

**Adapta a súa marca EROSKI Natur ao seu compromiso coa saúde e coa  
sostibilidade**

## **EROSKI SUPERA AS 500 REFERENCIAS DA SÚA MARCA PROPIA DE FRESCOS E APOSTA POLA CERTIFICACIÓN DE SOSTIBILIDADE**

- **Aumentou a oferta de frescos da súa marca *EROSKI Natur* nas gamas de froita e hortalizas, carne e peixe e incorporou novas categorías de produto como os ovos**
- **Esíxelles certificados de sostibilidade aos seus provedores para a comercialización dos seus produtos frescos de froitería e peixería baixo a súa marca *EROSKI Natur***
- **Tamén avanza na sinatura de convenios de colaboración con produtores locais que elaboran produtos certificados con Denominacións de Orixe Protexidas, Indicacións Xeográficas Protexidas ou selos internacionais como MSC ou Global GAP**
- **O fomento dunha actividade máis sostible é o obxecto dos seus compromisos en Saúde e Sostibilidade presentados este exercicio**

**Elorrio, 30 de agosto do 2018.-** [EROSKI](#) avanza na súa aposta polos frescos como base para unha alimentación saudable e para iso adapta a súa marca propia *EROSKI Natur* aos seus [compromisos en Saúde e Sostibilidade](#).

A cooperativa aumentou a oferta da súa marca propia de frescos ata superar as 500 referencias *EROSKI Natur*, especialmente en froita e hortalizas, carne e peixe, e incorporando novas categorías de produto como os ovos frescos campeiros, de galiñas criadas ceibas.

Para iso EROSKI traballa para seleccionar as mellores variedades que garantan un sabor diferencial e que se produzan de xeito sostible. Nesta liña a cooperativa está a avanzar na sinatura de convenios de colaboración con provedores que avalen o seu compromiso coa sostibilidade ben a través de certificacións ou do traballo con Denominacións de Orixe Protexidas e Indicacións Xeográficas Protexidas.

### **Produtos con certificación de sostibilidade**

Todas as froitas e verduras *EROSKI Natur* proceden de produtores que contan cunha certificación de sostibilidade [Global GAP](#) ou Producción Integrada. Ambas as dúas garanten que os produtos se cultivaron de xeito máis sostible, minimizando o impacto ambiental e axudando ao desenvolvemento do contorno; e apóstase, ademais, sempre que é posible, por produtos e produtores locais. Ademais, EROSKI traballa con Denominacións de Orixe e Indicacións Xeográficas Protexidas, que son garantía de calidade, orixe e unha aposta polo desenvolvemento do medio rural.

---

#### **EROSKI**

Dirección de Comunicación Corporativa  
XURDANA FERNÁNDEZ

Tel: 946 211 214

[comunicacion@eroski.es](mailto:comunicacion@eroski.es)

#### **EROSKI – OFICINA DE PRENSA**

##### **CONSEJEROS DEL NORTE**

JOANA G. LANDAZABAL  
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)

Ademais, posibilitánlles aos seus produtores un mellor acceso ao mercado, potenciando métodos de produción máis naturais e sostibles.

O pescado *EROSKI Natur* garante a súa orixe de caladoiros sostibles a través da certificación [Marine Stewardship Council \(MSC\)](#). Un certificado, recoñecido mundialmente, que garante que os produtos que levan a súa ecoetiqueta azul proveñen de caladoiros sostibles, se capturaron con artes de pesca respectuosas e teñen un estrito control e claridade na etiquetaxe, con garantía de trazabilidade grazas á cadea de custodia. EROSKI converteuse hai un ano na primeira empresa de distribución polo miúdo de España en acadar a certificación MSC para a comercialización de peixe fresco procedente de caladoiros sostibles. Os seus mostradores de peixería amosan especies como o Bacallau Skrei, bonito do Norte, anchoa do Cantábrico..., todos eles de EROSKI NATUR co selo azul MSC. Ademais, EROSKI converteuse tamén recentemente na primeira cadea de distribución en España, e na segunda internacionalmente, que supera a auditoría de cadea de custodia de acuicultura certificada Global GAP, que acredita que as especies de venda nas súas peixerías e procedentes deste tipo de cría se produciron de xeito seguro e sostible. Os mostradores de peixería das súas tendas comercializan dourada, corvina, robaliza e rodaballo co [selo GGN](#) baixo a súa marca propia de frescos.

EROSKI Natur tamén ofrece o vacún de cada rexión onde opera, tenreira local no País vasco, Navarra, Galicia, Baleares, Cataluña..., nalgunhas zonas contan co recoñecemento dunha Indicación Xeográfica Protexida. Todas elas teñen un punto en común: proceden de provedores locais, aliméntanse dos pastos da zona e responden a unha gandería a unha forma de cría tradicional, o que, sen dúbida ningunha, se traslada ao sabor e promove o desenvolvemento do ámbito rural e o respecto ao medio natural.

Outro dos avances que a cooperativa acadou recentemente é incrementar o volume de ovos de galiñas criadas en chan que comercializa nas súas tendas baixo a súa marca *EROSKI Natur*. A cooperativa comprométese a que para o 2024 o 100% dos ovos comercializados na súa rede de tendas proceda de galiñas non criadas en gaiola.

### **Fomento dunha alimentación máis sostible**

A cooperativa vela para que todos os procesos, dende a orixe da produción ata as operacións en tenda, sexan o máis responsables posible. O fomento dunha alimentación máis sostible é o obxecto dos seus *compromisos en Saúde e Sostibilidade*, que a cooperativa vén de renovar. *"Apostamos polo desenvolvemento social e económico do contorno, polo fomento do emprego e a riqueza local e polo respecto á cultura gastronómica local co obxectivo final de impulsar un consumo máis responsable a través da nosa marca de produtos frescos EROSKI NATUR"*, sinala o director de Saúde e Sostibilidade de EROSKI, Alejandro Martínez Berriochoa.

---

#### **EROSKI**

Dirección de Comunicación Corporativa  
XURDANA FERNÁNDEZ

Tel: 946 211 214

[comunicacion@eroski.es](mailto:comunicacion@eroski.es)

#### **EROSKI – OFICINA DE PRENSA CONSEJEROS DEL NORTE**

JOANA G. LANDAZABAL  
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)