

Guía de Comercio y Sostenibilidad

# PRODUCTOS DE CERCANÍA Y KM 0



# Índice

|   |    |
|---|----|
| 1. INTRODUCCIÓN                               | 3  |
| 2. ¿QUÉ SON LOS PRODUCTOS DE CERCANÍA Y KM 0? | 5  |
| 3. BENEFICIOS DE CONSUMIR PRODUCTOS LOCALES   | 9  |
| 4. CÓMO IDENTIFICAR PRODUCTOS DE PROXIMIDAD   | 13 |
| 5. RETOS DEL CONSUMO LOCAL                    | 19 |
| 6. TURISMO Y PRODUCTOS KM 0                   | 22 |

# 1

# INTRODUCCIÓN

La Comunidad Valenciana es reconocida por su rica tradición agroalimentaria y su compromiso con la sostenibilidad. Los productos de cercanía y Km 0 no solo representan una alternativa ecológica, sino también una conexión profunda con el territorio, las costumbres y la gastronomía local. Consumir local significa reducir el impacto ambiental, fortalecer la economía regional y la sociedad puede disfrutar de alimentos frescos y de alta calidad.

En definitiva, los productos de Km 0 cumplen perfectamente el triple impacto en sostenibilidad: económico, medioambiental y social.

El *lugar de origen* de producción y elaboración de los productos ayuda a identificar a aquellos bienes que son próximos, bien al lugar de comercialización y final y de consumo o bien para promocionar y transmitir unos determinados valores a clientes que quieren consumirlos en sus destinos de origen.

A lo largo de esta guía se va a analizar los beneficios de dichos productos y cómo van a impactar positivamente en el desarrollo de las personas que viven en un lugar concreto. Actividad económica y territorio se combinan en Km0 con fin de conseguir un auténtico desarrollo sostenible.

Por ejemplo, en el sector agroalimentario existe la "Calidad diferenciada", que es, según indica el ministerio de agricultura, pesca y alimentación, el conjunto de características peculiares y específicas de un alimento debidas al origen de las materias primas utilizadas y/o a los procedimientos de elaboración. Estos productos están regulados por la normativa de la Unión Europea (UE), que garantiza el cumplimiento de unos requisitos de calidad adicionales a los exigidos para el resto de los productos convencionales. Son esquemas de carácter voluntario y los productos que cumplen con esos requisitos están inscritos en un registro de la UE y protegidos por derechos de propiedad intelectual.

Estos esquemas de diferenciación y localización geográfica de determinados productos ayudan a informar al cliente su origen y refrenda los mensajes que, por ejemplo, un restaurante pudiera hacer cuando dice que sus vinos son de Km0.



## 2

## ¿QUÉ SON LOS PRODUCTOS DE CERCANÍA Y KM 0?

Cuando hablamos de productos de cercanía y/o de kilómetro cero (km 0), nos referimos a un amplio espectro de productos cuya principal característica es la proximidad. Sin embargo, hay ligeros matices que debemos considerar para distinguir ambos tipos de productos, principalmente relacionados con la proximidad geográfica y la sostenibilidad.

○ **Productos de cercanía:** Alimentos y bienes producidos dentro de un radio de proximidad al lugar de consumo.

○ **Km 0:** Productos que además de proximidad cumplen criterios de sostenibilidad, como transporte y técnicas de producción respetuosas con el medio ambiente, producidos en un radio máximo de 100 km.

Los productos de cercanía son aquellos alimentos y bienes elaborados o cultivados en un radio geográfico próximo al lugar donde se consumirán. Este concepto está relacionado con la reducción de la huella ecológica, la promoción de la economía local y la preservación de tradiciones y culturas regionales. Aunque no existe un consenso universal sobre qué se considera "proximidad", se estima que estos productos suelen provenir de una radio de entre 50 y 250 kilómetros del punto de venta o consumo.

La principal característica de los productos de cercanía es su conexión directa con el territorio, ya que aprovechan los recursos y condiciones propias de la zona, como el clima, la tierra y las tradiciones locales. Por ejemplo, las frutas y hortalizas de temporada cultivadas en una huerta local no solo tienen un sabor más auténtico, sino que también garantizan frescura y mayor valor nutricional, dado que no requieren largos tiempos de transporte o almacenamiento.

El concepto de cercanía está íntimamente ligado a la sostenibilidad. Al reducir el transporte de mercancías, se disminuyen las emisiones de dióxido de carbono y la dependencia de combustibles fósiles. Además, se minimiza el uso de embalajes innecesarios y se promueve un consumo más consciente y respetuoso con el medio ambiente. En este sentido, los productos de cercanía suelen formar parte de un modelo de economía circular, donde los recursos se reutilizan y se fomenta el comercio justo entre productores y consumidores.

## ○ Productos de cercanía

- Pueden ser tanto de producción tradicional como industrial.
- No necesariamente cumplen requisitos de sostenibilidad ambiental ni ecológica.
- Su principal objetivo es reducir las distancias de transporte para promover la economía local y garantizar la frescura del producto.

**Los productos Km 0** van más allá de la proximidad geográfica. Además de producirse en un radio cercano, estos productos deben cumplir con criterios estrictos de sostenibilidad ambiental, social y económica. Los productos Km 0 representan una filosofía de consumo responsable que pone énfasis en la proximidad, la sostenibilidad y la calidad. Su nombre proviene de la idea de que estos productos prácticamente no recorren kilómetros para llegar al consumidor, ya que son producidos y consumidos dentro de una radio geográfica muy cercana (generalmente menos de 100 km). El enfoque principal es *reducir al máximo la huella ambiental y promover un modelo de consumo sostenible*.

El transporte de alimentos genera aproximadamente el 20% de las emisiones de gases de efecto invernadero. En la Comunidad Valenciana, consumir pescados del Mediterráneo y frutas de la huerta reduce significativamente el impacto.

El transporte de alimentos requiere una gran cantidad de energía, no solo para el movimiento físico de los productos, sino también para mantener las condiciones necesarias, como la refrigeración durante los trayectos. Los productos perecederos (carne, pescado, frutas y lácteos) necesitan ser refrigerados o congelados, lo que incrementa el consumo energético y las emisiones asociadas.



### ○ Productos de Km 0

- Producidos en un radio de 100 km o menos.
- Transporte mínimo o inexistente (de ahí el término Km 0).
- Prácticas sostenibles: uso responsable de recursos, producción ecológica o integrada.
- Reducción de intermediarios: suelen venderse directamente del productor al consumidor o en mercados locales.
- A menudo cuentan con certificaciones.

#### Ejemplo en la Provincia de Valencia:

| PRODUCTO             | CERCANÍA                             | KM 0   |
|----------------------|--------------------------------------|--|
| Arroz de la Albufera | Producido en la Comunidad Valenciana | Consumido en un radio máximo de 100 km.<br><br>Producción ecológica certificada o prácticas sostenibles. |



3

# BENEFICIOS DE CONSUMIR PRODUCTOS LOCALES

Optar por productos locales o Km 0 aporta múltiples beneficios que abarcan aspectos ambientales, económicos, sociales, culturales y nutricionales. Esta práctica contribuye a un modelo de consumo más responsable y sostenible, impactando positivamente tanto en las comunidades como en el medio ambiente.

### BENEFICIOS AMBIENTALES

#### ○ Reducción de la huella de carbono:

Al disminuir las distancias de transporte, los productos Km 0 generan menos emisiones de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) y otros gases contaminantes derivados del uso de combustibles fósiles.

#### ○ Menor uso de embalajes:

Los productos locales suelen necesitar menos envases, ya que no requieren largos procesos de conservación y distribución. Esto reduce la generación de residuos plásticos y otros materiales.

#### ○ Disminución del desperdicio alimentario:

Durante el transporte y almacenamiento prolongado, se producen pérdidas significativas de alimentos debido a daños, contaminación o deterioro. Según la FAO, el transporte y el almacenamiento son responsables de aproximadamente el 14% de las pérdidas alimentarias globales.

#### ○ Preservación de la biodiversidad:

Promover la producción local incentivando la protección de variedades agrícolas autóctonas y ecosistemas locales. Además, el transporte de alimentos favorece la expansión de monocultivos a gran escala para satisfacer la demanda global, lo que afecta negativamente a la biodiversidad.

#### ○ Disminución del impacto ambiental de la agricultura:

La agricultura ecológica o el fomento de prácticas sostenibles hace que disminuya el impacto que sobre suelos y el agua tiene el sector agrícola. La aplicación excesiva de fertilizantes químicos y pesticidas daña los microorganismos y organismos esenciales para la salud del suelo, como lombrices y bacterias beneficiosas. Esto disminuye la capacidad del suelo para regenerarse de manera natural.

Por otra parte, los fertilizantes químicos y pesticidas aplicados en los campos se filtran en los acuíferos o son arrastrados hacia ríos y lagos, causando su contaminación.

### BENEFICIOS ECONÓMICOS

#### ○ Impulso a la economía local:

Al consumir productos de Km 0, se apoya a pequeños y medianos agricultores, pescadores, ganaderos y productores locales, lo que contribuye al desarrollo económico de la región, especialmente al desarrollo rural.

#### ○ Estímulo del comercio justo:

La reducción de intermediarios garantiza un precio más justo para los productores y consumidores.

#### ○ Creación de empleo:

Este modelo de consumo fomenta oportunidades laborales en sectores agrícolas, pesqueros y artesanales. Fija población en zonas rurales que están despoblándose.

#### ○ Zonas de atracción inversora público privado:

Cuando una zona existe un dinamismo económico impulsada por la demanda de sus productos, conlleva un incremento en obras de infraestructura para seguir potenciando la comercialización y logística de dichos productos.

### BENEFICIOS SOCIALES Y CULTURALES

#### ○ Fortalecimiento de las comunidades:

Consumir local promueve un vínculo más estrecho entre productores y consumidores, fomentando la colaboración y el apoyo mutuo.

#### ○ Preservación de tradiciones:

Los productos locales suelen estar ligados a prácticas agrícolas y culinarias tradicionales, ayudando a mantener vivas las costumbres y la identidad cultural de una región.

#### ○ Educación alimentaria:

Comprar en mercados locales o directamente a productores fomenta el conocimiento sobre los alimentos, su origen y los procesos involucrados en su producción. Da conocimiento al comprador empoderándole y ayudándole en su decisión de compra.

### ○ **Apoyo a la resiliencia alimentaria:**

Reducir la dependencia de las cadenas de suministro globales fortalece la seguridad alimentaria de las regiones, especialmente en tiempos de crisis. Consigue la autonomía alimentaria y de otros productos que pueden llegar a ser estratégicos

### BENEFICIOS NUTRICIONALES

### ○ **Fresco y calidad:**

Al estar recién recolectados, los productos locales conservan mejores sus propiedades organolépticas (sabor, aroma y textura) y su contenido nutricional. El transporte prolongado afecta la calidad de los alimentos: Los alimentos que recorre largas distancias suelen ser recolectados antes de madurar para soportar los trayectos. Esto afecta el sabor, la textura y el valor nutricional. Esta relación de alimentación más sana y salud mejoran la calidad de vida de las personas que conforman la comunidad.

### ○ **Consumo de temporada:**

Consumir productos locales implica que tengan que ser productos cultivados según la estación, por lo que suelen ser más ricos en nutrientes y libres de técnicas intensivas que alteran su calidad. La temporalidad, marca los tiempos en una sociedad que debe reconocer y vincular el tiempo con la presencia de determinados alimentos.

### ○ **Menor necesidad de conservantes:**

Los productos Km 0 no requieren largos períodos de transporte ni almacenamiento, reduciendo la dependencia de conservantes artificiales.



# 4

## CÓMO IDENTIFICAR PRODUCTOS DE PROXIMIDAD

Identificar productos de proximidad es esencial para garantizar que los alimentos o bienes que consumimos cumplen con criterios de cercanía geográfica, sostenibilidad y calidad. Aunque no siempre cuentan con una certificación específica, existen sellos, etiquetas y prácticas que ayudan a los consumidores a distinguirlos en el mercado.

Existen sellos que garantizan el origen geográfico y la calidad de los productos. Algunos de los más comunes incluyen:

- **Denominación de Origen Protegida (DOP):** Este sello certifica que un producto tiene características específicas ligadas al área en la que se produce, transforma y elabora.

| DOP de la Comunidad Valenciana:  |
|--|
| ● DOP Vinos de Valencia  |
| ● DOP Vinos Utiel - Requena  |
| ● DOP Arroz de Valencia  |
| ● DOP Chufa de Valencia  |
| ● DOP Aceite de las Sierras Espadán y Calderona.                         |
| ● DOP Alcachofa de Benicarló   |
| ● DOP Vinos de Alicante  |
| ● DOP Granada Mollar de Elche  |
| ● DOP Kaki Ribera del Xúquer   |
| ● DOP Nísperos de Callosa d'en Sarriá                                    |
| ● DOP Uva de Mesa Embolsada Vinalopó                                     |
| ● Denominación Específica Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante |



- **Indicación Geográfica Protegida (IGP):** Similar a la DOP, pero con la diferencia de que solo una de las etapas de producción debe realizarse en la región certificada.

| IGP de la Comunidad Valenciana:         |
|---|
| ● IGP Cítricos Valencians               |
| ● IGP Cerezas de la Montaña de Alicante |
| ● IGP Jijona Turrón de Alicante         |
| ● IGP Vinos de Castelló                 |





- **Certificado de Agricultura Local o Asociaciones locales:** Las asociaciones de agricultores o elaboradores pueden constituir su propio sello de garantía. En ocasiones son los municipios o mancomunidades los que elaboran estrategias de comercio local bajo una marca o certificación que facilita la identificación de estos productos a los potenciales clientes.

#### Ejemplos de certificados locales de la Comunidad Valenciana:

- Asociación de elaboradores Cava de Requena
- Proyecto Bancalet de Dénia



- **Certificado de Agricultura Ecológica:** La Agricultura Ecológica es un sistema de producción agrícola que busca ser sostenible, respetuoso con el medio ambiente y saludable para los consumidores. Se basa obtener alimentos saludables, de alta calidad, respetando los ciclos naturales y en principios naturales, evitando el uso de productos químicos sintéticos como pesticidas, herbicidas y fertilizantes, y promueve prácticas que protegen los recursos naturales, la biodiversidad y el equilibrio ecológico.

Los productos ecológicos están regulados y deben cumplir con normativas específicas que garantizan su autenticidad.

En la Comunidad Valenciana la Agricultura Ecológica está regulada a través del Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana.



#### Principios de la agricultura ecológica

- **Evitar el uso de químicos sintéticos:**
  - No se utilizan fertilizantes, pesticidas, herbicidas ni aditivos químicos artificiales.
  - Se sustituyen por prácticas naturales como el compostaje, el uso de estiércol orgánico o biofertilizantes.
- **Fomentar la biodiversidad:**
  - Se promueve la diversidad de cultivos (rotación y policultivos) y la coexistencia de diferentes especies en un mismo entorno, lo que mejora la resistencia de los cultivos a plagas y enfermedades.
- **Conservación del suelo:**
  - Uso de técnicas que evitan la erosión y mejoran la fertilidad del suelo, como la cobertura vegetal y la labranza mínima.
  - No se utilizan organismos genéticamente modificados (OGM).
- **Uso responsable del agua:**
  - Se optimiza el uso del agua mediante sistemas de riego eficientes.
  - En muchos casos, se recurre a técnicas tradicionales y al manejo integrado de recursos hídricos.
- **Bienestar animal:**
  - En la ganadería ecológica, los animales se crían en condiciones naturales, con acceso al aire libre y alimentos orgánicos.
  - Se evita el uso de hormonas de crecimiento y antibióticos de forma preventiva.

- **Certificado de Km 0:** Existen certificados de entidades privadas que avalan que un producto es de Km 0. Para ello, elaboran sus propios estándares que deben cumplir las organizaciones que optan al certificado, las cuales, además, se someten a un proceso de auditoría externa independiente. Superar la auditoría les habilita para poder usar el distintivo de Km 0.

#### Certificados de Km 0

- **KilómetroCero SlowFood®:**
  - Es una entidad de certificación de productos y servicios de proximidad. Certificando su calidad, proximidad y sostenibilidad..
  - El objetivo es potenciar el **consumo de productos elaborados en España**, y dotarles de una marca que favorezca su introducción en la mayoría de los mercados internacionales.
- **Certificación Kiwa KM 0:**
  - Una empresa con la denominación de “Empresa km 0” que cumpla con el estándar de Kiwa Certification (IVAC Instituto de Certificación SL), potencia la compra responsable y sostenible y esa característica se proyecta en todo el proceso logístico y de producción, entre sus clientes y entre sus proveedores. Es aplicable a cualquier sector de la actividad productiva y de servicios.



## 5

# RETOS DEL CONSUMO LOCAL

A pesar de los beneficios ambientales, económicos y sociales que ofrecen los productos locales y de Km 0, su adopción enfrenta diversos desafíos. Estos problemas van desde cuestiones estructurales y económicas hasta barreras culturales y de percepción por parte de los consumidores. Abordar estos obstáculos es fundamental para fomentar un modelo de consumo más sostenible y justo.

#### ○ **Percepción del precio más alto**

Los productos locales y Km 0 suelen tener un precio más elevado en comparación con los productos de cadenas de distribución masiva. Los consumidores suelen optar por productos más baratos provenientes de grandes cadenas, especialmente en contextos de crisis económica. Esto se debe a que:

- Los pequeños productores trabajan con menor escala de producción, lo que eleva los costes.
- La falta de intermediarios garantiza precios justos para los agricultores, pero puede percibirse como un aumento en el precio final final.

#### ○ **Falta de disponibilidad en mercados convencionales**

En grandes ciudades o áreas urbanizadas, los productos locales no siempre están presentes en supermercados o tiendas convencionales. Los canales de distribución para productos Km 0 suelen ser más limitados, como mercados de agricultores o tiendas especializadas. Las ciudades, donde se concentra la mayor parte de la población, dependen de cadenas de suministro globales y grandes superficies. La integración de productos locales en este sistema puede ser compleja debido a la falta de infraestructura específica.

Los consumidores deben buscar activamente estos productos, lo que puede ser inconveniente frente a la disponibilidad masiva de productos importados.

#### ○ **Escasez de infraestructura de distribución**

Los pequeños productores locales no siempre tienen acceso a una logística eficiente para almacenar, transportar y distribuir sus productos a un mercado más amplio. Esto limita su alcance y competitividad frente a grandes cadenas.

#### ○ **Desconocimiento por parte de los consumidores**

Muchas personas desconocen qué son los productos Km 0 o cuáles son sus beneficios. Además, hay confusión entre términos como "ecológico", "artesanal" y "local". Esta falta de información puede llevar a los consumidores a priorizar otras opciones más visibles o malinterpretar el valor agregado de los productos locales.

#### ○ **Competencia con productos importados**

Los productos locales y Km 0 deben competir con frutas, verduras y otros bienes importados que están disponibles todo el año a precios competitivos. Esto se debe a que los productos importados suelen beneficiarse de economías de escala que permiten precios más bajos y una oferta continua, incluso fuera de temporada. Además, su promoción está respaldada por grandes presupuestos publicitarios.

#### ○ **Adaptación cultural y hábitos de consumo**

El consumo de productos locales requiere un cambio en los hábitos, como consumir alimentos de temporada o cocinar con ingredientes menos comunes. Sin embargo, muchos consumidores están acostumbrados a la comodidad de encontrar cualquier producto en cualquier momento del año.

Los productos locales suelen estar disponibles según la temporada, lo que limita la oferta en ciertas épocas del año. Esto contrasta con la variedad continua que ofrecen los productos importados.

Los consumidores perciben que tienen menos opciones al optar por productos Km 0, lo que puede desincentivar su compra.

#### ○ **Limitaciones de la agricultura ecológica**

##### ● **Menor productividad:**

- Los rendimientos suelen ser más bajos en comparación con la agricultura intensiva, lo que puede encarecer los productos.

##### ● **Mayor coste de producción:**

- Las técnicas manuales y los insumos naturales son más costosos, lo que eleva el precio final del producto.

##### ● **Dependencia del clima:**

- Al no recurrir a técnicas industriales, los cultivos ecológicos son más sensibles a fenómenos climáticos adversos.

##### ● **Disponibilidad limitada:**

- Aunque está en crecimiento, la agricultura ecológica aún no es tan accesible como la convencional en muchos mercados.

6

# TURISMO Y PRODUCTOS KM 0

La gastronomía es uno de los factores clave en la elección de un destino turístico, y cada vez más viajeros buscan experiencias auténticas y sostenibles que reflejan la identidad local. Integrar productos Km 0 en la oferta gastronómica de un destino no solo promueve la sostenibilidad, sino que también potencia la diferenciación del lugar, atrayendo a turistas interesados en una conexión más profunda con la cultura y el entorno.

Los productos Km 0 permiten que la gastronomía refleje la esencia del lugar, destacando sabores y tradiciones propias de la región. Permiten crear una narrativa más atractiva en torno a los platos ofrecidos. Por ejemplo, contar la historia de un productor local o explicar las técnicas tradicionales utilizadas en la producción añade valor emocional y cultural a la experiencia. Un plato elaborado con hortalizas cultivadas localmente o pescado fresco capturado en la costa cercana añade un valor auténtico a la experiencia del visitante. Ofrecer menús basados en ingredientes de temporada no solo realza los sabores, sino que también refuerza la conexión del destino con su entorno natural.

**Un destino que incorpora productos locales y Km 0 en su oferta gastronómica se distingue de otros que recurren a ingredientes globalizados y poco ligados al entorno.**

Por otra parte, el turismo gastronómico ha experimentado un cambio significativo en los últimos años, con visitantes que buscan rutas, experiencias culinarias y festivales basados en la producción local. Integrar productos Km 0 puede fomentar la creación de rutas temáticas, como visitas a huertas, bodegas, granjas o mercados de agricultores, que atraerán a turistas interesados en conocer el origen de los alimentos.

Al consumir productos de proximidad, el cliente **se asegura saber de dónde provienen**, lo que implica una mayor confianza porque son productos que se han elaborado recientemente, asociándose a productos con mejores propiedades organolépticas y más saludables, una cocina “elaborada” con sentimiento y propósito.

La incorporación de la sostenibilidad entre los criterios de selección de un destino por parte de los viajeros está haciendo que estén dispuestos a elegir destinos que promuevan prácticas sostenibles, como el uso de productos Km 0. Esto mejora la percepción del lugar como un destino comprometido con el medio ambiente y la sociedad de la comunidad concreta que se visita.

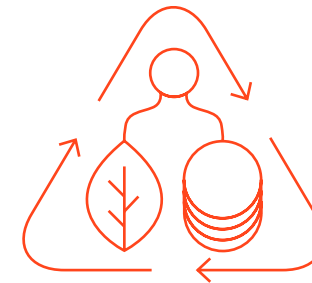
6

# A MODO DE CONCLUSIÓN....

Los productos y servicios de Km0 son un claro ejemplo de cómo la actividad económica y territorio se combinan en Km0 con fin de conseguir un auténtico *desarrollo sostenible*.

Los productos de *Km0* no entran en colisión o contradicción con la libertad de mercado. Estos productos encierran un valor añadido en la medida que reduce el impacto ambiental, fija empleo en zonas concretas con lo cual fija población y genera un incremento en la renta de las poblaciones cercanas a los puntos de consumo.

Apostar por productos de kilómetro cero, es apostar por la sostenibilidad, contribuyendo a los 3 ejes fundamentales de la sostenibilidad: sociedad, medio ambiente y economía. En definitiva, es un compromiso en colaboración entre productores, elaboradores finales, distribución y comercialización, la misma administración pública y y los clientes finales. Un compromiso todos juntos un mismo objetivo final, hacer realidad el desarrollo sostenible.



[camaravalencia.com](http://camaravalencia.com)

**Cámara**  
Valencia

Guía de Comercio y Sostenibilidad  
Productos de Cercanía y km 0



Cámara de Comercio de Valencia. C/Poeta Querol 15 - 46002 València  
[camaravalencia.com](http://camaravalencia.com)