



Nuestra Política de Pesca Sostenible



(Septiembre 2018)

Comprometidos con la pesca y el consumo responsable y sostenible

En EROSKI apostamos por una alimentación que además de sana y equilibrada, sea responsable y sostenible. La defensa de la biodiversidad, el uso sostenible de los recursos, la prevención del cambio climático, la reducción de la huella ambiental, la promoción de la economía circular son, entre otros, imperativos ineludibles en nuestra actividad. Como operador eminentemente alimentario asumimos la responsabilidad que significa ser el principal proveedor de alimentos para muchos consumidores, y queremos contribuir a una sociedad con mayores cotas de salud y bienestar y más sostenible.

Para poder alcanzar estos objetivos, en el ámbito de los productos pesqueros contamos con una **POLÍTICA DE PESCA SOSTENIBLE** que recoge los principios en los que basamos la comercialización de productos de pesca y que se sustentan en nuestro compromiso en ofrecer un amplio surtido de calidad, que garantice la seguridad del producto y del servicio y la sostenibilidad de los mares y sus especies. Se apoya en doce principios:

1. **Sostenibilidad de nuestra oferta comercial**, lo que exige una revisión y actualización constante en función de los recursos pesqueros.
2. Contamos con **métodos de control** para asegurarnos de que la pesca ilegal no llega a nuestras tiendas.
3. **Respeto de las tallas mínimas** y proactividad para establecer tallas mínimas superiores a las establecidas por la normativa vigente.
4. **Apuesta por las artes de pesca sostenibles**, como anzuelo para el pescado grande y cerco para el pescado pequeño. Concretamente, en cuanto al bonito fresco y en conserva que comercializa con su marca propia, se aprovisiona únicamente de bonito pescado con anzuelo.
5. **Apuesta por los productos sostenibles y certificados** como MSC (Marine Stewardship Council) para pesca extractiva y GOBALG.A.P. para acuicultura
6. **Apuesta por las cofradías y proveedores locales** más cercanos a sus tiendas con el objeto de minimizar el impacto ambiental y favorecer el desarrollo económico y social del entorno.
7. **Minimización del impacto ambiental** en toda la cadena de suministro de la pesca, a través de la eficiencia logística, la mejora de la cadena de frío, las prácticas de la economía circular en la gestión de envases y embalajes y la valorización de

residuos y subproductos, además de su compromiso con el desperdicio alimentario.

- 8. Proveedores que cumplan y respeten los derechos fundamentales de los trabajadores de la Pesca** según el Convenio 188 de la OIT sobre el trabajo en la pesca, y según nuestra SA8000 de Responsabilidad Social.
- 9. Etiquetado y comunicación transparente con los consumidores**, informando del arte de pesca y de la zona de pesca en todos los productos pesqueros.
- 10. Escucha y colaboración con todo el sector pesquero** y todos los sectores implicados.
- 11. Información y formación de los consumidores** en el ámbito de la pesca sostenible para sensibilizar y empoderar para la práctica de un consumo más responsable.
- 12. Sistema de gobernanza, con medidas eficientes de control y auditoría** que afiancen en EROSKI la práctica esta Política de Pesca Sostenible. Para ello, EROSKI cuenta además con un Consejo Asesor formado por la Unidad de Investigación Marina de AZTI, ISSF, OPAGAC y ANABAC.

Hemos incrementado nuestros esfuerzos por la sostenibilidad de los productos pesqueros que ofrecemos dando importantes pasos. En 2010 EROSKI se convirtió en el primer distribuidor español en unirse a la iniciativa de Pesca Sostenible impulsada por [WWF](#) con el objetivo de conseguir que nuestras fuentes de pescado y marisco sean sostenibles y respetuosas con el medio ambiente. Una colaboración que mantenemos activa a través de la asesoría de WWF sobre los puntos críticos y las tendencias que se observan en el sector para que podamos mantener actualizada nuestra política de sostenibilidad en productos pesqueros.



El director de Salud y Sostenibilidad de EROSKI, Alejandro Martínez Berriochoa, y el secretario general de WWF, Juan Carlos del Olmo, durante la renovación del convenio en marzo de 2018.

Pioneros en certificar nuestras pescaderías – MSC y GLOBALG.A.P.

En marzo de 2017 nos convertimos en la primera y única cadena de distribución minorista en España que supera la auditoría de la organización internacional [Marine Stewardship Council \(MSC\)](#) para la certificación de la cadena de custodia del pescado fresco proveniente de caladeros sostenibles. Con esta certificación, damos un importante salto en la implementación de nuestra Política de Pesca Sostenible comprometida con la comercialización de pescado fresco provenientes de las pesquerías más respetuosas con el ecosistema marino.

La certificación de los mostradores de nuestras pescaderías ha sido progresiva y alcanza 361 mostradores de pescado fresco y seis plataformas logísticas de pesca en 2017, así como la formación de más de 2.160 personas que atienden estas pescaderías. Nuestro objetivo es extender esta certificación ‘MSC’ de la cadena de custodia hasta las 700 pescaderías en 2020.



Comenzamos con la comercialización de bacalao Skrei, anchoa del Cantábrico y bonito del norte con sello azul de pesca sostenible ‘MSC’ y progresivamente vamos introduciendo nuevas especies como el bogavante, el bacalao desalado y el surimi.

La acreditación ‘MSC’ audita tanto al caladero como a las empresas implicadas en todo el proceso de manipulación del pescado, de manera que se garantiza la trazabilidad y las buenas prácticas en toda la cadena de custodia para los productos que portan el sello azul

de MSC. Los factores que 'MSC' tiene en cuenta para distinguir a una pesquería con su certificación de pesca sostenible son la situación de la población de peces, el impacto del arte de pesca en el hábitat y la gestión del caladero.

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro creada para ayudar a transformar el mercado de productos del mar hacia la sostenibilidad. MSC opera el único programa de ecoetiquetado para pesquerías de captura salvaje consistente con el [Código de Buenas Prácticas de ISEAL](#) para la Fijación de Estándares Sociales y Medioambientales. Estas directrices se basan en el [Código de Conducta de FAO para la Pesca Responsable](#).

En junio de 2018 EROSKI se ha convertido también en la primera cadena de distribución de España que supera la auditoría de cadena de custodia de acuicultura certificada [GLOBALG.A.P.](#), que acredita que las especies de venta en sus pescaderías procedentes de este tipo de cría se han producido de manera segura y sostenible. Desde entonces 361 mostradores de pescadería de nuestras tiendas comercializan dorada, corvina, lubina, rodaballo y salmón con sello [sello GGN](#) (GLOBALG.A.P. Number).



Las exigencias de la certificación GLOBALG.A.P. abarcan, entre otras, el análisis del impacto medioambiental, el control periódico de la inocuidad alimentaria, el control de la calidad del agua, el control de la trazabilidad y el bienestar animal. Asimismo, certifica un consumo adecuado de pienso, lo que repercute en un mejor cuidado del fondo marino y un mejor aprovechamiento del recurso de la pesca; el control de fugas limitando así la proliferación de especies invasoras; la garantía de adecuadas condiciones laborales y el establecimiento de sistemas de gestión de calidad, entre otros.

GLOBALG.A.P. es una norma con reconocimiento internacional para la producción agropecuaria. Presente en más de 125 países de todos los continentes, su objetivo es una producción segura y sostenible con el fin de beneficiar a los productores, minoristas y consumidores en todas partes del mundo. Con más de 600 productos y más de 188.000 productores certificados, GLOBALG.A.P. vela por la inocuidad alimentaria y trazabilidad; el medio ambiente (incluyendo biodiversidad), la salud, seguridad y bienestar del trabajador; el bienestar animal y el establecimiento de sistemas de control de calidad, entre otros.

Garantizamos el origen sostenible de nuestra gama de conservas de atún

Además, en EROSKI hemos llegado a un acuerdo con todos nuestros proveedores de atún en conserva por el que se comprometen a abastecerse de acuerdo a los principios de sostenibilidad de la [ISSF](#) (Fundación Internacional para la Pesca Sostenible).

La restricción de compra de especies sobreexplotadas como el “Patudo” (Thunnus Obesus), no comprar pescado procedente de zonas FAO donde el atún se encuentra sobreexplotado y alcanzar un 10% del volumen total pescado sobre banco libre (no pescadas sobre FADs) son algunos de los compromisos adquiridos por nuestros proveedores con el fin de garantizar una explotación racional de los recursos marinos.

También hemos puesto el foco en las artes de pesca que utilizan nuestros proveedores. Así, al compromiso de garantizar el origen sostenible de toda nuestra gama de conservas de atún hemos añadido la necesidad de que además sea capturado solo con las artes de pesca más responsables: APR, sin objeto FAD, MSC y FIP. Para ello hemos llegado a un acuerdo con nuestros proveedores para que aumenten progresivamente el volumen de atún capturado según estas artes.

EROSKI solo trabaja con proveedores que han firmado su [política de compras de atún sostenible en conserva](#) que no acepta atún procedente de países como Tailandia que han sido apercibidos con tarjeta amarilla por la UE por incumplir las medidas aprobadas por las ORPs y no establecer medidas para acabar con la pesca ilegal.

Asimismo, con el fin de garantizar la sostenibilidad de todo el atún en conserva comercializado en nuestros establecimientos, contamos con un programa de auditorías externas realizadas por [AZTI](#) y [MRAG Américas](#). De esta forma incorporamos las conservas de atún al proceso de mejora continua en materia de sostenibilidad iniciado hace ya varios años.

En septiembre de 2016 nos convertimos en el primer distribuidor en ofrecer toda su gama de bonito del norte en conserva pescado a caña, uno a uno. De esta forma, el bonito del norte en conserva de las marcas EROSKI, EROSKI Sannia y EROSKI Seleqtia, tanto en frasco como en lata, es procedente exclusivamente de la pesca con artes tradicionales a caña.



La pesca con certificado de sostenibilidad está ganando espacio en nuestras pescaderías. Ofrecemos así garantías al consumidor de que el pescado fresco con eco-etiqueta que encuentra en nuestros mostradores procede de pesquerías y producciones sostenibles. En EROSKI velamos para que todos los procesos, desde el origen de la producción hasta las operaciones en tienda, sean lo más responsables posibles. El fomento de una alimentación más sostenible es el objeto de nuestros [Compromisos en Salud y Sostenibilidad](#).