



Unsere Fisch- Einkaufspolitik



Wir handeln mit
Verantwortung

Fisch-Einkaufspolitik

Die Unternehmensgruppe ALDI SÜD in Deutschland ist der Überzeugung, dass dauerhafter wirtschaftlicher Erfolg nur dann erzielt werden kann, wenn sie Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt übernimmt. Eine nachhaltig gestaltete Einkaufspolitik spielt hier eine wesentliche Rolle. Mit unseren Einkaufspolitiken stellen wir uns der Verantwortung, die wir als großes Handelsunternehmen in den globalen Lieferketten und für die Ressourcen, die für die Herstellung unserer Produkte verwendet werden, tragen. Aus diesem Grund achten wir entlang der gesamten Lieferkette – von der Rohstoffbeschaffung bis zum finalen Produktionsprozess – auf die Berücksichtigung ökologischer und sozialer Nachhaltigkeitskriterien und auf die Aspekte des Tierwohls. Darüber hinaus distanzieren wir uns von umweltschädigenden Maßnahmen wie illegalem Holzeinschlag und Brandrodung.

Unsere Erwartungen und Ziele formulieren wir deutlich gegenüber unseren Lieferanten und Geschäftspartnern. Werden unsere Zielvorgaben nicht eingehalten, achten wir streng auf eine zukünftige Umsetzung und entwickeln gemeinsam mit unseren Partnern konkrete Maßnahmen zur Verbesserung der Produktionsprozesse. In bestimmten Fällen behalten wir uns auch die Beendigung der Geschäftsbeziehungen vor.

Unser gemeinsames Ziel: Nachhaltige Produkte sollen zu einer Selbstverständlichkeit für Handel und Verbraucher werden.

1. Bekenntnis zur nachhaltigen Entwicklung unserer Fischlieferkette

Es ist uns ein wichtiges Anliegen, gemeinsam mit Lieferanten und Akteuren vor Ort für eine nachhaltige Produktion entlang der gesamten Fischlieferkette zu sorgen. Nachhaltigkeit beinhaltet für uns die Einhaltung sozialer und ökologischer Standards. Mit der vorliegenden Einkaufspolitik möchten wir einen Beitrag dazu leisten, die sozialen und ökologischen Bedingungen in der Fischlieferkette zu verbessern und nachhaltiger zu gestalten.

Wir setzen dabei auf folgende Säulen: nachhaltige Sortimentsgestaltung, Einhaltung von Sozialstandards, Gewährleistung der lückenlosen Rückverfolgbarkeit der Produkte, transparente Produktdeklaration und eine enge Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und Partnern. Unsere Fisch-Einkaufspolitik hat Gültigkeit für alle Meerestier- und Fischereiprodukte aus den Bereichen Frischfisch, Kühlung, Tiefkühlung und Konserven. Sie gilt auch für Produkte mit Fisch- oder Meerestierbestandteilen, wie zum Beispiel die Pizza Tonno oder das Thunfisch-Sandwich sowie für Tierfutter.

2. Herausforderungen in der Fischlieferkette

Weltweit steigt die Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten. Das hat Auswirkungen auf das Ökosystem Meer: So sorgen beispielsweise schlechtes Fischereimanagement oder die illegale Fischerei dafür, dass Fischbestände von Überfischung bedroht sind. Fisch, der aus Aquakulturen stammt, wirkt dem zwar teilweise entgegen, ist aber oftmals noch nicht unter ressourcenschonenden Bedingungen produziert.

3. Maßnahmen und Ziele für die Entwicklung einer nachhaltigen Fischlieferkette

Wir setzen uns dafür ein, dass wir in unserem gesamten Sortiment nachhaltige Fisch- und Meerestierprodukte anbieten. Aktuell haben wir uns die im Folgenden dargestellten Ziele gesetzt:

3.1. Erhöhung des Anteils zertifizierter Produkte und Schutz von gefährdeten Fischarten

ALDI SÜD bietet bereits heute eine Vielzahl an zertifizierten Fisch- und Meerestierprodukten an und fördert damit eine ressourcenschonende und umweltfreundliche Herstellung der Produkte. Bis Ende 2017 werden ganze Produktbereiche komplett zertifiziert sein.

Fisch aus Wildfang

Bis Ende 2017 wird die Rohware für Meerestier- und Fischereiprodukte aus unserem Standard- und Saisonsortiment der Bereiche Frischfisch und Tiefkühlung MSC (Marine Stewardship Council) zertifiziert sein.

Weiterhin setzen wir uns für die Einhaltung der folgenden Kriterien ein:

- Möglichst geringer Eingriff in Ökosysteme
- Vermeidung von überfischten Beständen
- Vermeidung von Fischarten aus kritischen Fanggebieten und Meeresschutzgebieten
- Minimierung des Einsatzes besonders kritischer Fangmethoden wie Grundschieppnetze, Ringwaden mit Fischesammlern (fish aggregation devices, FADs), Dynamit, Gifte
- Reduktion des Beifangs auf ein Minimum

Fisch aus Aquakulturen

Bis Ende 2017 wird die Rohware für Meerestier- und Fischereiprodukte aus unserem Standard- und Saisonsortiment der Bereiche Frischfisch, Tiefkühlung, Kühlartikel und Konserven ASC (Aquaculture Stewardship Council), Bio oder GLOBALG.A.P. zertifiziert sein.

Außerdem setzen wir uns für die Einhaltung der folgenden Kriterien ein:

- Reduktion negativer Auswirkungen auf (umliegende) Flora und Fauna
- Umsetzung innovativer Ansätze zur Fischfuttererzeugung

- Einhaltung strenger ökologischer Richtlinien bei der Weiterverarbeitung
- Verzicht auf den Besatz mit Eiern oder Jungtieren aus Wildfang
- Verzicht auf den Einsatz von Wachstumsförderern und Hormonen
- Gewährleistung eines funktionierenden Fäkalien-, Abfall- und Wassermanagements
- Verzicht auf die Zucht genetisch veränderter Tiere und den Einsatz von pflanzlichen Futtermitteln, die gentechnisch verändert wurden oder für deren Anbau tropische Wälder zerstört wurden

Bei bestimmten Fischarten ist eine Zertifizierung aktuell noch nicht umfassend umsetzbar. In diesen Fällen verfolgt ALDI SÜD alternative Maßnahmen, um eine nachhaltigere Erzeugung zu fördern:

Thunfisch/Skipjack

Ist das Produkt nicht MSC-zertifiziert, arbeiten wir mit unseren Lieferanten darauf hin, dass mindestens eines der folgenden Kriterien erfüllt ist:

- Lieferant bzw. Verarbeiter ist Mitglied der ISSF (International Seafood Sustainability Foundation)
- Fangschiff ist im ProActiveVessel Register (PVR) registriert
- Fischerei unterstützt nachweislich ein Fishery Improvement Project (FIP), welches auf fisheryimprovementprojects.org registriert ist und somit den Anforderungen der Sustainable Fisheries Partnership (SFP) entspricht

Im Falle von Thunfisch akzeptieren wir zukünftig ausschließlich FAD-freie Rohware. Diese bedeutet, dass der Thunfisch ohne Fischsammler (Fish Aggregating Devices) gefangen wurde. Zudem begrüßen wir den Einsatz der Fangmethode Pole & Line.

Sardine

Gemeinsam mit der spendenfinanzierten NGO Sustainable Fisheries Partnership (SFP) und einigen Lieferanten hat ALDI SÜD 2013 das Fishery Improvement Project (FIP) für die marokkanische Sardine ins Leben gerufen. Ziel ist es, die Sardinen-Fischereien in Marokko auf dem Weg zu einer MSC-Zertifizierung Schritt für Schritt zu begleiten und zu unterstützen. Um dieses Ziel zu erreichen, wird das Wissen und Knowhow aller Akteure in der Lieferkette genutzt. Weitere wichtige Partner des Vorhabens sind neben wissenschaftlichen Beratern u.a. Importeure und das marokkanische Fischereiministerium.

Garnelen

Im Rahmen eines Projektes in Costa Rica und Indien werden wir uns zukünftig für mehr Nachhaltigkeit in der Garnelenzucht sowie beim Garnelenfang einsetzen.

Fischarten, die nicht im Sortiment von ALDI SÜD gehandelt werden

Einige Fisch- und Meeresfruchtarten haben wir aus unserem Sortiment ausgeschlossen, da beispielsweise ihre Bestände akut gefährdet sind. Wir verzichten auf den Handel der folgenden Fischarten:

- Aal, Arapaima, Stör aus Wildfang, Hummer, Granatbarsch, Grenadierfisch, alle Haiarten (Schillerlocke), Papageifisch, Petersfisch, Rochen, Schnapper, Blauflossenthun, Venusmuschel aus Wildfang, Wittling

Die folgenden Arten handeln wir ausschließlich mit MSC- oder ASC-Zertifizierung:

- Gelbflossenthun, Großaugenthun, Weißer Thun/Albacore, Krill, Schellfisch, Scholle, Seeteufel, Seezunge, Steinbeißer, Steinbutt, Rotbarsch, Viktoriabarsch, Heilbutt, Schwertfisch, Kabeljau

Die Liste der vom Handel ausgeschlossenen Fischarten wird regelmäßig auf Aktualität hin geprüft und ggf. angepasst.

Ergänzend lehnen wir den Handel von Meerestier- und Fischereiprodukten ab, falls die Rohware aus Beständen kommt, die unter den sogenannten Limit-Referenzpunkt Blim gefallen sind. Grundsätzlich befürwortet ALDI SÜD die Orientierung am Maximum Sustainable Yield.

Darüber hinaus sensibilisieren wir unsere Lieferanten dafür, Ware aus illegaler, unregulierter und undokumentierter (IUU) Fischerei auszuschließen.

Hintergrundinformationen

Limit-Referenzpunkt Blim:

Wert, der die Laicherbiomasse kennzeichnet, die in keinem Fall unterschritten werden sollte, damit die Reproduktionsfähigkeit eines Bestandes nicht eingeschränkt wird.

Maximum Sustainable Yield (MSY):

Höchstmöglicher nachhaltiger Dauerertrag, der aus einem Bestand entnommen werden kann (ertragsoptimierend), basierend auf der Laicherbiomasse und der fischereilichen Sterblichkeit

Laicherbiomasse:

Gesamtgewicht aller erwachsenen, an der Nachwuchsproduktion teilnehmenden Tiere

Fischereiliche Sterblichkeit:

Abstraktes Maß für die relative Entnahme von Fischen durch den Menschen, bezogen auf einen bestimmten Altersbereich

3.2. Verpflichtung unserer Lieferanten zur Einhaltung von Sozialstandards

Als unsere direkten Geschäftspartner verpflichten sich unsere Lieferanten und ihre Produzenten, die in unseren CR-Grundsätzen definierten „ALDI Sozialstandards in der Produktion“ zu erfüllen. Diese basieren auf den Standards der ILO (International Labour Organization), der UN-Menschenrechtserklärung und weiteren überstaatlichen, unabhängigen Richtlinien und umfassen folgende Punkte:

- Ablehnung jeglicher Form von Zwangs- oder Kinderarbeit
- Ablehnung von Diskriminierung am Arbeitsplatz

- Vorgaben zu einem geregelten Umgang mit Löhnen und Arbeitszeiten, der nationalen oder internationalen Gesetzen und Standards entspricht
- Gebot der Versammlungsfreiheit sowie das Recht, Kollektivverhandlungen zu führen

2008 ist ALDI SÜD der Business Social Compliance Initiative (BSCI) beigetreten. BSCI-Teilnehmer verpflichten sich zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen in ihrer jeweiligen Lieferkette, zur Einhaltung umweltbezogener Richtlinien und zum Aufbau von Strukturen zur Sicherung von sozialen Standards in der Produktion. Der BSCI Code of Conduct ist in seiner jeweils gültigen Fassung als sozialer Mindeststandard Bestandteil der vertraglichen Beziehungen mit unseren Lieferanten.

Für Ausschreibungen ab dem 01.07.2017 fordern wir für Produktionsstätten der industriellen Fertigung von Konserven (inkl. Fischkonserven) in BSCI-Risikoländern zusätzlich eine Sozialauditierung (BSCI/SA8000). Darüber hinaus setzen wir uns für faire und sichere Arbeitsbedingungen entlang der gesamten Lieferkette ein und planen, unsere Kontrollen risikoorientiert auszuweiten.

3.3 Rückverfolgbarkeit

Wir fordern von unseren Lieferanten die lückenlose Rückverfolgbarkeit aller Meerestier- und Fischereiprodukte, die sie an ALDI SÜD liefern. Dabei verlangen wir zusätzlich zu den handelsüblichen Angaben eine Vielzahl weiterer: So müssen unsere Lieferanten den genauen Fangzeitraum, das Fangschiff und den Anlandehafen benennen können. Der Lieferant muss außerdem jederzeit im Stande sein, anhand der Artikelkennzeichnung (Los- bzw. Chargennummer in Verbindung mit dem jeweiligen Mindesthaltbarkeitsdatum) die gesamte Wertschöpfungskette eines Produktes darlegen zu können.

3.4. Deklaration von Produkten

Unsere Kunden sollen in der Lage sein, ihre Kaufentscheidung bewusst und informiert zu treffen. Gemeinsam mit unseren Lieferanten setzen wir daher auf eine Produktkennzeichnung, die über die gesetzlich vorgeschriebenen Vorgaben hinausgeht. Neben den Pflichtangaben (allgemeiner Artnamen, wissenschaftlicher (lateinischer) Name, Produktionsmethode und Fanggebiet) kann der Kunde auf unseren Fisch- und Meerestierprodukten aus den Bereichen Kühlung, Tiefkühlung und Konserven viele weitere Herkunftsinformationen einsehen, wie beispielsweise den Namen des Verarbeitungsbetriebs. Dies funktioniert über einen QR-Code, der mit einem Smartphone eingelesen werden kann.

Hier ein Beispiel:



3.5. Kooperative Zusammenarbeit mit relevanten Partnern

Die in unserer Fisch-Einkaufspolitik definierten Ziele können wir nur in enger Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und Partnern erreichen. Diese Ziele formulieren wir deutlich gegenüber unseren Lieferanten und Geschäftspartnern. So setzen wir bei unseren Lieferanten voraus, dass sie Richtlinien zur nachhaltigen Beschaffung von Meerestier- und Fischereiprodukten entwickelt haben und ein Managementsystem zur kontinuierlichen Überprüfung der Standards einrichten.

Aber auch mit externen Partnern wie NGOs, Vertretern aus der Wissenschaft sowie mit Interessensgruppen stehen wir in engem Austausch.

Partner und Standards



Marine Stewardship Council (MSC)

Der MSC ist eine internationale, unabhängige und gemeinnützige Organisation, die das weltweit anerkannte MSC-Siegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei verwaltet. Wenn eine Fischerei das MSC-Siegel haben möchte, muss sie sich nach dem MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei bewerten lassen und diesen erfüllen. Auch Produzenten und Händler müssen sich regelmäßig von unabhängigen Zertifizierungsunternehmen überprüfen lassen, wenn sie Fisch mit dem blauen Siegel verkaufen wollen. So können Verbraucher sicher sein, dass Fisch mit MSC-Siegel tatsächlich aus einer nachhaltigen Fischerei stammt, die dem MSC-Standard gerecht wird.



Aquaculture Stewardship Council (ASC)

Der ASC ist eine unabhängige globale und gemeinnützige Organisation, die 2010 vom World Wide Fund for Nature (WWF) und der Sustainable Trade Initiative (IDH) gegründet wurde. Der ASC hat das Ziel, die Fischzucht weltweit nachhaltiger zu gestalten. Dazu haben Umweltschützer, Regierungsvertreter, Fischzüchter und andere Interessengruppen gemeinsam die ASC Standards für eine umweltverträgliche und sozial verantwortungsvolle Fischzucht entwickelt. Nach erfolgreicher Prüfung durch unabhängige Zertifizierungsunternehmen erhalten Lieferanten ein Zertifikat und die Erlaubnis, das ASC Logo zu verwenden.



Bio-Siegel

Alle Fischprodukte und Meeresfrüchte, die das Bio-Siegel tragen, wurden nach EU-Rechtsvorschriften produziert und kontrolliert. Das Bio-Siegel steht unter anderem für kontrollierte Wasserqualität, die Berücksichtigung des natürlichen Lebensraumes sowie Bio-zertifizierte Futtermittel.



GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P. ist eine privatwirtschaftliche Organisation, die seit Ende der 1990er-Jahre weltweit freiwillige Standards zur Zertifizierung von landwirtschaftlichen Produkten setzt. Der Standard umfasst die Verminderung umweltschädlicher Einflüsse durch die Landwirtschaft, die Reduzierung des Einsatzes von Medikamenten und chemischen Pflanzenschutzmitteln sowie die Umsetzung von Maßnahmen für die Sicherheit und Gesundheit von Mensch und Tier. Im Bereich Fisch dient der Standard zur Zertifizierung von Aquakulturen.



Thünen-Institut

Das Thünen-Institut forscht fachgebietsübergreifend mit dem Ziel der nachhaltigen Weiterentwicklung der Land-, Forst- und Holzwirtschaft sowie der Fischerei. Dabei bezieht es ökonomische, ökologische und technologische Aspekte ein. Es ist eine selbstständige Bundesoberbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Die wissenschaftliche Arbeit des Thünen-Instituts im Bereich Meere bildet die Grundlage für eine nachhaltige Bewirtschaftung der Fischbestände im Nordostatlantik.

ALDI SÜD behält sich die Kontrolle der hier genannten Anforderungen vor. Dies kann auch durch unabhängige Dritte erfolgen. Diese Fisch-Einkaufspolitik wird entsprechend der Nachhaltigkeitsanforderungen an Fisch und Meeresfrüchte regelmäßig angepasst.



ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH & Co. oHG
Unternehmensgruppe ALDI SÜD
Burgstraße 37
45476 Mülheim an der Ruhr

Stand:
Juli 2017

Titelbild:
Foto aus der Datenbank iStock by gettyimages.
Fotograf: lemga

Weitere Informationen zu unseren Aktivitäten
im Bereich Corporate Responsibility unter:

[aldi-sued.de/verantwortung](https://www.aldi-sued.de/verantwortung)