

Política de Compra de Pescado ALDI Portugal



Versão: Julho de 2016

O nosso objetivo

Portugal é o país da União Europeia que apresenta o consumo de pescado *per capita* mais elevado. A média de 57 kg por ano representa mais do dobro da média europeia de 21,4 kg. À escala internacional, apenas o Japão e a Islândia apresentam um consumo superior. Estes hábitos alimentares são bastante saudáveis à luz dos pareceres científicos de muitos especialistas. De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e a Organização Mundial de Saúde (OMS), uma alimentação rica em pescado previne doenças cardiovasculares e é benéfica para o desenvolvimento neuronal. Além do mais, o pescado constitui uma importante fonte de energia, proteínas e outros nutrientes¹.

Para podermos manter estes hábitos a longo prazo, é, no entanto, indispensável consciencializarmo-nos de que o peixe e os mariscos são recursos naturais aos quais não podemos aceder de forma ilimitada. Se estes recursos forem geridos responsabilmente e se durante os processos de captura/criação aspetos ecológicos e sustentáveis forem tidos em devida consideração, as unidades populacionais das diferentes espécies podem manter-se a um nível estável, permitindo-nos manter um consumo de pescado regular.

Enquanto empresa com uma atuação responsável, o ALDI tem o objetivo de adotar medidas adequadas que garantam a possibilidade de as gerações futuras poderem igualmente usufruir destes recursos. Um passo significativo neste sentido é a conversão dos produtos da pesca do nosso sortido para matérias-primas provenientes de captura selvagem e aquicultura ecologicamente sustentáveis. O ALDI está contudo ciente do facto de uma transição sólida ser apenas possível se este projeto for abraçado de forma progressiva. Em estreita colaboração com os nossos fornecedores, daremos um contributo para a preservação destes recursos tão frequentes na nossa tradição gastronómica.

A presente política de compra foi desenvolvida com vista a dar o melhor cumprimento possível ao nosso objetivo e é objeto de constantes atualizações e verificações sistemáticas. A versão atual, acessível ao público na nossa página Web, constitui um quadro de ação vinculativo para nós e para os nossos fornecedores.

¹ Report of the Joint FAO/WHO Expert Consultation on the Risks and Benefits of Fish Consumption, January 2010 (Relatório da Consulta Conjunta de Especialistas da FAO/OMS sobre os Riscos e Benefícios do Consumo de Peixe, Janeiro de 2010): <http://www.fao.org/docrep/014/ba0136e/ba0136e00.pdf> [consultado a 11/07/2016]

Âmbito de aplicação

A nossa Política de Compra de Pescado regula a aquisição dos artigos de marca própria do nosso sortido de pescado. Futuramente, pretendemos inserir neste âmbito de aplicação a totalidade dos artigos que contenham peixe ou marisco na sua composição (p. ex., *pizzas*, saladas ou pastas para barrar).

A gerência do grupo ALDI NORD apoia explicitamente a aplicação desta estratégia, sendo regularmente informada acerca de novos desenvolvimentos nesta matéria.

A nossa política de compra abrange os seguintes pontos:

1. Conceção de um sortido sustentável de pescado
2. Rastreabilidade inequívoca das matérias-primas
3. Transparência na informação disponibilizada nas embalagens
4. Comunicação transparente
5. Cooperação construtiva
6. Implementação e aplicação

1. Conceção de um sortido sustentável de pescado

Avaliar se o consumo de uma determinada espécie é ou não sustentável implica a consideração de um conjunto de fatores fundamentais.

No caso do pescado proveniente de captura selvagem, é essencial assegurar que as matérias-primas não sejam procedentes de pescas ilegais, não declaradas e não regulamentadas (Pescas INN). A identificação da zona e respetiva subzona onde as espécies foram capturadas é também necessária, pois as unidades populacionais de uma determinada espécie podem apresentar um estado de depauperação diferente de subzona para subzona. Um outro fator que deve ser considerado é a arte de pesca usada. Existem métodos como as redes de arrasto pelo fundo ou as redes de cerco com retenida providas de dispositivos de concentração de peixes (DCP) que provocam impactos ecológicos negativos, devendo-se assim abdicar destes ao máximo. No entanto, é também importante considerar-se a área de captura, posto que, dependendo do valor biológico da respetiva zona, uma determinada arte de pesca pode ser mais adequada do que outra. Visto que o estado de depauperação das unidades populacionais das espécies se pode alterar, torna-se crucial acompanhar a evolução dos pareceres científicos existentes nesta matéria.

Em relação ao pescado proveniente de aquicultura, deve-se ter especial consideração pelo país e pelo método de criação aplicado. Foi constatado, por exemplo, que a criação de pescado (principalmente de camarão) em lagoas originou fortes problemas ecológicos em países asiáticos. Para a construção destas explorações foram destruídas grandes áreas de manguezais, que representavam um habitat importante para muitos seres vivos. Tal como na captura selvagem, também na aquicultura existem métodos de criação mais sustentáveis do que outros. A utilização ou não utilização de peixes selvagens para a alimentação dos animais de criação ou o número de animais que escapam das explorações são dois dos vários indicadores que permitem avaliar o nível de sustentabilidade associado aos diferentes métodos de aquicultura.

No futuro, o processo de aquisição de cada um dos nossos produtos da pesca passará sempre pela consideração destes aspetos. Uma vez que as unidades populacionais das espécies se podem alterar constantemente, a nossa avaliação interna terá igualmente de ter sempre um caráter contínuo. Flutuações devidas a influências naturais ou à pressão exercida pelas pescas não nos permitem fazer afirmações que sejam válidas numa perspetiva a longo prazo. A consideração de cada produto da pesca numa base individual permite assim uma análise objetiva. Com vista a aumentar continuamente a sustentabilidade do nosso sortido, observaremos os resultados das respetivas avaliações no processo de aquisição dos produtos.

Nas próximas secções, encontrará uma listagem detalhada de todos os fatores que visamos observar.

1.1. Pescado proveniente de captura selvagem

Relativamente ao pescado proveniente de captura selvagem, pretendemos dar cumprimento aos seguintes objetivos:

- Exclusão de matérias-primas oriundas de pescas ilegais, não declaradas e não regulamentadas (Pescas INN)²;
- Não comercialização de espécies de pescado consideradas em perigo, protegidas ou temporariamente protegidas nas listas internacionais de espécies protegidas³;
- Oferta exclusiva de espécies cujas unidades populacionais não se encontrem depauperadas ou sejam alvo de sobrepesca⁴, e às quais não seja associado um decréscimo substancial a curto ou a longo prazo;
- Exclusão de espécies de pescado provenientes de zonas de captura críticas, zonas protegidas ou zonas sugeridas como áreas de proteção;
- Renúncia à adoção de métodos de captura especialmente problemáticos (dinamite/veneno);
- Minimização da adoção de métodos de captura considerados pouco sustentáveis, como as redes de arrasto pelo fundo/dragas, redes de cerco com retenida providas de DCP e palangres. A oferta de peixe e marisco capturados com recurso a estes métodos será apenas possível se os artigos detiverem uma certificação sustentável (MSC – Marine Stewardship Council);
- Minimização das capturas acessórias;
- Minimização do impacto no sistema ecológico e exclusão de peixe e marisco que tenham sido capturados em habitats de profundidade sensíveis (recifes de corais de águas frias, montes submarinos, desfiladeiros, fontes hidrotermais, etc.);
- Observância de padrões sociais mínimos em toda a cadeia de produção, ou seja, desde o navio de captura, passando pela transformação, até à comercialização (direitos laborais fundamentais da Organização Internacional do Trabalho – OIT⁵/do Código BSCI);
- Transformação das matérias-primas contidas nos nossos produtos da pesca na região onde foram capturadas, a fim de as infraestruturas locais poderem ser fortalecidas.

² http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/illegal_fishing/index_pt.htm [consultado a 11/07/2016]

³ Algumas das listas de espécies protegidas são: Lista vermelha da IUCN (International Union for Conservation of Nature); Anexos da CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora); Lista OSPAR das espécies e dos habitats ameaçados; Lista vermelha China; US Endangered Species Act; Canada's Committee on the Status of Endangered Wildlife; New Zealand Threat Classification System List.

⁴ Para o ALDI, o pescado é considerado alvo de “sobrepesca” se a biomassa das respetivas unidades populacionais se encontrar no limiar ou abaixo da biomassa que permite um rendimento máximo sustentável (MSY = Maximal Sustainable Yield): $B < BMSY$. O MSY pode assim ser entendido como o nível máximo de captura permitido sem que seja prejudicado o desenvolvimento das unidades populacionais de uma determinada espécie.

⁵ Ver também as seguintes recomendações/convenções da Organização Internacional do Trabalho (OIT):

- Work in Fishing Convention and Recommendation, 2007;
- Maritime Labour Conventions (MLC), 2006;
- Work in Fishing Convention C188, 2007.

1.2. Pescado proveniente de aquicultura

Em relação ao pescado proveniente de aquicultura, os nossos objetivos são os seguintes:

- Seleção de locais de aquicultura com especial consideração pelos sistemas ecológicos circundantes e minimização de consequências negativas para a fauna e para a flora;
- Adoção de métodos de criação que respeitem o bem-estar das espécies e observância do princípio da densidade animal;
- Renúncia a pescado selvagem para efeitos de alimentação dos animais de criação;
- Renúncia à criação de animais geneticamente modificados e à utilização de alimentos vegetais geneticamente modificados. Abdicação de alimentos para animais para cuja produção tenham sido destruídas florestas tropicais;
- Promoção da utilização de materiais residuais provenientes da transformação de pescado e de substâncias/constituintes vegetais na produção de alimentos para animais;
- Observância de rigorosos princípios ecológicos no processo de transformação;
- Rastreabilidade inequívoca ao longo de toda a cadeia de produção;
- Renúncia à utilização preventiva de químicos ou antibióticos. No caso de os mesmos serem utilizados por razões de doença/infestação parasítica, é solicitado aos fornecedores que apenas usem medicamentos e químicos autorizados, do modo estipulado para o efeito⁶;
- Renúncia à utilização de promotores de crescimento e hormonas;
- Adoção de métodos que evitem a fuga de animais de criação;
- Recusa do uso de ovos ou animais jovens provenientes de captura selvagem nas explorações;
- Renúncia à utilização de métodos de criação que tenham um impacto negativo na fauna e na flora circundantes, ou seja, em manguezais, em espécies selvagens nativas, assim como no habitat de outras espécies animais;
- Conversão progressiva de todos os produtos da pesca provenientes da aquicultura para matérias-primas certificadas (p. ex., GLOBALG.A.P., Aquaculture Stewardship Council, EU-Bio);
- Promoção de uma gestão operacional de matérias fecais, resíduos e água;
- O cumprimento de padrões sociais mínimos ao longo de toda a cadeia de produção, ou seja, desde o local de criação, passando pela transformação, até à comercialização (direitos laborais fundamentais da Organização Internacional do Trabalho – OIT/do Código BSCI).

⁶ Ver, por exemplo, a PAN International List of Highly Hazardous Pesticides (Lista de Pesticidas Altamente Perigosos da PAN [Pesticide Action Network] International): http://www.pan-germany.org/download/PAN_HHP_List_140527_F.pdf [consultado a 11/07/2016]

1.3.Exclusão de espécies ameaçadas do sortido ALDI

A sobrepesca mundialmente verificada levou nas últimas décadas a uma diminuição drástica das unidades populacionais de algumas espécies de pescado. Por este motivo, é necessário que lhes seja dada a possibilidade de se regenerarem.

Como referido anteriormente, no processo de aquisição dos nossos produtos da pesca teremos especial consideração pelos pareceres contidos nas listas internacionais de espécies protegidas. Espécies de pescado cujo consumo seja desaconselhado ou que não correspondam aos critérios que consideramos nas nossas avaliações de impacto sobre a sustentabilidade não serão comercializadas.

A fim de poder ser excluída a possibilidade da compra de pescado não conforme com estas indicações, o ALDI alerta os seus fornecedores para o facto de poderem ser solicitadas análises de ADN a laboratórios externos. Estas análises permitem-nos proceder a uma identificação inequívoca das espécies de pescado contidas nos nossos artigos.

1.4. Alargamento progressivo da gama de produtos da pesca provenientes de captura e criação sustentáveis

O ALDI procura comercializar produtos da pesca provenientes de captura e aquicultura sustentáveis, propósito este que pretende atingir em estreita colaboração com os seus fornecedores.

A conversão dos produtos da pesca para matérias-primas sustentáveis implica:

- A expansão da oferta de produtos de aquicultura certificados (GLOBALG.A.P., EU-Bio, ASC);
- A expansão da oferta de pescado proveniente de captura selvagem com certificação sustentável (MSC, Dolphin Safe⁷);
- A comercialização de pescado proveniente de zonas de captura apropriadas e cujas unidades populacionais não se encontrem ameaçadas.

O ALDI dá especial preferência a peixe e marisco que tenham sido capturados com os seguintes métodos sustentáveis:

- Redes de cerco com retenida sem DCP;
- Linhas de mão, palangres com anzóis circulares, canas para pesca à linha (*pole and line*);
- Tarrafas de mão;
- Nassas (pesca em águas interiores);
- Redes com malhas de dimensão adequada e tecnologias modernas (p. ex., grades separadoras, janelas de saída ou sinais acústicos), que minimizem a captura acessória de animais jovens e de outras espécies marinhas (tubarões, tartarugas, etc.).

Procura de soluções alternativas

No desenvolvimento contínuo da sua Política de Compra de Pescado, o ALDI tem em consideração as apreciações externas de vários especialistas. Com base em conhecimentos atuais, o sortido será regularmente analisado, tentando-se verificar se a matéria-prima de um dado artigo pode ser substituída por uma matéria-prima mais sustentável. O processo de avaliação será atualizado uma vez por ano e feito de forma sistemática, de modo a serem considerados os desenvolvimentos mais atuais nesta matéria.

⁷ No que respeita à aquisição de determinadas espécies de atum, será adicionalmente exigida uma certificação Dolphin Safe. Com a aplicação desta medida, visamos minimizar as capturas acessórias de golfinhos.

2. Rastreabilidade inequívoca das matérias-primas

O ALDI exige a todos os seus fornecedores de pescado a garantia da rastreabilidade inequívoca de todas as matérias-primas. No futuro, este requisito traduzir-se-á para o fornecedor na obrigação à indicação de informações adicionais como, por exemplo, o período/dia de captura exato e, se possível, indicações relativas ao navio de captura e ao porto de desembarque nas embalagens dos artigos.

Com base na rotulagem ou documentação do artigo (número de lote, em combinação com o prazo de validade), o fornecedor tem de, a qualquer momento, ser capaz de garantir a sua rastreabilidade ao longo de toda a cadeia de valor. No caso de o artigo ser proveniente de captura selvagem, são exigidas informações até ao navio de captura e ao porto de desembarque. Caso o artigo seja proveniente de aquicultura, a rastreabilidade deverá ser possível até ao local de produção.

2.1. Exclusão de pescado proveniente de capturas ilegais, não declaradas e não regulamentadas (Pescas INN)

A possibilidade da aquisição de pescado proveniente de capturas ilegais (Pescas INN) tem obrigatoriamente de ser excluída. O nosso objetivo é o desenvolvimento de um sistema de monitorização conciso, a fim de poder ser garantida a rastreabilidade inequívoca de todos os produtos da pesca. Para o efeito, com o auxílio de entidades independentes, o ALDI recorre a auditorias qualitativas e quantitativas do risco junto dos seus fornecedores. Neste âmbito, será verificado se o fornecedor é capaz de garantir a rastreabilidade plena dos nossos artigos.

2.2. Interdição da não observância de legislação e regulamentação nacional e internacional

O ALDI exige aos seus fornecedores e parceiros de negócio o cumprimento de requisitos legais nacionais e internacionais, bem como a observância de especificações das organizações regionais de gestão da pesca (ORGP) para a proteção de zonas marinhas e espécies de pescado.

2.3. Interdição de transbordo ilegal para todos os fornecedores de pescado

Peixe e marisco aos quais esteja associado transbordo ilegal ou transbordo que ocorra sem a vigilância de observadores independentes não poderão em momento algum ser vendidos ao ALDI.

2.4. Interdição da aquisição de pescado proveniente de navios e/ou empresas que se encontrem nas chamadas “listas negras” oficiais das organizações regionais de gestão da pesca (ORGP)⁸

Solicitamos aos nossos fornecedores de pescado que verifiquem regularmente se os navios de captura dos seus subfornecedores se encontram nas “listas negras” oficiais das ORGP. Além do mais, rejeitamos a cooperação com frotas ou firmas envolvidas em atividades ilegais. Matérias-primas provenientes de capturas ilegais, não declaradas e não regulamentadas têm de ser excluídas de forma consequente.

2.5. Redução de capturas acessórias e proibição das devoluções

Aos nossos fornecedores é solicitada a minimização de capturas acessórias, mediante a adoção de métodos de captura apropriados. Ademais, é-lhes exigida a observância do tamanho mínimo para o pescado, assim como a captura exclusiva de pescado maduro. Finalmente, solicitamos aos nossos fornecedores o cumprimento da proibição das devoluções. As capturas acessórias deverão ser imputadas e desembarcadas/transformadas à quota estabelecida. A minimização de capturas acessórias tem de assumir prioridade máxima, devendo a concretização deste objetivo levar ao desenvolvimento de métodos de captura conservadores do meio ambiente.

⁸ http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/international/rfmo/index_pt.htm [consultado a 11/07/2016]

3. Transparência na informação disponibilizada nas embalagens

A garantia de uma rastreabilidade inequívoca das nossas matérias-primas é um fator essencial para preservarmos a confiança dos clientes ALDI em todas as dimensões de qualidade dos nossos produtos. Com este propósito, garantimos transparência até à origem para todo o nosso sortido de peixe e marisco, ou seja, até ao dia/período de pesca no caso da captura selvagem, assim como ao dia de captura e ao país de origem no caso da aquicultura.

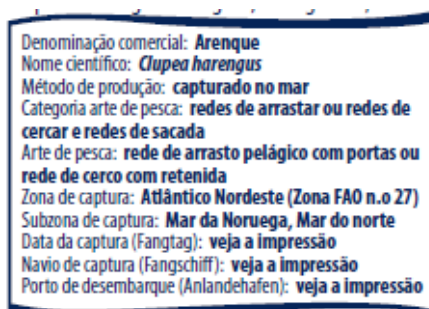
Algumas das embalagens dos nossos artigos já possuem estas informações abrangentes, que, por vezes, vão além das normas jurídicas:

- Nome comum das espécies (denominação comercial);
- Nome científico das espécies;
- Método de produção (captura selvagem ou aquicultura);
- Categoria da arte de pesca, no caso da captura selvagem, ou método de criação, no caso da aquicultura;
- Zona e subzona de pesca FAO ou país de criação;
- Dia/Período de tempo da captura ou dia de captura.

As seguintes indicações são, sempre que possível, adicionalmente aplicadas nas embalagens pelos nossos fornecedores:

- Navio de pesca;
- Porto de desembarque.

Com a aplicação em todas as embalagens dos nossos produtos da pesca de vastas informações de onde o pescado é proveniente, assim como da respetiva secção do mapa, prevemos que, no futuro, os nossos consumidores consigam facilmente identificar os aspetos mais importantes relacionados com o processo de captura/criação das respetivas matérias-primas:



4. Comunicação transparente

A presente Política de Compra de Pescado está acessível ao público na nossa página Web⁹ e constitui a base das nossas relações comerciais.

O ALDI divulgará ativamente os seus produtos da pesca provenientes de fontes sustentáveis, nomeadamente em prospectos de publicidade semanais ou em folhetos temáticos. Na nossa página Web, encontram-se ainda diversas informações acerca das seguintes temáticas: sustentabilidade, certificações, espécies de pescado, métodos de captura e produção, zonas de captura e aquicultura.

5. Cooperação construtiva

Em conjunto com os nossos fornecedores, temos o objetivo de tornar o nosso sortido cada vez mais sustentável. A fim de alcançarmos este propósito, esperamos uma cooperação construtiva dos nossos parceiros de negócio. O desenvolvimento de princípios próprios para a aquisição sustentável de peixe e marisco e a implementação de um sistema de gestão que garanta uma verificação contínua da aplicação destes princípios constituem dois elementos a que atribuímos particular importância. A exigência dos padrões definidos pelos nossos fornecedores deverá, no mínimo, corresponder ao rigor dos nossos próprios princípios. Uma cooperação será assim apenas possível se o seu método de trabalho estiver em conformidade com as nossas expectativas.

A conceção de um sortido sustentável e a garantia da rastreabilidade inequívoca exigem um intercâmbio profissional com parceiros externos. Por este motivo, juntamente com os nossos fornecedores, contactamos regularmente com ONG, com representantes da comunidade científica e outras associações profissionais.

⁹ http://www.aldi.pt/aldi_politica_de_compra_de_pescado_153.html

6. Implementação e aplicação

O ALDI pretende dar cumprimento aos princípios de sustentabilidade definidos para o seu sortido de pescado.

O elevado profissionalismo dos nossos compradores envolve naturalmente a observância destes critérios no processo de aquisição dos produtos da pesca.

Avaliação anual e adaptação da política de compra

Os princípios da nossa política de compra são objeto de processos de gestão de qualidade interna, sendo continuamente aperfeiçoados. Recorreremos anualmente a uma avaliação abrangente, com base na qual procederemos a adaptações consideradas necessárias. Desta forma, pretendemos que a longo prazo o cumprimento dos nossos objetivos seja alcançado do modo mais eficiente possível.

Publicado por: ALDI PORTUGAL – Supermercados, Lda.