

Compromiso cun consumo sostible**EROSKI SUPERA AS 5.540 TONELADAS NAS SÚAS COMPRAS DE PEIXE SOSTIBLE CERTIFICADO NO 2021**

- Supón un incremento do 11 % das compras con respecto ao 2020
- EROSKI foi premiada na categoría 'Peixerías certificadas MSC' polo seu labor pioneiro nos produtos frescos por xunto con selo azul nos Premios Mares Para Sempre de MSC
- É a primeira cadea de distribución polo miúdo en España en superar as auditorías de ambas as dúas certificacións MSC e GLOBALG.A.P. para a venda de peixe fresco sostible en mostrador
- O fomento dunha actividade máis sostible é o obxecto dos *Compromisos en Saúde e Sustentabilidade* de EROSKI

Elorrio, 10 de marzo de 2022.- [EROSKI](#) avanza no seu compromiso cun modelo alimentario máis sostible e alcanza as 5.541 toneladas nas súas compras de peixe con certificación de sustentabilidade. Do total, unhas 2.281 toneladas corresponden a peixe certificado polo [Marine Stewardship Council \(MSC\)](#), que garante a súa orixe en caladoiros sostibles, e 1.762 toneladas a peixe de acuicultura con [selo GGN](#) (GLOBALG.A.P. Number) e 1.498 toneladas con selo de Atún de Pesca Responsable (APR). Supón un incremento do 11% das compras con respecto ao 2020.

Ademais, destacan outras 3.213 toneladas de conservas de atún capturado con artes de pesca sostibles, que sumadas ás toneladas de conservas de atún con selo MSC e APR, fan que o 82% do volume de atún capturado para as conservas de EROSKI proveñan de artes de pesca máis sostibles. Actualmente, comercializa máis de 150 referencias de peixe sostible entre frescos, conxelados, conservas e comida para mascotas.

"A pesca con certificado de sustentabilidade está a gañar espazo nas nosas peixerías. Ofrecémoslle así garantías ao consumidor de que o peixe fresco con ecoetiqueta que se atopa nos nosos mostradores procede de pesqueiras e producións sostibles. En EROSKI traballamos para mellorar de xeito permanente os estándares de sustentabilidade ambiental e social de todos os procesos da cadea de valor, dende a orixe da produción ata as operacións en tenda. O noso compromiso é chegar ao 100% de volume de atún capturado para que as nosas conservas proveñan das artes de pesca máis sostibles", sinalou o director de Saúde e Sustentabilidade de EROSKI, Alejandro Martínez Berriochoa.

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
KRISTIAN PRIETO

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI - OFICINA DE PRENSA**CONSEJEROS DEL NORTE**

JOANA G. LANDAZABAL
EDURNE ESQUERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)

Galardoadada nos II Premios Mares Para sempre de MSC

EROSKI foi premiada na categoría 'Peixerías certificadas MSC' polo seu labor pioneiro en produto fresco por xunto con selo azul, moi vinculado á frota vasca certificada na [II Edición dos Premios Mares Para Sempre](#), uns galardóns impulsados polo Marine Stewardship Council (MSC) que supoñen un recoñecemento ao compromiso de toda a cadea de valor implicada na pesca sostible en España.

Pioneira na acreditación de sustentabilidade das súas peixerías

EROSKI converteuse hai cinco anos na primeira e única cadea de distribución polo miúdo en España en superar a auditoría da organización internacional Marine Stewardship Council (MSC) para a certificación da cadea de custodia do peixe fresco procedente de caladoiros sostibles. A certificación das peixerías de EROSKI foi progresiva e alcanza actualmente 461 mostradores de peixe fresco e mais oito plataformas certificadas na cadea de custodia para a venda por xunto de peixe MSC e de crianza GGN.

A acreditación 'MSC' audita o caladoiro e mais as empresas implicadas en todo o proceso de manipulación do peixe, de xeito que se garante a trazabilidade e as boas prácticas en toda a cadea de custodia para os produtos que portan o seu selo azul. Os factores que hai que ter en conta para distinguir a unha pesqueira coa súa certificación de pesca sostible son a situación da poboación de peixes, o impacto da arte de pesca no hábitat e a xestión do caladoiro.

Ademais, hai catro anos EROSKI converteuse na primeira cadea de distribución de España e segunda en Europa en superar a auditoría de cadea de custodia de acuicultura certificada GLOBALG.A.P., que acredita que as especies en venda nas súas peixerías procedentes deste tipo de cría se produciron de xeito seguro e sostible.

Compromiso coa sustentabilidade tamén nas súas conservas e conxelados

Na súa aposta polas artes de pesca máis sostibles, EROSKI mantén tamén un acordo cos seus provedores de atún en conserva polo que se comprometen a se abasteceren segundo os principios de sustentabilidade da [Fundación Internacional para a Pesca Sostenible \(ISSF\)](#). O avance no incremento do volume de atún capturado só coas artes de pesca máis responsables (pesca a cana, APR, sen obxecto FAD, MSC e FIP) sitúa xa nun 30% do total as súas compras de atún en conserva procedente de pesca sostible e responsable. EROSKI traballa só con provedores que asinaron a súa política de pesca sostible, que non acepta atún procedente de países que foron apercibidos con tarxeta amarela pola UE por incumpriren as medidas aprobadas polas ORP e non estableceren medidas para acabar coa pesca ilegal.

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
KRISTIAN PRIETO

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI - OFICINA DE PRENSA CONSEJEROS DEL NORTE

JOANA G. LANDAZABAL
EDURNE ESQUERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)