



La nostra Política de Pesca Sostenible



(Setembre 2018)

Compromesos amb la pesca i el consum responsable i sostenible

A EROSKI apostem per una alimentació que, a més de sana i equilibrada, sigui responsable i sostenible. La defensa de la biodiversitat, l'ús sostenible dels recursos, la prevenció del canvi climàtic, la reducció de la petjada ambiental i la promoció de l'economia circular són, entre d'altres, imperatius ineludibles en la nostra activitat. Com a operador eminentment alimentari assumim la responsabilitat que significa ser el principal proveïdor d'aliments per a molts consumidors, i volem contribuir a una societat amb més cotes de salut i benestar i més sostenible.

Per a poder aconseguir aquests objectius, en l'àmbit dels productes pesquers comptem amb una **POLÍTICA DE PESCA SOSTENIBLE** que recull els principis en què basem la comercialització de productes de pesca i que se sustenten en el nostre compromís a oferir un ampli assortiment de qualitat, que garanteixi la seguretat del producte i del servei i la sostenibilitat dels mars i les seves espècies. Es recolza en dotze principis:

1. **Sostenibilitat de la nostra oferta comercial**, cosa que exigeix una revisió i actualització constant en funció dels recursos pesquers.
2. Comptem amb **mètodes de control** per a assegurar-nos que la pesca il·legal no arriba a les nostres botigues.
3. **Respecte a les talles mínimes** i proactivitat per a establir talles mínimes superiors a les establertes per la normativa vigent.
4. **Aposta per les arts de pesca sostenibles**, com l'ham per al peix gran i encerclament per al peix petit. Concretament, quant al bonítol fresc i en conserva que comercialitza amb la marca pròpia, es proveeix únicament de bonítol pescat amb ham.
5. **Aposta pels productes sostenibles i certificats** com MSC (Marine Stewardship Council) per a pesca extractiva i GLOBALGAP per a aquicultura.
6. **Aposta per les confraries i proveïdors locals** més pròxims a les seves botigues amb l'objectiu de minimitzar l'impacte ambiental i afavorir el desenvolupament econòmic i social de l'entorn.
7. **Minimització de l'impacte ambiental** en tota la cadena de subministrament de la pesca, a través de l'eficiència logística, la millora de la cadena de fred, les pràctiques de l'economia circular en la gestió d'envasos i embalatges i la

valorització de residus i subproductes, a més del seu compromís amb el desaprofitament alimentari.

- 8. Proveïdors que compleixin i respectin els drets fonamentals dels treballadors de la Pesca** segons el Conveni 188 de l'OIT sobre el treball en la pesca, i segons la nostra SA8000 de Responsabilitat Social.
- 9. Etiquetatge i comunicació transparent amb els consumidors**, informant de l'art de pesca i de la zona de pesca en tots els productes pesquers.
- 10. Escolta i col·laboració amb tot el sector pesquer** i tots els sectors implicats.
- 11. Informació i formació dels consumidors** en l'àmbit de la pesca sostenible per a sensibilitzar i apoderar per a la pràctica d'un consum més responsable.
- 12. Sistema de governança, amb mesures eficients de control i auditoria** que consolidin a EROSKI la pràctica d'aquesta Política de Pesca Sostenible. Amb aquesta finalitat, EROSKI compta a més amb un Consell Assessor format per la Unitat de Recerca Marina d'AZTI, ISSF, OPAGAC i ANABAC.

Hem incrementat els esforços per la sostenibilitat dels productes pesquers que oferim fent uns passos importants. El 2010 EROSKI va esdevenir el primer distribuïdor espanyol d'unir-se a la Iniciativa de Pesca Sostenible impulsada per [WWF](#) amb l'objectiu d'aconseguir que les nostres fonts de peix i marisc siguin sostenibles i respectuoses amb el medi ambient. Una col·laboració que mantenim activa per mitjà de l'assessoria de WWF sobre els punts crítics i les tendències que s'observen en el sector perquè puguem mantenir actualitzada la nostra política de sostenibilitat en productes pesquers.



El director de Salut i Sostenibilitat d'EROSKI, Alejandro Martínez Berriochoa, i el secretari general de WWF, Juan Carlos del Olmo, durant la renovació del conveni el març de 2018.

Pioners a certificar les nostres peixateries – MSC i GLOBALGAP.

El març de 2017 vam esdevenir la primera i única cadena de distribució minorista a Espanya que superava l'auditoria de l'organització internacional [Marine Stewardship Council \(MSC\)](#) per a la certificació de la cadena de custòdia del peix fresc provinent de caladors sostenibles. Amb aquesta certificació, hem fet un salt important en la implementació de la nostra Política de Pesca Sostenible compromesa amb la comercialització de peix fresc provinent de les pesqueres més respectuoses amb l'ecosistema marí.

La certificació dels taulells de les nostres peixateries ha estat progressiva i arriba a 361 taulells de peix fresc i sis plataformes logístiques de pesca el 2017, així com a la formació de 2.160 persones que atenen aquestes peixateries. El nostre objectiu és estendre aquesta certificació “MSC” de la cadena de custòdia fins a les 700 peixateries el 2020.



Comencem amb la comercialització de bacallà Skrei, anxova del Cantàbric i bacora o tonyina del nord amb segell blau de pesca sostenible “MSC” i progressivament hi anem introduint noves espècies com el llamàntol, el bacallà dessalat i el surimi.

L'acreditació “MSC” audita tant el calador com les empreses implicades en tot el procés de manipulació del peix, de manera que se'n garanteix la traçabilitat i les bones pràctiques en tota la cadena de custòdia per als productes que porten el segell blau d'MSC. Els factors que té en compte “MSC” per a distingir una pesquera amb la seva certificació de pesca

sostenible són la situació de la població de peixos, l'impacte de l'art de pesca en l'hàbitat i la gestió del calador.

Marine Stewardship Council (MSC) és una organització internacional sense ànim de lucre creada per ajudar a transformar el mercat de productes del mar cap a la sostenibilitat. MSC opera l'únic programa d'ecoetiquetatge per a pesqueres de captura salvatge consistent en el [Codi de Bones Pràctiques d'ISEAL](#) per a la Fixació d'Estàndards Socials i Mediambientals. Aquestes directrius es basen en el [Codi de Conducta de FAO per a la Pesca Responsable](#).

El juny de 2018 EROSKI ha esdevingut també la primera cadena de distribució a Espanya que supera l'auditoria de cadena de custòdia d'aqüicultura certificada [GLOBALGAP](#), que acredita que les espècies de venda a les seves peixateries procedents d'aquest tipus de cria s'han produït de manera segura i sostenible. Des de llavors, 361 taulells de peixateria de les nostres botigues comercialitzen orada, corbina, llobarro, rèmol i salmó amb [segell GGN](#) (GLOBALGAP Number).



Les exigències de la certificació GLOBALGAP abasten, entre d'altres, l'anàlisi de l'impacte mediambiental, el control periòdic de la innocuïtat alimentària, el control de la qualitat de

l'aigua, el control de la traçabilitat del producte i el benestar animal. Així mateix, certifica un consum adequat de pinso, fet que repercuteix en una millor cura del fons marí i un millor aprofitament del recurs de la pesca; el control de fuites, que limita així la proliferació d'espècies invasores; la garantia d'unes condicions laborals adequades; i l'establiment de sistemes de gestió de qualitat, entre d'altres.

GLOBALGAP és una norma amb reconeixement internacional per a la producció agropecuària. Present en més de 125 països de tots els continents, el seu objectiu és una producció segura i sostenible amb la finalitat de beneficiar els productors, minoristes i consumidors d'arreu del món. Amb més de 600 productes i més de 188.000 productors certificats, GLOBALGAP vetlla per la innocuïtat alimentària i la traçabilitat; pel medi ambient (incloent-hi la biodiversitat); per la salut, la seguretat i el benestar del treballador; pel benestar animal; i per l'establiment de sistemes de control de qualitat, entre d'altres.

Garantim l'origen sostenible de tota la nostra gamma de conserves de tonyina

A més, a EROSKI hem arribat a un acord amb tots els nostres proveïdors de tonyina en conserva pel qual es comprometen a abastir-se d'acord amb els principis de sostenibilitat de la [ISSF](#) (Fundació Internacional per a la Pesca Sostenible).

La restricció de compra d'espècies sobreexplotades com la tonyina d'ulls grossos (*Thunnus Obesus*); no comprar peix procedent de zones FAO, on la tonyina es troba sobreexplotada; i aconseguir un 10% del volum total pescat sobre banc lliure (no pescat sobre FAD) són alguns dels compromisos que han adquirit els nostres proveïdors amb la finalitat de garantir una explotació racional dels recursos marins.

També hem posat el focus en les arts de pesca que fan servir els nostres proveïdors. Així, al compromís de garantir l'origen sostenible de tota la nostra gamma de conserves de tonyina, hem afegit la necessitat que a més sigui capturada només amb els arts de pesca més responsables: TPR, sense objecte FAD, MSC i FIP. Per fer-ho possible hem arribat a un acord amb els nostres proveïdors perquè augmentin progressivament el volum de tonyina capturada amb aquests arts.

EROSKI treballa només amb proveïdors que han signat la seva [política de compres de tonyina sostenible en conserva](#), que no accepta tonyina procedent de països com

Tailàndia, advertits amb targeta groga per la UE després d'incomplir les mesures aprovades per les ORP i no establir mesures per a posar fi a la pesca il·legal.

Així mateix, amb la finalitat de garantir la sostenibilitat de tota la tonyina en conserva comercialitzada als nostres establiments, disposem d'un programa d'auditories externes efectuades per [AZTI](#) i [MRAG Américas](#). D'aquesta manera, incorporem les conserves de tonyina al procés de millora contínua en matèria de sostenibilitat iniciat ja fa uns anys.

El setembre de 2016 ens vam convertir en el primer distribuïdor a oferir tota la gamma de bacora en conserva pescada amb canya, d'una en una. D'aquesta manera, la bacora o tonyina del nord en conserva de les marques EROSKI, EROSKI Sannia i EROSKI Seleqtia, tant en pot de vidre com en llauna, procedeix exclusivament de la pesca amb arts tradicionals de canya.



La pesca amb certificat de sostenibilitat guanya espai a les nostres peixateries. Oferim així garanties al consumidor que el peix fresc amb ecoetiqueta que troba als nostres taulells procedeix de pesqueres i produccions sostenibles. A EROSKI vetllem perquè tots els processos, des de l'origen de la producció fins a les operacions en botiga, siguin tan responsables com es pugui. El foment d'una alimentació més sostenible és l'objectiu dels nostres [Compromisos en Salut i Sostenibilitat](#).