



# Nuestro compromiso con la compra sostenible de pescado, crustáceos y productos derivados



# Índice del compromiso

<b>1. Lo que nosotros entendemos.....</b>	<b>3</b>
<b>2. Nuestros objetivos .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Nuestra posición .....</b>	<b>4</b>
3.1 <i>Configuración responsable del surtido .....</i>	<i>4</i>
3.2 <i>Procedencia, transparencia y trazabilidad .....</i>	<i>5</i>
3.3 <i>Zootecnia, bienestar y alimentación animal .....</i>	<i>6</i>
3.4 <i>Uso de medicamentos e intervenciones en medio ambiente y animal.....</i>	<i>6</i>
3.5 <i>Desarrollo posterior de estándares .....</i>	<i>7</i>

# Nuestro compromiso con la compra sostenible de pescado, crustáceos y productos derivados

## **1. Lo que nosotros entendemos**

España está rodeada por dos mares y un océano. Esta particularidad geográfica, la variedad de ecosistemas y la cercanía al mar han dado lugar a que, en el curso de la historia, se haya desarrollado una fuerte tradición pesquera y de consumo de productos de la pesca. España cuenta con una de las mayores flotas pesqueras de Europa. Con un consumo de más de 40 kg por persona al año, es uno de los países con la cifra per cápita más elevada de consumo de productos de la pesca en todo el mundo. En comparación, el consumo en Alemania se sitúa en menos de 20 kg. El consumo en España está enormemente diversificado: se consumen más de 40 especies distintas de pescado, crustáceos y moluscos, que se desembarcan cada día en los puertos españoles procedentes de todos los rincones del mundo.

En este contexto, hemos formulado nuestra responsabilidad respecto a las personas y la naturaleza en el siguiente principio:

*«Realizamos nuestras actividades diarias con responsabilidad económica, social y ecológica.»*

Mediante nuestro compromiso sobre pescados, crustáceos y productos derivados, apoyamos un trabajo responsable con productos de animales marinos y pescados, y apostamos por proteger y conservar los ecosistemas marinos de todo el mundo. Bajo el lema “Comprometidos con el mañana”, apoyamos los principios de la pesca sostenible<sup>1</sup>. En este sentido, nos consideramos intermediarios entre fabricantes y clientes.

## **2. Nuestros objetivos**

Aspiramos a ser un actor influyente en la mejora de la sostenibilidad en la industria pesquera y acuicultora. Nuestro compromiso sobre la compra más sostenible de pescado, crustáceos y productos derivados es transparente y públicamente accesible, y comprende una relación de todo el surtido de marcas propias de Lidl España: especialidades de pescado, conservas de pescado, pescado congelado y pescado fresco. Estamos trabajando para incluir también en nuestro compromiso la información relativa a otras marcas. El compromiso de Lidl se revisa regularmente. Además, mantenemos un diálogo constante con organizaciones (no gubernamentales) y proveedores sobre cómo implementar el compromiso.

Obligamos por escrito a nuestros proveedores a implementar el Code of Conduct (código de conducta), que está basado en las normas laborales básicas de la OIT. Objetivos importantes son la prohibición de trabajo forzado y trabajo infantil. La intención primordial es proteger a las personas y sus derechos laborales en la producción de pescado, crustáceos y productos derivados. Nos distanciamos expresamente de proveedores que no cumplan lo indicado en este compromiso y se nieguen a impulsar y suministrar productos de pescado procedentes de explotaciones pesqueras y acuicultoras más sostenibles. A los compradores competentes se exige que compren exclusivamente productos de pescado que cumplan lo indicado en este documento. Los nuevos empleados también son informados al respecto.

---

<sup>1</sup> Para nosotros los principios de una pesca sostenible comprenden la pesca de poblaciones lo más saludables posibles, con métodos de captura lo más respetuosos posible.

El objetivo es que el compromiso continúe desarrollándose permanentemente. En colaboración con nuestros proveedores, documentaremos los avances, y desarrollaremos y acordaremos nuevas medidas que pasarán a ser vinculantes para todos los proveedores.

### **3. Nuestra posición**

El surtido de Lidl España se basa en los hábitos de consumo reales de pescado, marisco y conservas de pescado en nuestro país y se compone de más de 100 artículos de 35 especies distintas.

A continuación se describen las áreas en las que trabajamos activamente para encontrar nuevas soluciones.

#### **Configuración responsable del surtido**

En nuestra calidad de empresa dedicada al comercio, somos conscientes de nuestra responsabilidad ecológica y queremos ofrecer a nuestros clientes artículos que sean sinónimo de responsabilidad. Además de productos ecológicos, también impulsamos productos con certificaciones MSC, ASC, Dolphin Safe y BIO, y en los últimos años hemos ampliado este ámbito extensamente. En la actualidad, disponemos de un 50% de nuestro surtido de pescado fresco y congelado con estas certificaciones de sostenibilidad, y el objetivo en 2021 es alcanzar el 80%.

Actualmente, somos la empresa que comercializa más productos con certificación MSC en el mercado nacional. Colaboramos continuamente con nuestros proveedores y diversas organizaciones para ampliar nuestra oferta de productos sostenibles de forma continuada.

Diseñamos nuestro surtido concentrándonos en pescados y mariscos que, a ser posible, no estén amenazados. Por eso, en la medida de lo posible, no ofrecemos especies de tamaño pequeño que:

- procedan de poblaciones en riesgo de extinción o explotadas en exceso,
- estén clasificadas por [www.ices.dk](http://www.ices.dk) como de baja resistencia o gran vulnerabilidad,
- no puedan valorarse en cuanto a población y pesca, porque no existen datos suficientes,
- estén incluidas en listas internacionales de especies protegidas y que estén consideradas en peligro (threatened), amenazadas (endangered), críticamente amenazadas (critically endangered), protegidas (protected) o protegidas temporalmente (moratorium species).

Por esta razón, no vendemos en España las siguientes especies de pescado, a la espera de que cuenten con una certificación suficientemente estricta que garantice la sostenibilidad de estos recursos: Anguila, Pez magro/ambarino, Arapaima, Atún rojo, Maruca azul, Perca, Perca, Reloj anaranjado, Reloj anaranjado, Granadero, Patudo, Tiburón, Pez coral, Krill, Maruca, Dorado, Marlín, Loro, Pez aguja, Atún rojo, Pargo, Merluza negra, Pez globo, Esturión salvaje, Merlán y Mero.

En el caso del bacalao y de la anchoa, el 100 % de nuestros artículos ya tienen la certificación MSC.

Conscientes de nuestra responsabilidad, colaboramos continuamente con nuestros proveedores para conseguir que se certifiquen las empresas pesqueras de las que procede la mayor parte de nuestros productos. Al mismo tiempo, promovemos que estas empresas amplíen sus certificaciones a más especies.

Damos preferencia a pescados y crustáceos que se obtienen con métodos de captura respetuosos, que reducen al mínimo la captura accesorio y la captura de juveniles, y que son respetuosos con el medio ambiente. Deben excluirse y/o minimizarse parcialmente métodos de captura críticos.

**Procedencia,  
transparencia,  
trazabilidad**

Queremos saber de manera precisa de dónde proceden el pescado y los crustáceos, y exigimos que toda la cadena de suministro sea íntegramente trazable. De esta manera garantizamos la transparencia en cuanto a periodo, zona geográfica y buque de captura, así como instalaciones de producción, y que nuestras instrucciones se cumplan en cada paso. Nos distanciamos de todo tipo de pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (IUU Fishing = Illegal, Unreported and Unregulated Fishing), así como de métodos de pesca ilegales. Por eso, también exigimos a nuestros proveedores que dispongan de un procedimiento orientado al riesgo con el que se evite el uso de mercancía cruda procedente de pesca IUU. Contratamos a empresas externas para que lo comprueben en el marco de auditorías aleatorias.

No vendemos pescado procedente de zonas geográficas que carecen de regulaciones de protección y de organismos regionales de gestión de la pesca. Para la captura de pescado solo pueden utilizarse buques que ni estén registrados en "países de pabellón de conveniencia" ni figuren actualmente en una "lista negra" válida de la UE. Además, no vendemos pescado ni marisco transbordado (Transshipment) por buques de captura o recogedores, sin que presenten la debida trazabilidad o autorizáramos cada caso individual de transbordo.

Para garantizar la total transparencia de nuestros productos de pescado de marca propia, los envases van dotados de un campo amarillo con la siguiente información:

- **Pesca salvaje**  
Denominación española, denominación sudamericana, zona geográfica de captura, sub-zona geográfica (si está disponible) y métodos de captura.
- **Acuicultura**  
Denominación española, denominación sudamericana y país de procedencia.

Queremos fomentar el consumo de productos de pescado sostenibles y sensibilizar a nuestros clientes sobre esta cuestión. Además de en los folletos publicitarios, en

nuestra página web <http://www.lidl.es/es/pesca-pescado.htm> también facilitamos abundante información.

### **Zootecnia, bienestar, alimentación animal**

Solo colaboramos con proveedores que apuestan por una captura pesquera y una producción más sostenibles. Compramos nuestro pescado salvaje exclusivamente de proveedores que evitan la captura en fondos marinos sensibles como arrecifes de coral, montes marinos y similares. Para garantizarlo obligamos por escrito a nuestros proveedores a que implementen el «Lidl Code of Conduct» y un catálogo de requisitos que desarrollamos especialmente con tal fin. Colaboramos con oficinas de control independientes y reconocidas internacionalmente para controlar, en forma de inspecciones aleatorias, si se cumplen las expectativas sociales y ecológicas que tenemos sobre nuestros proveedores.

Para el pescado de acuicultura, exigimos una cría adecuada para cada especie. No deben utilizarse huevos o juveniles procedentes de pesca salvaje para la población. Debe prescindirse de animales genéticamente modificados para la cría. El objetivo primordial siempre es la integración de una acuicultura más ecológicamente sostenible en los ecosistemas locales. Exigimos a nuestros proveedores que eviten efectos negativos en la flora y la fauna del entorno, así como modificaciones de gran magnitud en la tierra (p. ej., la tala) o en el fondo marino. Nuestros proveedores deben poder acreditar que han tomado medidas contra los escapes de animales de la explotación y que han elaborado e implementado un plan de medidas para reducir estos escapes. En la acuicultura no toleramos ningún pienso tratado con hormonas y, además, nuestro objetivo es impulsar la alimentación animal sin ingredientes modificados genéticamente. Exigimos a nuestros proveedores que utilicen preferentemente piensos a base de residuos de pesca y que reduzcan al mínimo la proporción de pienso procedente de la pesca industrial, es decir, la pesca destinada específicamente a la producción de aceite de pescado y harina de pescado. Asimismo, el pescado de forraje deberá obtenerse, en la medida de lo posible, de la pesca sostenible. Por ello, promovemos activamente el uso de más forraje vegetal y materiales residuales del procesamiento de pescado.

### **Uso de medicamentos, intervenciones en medio ambiente y animal**

El uso preventivo de antibióticos en la producción de pescado, crustáceos y productos derivados está prohibido. Demandamos de nuestros proveedores un uso de medicamentos y una aplicación de métodos de captura responsables. Deben configurar la cría de manera que se eviten enfermedades o infestaciones parasitarias en la acuicultura o en las especies salvajes que vivan en el entorno. En caso de enfermedades o infestación parasitaria, se les insta a que utilicen medicamentos y/o procedimientos alternativos. Por otro lado, nuestros proveedores solo pueden utilizar productos químicos permitidos por la ley, exclusivamente tal y como lo prescribe la ley. Los proveedores deben evitar que se liberen productos químicos tóxicos o difícilmente degradables, o que puedan enriquecerse en la cadena alimenticia. A estos productos pertenecen las sustancias del reglamento REACH de la UE. Un sistema de gestión de materias fecales, residuos y aguas residuales que funcione debidamente debe garantizar que no se contaminen en absoluto, o, por lo menos, se contaminen menos, las aguas, el suelo y el medio ambiente.

**Desarrollo posterior de estándares**

Apoyamos a prestigiosas organizaciones como Marine Stewardship Council (MSC), que persigue una pesca responsable con los correspondientes métodos de captura, o Aquaculture Stewardship Council (ASC), que trabaja por una piscicultura y una acuicultura responsables. También apoyamos a certificadoras como Dolphin Safe o BIO.

Con miras a impulsar una captura de atún que minimice la incidencia en la población de delfines, desde hace más de 20 años apoyamos al Earth Island Institute (EII) y trabajamos para que se delimiten y se conserven zonas marítimas protegidas.

Estamos siempre abiertos a un diálogo constructivo. Para ello mantenemos contacto regularmente con ONG y proveedores relevantes con el fin de encontrar soluciones globales, tanto para explotaciones pesqueras y acuiculturas más sostenibles como para el marcado y la trazabilidad de productos de pescado.