

MEMORIA RSC Y ACTIVIDAD ELIKA Fundazioa

- 2023 -



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

Índice

A. Carta de la Dirección

B. Resumen del año 2023

1. Naturaleza de la Fundación ELIKA

- a. Política RSC
- b. Órganos de Gobierno
- c. Alianzas y Grupos de interés
- d. Procesos y Áreas de conocimiento
- e. Modelo de Gestión Avanzada

2. Cultura Estratégica

- a. Misión
- b. Visión
- c. Valores
- d. Objetivos Estratégicos
- e. Resumen de actividades

3. Dimensión Económica

- a. Incrementar Valor
- b. Balance y Cuentas

4. Dimensión Social

- a. Equipo profesional
- b. Sociedad y entorno

5. Dimensión Ambiental

- a. Compromiso con el Medio Ambiente
- b. Desempeño ambiental

6. Retos de futuro

A. CARTA DE LA DIRECCIÓN

ELIKA fue creada por el Gobierno Vasco para contribuir a la mejora de la Seguridad Alimentaria, aspecto de gran relevancia para las personas consumidoras y para la sociedad en general. Y fue creada en 2001 para responder a una necesidad que se identificó en un momento de crisis, la “crisis de las vacas locas” que hizo que quienes se dedicaban a la producción de alimentos, en especial alimentos de origen animal, sufrieran mucho y se pusiera en cuestión la seguridad alimentaria, lo que conllevó una revisión de toda la legislación europea en materia de alimentación.

En los últimos cuatro años, hemos encadenado otras crisis, la generada por el COVID19 que duró años, seguida por la guerra de Ucrania y la crisis que están generando las consecuencias del cambio climático. Todas ellas tienen en común su impacto en la seguridad alimentaria, en su amplio sentido, acceso de toda la población a los alimentos y que además sean seguros. Por tanto, llevamos años en que la alimentación está en el centro de las noticias, agendas políticas y en consecuencia ha supuesto una gran actividad legislativa a nivel europeo y local.

Se ha puesto en cuestión la viabilidad del sistema agroalimentario europeo y local, tal y como ha sido hasta ahora, obligándonos a transitar hacia un sistema agroalimentario más sostenible. Esta transformación precisa que todos los agentes de nuestro sistema dispongan de las herramientas necesarias para lograrlo y es ahí donde una entidad como ELIKA tiene un papel fundamental. Es por ello, por lo que, en este año 2023, nos hemos volcado en asesorar, crear herramientas, formar e informar a todos los agentes, públicos y privados, de nuestra cadena alimentaria vasca y a la sociedad para transitar hacia un nuevo sistema alimentario.

Por ello, además de asesorar o informar sobre cuestiones técnicas de seguridad alimentaria, que afectan al control de la cadena alimentaria vasca y de alimentación saludable, hemos seguido liderando la estrategia vasca contra el desperdicio alimentario y también hemos puesto en marcha junto con Basque Food Cluster una plataforma llamada ONTZI, cuyo objetivo es ayudar a nuestras empresas a reducir el usos de envases y a que al uso de envases más sostenibles, siempre seguros y que alarguen la vida de los alimentos.

Creemos que, una vez más, ELIKA ha cumplido sus objetivos durante este año, trabajar por lograr una alimentación segura y cada vez más saludable y sostenible, y todo ello ha sido posible, una vez más, gracias al compromiso, esfuerzo y capacidad de adaptación de las personas que forman parte del equipo ELIKA.

A través de esta memoria, también queremos agradecer especialmente a todos nuestros grupos de interés por ayudarnos a mejorar y por reconocer nuestro trabajo.



Fdo. Miren Arantza Madariaga Aberasturi
Directora - Gerente de ELIKA

B. RESUMEN DEL AÑO 2023

Nos encontramos en el tercer año de la **Estrategia del período 2021-2024**, cuyos Objetivos Estratégicos están completamente alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas, así como con la estrategia “One Health / Una sola salud” y la Estrategia Europea de la Granja a la Mesa incluida en el Pacto Verde Europeo. Por ende, nuestra Estrategia está igualmente enmarcada con la Agenda Vasca 2030, el Plan estratégico de Gastronomía y Alimentación y el Basque Green Deal.

Los pilares de nuestra cultura organizacional son la **gestión eficiente, responsable y transparente** de la Fundación, a la vez que tomamos parte activa en aquellas actividades en las que podamos realizar una labor social eficaz en consonancia con nuestras capacidades:

- **Dimensión económica:** tenemos un firme compromiso con la gestión eficiente de los recursos que se nos asignan y con la transparencia. A través de nuestro portal web, ponemos a disposición de la ciudadanía todos los datos económicos, mediante la publicación del balance de cuentas auditado anualmente de manera independiente.
- **Dimensión Social:** como fundación pública, tenemos vocación de servicio a la sociedad en general, a la vez que cuidamos a nuestras personas, no solo en el ámbito laboral sino también en el social. Del mismo modo, estamos firmemente comprometidos con el fomento de la igualdad y del uso del euskera por parte de todas nuestras personas trabajadoras. Participamos activamente en la promoción e implementación de las ODS (Agenda Basque Country 2030) en las organizaciones y en la sociedad vasca.
- **Dimensión ambiental:** hacemos un especial esfuerzo en minimizar el impacto de nuestras actividades, mediante la reducción del consumo de recursos necesarios para nuestra actividad. Secundamos los criterios de compra verde y lo exigimos igualmente a nuestros proveedores. Por otro lado, reducimos al máximo la generación de residuos y reutilizamos o reciclamos los que generamos.

En lo que respecta a la **actividad de la Fundación de este último año 2023**, en el ámbito de nuestros servicios de asesoramiento a la administración vasca y al sector agroalimentario y de nuestros productos de formación e información, podemos destacar las siguientes acciones:

- **Asesoramiento científico y técnico a la administración vasca** en el despliegue de las políticas en Seguridad Alimentaria: este año cabe destacar la gestión de la participación del Gobierno Vasco en el partenariado europeo de sistemas alimentarios sostenibles y el asesoramiento en la gestión y comunicación de las alertas relacionadas con la influenza aviar en aves silvestres (revisión del plan de vigilancia y control y elaboración de un plan de contingencia) y con la enfermedad hemorrágica epizootica en ganado vacuno. También hemos continuado dinamizando el Plan de Investigación de la Granja a la Mesa 2022-2026 y hemos mantenido el asesoramiento en el Plan de Control Oficial de la Cadena Alimentaria a través de la participación en los 7 grupos de trabajo técnico. Igualmente, hemos actualizado el plan de vigilancia y control de la fiebre Q y hemos seguido fomentando el plan de mejora de la seguridad alimentaria del queso. Por otro lado, hemos continuado trabajando en la normativa de flexibilización de pequeñas cantidades de producciones agroalimentarias y de venta de proximidad (decreto en tramitación), y hemos elaborado los borradores de decreto de ordenación de explotaciones ganaderas (derogación del decreto 515/2009) y decreto de ordenación apícola (derogación del decreto 33/2004). Finalmente, hemos continuado dinamizando la Estrategia Vasca contra el Despilfarro Alimentario,

destacando la participación en proyectos piloto de soluciones contra el desperdicio alimentario (Aiaraldea, Bilbaodendak), la campaña de sensibilización dirigida a los sectores HORECA y Distribución y la participación en el proyecto Horizonte Europa de Innovación FOODRUS sobre el sistema alimentario circular para reducir las pérdidas y despilfarro alimentario. También hemos puesto en marcha, junto con el Basque Food Cluster, y en el marco de PCTI, el proyecto ENVAS3S, cuyo objetivo es buscar alternativas de envasado seguras y sostenibles para nuestra industria alimentaria a fin de que pueda responder adecuadamente a los cambios que en esta materia se están produciendo.

- **Apoyo y asistencia a operadores de la cadena alimentaria:** hemos mantenido y/o mejorado las herramientas para facilitar la comprensión y aplicación de los requisitos en Seguridad Alimentaria, destacando la plataforma de formación dirigida al sector agroalimentario, la base de datos de legislación LEGISELIKA, las nuevas funcionalidades del mapa de piensos para los operadores de alimentación animal, los materiales de apoyo para el sector apícola (paquete apícola}, las fichas y trípticos informativos sobre enfermedades animales (viruela ovina y caprina, enfermedad hemorrágica epizootica},y sobre riesgos alimentarios, los materiales interactivos sobre etiquetado y las guías y consejos para evitar el desperdicio de alimentos. Además, hemos respondido a 150 solicitudes de nuestros Grupos de Interés, que se traducen en demandas de información, dudas sobre interpretación de normativa y canalización e interlocución de necesidades y problemáticas del sector agroalimentario.
- **Formación a nuestros Grupos de Interés:** hemos organizado 3 eventos formativos dirigidos al sector alimentario en diferentes temáticas como la difusión de proyectos de investigación, la economía circular y la lucha contra el desperdicio alimentario. También hemos colaborado en la organización de acciones formativas dirigidas al sector alimentario (Food4Future, Getxolan), a estudiantes universitarios (UPV/EHU, Univ. de Mondragón) y a la ciudadanía (BBK Sasoikoa, Pint of Science). Por otro lado, hemos sido invitados a participar como ponentes en 26 jornadas y cursos organizados por otras entidades, en el ámbito de la Seguridad Alimentaria y la Alimentación Sostenible y Saludable.
- **Comunicación y difusión de información,** hemos seguido con nuestra labor de poner a disposición de nuestros Grupos de Interés toda la información actualizada sobre Seguridad Alimentaria y Alimentación Saludable y Sostenible publicada a nivel internacional, mediante los diferentes formatos habituales. En este contexto, en 2023 hemos publicado 140 noticias y 83 materiales informativos, entre los que destacan los nuevos materiales infográficos sobre alimentación saludable (nutrientes críticos: azúcar, sal y grasas) y los vídeos con consejos de seguridad alimentaria para el programa de EITB A Bocados. Toda la información que publicamos está disponible a través de nuestros canales habituales, entre ellos la página web corporativa y el portal dirigido a la persona consumidora, que suman alrededor de 50.000 usuarios mensuales, el boletín mensual Elikaberri, que actualmente cuenta con mas de 800 personas suscritas, y las Redes Sociales Twitter, Facebook, Instagram y LinkedIn, con 12.000 seguidores y seguidoras. También sigue en aumento creciente nuestra presencia en medios de comunicación, habiendo contabilizado 69 impactos en prensa, radio y televisión. Todas estas cifras nos sitúan como referentes en Seguridad Alimentaria en Euskadi, tal y como tenemos definido en nuestra visión.

1. Naturaleza de la Fundación ELIKA

ELIKA es una Fundación Pública adscrita a la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco, cuyo objetivo es **trabajar para lograr una alimentación más segura, saludable y sostenible en Euskadi.**

La Fundación se creó en el año 2001 para impulsar, estructurar y asesorar en aquellas actividades, investigaciones y experiencias que se plantean como imprescindibles en materia de Seguridad Alimentaria. Desde esa época, se han consolidado las necesidades y exigencias en materia de Seguridad Alimentaria que han ido requiriéndose a los operadores de la cadena de producción de alimentos, así como a la administración pública, para la vigilancia y control del cumplimiento de dichas exigencias por parte de los operadores.

Estas circunstancias convierten a ELIKA en un referente en Seguridad Alimentaria, ya que dispone de experiencia y conocimientos en los diferentes ámbitos que abarcan la Seguridad Alimentaria, cuenta con modelos de excelencia en la gestión y, además, ha sabido adaptarse al entorno cambiante, desarrollando su labor haciendo partícipes a todos los grupos de interés en su ámbito de actuación.

a. Política de responsabilidad social corporativa

Como Fundación Pública, nacemos con vocación de servicio. No se trata sólo de cumplir con nuestros fines fundacionales y trabajar por la mejora de la Seguridad Alimentaria de Euskadi, sino que debemos ser más exigentes con nuestra responsabilidad social, tratando de generar valor a los recursos que la sociedad vasca invierte en nosotros, y hacerlo cumpliendo con una serie de comportamientos ética, social y medioambientalmente responsables.

En consonancia con nuestra Estrategia 2021-2024, somos respetuosos con el medio ambiente, impulsamos la formación y comunicación bilingüe (euskera y castellano) y proyectamos una imagen de organización accesible, transparente y cercana a la sociedad vasca en general, con un trabajo de calidad que aporta valor y apoyo a las estructuras existentes en Seguridad Alimentaria. Del mismo modo, siendo consecuentes con el compromiso con la sociedad, impulsamos la igualdad entre mujeres y hombres y cumplimos con la Ley de transparencia, habiéndonos también adaptado al nuevo Reglamento Europeo de Protección de Datos (RGPD).

Hemos identificado y alineado los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) reflejados en la Agenda Euskadi 2030 con nuestros Objetivos Estratégicos, pero además colaboramos activamente en los órganos y foros que promueven su implementación en las entidades vascas.

b. Órganos de gobierno

PATRONATO

Es el órgano supremo de gobierno, administración y representación de ELIKA. Este órgano tiene a su cargo todas aquellas facultades de dirección y control en la gestión de la Fundación que resultan necesarias para el desarrollo de los fines fundacionales establecidos. La composición actual de nuestro Patronato es la siguiente:

PRESIDENTE	Bittor Oroz Izaguirre Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria Dpto. de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente		
VICEPRESIDENTE	Raúl Pérez Iratxeta Director de Calidad e Industrias Alimentarias Dpto. de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente		
SECRETARIO	Rogelio Pozo Carro Director de AZTI		
VOCALES	Peli Manterola Arteta Director-Gerente Fundación HAZI	Itziar Larizgoitia Jauregui Directora de Salud Pública y Adicciones Dpto. de Salud	Laura Alzola Kirchgens Directora de Kontsumobide
	Leire Barañano Orbe Directora de NEIKER	Leandro Azkue Mugica Director de Pesca y Acuicultura Dpto. de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente	
	M^a Luz Ruiz Melendo Directora de Servicios Dpto. de Hacienda y Economía.	Jorge Garbisu Buesa Director de Agricultura y Ganadería Dpto. de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente	

c. Alianzas y Grupos de Interés

Nuestros Grupos de Interés están clasificados en 6 grandes grupos: Patronato, Clientes, Colaboradores, Personas, Proveedores y Sociedad. De entre todos ellos, hemos identificados a nuestras personas u organizaciones aliadas (marcadas en negrita), que son aquellas que participan en el logro de nuestra Misión, Visión y objetivos, compartiendo intereses comunes y obteniendo un beneficio mutuo.

- **Patronato:** Gobierno Vasco (Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, Dir. Agricultura y Ganadería, Dir. Innovación e Industrias Alimentarias, Dir. Pesca y Acuicultura, Dir. Salud Pública, Hacienda), AZTI, NEIKER, HAZI y Kontsumobide.
- **Clientes/destinatarios de nuestros servicios**
 - Administración: Gobierno Vasco, Diputaciones Forales y Ayuntamientos
 - Cadena Alimentaria: agentes sectoriales, operadores de la cadena alimentaria y centros tecnológicos
 - Personas consumidoras
- **Colaboradores:**
 - **Comité Científico**, expertos e investigadores/as (UPV/EHU, Leartiker)
 - Participantes en Grupos de Trabajo y en proyectos: BFC Cluster Alimentación, Ingurugela, Katilu, Bilbaodendak, Gasteizon, Aiaralde, AMPA Atxuri, Fundación Auzolan, Eroski.
 - Nodos Resonantes / Medios de Comunicación
 - Administraciones Europa y estado
 - Organizaciones similares / Agencias de Seguridad Alimentaria
- **Personas**
- **Proveedores:** IFH
- **Sociedad / Ciudadanía**

CLIENTES Y COLABORADORES

Nuestros clientes son todas aquellas organizaciones y/o personas a las que dirigimos nuestros productos y servicios, y que son el tractor de nuestra Organización. Incluyen tres grandes bloques: Administración, Cadena Alimentaria y Personas Consumidoras.

Por otro lado, contamos con una red amplia de colaboradores que participan de alguna manera en las diferentes tareas que desarrollamos para el diseño y desarrollo de nuestros productos y servicios.

Con nuestros clientes y colaboradores mantenemos una relación fluida y de cooperación y colaboración en todo momento, así como tratamos de establecer una relación de confianza a largo plazo, mostrando un trato cercano y una gran facilidad de acceso, manteniendo nuestra profesionalidad y adaptándonos a las nuevas situaciones mediante constantes mejoras e innovaciones.

 Grado de satisfacción de nuestros clientes y colaboradores: **8,93**

PERSONAS


Las personas de Elika son el valor más importante de la organización, y puesto que nuestra base es el conocimiento, es de especial relevancia la formación continua que recibimos. También trabajamos en el desarrollo de las competencias de nuestras personas, tanto las competencias técnicas como las humanas e interpersonales.

Todas las personas nos involucramos en la definición y despliegue de la estrategia y en mantener un entorno de trabajo agradable, que junto con las facilidades para el desarrollo profesional y para la conciliación de la vida personal y profesional, hacen aumentar la motivación y el compromiso e implicación de las personas en todos los productos y servicios que prestamos.

 Grado de satisfacción de las personas de Elika: **9,00**

PROVEEDORES

Nuestros proveedores son aquellos agentes que ofertan bienes y servicios que no podemos cubrir con medios propios y que responden a nuestras necesidades con una oferta económica atractiva. La contratación de proveedores se realiza siguiendo la Ley de Contratos del Sector Público y toda la información referida a estas contrataciones está disponible en el portal de transparencia de nuestra página web. Nuestra relación con los proveedores es de forma fluida y de confianza.

 Grado de satisfacción de los proveedores de Elika: **9,29**

SOCIEDAD

Entendemos la Sociedad como el entorno social en el que desarrollamos nuestro trabajo y que, por tanto, puede verse afectado por nuestra propia actividad. Como Fundación Pública, fuimos creados para aportar valor a la sociedad, y consideramos muy importante el compromiso social, que enmarcamos en cinco ámbitos: fomento de la transparencia, de la igualdad, del uso del euskera, la protección de datos de carácter personal y el respeto por el medio ambiente. Del mismo modo, desarrollamos actuaciones concretas enmarcadas en el ámbito de la contribución social dirigidas a cubrir necesidades de nuestro entorno.

👍 Grado de satisfacción de la sociedad: **8,21**

d. Procesos y áreas de conocimiento

Tenemos definido el modelo organizativo de Gestión por Procesos y toda nuestra actividad se enmarca en ocho procesos. En este Mapa de Procesos se reflejan estos ocho procesos, que se desglosan en tres procesos estratégicos, tres procesos operativos y dos procesos de apoyo:



Adicionalmente, tenemos definidas ocho Áreas de Conocimiento, que engloban todas las temáticas que abordamos en ELIKA:

- Seguridad Alimentaria
 - Agricultura
 - Ganadería
 - Pesca
 - Industria Alimentaria
 - Alimentación Animal
- Alimentación Sostenible
- Alimentación Saludable

e. Modelo de Gestión Avanzada

Nuestra organización está comprometida con la excelencia desde el año 2007, en el que establecimos el modelo de excelencia EFQM como referencia para la gestión de ELIKA, obteniendo el reconocimiento con la Q de Plata de Euskalit en el año 2014. Posteriormente, tomamos como referencia el Modelo de Gestión Avanzada (MGA), obteniendo el **Reconocimiento de Oro a la Gestión Avanzada de Euskalit en el año 2019**, el Premio Vasco a la Gestión Avanzada en Personas en el año 2021 y el Premio Vasco a la Gestión Avanzada en Estrategia en el año 2022.

A lo largo de estos años, hemos impulsado la Mejora Continua y la Gestión Avanzada en nuestra organización, recibiendo todas las personas formación en los diferentes modelos, realizando autoevaluaciones anuales y manteniendo el sistema de gestión con el apoyo de una consultora externa en sesiones periódicas.

2. Cultura estratégica

El diseño de nuestra Estrategia para el periodo 2021-2024, además de estar completamente alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), va en consonancia con la Estrategia Mundial “One Health / Una sola salud” y la Estrategia Europea de la Granja a la Mesa, incluida en el Pacto Verde Europeo. Por ende, está igualmente enmarcada en la Agenda Vasca 2030, el Plan Estratégico de Gastronomía y Alimentación (PEGA BERRIA) y el Basque Green deal (Euskadiko Itun Berdea).

a. La misión de ELIKA



b. La visión de ELIKA



c. Los valores de ELIKA

Trabajamos con profesionalidad y aportamos valor añadido con nuestros productos y servicios.



eficiencia ✓

Somos cercanos y accesibles y facilitamos la colaboración y cooperación mutua con nuestros Grupos de Interés.



confianza

Proponemos soluciones innovadoras y nos adecuamos a las nuevas situaciones y escenarios.



creatividad

Trabajamos con ilusión y nos implicamos en alcanzar los objetivos estratégicos.



motivación

d. Objetivos estratégicos

Objetivos Estratégicos

En los próximos 4 años nos hemos marcado los siguientes objetivos:

- **OE1** Apoyar en la definición y despliegue de las políticas alimentarias en Euskadi.
- **OE2** Extender la cultura de seguridad alimentaria y apoyar al sector en la transición a sistemas agroalimentarios sostenibles.
- **OE3** Empoderar a la sociedad vasca para la toma de decisiones en materia de alimentación.

- **OE4** Impulsar un modelo organizativo diferencial avanzado e innovador.

Procesos

- ▶ VIGILANCIA TECNOLÓGICA ■ ■ ■ ■
- ▶ ASESORAMIENTO ■ ■
- ▶ FORMACIÓN E INFORMACIÓN ■ ■

- ▶ PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA Y DE GESTIÓN ■
- ▶ PROCESOS E INNOVACIÓN ■
- ▶ PERSONAS ■
- ▶ GESTIÓN PRESUPUESTARIA Y ADMINISTRATIVA ■
- ▶ PROVEEDORES Y RECURSOS ■

e. Resumen de actividades en 2023

Las principales acciones a destacar durante el año 2023 en los diferentes ámbitos de actuación de ELIKA han sido las siguientes:

A) Asesoramiento científico y técnico

Hemos continuado nuestra labor de asesoramiento científico y soporte técnico a la administración vasca, tanto de manera directa como a través de secretarías técnicas de carácter transversal, facilitando conocimiento experto como base para la toma de decisiones, impulsando y dinamizando planes y programas de mejora de la seguridad alimentaria y tomando parte activamente en diferentes estrategias relacionadas con la alimentación, destacando las siguientes actuaciones:

A.1. REFUERZO DE LA SISTEMÁTICA DE ANÁLISIS DE RIESGOS COMO BASE PARA LA TOMA DE DECISIONES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA.

A.1.1. Evaluación del riesgo por ingesta de aminos biógenas: Reunión plenaria del Comité Científico (20/03/2023) para realizar la evaluación del riesgo de aminos biógenas por vía alimentaria para la población vasca y para emitir recomendaciones de actuación para la población, la industria alimentaria y los centros de investigación.

A.1.2. Apoyo en la gestión y comunicación de alertas

- **Enfermedad Hemorrágica Epizootica (EHE):** Apoyo a las autoridades competentes (Gov. Vasco y Diputaciones Forales) en la evaluación, gestión y comunicación del riesgo ante la aparición de la enfermedad por primera vez en Euskadi y la rápida propagación de focos (más de 3.000 bovinos afectados):
 - Elaboración y actualización de **Notas Internas de Respuesta** para informar sobre la situación de la enfermedad.
 - Elaboración de **material informativo** dirigido al sector ganadero (Folleto).
 - Actualización de la **información en la web de Elica** (Microsite EHE).



ENFERMEDAD HEMORRÁGICA EPIZOÓTICA

ENFERMEDAD HEMORRÁGICA EPIZOÓTICA (EHE)

¿Qué es?

- La EHE es una enfermedad vírica no contagiosa transmitida por mosquitos que afecta a animales domésticos y silvestres principalmente a caballos y al ganado bovino. Aunque a los seres humanos también les desarrollan síntomas, **no se transmite a las personas.**
- Históricamente, esta enfermedad ha sido relacionada con los cuernos en EEUU y Canadá. Recientemente ha aparecido por primera vez en la UE, incluida España que ha perdido el estatus de libre de la enfermedad.

¿Cómo se transmite?

- Se transmite a través de la picadura de mosquitos del género *Culiseta*.

¿Qué síntomas provoca?

Los síntomas aparecen en los animales tras 2-10 días desde la picadura:

- Fiebre
- Anorexia
- Irritación facial: intenso conjuntival y de la lengua
- Déficit de respuesta y para riegular
- Hiperactivación y descarga ocular y/o nasal
- Edema o descamación del casco y de la úbre

Los signos clínicos son similares a los de la lengua azul, por lo que para su confirmación se requiere un diagnóstico laboratorial.

PREVENCIÓN Y CONTROL

Las principales medidas de prevención son:

1. Impedir la entrada de la enfermedad en la explotación.
2. Detectar precozmente la enfermedad.
3. Evitar su diseminación una vez detectada.

Vigilancia

- Vigilar diariamente el ganado bovino para prestar atención en el estado de la boca (gargala, úlceras, etc.) y en regiones laterales (irritación entre la jar y la gaceta), en busca de los siguientes signos:
 - Enrojecimiento: puntos rojos en la mucosa
 - Vesículas con líquido
 - Eritemas y/o ulceraciones.
- Ante la aparición de síntomas, aislar los animales enfermos y comunicar inmediatamente a los servicios veterinarios oficiales.

Medidas de bioseguridad

- Limitar las visitas a explotación.
- Aplicación de insecticidas o lavados para reducir las áreas de reproducción del mosquito.
- Utilizar repelentes de insectos, que podrían disminuir el riesgo de infección.
- Reforzar la limpieza, desinfección y esterilización de las vehículos tras la entrada y salida de la explotación.

Control de movimientos de animales

- No introducir animales de las zonas en las que se ha declarado la enfermedad.
- Cuarentena de los animales nuevos antes de introducirlos en la explotación.

Una vez declarada la enfermedad en la explotación, se implementará el plan de lucha contra el vector (desinfección en zonas y alrededores así como el control de principios de los animales enfermos así como como se mencionan los cuernos enfermos).

araba Bizkaia Euzko Foruak elika NEIKER

Ficha de Enfermedades Animales

Una vez declarada la enfermedad en la explotación, se implementará el plan de lucha contra el vector (desinfección en zonas y alrededores así como el control de principios de los animales enfermos así como como se mencionan los cuernos enfermos).

● **Influenza Aviar Altamente Patógena (IAAP):**

- Elaboración y actualización del **Plan de Vigilancia de IAAP** según se ha ido modificando la situación epidemiológica de la enfermedad.

- **Plan de contingencia** para hacer frente a un posible brote de Influenza aviar en una explotación doméstica: protocolos de retirada y destrucción de materiales contaminados, gestión de permisos de incineración y enterramiento.
 - Actualización de **Notas Internas de Respuesta** y elaboración de **Notas de Prensa**.
 - Actualización de la **información en la web** de Elika (Microsite Influenza aviar).
- **Notificaciones de alertas:** información en la **página web** y en las **redes sociales** sobre las 40 notificaciones de alertas y retiradas de productos publicadas por los diferentes organismos oficiales. Elaboración de **informes cuatrimestrales y anuales** sobre las notificaciones de las redes de alerta en piensos y alimentos (RASFF).




A.1.3. Apoyo, impulso e internacionalización de la investigación en alimentación

- **Plan Vasco de Investigación de la Granja a la Mesa 2022-2026:**
- Asesoramiento técnico en el despliegue anual del Plan y Secretaría de la **Mesa de Coordinación de la Investigación** de la Granja a la Mesa.
 - Asesoramiento en la definición y desarrollo de **proyectos de investigación**. Coordinación de la participación de los centros de investigación en los proyectos. Seguimiento de los proyectos 2023 y difusión de resultados: 12 proyectos financiados por la Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco (365.000€).
 - Identificación y priorización de **necesidades de investigación**. Traslado de las necesidades de investigación a proyectos 2024: 10 proyectos financiados por la Dir. de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco (370.000 €).
 - **Apoyo y colaboración en 6 proyectos de investigación** relacionados con la alimentación.
- **Participación en Redes Internacionales relacionadas con la alimentación:**
- **FutureFoodS:** Partenariado en Sistemas Alimentarios Sostenibles. Participación en la redacción de la propuesta del proyecto aprobado en julio 2023. El partenariado empezará en junio de 2024 y durará 10 años.
 - **Red OMS de Evaluación de Riesgos Químicos:** Reunión plenaria de la Red en Ginebra, (4-6 diciembre), para compartir experiencias entre socios y acordar futuras acciones de la red.
 - **Proyecto FoodRUs** de Innovación Horizonte Europa sobre el sistema alimentario circular para reducir las pérdidas y despilfarro alimentario en la cadena agroalimentaria (ver apartado 1.3).

- ERANET Co-fund SusAn “Red Europea de Sistemas Sostenibles de Producción Animal”. Proyecto CONNECTFARMS (participación de Neiker): Revisión del informe de seguimiento y redacción del informe de evaluación con agencias financiadoras.

A.2. PLANES Y PROGRAMAS DE MEJORA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA:

Impulsamos y dinamizamos los siguientes planes y programas de actuación:

- **Proyecto ENVAS3S:** Puesta en marcha, junto con el BASQUE FOOD CLUSTER, del proyecto financiado por un Fondo de Innovación integrado en el PCTI dependiente de Lehendakaritza, con el objetivo de ayudar a las empresas vascas a conseguir envases y embalajes alimentarios seguros, sostenibles y competitivos.
 - Lanzamiento de la plataforma ONTZI, que actualmente cuenta con 323 agentes.
 
 - Organización de encuentros de la plataforma (ver apartado 2.2).
 - Identificación de necesidades del sector para el desarrollo de 10 proyectos.
 - Organización de jornadas de intercambio de Buenas Prácticas (ver apdo. 2.2).
- **Plan Integral de Actuación para la Mejora de la Seguridad Alimentaria del sector lácteo y quesero:**
 - Constitución de la **Mesa Técnica de Coordinación de la Producción de Lácteos** (Salud Pública, HAZI, Leartiker y Elika) para avanzar en la mejora de la seguridad alimentaria de la producción láctea vasca. Consenso de procedimiento para la solicitud de excepciones para alimentos tradicionales.
 - Coordinación y seguimiento de **proyectos de investigación** para aumentar el conocimiento sobre los microorganismos patógenos presentes en la leche cruda y poder transferirlo al sector lácteo vasco.
- **Plan de Vigilancia y Control de la Fiebre Q:**
 - Revisión y actualización del **plan de vigilancia y control de la Fiebre Q:** consenso de actuaciones en explotaciones ante brotes en personas.
- **Programa de actuación frente a las resistencias antimicrobianas en ganadería RAM EUSKADI 2017-2024:**
 - Plan de Control Oficial de Medicamentos Veterinarios: reuniones de coordinación y puesta en común de resultados.
 - Impulso a la investigación en RAM: seguimiento de proyectos de investigación (Neiker, UPV/EHU).
 - Sensibilización al sector productor y a la ciudadanía: Microsite sobre RAM
- **Plan Autonómico de Control Oficial de la Cadena Agroalimentaria del País Vasco 2021-2025 (PVCOCA):**
 - Asesoramiento y Secretaría de los **Grupos de Trabajo** con las administraciones implicadas (Gobierno Vasco y DDFF):
 - ✓ Grupo Horizontal de Coordinación del PVCOCA
 - ✓ GT Higiene de los Programas de Control Oficial de Agricultura
 - ✓ GT Sanidad Vegetal
 - ✓ GT Higiene de la Pesca Extractiva y Acuicultura
 - ✓ GT Higiene en las Explotaciones Ganaderas y Producción de Leche

- ✓ GT Bienestar Animal
- ✓ GT de Identificación y Registro
- En el marco de los grupos de trabajo (GT) se llevan a cabo las siguientes actividades:
 - ✓ Elaboración y actualización de los programas de control oficial, de procedimientos normalizados de trabajo y de modelos de actas de inspección.
 - ✓ Elaboración del informe anual de ejecución de los programas de control.
 - ✓ Desarrollo y puesta en marcha de los planes de mejora tras las auditorías internas.
 - ✓ Apoyo en la elaboración del Plan de formación dirigido al personal inspector.
- Este año 2023, además destacan las siguientes actividades:
 - ✓ Encuentro técnico-político para reflexionar sobre la evolución del plan e identificar áreas de mejora: 16 de marzo, Caballerizas.
 - ✓ Examen independiente del sistema de auditorías del PVCOCA por parte de AENOR, en 16-19 de octubre.

A.3. ESTRATEGIA VASCA CONTRA EL DESPILFARRO ALIMENTARIO: Lideramos la Estrategia de Euskadi para hacer frente al desperdicio alimentario, trabajando fundamentalmente en los siguientes ámbitos:

○ **Cuantificación y causas del desperdicio alimentario**

- Actualización del estudio de cuantificación del Desperdicio alimentario en la industria transformadora alimentaria de Euskadi: Identificación y cuantificación de los coproductos alimentarios revalorizables.
- Cuantificación del desperdicio alimentario en restaurantes y comercios minorista en el marco del proyecto BilbaoDendak.
- Cuantificación del desperdicio alimentario en operadores alimentarios de la Comarca de Aiaraldea.
- Colaboración con el AMPA de del colegio Atxuri de Bilbao para la cuantificación del desperdicio alimentario procedente del comedor escolar.
- Colaboración con el OCRU (Órgano de Coordinación de los Residuos Urbanos de Euskadi) para la metodología de conteo de residuos urbanos de origen alimentario.

○ **Apoyo a redes solidarias y proyectos:** Apoyo a la creación de nuevos proyectos piloto locales de reducción y uso de excedentes alimentarios, de redistribución de alimentos excedentarios, etc.

- Programa Berpiztu en Aiaraldea: Realización de 21 Planes de Prevención del Desperdicio alimentario y diseño del Canal de recogida de excedentes alimentarios.
- Proyecto piloto con BilbaoDendak: Realización de 9 Planes de Prevención del Desperdicio alimentario y creación de la Plataforma Bilbao Circular.
- Proyecto de colaboración con Alianza Araba 2030.
- Proyecto piloto con centro educativo Atxuri: Diseño y puesta en marcha del procedimiento para la reutilización de los excedentes escolares por parte de las familias del propio centro educativo.
- Proyecto de colaboración en el ámbito educativo sobre el desperdicio alimentario con las Granjas Escuela de Euskadi (EHBE).

○ Sensibilización y comunicación:

- Organización y despliegue de la Campaña de sensibilización dirigida a los sectores de la hostelería y restauración y al comercio minorista, además de a la ciudadanía vasca: La comida no se tira 2023, con difusión en autobuses urbanos, marquesinas, mobiliario urbano y redes sociales.
- Difusión de material formativo a las Escuelas de hostelería de Euskadi.
- Información de las actividades realizadas y de interés a través de la Plataforma de Euskadi contra el despilfarro alimentario.
- Nueva página web para la campaña www.lacomidanosetira.eus con nuevos materiales de formación dirigidos a hostelería, que complementa la web existente www.zerodespilfarro.eus.

○ Investigación y soluciones:

- Participación en el proyecto Horizonte Europa de innovación FoodRUs para reducir las pérdidas y desperdicio alimentario en la cadena agroalimentaria: en 2023 hemos organizado sesiones formativas (ver apartado 2.2) y hemos participado en el proyecto piloto de vegetales Euskadi-Navarra.

A.4. - ASESORAMIENTO EN EL DESARROLLO Y DESPLIEGUE DE NORMATIVA AUTONÓMICA

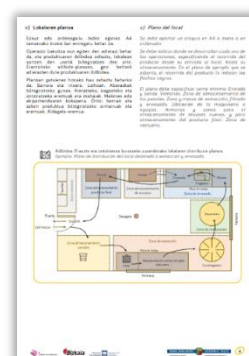
○ Normativa de venta de proximidad:

- Elaboración y tramitación del Decreto de la Venta de Proximidad de productos agroalimentarios en Euskadi.
- Protocolo de coordinación para seguimiento de la venta de proximidad en mercados.

○ Adaptación de los requisitos higiénicos para la producción agroalimentaria vasca:

Asesoramiento en los requisitos a cumplir para el suministro directo de pequeñas cantidades de productos primarios:

- Desarrollo requisitos para la venta directa de huevos (< 50 gallinas ponedoras).
- Desarrollo de requisitos para las operaciones conexas a la producción primaria de miel.
 - ✓ Paquete apícola. Definición consensuada con las autoridades competentes de los requisitos a solicitar y de los documentos a presentar con la solicitud de autorización, especialmente en lo referente a la extracción y envasado de los productos apícolas en las propias instalaciones de las personas apicultoras.



- **Normativa de ordenación de explotaciones ganaderas:** Asesoramiento en los requisitos a cumplir por las explotaciones ganaderas:
 - Elaboración del borrador de Decreto que modifica el Decreto 515/2009 de ordenación de explotaciones ganaderas, consenso con AACC (Gobierno Vasco y DDFF) e inicio de la tramitación.
 - Elaboración del borrador de Decreto que modifica el Decreto 33/2004 de ordenación de explotaciones apícolas, consenso con AACC e inicio de la tramitación.
 - Despliegue del Real Decreto de ordenación de bovino: consenso de criterios para explotaciones semiextensivas.
- **Normativa para el sacrificio de urgencia en explotaciones ganaderas:** adaptación del protocolo autonómico a la normativa actual.

A.5. PARTICIPACIÓN EN OTRAS ESTRATEGIAS Y PLANES SOBRE ALIMENTACIÓN: Tomamos parte activamente en diferentes estrategias lideradas por otras organizaciones, en las que se nos invita a aportar nuestro conocimiento y experiencia:

- **Plan Estratégico de Gastronomía y Alimentación de Euskadi (PEGA II):**
 - Participación en Comité Gestor y en los Grupos de Trabajo de Alimentación y Salud y Sensibilización.
- **Estrategia de Especialización Inteligente RIS3 del PCTI 2030:**
 - Participación en el despliegue a través de la integración en Katilu, Espacio de Innovación en Cooperación para el sector agroalimentario, medio rural y litoral.
 - Participación en el Grupo de Pilotaje de Alimentación Sostenible y en los grupos de trabajo creados al efecto:
 - ✓ Ecosistemas seguros saludables y sostenibles (coliderazgo con Neiker)
 - ✓ Nuevo grupo sobre Envases inteligentes (coliderazgo con Cluster Alimentario)
 - Participación en el grupo de Internacionalización del RIS3
- **Agenda Basque Country 2030 y despliegue de los Objetivos de Desarrollo Sostenible:**
 - Participación en alianzas y redes para la ejecución y puesta en marcha de la Agenda 2030 y el despliegue de los ODS en Euskadi:
 - ✓ GT elaboración de Guía de Buenas Prácticas en Alimentación para ayudar a la ciudadanía a contribuir a los ODS (impulsado por Basque Culinary Center)
 - ✓ BBK Kuna 2030 kideak: aurrerakideak ODS12.
 - ✓ Alianza Araba 2030: Participación en el Grupo ODS 12.
 - ✓ Participación en Gunea, liderado por Lehendakaritza
 - Gipuzkoako Azoken Sarea:
 - ✓ Coordinación, junto con Landaola, de la Red de Mercados Locales de Gipuzkoa.
 - ✓ Acciones de promoción de la Red de Mercados Locales.
 - ✓ Participación en dos grupos de trabajo para desarrollar los ejes estratégicos identificados en el Plan estratégico: Gobernanza y Comunicación.
 - ✓ Apoyo en el desarrollo de proyectos presentados por Landaola

○ Participación en otros proyectos interdepartamentales e interinstitucionales relacionados con la alimentación:

- Mejora de la gestión e incorporación de producto local en los comedores vascos (Departamento de Educación).
- Plan de Salud de Euskadi 2030 participación en el Comité Técnico de Seguimiento (Departamento de Salud).
- Estrategia de Economía Circular en Euskadi 2030 y Plan de Economía Circular y Bioeconomía 2024 (Dpto. Medio Ambiente).
- Estrategia de Protección del suelo de Euskadi 2030 (Ihobe).
- Estrategia Vasca de Cambio Climático de Euskadi KLIMA 2050 (Dpto. Medio Ambiente).
- Behatoki Alimentario: Observatorio de la Cadena Alimentaria de Euskadi: grupos de trabajo de Tendencias y Sostenibilidad (Viceconsejería de Agricultura y HAZI).
- Misión Alimentación Sostenible “Etorkizuna Eraikiz” (Diputación Foral de Gipuzkoa).
- Proyecto Kutxa Fundazioa sobre alimentación saludable y sostenible (Landaola y HAZI).

B) Apoyo y asistencia a los operadores de la cadena alimentaria

Hemos continuado realizando acciones de asesoramiento y de formación e información dirigidas a los diferentes eslabones de la cadena de valor de la alimentación de Euskadi, canalizando y respondiendo a sus necesidades para lograr un sistema de producción más sostenible y una alimentación más segura y saludable. En este contexto, en este año 2023 destacamos las siguientes acciones:

B.1. Solicitudes de los Grupos de Interés

Se han respondido **150 solicitudes** puntuales de nuestros Grupos de Interés, distribuidos de la siguiente manera:

- Operadores y agentes de la Cadena Alimentaria: 38%
- Administración: 27%
- Medios de comunicación: 23%
- Centros tecnológicos y universidades: 8%
- Centros Escolares: 3%
- Ciudadanía: 1%

La mayoría de estas solicitudes (75%) están relacionadas con la Seguridad Alimentaria (requisitos legales, etiquetado, riesgos alimentarios, control oficial, etc.), y en menor medida con la Alimentación Sostenible (22%) y la Alimentación Saludable (3%).

Estas solicitudes que nos llegan las podemos clasificar en las siguientes tipologías:

- Solicitudes de información: 52%
- Solicitudes de participación o colaboración en proyectos: 15%
- Solicitudes para la realización o revisión de documentación: 13%
- Solicitudes para canalizar necesidades o problemáticas del sector 8%

- Solicitudes para difundir información a través de nuestros canales de difusión: 7%
- Solicitudes para impartir formación: 5%

Además, hemos dinamizado diferentes foros con agentes sectoriales para apoyar en la implementación de la estrategia de la granja a la mesa y extender la cultura de seguridad alimentaria:

- Grupo de trabajo con agentes del sector lácteo y quesero para trabajar en la mejora de la seguridad alimentaria del queso y derivados lácteos.
- Grupo de trabajo con asociaciones de productores de miel para trabajar en el desarrollo y despliegue del paquete apícola.
- Grupo de trabajo para la estrategia territorial para un sistema alimentario sostenible en el sistema sanitario vasco.
- Grupos de trabajo con Asociaciones de Desarrollo Rural de Gipuzkoa y Ayuntamientos integrados en la Red de Mercados de Gipuzkoa
- Grupo de trabajo con Asociaciones de Desarrollo Rural de Bizkaia

B.2. Acciones de formación

En el ámbito de la formación, hemos organizado 3 **acciones formativas** con la participación de 100 personas, y con un grado de satisfacción de 8,7.

Las formaciones organizadas han sido las siguientes:

- **X Jornada de Transferencia de resultados de Investigación en Seguridad Alimentaria**, Donosti, 20 de abril: 60 asistentes, satisfacción 8,3.
- **Buenas Prácticas de Economía Circular en el sector primario y de transformación**, telemática, 26 de mayo, 28 asistentes, satisfacción 8.
- **Taller de formación en desperdicio alimentario**, Cámara de Comercio de Bilbao, 25 de junio, 12 asistentes, grado de satisfacción 10.

Asimismo, desde Elika hemos dinamizado una **formación para la red de comercios locales del municipio de Getxo (Bizkaia)** con el fin de dotarles de argumentario para comunicar y sensibilizar sobre la alimentación sostenible y saludable. En este contexto, se organizó un grupo de discusión con varios ponentes que abordaron diferentes temáticas como la economía circular, la alimentación de proximidad y de temporada, la producción ecológica y la alimentación saludable y el desperdicio de alimentos. Además de dinamizar la sesión, ELIKA participó como ponente en las temáticas de Economía Circular y Despilfarro Alimentario.



Respecto a la formación a la comunidad educativa, destacamos las siguientes acciones:

- **Codirección de una tesis doctoral** en Ciencia y Tecnología de Alimentos en la UPV/EHU sobre el impacto de los tratamientos fitosanitarios en las abejas y los productos apícolas, en el marco del programa de ayudas del Gobierno Vasco a la

formación de personal investigador y tecnólogo en el entorno científico-tecnológico y empresarial del sector agropesquero y alimentario vasco.

- **Tutorización de dos alumnas de Bachillerato del IES Miguel de Unamuno** cen el programa de investigación para Bachillerato B+ con la propuesta “Hábitos alimentarios y de vida saludable de los adolescentes vitorianos”.
- **Diseño de una formación en alimentación sostenible** dirigida a alumnado de 4 a 11 años de las escuelas de Maeztu y Kanpezu, en colaboración con la Asociación de Desarrollo Rural de IZKI.
- **Impartición de charlas en el ámbito universitario** sobre alimentación sostenible y saludable:
 - Dos charlas en la Facultad de Empresariales de Mondragon Unibertsitatea sobre Economía Circular y Desperdicio Alimentario - 31 de enero y 2 de febrero.
 - Una clase magistral sobre Alimentación Sostenible en el Master de Economía Circular (UPV/EHU) – 13 de mayo.
 - Una charla sobre Soberanía Alimentaria y Desperdicio Alimentario en los Cursos de Verano UIK de la UPV/EHU – 4 de julio.
 - Dos charlas en la Facultad de Educación (UPV/EHU) sobre menús saludables (31 de octubre) y otras dos sobre alimentación saludable (6 de noviembre).

Adicionalmente, las personas de Elika hemos sido invitadas a participar como **ponentes en 26 jornadas o cursos** organizados por otras entidades, principalmente en temas relacionados con Seguridad Alimentaria y Alimentación Sostenible. En este contexto, destacar la participación en el espacio BBK Sasoiko, un programa dirigido a personas que están finalizando su etapa laboral que buscan seguir activas, impartiendo charlas sobre alimentación segura, saludable y sostenible, etiquetado de alimentos y pautas para reducir el desperdicio alimentario.

Finalmente, hemos participado en **8 Comités organizadores de jornadas** y eventos relacionados con la Seguridad Alimentaria y la Alimentación Sostenible, destacando los siguientes:

- **I Jornada de transferencia de resultados de proyectos de innovación:** organización del evento, junto con Katilu.
- **Food 4 Future:** Búsqueda de ponentes y moderación de 2 sesiones (cambio climático, y reducción de pérdidas y despilfarro alimentario).
- **Pint of Science 2023:** Organización del evento, búsqueda de ponentes y ponencia sobre seguridad alimentaria dirigida a la persona consumidora.



- **Proyecto europeo FoodRUs:**
 - ✓ Webinar de Cooperación con la Red Europea de Cooperación y Colaboración.
 - ✓ Sesión de cooperación con los proyectos hermanos en la Comisión Europea.
- **Proyecto ENVAS3S de Innovación de Envases y Embalajes:** hemos organizado, junto con el Basque Food Cluster, los siguientes eventos:
 - ✓ Jornada de presentación de ONTZI, Basque Food Packaging Innovation Hub, 10 de octubre.
 - ✓ Jornada de intercambio de BBPP en envases y embalajes, 15 de noviembre.
 - ✓ Encuentro para la innovación de envases y embalajes en Euskadi, 13 de diciembre.



B.3. Herramientas de apoyo

Continuamos desarrollando diferentes recursos para facilitar la aplicación de las políticas alimentarias y acompañar al sector en la transición a los sistemas agroalimentarios sostenibles, así como lograr una alimentación más segura y saludable. Entre estas herramientas desarrolladas podemos destacar:

- **La herramienta de legislación LEGISELIKA** donde se puede consultar la legislación alimentaria actualizada a nivel comunitario, estatal y autonómico en euskera y castellano. El número de **usuarios anual es de 817 usuarios/3.077 páginas vistas**.
- **El mapa de riesgos de piensos**, donde se puede consultar los límites de las sustancias indeseables tanto en materias primas y aditivos, como en los piensos compuestos destinados a la alimentación animal.
- **Plataforma de formación on line:** se ha diseñado y desarrollado una herramienta englobada en el marco del PVCOCA para formar a los operadores de la cadena agroalimentaria en los requisitos exigidos por la normativa alimentaria y que son verificables en una inspección.

C) Difusión de la información y comunicación

Fieles a nuestro objetivo de empoderar a la sociedad vasca para la toma de decisiones en materia de alimentación, hemos continuado **adecuando el conocimiento técnico al sector y la administración** y elaborando una estrategia de **pedagogía alimentaria dirigida a la persona consumidora**.

Para ello, a través de nuestro sistema de vigilancia tecnológica, captamos y difundimos toda la información relativa a la alimentación segura, saludable y sostenible a través de nuestra infraestructura de plataformas y redes de información, tal y como detallamos a continuación:

C.1. Material informativo

Este año 2023 hemos publicado en nuestra web **140 noticias** relacionadas con la Seguridad Alimentaria, la Alimentación Saludable y Sostenible, dirigidas a los sectores de agricultura, ganadería, pesca, alimentación animal e industria alimentaria. La actualización de la información en la web es muy frecuente, publicando una media de 10-12 noticias al mes.

Por otro lado, hemos elaborado un total de **83 materiales informativos** (artículos, fichas, folletos, infografías, infogramas, materiales interactivos, guías, videos, etc.), destacando algunos que se detallan a continuación:

- 2 fichas técnicas de enfermedades animales: Influenza Equina y Enfermedad Hemorrágica Epizootica.
- 2 folletos de enfermedades animales: Viruela Ovina y Caprina y Enfermedad Hemorrágica Epizootica.
- 8 informes sobre alertas: 6 informes cuatrimestrales sobre las notificaciones de las redes de alerta en piensos y alimentos (RASFF) y 2 informes anuales recopilatorios de las citadas alertas.
- Un folleto con las novedades en la normativa de etiquetado del vino:



- 4 artículos para la web de la persona consumidora:
 - ✓ Impacto del cambio climático en la Seguridad Alimentaria
 - ✓ Seguridad del consumo de tortillas poco cuajadas
 - ✓ 10 ejemplos de contaminación cruzada
 - ✓ Seguridad de las frutas cortadas en punto de venta.
- 2 Infogramas sobre nutrientes críticos: azúcar y edulcorantes



- 2 materiales interactivos nutrientes críticos (Genially): azúcar y edulcorantes.



- 2 Guías para la prevención del Desperdicio Alimentario: dirigidas a comercio minorista y a hostelería y restauración.
- 11 videos cortos con consejos de Seguridad Alimentaria (Programa EITB A Bocados), con las siguientes temáticas:
 - ✓ Azúcar en el jamón curado
 - ✓ Conservación de la comida en los picnics
 - ✓ Orden de la compra en el supermercado
 - ✓ Limpieza de los envases de conservas
 - ✓ Seguridad de las tortillas de patata poco hechas
 - ✓ Adición de colorante cochinilla en los alimentos
 - ✓ Conservación de alimentos en verano
 - ✓ Secado de la vajilla al aire
 - ✓ Duración de los aceites de fritura
 - ✓ Introducción de pucheros calientes en la nevera
 - ✓ Tiempo de conservación de carnes y pescados en refrigeración

Además, en el marco de la campaña “La comida no se tira 2023” se han elaborado los siguientes materiales:

- Página web específica (www.lacomidanosetira.eus) dirigida a profesionales de la hostelería y restauración y comercio minorista.
- Apartados específicos para la ciudadanía (hábitos de consumo y compra) en la web zerodespilfarro.eus
- Colección de 14 videos formativos (60 minutos) dirigidos a los profesionales de la restauración: elaborados con la colaboración de los cocineros Javier Rivero del restaurante AMA de Tolosa, Edorta Lamo del Restaurante Arrea! de Kanpezu y Zuriñe García del Restaurante Puente Colgante Boutique Hotel de Portugalete.

- 4 videos con testimonios de varios profesionales que han participado en proyectos pilotos (Bilbaodendak y Berpiztu Aiaralde). Colaboración de Eduardo Bizkarra (Pastelería y Panadería Bizkarra de Bilbao), Jessica Lopez (supermercado Malato de Luiaondo), Cristina Rodriguez (Rble. Sostenibilidad de Eroski) y Enrique Thate (Charcutería La moderna).
- Cartelería con mensajes para evitar el despilfarro de alimentos en hostelería y comercios.
- Mensajes en Redes Sociales



Finalmente, todos los meses se edita el boletín “ELIKABerri”, en el que se recopilan todas las noticias e información relevante sobre seguridad alimentaria, alimentación saludable y alimentación sostenible publicada en el último mes, así como próximos eventos. En noviembre de 2023 se ha publicado el boletín mensual nº 500. En la actualidad hay 816 personas suscritas a este boletín, que lo reciben mensualmente.

C.2. Página Web

Continuamos mejorando la información disponible en nuestra página web, tanto en la disposición y formato como en contenido. Todos los productos y servicios que elaboramos se publicitan en nuestra página web en los diferentes apartados, subdominios o micrositos.

Actualmente tenemos once subdominios bajo el dominio elika.eus:

- Seguridad Alimentaria
 - Investigación
- Alimentación Saludable
- Alimentación Sostenible
 - Zerodespilfarro
- Agricultura
- Ganadería
- Alimentación Animal
- Pesca
- Industria Alimentaria
 - Etiquetado de alimentos



Además, disponemos de otros formatos más divulgativos para hacer llegar información en torno a Seguridad Alimentaria a la ciudadanía, como es la página web dirigida a la persona consumidora, que en 2023 cuenta con 23 nuevas publicaciones y 8 actualizaciones de contenido, y la Wiki-Elika, con más de 1000 términos sobre alimentación y nutrición, que ha actualizado su web para adecuarse a dispositivos móviles.

Este año 2023 hemos creado varios **apartados nuevos en las diferentes microsites** (subdominios) para temas de actualidad, con información actualizada sobre la situación normativa y los puntos clave de cada asunto:

- Seguridad Alimentaria: Control Oficial
- Alimentación Sostenible: Envases y residuos de envases
- Alimentación Saludable: Nutrientes críticos (Azúcar y Sal)

Las páginas web de ELIKA han tenido en el año 2023 una media mensual de **56.742 usuarios totales**, con un total de **1.036.624 páginas vistas**. El porcentaje de páginas vistas de usuarios de Euskadi es del 13% respecto al total.

C.3.Redes Sociales

Conscientes de la importancia de la presencia en redes sociales, tenemos perfiles en Facebook, Twitter, LinkedIn e Instagram, donde difundimos información y noticias sobre seguridad alimentaria y alimentación saludable y sostenible. También tenemos un perfil en Youtube, donde esporádicamente incluimos videos.



Actualmente tenemos un total de **16.978 personas usuarios** en los cinco perfiles de redes sociales.

C.4.Presencia en medios de comunicación

En el año 2023 hemos contabilizado **69 impactos de ELIKA en medios de comunicación**, destacando la aparición en prensa, radio y televisión como consecuencia de la presentación de la Plataforma ONTZI y de la campaña contra el Despilfarro Alimentario “la comida no se tira 2023”.



También se ha solicitado la colaboración de Elika para informar sobre asuntos de seguridad alimentaria que han tenido impacto en los medios de comunicación, como la aprobación de un dictamen del Comité Científico de AESAN sobre la seguridad de las frutas cortadas o la presencia de gusanos en la comida de comedores escolares.

Por otro lado, gracias a la colaboración con el programa de Euskal Telebista “A bocados”, el personal técnico de Elika ha aparecido en televisión respondiendo a cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria realizadas por la audiencia en 11 ocasiones (ver apartado C 1).



Finalmente, hemos tenido 16 menciones a nuestros materiales en diferentes webs de referencia, como la de AINIA o Consumer.es entre otras.

3. Dimensión económica

a. Incrementar valor

En ELIKA tenemos el firme compromiso de incrementar el valor de las actividades y los servicios que desempeñamos, y así retornar a nuestros grupos de interés, y en especial a la sociedad, los recursos que nos aportan.

Procuramos ejercer nuestra labor con total transparencia, poniendo a disposición pública todos los datos económicos auditados de la Fundación. Además, persiguiendo la eficiencia en la gestión de los recursos con los que trabajamos, utilizamos herramientas que nos permiten controlar y sacar el máximo partido de las mismas.

El marco de actuación de ELIKA se completa con los requisitos establecidos por la Oficina de Control Económico del Departamento de Hacienda del Gobierno Vasco en la “Guía para el Gobierno Responsable” y el “Manual para la implantación y desarrollo de la función del control interno.”

Destacamos como dato reseñable el fortalecimiento de la transparencia informativa alcanzada los años anteriores, para lo que contamos con el portal de transparencia en nuestra nueva web. www.elika.eus.

b. Balance y cuenta de resultados

Anualmente, el equipo gestor de ELIKA presenta un Plan de Actividades, al que el Departamento de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente dota de un presupuesto. El presupuesto inicial para 2023 fue de 825.000,00 € de la subvención oficial y 200.000,00€ para poder hacer frente a la estrategia contra el despilfarro de alimentos, siendo el importe total percibido la suma de ambos, es decir 1.025.000,00€. También hemos recibido 150.000€ del proyecto Berpiztu Aiaraldea

Con dicho presupuesto se desarrollan las actividades previstas en el Plan de Gestión Anual, aprobado por el Patronato. Erika es una Fundación transparente y realiza mensualmente un seguimiento económico del gasto, el cual se traslada al Gobierno Vasco. Además, publicamos todos los datos económicos a través de nuestra web y anualmente estamos sometidos a una auditoría independiente, cuyo informe íntegro es publicado en nuestra web.

A continuación, se presenta el balance de situación de las cuentas auditadas del año 2023, así como la comparativa con el año anterior:

ACTIVO	Notas	31/12/2023	31/12/2022
A) ACTIVO NO CORRIENTE		0	7.603
I.- <u>Inmovilizado intangible</u>	5	<u>0</u>	<u>0</u>
Aplicaciones informáticas		0	0
III.- <u>Inmovilizado material</u>	6	<u>0</u>	<u>0</u>
Instalaciones técnicas y otro inmovilizado material		0	0
VII.- <u>Deudores no corrientes</u>	11.1	<u>0</u>	<u>7.603</u>
B) ACTIVO CORRIENTE		516.178	397.409
IV.- <u>Deudores comerciales y otras cuentas a cobrar</u>	8	<u>7.603</u>	<u>1.043</u>
Deudores varios		7.603	1.043
VIII.- <u>Efectivo y otros activos líquidos equivalentes</u>		<u>508.575</u>	<u>396.366</u>
Tesorería		508.575	396.366
TOTAL ACTIVO		516.178	405.012
PATRIMONIO NETO Y PASIVO	Notas	31/12/2023	31/12/2022
A) PATRIMONIO NETO		301.475	282.418
A-1) Fondos propios	9	301.475	282.418
I.- <u>Dotación fundacional</u>		<u>486.668</u>	<u>486.668</u>
II.- <u>Reservas</u>		<u>6.800</u>	<u>6.800</u>
III.- <u>Excedentes de ejercicios anteriores</u>		<u>(211.050)</u>	<u>(248.443)</u>
IV.- <u>Excedente del ejercicio</u>		<u>19.057</u>	<u>37.393</u>
B) PASIVO NO CORRIENTE		0	16.510
II.- <u>Deudas a largo plazo</u>	11.1	<u>0</u>	<u>16.510</u>
Otros pasivos financieros		0	16.510
C) PASIVO CORRIENTE		214.703	106.084
III.- <u>Deudas a corto plazo</u>	8	<u>152.681</u>	<u>34.516</u>
Deudas con entidades de crédito		5.781	1.247
Otros pasivos financieros		146.900	33.269
IV.- <u>Deudas con entidades del grupo y asociadas a corto plazo</u>	8	<u>0</u>	<u>0</u>
VI.- <u>Acreedores comerciales y otras cuentas a pagar</u>	8	<u>62.022</u>	<u>71.568</u>
Proveedores		9.666	29.452
Personal (remuneraciones pendientes de pago)		3.290	0
Otras deudas con las Administraciones Públicas	10.1	49.066	42.116
TOTAL PATRIMONIO NETO Y PASIVO		516.178	405.012

4. Dimensión social

a. Equipo profesional

Las personas son el eje principal de la política de ELIKA. Por este motivo, la conciliación de la vida familiar y laboral, la igualdad de oportunidades, la promoción del crecimiento profesional y la seguridad y la salud en el trabajo son ejes básicos de la gestión de las personas.

Actualmente, el equipo de personas de ELIKA se compone de un grupo multidisciplinar formado por diez profesionales de diferentes ramas (tecnología de alimentos, biología, veterinaria, ingeniería agrónoma, administración y dirección de empresas y derecho) con amplia experiencia en Seguridad Alimentaria en los distintos eslabones de la cadena alimentaria.

En la siguiente tabla se muestra información general sobre las personas que trabajan en la Fundación:

EADAES	Entre 35 y 49 años	5
	Entre 50 y 56 años	5
GENERO	Hombres	3
	Mujeres	7
NIVEL DE ESTUDIOS	Titulados superiores	10
CATEGORIA PROFESIONAL	Dirección	1
	Personal Técnico	9
	Personal Administrativo	0
ANTIGÜEDAD	Mayor antigüedad	22 años
	Media	14 años
TIPOS DE CONTRATO	Indefinidos	90%
	Sustitución personal indefinido	10%
ROTACIÓN PLANTILLA	Altas	0
	Bajas	0

Tenemos un firme compromiso con nuestro personal, no solo laboral sino también social. Buscamos en todo momento el aumento de la satisfacción de las personas, a través de la dinamización y realización de proyectos innovadores y fomentando la formación de todas las personas de la organización, a la vez que desarrollando sus competencias.

En 2023, las personas de Erika han realizado **44 actividades de formación y capacitación** en competencias técnicas y humanas e interpersonales, con una media de **19 horas de formación por persona**.

FORMACIÓN	2021	2022	2023
% de trabajadores que reciben formación	100	100	100
Número total de horas de formación	317	297	170
Número de horas de formación por persona	35	33	19
Valoración global de la eficacia de la formación (sobre 100)	77,1	75,5	78,4

Las **condiciones laborales** del personal de ELIKA se fijan anualmente a través del Convenio Colectivo propio para los años 2023-2024, que afecta a todas las personas trabajadoras. Dicho convenio se actualizará automáticamente cada año, a no ser que alguna de las partes lo denuncie debidamente.

Además, este año 2023 nos hemos adaptado al Decreto 113/2023, de 18 de julio, sobre teletrabajo para el personal empleado del sector público de la CAE, organizando el acceso al mismo para todas las personas trabajadoras de Elika.

Los **gastos de personal** de Elika han supuesto en el año 2023 el **62%** del presupuesto total de la organización.

GASTOS DE PERSONAL	2021	2022	2023
Los gastos de personal de ELIKA	583.404	637.856	666.920
% de gasto sobre total	59%	62%	62%

Con el objetivo de tener garantizadas unas adecuadas condiciones de salud y seguridad en el trabajo, en especial mediante la eliminación de los riesgos laborales, hemos desarrollado un **Plan de Prevención de Riesgos Laborales (PRL)**, en colaboración con un servicio externo de prevención. Adicionalmente, contamos con un servicio de vigilancia de la salud, mediante el cual todas las personas se someten anualmente a un reconocimiento médico, si así lo desean.

PERSONAL Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	2021	2022	2023
% de la plantilla con formación en Prevención de riesgos laborales nivel básico	100	100	100
Inversión en seguridad y salud	2.049,03€	2.494,52€	2.965,59€

Asimismo, tenemos actualizado nuestro **Código Ético**, donde se promueven los valores a la hora de relacionarse entre las personas en el trabajo, en la comunicación y difusión de información y en las relaciones con los grupos de interés.

El sistema de gestión de personas fue reconocido por Euskalit en el año 2021 con el Premio Vasco a la Gestión Avanzada en el elemento de Personas, concretamente a la práctica Role Model titulada “Las personas y su talento nuestro mejor invento”, destacando el liderazgo compartido, la implicación plena de todas las personas en la estrategia de la organización y el elevado nivel de motivación del personal.

b. Sociedad y entorno

Este año 2023 hemos continuado con nuestro compromiso con la sociedad. Nuestra propia **Cultura Organizacional** tiene como pilares básicos la Gestión Eficiente, Responsable y Transparente.

ELIKA, como Fundación Pública, tiene en su naturaleza vocación de servicio y muestra del mismo son las siguientes **competencias clave** que benefician al entorno y la sociedad en general:

- Nuestra cultura organizacional.
- Socialización del conocimiento.
- Solidaridad.
- Ejemplaridad.
- Compromiso medio ambiental.

Como una organización avanzada, queremos velar por el desarrollo de las entidades que configuran nuestro **entorno social** (donde nos ubicamos y donde nos relacionamos), tomando parte activa en aquellas actividades en las que podamos realizar una labor social más eficaz en consonancia con nuestras capacidades.

En este contexto, compartimos nuestra experiencia para poder ayudar a otras organizaciones en su gestión. En este años 2023, han sido varias las ocasiones en las que hemos facilitado información y nuestros modelos de gestión a otras organizaciones, por citar algún ejemplo:

- Euskalit nos solicitó información acerca de nuestro proceso de personas para ver posibles aplicaciones en su gestión interna.
- La Fundación Hazi nos pidió información acerca de nuestro procedimiento de formación interna de las personas de Elika.
- La Viceconsejería de Función Pública solicitó la utilización de los formatos y modelos de Gestión Avanzada para incluirlos como referencia en la Guía de Buenas Prácticas para la Gestión Pública Avanzada.

Ahondando en este compromiso con la sociedad, **socializamos el conocimiento**, tanto interna como externamente, difundiendo a través de nuestra página web y de las redes sociales; organizando formaciones y jornadas en temas de actualidad y generando materiales formativos para la difusión de distintos aspectos de la Seguridad Alimentaria tanto dirigidos a profesionales como a la sociedad en general.

Además, el contenido de nuestra página web ha obtenido la acreditación **WIS** (Web de Interés Sanitaria), que dan evidencia de que el contenido de dicha web es veraz y de calidad. Este año 2023 hemos renovado esta certificación.

Tenemos un fuerte **compromiso con la Igualdad**, y por ello participamos en la Red de Entidades Públicas por la Igualdad y en el Foro de Igualdad del Campus Agroalimentario de Arkaute. En esta línea, hemos participado en acciones en torno al 8 de marzo (Work Café), al 11 de febrero (Día de la Mujer y la niña en ciencia) y en actos con motivo del 25 de Noviembre, en el Día Internacional contra la violencia hacia las mujeres, mostrando nuestro apoyo mediante publicaciones en las redes sociales.

En el ámbito de la euskaldunización, nuestra organización tiene un **potencial del 90% en el uso del Euskera**. Garantizamos entornos o grupos donde se haga uso del euskera y participamos habitualmente en eventos que lo fomentan, como el Euskaraldia. En este año 2023 se han impartido el 8% de las ponencias y se han respondido el 26% de las solicitudes íntegramente en euskera. También estamos participando en los grupos de la Viceconsejería de Política Lingüística para revisar la implantación de criterios lingüísticos de las entidades públicas.

En lo que respecta a la adaptación al nuevo Reglamento europeo de protección de datos, **Reglamento General de Protección de Datos**, seguimos implementando mejoras para dar cumplimiento a la normativa actual al respecto. Este año hemos constituido el Comité de Privacidad para avanzar en esta adaptación, haciendo reuniones de seguimiento mensuales, hemos organizado formación en esta materia para todas las personas de Elika y hemos redactado un Código de Buenas Prácticas de Seguridad informática.

5. Dimensión ambiental

a. Compromiso con el medio ambiente

La Política Medioambiental de ELIKA está sustentada sobre dos pilares fundamentales:

- **Minimizar el impacto ambiental de nuestras actividades** reduciendo al máximo el consumo de recursos naturales, energéticos y materias primas necesarias para nuestros procesos así como la generación de residuos.
- **Proporcionar la información, formación y ambiente de trabajo apropiado** para que nuestros trabajadores se involucren en la consecución de los objetivos medioambientales de la organización.

La actividad de ELIKA no tiene impactos ambientales muy significativos, pero en la medida que generamos residuos, procuramos reducirlos al máximo y aplicar prácticas de reutilización y reciclaje siempre que sea posible.

También usamos criterios de "compra verde", con el fin de utilizar siempre proveedores que sean medio ambientalmente responsables y productos que sean reciclados. Para ello, tratamos de ser **Ejemplo** y solicitamos a nuestros proveedores el cumplimiento de las condiciones descritas en nuestros pliegos de contratación, para garantizar que al igual que nosotros, demuestran **compromiso medioambiental**, no incumplen la legislación, ni los derechos de los trabajadores, los derechos humanos y de la infancia.

b. Desempeño ambiental

Las instalaciones del Parque Tecnológico de Arkaute, donde se encuentra la sede social de ELIKA, cuentan con recogida selectiva de residuos, con lo que se garantiza que se cumpla el 'ciclo limpio' más recomendable en cada caso.

Tendemos a controlar y racionalizar el consumo de recursos como agua y energía. Hace varios años se sustituyó la caldera del sistema de calefacción por una caldera de biomasa, y desde entonces se utiliza madera del País Vasco para generar calor en las oficinas durante el invierno. También hemos reducido el consumo eléctrico sustituyendo las pantallas de los ordenadores a LED.

Respecto al consumo de papel, hemos reducido el gramaje de los folios utilizados, de 80 a 75 gramos, y hemos reducido el número de publicaciones en papel, así como el material entregado en las jornadas o cursos pasando a ser digitales. También seguimos buenas prácticas de impresión para reducir el consumo de papel, y hemos, hemos adquirido un equipo de impresión eficiente, logrando un menor consumo de tóner.

Para poder mejorar en nuestro compromiso ambiental, este años 2023 hemos recogido ideas para poder poner en práctica en nuestra actividad diaria. Se han recogido, entre otras, las siguientes ideas:

- Optar por aparatos reacondicionados a la hora de comprar tecnología.
- Usar papel reciclado para documentos de uso interno.
- Evitar el material de oficina de un solo uso.

6. Retos de futuro

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

- Ser instrumento útil y necesario para definir y desplegar las políticas alimentarias en Euskadi.
- Inducir la cultura de seguridad alimentaria y apoyar al sector en la transición a sistemas agroalimentarios sostenibles.
- Empoderar a la sociedad vasca para la toma de decisiones en materia de alimentación.
- Impulsar un modelo organizativo diferencial avanzado e innovador.

OBJETIVOS ECONÓMICOS

- Incrementar valor con nuestros productos y servicios para retornar a la sociedad los recursos que nos aporta.
- Consolidar una financiación mínima indispensable.
- Mantener a lo largo de cada ejercicio presupuestario un cash flow positivo.
- Mantener la capacidad de adaptación a un entorno socioeconómico cambiante.

OBJETIVOS SOCIALES

- Divulgar contenidos informativos sobre Alimentación y mantener la calidad de la información divulgada.
- Cuidar a las personas trabajadoras de la Fundación mediante la promoción del crecimiento profesional, la seguridad y salud en el trabajo, la igualdad de oportunidades y la conciliación de la vida familiar y laboral.
- Seguir implementando políticas de Igualdad y del uso del Euskera.
- Mantener el nivel de reconocimiento de nuestros Grupos de Interés alcanzado.

OBJETIVOS AMBIENTALES

- Minimizar el impacto ambiental de nuestras actividades
- Utilizar criterios de compra verde y exigir a nuestros proveedores responsabilidad medioambiental.
- Reducir consumos de papel, agua y electricidad.
- Reducir las emisiones derivadas de los desplazamientos.

