sabores de bosques sostenibles

CERTIFICACIÓN FORESTAL PEFC PARA LA INDUSTRIA AGROSILVESTRE

PEFC™
PEFC/14-1-1

sabores de bosques sostenibles

CERTIFICACIÓN FORESTAL PEFC PARA LA INDUSTRIA AGROSILVESTRE

PEFC
PEFC/14-1-1

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

PEFC
PEFC/14-33-00010

Certificado PEFC

Este papel procede
de bosques gestionados
de forma sostenible
y fuentes controladas

www.pefc.es

© PEFC ESPAÑA, 2012

Coordina y edita: PEFC ESPAÑA
Asistencia Técnica: INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL MEDIO
Imprime: GRAFO, S.A.
Depósito Legal: M-36722-2012

AGRADECIMIENTOS

PEFC ESPAÑA quiere agradecer a cuántas personas, empresas y entidades han colaborado para hacer posible este proyecto.

En especial por su desinteresada dedicación, su experto asesoramiento y su inspiración queremos dar las gracias a Dña. Alejandra Ansón, Directora General de Elite Gourmet Gastronomía, D. Jaime Palafox, Director de Asuntos Económicos e Internacionalización de la Federación de Industrias de Alimentos y Bebidas (FIAB), D. Juan Ángel Abrit, Jefe de Sector de Alimentos del Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), D. Luciano Martín, Director de El Club del Gourmet de El Corte Inglés, D. Luis Pacheco, Gerente de Gold Gourmet, D. José Ignacio Ruiz, Gerente de Arotz Foods, D. Javier Martínez, Gerente de COFOREST y D. Jesús Quintá, Director Gerente de Alibós Galicia.

Esta publicación incluye algunas citas extraídas de las entrevistas mantenidas con estos profesionales. No obstante, para que el lector pueda valorar su verdadera aportación al proyecto, recomendamos la lectura del estudio de mercado publicado bajo el título "Sabores de bosques sostenibles: Desarrollo comercial de productos de origen forestal a través de la certificación forestal de origen sostenible", en el que además se recoge la opinión de otros profesionales del sector y de algunos de los mejores chefs y representantes de la alta restauración de nuestro país.

ÍNDICE

PRESENTACIÓN 05

JUNTOS PODEMOS CONTAR UNA BONITA HISTORIA 06

QUÉ ES LA CERTIFICACIÓN FORESTAL 11

GESTIÓN SOSTENIBLE Y FUTURO DE LOS BOSQUES 12

QUÉ ES PEFC 13

QUÉ PRODUCTOS PUEDEN CERTIFICARSE 15

CÓMO SE CERTIFICA UN PRODUCTO 18

BENEFICIOS DE LA CERTIFICACIÓN FORESTAL 19

MERCADOS PARA EL PRODUCTO SILVESTRE SOSTENIBLE 26

PRESENTACIÓN

La publicación "Sabores de bosques sostenibles. Certificación forestal PEFC para la industria agrosilvestre", se enmarca dentro del Plan de Asistencia Técnica para la mejora de la comercialización en el mercado interior y exterior de productos agroalimentarios de origen selvícola o forestal a través de la certificación de la Gestión Forestal Sostenible y de la Cadena de Custodia realizado por PEFC España con la cofinanciación del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) y la asistencia técnica del Instituto de Estudios del Medio.

El Plan ha sido seleccionado por el MAGRAMA en la convocatoria 2012 de subvenciones destinadas a Planes de Asistencia Técnica en los Sectores Agroalimentarios (ORDEN AAA/613/2012, de 5 de marzo), en la que se priorizaban proyectos dirigidos a la internacionalización.

Esta publicación es una pequeña guía dirigida a productores, recolectores, transformadores y comercializadores de productos de origen silvestre para dar a conocer qué es, cómo funciona y qué valor añadido aporta el sistema voluntario PEFC de certificación forestal de los bosques.

JUNTOS PODEMOS CONTAR UNA BONITA HISTORIA

Los productos silvestres de origen forestal tienen posibilidades interesantes de desarrollo comercial en el segmento gourmet o premium.

Hablamos de frutos como el piñón, la castaña, las setas, hongos y trufas, las frutas del bosque, la miel, las hierbas aromáticas o el cerdo ibérico de bellota criado en dehesa.

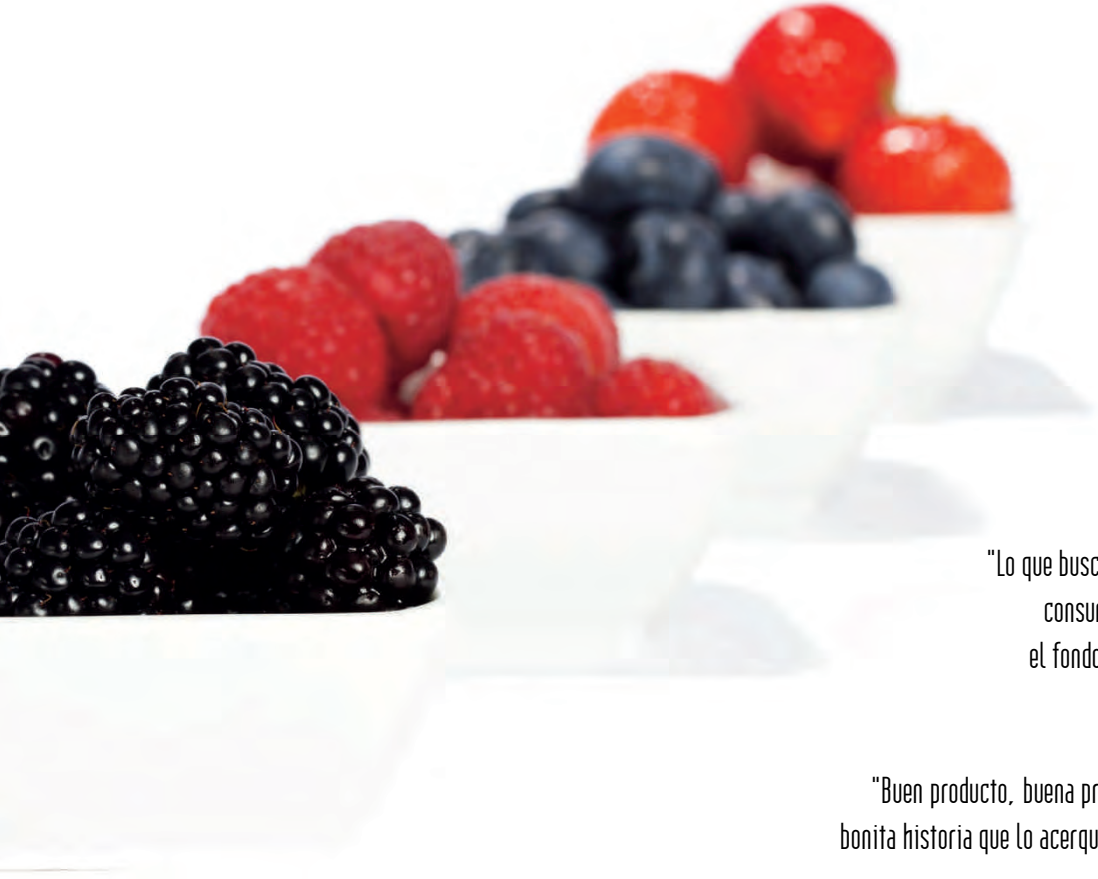
El segmento premium tiene la ventaja de ser menos sensible a la crisis económica, pero también es un consumidor más exigente.

Los productos silvestres de origen español son de excelente calidad y cuentan con fantásticas características organolépticas, sabores y aromas que son una verdadera experiencia para los sentidos y nos transportan al bosque mediterráneo, atlántico... Si a esto añadimos que su disponibilidad en el mercado es limitada y en la mayor parte de los casos vinculada a la temporada contamos con una gama de productos únicos y exclusivos.

Como productores, recolectores y transformadores de productos silvestres sólo necesitamos una buena presentación y una bonita historia para posicionar bien nuestros productos en el mercado interior y exterior.

"Hay que construir una historia alrededor del producto"

"(...) producto seleccionado de la mejor calidad y una historia que contar"



"Lo que busca básicamente el consumidor gourmet en el fondo es una historia"

"Buen producto, buena presentación y una bonita historia que lo acerque al consumidor"

"La idea es agrupar productos bajo una misma marca y lanzar un proyecto conjunto de comunicación hacia el consumidor final (...). La unión hace la fuerza".

El tejido empresarial asociado a la producción y recolección de los productos de origen forestal se caracteriza por su alta fragmentación, con una pequeña representación de grandes operadores y un gran número de profesionales autónomos y microempresas.

"Para pequeñas empresas la clave es la colaboración (...), más allá de crear muchas denominaciones de origen para un único producto"

Los expertos consultados coinciden en que la mejor opción para sectores tan atomizados es trabajar por un posicionamiento común que aglutine a cuántos más productos mejor, creando una "marca" única que aporte valor añadido.

PEFC España a través de la gestión forestal sostenible y la certificación forestal de las materia primas propone agrupar bajo una marca paraguas a todos los productos de origen forestal o silvestre procedentes de masas forestales en las que se aplican criterios de aprovechamiento sostenible. Criterios que hacen compatible la actividad económica de la que dependen miles de personas del medio rural con la conservación de los bosques para las generaciones futuras.

¿No te parece una bonita historia?

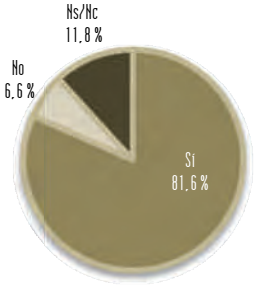
El 81,6% de los establecimientos españoles de alta restauración cree que sus clientes valorarían la presencia de productos silvestres con certificado de origen sostenible.

El 85,5% estaría dispuesto a incluirlos en sus elaboraciones para probar cómo responden sus clientes ante platos que además de aromáticos, sabrosos y sorprendentes promuevan la sostenibilidad.

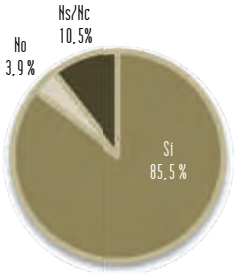
Cuando un producto procede de un bosque sostenible y no por ello aumenta su precio, supone un valor añadido para el producto, el distribuidor y el consumidor.

El desarrollo sostenible es una historia muy bonita que contar sobre los productos silvestres de origen forestal.

¿Cree que sus clientes valorarían la presencia de productos certificados en su carta?



¿Estaría dispuesto a probar cómo responden sus clientes ante platos elaborados con producto certificado?



Fuente: Encuesta PEFC-IDEM a alta restauración, septiembre 2012. n = 76

Si como productor, recolector o transformador tú también crees que tu producto tiene suficientes atributos para posicionarse en el mercado gourmet y necesitas un elemento diferenciador que te ayude a acceder a nuevos mercados y nuevos segmentos de mercado, te invitamos a conocer más sobre la Certificación Forestal y la Gestión Forestal Sostenible.

Porque juntos podemos contar una bonita historia.

QUÉ ES LA CERTIFICACIÓN FORESTAL

La certificación PEFC de la Gestión Forestal Sostenible es un mecanismo mediante el cual una entidad de certificación, ajena a la gestión, controla en una primera etapa el cumplimiento de los indicadores de sostenibilidad en los montes y en una segunda fase vigila en las industrias el proceso de transformación de esas materias primas.

El proceso de certificación que afecta a la transformación se denomina certificación de la Cadena de Custodia y se trata de un sistema de trazabilidad que permite crear un enlace informativo entre los productos acabados y las materias primas, desde su origen y a lo largo de toda la cadena productiva y de suministro, ofreciendo al consumidor garantías inequívocas de que el producto que se está degustando procede de un bosque bien gestionado y que todos los operadores que han intervenido en su elaboración están comprometidos con la gestión forestal sostenible.

GESTIÓN SOSTENIBLE Y FUTURO DE LOS BOSQUES

La gestión forestal sostenible implica la realización de tratamientos silvícolas que conservan, mantienen o, en su caso, aumentan la productividad y rentabilidad del monte, a la vez que lo mantienen sano y limpio haciéndolo menos vulnerable a las plagas y a los incendios forestales.

Los bosques son fuente de biodiversidad, previenen la erosión y desertificación y ayudan a la regulación y la calidad del agua. Después de los océanos, los bosques son el segundo sumidero de carbono más grande del planeta, por lo que su conservación es una prioridad en la lucha contra el cambio climático.

Pero la sostenibilidad no alude sólo a la variable ambiental, al equilibrio entre el desarrollo económico y el futuro del planeta. La sostenibilidad tiene una importante componente social que se traduce en un compromiso con la generación de empleo y mantenimiento de población en el medio rural.

PEFC es el primer sistema de certificación forestal que además incorpora requisitos sociales y de seguridad laboral para proteger los derechos fundamentales de los trabajadores a lo largo de la cadena de suministro.

PEFC promueve el desarrollo rural desde la gestión sostenible de los bosques.

QUÉ ES PEFC

PEFC es una organización independiente sin ánimo de lucro y de ámbito internacional, dedicada a la promoción de la gestión forestal sostenible mediante la certificación de los bosques y de las materias primas de origen forestal.

PEFC funciona mediante el apoyo y reconocimiento de los sistemas nacionales de certificación forestal, desarrollados en colaboración con las partes interesadas y adaptados a las condiciones de cada país.

PEFC es el mayor sistema de certificación forestal del mundo con cerca de 240 millones de hectáreas de bosque certificadas en más de 36 países. Por su adaptación a las condiciones locales y por la posibilidad de certificarse en grupo, PEFC es el sistema de certificación forestal elegido por pequeños propietarios y pymes.

PEFC EN EL MUNDO

36 países miembro

PEFC trabaja a lo largo de toda la cadena de suministro para promover buenas prácticas en los bosques y para asegurar que el aprovechamiento de sus recursos cumpla escrupulosamente con las normas y criterios ambientales, económicos y sociales recogidos y desarrollados a través de la norma UNE 162.002.

PEFC distingue con su sello a los productos procedentes de bosques certificados, ayudando a las empresas a comunicar al consumidor y a la sociedad en general su compromiso con la conservación de los bosques y con el futuro de las comunidades rurales que dependen de sus recursos naturales.

En España hay 1.543.509 hectáreas certificadas PEFC, 6.423 gestores de monte y 938 empresas con certificado en Cadena de Custodia.

PEFC España está formada por propietarios y gestores públicos y privados de montes que apuestan por la certificación para dar un valor añadido a los productos forestales; empresas que utilizan materias primas procedentes de esos montes y que identifican sus productos con el sello PEFC; administraciones públicas que priorizan productos certificados PEFC frente a otros en sus políticas de compra pública verde; y consumidores finales que, mediante un consumo responsable, eligen productos etiquetados con el sello de certificación PEFC.

QUÉ PRODUCTOS PUEDEN CERTIFICARSE

Son certificables por el sistema PEFC todos los productos forestales y silvestres, así como sus derivados y transformados, que procedan de un bosque certificado, siempre que sean gestionados sosteniblemente y puedan vincularse a una superficie forestal específica.

La lista sería innumerable: madera en rollo, astillas, serrín, tableros, muebles, pasta, papel, biomasa, corcho, resina, semillas y frutos, hongos y trufas, plantas aromáticas y medicinales, aceites, mermeladas, actividad cinegética, aprovechamiento ganadero en la dehesa y un largo etcétera.

En el mundo existen más de 9.500 empresas certificadas bajo el sistema PEFC que ponen anualmente en el mercado cientos de miles de artículos y productos procedentes de bosques sostenibles.

La mayor parte de las empresas certificadas pertenecen a la industria de la madera y el mueble y a la industria papelera.

En los últimos años, grandes firmas están utilizando productos certificados PEFC dentro de su política de compras verdes y Responsabilidad Social Corporativa.

Valga como ejemplo la última acción de marketing de Coca-cola para la que se utilizaron pos-it con certificado PEFC o la apertura de la nueva tienda de ZARA en la 5º Avenida de Nueva York para la que se eligió mobiliario y bolsas certificadas por PEFC, utilizados por el grupo Inditex en la mayoría de sus establecimientos.

En España, la primera apuesta por la gestión forestal sostenible en el sector agroalimentario ha venido liderada por el sector vitivinícola, que ha encontrado un elemento diferenciador y un valor añadido en el uso de tapones de corcho certificados.

Frente a la proliferación de los tapones de plástico y sintéticos, el corcho es un material natural renovable que garantiza la gestión de los alcornocales y la conformación del paisaje de las comarcas tradicionalmente corcheras.

Con la impresión del sello PEFC en los tapones, la industria del corcho, los bodegueros y distribuidores comunican al conjunto de la sociedad su compromiso con la sostenibilidad.

El paso siguiente ha venido de la mano de uno de los productos estrella de nuestra despensa: el cerdo ibérico. Ya son tres las empresas que han implantado el sistema PEFC de cadena de custodia y a día de hoy, bajo la marca DELAFORESTA, ya podemos encontrar en el mercado el primer jamón ibérico de bellota procedente de dehesas sostenibles certificadas por PEFC.

Italia, uno de nuestros competidores en el mercado gourmet exterior, dispone ya de trufa blanca certificada PEFC y día a día crece el interés por certificar nuevos productos silvestres: piñón, castaña, frutos del bosque, setas...

Para algunos productos con una estructura empresarial y de distribución más consolidada, como el ibérico o la miel, la constatación de su origen sostenible puede constituir un elemento diferenciador y aportar valor añadido a fabricantes, distribuidores y restauradores.

Para otros, con una estructura más desfragmentada y atomizada, como puede ser el piñón, la castaña, las setas o las frutas del bosque, la certificación forestal puede ser el principal activo para un posicionamiento común al dar cuenta de ese origen naturalmente silvestre y sostenible del producto.

CÓMO SE CERTIFICA UN PRODUCTO

Tras la certificación del monte, en el que se controla el cumplimiento de los criterios e indicadores de la norma UNE 162.000 de Gestión Forestal Sostenible, todas las materias primas silvestres procedentes del mismo pueden pasar al proceso de transformación industrial con un marcado que las identifique como tal.

La certificación requiere que la instalación industrial que realiza alguna transformación implante un procedimiento de control que permita verificar la vinculación de las entradas de materias primas certificadas con la salida de productos certificados.

La gestión de compras de las materias primas debe además poder asegurar que los productos certificados no contienen otras materias primas procedentes de fuentes conflictivas.

El proceso de certificación de la cadena de custodia se puede realizar de forma individual o en la modalidad múltiple o multi-site, en la que un grupo de productores se integran dentro de un único certificado, existiendo especificaciones especiales para este caso.

BENEFICIOS DE LA CERTIFICACIÓN FORESTAL

GESTIÓN SOSTENIBLE

La certificación de la Gestión Forestal Sostenible de los montes y bosques es una herramienta para la mejora de la ordenación y la implantación de las prácticas sostenibles en los aprovechamientos forestales.

El propio sector adopta con carácter voluntario una serie de buenas prácticas basadas en criterios sociales y medioambientales e implanta mecanismos de seguimiento y control, verificables por una tercera parte independiente.

La certificación forestal es un paso adelante y firme de sus protagonistas. La administración o el estado es quién regula, autoriza o prohíbe y el sector es quien adopta prácticas responsables que mejoran la producción, recolección, transformación y comercialización y lo hace asegurando el futuro del bosque, porque la conservación de los bosques es un eje prioritario de todos los países en la lucha contra el cambio climático, pero también porque el futuro del bosque es el propio futuro del sector.

Es necesaria una mayor promoción de estos productos en colaboración con las administraciones públicas creando así sinergias con los productores.

El sistema PEFC de Gestión Forestal Sostenible certifica la diferencia entre quienes aprovechan los recursos del monte de forma legal y sostenible, de los que utilizan prácticas poco éticas que afectan a la conservación de la biodiversidad, comprometen la disponibilidad futura de las materias primas forestales y de las poblaciones rurales que dependen de sus recursos.

Porque para que un producto obtenga la certificación PEFC además de contener un mínimo del 70 por ciento de materia prima procedente de bosques sostenibles, debe asegurar que la materia prima no certificada tiene un origen legal, no procede de fuentes conflictivas, ni ha sido modificada genéticamente.

La certificación forestal asegura que todas nuestras adquisiciones de materia prima son completamente legales y transparentes.

La certificación forestal sin duda mejora la imagen del sector agrosilvestre ante la sociedad y es una mirada a largo plazo por el desarrollo del medio rural.

TRAZABILIDAD

La certificación de gestión forestal sostenible y de la cadena de custodia no sólo muestra el compromiso de los propietarios y la industria de productos silvestres de origen forestal con el futuro de los bosques, sino que además da cuenta al consumidor del origen y trazabilidad del producto desde el monte hasta su mesa.

Las empresas pueden utilizar el método de separación física y/o el método porcentual para contabilizar la cantidad de material certificado de su proceso de producción en función de sus flujos, las necesidades de mercado y las demandas de sus clientes.

Ambos métodos son sistemas de trazabilidad que permiten el seguimiento de la materia prima certificada a lo largo del proceso productivo.

A diferencia de la industria de la madera o el papel, para el sector agroalimentario implantar el sistema de seguimiento y trazabilidad que requiere el sistema PEFC es extremadamente sencillo al ser un sector ya sometido por la normativa de seguridad alimentaria a la disponibilidad de registros sanitarios y aseguramiento de la trazabilidad de todo producto puesto en el mercado.

La certificación de la Cadena de Custodia permite al consumidor poder seguir el camino recorrido por un determinado producto desde el origen hasta su mesa y poder comprobar que ese origen es silvestre y sostenible.

Un gran valor añadido para productos exclusivos que encontramos en comercios especializados: exquisitas moras o grosellas de temporada, deliciosa mermelada de arándanos, marron glacé, aromáticas, trufas, boletus y toda clase de hongos y setas silvestres.

Un elemento diferenciador para algunas de las más sorprendentes experiencias gastronómicas que nos ofrecen los mejores chefs de nuestro país: huevo poché con espuma de patata al aroma de trufa, bacalao confitado en aceite de salvia con muselina de miel de brezo, magret de pato con coulis de frutos del bosque, civet de corzo con salteado de hongos silvestres, carpaccio de boletus con praliné de piñones...

COMUNICACIÓN A LA SOCIEDAD

El logotipo y la etiqueta PEFC es la evidencia de que un producto está certificado bajo estándares de sostenibilidad reconocidos y consensuados a nivel internacional. Estos estándares se recogen en la norma UNE 162.002 de Gestión Forestal Sostenible.

El sello PEFC, que asegura el origen sostenible de los alimentos silvestres ,sirve para comunicar al consumidor de forma clara, concisa y transparente que el producto que va a consumir se ha obtenido de forma legal, mediante prácticas que respetan la biodiversidad y los valores naturales del monte y con garantías laborales para los trabajadores de toda la cadena productiva, contribuyendo al mantenimiento de empleos y a la fijación de la población en el medio rural.

El sello PEFC, que recorre toda la cadena de valor de los productos silvestres, permite comunicar al consumidor que todos los agentes que intervienen en el proceso, –propietarios, recolectores, productores, transformadores, envasadores, distribuidores y restauradores–, están comprometidos con la sostenibilidad.

Las empresas que certifican la Cadena de Custodia adquieren una ventaja competitiva sobre el resto de proveedores en la cadena de valor.

MERCADOS PARA EL PRODUCTO SILVESTRE SOSTENIBLE

Cada vez es mayor el número de consumidores que busca evidencias del compromiso social y medioambiental de las actividades económicas e industriales.

El consumidor de nuestro producto podría valorar además nuestro compromiso con la conservación de los bosques y el mantenimiento de la población de la zona.

Productores y distribuidores coinciden en que los mercados más sensibles al etiquetado de gestión forestal sostenible serían: Europa, –especialmente Alemania, Francia, Suiza, Benelux y en menor medida Italia–, Estados Unidos y Japón.

Son los mismos países en los que el segmento gourmet está más desarrollado. Por esa misma razón, el mercado está más saturado y se hace más importante una estrategia de diferenciación.

Es en estos países, donde la garantía de origen sostenible puede contribuir a un mejor posicionamiento de nuestros productos silvestres, que constituyen un potencial para el desarrollo de una economía sostenible basada en los recursos forestales, una economía verde.

certificado

natural

marron glacé

trufa

dehesa

silvestre

desarrollo rural

sostenible

gourmet

hongos

aromático

ibérico

tradición

frutas del bosque

piñón