OCTUBRE 2026

kiwa

Magazine España



Celestino Recatalá, presidente de Intercitrus

EL SECTOR CITRÍCOLA ENTRA EN UNA NUEVA DIMENSIÓN

KIWA SE ALÍA CON LA HUELLA DE NITRATO

NUEVA ESTRATEGIA DE KIWA ESPAÑA

kiwa

SEGUIR CONSTRUYENDO FUTURO

UN AÑO MÁS, Y YA VAN MUCHOS EN NUESTRA CUENTA PARTICULAR, KIWA ESPAÑA ACUDE A FRUIT ATTRACTION PARA ACOMPAÑAR AL SECTOR AGROALIMENTARIO EN SU PRINCIPAL CITA PROFESIONAL, APORTANDO LAS PRINCIPALES NOVEDADES DE NUESTRO CATÁLOGO DE CERTIFICACIÓN Y DEMÁS ACTIVIDADES DESARROLLADAS. MUCHAS DE ELLAS QUEDAN REFLEJADAS EN NUESTRA REVISTA CORPORATIVA. EN ESTA OCASIÓN, LLEVAMOS EN PORTADA Y EN PÁGINAS INTERIORES UNA ENTREVISTA CON EL PRESIDENTE DE INTERCITRUS, CELESTINO RECATALÁ, EN RELACIÓN A LA EXTENSIÓN DE NORMA DE LA ENTIDAD QUE LIDERA.



La aprobación de esta medida por el Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias (OIA) y su posterior ratificación por parte del Ministerio de Agricultura, pesca y Alimentación, va a "*actuar como una herramienta útil de cohesión y estrategia colectiva con el objeto de coordinar la gestión de las campañas, defender los intereses comunes y reforzar la competitividad de todos los eslabones que intervienen en la cadena de valor*", en palabras de Celestino Recatalá, presidente de Intercitrus, en la entrevista concedida a nuestra publicación corporativa. Además, Kiwa España ha sido la empresa escogida para actuar como entidad independiente encargada de la verificación del sistema de gestión de la extensión de norma, lo cual nos llena de orgullo.

LOS HITOS DE LA EXTENSIÓN DE NORMA

La creación de un frente común de blindaje fitosanitario dotado de un presupuesto estable y suficiente es uno de los hitos alcanzados. La recaudación anual de cinco millones de euros permitirá financiar planes de vigilancia privada y reforzar la sanidad vegetal frente a amenazas críticas como el HLB o la falsa polilla. De este modo, el sector asume una postura proactiva y coordinada para proteger el patrimonio citrícola nacional y evitar la entrada de plagas destructivas procedentes de las importaciones de terceros países. En el ámbito comercial, la extensión de norma supone el regreso de los cítricos españoles a la promoción masiva a escala internacional para frenar la caída del consumo en Europa. Gracias a ello, Intercitrus podrá desplegar campañas publicitarias de gran envergadura para potenciar la imagen de naranjas y mandarinas y reposicionarlas frente a la competencia de otras frutas. Finalmente, la normativa impulsa un salto cualitativo en investigación científica enfocado en la resiliencia del sector ante el cambio climático y las restricciones medioambientales. Con esta medida concreta, y por primera vez, España contará con una estrategia de I+D citrícola cohesionada y financiada de forma estructural por el propio sector.

CUANDO LA COLECTIVIDAD ORGANIZADA TOMA LAS RIENDAS

Analizando este salto cualitativo a nadie se le escapa la importancia de las asociaciones interprofesionales en la dinámica colectiva de los sectores agroalimentarios. Sí, porque detrás de Intercitrus que, no lo olvidemos, fue la primera creada (1993) y reconocida oficialmente en nuestro país (1998), hay otras muchas agrupaciones. Hoy más que nunca, se antojan imprescindibles para paliar los problemas presentes y afrontar un mejor futuro, mediante el desarrollo de iniciativas en pro de la modernización, la calidad y la mejora continua, y, sobre todo, encarando con decisión los nuevos tiempos, tan dinámicos y cambiantes, ante una geopolítica claramente alterada y que impacta en el devenir de las organizaciones profesionales.

Su papel puede y debe ser fundamental en el desarrollo necesario de cada uno de los sectores que representan, alejadas como están de politizaciones y de egos que puedan enturbiar los éxitos del mañana. Éxitos que deben abarcar a la multitud de familias agropecuarias, a las que nunca hay que apartar del foco. Quizá con ello, entre todas y todos, consigamos con habilidad atraer a las nuevas generaciones, que no son sino el relevo imprescindible para mantener en auge los productos de gran calidad, orgullo de nuestro país, gracias a conjugar el espíritu tradicional de procesos ancestrales de reconocido prestigio con su necesaria modernización. Y seguir así siendo en su conjunto un sector clave para seguir alimentando a nuestra población.

Juan Cardona Esbrí
Director general de Kiwa España



NUEVA ETAPA, NUEVA ESTRATEGIA: KIWA ESPAÑA MIRA AL FUTURO

UNA VISIÓN RENOVADA PARA ANTICIPARSE AL CAMBIO Y ESTAR MÁS CERCA DEL MERCADO. LOS MERCADOS EVOLUCIONAN, LA TECNOLOGÍA REDEFINE LA FORMA DE HACER NEGOCIOS Y LA REGULACIÓN AVANZA A UN RITMO CADA VEZ MAYOR. ANTE ESTE ESCENARIO, KIWA ESPAÑA HA ESTADO TRABAJANDO EN LA EVOLUCIÓN DE SU ESTRATEGIA PARA RESPONDER A UNA REALIDAD EMPRESARIAL MÁS EXIGENTE Y, SOBRE TODO, ANTICIPARSE A ELLA.

Los mercados evolucionan, la tecnología redefine la forma de hacer negocios y la regulación avanza a un ritmo cada vez mayor. Ante este escenario, Kiwa España ha estado trabajando en la evolución de su estrategia para responder a una realidad empresarial más exigente y, sobre todo, anticiparse a ella.
El punto de partida es sólido: conocimiento técnico, presencia internacional, proximidad al cliente y confianza. Sobre esa base, Kiwa refuerza un modelo que conecta innovación, digitalización, conocimiento normativo y visión de mercado para transformar los cambios en oportunidades.
Esta evolución en España coincide además con un momento de crecimiento para Kiwa a escala internacional. El pasado 28 de agosto, Kiwa Group anunció un acuerdo para incorporar el negocio de Testing, Inspection & Certification de CSA Group, una operación que, una vez completada, reforzará significativamente la presencia y las capacidades internacionales del grupo.
Este nuevo giro estratégico está alineado con los valores We ARE Kiwa: Ambitious, Reliable, Engaged. Ambitious, para mirar más allá de las necesidades actuales; Reliable, para construir sobre el rigor, la independencia y la confianza; y Engaged, para estar cerca del cliente y comprender los retos de cada sector.

INNOVACIÓN, DIGITALIZACIÓN Y REGULACIÓN

La innovación ocupa un lugar central en esta nueva etapa como capacidad para anticipar cambios, interpretar nuevas necesidades y convertir conocimiento en servicios de mayor valor.
Como explica Rosa Valenzuela, directora de Estrategia y Desarrollo de Negocio de Kiwa España: "*Innovar es anticiparse al futuro. Desde la Dirección de Desarrollo de Negocio, y en perfecta sincronía con nuestro equipo comercial, financiero y de operaciones, activamos un nuevo modelo de crecimiento para Kiwa España, preparados para liderar los cambios que el mercado y nuestros clientes demandan*".
La digitalización y la evolución normativa completan este enfoque. Los datos, la automatización y los nuevos modelos digitales están transformando la lógica del mercado, mientras una regulación cada vez más compleja exige mayor rapidez y conocimiento en la toma de decisiones. Kiwa conecta ambas dimensiones con una ventaja diferencial: capacidad internacional y equipos locales que conocen con detalle cada mercado, cada sector y a sus clientes.

UNA DIRECCIÓN ALINEADA CON LA ESTRATEGIA

Esta evolución también tiene su reflejo en la dirección de Kiwa España. Juan Cardona continúa al frente de



la compañía como director general, acompañado por un equipo que combina experiencia, especialización técnica y visión de negocio.

Mónica Espigares ocupa la Dirección Financiera; Isabel Royo, la Dirección de Operaciones; Rosa Valenzuela, la Dirección de Estrategia y Desarrollo de Negocio y María Catalá asume la Dirección de Calidad.

En el ámbito comercial, Alberto Gómez asume la Dirección Comercial de Food, mientras Ángel Méndez continúa al frente de la Dirección Comercial de Sistemas.

Desde la Dirección Financiera, Mónica Espigares pone el foco en la capacidad de acompañar esta nueva etapa desde una estructura sólida y preparada para crecer: "*Una estrategia ambiciosa necesita una base financiera sólida que permita tomar decisiones con visión de largo plazo, aprovechar nuevas oportunidades y sostener el crecimiento de forma responsable*".

Desde su incorporación a Kiwa en 2022, Alberto Gómez ha combinado conocimiento del sector agroalimentario, experiencia comercial y gestión de equipos con una relación cercana con el cliente. "*Para mí, la clave está en estar cerca del cliente, escucharle y entender su realidad. Solo así podemos ofrecer soluciones que respondan de verdad a sus necesidades y aporten valor a su negocio*", señala Gómez.

Por su parte, Ángel Méndez pone el foco en la complementariedad del nuevo equipo comercial: "*La incorporación de Alberto a la Dirección Comercial de Food suma nuevas capacidades y una visión complementaria a un equipo que comparte una misma ambición: seguir desarrollando una oferta sólida, especializada y alineada con el crecimiento de Kiwa España*".

Esta evolución no se entiende sin el equipo técnico que hay detrás, liderado por José Vicente Zaragozá. Su conocimiento de los sectores, la normativa y los procesos de certificación, inspección y verificación constituye uno de los principales activos de Kiwa España y permite transformar las necesidades del mercado en soluciones rigurosas y aplicables, con valor real para el cliente.

La combinación de visión estratégica, capacidad comercial y conocimiento técnico es una de las fortalezas diferenciales de Kiwa.

WE ARE KIWA

Esta nueva etapa toma forma a través de las personas que la impulsan y responde a una misma visión de compañía: seguir creciendo desde aquello que define a Kiwa.

Desde la Dirección de Recursos Humanos, Noelia Moreno desempeña un papel clave en la gestión y el desarrollo del equipo, promoviendo un entorno de trabajo en el que las personas puedan crecer, sentirse acompañadas y contribuir al proyecto común de Kiwa España.

Las empresas evolucionan, los sectores se transforman, la regulación avanza y la tecnología redefine continuamente la manera de competir. Kiwa evoluciona con ellos, reforzando sus capacidades para anticipar el cambio, convertir conocimiento en valor y seguir siendo el socio de confianza de las organizaciones que quieren avanzar.

Una nueva etapa para Kiwa España, construida sobre la misma identidad y con la ambición de seguir un paso por delante.

Más información: Rosa.Valenzuela@Kiwa.com



EL SECTOR CITRÍCOLA ENTRA EN UNA NUEVA DIMENSIÓN

LA INTERPROFESIONAL CITRÍCOLA SE ENFRENTA AL MAYOR RETO DEL SECTOR EN LAS ÚLTIMAS DÉCADAS. INTERCITRUS CUENTA POR FIN CON SU ANHELADA EXTENSIÓN DE NORMA, A FIN DE PODER DOTAR A PRODUCTORES Y OPERADORES COMERCIALES DE LAS HERRAMIENTAS ADECUADAS PARA SEGUIR CONQUISTANDO LOS MERCADOS INTERNACIONALES. CONVERSAMOS CON SU PRESIDENTE, CELESTINO RECATALÁ, DE TODAS LAS ACCIONES DERIVADAS DE ESTE HITO ALCANZADO AL QUE KIWA CONTRIBUYE DESDE SU PAPEL COMO VERIFICADOR EXTERNO INDEPENDIENTE.

Celestino Recatalá, presidente de Intercitrus.

¿Cuál es el principal cometido de Intercitrus?

Intercitrus es la interprofesional que agrupa a los principales actores del sector de las naranjas y mandarinas españolas: productores y operadores comerciales. Pionera en el ámbito de las interprofesionales, fue la primera constituida en España y también la primera en aprobar una extensión de norma para promocionar productos agrarios nacionales. Su prioridad es actuar como una herramienta útil de cohesión y estrategia colectiva con el objeto de coordinar la gestión de las campañas, defender los intereses comunes y reforzar la competitividad de todos los eslabones que intervienen en la cadena de valor.

¿Qué supone para la interprofesional citrícola la aprobación oficial de la extensión de norma para el sector de la naranja y la mandarina?

Para nosotros es un momento histórico. Después de casi dos décadas de desencuentros y parálisis, por fin contamos con una extensión de norma que permita al sector de naranjas y mandarinas llevar a cabo actuaciones largamente demandadas y necesarias para afrontar nuestros principales retos. Estamos ante un hito que debe suponer un antes y un después del sector, para ello vamos a seguir trabajando con diálogo, consenso, profesionalidad y compromiso.

¿En qué ámbitos de actuación se va a traducir esta iniciativa y por qué era tan necesaria?

La extensión de norma permite dotar al sector de recursos económicos comunes y obligatorios para desarrollar actuaciones estratégicas de interés general, como por ejemplo la financiación conjunta de campañas de promoción, programas de investigación, acciones de mejora en sanidad vegetal y estudios técnicos que beneficien a todo el sector, garantizando corresponsabilidad y equilibrio entre los distintos operadores. Llega en lo que debe ser un punto de inflexión. Si queremos mantener el liderazgo, hay que coger el toro por los cuernos y empezar a dar solución a los problemas que comprometen ese liderazgo. Además de las gestiones y las actuaciones que podamos hacer como sector, vamos a seguir solicitando a las administraciones medidas de apoyo y acompañamiento.

¿Qué calendario de medidas concretas tienen agendado para el desarrollo de la misma?

Intercitrus ya ha abierto las primeras mesas de



trabajo para empezar rápidamente las gestiones en cada apartado. En abril, después de celebrar un concurso al que se presentaron cinco agencias de publicidad y designar un plan de promoción, registramos en la Unión Europea nuestra propuesta de programa de información y promoción, que abarca el periodo 2027-2029 y va dirigido a los mercados de Alemania, Francia y Reino Unido. Durante los últimos meses también hemos puesto en marcha reuniones para agilizar actuaciones de I+D, defensa fitosanitaria y la gestión de la propia extensión de norma.

¿Cree que supondrá un apoyo a los productores españoles frente a la competencia desleal de terceros países? ¿Por qué?

Frente a la competencia desleal de Sudáfrica -sobre todo en la primera mitad de la campaña de mandarinas- y de Egipto -en la segunda mitad de la campaña de naranjas- Intercitrus pretende reforzar el posicionamiento de las naranjas y mandarinas españolas y europeas como sinónimo de calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad. Queremos sensibilizar a los consumidores de que nuestro modelo productivo cumple estándares medioambientales y sociales más exigentes. El objetivo no es competir únicamente en precio, sino en valor.

¿Dónde se van a centrar los esfuerzos de promoción de las naranjas y mandarinas españolas?

La comunicación y promoción representan la principal línea de actuación de la extensión de norma, con una dotación prevista de entre el 55 y el 75% del presupuesto. Las primeras actuaciones se van a centrar en los mercados de la Unión Europea, con acciones de comunicación y difusión en redes sociales, el desarrollo de una estrategia digital dirigida especialmente al público joven y la colaboración con médicos, nutricionistas y otros especialistas en alimentación y salud para divulgar las propiedades nutricionales de las naranjas, las mandarinas y su zumo 100% exprimido, que durante los últimos años ha venido sufriendo una vil e infundada campaña de desprestigio por sus supuestos perjuicios para la salud.

En el marco específico de I+D+i, ¿qué acciones más destacadas tienen previsto implementar?

La inversión en I+D constituirá entre el 18 y el 28% de los recursos y entre las actuaciones previstas figura el desarrollo de un plan integral de mejora vegetal frente al Huanglongbing (HLB), considerada la enfermedad más letal de la citricultura mundial. También impulsaremos proyectos relacionados con la aplicación de tecnologías de edición génica en naranjas y mandarinas, la obtención de nuevas variedades sin semillas y el análisis de los cambios que se están produciendo en el agroecosistema como consecuencia de la aparición de nuevas plagas, la evolución de sus enemigos naturales y los efectos del cambio climático, en el marco de los programas de Gestión Integrada de Plagas.

"LA EXTENSIÓN DE NORMA SE BASA EN EL COMPROMISO DE TODO EL SECTOR Y, POR TANTO, LA CONFIANZA ES UN ELEMENTO IMPRESCINDIBLE PARA SU ÉXITO."

¿Qué otras actuaciones hay previstas por parte de Intercitrus?

La defensa fitosanitaria y la lucha contra plagas y enfermedades, que concentrarán entre el 10 y el 20% del presupuesto, contempla el refuerzo de las redes de vigilancia fitosanitaria mediante la ampliación de los puntos de control y seguimiento en las principales zonas productoras de naranjas y mandarinas, en coordinación con los servicios competentes de las comunidades autónomas. Además de las actuaciones incluidas en la extensión de norma, Intercitrus continuará trasladando a las administraciones la necesidad de avanzar en cuestiones consideradas prioritarias para el sector, como la reciprocidad en las importaciones procedentes de países terceros, la disponibilidad de herramientas eficaces de protección vegetal, la incorporación de nuevas tecnologías y la mejora de la competitividad de la producción española.

¿Nos podría explicar cómo está previsto financiar la extensión de norma y qué carga va a suponer para los distintos agentes de la cadena de valor?

Mediante una aportación obligatoria de 0,0006 €/kg (1,2 €/tn) de naranja y mandarina para el productor y comercializador, Intercitrus prevé recaudar unos cinco millones de euros al año durante cinco años. Para ampliar este presupuesto, hemos acudido a la convocatoria vigente de ayudas para financiar campañas de promoción con fondos europeos de hasta un 80%, a fin de ampliar el presupuesto definitivo.

Kiwa España colabora con Intercitrus en el marco de la verificación de la extensión de norma. ¿Qué papel desempeña Kiwa dentro de este sistema y qué valor aporta contar con una entidad independiente en un proyecto de estas características?

Kiwa desempeña una función esencial como entidad independiente encargada de la verificación del sistema de gestión de la extensión de norma. Su labor contribuye a garantizar que los procedimientos se desarrollen con criterios objetivos, transparentes y técnicamente sólidos. Contar con una entidad especializada aporta confianza a todos los operadores implicados, refuerza la credibilidad del sistema y facilita que la gestión de los recursos comunes se realice con las máximas garantías de rigor e imparcialidad.

En una iniciativa colectiva de esta dimensión, ¿qué importancia tiene poder demostrar que las aportaciones, los procedimientos y las actuaciones desarrolladas se gestionan conforme a criterios objetivos y verificables?

Es un aspecto fundamental. La extensión de norma se basa en el compromiso de todo el sector y, por tanto, la confianza es un elemento imprescindible para su éxito. Disponer de mecanismos de verificación independientes permite ofrecer garantías a productores, comercializadores y administraciones de que las aportaciones se gestionan correctamente, con plena trazabilidad y conforme al marco normativo. Esa transparencia fortalece la legitimidad de la interprofesional y favorece la implicación de todos los operadores.

¿Qué les ha llevado a escoger a Kiwa España como partner en este proyecto tan importante?

Valoramos especialmente su experiencia en procesos de verificación y certificación, así como su conocimiento del sector agroalimentario y su capacidad técnica para afrontar un proyecto con un elevado componente tecnológico y de gestión de datos. Además, su condición de entidad independiente aporta las garantías de imparcialidad y objetividad que requiere un sistema de estas características. Todo ello hace de Kiwa un socio adecuado para acompañarnos en la implantación de la extensión de norma y contribuir a generar confianza entre todos los agentes implicados.

KIWA SE ALÍA CON LA HUELLA DE NITRATO

LA HUELLA DE NITRATO ES UN SELLO DE CERTIFICACIÓN AMBIENTAL QUE GARANTIZA QUE LOS ALIMENTOS SE HAN CULTIVADO SIN GENERAR LIXIVIADOS CONTAMINANTES DE NITRATOS. KIWA ESPAÑA Y LOS PROPIETARIOS DE ESTA MARCA REGISTRADA, LA MERCANTIL HUELLA HDN SL, HAN ALCANZADO UN ACUERDO POR EL QUE KIWA SE CONVIERTE EN EMPRESA EXTERNA INDEPENDIENTE PARA LA VERIFICACIÓN DE ESTE SELLO.











La Huella de Nitrato y Fosfatos (HdN) es un sistema pionero de medición y control en la agricultura. Mide de forma objetiva la presencia y el movimiento de nitrógeno y de fosfatos en el suelo. Su principal objetivo es presentar una metodología basada en la caracterización y cuantificación en tiempo real de los vertidos y lixiviados (filtraciones hacia los acuíferos) de estos compuestos nutrientes esenciales por efecto de actividades antrópicas, fundamentalmente agrícolas, hacia el agua subterránea o medio saturado, y por transferencia a las masas de agua superficiales. Las fincas que obtienen este certificado demuestran una producción sostenible, con un uso eficiente y optimizado de los nutrientes.

UN SERIO PROBLEMA

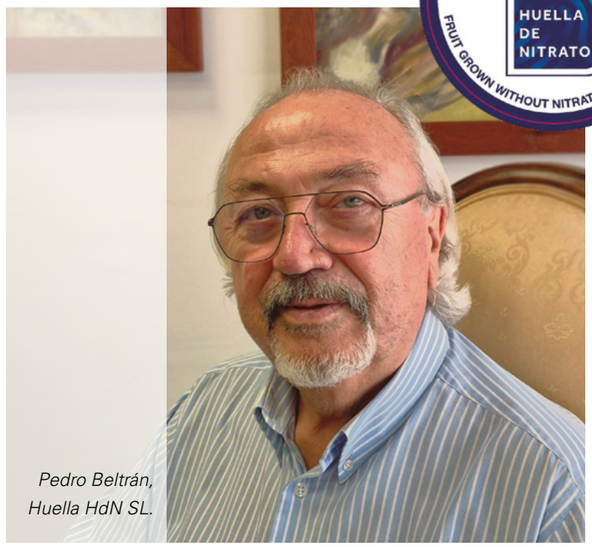
La aportación de nitrógeno a un determinado cultivo depende de sus necesidades a lo largo de su ciclo vegetativo y la cantidad disponible en el suelo y distribuida por el agua de riego. El exceso de este elemento puede provocar efectos adversos sobre lo cultivado, y el lavado de los excedentes de nitratos no absorbidos por las plantas, a través del drenaje del riego o de la lluvia, se convierte en lixiviado, potencial contaminante del medio saturado (acuíferos y masas de agua superficial). Esto provoca el deterioro de la calidad del agua de abastecimiento a partir de las masas subterráneas, con graves consecuencias para la salud. Por otro lado, el fósforo es un elemento químico esencial e insustituible para todos los seres vivos. En la agricultura moderna es de vital importancia para mantener el alto rendimiento de los sistemas agrícolas. Los cultivos tratados con fertilizantes fosfatados absorben solo el 10-15 %. El resto se acumula en el suelo. Gran parte del fosfato extraído se libera al medio ambiente desde su extracción hasta su aplicación al terreno. Dicho fosfato va a parar a los ríos, los lagos y, con el paso del tiempo, a los océanos. Este exceso de nutrientes nitrogenados y fosfatados, incrementa las floraciones de algas, reduciendo considerablemente la biodiversidad, en un proceso conocido como eutrofización. Este proceso está provocado por el exceso de nutrientes en el agua, principalmente nitrógeno y fósforo, procedentes mayoritariamente de la actividad antrópica (agrícola, ganadera, industrial, urbana y forestal).

IMPLANTACIÓN DEL MÉTODO

La implantación del método de la HdN exige un estudio previo para determinar la vulnerabilidad de la zona no saturada que comprende el análisis completo de la superficie agrícola a valorar. Todo ello para identificar las zonas de mayor potencialidad de permeabilidad o vulnerabilidad a la contaminación, con objeto de ubicar posteriormente los sistemas de detección y cuantificación del vertido o lixiviado de sustancias nitrogenadas o fosfatadas al medio. "*De esta forma, se optimiza el número de dispositivos a instalar, reduciendo los costes de implantación. Dichos dispositivos se deben ubicar estratégicamente en aquellos puntos determinados donde existe un mayor riesgo de contaminación por lixiviado a la zona saturada o en la cercanía de la transferencia lateral a masas de agua superficial susceptibles de contaminación, como, por ejemplo, el Mar Menor o La Albufera de València*" explica Pedro Beltrán, corresponsable de Huella HdN SL. Después se instalan los dispositivos de medición de nitrato o fosfatos en el lixiviado, bien de medición con carácter periódico, en zonas de media vulnerabilidad y con envío de muestra al laboratorio homologado, bien de medición en tiempo real en zonas de alta vulnerabilidad o próximas a masas de agua superficial. Toda la información se integra en una plataforma donde se establecen las consignas para la activación de alarmas. En las zonas donde se lleva a cabo la implantación de este método, se certificará la HdN una vez que se lleven a cabo tres o cuatro auditorías durante el periodo de un ciclo de cultivo, verificando que no se lleva a cabo contaminación del medio saturado y que en dichas plantaciones se llevan a cabo buenas prácticas de cultivo.

UN RETO CRUCIAL CON CLARAS VENTAJAS

El propósito fundamental de este método es el de "*mitigar a corto plazo, y eliminar a medio y largo plazo, la contaminación de las masas de aguas subterráneas y superficiales, por compuestos nitrogenados y fosfatados*", señala Beltrán. Además, al determinar el valor del nitrato o fosfato antes de alcanzar la zona saturada, que ya presenta mayoritariamente niveles por encima de las recomendaciones normativas, se diferencia con claridad a quien realiza buenas prácticas agrícolas, sin contaminar el medio saturado, "*con el objetivo fundamental de que la administración competente no aplique medidas coercitivas, aunque se encuentre dentro de un área ya contaminada*", destaca este experto.



Pedro Beltrán, Huella HdN SL.

Porque la implantación de la HdN tiene una orientación clara hacia el mercado y hacia los consumidores, a quienes ofrece información valiosa, fiable y transparente sobre la sostenibilidad de la producción. Esto sin duda "*influye en el refuerzo de la confianza y la satisfacción del consumidor, aspecto clave en un momento donde la producción mayoritaria de alimentos procede de países terceros donde no existe transparencia en cuanto a la producción en los aspectos ambientales y sociales*", precisa Pedro Beltrán. De hecho, la HdN contribuye a la mayoría de los objetivos específicos del plan estratégico de la Política Agraria Común (PAC), puesto que persigue apoyar las rentas y mejorar la competitividad de los productores primarios, integrándolos mejor en la cadena agroalimentaria a través de regímenes de calidad, que añaden valor a los productos agrícolas y mejoran su comercialización.

UN ACUERDO PROVECHOSO

Ahora se abre un periodo de colaboración entre la entidad propietaria de este sello, Huella HdN SL, y Kiwa España, que, tras la reciente firma de un convenio de cooperación, se encargará de la verificación externa e independiente de la marca en territorio europeo. Con ello, ambas partes se comprometen a promover este servicio innovador entre los clientes potenciales, unos clientes que se verán reconocidos y beneficiados. "*La HdN se alinea completamente con asegurar ingresos justos y mejorar la competitividad de los productores primarios, requilibrando su poder en la cadena agroalimentaria a través de regímenes de calidad, añadiendo valor a estos productos agrícolas puesto que se gana la confianza del consumidor con información clara, responsable y fácilmente comprobable, que protege la calidad de los alimentos y la salud de los consumidores*", remata Pedro Beltrán. En Kiwa estamos encantados de formar parte activa del proyecto.

Más información: Diego.Caballero@Kiwa.com

NOVEDADES TÉCNICAS

ISO 20001: SISTEMA DE GESTIÓN DE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

En España, la Ley 1/2025, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario es de obligado cumplimiento desde el 1 de abril de 2026. Esto implica disponer de un plan de prevención para la mayoría de los agentes de la cadena alimentaria. La gestión del desperdicio deja de ser una acción puntual para convertirse en un elemento estratégico. Ante esta nueva realidad, las empresas necesitan conocimiento y herramientas prácticas.
La norma **ISO 20001** surge como respuesta a dicha necesidad, ya que construye un enfoque holístico para acometer la gestión de pérdida y desperdicio alimentario (PDA) a lo largo de toda la cadena de valor, comenzando por el nivel de producción primaria y acabando con los consumidores finales.
Proporciona un marco uniforme para la mejora continua y la comparación de resultados, para uso por parte de las empresas y otras organizaciones interesadas.
Esta nueva norma, prevista para el año 2027, se dirige a todos los integrantes de la cadena alimentaria y especifica los requisitos para un estándar de sistema de gestión de lucha contra la pérdida y desperdicio alimentario (PDA), lo que permite a una organización:
-Planificar, implementar e integrar un sistema de gestión específico dentro de sus operaciones
-Contribuir a la reducción de la PDA a lo largo de la cadena alimentaria
-Evaluar y valorar los requisitos de PDA de las partes interesadas y demostrar conformidad o cumplimiento con ellos
-Comunicar eficazmente los problemas de pérdida y desperdicio a las partes interesadas dentro de la cadena alimentaria
-Asegurar el cumplimiento con su política declarada de lucha contra la PDA
-Demostrar conformidad con las partes interesadas pertinentes
-Buscar la certificación o el registro de su sistema de gestión contra la PDA por una organización externa o hacer una autoevaluación o auto declaración de conformidad con este documento

ISO 20001: INTEGRABLE CON OTRAS NORMAS QUE RECOGEN SISTEMAS DE GESTIÓN

La norma **ISO 20001** se encuentra actualmente en fase de consulta en la Organización Internacional de Normalización (ISO, por sus siglas en inglés). Su estructura de alto nivel la dota de un denominador común, establecido por parte del comité ISO, para que todas las nuevas normas de gestión, respeten y compartan un objetivo común: la uniformización de las mismas. Esto permitirá que se integre fácilmente con otras normas, como ISO 22000 (sistema de gestión de seguridad alimentaria) o ISO 14001 (sistema de gestión medioambiental).

SOLUCIÓN FORMATIVA PREVIA DE LA CÁTEDRA KIWA

Si tiene interés en fortalecer su empresa con un plan de prevención contra el desperdicio alimentario adecuado a la legislación vigente y alineado con la futura **ISO 20001**, Kiwa España, a través de su Cátedra de la Universitat Politècnica de València "**Quality for progress**", ha diseñado una formación específica que permite desarrollar e implementar el propio procedimiento o plan de desperdicio, integrándolo plenamente en su sistema de gestión.
El programa combina visión técnica y aplicación práctica. Su pilar clave es la integración: el plan no se concibe como un documento aislado, sino alineado con la política y los objetivos estratégicos.
La formación aborda cómo definir responsabilidades, establecer indicadores de reducción, generar registros, incorporar el procedimiento al mapa de procesos y vincularlo a auditorías internas y revisiones por la dirección. Medir, analizar y actuar.

JORNADAS TEMÁTICAS EN COLABORACIÓN CON CETECE

Kiwa España, en colaboración con CETECE, el Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León, ha organizado la jornada temática presencial "**Prevenir, Aprovechar e Innovar: Nuevos Retos ante el Desperdicio Alimentario**".
Esta iniciativa aborda la prevención y reducción del desperdicio alimentario, un reto cada vez más importante para las empresas agroalimentarias, tanto por las nuevas obligaciones normativas como por la necesidad de optimizar recursos, reducir costes y avanzar hacia modelos de producción más sostenibles.
La jornada está dirigida especialmente a empresas agroalimentarias, responsables de calidad, producción, innovación y sostenibilidad, profesionales del sector y entidades interesadas en anticiparse a las nuevas obligaciones, reducir costes y pérdidas, aprovechar mejor los recursos y descubrir nuevas oportunidades de innovación vinculadas a la economía circular y la sostenibilidad.
Se ha programado en cuatro ubicaciones y fechas diferentes para facilitar la participación de las empresas y personas interesadas:

23 de septiembre en Salamanca
28 de octubre en Valladolid
4 de noviembre en Segovia
19 de noviembre en Ávila

Más información: Dolores.Monllor@kiwa.com

EL RETO DE LA CIBERSEGURIDAD

PROTEGER LA CADENA DE VALOR AGROALIMENTARIA, DESDE EL CAMPO HASTA LA DISTRIBUCIÓN, FRENTE A ATAQUES DIGITALES QUE AMENAZAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, SE ANTOJA UN RETO MAYÚSCULO. LAS GRANDES COMPAÑÍAS AGROALIMENTARIAS VAN A TENER QUE ASUMIR LAS OBLIGACIONES DE LA DIRECTIVA NIS2, PROMULGADA POR LA UNIÓN EUROPEA, Y QUE ESTABLECE UN MARCO RENOVADO DE CIBERSEGURIDAD QUE AFECTA A SECTORES CRÍTICOS. PARA HABLAR DE LOS RETOS QUE PLANTEA AL SECTOR, CONSULTAMOS A UNO DE LOS MÁXIMOS EXPERTOS, SANTIAGO ESCOBAR, CATEDRÁTICO DE INFORMÁTICA DE LA UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA (UPV). ESTE EXPERTO HA SIDO DIRECTOR DE LA CÁTEDRA DE CIBERSEGURIDAD INCIBE DE LA UPV Y ES REPRESENTANTE DE ESTA INSTITUCIÓN EN LA RED DE EXCELENCIA NACIONAL DE INVESTIGACIÓN EN CIBERSEGURIDAD (RENIC), ENTRE OTRAS MUCHAS RESPONSABILIDADES.







Las amenazas digitales son múltiples. A la pregunta de cuáles son las más severas para el sector, Santiago Escobar es muy claro en su respuesta: "*La cuestión reside no en qué amenazas puedan sufrir, que son prácticamente todas si sus procesos productivos y de gestión están informatizados, sino si son conscientes de que estén siendo ya atacados y les han podido robar información estratégica*". Si bien es cierto que no es percibido el sector agroalimentario tan crítico para la sociedad, como puedan serlo el energético o el sector de salud, "*es parte de la cadena de producción y distribución de alimentos que sí que se considera crítica en España*", señala Escobar, para quien las amenazas vendrán de las posibles brechas de seguridad de una empresa que puedan ser aprovechadas para introducirse en una organización mayor de la cadena de distribución de alimentos.

Además, hay que poner el foco en la necesidad de mejora actual prácticamente para el sector en su conjunto, aún necesitado de medidas protectoras adicionales, excepción hecha de actividades específicas como el de distribución alimentaria o de transportes de mercancías, que no producen, pero gestionan productos generados por otros, y han debido adaptarse porque manejan mucha información relacionada con clientes. Y ya se sabe que "*cualquier brecha de seguridad en sus instalaciones o las de sus clientes puede suponer un riesgo de escalar a mayores problemas*".

CRECIENTES EXIGENCIAS

A juicio de este experto, dado que el sector agroalimentario no puede generar riesgos asociados a la privacidad o ciberseguridad derivados de sus productos, porque son de consumo humano y no conllevan implicaciones tecnológicas, el mayor reto al que se enfrenta vendrá de las exigencias que los distintos mercados, nacional, autonómicos o extranjeros, le impongan. "*Es decir, si el sector de distribución alimentaria empieza a exigirles que estén certificados en normativas como NIS2, se verán obligados. Es la misma idea que cuando distintas normativas externas les han exigido mayor trazabilidad del producto o mejores procesos de calidad*".

Según el catedrático de la UPV, se asume que las grandes empresas tienen mucho más que perder que las pequeñas, pues se tiene la percepción de que la ciberseguridad es un lujo que las pequeñas empresas no pueden permitirse. Pero la NIS2, que es una reforma de una directiva anterior, introduce multas cuantiosas para los directivos de las organizaciones en el caso de que no hayan invertido explícitamente en mecanismos de protección. "*Además*, añade, *hay muchos casos conocidos de PYMES que han tenido que cerrar por las pérdidas ocasionadas por un ciberataque, debidas a paradas de sus procesos de producción, pérdida de credibilidad en el sector, o de multas millonarias*".

MEDIDAS INELUDIBLES

Ante el panorama actual, ¿cuáles tienen que ser entonces los pasos ineludibles que debería abordar desde ya el sector agroalimentario para estar a salvo de ataques externos? Al decir de Santiago Escobar, cualquier departamento de informática de una empresa más o menos grande es capaz de llevar a cabo medidas preventivas muy sencillas, como copias de seguridad, la actualización de software, el uso de software para la detección temprana de ciberataques, o el aislamiento de redes dentro de la empresa. "*Pero quizás el mayor reto consiste en la formación continua en concienciación para empleados, para que no caigan en engaños por internet que permitan acceder a información delicada de la empresa, o el realizar simulacros de crisis de ciberseguridad, donde se les envían mensajes fraudulentos a los propios trabajadores para entrenarlos. Además, por supuesto, hay una inversión en hardware y software especializado pero la mayoría de las veces una mayor inversión no conlleva estar mejor protegido*", especifica.

PREVENCIÓN ANTE EL RIESGO

En materia de ciberseguridad se habla de poner en marcha planes de continuidad operativa y recuperación ante amenazas, así como de evaluaciones periódicas de vulnerabilidades. ¿Y en lo tocante a tecnológica? ¿con qué armas se espera contar para prevenir y mitigar incidentes? La respuesta no puede ser categórica, pues, como muy bien dice este experto, el mundo de la ciberseguridad es muy complejo porque "*los malos son más y siempre van por delante*". Según Escobar, es imposible hablar de una empresa segura al cien por cien porque, además, van apareciendo nuevas tecnologías y pueden suponer nuevos retos de ciberseguridad. El mejor consejo es que la ciberseguridad sea parte del ADN de la empresa, desde los empleados con menos responsabilidades hasta los directivos. "*Cuando se plantea la ciberseguridad en los nuevos productos, los nuevos clientes, los cambios en los procesos productivos o los cambios en cuestiones de gestión interna, es cuando nos estamos protegiendo de verdad*", apostilla.

INVERSIÓN, AYUDAS Y RIESGO REAL

Las exigencias normativas y los peligros crecientes tropiezan siempre, y el sector agroalimentario no es una excepción, con la errónea percepción por parte de las empresas más humildes de que permanecen fuera del foco de las agresiones digitales, y de que las más importantes ya han hecho lo suficiente. Al respecto, Escobar aboga por optar por las muchas ayudas a nivel europeo, español y local para mejorar la ciberseguridad en las organizaciones, y de no caer en la autocomplacencia, pues siempre hay algún aspecto que mejorar. "*Las pequeñas empresas piensan que no son interesantes para un atacante, y justamente por eso lo son más, mientras que las grandes empresas piensan que invierten lo suficiente en hardware y software, mientras que desprecian cuestiones básicas como la formación de sus empleados en temas de ciberseguridad o los riesgos de credibilidad ante sus clientes. Por eso la NIS2 se ha hecho tan necesaria ya que impone obligaciones a las empresas y derechos a los ciudadanos*".

Más información: Angel.Mendez@kiwa.com

Santiago Escobar, catedrático de la UPV.



CONVENIO CON LA UNIVERSIDAD EUROPEA DE MADRID

KIWA ESPAÑA HA SUSCRITO UN CONVENIO CON LA UNIVERSIDAD EUROPEA DE MADRID PARA INCORPORARSE AL CUADRO DE DOCENTES DEL MÁSTER DE FORMACIÓN PERMANENTE EN SEGURIDAD ALIMENTARIA QUE IMPARTE LA ENTIDAD EDUCATIVA. EN VIRTUD DEL ACUERDO, NUESTRA EMPRESA SE ENCARGARÁ DE IMPARTIR LOS CONTENIDOS RELACIONADOS CON LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, EN PARTICULAR DE LA NORMA ISO 22000.

El Máster de Formación Permanente en Seguridad Alimentaria, Tecnología y Gestión de la Empresa Alimentaria de la Universidad Europea ofrece una formación integral sobre la cadena alimentaria, abordando aspectos clave como la seguridad alimentaria, la calidad, la tecnología de los alimentos, la normativa vigente, los sistemas de gestión, el sistema APPCC y la gestión empresarial. Su enfoque multidisciplinar y eminentemente práctico prepara a los estudiantes para afrontar los retos actuales del sector agroalimentario desde una perspectiva global.

Está orientado a titulados universitarios y profesionales interesados en desarrollar o impulsar su carrera en el ámbito de la seguridad alimentaria, la calidad y la tecnología de los alimentos. Su enfoque permite dar respuesta tanto a quienes se incorporan al mercado laboral como a quienes desean actualizar o ampliar sus competencias para asumir nuevos retos profesionales. El máster se imparte en modalidad semipresencial, lo que facilita la conciliación con la actividad profesional, y en el curso académico 2026-2027 celebrará su cuarta edición.



Silvia Gil Chumillas, directora del máster de la Universidad Europea de Madrid.

CONVENIO SUSCRITO CON KIWA

En virtud de este convenio, Kiwa España participará en la docencia de contenidos especializados relacionados con los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria, en particular con la norma ISO 22000. Gracias a esta colaboración, los estudiantes podrán conocer de primera mano la aplicación práctica de estos estándares internacionales y desarrollar competencias en auditoría y evaluación de sistemas de gestión, habilidades altamente demandadas y de gran valor para los profesionales del sector de la seguridad alimentaria.

OBTENCIÓN CERTIFICACIÓN AUDITOR INTERNO ISO 22000

El acuerdo incluye que cualquier persona matriculada en el máster que lo supere obtendrá también el título de auditor interno de la norma ISO 22000. "*Es un valor añadido diferencial para los estudiantes, ya que, además del título de máster, obtienen una certificación como auditor interno de la norma ISO 22000, un estándar internacional de referencia en la gestión de la inocuidad alimentaria. Esta formación les permite complementar los conocimientos teóricos con una visión práctica de los sistemas de gestión y de las metodologías de auditoría aplicadas en el sector alimentario*", aclara Silvia Gil Chumillas, directora del máster.

AMPLIA EXPERIENCIA DE KIWA ESPAÑA

La Universidad Europea de Madrid valora especialmente la amplia experiencia de Kiwa España en el ámbito de la certificación y evaluación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria, así como el conocimiento práctico de sus profesionales. "*Su colaboración*, comenta Gil Chumillas, *permite acercar al aula la realidad del sector, aportando una visión aplicada de los estándares internacionales y de los procesos de auditoría que complementa la formación académica de los estudiantes*". Para Kiwa constituye un motivo de satisfacción poder colaborar con una institución docente del prestigio de la Universidad Europea de Madrid.

Más información: Diego.Caballero@kiwa.com

50 OFICINAS, 50 DESTINOS

HELSINKI, EL LATIDO DEL BÁLTICO

HELSINKI, CAPITAL DE FINLANDIA, COMBINA SOFISTICACIÓN URBANA Y NATURALEZA SALVAJE. CONOCIDA COMO LA "HIJA DEL BÁLTICO", ESTA METRÓPOLI DESTACA POR SU ARQUITECTURA DE VANGUARDIA, DISEÑO FUNCIONAL Y UN ESTILO DE VIDA RELAJADO VINCULADO AL MAR. ADEMÁS, ACOGE EN EL NÚMERO 8 DE HERMANNIN RANTATIE LA SEDE CENTRAL DE LAS PRINCIPALES SOCIEDADES DE KIWA EN EL PAÍS: KIWA OY, KIWA TARKASTUS OY Y KIWA SERTIFIOINTI OY.

Foto MyHelsinki Materials

El punto de partida ideal para una visita rápida es la Plaza del Senado, conjunto neoclásico dominado por la Catedral de Helsinki (Tuomiokirkko), de cúpulas blancas y verdes. A poca distancia, en la península de Katajanokka, emerge la Catedral de Uspenski, el templo ortodoxo más grande de Europa Occidental, testigo de la influencia rusa. El pulso diario de la ciudad late en la Plaza del Mercado (Kauppatori), junto al puerto, un espacio idóneo para degustar salmón fresco, carne de reno o frutos del bosque. Al lado, el Viejo Mercado Cubierto (Vanha Kauppahalli), operativo desde 1889, ofrece productos gourmet en un ambiente histórico muy acogedor.

REFERENTE DE DISEÑO

La capital es referente de diseño y no por casualidad, sino a gracias a ejemplos destacados como la Biblioteca Central Oodi, obra contemporánea de vidrio y madera que sirve de núcleo cultural, y la Iglesia de la Roca (Temppeliaukio), templo luterano excavado en roca granítica con acústica excepcional y cúpula de cobre. Esta curiosa integración bajo tierra revela una costumbre del lugar, ya que Helsinki posee una segunda urbe oculta con más de 5.500 búnkeres de protección nuclear adaptados a la vida civil. En ellos se puede desde jugar al hockey o nadar en piscinas olímpicas a disfrutar de locales de ocio nocturno integrados directamente en la piedra.

Su geografía se fragmenta en islas. La más célebre es Suomenlinna, fortaleza marítima del siglo XVIII declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Accesible en 15 minutos en ferri, combina túneles militares y antiguos cañones con museos y cafeterías. Otra parada obligada es Seurasaari, unida por un puente de madera, que funciona como museo al aire libre con granjas tradicionales que recrean el pasado rural dentro de un espeso bosque poblado por dóciles ardillas.

COSTUMBRES IMPACTANTES

Para los venidos de fuera, algunas de las costumbres de autocuidado nórdicas pueden ser un tanto impactantes. La experiencia cumbre es la sauna en complejos como Löyly, frente al mar, donde el silencio es sagrado. Lo chocante es el contraste térmico radical: pasar de una sauna de leña a más de 80 °C a sumergirse en el agua helada del mar Báltico o en un agujero en el hielo (avanto) para liberar endorfinas. En invierno, resulta igual de curioso cenar en los barcos-restaurante de Hakaniemi; comer a la luz de las velas dentro de un casco de madera atrapado e inmóvil en la gruesa capa de hielo exterior es una vivencia inolvidable.

EL DERECHO DE CADA HOMBRE

A menos de una hora de la capital, los alrededores albergan destinos únicos. Porvoo, la segunda ciudad más antigua del país, cautiva con sus calles empedradas, casas de madera en tonos pastel y sus icónicos almacenes rojos ribereños, siendo un paraíso de artesanía y chocolates. Por su parte, el Parque Nacional de Nuuksio invita a ejercer el "Jokamiehenoikeus", literalmente "el derecho de cada hombre", y que regula el acceso público a la naturaleza en Finlandia. Esta ley permite entrar a cualquier bosque (aunque sea propiedad privada), acampar o recolectar setas y bayas libremente. Pasar la tarde recogiendo arándanos silvestres es el mejor ejemplo de desconexión rural, la mejor receta contra el estrés de la vida moderna. El país así lo propicia.

SERVICIOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN

SECTOR AGROALIMENTARIO

- AE-R (agricultura eco-regenerativa)
- 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 20001
- 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
- KiPlas-ecoR
- 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

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 - Redacción - Diseño y maquetación
José Vicente Morant - Mar Viguer - José Ramón Tarazona

Fotografías
Intercitrus - *Huella HdN SL.* - UPV - Universidad Europea - MyHelsinki Materials

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-españa/

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.