



Fisch-Einkaufspolitik

Stand: Dezember 2016

Inhalt

1. Geltungsbereich
2. Hintergrund
3. Verantwortung
4. Ziele und Maßnahmen
5. Verantwortlichkeiten und Kontrollen
6. Partner und Standards

1. Geltungsbereich

Die vorliegende Fisch-Einkaufspolitik regelt den Einkauf aller Rohwaren für Eigenmarkenprodukte im Bereich von Meerestier- und Fischereiprodukten durch die Unternehmensgruppe ALDI Nord (Deutschland). Darunter fallen ebenfalls jegliche Lebensmittel mit Fischbestandteilen (z. B. Pizza, Salate und Brotaufstriche mit Fischanteil) sowie Tiernahrung.

Die Fisch-Einkaufspolitik ist verbindlicher Handlungsrahmen für uns und unsere Geschäftspartner. Sie ist Gegenstand laufender Fortschreibungen und konsequenter Überprüfung. Ihre Gültigkeit endet mit der Veröffentlichung einer aktuelleren Version unter www.aldi-nord.de

Eine Zusammenarbeit erfolgt ausschließlich mit solchen Geschäftspartnern, die im Einklang mit unserer Fisch-Einkaufspolitik arbeiten.

2. Hintergrund

Aktuelle Zahlen verdeutlichen die wachsende Bedeutung der Fischerei für die Ernährung der Weltbevölkerung und zeigen gleichermaßen die damit verbundenen Herausforderungen für einen nachhaltigeren Umgang mit der Ressource Meer auf.

So beträgt die weltweite Menge an Fisch und Meeresfrüchten aus Wildfang jährlich 93,4 Mio. Tonnen¹. Parallel werden jährlich weltweit 73,6 Mio. Tonnen¹ Fisch und Meeresfrüchte in Aquakultur produziert.

Bereits heute ist nahezu ein Drittel (31,4 Prozent¹) aller weltweiten Fischbestände überfischt. Und nach wie vor sorgen beispielsweise der Einsatz bestimmter Fangmethoden 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. Dabei hinterfragen Verbraucher zunehmend die Herkunft der Rohwaren. So sehen laut einer aktuellen Umfrage drei Viertel der Fischkonsumenten in Deutschland (73 Prozent) nachhaltigen Fischfang als Voraussetzung für den langfristigen Schutz unserer Meere und Fischbestände an².

¹ SOFIA (The State Of World Fisheries And Aquaculture)-Bericht der Welternährungsorganisation FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), Juli 2016

² MSC-Verbraucherumfrage, September 2016

3. Verantwortung

Der nachhaltige und schonende Umgang mit natürlichen Ressourcen ist integraler Bestandteil der ALDI Nord Unternehmensverantwortung. Als international tätiges Einzelhandelsunternehmen nimmt ALDI Nord seinen Gestaltungseinfluss auf die Lieferkette u. a. über produkt-spezifische Einkaufspolitiken wahr. Mit der Fisch-Einkaufspolitik unterstützen wir Maßnahmen, die der zunehmenden Gefährdung der Fischbestände in den Weltmeeren entgegenwirken, die Ökosysteme in Meeres- und Binnengewässern schonen, das Tierwohl fördern und die Arbeitsbedingungen in der Fischereiindustrie verbessern.

Unsere Ziele im Überblick:

I. Erhöhung des Anteils nachhaltigerer Meerestier- und Fischereiprodukte sowie Schutz von gefährdeten Fischarten

- Wildfang: Vollständige MSC (Marine Stewardship Council)-Zertifizierung der Rohware für Meerestier- und Fischereiprodukte aus unserem Standard- und Saisonsortiment der Bereiche Frischfisch und Tiefkühlung bis Ende 2017.
- Aquakultur: Vollständige Umstellung der Rohware für Meerestier- und Fischereiprodukte aus unserem Standard- und Saisonsortiment der Bereiche Frischfisch, Tiefkühlung, Kühlartikel und Konserven auf ASC (Aquaculture Stewardship Council)-, Bio- oder GLOBALG.A.P.-Zertifizierung bis Ende 2017.
- Umsetzung von alternativen Maßnahmen für nicht MSC-zertifizierten Thunfisch und Verpflichtung unserer Lieferanten zur Einhaltung von Mindestanforderungen.
- Ausschluss bestimmter Fischarten, deren Bestände akut gefährdet sind oder die die Anforderungen unserer internen Nachhaltigkeitsprüfungen nicht erfüllen.
- Vertragliche Verpflichtung unserer Lieferanten zur Einhaltung international anerkannter Sozialstandards.

II. Rückverfolgbarkeit

- Gewährleistung einer jederzeit lückenlosen Rückverfolgbarkeit von Produkten entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

III. Deklaration von Produkten

- Transparente Produktinformation unserer Kunden durch Herkunftsangaben, die über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehen sowie Einführung des ALDI Transparenz Code (ATC) auf unseren Produkten mit Fischbestandteil.

4. Ziele und Maßnahmen

ALDI Nord erarbeitet Ziele und Maßnahmen zum schonenden Umgang mit Fisch und Meeresfrüchten in enger Abstimmung zwischen den Bereichen Corporate Responsibility, Einkauf und Qualitätswesen sowie mit Geschäftspartnern und relevanten Anspruchsgruppen. Wir setzen uns dafür ein, in unserem gesamten Sortiment nachhaltige Meerestier- und Fischereiprodukte anzubieten. Aktuell haben wir uns die im Folgenden dargestellten Ziele gesetzt:

I. Erhöhung des Anteils nachhaltigerer Meerestier- und Fischereiprodukte und Schutz von gefährdeten Fischarten

ALDI Nord bietet bereits heute eine Vielzahl an zertifizierten Meerestier- und Fischereiprodukten an und fördert damit deren ressourcenschonende, umweltfreundliche sowie sozial verträgliche Herstellung.

Bis Ende 2017 werden die nachfolgend aufgeführten Warengruppen vollständig 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:

- Vermeidung von überfischten Beständen;
- Vermeidung von Fischarten aus kritischen Fanggebieten und Meeresschutzgebieten;
- Minimierung des Einsatzes besonders kritischer Fangmethoden wie Grundschieppnetze, Dredgen oder Ringwaden mit Fischesammlern (Fish Aggregation Devices, FADs);
- Reduktion des Beifangs auf ein Minimum;
- möglichst geringer Eingriff in Ökosysteme.

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 Fischfutter-Erzeugung;
- 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 sowie auf den Einsatz von pflanzlichen Futtermitteln, die gentechnisch verändert wurden oder für deren Anbau tropische Wälder zerstört wurden.

Bei bestimmten Arten ist eine Zertifizierung nicht umfassend und dauerhaft umsetzbar. Aktuell gilt dies für Capelin, Krebstiere, Sardinen, Thunfisch/Skipjack, Tintenfisch und Zander. In diesen Fällen arbeiten wir intensiv mit unseren Lieferanten darauf hin, zukünftig eine Zertifizierung gewährleisten zu können und durch alternative Maßnahmen 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 Fall von Thunfisch kaufen wir weiterhin ausschließlich FAD-freie Rohware. Das bedeutet, dass der Thunfisch ohne Fischesammler (Fish Aggregating Devices) gefangen wurde. Zudem begrüßen wir den Einsatz der Fangmethode Pole and Line.

Ausschluss von Fischarten

Wir verkaufen keine Fischarten, die auf internationalen Artenschutzlisten als gefährdet, geschützt bzw. zeitweise geschützt eingestuft worden sind oder welche die Anforderungen unserer internen Nachhaltigkeitsprüfungen nicht erfüllen. Unsere internen Prüfungen berücksichtigen jeden Artikel unseres Fischsortiments sowie verschiedene Parameter, wie zum Beispiel Fanggebiet, Fangmethode oder Fanggerät. Interne Prüfungen bei ALDI erfolgen fortlaufend, da sich auch die Fischbestände einzelner Arten kontinuierlich verändern.

Einige Fischarten haben wir aus unserem Sortiment ausgeschlossen, u. a., da ihre Bestände akut gefährdet sind. Wir verzichten auf den Handel mit folgenden Fischarten:

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

Die folgenden Arten handeln wir ausschließlich mit MSC- oder ASC-Zertifizierung und nur, wenn die Anforderungen unserer internen Nachhaltigkeitsprüfung erfüllt sind:

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

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

Ergänzend lehnen wir den Handel mit Meerestier- und Fischereiprodukten ab, falls die Rohware aus Beständen kommt, die unter den sogenannten Limit-Referenzpunkt Blim (Definition siehe Kasten) gefallen sind. Grundsätzlich befürwortet ALDI Nord die Orientierung am Maximum Sustainable Yield (Definition siehe ebenfalls Kasten).

Darüber hinaus schließen wir Ware aus illegaler, nicht gemeldeter und unregulierter (IUU-)Fischerei aus.

Fischereiliche Sterblichkeit

abstraktes Maß für die relative Entnahme von Fischen durch die Fischerei, bezogen auf einen bestimmten Altersbereich

Laicherbiomasse

Gesamtgewicht aller erwachsenen, an der Nachwuchsproduktion teilnehmenden Tiere

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

Quelle der Definitionen: Thünen-Institut

Verpflichtung auf Sozialstandards

ALDI Nord ist im Jahr 2008 der Foreign Trade Association (FTA) beigetreten und hat sich als Teilnehmer der Business Social Compliance Initiative (BSCI) dazu verpflichtet, gemäß dem BSCI-Verhaltenskodex zu handeln. Der BSCI-Verhaltenskodex ist verbindlicher Bestandteil unserer Allgemeinen Einkaufsbedingungen. Somit setzen wir bei allen Lieferanten und deren Produzenten die Einhaltung des Verhaltenskodex voraus. Dieser basiert auf den Standards der ILO (International Labour Organization), der UN Menschenrechtserklärung und weiteren überstaatlichen, unabhängigen Richtlinien und umfasst u. a. die folgenden 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.

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.

II. Rückverfolgbarkeit

Wir fordern von unseren Lieferanten die lückenlose Rückverfolgbarkeit aller Meerestier- und Fischereiprodukte, die sie an ALDI Nord 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 imstande sein, anhand der Artikelkennzeichnung (Los- bzw. Chargennummer in Verbindung mit dem jeweiligen Mindesthaltbarkeitsdatum) die gesamte Wertschöpfungskette eines Produktes darlegen zu können.

III. 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 gesetzlichen Vorgaben hinausgeht.

Diese für unsere Lieferanten verpflichtende Produktkennzeichnung beinhaltet:

- den allgemeinen Artnamen (Handelsbezeichnung);
- den wissenschaftlichen (lateinischen) Artnamen;
- die Produktionsmethode (Wildfang oder Aquakultur);
- die Fangmethode/das Fanggerät für Wildfang bzw. die Aquakulturmethode bei Aquakultur;
- das FAO-Fanggebiet und das Subfanggebiet für Wildfang bzw. das Land der Aufzucht bei Aquakultur;
- das Fangdatum/den Fangzeitraum bei Wildfang und den Erntetag bei Aquakultur.

Folgende Angaben werden, sofern möglich, vom Lieferanten zusätzlich auf der Verpackung aufgebracht:

- das Fangschiff;
- der Anlandehafen.

Mithilfe unserer übersichtlichen ALDI Fischkennzeichnung und dem dazugehörigen Kartenausschnitt können Verbraucher auf einen Blick erkennen, woher der Fisch genau stammt und wie er gefangen wurde.

Unsere Lieferanten sind verpflichtet, die verbindlichen Vorgaben der kundenfreundlichen einheitlichen Produktkennzeichnung umzusetzen (Abbildungen unten links).

Darüber hinaus werden wir 2017 auf unseren Produkten mit Fischbestandteil den ALDI Transparenz Code (ATC) einführen.

Dabei handelt es sich um einen QR-Code, der mit einem Smartphone oder am PC ganz einfach eingelesen werden kann (Abbildungen unten rechts). Nach dem Einlesen erhält der Nutzer online weitere Angaben zum Produkt wie den Namen des Verarbeitungsbetriebs oder anschauliche Informationen zur Fangmethode.

Handelsbezeichnung: **Hering**
 Lat. Bezeichnung: **Clupea harengus**
 Produktionsmethode: **Wildfang (Meer)**
 Fangmethode: **Umschließungsnetze und Hebenetze, Schleppnetze**
 Fanggerät: **Ringwaden, Pelagische Scherbrettnetze**
 Fanggebiet: **Nordostatlantik (FAO 27)**
 Subfanggebiet: **Norwegen**
 Fangtag: **XX.XX.XXXX**
 Fangschiff: **Harvest**
 Anlandehafen: **Skagen, DK**



Handelsbezeichnung: **Lachs**
 Lat. Bezeichnung: **Salmo salar**
 Produktionsmethode: **Aquakultur**
 Aquakulturmethode: **Netzgehege und Käfiganlagen**
 Land der Aufzucht: **Norwegen**
 Fangtag: **XX.XX.XXXX**



Für mehr Herkunftsinformationen bitte nebenstehenden QR-Code mit dem Smartphone einscannen oder im Internet unter <http://transparenz.aldi-nord.de/> den ALDI Transparenz Code eingeben.

Ungeöffnet bei max. +4 °C zu verbrauchen bis: **XX.XX.XXXX**



ALDI Transparenz Code (ATC):
ABC123456789012



Für mehr Herkunftsinformationen bitte unten stehenden QR-Code mit dem Smartphone einscannen oder im Internet unter <http://transparenz.aldi-nord.de/> den ALDI Transparenz Code eingeben.

Bei max. +4 °C mindestens haltbar bis:

XX.XX.XXXX

ALDI Transparenz Code (ATC):
ABC123456789012



5. Verantwortlichkeiten und Kontrollen

ALDI Nord verpflichtet sich zu regelmäßigen Überprüfungen seiner Zielsetzung im Bereich des nachhaltigen Einkaufs von Meerestier- und Fischereiprodukten und wird ggf. weiterführende Ziele und Maßnahmen formulieren. Dazu stehen wir in stetigem Austausch mit externen Partnern wie NGOs, Vertretern aus der Wissenschaft und anderen Anspruchsgruppen.

Für die Einkäufer von ALDI Nord sind die vorliegende Fisch-Einkaufspolitik und die darin formulierten Ziele bei der Durchführung der Ausschreibungs- und Einkaufsprozesse verbindlich.

ALDI Nord hat seine Lieferanten von Eigenmarkenartikeln mit Fischbestandteilen über den Inhalt und die Ziele der Fisch-Einkaufspolitik in Kenntnis gesetzt. Die Lieferanten von Artikeln mit Fischbestandteilen verpflichten sich jeweils mit Auftragserteilung vertraglich zur Einhaltung dieser Vorgaben. ALDI Nord setzt voraus, dass seine Lieferanten Richtlinien zur nachhaltigen Beschaffung von Meerestier- und Fischereiprodukten entwickelt haben und ein Managementsystem zur kontinuierlichen Überprüfung der Standards einrichten. ALDI Nord behält sich vor, stichprobenartige Kontrollen der Produktspezifikationen durch unabhängige Dritte bei seinen Lieferanten durchführen zu lassen.

Bei der Erreichung seiner Unternehmensziele setzt ALDI Nord seit je auf eine enge und verlässliche Zusammenarbeit mit seinen Lieferanten. Wir teilen mit unseren Geschäftspartnern die Verantwortung für den Erhalt natürlicher Ressourcen und arbeiten daher auch gemeinsam an der Erfüllung der in dieser Einkaufspolitik formulierten Ziele. ALDI Nord begrüßt es, wenn seine Lieferanten individuelle Nachhaltigkeitsprojekte in der Fischerei oder Aquakultur fördern und zu den von ihnen ergriffenen Maßnahmen und aktuellen Entwicklungen informieren.

Die Geschäftsleitung und weitere Verantwortliche von ALDI Nord werden regelmäßig über den aktuellen Stand der Umsetzung informiert.

6. 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.



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.



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.



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.



**Weitere Informationen zu unseren CR-Aktivitäten
erhalten Sie unter www.cr-aldinord.com**

ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG
Corporate Responsibility
Eckenbergstraße 16 A
45307 Essen

