE LOS AGENTES DE LA CADENA ALIMENTARIA. FRENTE A ESA NUEVA REALIDAD, LAS EMPRESAS SE ENCUENTRAN ANTE LA NECESIDAD DE CONOCIMIENTO E INFORMACIÓN, Y KIWA ESPAÑA QUIERE AYUDAR CON UNA COMPLETA FORMACIÓN QUE LES PERMITA IMPLEMENTAR SU PROPIO PLAN, GRACIAS A HABER DESARROLLADO UN ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN PROPIO.

Todo lo que ofrece Kiwa España al respecto es fruto tanto del estudio exhaustivo de las novedades legislativas como del amplio conocimiento del sector primario y sus necesidades tras tres décadas de actividad. Porque, para actuar y mejorar, antes hay que conocer y comprender.

¿RESIDUO O DESPERDICIO?

Y todo pasa por dominar un concepto en apariencia sencillo: cuándo un producto es residuo y cuándo es desperdicio. Porque no todo residuo es desperdicio, ni todo desperdicio es residuo. *“Para entender esto debemos de partir del alimento, producto primario o producto alimenticio transformado. El alimento destinado a ser ingerido se puede convertir en desperdicio si no es finalmente comido, y este, a su vez, en residuo si damos lugar a que no sea apto para su consumo. Lo importante no es evitar que se convierta en residuo, sino que se convierta en desperdicio”*, apunta Dolores Monllor, Corresponsable de Lucha contra el Desperdicio Alimentario en Kiwa España.

Para ello, se hace necesario determinar las causas por las que los alimentos no terminan siendo consumidos a lo largo de toda la cadena alimentaria. *“Si empezamos por el campo podemos hablar de sobreproducción o calibres no comerciales; en la distribución tenemos el transporte o el almacenamiento inadecuado; en la industria, errores de producción, tecnología obsoleta o envases inadecuados; y en la restauración, desde porciones inadecuadas hasta dificultad para prever”*, señala Monllor.

OBJETIVOS PRIORITARIOS

La ley, en su articulado, establece unos objetivos que las entidades deben cumplir, ordenados por grado de importancia en función de la jerarquía de prioridades marcada por la propia norma. Así, estos pasan por prevenir las pérdidas y el desperdicio en origen, redistribuir los excedentes, y revalorizar estos últimos, a fin de reintroducirllos en la cadena alimentaria. En caso de que esto no sea posible quedaría la alimentación animal, la revalorización



para uso energético y el compostaje. De ese modo se llega a una economía circular, uno de los propósitos centrales de la novedosa legislación.

SOLUCIONES DE KIWA: CERTIFICACIÓN Y FORMACIÓN

En Kiwa España queremos ayudar a que estos postulados formen parte de la dinámica de gestión de las entidades afectadas, por lo que hemos desarrollado nuestro propio esquema, el Sistema de Gestión para la Reducción del Desperdicio Alimentario, con el objeto de aportar valor a una obligación legal mediante la certificación del proceso de prevención y reducción del desperdicio. Pero para facilitar a las empresas y usuarios este desarrollo e implementación del plan se ha desarrollado una formación específica, a través de la Cátedra Kiwa "Quality for Progress" de la Universitat Politècnica de València.

DISPONIBLE ENTRES FORMATOS

La formación ha sido diseñada para impartirse en tres formatos diferentes, online, presencial e híbrido, con un objetivo común: que cualquier persona con conocimientos en sistemas de gestión pueda desarrollar e implementar su propio plan de prevención, desde el análisis de casos concretos. "Para ello, explica Dolores Monllor, hemos creado un procedimiento que sirva para adaptarlo a cualquier sistema de gestión, el Plan de Reducción y Prevención del Desperdicio Alimentario". "A lo largo del curso, añade Monllor, vamos desarrollando todo el procedimiento y, además, analizamos qué

planes y actuaciones de nuestro sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria debemos de tener en cuenta en nuestro plan de desperdicio alimentario". De tal modo, que al finalizar el curso cualquier entidad pueda coger su propio sistema de gestión, integrar el procedimiento de desperdicio y actualizar el resto de procedimientos, planes, política, etc.

VISITA A PLANTA

Con el fin de aportar más valor a la experiencia docente, en las formaciones presenciales se incluye una visita a la planta de cada organización, para ayudar de forma proactiva en la detección in situ de los puntos donde se produce el desperdicio y posibles mejoras para reducirlo. Esto servirá, sin duda, en el proceso de búsqueda de soluciones y la adopción de medidas correctivas personalizadas para cada caso.

Si una vez implementado el plan contra el desperdicio en la empresa se quiere tener la seguridad de que se ha hecho correctamente, Kiwa pone a disposición del cliente la realización de una verificación básica de implementación, con el fin de generar mayor confianza en el trabajo que se está desarrollando en la organización y asegurarse de que va por el buen camino hacia la reducción del desperdicio. "No se trata tanto de reducir, sino de prevenir, y, por encima de todo, contribuir a que la solución a un problema se convierta en una oportunidad de negocio," concluye Dolores Monllor.

Más información: Dolores.Monllor@kiwa.com



OBSERVATORIO DE LA SOSTENIBILIDAD DE ANECOOP: MIDE, EVALÚA Y ACTÚA

HACE AHORA DOS AÑOS ANECOOP, LA PRIMERA EMPRESA HORTOFRUTÍCOLA DEL MEDITERRÁNEO, PRESENTÓ EN LA FERIA FRUIT ATTRACTION SU PROYECTO MÁS AMBICIOSO: EL OBSERVATORIO DE SOSTENIBILIDAD. UN PROYECTO QUE, A DÍA DE HOY, Y COINCIDIENDO CON EL 50 ANIVERSARIO DE LA COOPERATIVA DE SEGUNDO GRADO, HA LOGRADO CONCRETAR LOS PRINCIPALES INDICADORES EFECTIVOS PARA LA ACTIVIDAD AGRÍCOLA, CON EL OBJETO DE PODER AVANZAR DE MANERA EFICAZ EN MATERIA DE SOSTENIBILIDAD. SU DIRECTOR GENERAL, JOAN MIR, ABORDA EN ESTA ENTREVISTA LA EVOLUCIÓN EXPERIMENTADA DURANTE ESTE PERIODO Y CÓMO AFRONTAN EL FUTURO.



¿Cómo surge la idea de establecer el Observatorio de la Sostenibilidad de ANECOOP y con qué reto fundamental se crea?

Desde la dirección general de Anecoop, junto con Mari Carmen Morales, directora de Calidad y Sostenibilidad, llevábamos un tiempo con una inquietud: estábamos haciendo muchas cosas relacionadas con la sostenibilidad, pero de forma dispersa y sin una estrategia común. No había una metodología ni un espacio único donde recopilar, ordenar y dar coherencia a todo ese trabajo.

Nos dimos cuenta de que necesitábamos una herramienta objetiva que conectara nuestros compromisos estratégicos con los datos de nuestras cooperativas y socios.

Fue entonces, hace dos años, cuando Mari Carmen Morales participó en una mesa redonda sobre comercialización y sostenibilidad y se trató este tema. De ahí surgió la conexión con Kiwa España, que ya trabajaba con un modelo basado en los ODS para medir sostenibilidad en municipios. La idea era adaptar el esquema mODS al sector agroalimentario.

¿Cuál es su modus operandi basado en el lema "mide, evalúa, actúa"?

Nuestro trabajo se basa precisamente en ese lema, porque si no medimos, no hay diagnóstico; y sin diagnóstico, no hay mejora posible. Necesitamos datos objetivos, obtenidos con los mismos criterios, que permitan comparar entre campañas, entre cooperativas

e incluso entre territorios. Solo así podemos saber con claridad dónde estamos y qué acciones debemos priorizar.

El Observatorio proporciona esa estructura, un espacio de datos inteligente, técnico y colaborativo, que permite medir la sostenibilidad (ambiental, económica y social) y evaluar dónde están las fortalezas y las áreas de mejora.

Además, mejora la gestión del dato dentro de las cooperativas, ofreciéndoles una visión más completa de su propio impacto, positivo o negativo. Muchas veces, ya están haciendo cosas bien, pero no las tienen esas acciones identificadas ni sistematizadas. El Observatorio permite poner nombre y valor a esas acciones, facilitando una toma de decisiones más informada y los datos ya preparados y organizados para dar respuesta a normativas europeas, certificaciones o nuevas exigencias del mercado.

Este modelo está alineado con la estrategia europea de datos, que busca promover un intercambio de datos más transparente, eficiente y colaborativo entre sectores y territorios.

Esta iniciativa fue presentada en sociedad coincidiendo con la celebración en 2023 de la Feria Fruit Attraction, la principal reunión profesional del sector hortofrutícola del sur de Europa. ¿Cómo ha evolucionado este proyecto en los últimos dos años?

En apenas dos años, el Observatorio de Sostenibilidad



Presentación del Observatorio en Fruit Attraction.

de Anecoop ha pasado de ser una idea necesaria a una herramienta estratégica. Estábamos desarrollando muchas acciones relacionadas con la sostenibilidad, pero dispersas, sin un marco común ni una metodología que permitiera ordenarlas, evaluarlas y potenciarlas. La preocupación existía, pero faltaban estructura, datos y dirección. Desde entonces, el proyecto ha evolucionado de forma muy práctica y colaborativa. El año 2024 se dedicó al desarrollo del piloto, en colaboración con seis cooperativas que participaron en talleres, sesiones formativas y pruebas sobre el terreno. Gracias a su implicación, se definió un modelo adaptado a la realidad del sector hortofrutícola, con más de 200 indicadores que abarcan todas las dimensiones de la sostenibilidad: ambiental, social, económica y de gobernanza. En lo que llevamos de 2025, ya son 24 las cooperativas que se han adherido al Observatorio, una cifra que confirma la buena acogida del proyecto y refuerza su utilidad para las entidades socias de Anecoop. La evolución está siendo progresiva, pero consolidada, y se espera seguir sumando nuevas adhesiones en los próximos meses. El lema del Observatorio “mide, evalúa, actúa” está más vigente que nunca. Ya se han dado los dos primeros pasos: medir y evaluar. Ahora empieza la fase

de actuar con estrategia, sabiendo dónde estamos, hacia dónde vamos y cómo podemos mejorar de forma eficiente, realista y competitiva.

A menudo se tiende a asociar la sostenibilidad con el reto medioambiental. ¿Hasta qué punto es necesario incidir en los aspectos social y de gobernanza?

Es fundamental que nuestras cooperativas, productores y consumidores entiendan que la sostenibilidad tiene tres grandes pilares: el ambiental, el social y el económico. Y los tres son igual de importantes. Muchas veces se pone el foco únicamente en el impacto ambiental y eso genera un rechazo comprensible por parte de los productores, que se sienten señalados como los únicos responsables de la degradación de los recursos naturales. Pero no se puede olvidar que ese mismo productor, a través de su cooperativa o empresa, está generando empleo, vertebrando el territorio, contribuyendo a la economía local y alimentando al mundo. Eso es sostenibilidad social y económica, y debe valorarse y ponerse también en el centro del discurso.

¿Es importante transmitir que un modelo sostenible puede y debe ir acompañado de un beneficio productivo para el sector agrícola? Muchas veces se percibe la sostenibilidad como un coste o una obligación, cuando en realidad puede ir acompañada de un beneficio productivo para el sector. Hay un campo enorme de oportunidades si aplicamos tecnología, innovación y gestión basada en datos para hacer las cosas de forma más eficiente. Desde el área de I+D de Anecoop analizamos qué soluciones pueden tener más impacto y cómo desarrollarlas. A veces, una inversión inicial en tecnología o en formación se amortiza rápido porque permite ahorrar en recursos, optimizar procesos o mejorar la trazabilidad, lo que también refuerza la posición de las cooperativas y empresas frente al mercado.

¿Hasta qué punto consideran imprescindible la formación para poder transmitir cómo se debe aplicar correctamente un sistema de trabajo sostenible en un sector tan particular como el agroalimentario?

NECESITAMOS DATOS OBJETIVOS, OBTENIDOS CON LOS MISMOS CRITERIOS, QUE PERMITAN COMPARAR ENTRE CAMPAÑAS, ENTRE COOPERATIVAS E INCLUSO ENTRE TERRITORIOS. SOLO ASÍ PODEMOS SABER CON CLARIDAD DÓNDE ESTAMOS Y QUÉ ACCIONES DEBEMOS PRIORIZAR.

Ahora mismo hay mucha confusión en torno a lo que significa la sostenibilidad y a cómo debe aplicarse. Necesitamos entender bien de qué hablamos. Y eso empieza por formar a quienes toman decisiones, para que puedan impulsar un cambio cultural dentro de sus organizaciones. Pero no basta con eso. El conocimiento tiene que llegar también a los equipos técnicos y, sobre todo, a quienes están en el terreno, como los agricultores. Y para que ese conocimiento fluya de forma efectiva, quienes están en el medio, los técnicos y técnicas de las cooperativas, deben estar bien preparados. El planteamiento del Observatorio siempre contó con la formación como un eje estructural del proyecto. Se trata de un modelo de formación adaptado a la realidad del sector. Muy práctico, didáctico, con herramientas como talleres, píldoras, webinars o jornadas técnicas.

Anecoop está integrada por 61 cooperativas y empresas agrícolas, de dimensiones muy variopintas, que reúnen a más de 20.000 productores. ¿Cómo han recibido la creación del Observatorio y en qué medida están cooperando con el desarrollo del mismo?

Desde el primer momento sabíamos que uno de los principales retos sería trasladar una herramienta como el Observatorio a una red tan diversa de socios, con realidades muy distintas entre sí. Pero también teníamos claro que, si queríamos construir algo útil y duradero, tenía que hacerse por y para el sector. Por eso, antes de definir el marco metodológico, trabajamos con seis cooperativas piloto a través de unos talleres que nos ayudaron a definir los indicadores y a comprobar si realmente aquello podía aplicarse en el día a día. La acogida ha sido muy positiva. Muchas cooperativas han descubierto que ya estaban haciendo cosas bien, aunque no lo tenían sistematizado ni podían demostrarlo. Otras han identificado áreas de mejora muy concretas, en las que están trabajando ahora, pero con más criterio. Hay mucho interés, y, sobre todo, hay implicación. Porque se percibe como una herramienta pensada para dar respuestas reales a necesidades concretas. Una herramienta para conocer cómo estamos,

cómo impactamos y qué podemos hacer mejor. Esa sensación de pertenencia ha sido clave para que el Observatorio se entienda.

¿Qué evolución natural espera para el Observatorio en los próximos años?

La evolución natural del Observatorio pasa por consolidarse como una herramienta estratégica para la toma de decisiones en nuestras cooperativas. Hemos empezado midiendo y evaluando, y ese ha sido un primer paso imprescindible. Pero el verdadero potencial está en la fase que estamos desarrollando ahora: actuar. Convertir los datos en acciones concretas, en decisiones. Esa es la dirección. También esperamos que el Observatorio se convierta en un espacio de aprendizaje compartido. Con más cooperativas implicadas, tendremos una visión más completa del conjunto del sector agrícola. Eso nos permitirá identificar buenas prácticas, comparar tendencias y generar conocimiento útil para todos.

¿Cómo definiría la colaboración profesional con Kiwa España en esta iniciativa tan singular?

La colaboración con Kiwa España ha sido clave para que el Observatorio de Sostenibilidad de Anecoop pudiera hacerse realidad. Entendían la complejidad del sector agroalimentario, nuestras particularidades como grupo cooperativo y, sobre todo, la necesidad de contar con una metodología concreta, pero que se pudiera adaptar a las características de cada entidad socia. Lo que ha marcado la diferencia ha sido su capacidad para traducir los ODS, los indicadores y los marcos normativos en algo comprensible y útil para nuestras cooperativas. No hablamos solo a nivel técnico, sino de un acompañamiento muy cercano, muy alineado con nuestra realidad. Han trabajado de forma muy profesional y práctica con indicadores que realmente reflejan lo que hacemos y lo que queremos mejorar. Y, además, comparten nuestra visión de que la sostenibilidad no puede quedarse en un marco teórico. Tiene que traducirse en datos, en formación, en acción. En ese sentido, Kiwa ha sido un socio estratégico. Hemos construido juntos una base sólida que ahora nos permite mirar al futuro con más claridad, más conocimiento y más capacidad para avanzar.



LA RELEVANCIA DE LA ASOCIACIÓN EMPRESARIAL “CLÚSTER AGROALIMENTARIO DE ANDALUCÍA”, LANDALUZ, ES MUY DESTACADA EN LA ECONOMÍA DE ESTA COMUNIDAD AUTÓNOMA, AL ESTAR INTEGRADA POR LAS ORGANIZACIONES MÁS IMPORTANTES DE LA REGIÓN. AHORA, MEDIANTE UN CONVENIO SUSCRITO CON KIWA ESPAÑA, VA A PODER BENEFICIARSE DEL AMPLIO CATÁLOGO PROFESIONAL EN ESQUEMAS DE CERTIFICACIÓN ESPECÍFICOS PARA EL SECTOR PRIMARIO E INDUSTRIAS ASOCIADAS. ADEMÁS, KIWA SE CONVIERTE EN FIRMA PATROCINADORA DEL FORO DE LA EMPRESA AGROALIMENTARIA Y DE LA DISTRIBUCIÓN, FORO ORGANIZADO POR LANDALUZ.

Álvaro Guillén,
Presidente de
LANDALUZ.

LANDALUZ es la entidad referente del sector agroalimentario de Andalucía, aglutinando casi el 70% de la facturación total del sector en la comunidad, lo que pone de relieve el peso específico con el que cuenta como patronal empresarial agroindustrial. Además de sus funciones de representación del sector ante las instituciones, pone a disposición del desarrollo de la agroindustria andaluza un extenso porfolio de acciones que abarcan distintas áreas de apoyo promocional, tales como la internacionalización, la comercialización en los canales de distribución, fomento del asociacionismo, así como de las fusiones y las alianzas, la diversificación, digitalización e innovación constante en los productos y sus formatos, la sostenibilidad y responsabilidad de las empresas, una continua inversión en tecnología, así como una mayor atención a los gustos y hábitos de los consumidores. Este porfolio se amplía ahora con el convenio suscrito con Kiwa España.

CONVENIO CON KIWA

La colaboración entre ambas entidades se focaliza en el catálogo profesional que Kiwa ofrece, a fin de que las empresas asociadas a LANDALUZ puedan

beneficiarse de los servicios de evaluación de la conformidad, certificación, formación e inspección de productos, servicios, sistemas y procesos en ámbitos transversales, como la sostenibilidad, y verticales, destacando el sector agroalimentario. Para el Presidente de LANDALUZ, Álvaro Guillén uno de los valores principales que siempre ha dirigido la estrategia del clúster ha sido la apuesta por la calidad, “y qué mejor compañero de viaje para este cometido, reconoce, que una empresa contrastada y reputada en la certificación alimentaria. Esto es así porque entendemos y necesitamos una seguridad a la hora de promover unos alimentos con altísimos estándares de calidad, y la mejor manera de demostrarlo es que nuestras empresas cumplan con los esquemas de calidad normalizados”.

UN SALTO CUALITATIVO

Por este motivo, añade Guillén, “la firma de este convenio con Kiwa representa un salto cualitativo para las empresas que forman parte de LANDALUZ. En un sector tan competitivo y exigente como el agroalimentario, la confianza y la credibilidad son factores determinantes para abrir mercados, fidelizar clientes y diferenciarse frente a la competencia.



Este acuerdo va a permitir que nuestras compañías accedan a un abanico de servicios de certificación, inspección y verificación que refuerzan su posicionamiento y les ayudan a cumplir con los estándares más elevados en materia de seguridad alimentaria, calidad, sostenibilidad o eficiencia”.

IMPORTANCIA DE UN SOCIO INTERNACIONAL

Uno de los factores que desde LANDALUZ se ha valorado más positivamente del acuerdo alcanzado es la presencia internacional del Grupo Kiwa. “Hablamos de un socio internacional de primer nivel, con experiencia y prestigio reconocidos, que aporta un valor añadido en el proceso de internacionalización de nuestras empresas. Muchos de nuestros asociados tienen una fuerte vocación exportadora, y para ellos disponer de certificaciones con reconocimiento global es una auténtica llave de acceso a nuevos mercados y un factor clave para consolidar relaciones comerciales en el exterior”, explica el Presidente de LANDALUZ.

EL CAMINO DE LA EXCELENCIA

A juicio del Clúster Andaluz Agroalimentario, el convenio también supone un respaldo muy importante en términos de eficiencia. En palabras de Álvaro Guillén, “no se trata únicamente de superar auditorías o de obtener un sello de calidad, sino de que las empresas puedan integrar en su día a día una cultura de mejora continua que se traduzca en procesos más sólidos, productos más confiables y, en definitiva, en una imagen de marca más potente. En LANDALUZ creemos que la excelencia es un

camino y no un destino, y este acuerdo con Kiwa ayudará a nuestras compañías a recorrerlo con mayores garantías”.

PATROCINIO DEL FORO DE LA EMPRESA AGROALIMENTARIA

Asimismo, y en virtud del acuerdo alcanzado, Kiwa colaborará con LANDALUZ mediante el patrocinio del Foro de la Empresa Agroalimentaria y de la Distribución. Este encuentro se ha consolidado como una de las iniciativas más destacadas que impulsa LANDALUZ y que más valor aporta a todo el ecosistema del sector. En los últimos años, se ha convertido en un espacio de referencia para la industria, donde productores, distribuidores y expertos pueden sentarse a dialogar, compartir experiencias y analizar los grandes retos que tiene por delante en la cadena de valor. En opinión de Guillén, “hoy vivimos un momento de enorme transformación en la cadena agroalimentaria. Factores como el cambio en los hábitos de consumo, la digitalización de los procesos, la transición hacia modelos más sostenibles o la creciente exigencia de los mercados internacionales obligan a nuestras empresas a adaptarse de manera constante. El Foro se convierte en el escenario idóneo para abordar estas cuestiones de manera conjunta, escuchando a todos los actores de la cadena de valor y generando un debate constructivo que ayude a marcar la hoja de ruta del sector en Andalucía”.

Foro de la Empresa Agroalimentaria y de la Distribución.

Más información: Sergio.Munoz@kiwa.com

ORRi, SABOR Y GESTIÓN

LA MANDARINA ORRi DESTACA POR SU SABOR INTENSO, DULCE PERO EQUILIBRADO CON LA ACIDEZ, SU FACILIDAD DE PELADO, Y SU BAJO CONTENIDO EN SEMILLAS, LO QUE LA CONVIERTE EN UNA VARIEDAD PROTEGIDA MUY APRECIADA POR LOS CONSUMIDORES. SU PIEL RESISTENTE Y SU LARGA VIDA ÚTIL ASEGURAN QUE LLEGUE A LOS HOGARES ESPAÑOLES EN PERFECTAS CONDICIONES, Y ESO SE DEJA NOTAR EN EL PRECIO AL QUE SE PAGA Y QUE REPERCUTE MUY POSITIVAMENTE EN LOS AGRICULTORES QUE LA PRODUCEN. TRAS OBTENER LA PROTECCIÓN COMUNITARIA EN 2013, SU RECONOCIMIENTO Y PRESTIGIO NO HA DEJADO DE AUMENTAR, LLEGANDO A SER CONSIDERADA EN LA ACTUALIDAD COMO LA MANDARINA PREMIUM DEL MERCADO POR EXCELENCIA. KIWA ESPAÑA COOPERA CON ORRi RUNNING COMMITTEE, ORC, ASOCIACIÓN SIN ÁNIMO DE LUCRO COMPUESTA POR SUS PRODUCTORES Y QUE TIENE TRES OBJETIVOS FUNDAMENTALES: EL CONTROL, LA DEFENSA Y LA PROMOCIÓN DE ESTA COTIZADA VARIEDAD.

El balance de la campaña de cítricos 2024-25 no ha hecho sino ratificar su excelente valoración. ORRi ha mantenido su liderazgo como la mandarina más cotizada del mercado, confirmando nuevamente su condición de variedad premium. *“Durante esta campaña, la cotización en campo se ha situado en niveles significativamente superiores al resto de mandarinas de segunda estación, superando nuevamente los registros históricos, con precios medios para los agricultores que han llegado a ser de alrededor de un 60% superiores a las siguientes variedades mejor valoradas y, en algunos casos, más del triple que otras mandarinas, según la Lonja de Cítricos”,* explica Guillermo Soler, Gerente de ORC. Todo ello pese a que la producción global de mandarinas en España ha experimentado un descenso respecto a la campaña anterior, incluida la mandarina ORRi. Sin embargo, *“la alta aceptación y valoración de esta variedad por parte de los distribuidores y los consumidores, ha permitido que nuestros agricultores hayan podido obtener un retorno acorde a su enorme esfuerzo y al excelente trabajo que realizan”,* señala Soler.

UNTRABAJO INTENSO Y PLANIFICADO

Pero no sólo sus magníficas propiedades organolépticas explican el éxito económico en el mercado de esta variedad. Detrás hay un trabajo intenso y efectivo, fruto de una planificación muy cuidada, y que debe prever factores externos determinantes, como la competencia de las importaciones, especialmente de países como Marruecos, Egipto y Turquía, que operan con menores costes de producción. Esta presión competitiva, unida al aumento generalizado de la producción en España de algunas variedades de la segunda parte de la campaña, hace que, año tras año, las cotizaciones de esas variedades se vean lastradas. Sin embargo, *“ORRi logra desmarcarse de esta tendencia bajista gracias a un proyecto diseñado para defender la rentabilidad de sus agricultores mediante la limitación de las zonas de producción, la diferenciación y el valor añadido de un producto con un sabor inigualable, reconocido todos los años por el prestigioso galardón internacional otorgado por el International Taste Institute de Bruselas”,* aclara el Gerente de ORC. Así, el éxito de esta mandarina se basa en un conjunto de factores interconectados, pero tres son los que más destacan: características únicas y excepcionales, un sistema de gestión exclusivo y estricto, y unas potentes campañas de promoción.

LICENCIAS Y CONTROL EXHAUSTIVO

Además de ser ORRi pionera en la realización de campañas de promoción de una variedad de mandarina, una de las claves del éxito alcanzado es que es la única que cuenta con una limitación de licencias que no ha variado durante la última década, lo que garantiza la limitación en su producción. También es determinante el hecho de que mantiene un exclusivo y estricto sistema de gestión de la variedad llevado a cabo por ORC. *“Este sistema de gestión se sustenta en la identificación de la mandarina ORRi licenciada con el objetivo de velar por el origen legítimo de la fruta, evitando la competencia desleal de productores no autorizados o el fraude al consumidor”,* especifica el máximo representante de ORC. Todo ello monitorizado mediante la realización de cientos de auditorías en todos los eslabones de la cadena de valor.

ORRi
LA VARIEDAD DE MANDARINA



Guillermo Soler, Gerente de ORC.

COLABORACIÓN CON KIWA

Y es en este último punto donde se enmarca la cooperación con Kiwa España. *“ORC en su labor de control del origen legal del producto, a través de su sistema de identificación exclusivo, lleva colaborando desde sus inicios con la experiencia y profesionalidad de Kiwa en todo lo referente a las inspecciones y auditorías tanto de campo como en los centros de confección. En ORC, siempre hemos confiado en Kiwa porque es una empresa que conoce bien el sector y es capaz de cubrir todos los eslabones de la trazabilidad del producto y todo el territorio en el que se desenvuelve la mandarina ORRi”,* valora Soler. Esta labor de control y defensa persigue luchar contra la llamada *“piratería vegetal”* para tratar de fortalecer la posición del agricultor dentro de la cadena alimentaria, protegiendo los derechos de los productores debidamente licenciados frente a la competencia desleal de los que no poseen licencia. Y usando para ello las últimas tecnologías disponibles.

UNA SOLUCIÓN PARA EL AGRICULTOR

ORRi proporciona así una ventaja competitiva fundamental. Al no haber sido licenciada en países directamente competidores de España con costes de producción mucho menores, permite a sus agricultores formar parte de un proyecto altamente distintivo que garantiza un alto grado de diferenciación. *“Además, el hecho de ser una variedad protegida le brinda al productor una autorización de explotación privilegiada durante varias décadas, lo que proporciona seguridad y estabilidad económica. Aún con esta singularidad, en el caso de la mandarina ORRi, el sistema no presenta ninguna limitación a la libertad de comercialización de la fruta. Tanto los productores como los operadores tienen plena libertad para vender, adquirir y comercializar la fruta licenciada de la forma que decidan, a través del canal de su elección y con el precio y condiciones que acuerden libremente”,* precisa Soler.

Más información: Carlos.Valdivia@kiwa.com

IA AL SERVICIO DEL CAMPO



KIWA ESPAÑA MANTIENE UN FUERTE VÍNCULO CON LA UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA A TRAVÉS DE SU CÁTEDRA "QUALITY FOR PROGRESS" Y UN INTERÉS COMÚN CON LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA POR LA MEJORA DEL SECTOR AGRÍCOLA. LA UPV, COMO ESPACIO DE CONOCIMIENTO Y SABER, SE OCUPA DE DESARROLLAR LÍNEAS DE TRABAJO QUE PUEDAN APLICARSE CON PROVECHO A LAS TAREAS DEL CAMPO. Y LO HACE A TRAVÉS DE CENTROS DE INVESTIGACIÓN COMO EL INSTITUTO UNIVERSITARIO VALENCIANO DE INVESTIGACIÓN EN INTELIGENCIA ARTIFICIAL, VRAIN, QUE EMPLEA DESARROLLOS ESPECÍFICOS DE LA IA.

El instituto VRAIN de la UPV está integrado por ocho grupos de investigación que cuentan con más de 30 años de experiencia en diferentes líneas de investigación en IA. En la actualidad, lo integran 178 investigadores divididos en nueve áreas. Estas nueve áreas sobre las que gira su actividad hacen que sus desarrollos se apliquen a un gran número de sectores estratégicos, entre los que se encuentra la agricultura, ciencias de la tierra, ciudades inteligentes, educación, redes sociales, industria, privacidad/seguridad, robots autónomos, servicios y energía, y sostenibilidad ambiental, entre otros.

DOS PROYECTOS ESPECIALES

Dos de las líneas de investigación con aplicación práctica al campo son los proyectos COSASS y Plantillo, ambas desarrolladas por el Grupo de Tecnología Informática e Inteligencia Artificial (GTIIA) de este centro de investigación de la UPV. El primero de ellos, COordinated Intelligent Services for Adaptive Smart areaS, está desarrollando la modelización de un gemelo digital y un simulador para incorporar la IA a zonas rurales de la España vaciada, unas zonas en las que, aunque existe una gran digitalización en las grandes áreas de cultivo, hay una carencia de mano de obra que no puede controlar problemas como la falta de conectividad o el ahorro de baterías. Para eso son necesarias "áreas inteligentes adaptativas", es decir, zonas equipadas con tecnologías que pueden adaptarse automáticamente a los cambios que ocurren a su

alrededor. Con todo ello, se crea una réplica virtual de una explotación agraria que permite analizar en el ordenador qué está ocurriendo en el cultivo prácticamente en tiempo real. Además, con un simulador, se pueden anticipar problemas o probar cambios sin tener que experimentar directamente sobre el terreno. "Por ejemplo, se puede prever el impacto de una tormenta o probar un nuevo sistema de riego antes de aplicarlo realmente. Todo esto facilita la toma de decisiones y reduce riesgos y costes", describe Vicente Julián, investigador principal de ambos proyectos. COSASS se está aplicando en una pequeña plantación en la comunidad de Castilla y León y en una bodega vitivinícola en Ciudad Real.

ADELANTARSE A LA ENFERMEDAD

El otro proyecto, Plantillo, ha logrado registrar un dispositivo que, a través del uso de inteligencia artificial, detecta hasta un total de 27 enfermedades de cultivos de manera precoz para facilitar su tratamiento temprano y detener su propagación. Plantillo integra herramientas de visión artificial, procesamiento de datos y de aprendizaje profundo, dentro de un dispositivo de baja potencia. Este software utiliza un innovador modelo de inteligencia artificial que se ejecuta directamente en el dispositivo y se conoce como Edge AI. El dispositivo cuenta con un sofisticado modelo de red neuronal especializado en la clasificación de imágenes que no solo tiene la capacidad de capturarlas, sino que también es



Vicente Julián
(1º por la drcha.)
junto al equipo
del proyecto
Plantillo.



capaz de procesarlas de manera rápida y eficiente. De este modo, analiza las imágenes para determinar la presencia de enfermedades e identificar el tipo específico de enfermedad que está presente en la imagen.

"Para una predicción eficaz de plagas, aclara Vicente Julián, se necesitan registros históricos de algún año, que permitan detectar patrones antes de que la planta muestre síntomas visibles. En este sentido, más que esperar a que la planta enferme, el objetivo es identificar la presencia del insecto (la plaga) directamente y de forma temprana, anticipándose a los daños". La primera prueba de concepto se realizó principalmente en cultivos de naranja, gracias a la disponibilidad de imágenes y datos suficientes para entrenar los modelos de inteligencia artificial. No obstante, el sistema es extensible a otros cultivos, siempre que se cuente con los datos adecuados.

REPERCUSIÓN EN EL TRABAJO AGRÍCOLA

Los investigadores consideran que este tipo de proyectos pueden ayudar bastante a hacer el trabajo del agricultor más eficiente. "En el caso de COSASS, la idea es facilitar la toma de decisiones en zonas donde hay problemas de conexión o pocos recursos, ayudando a que las máquinas o sensores puedan seguir funcionando incluso cuando hay cortes o imprevistos. Y con PLANTILLO, lo que buscamos es detectar enfermedades en los cultivos antes de que se propaguen, para tratar solo lo necesario y evitar pérdidas. Obviamente no se pretende sustituir

a nadie, sino dotar de herramientas que ayuden a mejorar la producción y reducir costes", especifica el investigador principal de ambos proyectos.

DEMOSTRACIÓN, SENCILLEZ Y APOYO INSTITUCIONAL

Cuando se da inicio a una nueva línea de trabajo tratan de ponerse en el lugar de agricultores "pequeños o medianos", que no siempre tienen acceso a grandes infraestructuras tecnológicas, pero que están abiertos a probar soluciones que les faciliten el trabajo. No hace falta que tengan conocimientos técnicos avanzados, pues lo importante es que vean utilidad en lo que se les ofrece desde VRAIN, y que sea fácil de usar. "Nos interesa sobre todo que funcione bien en entornos reales, con las limitaciones que ya existen en el campo", señala Julián. Para lograr convencer a los productores de la eficacia de los proyectos es importante hacer demostraciones, así como trabajar con cooperativas o con agricultores que ya estén dispuestos a probar estas tecnologías. También es fundamental que las soluciones sean sencillas y no requieran mucha formación técnica. "Si el interesado ve que le ahorra tiempo o dinero, y que no tiene que complicarse la vida, es más fácil que lo incorpore. Y claro, si además hay ayudas o apoyo institucional, mucho mejor", destaca Vicente Julián.

Más información: David.Torres@kiwa.com

EL FUTURO DE LA CERTIFICACIÓN DEL PLÁSTICO RECICLADO

EL SECTOR AGROALIMENTARIO, SOBRE TODO SU INDUSTRIA AFÍN, EMPLEA EL PLÁSTICO EN DISTINTOS USOS, DESDE LOS SISTEMAS DE RIEGO POR GOTEO A LOS ENVASES Y CONTENEDORES PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS, PASANDO POR LAS BOTELLAS DE ZUMOS Y OTROS LÍQUIDOS O LAS BANDEJAS Y CONTENEDORES DE ALIMENTOS PREPARADOS LISTOS PARA CONSUMIR. APOSTAR HOY POR EL PLÁSTICO RECICLADO ES HACERLO POR UNA ECONOMÍA CIRCULAR, UNA MAYOR CONCIENCIA MEDIOAMBIENTAL Y LA COMPENSACIÓN DEL IMPUESTO A ENVASES DE PLÁSTICO DE UN SOLO USO. KIWA ESPAÑA, GRACIAS A LA EXPERIENCIA DEL INSTITUTO VALENCIANO DE CERTIFICACIÓN, IVAC, CENTRO INCORPORADO A NUESTRA ORGANIZACIÓN HACE AHORA TRES AÑOS, ES LÍDER ESTATAL EN LOS ESQUEMAS PARA EL SECTOR DEL PLÁSTICO, CON ESPECIAL RELEVANCIA EN LOS QUE ACREDITAN EL USO DE ESTE MATERIAL RECICLADO. Y A SU COMPLETA NÓMINA DE PRODUCTOS PRONTO VA A UNIR KIPLAS-Q, UNA SOLUCIÓN PROPIA PARA VERIFICAR EL RECICLAJE QUÍMICO DE LOS PLÁSTICOS.

En materia de plástico reciclado lideramos nuestro sector con los esquemas basados en la norma UNE EN 15343:2008, entre los que contamos con productos tanto exclusivos de Kiwa España (KiPlas C y KiPlas T) como los pertenecientes a RecyClass (RecyClass Recycled Plastic Traceability y RecyClass Recycling Process). También se incluye en nuestro catálogo el programa Operation Clean Sweep Europe (OCS). Así mismo, podemos certificar el fin de condición de residuo para los desechos termoplásticos, de acuerdo con la Orden TED/646/2023, junto con otros muchos productos.

PRESENTES EN LOS PRINCIPALES FOROS PROFESIONALES

Sin embargo, siempre trabajamos con el objetivo de mejorar nuestro servicio. Por eso, asistiremos a la próxima edición de la feria Plastics & Rubber, que los días 11 y 12 de marzo de 2026 se convertirá en el principal punto de encuentro del año para las industrias del plástico y el caucho en la Península Ibérica. Este foro presenta como novedad *The Recycling Zone*, un espacio exclusivamente dedicado al reciclaje dentro de la feria y donde conocer las últimas tendencias. Además, pretendemos ampliar nuestro catálogo profesional, y la siguiente parada en el camino es el esquema que va a poder validar el reciclaje químico del plástico, KiPlas Q.

KIPLAS Q

El reciclado químico de plásticos constituye una de las soluciones más prometedoras y necesarias para resolver la acumulación y gestión de residuos de este material, complementándolo con el reciclado mecánico que, hasta la fecha, ha sido la principal vía para recuperar y reincorporar plásticos al ciclo productivo. La respuesta de Kiwa es un esquema propio que confiamos en poder presentar

en unos meses y que, de acuerdo con la norma ISO 22905, pueda implementar un sistema documentado que registre cada transacción de materiales, desde la recepción del residuo plástico hasta la expedición del producto reciclado, mediante declaraciones de sostenibilidad, asegurando así la trazabilidad y cadena de custodia en todo el proceso.

REQUISITOS PARA EL RECICLADO QUÍMICO

También es importante, dentro de los principales requisitos necesarios para certificar este tipo de reciclado, lograr la evidencia del proceso químico empleado, bien sea pirólisis, gasificación, despolimerización, u otra vía empleada. La comprobación de que el producto reciclado cumple especificaciones de calidad para su uso en nuevos plásticos y el aseguramiento del control y medición de rendimientos, subproductos y residuos generados, son otros de los puntos esenciales que se deben lograr. Pero tampoco hay que olvidar que el esquema resultante ha de cumplir los requisitos contenidos en la norma EN 15343 en lo aplicable a la trazabilidad y caracterización de plásticos reciclados. Una vez alcanzados todos estos objetivos, la certificación de KiPlas Q se basará en un proceso de auditorías. Tras la inicial, que implicará la revisión documental, verificación in situ del proceso y entrevistas con personal clave, está previsto realizar otras auditorías de seguimiento anuales, que comprenderán la revisión de trazabilidad, balances de masa y declaraciones emitidas. En suma, “se trata de un proyecto que confiamos en que, a finales de este año, cristalice en nuestro esquema de certificación KiPlas Q, cumpliendo así las expectativas del sector del plástico reciclado y situándonos, una vez más, como pioneros en este mercado concreto de certificación”, aclara José Vicente Zaragoza, Director Técnico de Kiwa-IVAC.

Más información: Jose.Zaragoza@kiwa.com

50 OFICINAS, 50 DESTINOS BRISBANE: EL INCONFUNDIBLE AROMA AUSSIE

EL DOMICILIO DE KIWA AUSTRALIA SE HALLA EN EL NÚMERO 17 DE BYRES ST., ESPACIO DE OFICINAS EN NEWSTEAD, UN ÁREA A TRES KILÓMETROS Y MEDIO DEL CENTRO DE BRISBANE, LA TERCERA METRÓPOLI DEL PAÍS. A ORILLAS DE UN RÍO QUE LE DA NOMBRE Y QUE SERPENTEA ENTRE RASCACIELOS Y PARQUES, BRISBANE SE HA CONSOLIDADO COMO UNA DE LAS URBES MÁS ATRACTIVAS DE AUSTRALIA. CAPITAL DE QUEENSLAND Y PUERTA DE ENTRADA A LA COSTA DORADA Y LA GRAN BARRERA DE CORAL, LA CIUDAD COMBINA MODERNIDAD, CULTURA Y UN ENTORNO NATURAL DE GRAN VALOR.

El corazón urbano late en *South Bank*, un distrito donde museos, teatros y galerías se alternan con jardines ribereños, mercados y hasta la singular *Streets Beach*, una playa artificial en pleno centro, acompañada de dos espacios acuáticos aptos para todas las edades: la *Boat Pool* y *Aquativity*. Desde allí, la *Wheel of Brisbane*, noria panorámica de la ciudad, regala vistas impactantes del skyline y del río.

La oferta cultural se enriquece en el *Queensland Cultural Centre*, hogar de la *Queensland Art Gallery* y la *Gallery of Modern Art (QAGOMA)*, referentes en arte contemporáneo de la región Asia-Pacífico. En paralelo, barrios como *Fortitude Valley* y *West End* marcan tendencia con su escena gastronómica, mercados alternativos y música en vivo, reflejo del espíritu creativo de la ciudad.

PROTAGONISMO DE LA NATURALEZA

Brisbane invita también a disfrutar de la naturaleza sin abandonar el entorno urbano. El *Roma Street Parkland* y los *City Botanic Gardens* ofrecen jardines temáticos y senderos tranquilos, mientras que el *Story Bridge Adventure Climb* permite contemplar la ciudad desde las alturas, escalando este emblemático puente. Y si coincide esta experiencia con el festival *Brisbane Riverfire*, la adrenalina fluirá con más fuerza al ver pasar los aviones de la *Royal Australian Air Force* en vuelo rasante.

A escasos kilómetros, los paisajes naturales de Queensland despliegan su espectacularidad. El Parque Nacional *Lamington*, a hora y media en coche, es Patrimonio de la Humanidad, preserva bosques subtropicales milenarios surcados por cascadas y rutas de senderismo que fascinan a excursionistas y observadores de aves. Al norte, las enigmáticas *Glass House Mountains*, con sus cumbres volcánicas, ofrecen rutas panorámicas y miradores singulares.

COSTA E ISLAS

La costa cercana es digna de una visita. Hacia el sur se extiende la famosa *Gold Coast*, con sus playas doradas y ambiente vibrante, mientras que al norte la *Sunshine Coast* seduce con su carácter más relajado y enclaves ideales para el surf y el descanso. Frente a la ciudad, islas como *Moreton* o *North Stradbroke* son accesibles en ferry y permiten disfrutar del snorkel entre pecios, deslizarse por dunas de arena o contemplar el espectáculo de las ballenas jorobadas en migración.

Menos afamada que Sidney y Melbourne, Brisbane es mucho más que una escala en la ruta hacia otros destinos. Es un lugar que ha sabido crecer sin perder el contacto con la naturaleza, que celebra la cultura y el arte, y que abre las puertas a algunos de los paisajes más icónicos del país. Una ciudad en la que el río se vive y se disfruta y donde cada jornada puede comenzar a su vera con un café con vistas, continuar entre museos y bosques ancestrales, y terminar con una cena bajo las estrellas. En Brisbane, cada día es una invitación a descubrir el auténtico aroma *aussie*.

SECTOR AGROALIMENTARIO

- Bienestar animal (Welfare)
- Bioseguridad (Monitorización de plagas)
- BRCGS (Agents & Brokers, Food Safety, Storage & Distribution)
- Campañas de exportación de fruta
- 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
- 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-EN ISO 56001. Gestión de la innovación
- 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 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

Anecoop - LANDALUZ - ORC - Instituto VRAIN UPV - Freepik.com

Oficina principal Kiwa España

Calle Serpis, nº. 66 y 68
46022 València

Tel: +34 963 120 710

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.