



ALDI S.r.l.
Linee guida per l'acquisto di pesce

Aggiornato al 02/2018



Linee guida per l'acquisto di pesce

1. Premessa

Il Gruppo ALDI SÜD si impegna attraverso i suoi **Principi di Corporate Responsibility (CR)** a un **trattamento responsabile delle risorse naturali**.

Circa il 70% del nostro pianeta è ricoperto di acqua. Fiumi, laghi e mari costituiscono importanti ecosistemi che rendono possibile la vita sulla terra e la mantengono in equilibrio. All'incirca 90 milioni di tonnellate di pesce vengono pescate ogni anno dai mari e costituiscono la base non solo dell'alimentazione, ma anche della vita di una gran moltitudine di persone. L'eccessivo sfruttamento dei mari e l'inquinamento, tuttavia, minacciano questo delicato ecosistema. L'allevamento responsabile di specie come salmoni, trote e gamberetti può ridurre l'impatto ambientale della pesca. Già oggi circa la metà del pesce destinato al consumo proviene da acquacoltura. Ciò nonostante, l'intensivo allevamento di pesci causa problemi come l'insorgenza di malattie, l'inquinamento delle acque per mezzo di medicinali o agenti chimici, nonché il disboscamento di foreste di mangrovia per la costruzione degli stagni. Inoltre, i pesci da acquacoltura vengono alimentati, almeno parzialmente, con pesci provenienti da cattura selvatica, aumentando ulteriormente la quantità di pescato.

La nostra **guida all'acquisto sostenibile di prodotti ittici** funge per noi e per i nostri partner commerciali da direttiva vincolante per l'implementazione di un processo di approvvigionamento sostenibile dei nostri prodotti ittici e frutti di mare.

La pesca ecologicamente sostenibile e l'acquacoltura rappresentano una sfida a lungo termine che poniamo a noi e ai nostri partner commerciali.

Rientrano **nell'ambito di applicazione** della guida per l'acquisto di prodotti ittici, i prodotti a base di frutti di mare e di pesce a nostro marchio presenti nel comparto dei freschi, surgelati e delle conserve, nonché i prodotti contenenti pesce o frutti di mare (p. es. i sandwich al tonno o la pizza al tonno) e cibo per animali. Nell'eventualità che alcuni ambiti della guida non valgano per tutti questi articoli, ne verrà fatta esplicita menzione.

La nostra guida all'acquisto di prodotti ittici si suddivide in:

1. Assortimento sostenibile
2. Tracciabilità
3. Dichiarazione di prodotto
4. Standard sociali nella catena di produzione complessiva
5. Comunicazione trasparente
6. Collaborazione con partner di rilievo
7. Implementazione



2. Assortimento sostenibile

La maggior parte del nostro assortimento di pesce proviene già da fonti responsabili. Per fare in modo di avere un assortimento di pesce sostenibile, ci siamo prefissati i **seguenti obiettivi**:

- al più tardi entro la fine del 2020, tutti gli articoli di pesce e di frutti di mare dei compartimenti fresco, surgelato e conserve proverranno da allevamenti e pesca gestiti responsabilmente.
- per prodotti contenenti parti di pesce o di frutti di mare (p. es. sandwich al tonno, pizza al tonno, o mangimi per animali) puntiamo a un miglioramento continuo delle materie prime utilizzate.

La scelta di prodotti ittici provenienti da fonti responsabili comprende per noi, nel particolare:

- prodotti da cattura selvatica certificata (MSC)
- prodotti da acquacoltura certificata (Bio, ASC e GLOBAL G.A.P)
- ulteriori prodotti provenienti da sistemi estensivi o allevamenti responsabili ovvero la cui valutazione è "raccomandata" o "accettata" dall'organizzazione a tutela della natura WWF. Nella valutazione dell'acquisto, qualora disponibile, viene preferita l'offerta di materie prime certificate, purché esse siano disponibili sul mercato e rispondenti alle specificazioni dell'articolo.

Per tutti i prodotti ittici e frutti di mare valgono gli ulteriori requisiti che seguono.

Cattura selvatica

Con l'aiuto dei nostri fornitori abbiamo fissato **nell'ambito della cattura selvatica** le seguenti misure:

- esclusione di prodotti catturati illegalmente
- nessun impiego di specie ittiche e frutti di mare che vengano dichiarati nelle liste rosse di IUCN come in pericolo (EN - endangered) o in pericolo critico (CR - critically endangered) o che siano presenti nell'allegato 1 di CITES (convenzione sul commercio internazionale delle specie minacciate di estinzione)
- impiego di specie ittiche e di frutti di mare che siano inclusi nell'allegato 2 di CITES e solo a condizione che ottengano una valutazione "raccomandata" o "accettabile" da parte del WWF
- esclusione delle zone di sovrasfruttamento della pesca
- esclusione di specie provenienti da zone critiche di cattura e zone marine protette
- divieto di impiego di dinamite e veleni
- riduzione al minimo delle catture accessorie
- riduzione al minimo degli impatti sull'ecosistema
- minimizzazione dell'impiego di mezzi di cattura critici (reti a strascico, reti a circuizione con dispositivi FAD -fish aggregation devices)
- preferenza per metodi di cattura rispettosi della fauna



Ulteriori misure riguardo l'approvvigionamento di tonno:

Al fine di concretizzare la nostra responsabilità nell'approvvigionamento di tonno come materia prima impiegata nei nostri prodotti, viene implementata, per ogni articolo di tonno non proveniente da una pesca certificata secondo lo standard MSC, una delle seguenti misure:

- il peschereccio o la flotta impiegati per la cattura del tonno sono registrati nel ProActive Vessel Register (PVR)
- i nostri fornitore o la ditta produttrice è membro dell'International Seafood Sustainability Foundation (ISSF) e opera secondo le disposizioni e prescrizioni corrispondenti
- la pesca del tonno supporta in modo dimostrabile un corrispondente progetto Fishery Improvement Project (FIP), il quale è registrato nella FIP Directory del SFP e indica una valutazione A, B oppure C.

Nessuna specie protetta nell'assortimento di ALDI S.r.l.:

ALDI S.r.l. si è posto l'obiettivo di elencare le specie ittiche in pericolo e rinuncia consapevolmente alle seguenti specie ittiche, qualora non provenienti da pesca certificata MSC o da acquacultura:

- Anguilla
- Halibut
- Pesce persico di lago (*Lates niloticus*)
- Spinarolo
- Pesce specchio
- Scorfano atlantico
- Asinello
- Rana pescatrice
- Sogliola
- Cobite fluviale
- Branzino
- Specie di tonno protette (per es. tonno obeso, tonno rosso, etc.)

ALDI S.r.l. rinuncia altresì a offrire astice e aragosta.



Acquacoltura

Con l'aiuto dei nostri fornitori implementiamo **le seguenti misure:**

- Riduzione degli impatti negativi sulla flora e sulla fauna (circostanti)
- Accurata gestione e attenzione alla densità degli stock
- Rigide linee guida ecologiche durante la lavorazione
- nessun impiego di uova o di novellame da cattura selvatica, eccezion fatta per i sistemi a zero-input
- nessun impiego preventivo di sostanze chimiche né di antibiotici
- nessun impiego di stimolanti della crescita né di ormoni
- riduzione al minimo delle fuoriuscite accidentali di pesci da allevamento dagli impianti
- gestione efficace delle feci, del liquame e delle vasche
- nessun allevamento di animali modificati geneticamente né impiego di alimenti vegetali modificati geneticamente o che minaccino la distruzione delle foreste.

Supportiamo allevamenti responsabili di pesci e frutti di mare:

- ci impegniamo a rendere tracciabili e controllabili i mangimi utilizzati nell'acquacoltura grazie a progetti di sostenibilità, appoggiamo attivamente la creazione di allevamenti di acquacoltura più responsabili e catene di fornitura trasparenti
- ci impegniamo affinché, nell'allevamento in acquacoltura di pesci e frutti di mare, l'utilizzo di Etossichina (EQ) nei mangimi venga progressivamente ridotto fino a escluderne completamente l'utilizzo a medio termine.

Ricerca di alternative

La valutazione del nostro assortimento viene effettuata da biologi marini dell'organizzazione a tutela dell'ambiente WWF e dal reparto CR (Corporate Responsibility) in stretta collaborazione con l'ufficio acquisti e tenendo conto dei pareri di esperti scientifici. Sulla base di tale valutazione viene esaminato per ogni articolo critico, se ci sia la possibilità di poterlo sostituire. Il processo di valutazione viene aggiornato annualmente in modo da poter tenere in considerazione eventuali cambiamenti.

Inoltre, nel momento in cui l'articolo non sia già certificato secondo uno degli standard accettati, tutti gli articoli di pesce vengono valutati già durante la gara. Nel caso la valutazione fosse negativa, viene cercata un'alternativa più sostenibile. I prodotti ittici e frutti di mare del compartimento fresco, surgelato e conserve, per i quali non è disponibile nessuna alternativa sostenibile, non verranno più acquistati a partire al più tardi dalla fine del 2020.



3. Tracciabilità

Chiediamo ai nostri fornitori di sostenere **un modello di tracciabilità senza interruzioni** per tutti i prodotti ittici e i frutti di mare che ci saranno forniti. Ciò significa, tra l'altro, che i nostri fornitori hanno l'obbligo di fornire informazioni supplementari come per es. l'esatto periodo di pesca, il peschereccio e il porto di scarico. Il fornitore dovrà fornire per ogni articolo e in base alle indicazioni (numero della partita e numero di lotto eventualmente in relazione ai relativi termini minimi di conservazione) la filiera di produzione complessiva (sino alla flotta peschereccia o all'acquacoltura; vedere il punto 3 della Dichiarazione sui prodotti). Il nostro obiettivo è quello di costruire un **sistema di monitoraggio costante** per una completa tracciabilità di tutti i frutti di mare e prodotti a base di pesce. A questo scopo verranno effettuati presso i fornitori dei controlli a campione sulla documentazione da parte di soggetti terzi indipendenti. In tale occasione viene accertato se il fornitore è in grado di fornire la completa tracciabilità dei nostri articoli. In laboratorio controlleremo occasionalmente, con l'ausilio del test del DNA, se, per esempio, per l'articolo "tonno", la specie in assortimento corrisponde con quanto dichiarato.

4. Dichiarazioni sui prodotti

Al fine di dare ai consumatori la possibilità di compiere una scelta di acquisto consapevole, ALDIS. r.l. realizza, assieme ai suoi fornitori, una completa etichettatura dei prodotti. Di conseguenza su tutti gli articoli a base di pesce o di frutti di mare devono essere compilati i seguenti campi obbligatori:

- nome generico della specie
- nome scientifico (latino)
- metodo di cattura
- zona FAO di cattura o paese di provenienza dell'acquacoltura.

Sui prodotti dedicati all'alimentazione animale i dati verranno indicati conformemente alla dimensione della confezione.

A discrezione dei fornitori verranno indicati presso i prodotti rilevanti, direttamente sull'imballaggio oppure attraverso un codice QR che darà l'accesso a una piattaforma di tracciabilità, i seguenti dati:

- metodo di produzione (cattura selvatica o acquacoltura)
- mappa per visualizzare la provenienza del prodotto
- azienda di trasformazione
- data o periodo di cattura
- certificazione
- cattura selvatica:
 1. sottozona
 2. peschereccio
 3. bandiera del peschereccio
 4. porto di scarico



- acquacoltura:

1. azienda di allevamento
2. regione di allevamento
3. metodo di allevamento
4. livello di intensità
5. azienda di produzione

Queste informazioni saranno rese disponibili dai nostri fornitori in base ai lotti di confezionamento. Qualora per motivi di spazio non sia possibile apporre tali indicazioni, come anche le indicazioni del codice QR, sull'imballaggio, è necessario metterle a disposizione su richiesta in base al lotto di confezionamento.

5. Standard sociali nella catena di trasformazione complessiva

In accordo con la centrale acquisti e con il processo di acquisto per i nostri prodotti rimandiamo agli standard sociali nella produzione stabiliti insieme ai nostri principi di CR. Essi descrivono i requisiti minimi che, ove sia possibile, vogliamo superare. Chiediamo a tutti i nostri fornitori e partner commerciali di attenersi a tali standard e di adoperarsi per la loro realizzazione presso tutti i fornitori della filiera.

6. Comunicazione trasparente

La politica di acquisto è disponibile per tutti gli interessati e rappresenta la base fondamentale delle nostre relazioni commerciali.

Promuoviamo attivamente prodotti ittici e frutti di mare provenienti da fonti sostenibili (per es. tramite volantino).

Il consumatore può reperire ulteriori informazioni con indicazioni scientifiche sul pesce e la lista dei prodotti certificati dal nostro sito web.

7. Collaborazione fattiva con i nostri partner

Lavoriamo insieme ai **nostri fornitori, con i quali intratteniamo rapporti di lungo periodo**, al fine di avere un assortimento più sostenibile. Ci attendiamo dai nostri fornitori e partner commerciali l'attuazione delle direttive per l'approvvigionamento di frutti di mare e prodotti ittici e di un sistema di gestione per il monitoraggio continuo delle loro disposizioni. I nostri fornitori saranno informati circa i principi qui dichiarati: collaboreremo solo con coloro che saranno disposti ad aderire rigorosamente alla nostra guida all'acquisto di prodotti ittici. Il nostro obiettivo di presentare un assortimento sostenibile e di garantire la tracciabilità rende necessario uno scambio con partner esterni. Per questo abbiamo contatti frequenti con **ONG, esponenti scientifici e gruppi di interesse**. Insieme ai nostri fornitori, crediamo e ci facciamo promotori di iniziative come MSC, ASC, GLOBALG.A.P., etc. e le sosteniamo nel raggiungimento dei loro obiettivi.



8. Attuazione attiva

Sul piano internazionale ALDI S.r.l., HOFER S/E e il Gruppo ALDI SÜD si pongono obiettivi comuni di sostenibilità per l'approvvigionamento di frutti di mare e prodotti ittici, i quali vengono realizzati in vista delle finalità e per mezzo delle direttive nazionali che si trovano contenute nella presente guida informativa all'acquisto di prodotti ittici. La realizzazione delle linee guida per l'acquisto di prodotti ittici avviene attraverso processi di gestione e implementazione dettagliati. Essi vengono costantemente sviluppati in occasione di incontri con gruppi di lavoro su progetti specifici e definiti in documenti ausiliari. La costituzione di gruppi di lavoro interni su progetti specifici garantisce uno scambio attivo fra i buyer responsabili e gli esperti di sostenibilità. Attraverso colloqui che hanno luogo regolarmente, viene assicurato lo scambio di informazioni riguardanti gli sviluppi attuali. All'interno del processo di monitoraggio verrà continuamente verificata l'attuazione degli obiettivi, la quale sarà comunicata una volta all'anno in fase di rendicontazione alla direzione aziendale. I progressi verranno pubblicati all'interno del bilancio di sostenibilità. Se necessario, seguirà anche un piano di miglioramento che verrà integrato nei nostri processi interni.

9. Disposizioni finali

La presente guida per l'acquisto di prodotti ittici verrà sottoposta ogni anno a valutazione e aggiornata secondo necessità.



ALDI S.r.l.
Centrale Acquisti
Via Sommacampagna 63/H
37137 Verona

