



ALDI S.r.l.

**Linee guida per l'acquisto di prodotti
ittici**

Aggiornato al 07/2023



La nostra responsabilità

ALDI Italia si relaziona in modo responsabile con l'ambiente e la società nel processo di approvvigionamento delle materie prime e persegue i propri obiettivi collaborando a stretto contatto con i fornitori.

Per ALDI Italia, la salvaguardia dell'ecosistema marino rappresenta un pilastro centrale del nostro impegno a favore dell'ambiente. I cambiamenti climatici e l'incremento di pratiche di pesca poco sostenibili rischiano di compromettere l'equilibrio e, di conseguenza, il funzionamento degli ecosistemi marini. Gli oceani rappresentano una delle principali fonti di sostentamento alimentare per la popolazione mondiale, pertanto, un'eventuale compromissione degli ecosistemi marini comporterebbe delle significative conseguenze. Per questo motivo, conservare e utilizzare in modo consapevole le risorse marine è indispensabile e responsabilità di tutti.

Le linee guida per l'acquisto di prodotti ittici rappresentano, per noi e per i nostri partner commerciali, il punto di riferimento per l'implementazione di un processo di approvvigionamento sostenibile. ALDI punta ad acquistare tutti i propri prodotti ittici da aree di pesca FAO e da allevamenti gestiti in modo responsabile, così da minimizzare il potenziale impatto sull'ambiente marino. In tal senso, ci siamo prefissati l'obiettivo di incrementare progressivamente la quota di referenze sostenibili all'interno del nostro assortimento di risorse ittiche pescate e frutti di mare e di eliminare, entro il 2030, dalla nostra catena di fornitura pratiche quali la pesca eccessiva e le catture accessorie.

Le linee guida, attualmente in vigore, per l'acquisto di prodotti ittici si applicano a tutti 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 almeno il 5% di pesce o frutti di mare (p. es. i sandwich al tonno o la pizza al tonno) e cibo per animali.





1. Assortimento sostenibile

Il Gruppo ALDI SUD, per ridurre al minimo il proprio potenziale impatto sull'ecosistema marino, ha istituito un framework di sostenibilità, i cui parametri di riferimento guidano le pratiche di acquisto delle risorse ittiche. Nello specifico, il 100% degli articoli a marchio esclusivo ALDI provenienti da acquacoltura devono essere certificati e gli articoli provenienti dall'attività di pesca possono essere, in alternativa, certificati o valutati secondo le procedure interne di verifica della sostenibilità, realizzate con il supporto degli esperti di Sustainable Fisheries Partnership. Questo rigoroso processo valuta l'origine e le modalità di approvvigionamento delle risorse ittiche, consentendoci di filtrare solo quelle referenze provenienti da fonti sostenibili e gestite in modo responsabile.

Per garantire la sostenibilità del proprio approvvigionamento di risorse ittiche, ALDI ha stabilito una serie di requisiti con ambito di applicazione:

- La pesca; tutti i prodotti provenienti dall'attività di pesca devono essere in possesso di uno dei seguenti requisiti:
 - Certificazione MSC o altri standard certificativi riconosciuti da GSSI
 - Provenienza da un'area FIP (con valutazione A, B o C)
 - Valutazione di rischio "medio" o "basso" sul portale fishsource.org
- L'acquacoltura; tutti i prodotti provenienti da acquacoltura devono aver ottenuto una delle seguenti certificazioni:
 - ASC
 - BAP 4 star
 - GGN Global GAP
 - Bio

In entrambe le categorie di prodotto, le certificazioni ricoprono un ruolo fondamentale per garantire la sostenibilità della nostra offerta al consumatore finale.

1.1 Pesca

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

- esclusione di prodotti provenienti da pesca illegale, non dichiarata e/o non regolamentata (*Illegal, Unreported and Unregulated fishing*)
- esclusione dei prodotti 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 o 2 di CITES [convenzione sul commercio internazionale delle specie minacciate di estinzione]
- 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 -ovvero fish aggregation devices)
- preferenza per metodi di cattura rispettosi della fauna.



Ulteriori misure riguardo l'approvvigionamento di tonno:

La filiera del tonno, rispetto a quella di altre specie ittiche, risulta particolarmente vulnerabile in quanto sfruttata eccessivamente dalla pesca industriale. Pertanto, ALDI ha adottato misure di verifica aggiuntive che consentano di garantire al consumatore finale la massima trasparenza e tracciabilità. Per questo motivo, nel caso in cui una referenza di tonno sia stata valutata come a rischio medio da fishsource.org, ALDI richiede che il fornitore sia un membro ISSA (International Seafood Sustainability Association) o che le imbarcazioni utilizzate per la pesca del tonno siano registrate al ProActive Vessel Register (PVR).

1.2 Acquacoltura

Grazie al supporto dei nostri fornitori, abbiamo implementato una serie di misure che ci consentono di rendere più sostenibile e responsabile la nostra offerta di **prodotti ittici provenienti da acquacoltura**:

- riduzione degli impatti negativi sulla flora e sulla fauna (circostanti)
- accurata gestione della densità degli stock
- 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
- eliminazione di tutti i crostacei della famiglia dei *Palinuridae* (aragosta...)

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 d'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 (EMQ) nei mangimi venga progressivamente ridotto fino a escluderne completamente l'utilizzo a medio termine.

1.3 Ricerca di alternative

La valutazione del nostro assortimento viene effettuata dal reparto CR, in collaborazione con i referenti Acquisti, e dagli esperti di Sustainable Fisheries Partnership, un'organizzazione attiva nell'ambito della tutela degli ecosistemi.

Per garantire il meglio ai propri clienti, ALDI applica una gestione di miglioramento continuo a tutti i prodotti dell'assortimento ittico. Due volte all'anno valutiamo nuovamente, tramite il portale SFP Metrics, la sostenibilità delle referenze presenti nel nostro assortimento. Questo processo ci consente di identificare potenziali aree di miglioramento e di cercare eventuali alternative così da rendere sempre più sostenibile la nostra offerta ittica.



2. Tracciabilità

Al fine di dare ai consumatori la possibilità di compiere una scelta di acquisto informata e consapevole, ALDI S.r.l. si occupa, con il supporto dei propri fornitori, dell'**etichettatura di tutti i prodotti a marchio esclusivo**. Pertanto, su tutti gli articoli a base di pesce o di frutti di mare, il consumatore finale potrà trovare le seguenti informazioni:

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

La collaborazione dei fornitori è imprescindibile per garantire la massima tracciabilità dei nostri prodotti ittici alla clientela. Questo supporto ci consente di avere una visibilità diretta sulla filiera e, di conseguenza, sulla vita del prodotto. Per questo motivo, ALDI valuta con attenzione i propri potenziali partner commerciali, verificando nel dettaglio la presenza di pratiche di miglioramento o di politiche di sostenibilità tese a proteggere gli ecosistemi marini.

3. Collaborazione di settore

L'obiettivo del Gruppo ALDI SUD di presentare un assortimento sostenibile e di garantirne la piena tracciabilità, rende necessario uno scambio costante con i partner esterni. Per questo motivo, ci confrontiamo di frequente con gli esperti del settore e con le organizzazioni attive nella salvaguardia degli ecosistemi marini. Questi regolari confronti ci consentono di comprendere i potenziali futuri sviluppi del settore e di identificare eventuali aree di miglioramento su cui investire le nostre risorse così da garantire un'ulteriore tutela ai nostri oceani.



ALDI S.r.l.
National Buying Services IT
Via Sommacampagna 63/H
37137 Verona

