

# kiwa

Magazine España



**KIWA ESPAÑA:  
TRES DÉCADAS AL  
SERVICIO DEL SECTOR  
AGROALIMENTARIO**

**EL 2026 DE LAS  
PRINCIPALES NORMAS  
ALIMENTARIAS**

---

**ESPACIOS DE DATOS:  
UNA SOLUCIÓN EFICAZ**

# ÍNDICE

**MSC ES PESCA SOSTENIBLE**

**3**

**KIWA ESPAÑA: TRES DÉCADAS  
AL SERVICIO DEL SECTOR  
AGROALIMENTARIO**

**5**

**IFS, POR LA CULTURA DE LA  
INOCUIDAD ALIMENTARIA**

**8**

**BRCGS: 30 AÑOS POR LA INOCUIDAD  
ALIMENTARIA**

**10**

**KIWA ESPAÑA APUESTA POR LA  
ECONOMÍA DEL DATO**

**12**

**ESPAÑA LIDERA EL ÁREA  
ALIMENTARIA DE KIWA DESDE EL ICC**

**14**



## MSC ES PESCA SOSTENIBLE

EL MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC) ES UNA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL SIN ÁNIMO DE LUCRO QUE ESTABLECE UN ESTÁNDAR GLOBAL INDEPENDIENTE PARA LA PESCA SOSTENIBLE. MSC ES UN PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN Y ECO ETIQUETADO QUE EVALÚA Y RECONOCE A LAS PESQUERÍAS QUE OPERAN DE MANERA SOSTENIBLE, ASEGURANDO QUE LOS RECURSOS MARINOS SE EXPLOTEN DE FORMA SOSTENIBLE Y SE MANTENGA LA SALUD DE LOS ECOSISTEMAS. REPASAMOS EN ESTE ARTÍCULO NOVEDADES, TENDENCIAS Y ESTADO DEL SECTOR PESQUERO CON SU RESPONSABLE EN ESPAÑA Y PORTUGAL.

Los objetivos de MSC son promover la pesca sostenible, asegurar que las poblaciones de peces se mantengan saludables, proteger los ecosistemas marinos, y fomentar la trazabilidad y transparencia en la cadena de valor a través de su ecoetiqueta azul. Las certificaciones bajo el estándar MSC son un sistema de evaluación independiente por tercera parte que permite identificar pesquerías y cadenas de suministro que cumplen prácticas de pesca sostenible y trazabilidad según criterios científicos reconocidos internacionalmente. MSC está reconocido por el "Global Sustainable Seafood Initiative" (GSSI) y es miembro de ISEAL, la alianza global de estándares de sostenibilidad, lo que refuerza su credibilidad y transparencia. MSC es considerado uno de los estándares más estrictos y transparentes del mundo.

### BENEFICIOS DE LA CERTIFICACIÓN

"Una empresa certificada con MSC y que usa el sello azul obtiene beneficios comerciales, ambientales y

reputacionales como acceso a nuevos mercados, ventajas competitivas al usar el sello azul, mejorar la confianza del consumidor, reputación corporativa, trazabilidad, ayuda en el cumplimiento de normativas al alinearse con estándares internacionales y políticas públicas y por supuesto una contribución al bienestar ambiental", responde Alberto Martín, responsable de MSC en España y Portugal desde hace algo más de un año. Para Martín su actual puesto es "una oportunidad de liderar un trabajo motivante con impacto real en la sostenibilidad marina. Representa un compromiso con la misión del programa, impulsar proyectos de futuro, fortalecer la presencia regional y colaborar con el sector, científicos e instituciones. Además, liderar un equipo altamente profesional es una fuente constante de aprendizaje y motivación para afrontar retos presentes y futuros", explica.

### DESTACADA IMPLANTACIÓN

La implantación del programa MSC en España ha sido muy significativa en los últimos años.



Alberto Martín, responsable de MSC en España y Portugal.

Actualmente, más de medio millón de toneladas de pesca cuentan con certificación MSC, tanto de barcos con pabellón español como de embarcaciones de empresas españolas. Esto representa un porcentaje muy alto del total de descargas en España y refleja el liderazgo y el compromiso de la flota con MSC y la sostenibilidad ambiental.

En cuanto al mercado, el año pasado se superaron en España las 20.000 toneladas de casi 900 productos diferentes con el sello MSC, lo que evidencia la rápida expansión del sello azul como garantía de sostenibilidad ambiental.

#### LOS RETOS DEL SECTOR PESQUERO

Al decir de Alberto Martín, el sector extractivo y las industrias afines se enfrentan a varios desafíos importantes para seguir avanzando en sostenibilidad. Uno de los principales es la falta de reconocimiento por una parte de los mercados en España de los esfuerzos en sostenibilidad realizados por la flota pesquera. Algunos actores de mercado no valoran adecuadamente las prácticas pesqueras sostenibles, lo que puede desincentivar inversiones y esfuerzos sostenibles dentro del sector.

Otro desafío relevante es la reciente reducción del consumo de pescado, y la inflación que impacta directamente en la rentabilidad de la industria.

“Finalmente, prosigue, destacaría que a largo plazo el cambio climático constituye el mayor desafío transversal que puede afectar tanto la productividad como la distribución de las pesquerías. Las variaciones en las temperaturas del mar y en los ecosistemas marinos pueden alterar la disponibilidad

de especies, generando conflictos y dificultades para la industria pesquera”.

#### EL NUEVO AÑO PARA MSC

En 2026 el Marine Stewardship Council va a continuar todo el trabajo con las flotas que valoran como “altamente exitoso”. “Vamos a incidir más en el trabajo con los mercados y a trabajar de forma colaborativa con nuestros partners comerciales para comunicar conjuntamente, generar mayor reconocimiento, compresión y confianza en el sello azul de MSC”, aporta Martín. También en este 2026 contarán con una nueva edición de los premios “Mares Para Siempre” en los que MSC reconoce los principales avances en materia de pesca sostenible certificada.

#### EL VALOR DE LA IA

La modernización y las nuevas tecnologías no pasan desapercibidas para MSC. Así, para el máximo representante en la Península Ibérica, la inteligencia artificial (IA) “ya es un aliado estratégico, que nos permite procesar gran cantidad de información y de datos de forma rápida y precisa, optimizando decisiones sobre gestión de recursos, trazabilidad y cumplimiento ambiental”.

“Además, continua, la IA nos ayuda a ser mucho más eficientes, liberando tiempo para centrarnos en aspectos más estratégicos y creativos de nuestro trabajo. Esto optimiza los procesos internos y fortalece nuestra capacidad para fomentar prácticas sostenibles en toda la cadena de suministro”.

Más información: [Macarena.Garcia@kiwa.com](mailto:Macarena.Garcia@kiwa.com)

## TRES DÉCADAS AL SERVICIO DEL SECTOR AGROALIMENTARIO

KIWA ESPAÑA, DESDE SUS INICIOS, SIEMPRE HA TENIDO AL SECTOR AGROALIMENTARIO COMO UNA PRIORIDAD. TRAS CASI TRES DÉCADAS DE ACTIVIDAD, MARCADAS POR UNA MEJORA CONSTANTE Y EL ENRIQUECIMIENTO DE SU CARTERA PROFESIONAL A TRAVÉS DE LA INCORPORACIÓN CONTINUA DE NUEVOS ESQUEMAS DE CERTIFICACIÓN ESPECÍFICOS, AFRONTA EL FUTURO CON LA ESPERANZA DE SEGUIR SIENDO EL SOCIO NECESARIO PARA EL PROGRESO DE SUS CLIENTES. EL DIRECTOR GENERAL, JUAN CARDONA, QUE HA LIDERADO DESDE SU PUESTO EL CRECIMIENTO EXPERIMENTADO DURANTE TODO ESTE PERÍODO, REPASA EN ESTA ENTREVISTA LOS ORÍGENES DE LA ENTIDAD, SUS RETOS PRESENTES Y LA APUESTA POR EL TRABAJO EN EQUIPO COMO FÓRMULA PARA UN MAÑANA ESPERANZADOR.

#### ¿Desde cuándo trabaja Kiwa España junto al sector agroalimentario?

La empresa que hoy es Kiwa España nació como una pequeña entidad de certificación, hace casi tres décadas, en la ciudad de València. Y en la ciudad de València sigue su oficina principal, integrada en una importante organización internacional presente en más de cincuenta países, el Grupo Kiwa. Ya nuestros inicios estuvieron marcados por un portfolio profesional pensado exprofeso para el sector agrícola y su industria derivada. Y a lo largo de los años siempre se ha mantenido este sector como una de las prioridades estratégicas de nuestra compañía.

Hoy en día seguimos apoyando con decisión la actividad agrícola, al igual que todos los demás eslabones de la cadena alimentaria. Nuestro cometido es prestarles el mejor servicio, con un completo catálogo de esquemas de certificación, que, obviamente, hemos ido ampliando con el paso de los años y que nos ha llevado a explorar nuevas áreas estratégicas, como la sostenibilidad y los espacios de datos. Todo para tratar de acompañar al primario en su proceso de modernización y conquista de los mercados planetarios.

#### ¿Qué evolución ha experimentado la industria agroalimentaria en la última década?

Tres décadas dan para mucho, y nos enseñan que se trata de un sector que ha crecido enormemente, aumentando exponencialmente su autoexigencia en materia de trazabilidad, de calidad general en todos sus procesos de gestión y, sobre todo, en aplicación de una cultura de inocuidad alimentaria plenamente asumida. Su creciente prestigio internacional es la principal prueba de cargo del trabajo bien hecho que se está haciendo. Y las mejoras van a proseguir. El sector agroalimentario se enfrenta a un período de grandes innovaciones. Está previsto que en la próxima década experimente más cambios que los acumulados en el medio siglo anterior.

No obstante, si tuviera que escoger un momento que ha representado como ningún otro cuan estratégico, por vital, es este colectivo empresarial tan heterogéneo, pues va desde los pequeños productores a las grandes firmas industriales, es el de la pandemia y el confinamiento que nos trajo. Esa crisis sirvió para que nos diéramos cuenta de la importancia, de la solvencia y de la capacidad de nuestro sector agroalimentario, que fue capaz, a pesar de la cuarentena, de todas las





Juan Cardona, Director General de Kiwa España.

limitaciones y, sobre todo, del pánico de los primeros días y las imágenes de compras masivas, de que no hubiera desabastecimiento en ningún momento, lo que contribuyó a transmitir una sensación de calma y control a toda la población. Pasados los años, considero que es aún importante recordar y reivindicar la trascendencia del campo y de toda la cadena agroalimentaria durante una experiencia que nos ha dejado huella.

#### **¿Qué aporta al sector una certificadora como Kiwa España que pertenece a un importante Grupo Internacional?**

El ADN de Kiwa España considero que está bien definido por nuestro propio lema: Trato local, prestigio internacional. Porque intentamos que nuestro principal aval sea un trato local, de máxima proximidad con las organizaciones que apuestan por Kiwa, unido al prestigio internacional que nos otorga la pertenencia a un grupo líder. Esta circunstancia es la que garantiza a nuestros clientes una cercanía constante allá donde se muevan por motivo de negocios, con especial hincapié en el continente europeo. Por lejos que vayan, ahí estamos para asistirles, y siempre encontrarán el apoyo cercano de una oficina de Kiwa. Y las certificaciones que emitimos están avaladas por la reputación del Grupo Kiwa en todo el mundo.

Además, la calidad de nuestro trabajo en el sector agroalimentario nos ha hecho merecedores de gestionar servicios internacionales a lo largo de todos los mercados. Así, Kiwa España, a través del Centro de Competencia Internacional - ICC (con sede en València), es el centro de referencia de todo el grupo Kiwa para los estándares de producción y los protocolos que gestionan las actividades industriales del sector. Desde aquí supervisamos todos los proyectos agroalimentarios globales de Kiwa. También ofrecemos cualificación en esta materia a todos los inspectores del grupo.

#### **¿Qué grado de compromiso mantiene Kiwa España para propiciar la difusión de la cultura de la inocuidad alimentaria? ¿Cómo lo hace?**

En nuestra empresa pensamos que no hay mejor manera de extender la cultura de la inocuidad alimentaria que estar a la última en todos los protocolos de certificación, como IFS Food o BRCGS Food Safety, que ayudan a las organizaciones a optimizar sus esfuerzos en esta materia. Y tratamos de llevar esa exigencia al límite de nuestras posibilidades. No se trataba solamente de incorporarlos a nuestro catálogo, sino de hacerlo con la máxima calidad y responsabilidad. Y el trabajo bien hecho normalmente es reconocido. No por casualidad estamos acreditados por ENAC, desde hace más de dos décadas, para la certificación de los protocolos hortofrutícolas de calidad más destacados. También es fruto de nuestro esfuerzo diario que la International Featured Standards nos haya otorgado su confianza para formar parte del programa docente IFS Academy, o que, tras la última evaluación oficial, Kiwa España mantenga la prestigiosa calificación de cinco estrellas, la máxima otorgada por BRCGS a nivel global.

#### **¿Qué importancia tiene para Kiwa profundizar en un concepto como la calidad de gestión?**

Como organización, mantenemos un fuerte compromiso con la calidad de gestión, con la optimización de todo cuanto hacemos mediante la mejora continua. Es innegociable. Porque es notoria la trascendencia de la gestión de la calidad, tanto en la vida diaria como en lo concerniente a los procesos, sistemas y resultados a nivel corporativo. Nunca es suficiente el esfuerzo realizado.

Nuestra empresa, a través de un portfolio profesional en el que abundan los esquemas de certificación que evalúan los sistemas de gestión de la calidad, intenta ayudar a las organizaciones que apuestan por Kiwa a alcanzar un crecimiento sostenido. En ese proceso trasladamos nuestra propia filosofía interna. Porque los buenos resultados van en beneficio de toda la sociedad.

#### **¿Cómo ha evolucionado el compromiso de Kiwa hacia el sector primario e industria asociada?**

Hoy, igual que el primer día, nuestra compañía apoya la actividad del sector alimentario, siendo pioneros en muchos de los servicios ofertados. A lo largo

**"SIEMPRE ALCANZAREMOS NUESTROS OBJETIVOS SI PRIORIZAMOS LA FUERZA DEL EQUIPO FRENTE A LA INDIVIDUALIDAD PER SE".**

de todo el tiempo transcurrido, ha ido aumentando paulatinamente el número de sistemas de calidad sobre los procesos de producción e industrialización, materializados en una gran cantidad de protocolos existentes, tanto a nivel privado como público. A pesar de esta diversidad y abundancia, la seguridad alimentaria es y sigue siendo el eje transversal de la mayoría de los mismos, una exigencia que ha marcado y marca la configuración de nuestro catálogo profesional a disposición del sector.

No obstante, desde hace algunos años, otras variables de gran calado han entrado a formar parte de las necesidades del consumidor. Esa tendencia ha marcado otro de los pilares fundamentales de Kiwa: estar a la vanguardia en materia de nuevos protocolos de certificación. Esto nos permite aumentar la cantidad de normas que podemos ofrecer y guiar a los clientes en la elección de los esquemas que mejor se adaptan a sus necesidades.

Pero nada se alcanza desde un plano teórico. Por ello, una de nuestras prioridades es ir a la cabeza en la aplicación práctica de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, reconocidos como indicadores de referencia en materia de sostenibilidad. En las últimas fechas también la ciencia del dato forma parte del valor aportado por Kiwa al sector. Por eso, nuestro compromiso con el sector en esencia permanece inalterable desde nuestro primer día. Pero ahora podemos ofrecer un servicio integral, pues contamos con experiencia en sistemas de gestión, sostenibilidad, aplicación de drones en combinación con la Inteligencia Artificial o la ciencia de datos como herramientas útiles. A ello sumamos la más completa nómina de esquemas de certificación agroalimentarios.

#### **A día de hoy, ¿qué nuevos servicios ofrece al sector?**

El sector agroalimentario se enfrenta a un periodo de grandes innovaciones, marcado por las novedades normativas, las exigencias de las cadenas de distribución y los nuevos drivers de compra que están siendo demandados por los consumidores. Todo ello pone en el foco a la industria sectorial, que se ve muy exigida por las obligaciones regulatorias que, hoy por hoy, van mucho más allá de las exigencias habituales en materia de calidad e inocuidad alimentaria. Es ahí donde se constata la necesidad de conocer

a qué retos se ha de enfrentar en los próximos años en materia de ciberseguridad, sostenibilidad e implementación de la economía circular y en la lucha contra el desperdicio alimentario, entre otros destacados temas.

Kiwa no es ajena a todas estas consideraciones, y ofrece a sus clientes productos que responden a las nuevas inquietudes. En esa línea se sitúa, por ejemplo, la evaluación en materia de ciberseguridad basada en la directiva europea NIS2, o el cálculo y verificación de las huellas hídrica y de carbono de las organizaciones. También la modernización del sector a través de los espacios de datos, sin duda toda una referencia para convertir la información en conocimiento útil y en un motor de innovación, impulsando la competitividad, la confianza y la soberanía digital en el marco de la Estrategia Europea del Dato. Uno de los que capitaneamos y que, después de dos ejercicios en marcha, está alcanzando los objetivos planteados es el Observatorio de la Sostenibilidad de Anecoop.

#### **¿Cuál es la filosofía que guía al área alimentaria de Kiwa?**

En todo lo que hacemos como empresa hay una máxima que seguimos a rajatabla todas las personas que integramos la plantilla de Kiwa España: siempre alcanzaremos nuestros objetivos si priorizamos la fuerza del equipo frente a la individualidad per se. En Kiwa no somos de buscar grandes individualidades sino de progresar, y ayudar a progresar a las entidades con las que cooperamos, a través de la eficacia de un grupo cohesionado, comprometido y capaz. No hay espacio para egoísmos en Kiwa.

#### **¿Cómo vislumbra el futuro del área?**

Yo vislumbro un horizonte positivo, siempre que nos mantengamos fieles al modo de proceder que ha presidido nuestro trabajo hasta la fecha. Debemos hacerlo para poder seguir creciendo en paralelo al desarrollo y mejora del sector agroalimentario. Y así ofrecerle un servicio completo y en continua actualización, siempre a la altura de las necesidades de quienes apuestan día a día por Kiwa España como entidad de certificación. Es un camino duro, exigente, pero nos gusta y no vamos a coger ningún atajo.

# IFS, POR LA CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Beatriz Torres, Responsable de IFS en España y Portugal.



LA INTERNATIONAL FEATURED STANDARDS TIENE EN SU NORMA IFS FOOD EL BUQUE INSIGNIA DE SU POTENTE ARSENAL PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA EN LA INDUSTRIA SECTORIAL. PERO SUS INICIATIVAS VAN MUCHO MÁS ALLÁ. EN ESTE ARTÍCULO REPASAMOS SUS ÚLTIMAS NOVEDADES.

Para IFS, uno de los principales desafíos con los que se encuentra la industria para avanzar en seguridad alimentaria es la alta rotación de personal y la falta de formación debido a la constante renovación de equipos, lo que afecta la calidad y el cumplimiento de estándares. También está, por supuesto, el cambio climático, que impacta en la producción agrícola y la disponibilidad de recursos. Además, los conflictos geopolíticos interrumpen las cadenas de suministro, dificultando el acceso a alimentos seguros y de calidad.

Frente a esta realidad, IFS siempre ha estado comprometido con la mejora continua de la calidad y la seguridad alimentaria a través de sus grupos de trabajo integrados por la distribución, la industria y los profesionales auditores. Juntos, colaboran en la mejora de las normas y documentos relevantes, adaptándolas a las necesidades del mercado y a los cambios que surgen en la industria. En este sentido, uno de los enfoques clave para 2026, es la incorporación de nuevos programas relacionados con la transparencia en la cadena de suministro, garantizando una trazabilidad más clara y eficiente, y de intercambiar abiertamente información sobre cómo se obtienen, fabrican y manipulan los productos en todos los niveles de dicha cadena. Además, IFS sigue impulsando y trabajando continuamente en la formación de auditores, y por supuesto desarrollando y actualizando nuevas guías que den apoyo a la industria a implementar nuevos requisitos y evitar riesgos como son

los cuerpos extraños o mejora la gestión de alérgenos.

## PRINCIPALES PELIGROS

IFS se centra en la preocupación que le comunica la gran distribución, realizando anualmente estadísticas para analizar las desviaciones y no conformidades más comunes en cada una de sus normas y programas. Así en la última actualización, se observa que entre las no conformidades mayores se encuentra el cumplimiento del etiquetado con la legislación vigente en los países de destino y con los requisitos del cliente, el control de la cantidad de lote, así como las medidas de control de plagas. Entre los requisitos KO se observaron por este orden, acciones correctivas, trazabilidad y auditorías internas.

Además, se sigue muy de cerca el cumplimiento del requisito 1.2.6 de su norma IFS Food v8, por el que la empresa tiene que comunicar a la entidad de certificación, y esta a su vez a IFS, cualquier recuperación o retirada de producto por orden oficial debida a motivos de seguridad alimentaria o fraude alimentario. Al respecto, los casos más serios son los relacionados con E. Coli STEC, Listeria monocytogenes, alérgenos, salmonella y cuerpos extraños.

## GESTIÓN DE ALÉRGENOS

Recientemente, IFS ha publicado el libro blanco de referencias para apoyar la gestión de alérgenos, que ofrece orientación a los proveedores para reducir los

riesgos para la salud, mitigar la contaminación cruzada y garantizar declaraciones correctas de los productos.

*“En el contexto de la seguridad alimentaria, las alergias alimentarias son una preocupación importante que puede afectar significativamente la salud de los consumidores. Los proveedores de alimentos juegan un papel vital en la reducción de los riesgos para la salud, implementando medidas adecuadas de mitigación de riesgos y cumpliendo con las regulaciones pertinentes, especialmente en lo que respecta al etiquetado y las declaraciones”*, declara Beatriz Torres, Responsable de IFS en España y Portugal.

Con este documento, IFS ha querido dar apoyo recopilando las guías más relevantes que ya existen en el mercado, para facilitar encontrar información adecuada a las empresas agroalimentarias.

## IFS SUPPLY CHAIN TOOLS

La nueva familia “IFS Supply Chain Solutions” incluye una serie de checks de procesos y herramientas que ayudan a implementar los procesos necesarios para gestionar los riesgos de la cadena de suministro. Las soluciones IFS permiten evaluar si se puede identificar y controlar eficazmente los riesgos en dicha cadena.

Estas herramientas de tecnología de la información (TI) pueden evaluar los datos y compartirlos en las comunicaciones con los distintos socios de la cadena de suministro. Los procesos validados y los datos fiables hacen que la gestión de la misma sea transparente y digna de confianza, proporcionando a todos los socios la seguridad de que los riesgos existentes están bien gestionados. La red IFS de minoristas, mayoristas, servicios de alimentación y empresas alimentarias contribuye significativamente a armonizar el enfoque de la gestión de la cadena de

suministro, los análisis de riesgos y la elaboración de informes, facilitando la comunicación colaborativa entre la industria y la distribución.

Para Torres, esta fórmula de comprobación evalúa *“el sistema general de gestión de la cadena de suministro de una empresa. Se trata de una evaluación anual básica para valorar si la empresa ha establecido y mantenido procesos eficaces para analizar e identificar los riesgos relacionados con las materias primas en su cadena de suministro”*.

## IA Y FUTURO

IFS considera la inteligencia artificial como una potencial aliada fundamental en garantizar el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria asociados a sus normas. Así mismo, está ya ampliamente documentada y reconocida su presencia en distintos ámbitos del día a día de las empresas, como la detección y prevención proactiva de riesgos, la trazabilidad, la optimización de procesos y eficiencia, o incluso a nivel de formación y cultura de seguridad alimentaria. Por tanto, IFS valora la AI como una herramienta más que puede mejorar las prácticas de seguridad alimentaria y prevenir riesgos a lo largo de la cadena de suministro.

Hasta aquí el repaso de las iniciativas adoptadas. Pero permanece en el centro del fomento de la cultura de la inocuidad alimentaria su norma IFS Food v8, publicada hace dos años. Pese a que no está previsto actualizarla a corto plazo, siguen cooperando junto con sus grupos de trabajo para *“identificar áreas en las que sea necesario modificar requisitos, incorporar nuevos elementos o mejorar los existentes. Y así seguiremos incorporando y mejorando las próximas versiones”*, puntualiza Torres.

**Más información: [Miguel.Davila@kiwa.com](mailto:Miguel.Davila@kiwa.com)**





# 30 AÑOS POR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA



Mercè Sánchez, Responsable del Programa de Normas Alimentarias en BRCGS

BRCGS DESDE 1996 VELA POR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN TODA LA CADENA DE SUMINISTRO. AHORA, 30 AÑOS DESPUÉS, CONTINÚA FOMENTANDO ESTE OBJETIVO A TRAVÉS DE SU ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN PRINCIPAL, BRCGS GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY, Y UNA SERIE DE INICIATIVAS ENCAMINADAS A APOYAR AL SECTOR ALIMENTARIO EN LOS RETOS QUE DEBE AFRONTAR.

A juicio de BRCGS, el sector primario y las industrias relacionadas se enfrentan a un conjunto de retos estratégicos que requieren ser abordados con celeridad, planificación y recursos adecuados, aun cuando muchos de ellos presentan soluciones complejas y de largo plazo. Uno de los desafíos más críticos es el impacto del cambio climático y los factores ambientales, que se manifiestan en la aparición de nuevas plagas y contaminantes naturales. Estos fenómenos incrementan la dificultad de garantizar la seguridad del producto desde su origen y exigen una adaptación constante de las prácticas agrícolas y ganaderas. A ello se suma la complejidad creciente de la cadena de suministro global, que demanda mecanismos de control más estrictos y sistemas de trazabilidad sólidos y transparentes. Este escenario se ve reforzado por la necesidad de cumplir con un marco normativo y reglamentario internacional diverso, donde las diferencias entre legislaciones nacionales constituyen uno de los principales obstáculos para la exportación. A esto hay que añadir los retos de la innovación tecnológica y la digitalización, cuya implementación se ve limitada por los costes y por la brecha de capacitación existente, especialmente en pequeñas y medianas empresas.

## INICIATIVAS DE BRCGS

BRCGS desarrolla diversas iniciativas que complementan la provisión de sus programas de certificación, tales como la publicación de guías de apoyo, la organización de seminarios web técnicos,

así como seminarios especializados con expertos ("Ask the Expert"). El reciente lanzamiento de "BRCGS Bitesize" es otro ejemplo, que presenta una serie de breves entrevistas en video con empleados de BRCGS que abordan temas de gran relevancia para los sitios, muchos de los cuales no siempre son ampliamente conocidos. *"Durante 2025 hemos publicado una guía de soporte enfocada en la gestión de cuerpos extraños, así como un paquete específico diseñado para incentivar a las empresas a comenzar su camino a la certificación a través de BRCGS START, utilizando el paquete de implementación Get Started!, con la herramienta de implementación. Así mismo hemos lanzado el nuevo BRCGS Directory Pro, una potente herramienta que eleva la transparencia en la cadena de suministro, ofreciendo acceso inmediato a datos de certificación verificados y ayudando a las empresas a fortalecer la gestión de proveedores BRCGS"*, explica Mercè Sánchez, Responsable del Programa de Normas Alimentarias en BRCGS. *"De cara a 2026, planeamos seguir ampliando nuestro portafolio de guías de apoyo, las cuales estarán disponibles en PARTICÍPATE para las empresas certificadas y en la BRCGS Store para aquellas que aún no lo están. También continuaremos con nuestras sesiones de Ask the Expert, con al menos ocho encuentros programados a lo largo del año. En estas sesiones se tratarán temas de gran relevancia para los emplazamientos, ofreciendo respuestas tanto desde la perspectiva de BRCGS como de expertos reconocidos en la materia. Del mismo modo, seguiremos*

*impulsando los contenidos de BRCGS Bitesize, consolidando así nuestro compromiso con la difusión de conocimiento y la mejora continua en seguridad alimentaria", añade Mercè Sánchez.*

Para 2026, BRCGS mantiene como prioridades la gestión de contaminantes químicos de proceso, la prevención de riesgos microbiológicos como Listeria monocytogenes y el control de cuerpos extraños. Más que nuevos requisitos específicos, la estrategia se centra en reforzar la gestión integral de riesgos, la cultura de inocuidad y la transparencia en la cadena de suministro, asegurando que las organizaciones estén preparadas para responder de manera eficaz a estos desafíos.

## PRINCIPALES INICIATIVAS

Una de las iniciativas de BRCGS, "START Food Safety development programme", está diseñada para que cualquier empresa pueda iniciar el camino hacia la certificación.

*"Este programa, aclara Mercè Sánchez, ofrece a las organizaciones la posibilidad de alcanzar y mantenerse en un nivel de certificación básico o intermedio durante el tiempo que consideren necesario, con la opción de avanzar posteriormente hacia la certificación en BRCGS Food Safety. El objetivo principal de START es proporcionar un marco flexible que permita a cada empresa adaptar su sistema de gestión de inocuidad alimentaria al ritmo que mejor se ajuste a sus capacidades y necesidades"*. Con el fin de apoyar la implantación de START, en mayo de 2025 se lanzó un paquete de implementación gratuito. Otra herramienta es el módulo de "Excelencia en Cultura de Inocuidad Alimentaria" (FSCE), que tiene por objetivo la evaluación de la cultura de inocuidad

alimentaria actual de la organización y garantizar que se alinea con sus objetivos mediante la identificación de fortalezas, debilidades, aspectos positivos y barreras. La evaluación proporciona datos medibles para tomar decisiones informadas sobre la mejora de la cultura de una organización y medir el progreso a lo largo del tiempo.

## FUTURO: IA Y ACTUALIZACIÓN NORMATIVA

A juicio de Mercè Sánchez, la inteligencia artificial puede convertirse en una aliada estratégica de gran alcance en la implantación plena de una cultura de inocuidad alimentaria en la cadena de suministro. Su valor no reside únicamente en la automatización, sino en la capacidad de reforzar comportamientos, anticipar riesgos y generar confianza entre los distintos actores.

*"La IA no sustituye la responsabilidad humana ni los valores que sustentan una verdadera cultura de inocuidad alimentaria, pero sí actúa como un facilitador"*, señala. Y añade que *"es un área de exploración estratégica, y estamos comprometidos en evaluar e integrar estas tecnologías en el futuro para fortalecer su misión de proteger la cadena de suministro global"*.

El futuro también traerá la actualización de su esquema principal, BRCGS Food Safety, aún sin fecha concreta, que mantendrá *"la solidez y robustez del estándar, reforzando aspectos clave vinculados con la inocuidad, la calidad, la autenticidad y el cumplimiento legal, garantizando que continúe siendo una referencia de confianza a nivel internacional"*, adelanta Sánchez.

**Más información: [Violeta.Martinez@kiwa.com](mailto:Violeta.Martinez@kiwa.com)**



# KIWA ESPAÑA APUESTA POR LA ECONOMÍA DEL DATO

LA UNIÓN EUROPEA IMPULSA CON DECISIÓN LA SOBERANÍA DEL DATO CON UN MERCADO ÚNICO, CON REGLAS COMUNES Y ESPACIOS DE DATOS SECTORIALES QUE SERÁN LA BASE DE LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL, LA SOSTENIBILIDAD Y LA EFICIENCIA DE GESTIÓN. DE HECHO, SE ESPERA QUE, EN POCOS AÑOS, TRABAJAR CON DATOS ESTRUCTURADOS Y VERIFICABLES SERÁ UNA EXIGENCIA, NO UNA OPCIÓN. KIWA ESPAÑA SE HA UNIDO A ESTA VÍA, HABILITANDO UNA SERIE DE ESPACIOS DE DATOS AL SERVICIO DEL SECTOR ALIMENTARIO.

Un espacio de datos es un entorno en el que entidades públicas y privadas comparten información de forma segura, interoperable y gobernada, respetando la soberanía digital y la normativa europea. Estos ecosistemas digitales facilitan la innovación, la competitividad y la sostenibilidad, al mismo tiempo que garantizan la trazabilidad y la confianza en el uso de los datos.

Los espacios de datos europeos no son solo una infraestructura tecnológica, son un motor de transformación que conecta información, personas y organizaciones para generar valor común. En conjunto, permiten avanzar hacia un modelo económico y social más inteligente, verde e inclusivo, alineado con los objetivos de la Unión Europea y el Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

## BENEFICIOS EVIDENTES

Los beneficios de los espacios de datos son importantes. Por un lado, impulsan la digitalización de sectores estratégicos. Permiten integrar tecnologías avanzadas como la inteligencia artificial, la analítica de datos y los sensores inteligentes en ámbitos clave de la economía y la gestión pública. Por otro lado, mejoran la eficiencia en la gestión de recursos naturales y urbanos, pues, gracias al uso compartido de datos, se optimizan procesos en energía, agua, movilidad o urbanismo, reduciendo costes y el impacto ambiental.

A esto hay que añadir que permiten una toma de decisiones basada en evidencias, al ofrecer

información trazable y confiable que respalda políticas públicas, inversiones estratégicas y la planificación de servicios. También refuerzan la competitividad y la sostenibilidad en empresas y administraciones públicas. Al aportar nuevas oportunidades de negocio, impulsan la innovación y fortalecen la transición hacia modelos más verdes y responsables.

## ESPECIFICACIÓN UNE 0087:2025

En nuestro país la necesaria regulación se desarrolla siguiendo la especificación UNE 0087:2025, primera que los define y caracteriza siguiendo los mandatos europeos. Kiwa España participa activamente como miembro vocal y observador en la Asociación Española de Normalización, UNE, lo que le permite garantizar que los espacios de datos propios estén alineados con las mejores prácticas y criterios reconocidos en el sector. Porque es importante señalar la importancia de la certificación en su funcionamiento como garante de que todos los componentes técnicos, como los conectores que permiten el acceso y el intercambio de información, cumplen con los estándares establecidos. De esta manera se asegura la integridad, la seguridad y la fiabilidad del ecosistema, mientras que a su vez se facilita el cumplimiento de las normativas vigentes.

## AYUDAS PÚBLICAS

Adherirse a esta revolución es ahora más factible que nunca, aprovechando que existen cuantiosas ayudas públicas. El Kit Espacio de Datos cuenta con una



inversión total de 60 millones de euros, impulsada por el Ministerio para la Transformación Digital y Red.es en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, con financiación de los fondos europeos Next Generation EU. Este mecanismo financia la adhesión a los espacios de datos con 50.000€ para entidades públicas y 30.000€ para entidades privadas. Su objetivo es facilitar la incorporación de organizaciones a espacios de datos sectoriales.

## EL PAPEL FUNDAMENTAL DE KIWA

El papel estratégico de Kiwa en esta iniciativa se fundamenta en su autoridad técnica y normativa como verificador acreditado por la UNE y vocal en normalización europea y española. Y es que garantiza la trazabilidad, seguridad e interoperabilidad, y certifica las adhesiones de las entidades a los espacios de datos, requisito este último necesario para obtener la financiación. El papel de Kiwa España es la de ofrecer una asistencia técnica integral. Ha apostado, en suma, por esta vía de transformación, garantizando con su solvencia técnica que los espacios de datos que impulsa cumplen con estándares de seguridad, calidad y conformidad legal.

## ESPACIOS DE DATOS PARA EL SECTOR AGROALIMENTARIO

Uno de los ámbitos económicos considerados estratégicos por Kiwa es el agroalimentario, sector que está inmerso en un periodo de importantes

cambios estructurales marcado por los nuevos hábitos de consumo, las demandas de una sociedad cada vez más concienciada y las exigencias normativas. Ahora, con los espacios de datos es posible optimizar la gestión y conseguir, por ejemplo, una mejor eficiencia del regadío, prevenir el desperdicio alimentario y avanzar hacia una producción más sostenible y competitiva. Desde el área de Innovación y Desarrollo, Kiwa España participa en la investigación y el desarrollo de tres espacios de datos específicos para este sector. El primero de todos, el pionero, y del que ya hemos hablado largo y tendido en estas mismas páginas, es el Observatorio de Sostenibilidad de Anecoop, espacio de datos propio de Anecoop y sus entidades socias que integra datos ambientales, sociales y productivos para medir el impacto, mejorar la planificación y fortalecer la competitividad del sector. Despues surgieron Agua y Energía, que optimiza el uso del agua y la energía en el regadío mediante la integración de datos sobre consumo hídrico, eficiencia energética y predicción de demanda, y BrainRecycle, que convierte los residuos orgánicos en una oportunidad, pues mejora su gestión y fomenta su circularidad a través de la trazabilidad, optimización de costes y procesos y la gestión inteligente del dato. ¡Es el momento de adherirse!

El equipo de I + D + i de Kiwa España.

Más información: [es.innovacion@kiwa.com](mailto:es.innovacion@kiwa.com)



## ESPAÑA LIDERA EL ÁREA ALIMENTARIA DE KIWA DESDE EL ICC

EL ÁREA “FOOD, FEED & AGRICULTURE” (FFA) DE KIWA ESTÁ DISEÑADA PARA DAR COBERTURA A TODA LA CADENA AGROALIMENTARIA: PRODUCCIÓN AGRÍCOLA, PIENSOS, ALIMENTACIÓN ANIMAL, PROCESADO DE ALIMENTOS, ACUICULTURA, MATERIAL DE EMPAQUE, LOGÍSTICA, COMERCIO Y RETAIL. REALIZA INSPECCIONES A UNA GRAN DIVERSIDAD DE ESTÁNDARES CON RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL, REQUERIDOS PARA SER APROBADOS POR SUPERMERCADOS, CADENAS DE ALIMENTOS RÁPIDOS, O ESPECÍFICOS PARA EMPRESAS GLOBALES. DENTRO DE LA ESTRUCTURA INTERNACIONAL DE KIWA PARA ESTE DEPARTAMENTO, ESPAÑA OCUPA UN PUESTO DESTACADO ALBERGANDO EL CENTRO DE COMPETENCIA INTERNACIONAL (ICC, POR SUS SIGLAS EN INGLÉS).

Los objetivos de esta área pasan, entre otras cuestiones, por asegurar una experiencia adecuada para los clientes basada en la velocidad apropiada de gestión y la calidad de los trabajos prestados. Una de las claves de su éxito radica en mantener un modelo de recursos competentes y la puesta en marcha de nuevas unidades locales de Kiwa, aunque siempre evitando las duplicaciones de acreditaciones en varios países del mundo. En la actualidad mantiene presencia internacional en el sector agroalimentario en EE. UU., América Latina y la Unión Europea, con expertos locales para clientes globales. El área FFA de Kiwa es de escala internacional, dispone de múltiples estándares reconocidos y una red de servicios que abarca muchos países. Así, se realizan inspecciones en más de 35 países en Europa, América, Asia y Oceanía. Anualmente se llevan a cabo cerca de 35.000 inspecciones, contando con cerca de 950 auditores a nivel mundial.

### EL ROL DE KIWA ESPAÑA

El Centro de Competencia Internacional (ICC) dentro de la red global de Kiwa funciona como la primera fuente de contacto, apoyo y servicio hacia todas las unidades del grupo a nivel mundial

que quieran hacer uso de las acreditaciones BRCGS, IFS y GLOBALG.A.P. El ICC está ubicado en Valencia, en la oficina central de Kiwa España. Se ocupa de ayudar a las oficinas locales de Kiwa a ofrecer servicios de acuerdo a procesos estandarizados y así proveer consistencia en las evaluaciones. De esta manera, la unidad local no necesita obtener su propia aprobación en su país de origen ni mantener un equipo de trabajo que lleve a cabo las mismas actividades que realiza el ICC. Por tanto, dentro de Kiwa, España funciona como proveedor a nivel local de servicios de certificación e inspección para el sector agroalimentario, así como sede del ICC. Este Centro de Competencia opera desde nuestro país en más de 20 países bajo el paraguas de 12 oficinas locales situadas en América del Norte, América Latina, África y la UE. Una estimación anual aproximada arroja la cifra de alrededor de 3.400 certificados emitidos bajo los esquemas de certificación agroalimentarios.

### UBICACIÓN DEL ICC EN ESPAÑA

En la elección de España como sede del ICC se ha tenido en cuenta la competencia profesional de Kiwa en nuestro país. La gran trayectoria de las operaciones realizadas localmente, con el potencial de asumir mayor volumen de inspecciones, contar



# kiwa

### VALORACIÓN DEL PAPEL DE KIWA ESPAÑA

Desde la perspectiva del grupo internacional, Kiwa España tiene una valoración favorable, que le reconoce experiencia técnica, capacidad local y papel clave de apoyo global. No obstante, es importante destacar que las operaciones del ICC son evaluadas por parte de los entes de acreditación, y los dueños de los estándares que emiten aprobación para realizar los servicios, así como una evaluación en la eficacia y consistencia de los servicios. Estos indicadores son de dominio público y constituyen el mejor instrumento para comparar el desempeño de los servicios de Kiwa frente a los de sus competidores. Porque en Kiwa España nuestro mejor aval es la confianza diaria que nos otorgan tanto clientes como nuestros compañeros del grupo Kiwa.

Más información: [Begona.Gamarra@kiwa.com](mailto:Begona.Gamarra@kiwa.com)

Oficina principal de  
Kiwa España.

## SECTOR AGROALIMENTARIO

- Bienestar animal (Welfair)
- 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

- 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

- Auditorías reglamentarias PRL
- ISO 39001 Seguridad Vial

### 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

### 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 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

## ÁREA I + D + I

### Adhesión a espacios de datos homologados por Kiwa

- Agua y energía (eficiencia hídrica y energética)

- Brain Recycle (circularidad residuos orgánicos)
- Territorio y sostenibilidad (enfoque ASG del territorio)

- Smart Cities Gender Perspective (perspectiva de género y planificación urbana)

### Editor

Kiwa España

### Coordinador periodístico

José Vicente Morant

### Redacción

Mar Viguer

### Diseño y maquetación

José Ramón Tarazona

### Fotografías

MSC - Kiwa España - IFS - BRCGS

### Oficina principal Kiwa España

Calle Serpis, nº. 66 y 68  
46022 València

Mar Viguer

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.