

Compromiso cun consumo sostible

EROSKI SUPERA AS 3.144 TONELADAS NAS SÚAS COMPRAS DE PEIXE SUSTENTABLE CERTIFICADO NO 2019

- Do total das compras, 1.880 toneladas corresponden ao peixe con selo MSC e 820 toneladas á certificación GLOBALG.A.P.
- 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 sustentable en mostrador
- O fomento dunha actividade máis sustentable é o obxecto dos *Compromisos* en Saúde e Sustentabilidade de EROSKI

Elorrio, 13 de febreiro do 2020.- [EROSKI](#) avanza no seu compromiso cun modelo alimentario máis sustentable e alcanza as 3.144 toneladas nas súas compras de peixe con certificación de sustentabilidade. Do total, máis de 1.880 toneladas corresponden a peixe certificado por [Marine Stewardship Council \(MSC\)](#) que garante a súa orixe de caladoiros sostibles, e 820 toneladas a peixe de acuicultura co [selo GGN](#) (GLOBALG.A.P. Number). Ademais, destacan as 392 toneladas de bonito pescado a cana e outras 51 de peixe con certificado AENOR *Atún de Pesca Responsable (APR)* nas súas compras de conservas.

EROSKI dá así un paso máis na consolidación do seu liderado na comercialización de alimentos máis responsables como base para unha alimentación saudable e sustentable, pilar básico no seu modelo comercial "contigo". *"A pesca con certificado de sustentabilidade está a gañar espazo nas nosas peixerías. Ofrecémoslle garantías ao consumidor de que o peixe fresco con ecoetiqueta que 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 fomento dunha alimentación máis sostible forma parte dos nosos [10 Compromisos en Saúde e Sustentabilidade](#)",* sinalou o director de Saúde e Sustentabilidade de EROSKI, Alejandro Martínez Berriochoa.

Pioneira na acreditación de sustentabilidade das súas peixerías

EROSKI converteuse hai tres 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 342 mostradores de peixe fresco e mais oito plataformas loxísticas do grupo dende as que se serve o peixe fresco á súa rede de tendas.

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es**EROSKI – OFICINA DE PRENSA****CONSEJEROS DEL NORTE**

JOANA G. LANDAZABAL

EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)

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 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. Entre as 1.880 toneladas de peixe con certificación MSC mercadas por EROSKI o pasado ano atopábanse a anchoa, o bonito do norte, lumbrigante, bacallau e surimi.

Ademais, hai dous anos, EROSKI converteuse na primeira cadea de distribución de España e na segunda en Europa en superar a auditoría de cadea de custodia de acuicultura certificada GLOBALG.A.P. que acredita que as especies de venda nas súas peixerías procedentes deste tipo de cría se produciron de xeito seguro e sostible. O pasado ano EROSKI mercou 820 toneladas de dourada, corvina, robaliza, rodaballo e salmón co selo GGN (GLOBALG.A.P. Number).

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 Sostible \(ISSF\)](#). 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 sustentable e responsable. EROSKI traballa só con provedores que asinaron a súa política de pesca sustentable, que non acepta atún procedente de países que foron apercibidos con tarxeta amarela pola UE por incumpriren as medidas aprobadas polas ORP e por non estableceren medidas para acabar coa pesca ilegal.

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI - OFICINA DE PRENSA CONSEJEROS DEL NORTE

JOANA G. LANDAZABAL
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)