

Novo avance pola pesca sostible

EROSKI REDOBRA O SEU ESFORZO POLA SOSTIBILIDADE DO ATÚN E INCREMENTA A SÚA APOSTA POLAS ARTES DE PESCA MÁIS SOSTIBLES

- **A cooperativa chega a un acordo cos seus provedores para incrementar ata o 40% o volume de atún capturado coas artes máis responsables: APR, sen obxecto FAD, MSC e FIP, en dous anos**
- **O atún en conserva comercializado en EROSKI debe proceder de barcos con bandeira das Organizacións Rexionais de Pesca (ORP)**
- **EROSKI traballa só con provedores que asinaron a súa política de pesca sostible, que non acepta atún procedente de países como Tailandia, que foron apercibidos con tarxeta amarela pola UE por incumpriren as medidas aprobadas polas ORP**
- **A cooperativa conta cun programa de auditorías externas realizadas por AZTI e MRAG Américas para garantir a sostibilidade do atún en conserva nos lineais das súas tendas**

Elorrio, 24 de abril do 2018.- [EROSKI](#) dá un novo paso na súa aposta pola sostibilidade do atún e pon o foco nas artes de pesca que utilizan os seus provedores. Así, ao compromiso de garantir a orixe sostible de toda a súa gama de conservas de atún agora engade a necesidade de que ademais sexa capturado só coas artes de pesca máis responsables: APR, sen obxecto FAD, MSC e FIP. Para iso chegou a un acordo cos seus provedores para que en dous anos dupliquen o volume de atún capturado segundo estas artes, alcanzando o 40% do total. A cooperativa avanza así no seu plan para a conservación dos caladoiros de pesca e para lles ofrecer aos seus clientes un consumo máis sostible.

Hai algo máis dun ano EROSKI asinou un acordo cos seus provedores de atún en conserva polo que se comprometían a se abasteceren segundo os principios de sostibilidade da [ISSF](#) (Fundación Internacional para a Pesca Sostible).

EROSKI só traballa con provedores que asinaron a súa política de pesca sostible, 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 rematar coa pesca ilegal.

"Os once principios da nosa política de pesca sostible apostan claramente polas froas pesqueiras responsables e comprometidas coa sostibilidade dos caladoiros e cos dereitos humanos. Estamos a traballar man a man coa frota atuneira española con ISSF

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
XURDANA FERNÁNDEZ

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI - OFICINA DE PRENSA CONSEJEROS DEL NORTE

JOANA G. LANDAZABAL
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)

para avanzar na sostibilidade e na incorporación de garantías ambientais á nosa oferta", lembrou o director de Saúde e Sostibilidade de EROSKI, Alejandro Martínez Berriochoa.

Agora EROSKI suma este novo obxectivo de elevar o volume total de atún pescado sobre banco libre (non pescado sobre FAD), a cana ou certificado APR (Atún de Pesca Responsable) por AENOR, FIP ou MSC, co fin de garantir unha explotación racional dos recursos mariños.

"En EROSKI estamos moi comprometidos cun consumo responsable. Así o reflicte o noso decálogo de [compromisos en Saúde e Sostibilidade](#), recentemente presentado, que recolle o noso obxectivo de contribuír e influír positivamente na mellora da calidade de vida e na práctica dun consumo sostible. Para iso traballamos en lle ofrecer ao consumidor alternativas que lle permitan practicar unha alimentación equilibrada e responsable, e este é o caso do atún comercializado nas nosas tendas", indicou Martínez Berriochoa.

Ademais, co fin de garantir a sostibilidade de todo o atún en conserva comercializado nos seus establecementos, a cooperativa conta un programa de auditorías externas realizadas por [AZTI](#) e [MRAG Américas](#) aos seus provedores no cumprimento das resolucións e medidas de conservación da ISSF.

Primeiro distribuidor polo miúdo que acada a certificación 'MSC'

No 2010 EROSKI foi o primeiro distribuidor español en unirse á Iniciativa de Pesca Sostible impulsada por [WWF](#) co obxectivo de conseguir que as súas fontes de peixe e marisco fosen sostibles e respectuosas co medio natural.

Ademais, no 2016 EROSKI converteuse na primeira cadea de distribución polo miúdo en España que supera a auditoría da organización internacional [Marine Stewardship Council](#) (MSC) para comercializar peixe fresco de caladoiros sostibles. Para esta tempada a cooperativa incorporou nos seus mostradores de peixería o lumbrigante e as bandexas de bacallau desalgado e surimi á gama de peixe que xa vén comercializando co selo 'MSC', composto polo bacallau Skrei, pola anchoa do Cantábrico e mais polo bonito do norte, todos eles baixo a súa marca propia.

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
XURDANA FERNÁNDEZ

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI - OFICINA DE PRENSA CONSEJEROS DEL NORTE

JOANA G. LANDAZABAL
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)