



# A nosa Política de Pesca Sostible



(Setembro 2018)

## Comprometidos coa pesca e o consumo responsable e sostible

En EROSKI apostamos por unha alimentación que amais de sa e equilibrada, sexa responsable e sostible. A defensa da biodiversidade, o uso sostible dos recursos, a prevención do cambio climático, a redución da pegada ambiental, a promoción da economía circular son, entre outros, imperativos ineludibles na nosa actividade. Como operador eminentemente alimentario asumimos a responsabilidade que significa sermos o principal provedor de alimentos para moitos consumidores, e queremos contribuír a unha sociedade con maiores cotas de saúde e benestar e máis sostible.

Para poder alcanzar estes obxectivos, no ámbito dos produtos pesqueiros contamos cunha **POLÍTICA DE PESCA SOSTIBLE** que recolle os principios nos que baseamos a comercialización de produtos de pesca e que se sustentan no noso compromiso en ofrecer unha ampla oferta de calidade, que garanta a seguridade do produto e do servizo e a sostibilidade dos mares e das súas especies. Apóiase en doce principios:

1. **Sostibilidade da nosa oferta comercial**, o que esixe unha revisión e actualización constante en función dos recursos pesqueiros.
2. Contamos con **métodos de control** para nos asegurarmos de que a pesca ilegal non chega ás nosas tendas.
3. **Respecto dos tamaños mínimos** e proactividade para establecer talles mínimos superiores aos establecidos pola normativa vixente.
4. **Aposta polas artes de pesca sostibles**, como anzol para o peixe grande e cerco para o peixe pequeno. Concretamente, no tocante ao bonito fresco e en conserva que comercializa coa súa marca propia, aprovióñase unicamente de bonito pescado con anzol.
5. **Aposta polos produtos sostibles e certificados** como MSC (Marine Stewardship Council) para pesca extractiva e GOBALG.A.P. para acuicultura.
6. **Aposta polas confrarías e provedores locais** de preto das súas tendas co obxecto de minimizar o impacto ambiental e favorecer o desenvolvemento económico e social do contorno.

- 7. Minimización do impacto ambiental** en toda a cadea de subministración da pesca, a través da eficiencia loxística, a mellora da cadea de frío, as prácticas da economía circular na xestión de envases e embalaxes e a valorización de residuos e subprodutos, amais do seu compromiso co desperdicio alimentario.
- 8. Provedores que cumpran e respecten os dereitos fundamentais dos traballadores da Pesca** segundo o Convenio 188 da OIT sobre o traballo na pesca, e segundo a nosa SA8000 de Responsabilidade Social.
- 9. Etiquetaxe e comunicación transparente cos consumidores**, informando da arte de pesca e da zona de pesca en todos os produtos pesqueiros.
- 10. Escoita e colaboración con todo o sector pesqueiro** e con todos os sectores implicados.
- 11. Información e formación dos consumidores** no ámbito da pesca sostible para sensibilizar e empoderar para a práctica dun consumo máis responsable.
- 12. Sistema de gobernanza, con medidas eficientes de control e auditoría** que afiancen en EROSKI a práctica desta Política de Pesca Sostible. Para iso, EROSKI conta ademais cun Consello Asesor formado pola Unidade de Investigación Mariña de AZTI, ISSF, OPAGAC e ANABAC.

Incrementamos os nosos esforzos pola sostibilidade dos produtos pesqueiros que ofrecemos dando importantes pasos. No 2010 EROSKI converteuse no primeiro distribuidor español en se unir á iniciativa de Pesca Sostible impulsada por [WWF](#) co obxectivo de lograr que as nosas fontes de peixe e marisco sexan sostibles e respectuosas co medio natural. Unha colaboración que mantemos activa a través da asesoría de WWF sobre os puntos críticos e as tendencias que se observan no sector para podermos manter actualizada a nosa política de sostibilidade en produtos pesqueiros.



O director de Saúde e Sostibilidade de EROSKI, Alejandro Martínez Berriochoa, e o secretario xeral de WWF, Juan Carlos del Olmo, durante a renovación do convenio en marzo do 2018.

## Pioneiros en certificar as nosas peixerías – MSC e GLOBALG.A.P.

En marzo do 2017 convertémonos na primeira e única cadea de distribución polo miúdo en España que supera a auditoría da organización internacional [Marine Stewardship Council \(MSC\)](#) para a certificación da cadea de custodia do peixe fresco procedente de caladoiros sostibles. Con esta certificación, damos un importante salto na posta en marcha da nosa Política de Pesca Sostible comprometida coa comercialización de peixe fresco procedente das pesqueiras máis respectuosas co ecosistema mariño.

A certificación dos mostradores das nosas peixerías foi progresiva e alcanza 361 mostradores de peixe fresco e seis plataformas loxísticas de pesca no 2017, así como a formación de máis de 2.160 persoas que atenden estas peixerías. O noso obxectivo é estender esta certificación 'MSC' da cadea de custodia ata as 700 peixerías no 2020.



Comezamos coa comercialización de bacallau Skrei, anchoa do Cantábrico e bonito do norte con selo azul de pesca sostible 'MSC' e progresivamente imos introducindo novas especies, como o lumbrigante, o bacallau desalgado e o surimi.

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 selo azul de MSC. Os factores que 'MSC' ten 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.

**Marine Stewardship Council (MSC)** é unha organización internacional sen ánimo de lucro creada para axudar a transformar o mercado de produtos do mar cara á sostibilidade. MSC opera o único programa de ecoetiquetado para pesqueiras de captura salvaxe consistente co [Código de Boas Prácticas de ISEAL](#) para a Fixación de Estándares Sociais e Medioambientais. Estas directrices baséanse no [Código de Conduta de FAO para a Pesca Responsable](#).

En xuño do 2018 EROSKI converteuse tamén na primeira cadea de distribución de España que supera 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. Dende aquela 361 mostradores de peixería das nosas tendas comercializan dourada, corvina, robaliza, rodaballo e salmón con [selo GGN](#) (GLOBALG.A.P. Number).



As esixencias da certificación GLOBALG.A.P. abranguen, entre outras, a análise do impacto ambiental, o control periódico da inocuidade alimentaria, o control da calidade da auga, o

control da trazabilidade e o benestar animal. Ademais, certifica tamén un consumo axeitado de penso, o que repercute nun mellor coidado do fondo mariño e nun mellor aproveitamento do recurso da pesca; o control de fugas, limitando así a proliferación de especies invasoras; a garantía de axeitadas condicións laborais e o establecemento de sistemas de xestión de calidade, entre outros.

**GLOBALG.A.P.** é unha norma con recoñecemento internacional para a produción agropecuaria. Presente en máis de 125 países de todos os continentes, o seu obxectivo é unha produción segura e sostible co fin de beneficiar a produtores, distribuidores polo miúdo e consumidores en todas partes do mundo. Con máis de 600 produtos e máis de 188.000 produtores certificados, GLOBALG.A.P. vela pola inocuidade alimentaria e a trazabilidade; o medio natural (incluíndo a biodiversidade); a saúde, seguridade e benestar do traballador; o benestar animal e o establecemento de sistemas de control de calidade, entre outros.

### **Garantimos a orixe sostible da nosa gama de conservas de atún**

Ademais, en EROSKI chegamos a un acordo con todos os nosos provedores de atún en conserva polo que se comprometen a se abasteceren de acordo aos principios de sostibilidade da [ISSF](#) (Fundación Internacional para a Pesca Sostible).

A restrición de compra de especies sobreexplotadas como o "Patudo" (*Thunnus Obesus*), non mercar peixe procedente de zonas FAO onde o atún está sobreexplotado e alcanzar un 10% do volume total pescado sobre banco libre (non pescadas sobre FAD) son algúns dos compromisos adquiridos polos nosos provedores co fin de garantir unha explotación racional dos recursos mariños.

Tamén puxemos o foco nas artes de pesca que utilizan os nosos provedores. Ao compromiso de garantir a orixe sostible de toda a nosa gama de conservas de atún engadimos a necesidade de que ademais se capture só coas artes de pesca máis responsables: APR, sen obxecto FAD, MSC e FIP. Para iso chegamos a un acordo cos nosos provedores para que aumenten progresivamente o volume de atún capturado segundo estas artes.

EROSKI só traballa con provedores que asinaron a súa [política de compras de atún sostible en conserva](#) que non acepta atún procedente de países como Tailandia 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.

Ademais, co fin de garantir a sostibilidade de todo o atún en conserva comercializado nos nosos establecementos, contamos cun programa de auditorías externas realizadas por [AZTI](#) e [MRAG Américas](#). Deste xeito incorporamos as conservas de atún ao proceso de mellora continua en materia de sostibilidade iniciado hai xa varios anos.

En setembro do 2016 convertémonos no primeiro distribuidor en ofrecer toda a súa gama de bonito do norte en conserva pescado a cana, un a un. Xa que logo, o bonito do norte en conserva das marcas EROSKI, EROSKI Sannia e EROSKI Seleqtia, tanto en frasco coma en lata, é procedente exclusivamente da pesca con artes tradicionais a cana.



A pesca con certificado de sostibilidade está a gañar espazo nas nosas peixerías. Ofrecémoslle así garantías ao consumidor de que o peixe fresco con eco-etiqueta que atopa nos nosos mostradores procede de pesqueiras e producións sostibles. En EROSKI velamos para que todos os procesos, dende a orixe da produción ata as operacións en tenda, sexan o máis responsables posibles. O fomento dunha alimentación máis sostible é o obxecto dos nosos [Compromisos en Saúde e Sostibilidade](#).