

kiwa

Magazine España



Miguel Ángel Higuera
Director ANPROGAPOR

**PRESENTE Y FUTURO
DE LA PRODUCCIÓN PORCINA**

**LLEGA EL TOUR
GLOBAL G.A.P.**

**KIWA ESPAÑA
AVANZA EN RSC**



CERTIFICACIÓN GLOBAL PARA UN MERCADO PLANETARIO

EL MUNDO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS VIVE UNA ÉPOCA DE GRANDES EXIGENCIAS SOBRE LA PRODUCCIÓN DESTINADA AL CONSUMO HUMANO. EL SECTOR DE LA GANADERÍA PORCINA ES UNO DE SUS ABANDERADOS EN NUESTRO PAÍS. EN LOS ÚLTIMOS TIEMPOS HA RECORRIDO UN ESTRICTO CAMINO PARA CONTENTAR LA DEMANDA DE LOS MERCADOS NACIONAL E INTERNACIONALES.

Tal y como indica en estas mismas páginas Miguel Ángel Higuera, Director de la Asociación Nacional de Productores de Ganado Porcino (ANPROGAPOR), el sector se ha ido especializando con el objetivo de mejorar y mantener la competitividad del sistema. Especialización y dimensionamiento han sido los conceptos clave que han posibilitado la incorporación de las nuevas tecnologías en las granjas, bien para mejorar la producción o las condiciones sanitarias o la calidad de trabajo de las trabajadoras y los trabajadores. Esta mayor exigencia ha hecho que durante la última década el sector porcino español haya experimentado el mayor crecimiento en la Unión Europea y en otras muchas latitudes. No sin esfuerzo se alcanza el liderazgo en nuestro continente y el podio planetario.

CONTRIBUIR A UN ÉXITO SOSTENIBLE

Como miembros de la comunidad de la certificación en Kiwa España consideramos un deber el contribuir al mantenimiento de este éxito indudable y prolongarlo en el tiempo utilizando los alcances que avalan y homologan los pasos firmes que la producción porcina española lleva muchos años dando. Porque la mejora necesita un esquema que la guíe y forme parte de su carta de presentación, da igual el lugar donde vaya.

Como bien dice Higuera es tiempo de "establecer unos cimientos estructurados de producción, encaminados a poder dar cumplimiento no solo a la normativa europea sino a la de cualquier otro país al que se quiera exportar". Solo de esta manera se podrá superar la imponente cifra de más de dos millones de toneladas distribuidas fuera de nuestras fronteras.

CERTIFICACIÓN DE GARANTÍA PLANETARIA

Por nuestra pertenencia a un gran grupo certificador como el grupo Kiwa, con más de cincuenta oficinas en cuatro continentes y que da trabajo a más de cuatro mil personas, conocemos las necesidades de este y otros sectores productivos. Estamos preparados para acompañar en este viaje ilusionante a los productores de porcino, gracias al conocimiento adquirido internacionalmente de todos los estándares existentes en Europa, y en aquellos lugares que reclaman una certificación como símbolo de seguridad.

Aunque nuestra propuesta va más allá. Consideramos que es básico que toda la mejora del sector al final esté garantizada con una certificación de empresas de ámbito mundial, para que se exporte donde se exporte, a pesar de los requisitos especiales de cada país, el sector se abra definitivamente al proceso global.

ANFITRIONES DEL TOUR DE GLOBALG.A.P.

Como prueba de nuestro compromiso y dedicación al sector ganadero en general podemos anunciar con orgullo que vamos a ser los anfitriones de una cita de primer orden: el tour de GLOBALG.A.P. El próximo 24 de mayo reuniremos en el hotel Miguel Ángel Blue Bay de Madrid a todos los agentes del sector, desde las principales asociaciones de ganaderos e industrias auxiliares hasta el mundo de la distribución, pasando por el Ministerio. El objetivo, analizar la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y las nuevas tendencias en la producción ganadera en torno a este importante alcance. ¡Os esperamos!

Juan Cardona
Director General Kiwa España



LLEGA EL TOUR GLOBALG.A.P.

UNA DE LAS CITAS MÁS IMPORTANTES EN EL CALENDARIO SE ACERCA. SE TRATA DEL TOUR GLOBALG.A.P., QUE ESTE AÑO SE DEDICA A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, LA SOSTENIBILIDAD Y LAS NUEVAS TENDENCIAS EN LA PRODUCCIÓN GANADERA. KIWA ESPAÑA SE ENCARGA EN ESTA OCASIÓN DE SU ORGANIZACIÓN.

El evento tendrá lugar el día veinticuatro del próximo mes de mayo en el hotel Miguel Ángel Blue Bay de Madrid y se articulará en torno a los requisitos de aplicación de GLOBALG.A.P. junto a otros puntos de interés para el sector.

AMPLIO CONTENIDO

Se abordará tanto la descripción de la organización GLOBALG.A.P. como sus protocolos concretos sobre piensos, transporte y diferentes especies animales, así como su certificación.

Un tema de gran importancia en los próximos años como el bienestar animal ocupará una de las mesas redondas, junto a las dedicadas a la cría libre de antibióticos y a las nuevas tendencias de consumo.

TODOS LOS AGENTES DEL SECTOR

Se podrá oír la opinión de todos los agentes del sector, desde las principales asociaciones de ganaderos e industrias auxiliares hasta el mundo de la distribución.



GLOBALG.A.P.

Flavio Alzueta,
Vicepresidente de
GLOBALG.A.P., con el
Director comercial de
Kiwa, Diego Tambo

Más información: Marco.Menaza@grupokiwa.es

ESCALANDO PELDAÑOS EN RSC



KIWA ESPAÑA SE MUESTRA MUY COMPROMETIDA CON LAS POLÍTICAS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA (RSC), ENTENDIDA COMO UNA CONTRIBUCIÓN A LA SOCIEDAD Y UNA APUESTA DECIDIDA POR FOMENTAR UNA FORMA DE TRABAJAR HONESTA, RESPONSABLE Y RESPETOUSA. ESTE COMPROMISO SE TRADUCE EN TRES GRANDES OBJETIVOS DE ESTA FILOSOFÍA ÉTICA QUE CONDUCE NUESTRAS ACCIONES Y LA DE QUIENES TRABAJAN EN ESTRECHA COLABORACIÓN CON NOSOTROS: NOS IMPORTAN LAS PERSONAS, NOS IMPORTA EL PLANETA EN QUE VIVIMOS Y NOS IMPORTA LA PROSPERIDAD SOSTENIBLE.

Para el grupo Kiwa es importante hacer mensurable su ideario. Por eso hace ya años que se comprometió para obtener una certificación en una norma especializada en esta materia como es CSR Performance Ladder. Se trata de una iniciativa coherente con la forma de pensar y el proceder de nuestra firma. Primero fueron las oficinas de Holanda y ahora le ha llegado el turno a la sede central de Kiwa España en Valencia.

COMPLETA EVALUACIÓN

Esta norma se organiza en torno al estudio de treinta y tres indicadores, organizados en tres bloques: gente, planeta y beneficio. Estos campos se desgajan a su vez en siete grandes grupos como son organización, condiciones de trabajo, derechos humanos, buenas prácticas, asuntos relativos al consumidor, medioambiente, materias primas, energía y emisiones, y, por último, participación en la comunidad.

La norma intenta establecer las interacciones de cada uno de los indicadores con las distintas partes implicadas. El reto pasa por alcanzar determinados niveles de cumplimiento.

PRIMER OBJETIVO ALCANZADO

La auditoría se hizo a la oficina ubicada en el número treinta y tres de la valenciana avenida de los naranjos el día 6 de marzo, mientras se evaluaban otras sedes del grupo en Holanda. El resultado fue positivo, lo que nos motiva a perseverar en nuestro compromiso. Una vez alcanzado el nivel tres hemos logrado el objetivo marcado por nuestro grupo internacional.

Más información: Isabel.Royo@kiwa.es



ANPROGAPOR: PRESENTE Y FUTURO DE LA PRODUCCIÓN PORCINA

LA ASOCIACIÓN NACIONAL DE PRODUCTORES DE GANADO PORCINO (ANPROGAPOR) ES UNA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO QUE REPRESENTA Y DEFIENDE LOS INTERESES DE LOS GANADEROS DE PORCINO EN ESPAÑA. ENGLOBA EL 80% DE LA PRODUCCIÓN PORCINA EN NUESTRO PAÍS, TANTO DE CERDO BLANCO COMO DE CERDO IBÉRICO DE CEBO. MIGUEL ÁNGEL HIGUERA ES SU DIRECTOR. ESTE LICENCIADO EN VETERINARIA ESPECIALIZADO EN PRODUCCIÓN Y REPRODUCCIÓN PORCINA ES UN GRAN CONOCEDOR DEL SECTOR Y SUS NECESIDADES.

¿Cuál cree que es, a día de hoy, la situación del sector de la producción de ganado porcino en España?

En los últimos años y como consecuencia de la demanda de los mercados el sector se ha ido especializando con el objetivo de mejorar y mantener la competitividad del sistema. Así, cada vez el sistema ha pasado de granjas de ciclo cerrado a estructuras abiertas con especialización no solo en el tipo de producción sino en el desempeño que cada trabajador tiene que hacer. En este sentido, la especialización y el dimensionamiento da lugar a que se puedan ir incorporando nuevas tecnologías en las granjas, bien para mejorar la producción o para mejorar la sanidad o la calidad de trabajo de los trabajadores.

Por otro lado, estamos en una época de consolidación tanto de la producción como de la industria. En los últimos tiempos el sector porcino español ha sido el que más ha crecido en el seno de la Unión Europea, tanto por la facilidad del modelo expansivo de España como por los buenos resultados que ha tenido la industria cárnica a la hora de exportar. En la actualidad, el sector ganadero de porcino de España es el número uno en Europa y el tercero a nivel mundial (segundo y cuarto si se habla en términos de producción de carne) y ahora es necesario establecer unos cimientos estructurados de producción, encaminados a poder dar cumplimiento no solo a la normativa europea sino a la de cualquier otro país al que se quiera exportar.

¿Cuáles son sus principales mercados y qué peso ha alcanzado la exportación en el volumen global?

Las ventas al exterior suponen 2,1 millones de tone-

Miguel Ángel Higuera,
Director ANPROGAPOR

ladas, justo la mitad de la producción total del sector en España.

Los principales mercados a nivel de la Unión Europea son Francia, Portugal e Italia. Aunque hay otros mercados con especial importancia como son Alemania, Reino Unido (veremos qué pasa después del Brexit)... Respecto a terceros países, en la actualidad, hay un mercado por encima de todos que es China. En el 2016 superó incluso las toneladas que se venden a Francia, situándose en primera posición de nuestros destinos de exportación. En el 2017 se ha producido una bajada del 25% en las exportaciones a China, pero aún así está en segunda posición en lo que se refiere a volumen.

Otros mercados exteriores muy importantes son Japón, Corea del Sur, Taiwán, Filipinas y Vietnam. Un mercado interesante sería México que actualmente está abierto para España tanto para carne cruda como para producto elaborado. Desafortunadamente, los altos aranceles que hay que pagar para la entrada en México hace que sea muy poco competitivo con referencia a Estados Unidos.

¿Qué exigencias más destacadas plantean sus clientes a las empresas del porcino?

Depende del mercado, pero por lo general, lo primero a la hora de poder exportar o negociar acuerdos de exportación es la sanidad y así se contemplan como el epígrafe de las barreras SPS (es decir, sanitarias y fitosanitarias) que son la que van a estar encima de la mesa de toda negociación. Ahí se incluyen las enfermedades de declaración obligatoria según la OIE, y en función del mercado pueden exigir otra serie de enfermedades. Otros aspectos demandados en terceros



países y sobre todo de Asia se centran en la calidad y la seguridad del producto. En Japón a parte de la seguridad y la calidad requieren un procesado especial. Hay otros mercados donde la exigencia principal es el precio. Lo más importante es tener la flexibilidad para poder adaptarse a las demandas de los clientes y poder satisfacer sus expectativas.

Hay algunos mercados tipo Reino Unido que exigen certificaciones propias ligadas al bienestar animal y en el caso de Alemania la práctica totalidad de los exportadores deben estar amparados por el sistema alemán QS.

¿Qué ha supuesto el bienestar animal para los productores?

El bienestar ha supuesto un cambio fuerte de mentalidad para el productor y por supuesto un desembolso económico importante. Comenzó con una negación del bienestar animal por los extra costes que genera. Pasó a ser una necesidad por cumplimiento de la ley y, en la actualidad, es un factor de producción que hay que tener mucho en cuenta porque, no cabe duda, que te interacciona de una forma muy importante con la productividad y los procesos productivos. En este aspecto, el ganadero que mejor gestione el bienestar animal, va a mejorar de una forma muy importante sus costes de producción y su competitividad.

Desde la perspectiva de haber realizado un esfuerzo ingente para cumplir la normativa a tiempo, ahora no hay marcha atrás y así lo quieren la mayoría de los ganaderos. Por ello, se considera necesario que normas iguales o equivalentes se empleen en el resto de países productores de cerdo. Por otro lado, el bienestar animal ha supuesto una mejora en la imagen de la producción porcina. Antes, por supuesto, que el trato a los animales y las condiciones de alojamiento eran correctas y se respetaba el animal pero ahora la producción está amparada por lo que la normativa considera que es bienestar animal

En este contexto cobran especial importancia las normas de calidad. ¿Qué opinión le merece el

alcance Welfare Quality (WQ) como modelo del bienestar animal?

El modelo WQ tiene aspectos positivos y aspectos negativos. Entre los aspectos positivos es que va destinado a analizar el animal en sí mismo para determinar las interacciones que recibe y poder extrapolar el grado de bienestar animal. Este es un cambio muy importante porque, y aunque el sistema WQ tenga medidas indirectas, muchas de los indicadores son directos y pueden servir para flexibilizar la normativa existente. Por ejemplo, en el caso de los suelos emparrillados de hormigón, la normativa especifica el ancho de las viguetas y el máximo de apertura en milímetros. Con el WQ se pueden analizar los indicadores de cojeras, aplomos, heridas... que nos van a dar una información más valiosa sobre el estado del animal que las medidas de las superficies.

Por otro lado y lamentablemente el WQ tiene poco sentido para procesos productivos como puede ser una granja de porcino ya que los protocolos, al centrarse en los indicadores del animal no sirven como evaluadores de un sistema sino como una foto fija del momento en que se hace la evaluación y quitando algún indicador como puede ser condición corporal, el resto de indicadores pueden tener enormes fluctuaciones en tan solo un día. Si a estas fluctuaciones que no permiten extrapolar el grado de bienestar animal del sistema se suma que para la realización de protocolo son necesarias unas ocho horas, es inviable de todas formas para la práctica de una explotación.

El WQ fue un buen ejercicio de reflexión sobre los indicadores de bienestar animal y un buen punto de partida. En la actualidad, su aplicación práctica es muy limitada y se debe restringir a análisis individuales.

Frente a dicha norma ¿qué matices destaca de otras propuestas como GLOBALG.A.P.?

Tanto WQ como GLOBALG.A.P. pretenden llenar el vacío que supone transmitir a lo largo de la cadena las características de cómo han sido producidos los animales ya que estamos viendo que ese vacío no lo está llenando la legislación vigente. Si bien es cierto

"LA ESPECIALIZACIÓN Y EL DIMENSIONAMIENTO DA LUGAR A QUE SE PUEDAN IR INCORPORANDO NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LAS GRANJAS, BIEN PARA MEJORAR LA PRODUCCIÓN O PARA MEJORAR LA SANIDAD O LA CALIDAD DE TRABAJO DE LOS TRABAJADORES".

que no estoy tan familiarizado con GLOBALG.A.P. como con WQ, GLOBALG.A.P. pretende analizar un proceso con unos criterios más claros a la hora de qué requisitos hay que cumplir para obtener cada una de las graduaciones de etiquetado del sistema.

¿Y de QS?

El sistema QS es el sistema implantado en Alemania de forma generalizada y casi indispensable para comercializar productos en Alemania. Se trata de un sistema de recogida de información con unos requisitos diferenciados en el objetivo de disponer de un sistema propio de seguimiento y de control.

La cría de animales libres de antibióticos es otra de las exigencias actuales. ¿Qué opina ANPROGAPOR al respecto?

El objetivo de todo ganadero es criar animales sanos, en las mejores condiciones de producción y con plena seguridad sanitaria para el consumidor. Realmente la "exigencia actual" de la cría libre de antibióticos no se da como tal. Es más una solicitud de la distribución que del consumidor y la iniciativa puede ser por una parte positiva y por otra negativa. Negativa porque podría confundirse o cuestionarse si la carne es libre de antibióticos y eso es un aspecto que para los productores y las industrias es irrefutable: toda la carne producida está totalmente libre de antibióticos puesto que, en el caso de emplear antibióticos, se respetan todos los períodos de supresión y además hay un sistema de control nacional (PNIR – Plan Nacional de Investigación de Residuos) que así lo certifica. Por otro lado, está claro que producir animales a los que no se necesita tratar porque no hayan enfermado es un objetivo claro de producción por parte tanto del ganadero como del veterinario. La realidad es que desafortunadamente hay un número de animales que pueden enfermar, que hay que tratarlos y que una vez sanos y tras esperar los períodos de supresión oportunos son dispuestos para la transformación. En este caso, es difícil de entender por parte del profesional que un animal esté posicionado desde el punto de vista de márketing mejor que otro que ha sido tratado y curado. Por otro lado, la producción libre de antibiótico es difícil de hacer en la práctica en la totalidad de los animales ya que ante cualquier problema que surja,

ese animal o grupo de animales no pueden continuar en el sistema de certificación y por lo tanto hay que buscar vías alternativas de comercialización. Esto no es un problema para el productor, pero sí para la ética: si profesionalmente no tratas a los animales enfermos con antibióticos tienen una apreciación en el mercado, pero si los tratas, inviertes dinero en su sanidad y los curas. El animal se ve perjudicado comercialmente frente al no tratado y además el ganadero ha invertido en el tratamiento para curarlo. Hay que tener mucho cuidado con este punto porque puede cuestionar el sistema actual de producción, depreciándolo cuando no hay ninguna razón para ello.

Lo que hay que tener la seguridad de que la carne producida está libre de antibióticos y que cuando un animal ha enfermado se le ha tratado lo antes posible y de la mejor forma disponible para recuperar su bienestar y la salud lo antes posible.

¿Cómo se combaten los intentos alarmistas que pretenden generalizar circunstancias muy puntuales y residuales?

Las alarmas siempre venden bien y eso hay que tenerlo en cuenta y no menospreciarlo porque como sector económico que es el sector porcino está muy expuesto y, por lo tanto, no solo hay que hacer las cosas bien sino que hay que comunicarlo. Una de las asignaturas pendientes es que el sector comunique lo que hace para que el consumidor conozca que está garantizado el correcto trato hacia los animales de los que se obtienen los productos que va a consumir.

Hasta ahora el profesional ha basado su trabajo en cumplir las normativas (muchas con mucho esfuerzo económico), producir alimentos sanos, seguros y de calidad y por otro lado se ha centrado en la eficiencia para poder ser competitivo en un mundo tan globalizado. Pero ahora, la sociedad está dando un giro y quiere conocer cómo se realizan los procesos productivos y ha llegado el momento de mostrar y enseñar todo lo que se ha avanzado en conocimiento de producción, cuidado de los animales, alimentación y piensos, alojamientos, garantías de trazabilidad... Y además, ya hemos visto que si no lo hacemos nosotros, otros, con otras intenciones, lo harán.

WELFARE QUALITY Y BIENESTAR ANIMAL UN BINOMIO DESEABLE

EL CONCEPTO BIENESTAR ANIMAL HA CALADO CON FUERZA EN EL SECTOR ESPAÑOL DE ANIMALES DE PRODUCCIÓN. EN LOS ÚLTIMOS AÑOS LA GANADERÍA ESTATAL HA AVANZADO MUCHO EN ESTE ÁMBITO GRACIAS A LA APORTACIÓN DE PERSONAS COMO XAVIER MANTECA, CATEDRÁTICO DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIA ANIMAL Y DE LOS ALIMENTOS DE LA FACULTAD DE VETERINARIA DE LA UNIVERSITAT AUTÓNOMA DE BARCELONA Y UNO DE LOS PADRES DEL PROTOCOLO WELLFARE QUALITY (WQ), DE REFERENCIA EN EL SECTOR. MANTECA ES TAMBIÉN UNO DE LOS RESPONSABLES DE LA CREACIÓN DEL CENTRO DE EDUCACIÓN EN BIENESTAR DE ANIMALES DE PRODUCCIÓN



Al decir de este especialista en la materia, el concepto ya no resulta en absoluto nuevo o desconocido, y hay un interés creciente por parte de los productores, los veterinarios y la industria. Además, se han implementado con éxito programas de valoración del bienestar y estrategias de mejora en algunas explotaciones.

"Esto no significa, añade, que no quede un largo camino por recorrer. Sobre todo, es necesario que todos los que estamos implicados en la producción ganadera entendamos que el bienestar animal es una herramienta imprescindible para mejorar la sostenibilidad económica y social de la producción animal".

GRAN CONOCEDOR DEL WQ

El profesor Manteca ha sido partícipe en la creación del protocolo de referencia en esta materia, WQ. Él lo considera una herramienta para detectar aspectos que son susceptibles de mejora en el manejo de los animales y esto, a su vez, tiene repercusiones positivas sobre la eficiencia del proceso productivo.

Además, las iniciativas que tienen como objetivo mejorar el bienestar de los animales permiten que la ganadería responda a una demanda social que está basada en principios éticos. "Todo ello, en fin, permite que las explotaciones y empresas que adopten una actitud proactiva en este campo puedan posicionarse en el mercado de forma ventajosa y competitiva", señala.

Según el experto, WQ tiene, sobre todo, dos características especialmente importantes. En primer lugar, incluye en buena medida indicadores basados en los propios animales y la mayoría de especialistas en bienestar animal coinciden que son precisamente estos indicadores los que aportan información más fiable sobre el bienestar. En segundo lugar, se trata de un protocolo basado en evidencias científicas y no en opiniones.

UN PROTOCOLO APLICABLE

En su opinión, "el protocolo WQ es aplicable a nuestras explotaciones, aunque a mi juicio puede ser conveniente adaptarlo de forma que tenga en cuenta algunas particularidades de nuestros sistemas de



Xavier Manteca

producción y sea más ágil", añade. Valga como ejemplo de esta última cuestión el hecho de que WQ no contemple un tema de gran importancia para estas latitudes como el estrés térmico. "De hecho, explica Manteca, el estrés por calor es uno de los principales problemas de bienestar en las granjas de vacas de leche de nuestro país, por ejemplo". Además, el estrés por calor reduce enormemente la producción. Así, se ha estimado que por cada unidad del índice de temperatura-humedad (ITH) por encima de setenta y dos, se produce una merma en la producción de 0,2 litros de leche por vaca y día. A esto, además, hay que sumar el efecto negativo del estrés por calor sobre la fertilidad.

REDUCCIÓN DE ANTIBIÓTICOS

Este docente de referencia internacional se muestra de acuerdo con la afirmación de que la implantación protocolizada de normas que, como WQ, velan por el bienestar animal, pueden constituir un factor determinante para la reducción del empleo de antibióticos en la cría de animales de producción.

"Sí, sin duda", concede. Una de las principales estrategias para reducir el uso de antibióticos es mejorar el bienestar de los animales. "Entre otras razones, esto es debido a que muchos problemas de bienestar desencadenan una respuesta de estrés, que a su vez puede comprometer los mecanismos de defensa de los animales, haciendo que sean más susceptibles a contraer enfermedades infecciosas", concluye.

Más información: Marco.Menaza@grupokiwa.es

NOVEDADES TÉCNICAS



GLOBALG.A.P. IFA TIENE NUEVA VERSIÓN

LA VERSIÓN 5.1 DE LA NORMA MUNDIAL PARA LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS PARA EL ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS (GLOBALG.A.P. IFA, POR SUS SIGLAS EN INGLÉS) FUE PUBLICADA EL PASADO MES DE JULIO Y PERMANECE VIGENTE DESDE EL PRIMERO DE OCTUBRE DE 2017.

Los principales cambios en la nueva versión se resumen en cuatro puntos principales: entidades certificadoras, geolocalización, programa de recompensas no anunciadas y la rotación de auditores.

ENTIDADES CERTIFICADORAS Y GEOLOCALIZACIÓN

Rige un nuevo sistema para medir la efectividad, la calidad de los informes, el criterio técnico de los auditores, los plazos en los que se suben las auditorías a la plataforma web y otros parámetros destinados a valorar sus niveles de desempeño.

GLOBALG.A.P. IFA ha incorporado en su base de datos un apartado donde se registran las coordenadas geofísicas. Es decir, la ubicación de la parcela de cada cliente. La tecnología actual brinda esta posibilidad que contribuye a la identificación, a la vez que aporta mayor seguridad y confianza en las certificaciones.

AUDITORÍAS NO ANUNCIADAS Y ROTACIÓN DE AUDITORES

Parte de la dinámica de la actual versión es que todos sus certificados reciben una auditoría por sorpresa. Adicionalmente, se selecciona una muestra del 10% de productores certificados y se les realiza una segunda visita sin previo aviso. El programa de recompensas no anunciadas exonera al productor del programa de las auditorías del 10%. Esta modalidad da, a quien se acoge, un mayor nivel de reconocimiento y todos tienen la posibilidad de beneficiarse con esta opción.

Para garantizar la imparcialidad y evitar la pérdida de objetividad en las auditorías, un auditor GLOBAL G.A.P. IFA no puede permanecer más de cuatro años consecutivos visitando la misma empresa, por lo que la rotación se hace necesaria y se establece en la nueva versión.

MÉTODO DE INSPECCIÓN Y GUÍA DE JUSTIFICACIÓN

La secretaría de este alcance también ha publicado el documento "Método de inspección y guía de justificación", para la versión 5.1. y de uso obligatorio desde el 15 de Febrero de 2018.

Por un lado, la explicación del método de inspección aporta en el mismo campo una nueva información concreta sobre cómo y con qué método debe verificarse el punto de control durante la auditoría o inspección. Con la guía de justificación se ofrece información concreta sobre la evidencia que auditores e inspectores deben dejar como constancia de la verificación del punto de control.

Más información:Fernando.Sarria@kiwa.es

BRC E IFS PREPARAN NUEVAS VERSIONES

BRC E IFS TIENEN PREVISTO PUBLICAR EN LOS PRÓXIMOS MESES NUEVAS VERSIONES QUE COMPLETEN LAS QUE EN LA ACTUALIDAD ESTÁN EN VIGOR. LOS PROPIETARIOS DE AMBOS ALCANCES HAN DETECTADO IMPORTANTES ÁREAS DE MEJORA EN UNA AMPLIA OPERACIÓN DE REVISIÓN Y OPTIMIZACIÓN.

BRC está trabajando en la versión 8 de la norma. Pese a que no ha transcurrido mucho tiempo desde la última versión 7 de BRC Food, BRC Global Standards ha diagnosticado apartados por mejorar, entre ellos varios requisitos de la iniciativa mundial de seguridad alimentaria (GFSI por sus siglas en inglés).

PRINCIPALES CAMBIOS BRC 8

Como principales novedades se encuentran la inclusión de requisitos de cultura de seguridad alimentaria en el capítulo 1.1, nueva redacción de algunos requisitos referentes al análisis de peligros y de control crítico (APPCC), nuevos requisitos de seguridad de producto en el apartado 4.2 y requisitos en subcontratación de procesos, incluidos procesos de envasado. También destacan nuevos requisitos de vigilancia ambiental, basada en el análisis del riesgo que incluya microorganismos patógenos y de descomposición de los alimentos que incluya límites de aceptación y la incorporación de específicos para alimentos para mascotas, según requisitos GFSI. Por último, el futuro articulado incluirá requisitos específicos de etiquetado y envasado, con el fin de prevenir errores en el etiquetado, así como de zonas de alto riesgo/alto cuidado que se han agrupado.

Está previsto que BRC 8 se publique en agosto de este año y comiencen el inicio de las auditorías en febrero de 2019.

IFS FOOD 6.1 Y 7

En el caso de la International Featured Standards se trabaja en la versión 7. Dado que se espera que la actualización implique un cambio importante en este alcance se ha decidido publicar algunos de las modificaciones importantes en la nueva versión 6.1, mientras se avanza en el proceso de revisión de la nueva versión 7.

Lo más novedoso que incorpora la versión 6.1 es la inclusión de un nuevo capítulo referente a fraude alimentario (el 4.21). Indica que se debe llevar a cabo un análisis de fraude y vulnerabilidad con unos criterios bien definidos y documentar un plan para minimizar los riesgos de fraude alimentario mediante la implantación de métodos de control.

Asimismo, se ha incluido un nuevo requisito referente a alérgenos por el que se deberán implantar medidas para minimizar la contaminación cruzada. Los requisitos especiales de las auditorías no anunciadas se incorporan en la norma.

CALENDARIO PRÁCTICO

La versión 6.1 se publicó en noviembre pasado y su implementación está prevista para junio del actual ejercicio. Por lo que respecta a la versión 7, actualmente en pleno proceso de revisión, se espera su publicación para el último trimestre de 2018 y su puesta en marcha efectiva para septiembre de 2019.

Más información:Belen.Barber@kiwa.es



FRUIT LOGISTICA UNA CITA IMPRESCINDIBLE

ENTRE LOS DÍAS 7 Y 9 DE FEBRERO TUVO LUGAR EN EL RECINTO DE BERLÍN-MESSE "FRUIT LOGISTICA 2018", LA FERIA LÍDER MUNDIAL DEL COMERCIO DE FRUTA FRESCA. ESTE CERTAMEN TIENE LA VIRTUD DE REUNIR EN UN SOLO LUGAR TODA LA CADENA DE SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS. ASIMISMO PROPORCIONA UNA VISIÓN GLOBAL DEL MERCADO, NUEVOS PRODUCTOS Y TECNOLOGÍAS, ADEMÁS DE INNUMERABLES OPORTUNIDADES PARA CONTACTOS COMERCIALES INTERNACIONALES.

Fruit Logistica incluye todas las áreas de negocio y los participantes del mercado de los productos frescos, proporcionando una visión completa de todas las novedades, productos y servicios en todo el proceso. Al margen de la zona expositiva, el certamen se complementa con un excelente programa de seminarios, presentaciones sobre temas específicos, recepciones y otros eventos.

CENTRO COMERCIAL GLOBAL

Además de constituir un centro comercial global esta cita es fuente de nuevas ideas e inspiración. Tres mil setenta y siete expositores y más de setenta y seis mil visitantes profesionales con poder de decisión de más de ciento treinta países han confirmado, una vez más, que se trata de un lugar de encuentro imprescindible para todos los protagonistas del sector.

Acabada esta edición las miradas ya están puestas en

China Fruit Logistica, que tendrá lugar el próximo mes de mayo en Shanghái. Y unos meses después, en septiembre, Asia Fruit Logística, en la ciudad de Hong Kong.

KIWA FIEL A SU CITA ANUAL

Un año más Kiwa España ha acudido a la cita berlineña con una amplia representación de su departamento comercial, encabezada por su director, Diego Tambo. Durante las tres jornadas feriales han podido atender a clientes y conocer de primera mano las novedades más destacadas. Porque la feria es un lugar óptimo para conocer las tendencias del mercado, las últimas tecnologías y para entender mejor la cadena de suministro.

Más información: Diego.Tambo@kiwa.es

LA CÁTEDRA KIWA PRESENTA SU PROGRAMA DOCENTE PARA 2018

LA CÁTEDRA KIWA "QUALITY FOR PROGRESS", ADSCRITA A LA UNIVERSITAT POLITÉCNICA DE VALÈNCIA (UPV), HA PRESENTADO LA AMPLIA OFERTA FORMATIVA QUE VA A DESARROLLAR A LO LARGO DE 2018. EL PROGRAMA CONSTA TANTO DE JORNADAS INFORMATIVAS COMO DE VARIOS CURSOS.

Se desarrollará a lo largo y ancho de la geografía española. Esta circunstancia está pensada para facilitar la asistencia de cualquier persona interesada, más allá de su lugar de residencia.

JORNADAS INFORMATIVAS

Las jornadas informativas aprobadas, que son de asistencia gratuita, se desarrollarán entre las nueve de la mañana y las dos de la tarde e incidirán en las novedades más destacadas de importantes normas de certificación agroalimentaria. Están destinadas a profesionales del sector agroalimentario, como gerentes, técnicos, etc.

Así, los cambios introducidos por la versión 6.1 de IFS y BRC Issue 8, se han podido conocer ya el 22 de marzo en Lleida y el 12 de abril en Moguer (Huelva), mientras que llegarán el 5 de junio a Valencia y el 26 de junio a Murcia.

Por su parte, las novedades que incluye la versión 5.1 de GLOBALG.A.P., entre las que se encuentra la nueva guía de inspección y justificación, se han abordado en las jornadas ya celebradas del 23 de marzo en Cuéllar (Segovia) y 3 de abril en Lleida, y continuarán el 6 de junio en Alquerías del Niño Perdido (Castellón), 22 de junio en Valencia, 13 de julio en Moguer (Huelva), 11 de septiembre en Murcia y 21 de

septiembre en Sevilla.

CURSOS SEMIPRESENCIALES

Completan la oferta docente los cursos de diecisiete horas, diecisésis presenciales, en horario de nueve de la mañana a dos de la tarde y de tres a seis, y una online. Se dirigen tanto a profesionales del sector agroalimentario como a titulados con formación básica en gestión e higiene alimentaria interesados en adquirir cualificación, para trabajar como auditores internos de estas normas de certificación tan solicitadas.

El de auditor interno BRC e IFS Food tendrá lugar en Sevilla, los días 25 y 26 de abril, y en Valencia, el 12 y el 13 de junio. El otro curso ofertado, el de auditor interno GLOBALG.A.P., llegará a Valencia el 5 y 6 de julio así como a Sevilla el 6 y 7 de noviembre.

La inscripción a cursos y jornadas debe realizarse a través del Centro de Formación Permanente de la UPV (www.cfp.upv.es), institución que expedirá a quien asista el correspondiente certificado oficial de la universidad. Desde la web corporativa de Kiwa España (www.kiwa.es) serán puntualmente informados de las sedes previstas para la realización de los actos formativos así como sobre cualquier novedad que se pudiera producir sobre los mismos.

Más información: Pedro.Lopez.Romero@kiwa.es

50 OFICINAS, 50 DESTINOS GRANAROLO DELL'EMILIA: SABER, CULTURA Y GASTRONOMÍA

LA OFICINA CENTRAL DE KIWA EN ITALIA SE UBICA EN LA LOCALIDAD DE GRANAROLO DELL'EMILIA, A ESCASOS KILÓMETROS DE BOLONIA. DESDE LAS INSTALACIONES DEL NÚMERO 23 DE VIA CADRIANO SE LIDERA UN EQUIPO QUE CUENTA CON UNA IMPORTANTE CARTERA DE NORMAS Y ESTÁNDARES PARA ATENDER A SUS CLIENTES, DESDE EL SECTOR AEROESPACIAL HASTA EL AGROALIMENTARIO, EL MÉDICO, EL SOLAR O EL DE AUTOMOCIÓN, ENTRE OTROS MUCHOS. PARTIENDO DE ESTE PUNTO PODEMOS INICIAR UNA PROVECHOSA VISITA POR LA AUTÉNTICA CAPITAL DEL SABER DEL PAÍS TRANSALPINO.



Foto ENIT

En el paisaje general de Bolonia destaca la uniformidad de sus techumbres en tonos carmesí, como si la "città" quisiera gritarle al visitante que rinde honor a su fama de epicentro de la izquierda política e intelectual de la República. Es Bolonia la roja, la capital de la región de Emilia Romaña, la urbe de amplísimo casco histórico, el segundo más extenso de toda Europa tras el no muy lejano de Venecia, y magníficamente conservado.

Un recorrido por las calles del "quartiere storico" nos permitirá perdernos en los treinta y siete kilómetros de soportales, con el de San Luca como máximo exponente. Sus seiscientas sesenta y seis arcadas, en clara referencia al diablo, y tres kilómetros y medio de longitud lo convierten en el más largo del mundo. Conecta el santuario mariano que se alza sobre la colina "della guardia", a las afueras de la ciudad, con la "porta Saragozza". Representa la serpiente, símbolo de la maldad para el cristianismo, que acaba aplastada por el pie de la virgen. Recorrerlo es, sin duda, una sugerente manera de adentrarse en Bolonia y poder disfrutar de las múltiples sorpresas que encierra.

LA CIUDAD DE LAS CIEN TORRES

La milenaria villa alcanzó un periodo de máximo esplendor en la Edad Media. Veintiuna torres, de las cerca de un centenar que llegó a reunir entre los siglos XII y XIII, nos han sido legadas como símbolo de su opulencia. Pero dos se han



convertido en iconos de la ciudad y en una de sus estampas más características: Garisenda y Asinelli. Las dos torres inclinadas se elevan juntas sobre los edificios antiguos que las rodean. En origen tenían la misma altura, unos sesenta metros. Pero mientras Garisenda fue ampliada hasta superar los noventa y siete, Asinelli fue recortada hasta los cuarenta y ocho metros cuando el terreno donde había sido construida comenzó a ceder.

Quizá es porque Bolonia se asienta sobre humedales y contaba con numerosos canales, vías para el transporte de mercancías y el gobierno de los molinos en los talleres artesanales. Al final acabaron soterrados y empleados como cloacas, salvo uno que hoy día permanece al descubierto. A la altura del número dieciocho de la "via Piella" y a través de una rendija en el muro, conocida como la "finestrella", se puede contemplar un tramo del "canalle delle molline". Aires venecianos en la llanura padana.

LOS ATRIBUTOS DE NEPTUNO

No muy lejos se sitúa el epicentro ciudadano, la "piazza maggiore". Lo más notable de esta sucesión de espléndidos templos y edificios históricos es la fuente de neptuno, localizada en una esquina. La escultura del dios de las aguas y los mares se eleva majestuosa. Con el brazo derecho agarra el clásico tridente mientras que extiende con delicadeza el izquierdo en un recurso que esconde, según reza la leyenda, la pugna entre su genial autor, el flamenco Jean Boulogne, aquí rebautizado como Giambologna, y la iglesia. El escultor fue obligado por la curia a rediseñar los genitales de Neptuno, considerados excesivos, pero en su furia mantuvo el brazo izquierdo tendido al viento. Observado a espaldas del gigante en la perspectiva precisa desde una piedra negra que destaca en el pavimento, la "pietra della vergogna", parece sugerir que la deidad no padeció la emascu-

ción proyectada.

LA UNIVERSIDAD DE LAS UNIVERSIDADES

La "alma mater studiorum", como se denomina oficialmente, es considerada la universidad más antigua de occidente. Pues aún cuando sus estatutos datan de 1317, fue fundada en 1088 como una agrupación de estudiantes y sirvió como ejemplo para la creación de otras fuentes del conocimiento reglado como Oxford, la Sorbona parisina o la Studium Generale salmantina. Da nombre al proyecto europeo que ha pretendido, no sin controversia, homologar los estudios superiores y adecuarlos a las necesidades laborales actuales, entre diversas propuestas.

La comunidad estudiantil que frecuenta hogaña la Universidad de Bolonia en número superior a las cien mil almas tiene la fortuna de compartir aulas que antaño pisaron grandes figuras históricas del pensamiento universal, como Thomas Beckett, Copérnico, Erasmo de Rotterdam, o Petrarca.

GASTRONOMÍA UNIVERSAL

Tanto cultivar el intelecto procura un hambre atroz. Bolonia es un lugar conocido por sus excelencias culinarias. Sin embargo, es curioso que reniegue de un plato que ha alcanzado por méritos propios la universalidad y que toma prestado, por lo visto sin permiso, su nombre: los espagueti a la boloñesa. ¡Que a nadie se le ocurra entrar en "ristorante", "trattoria", "osteria" o "tavola calda" alguna y pedirlos! Pues aquí lo que se dice que se "mangia" es "tagliatelle al ragú". Con indisimulado orgullo te lo explican las gentes del lugar una y mil veces si hace falta, igual que te exhortarán a no abandonar su privilegiada ciudad sin antes degustar un helado en la mejor heladería del mundo, la archifamosa "sorbetteria Castiglione".

Más información: Pedro.Lopez.Romero@kiwa.es

SERVICIOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN

EN KIWA ESPAÑA ENTENDEMOS LA CERTIFICACIÓN COMO UN PROCESO QUE TIENE POR OBJETO APORTAR VALOR A TODAS LAS INSPECCIONES Y AUDITORIAS REALIZADAS, SIENDO UN ESLABÓN IMPORTANTE DENTRO DE LA CADENA, PARA CONSEGUIR UNOS SISTEMAS DE CONTROL Y PRODUCTOS DE CONFIANZA Y MEJOR CALIDAD. LA INNOVACIÓN ES UN PILAR FUNDAMENTAL EN LA ESTRATEGIA DE CRECIMIENTO DE KIWA ESPAÑA. POR ELLO, KIWA CONTINUAMENTE ESTÁ PRESENTE EN LOS NUEVOS PROTOCOLOS. ACTUALMENTE, LA GRAN CANTIDAD DE SERVICIOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN, NOS PERMITE OFRECER EL MEJOR SERVICIO, CON LA POSIBILIDAD DE REALIZAR AUDITORÍAS CONJUNTAS Y DE ACCEDER A CUALQUIER CERTIFICACIÓN. DE ESTA FORMA, USTED SIEMPRE PODRÁ RESPONDER A CUALQUIER EXIGENCIA DE SUS CLIENTES.

SECTOR AGROALIMENTARIO

- Agricultura Ecológica
- Albert Heijn
- Bio Suisse
- BRC Food
- Buenas Prácticas de Leche
- Controlado por FACE
- Campañas de Exportación de fruta
- GlobalGAP FyV
- GlobalGAP Ganadería
- GRASP
- IFS Food, Broker y Logística
- IFS Global Markets Food
- ISO 9000
- KRAV
- LEAF Marque
- Marcas CV
- Marcas privadas
- Naturane
- Producción integrada
- Protocolo QS
- Protocolos para gran distribución
- Tesco Nurture (TN) y TN Ecológico
- Variedades protegidas
- Wineries for Climate Protection
- Zerya

SECTOR INDUSTRIAL

- Commissioning
- EPD
- EN1090
- EU/ETS
- Huella de Carbono
- ISO 50001
- Laboratorio construcción
- Laboratorio fotovoltaico
- Laboratorio gas
- Marcado CE de aparatos a presión
- Marcado CE productos de la construcción
- Organismo Notificado ATEX
- QA/QC



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

Kiwa España pertenece a Kiwa N.V., una Organización Internacional presente en mas de 50 países. Posee oficinas en la mayoría de países europeos y latinoamericanos. También está presente en el continente asiático y en el africano. Da trabajo a más de 4.000 personas. Kiwa es líder en servicios de inspección para sectores relacionados con el agua y el gas, así como para la construcción, energías renovable, salud, transportes, tecnología, etc. Mantiene una posición privilegiada en el sector de la alimentación. Kiwa España pone la experiencia de todos sus auditores e inspectores al servicio de sus clientes.



www.linkedin.com/company/kiwa

Editor

Kiwa España

Coordinador periodístico

José Vicente Morant

Diseño y maquetación

José Ramón Tarazona

Fotografías

Kiwa España - José Ramón Tarazona
www.italia.it - www.bolognawelcome.com

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.