



Informe de Sostenibilidad Skretting

2021



Contenido

De nuestra CEO	3
Acerca de este informe	4
Sistemas alimentarios y desafíos planetarios	5
El papel de los "alimentos azules "	6
Conectando nuestra estrategia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas	7
Transparencia y confianza	8
Asociaciones clave	11
Hoja de ruta 2025	15
Pilar 1: Salud y bienestar	17
Pilar 2: Clima y circularidad	21
Pilar 3: Buena ciudadanía	63
Acerca de Skretting	69

Carta de nuestra CEO

Bienvenido a nuestro Informe de Sostenibilidad 2021. En este documento no compartimos historias sobre lo grandiosos que somos; tampoco estamos diciendo que todo lo que hacemos sea perfecto o que hayamos resuelto todos los desafíos que enfrentamos como empresa y como industria, porque simplemente no es así.

En cambio, proporcionamos detalles de cómo estamos trabajando para abordar nuestros dilemas; estamos destacando las oportunidades que pretendemos aprovechar; y estamos mostrando dónde hay un espacio claro para mejorar.

Lo que es más importante, enfatizamos el poder de la colaboración y enfatizamos que, si queremos impulsar cambios transformacionales para nuestra industria, debemos trabajar más de cerca con nuestros clientes, proveedores, ONGs, organismos de certificación y todas las demás partes involucradas relevantes con las que interactuamos, en la cadena de valor.

Como tal, nuestra historia de sostenibilidad no se puede escribir solo desde nuestra propia perspectiva.

Es por eso que para este informe invitamos a grupos de interés clave a compartir sus puntos de vista sobre una gran cantidad de temas importantes, incluida la transparencia, los ingredientes marinos y el abastecimiento de soja, la certificación y los riesgos medioambientales, sociales y de gobernanza.

Estamos orgullosos de lo que hemos logrado hasta ahora, pero los desarrollos en la industria y en el resto del mundo están cambiando rápidamente, con el COVID-19 todavía afectándonos a todos junto con los problemas de logística, el aumento de la inflación y la guerra en Ucrania, así como el aumento de las demandas de los consumidores con respecto a saber más sobre los alimentos que comen. Somos plenamente conscientes de que debemos seguir aprendiendo y hacer más, hacerlo mejor y más rápido.

El propósito de “Alimentar el futuro” es algo que nos tomamos muy en serio.

Junto con nuestros clientes, proveedores y otros grupos de interés, nuestro alimento contribuye a la producción de más de 21 millones de raciones de pescado y langostinos por día en todo el mundo.

Esta es una gran responsabilidad y estamos decididos a ser responsables de todo lo que hacemos.

El contenido y las historias de este informe son el resultado del trabajo colectivo y los esfuerzos de mis más de 3.200 colegas de Skretting en todo el mundo.

Cada uno de nosotros está comprometido a establecer una industria acuícola aún más sostenible.



Therese Log Bergjord, CEO de Skretting

De nuestra CEO

[Acerca de este informe](#)

[Sistemas alimentarios](#)

[El papel de los alimentos azules](#)

[Conectando nuestra estrategia](#)

[Transparencia y confianza](#)

[Asociaciones clave](#)

[Hoja de ruta 2025](#)

[Pilar 1: Salud y bienestar](#)

[Pilar 2: Clima y circularidad](#)

[Pilar 3: Buena ciudadanía](#)

[Acerca de Skretting](#)

Acerca de este informe

Nuestro enfoque

Skretting tiene un compromiso histórico de informar sobre el progreso realizado en nuestro camino hacia la sostenibilidad. Hemos estado publicando informes de sostenibilidad desde 1999. Nuestros primeros informes fueron recopilados por Skretting Noruega, y desde 2013 también hemos informado acerca de nuestras actividades comerciales globales. Nuestras iniciativas de sostenibilidad están estrechamente relacionadas con nuestras operaciones y prioridades comerciales.



Estructura del informe

El informe global de sostenibilidad de Skretting se centra en quiénes somos y nuestros principales logros de sostenibilidad en el 2021. Está disponible para los grupos de interés de la industria y para el público en general en nuestra página web. Nuestro objetivo es facilitar a los lectores la información que más les interese. Las empresas locales de Skretting pueden optar por publicar sus propios informes de sostenibilidad para profundizar más en los retos y logros a nivel local.



Alcance de este informe

Los datos cuantitativos reportados aquí comprenden desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre de 2021 a menos que se indique lo contrario. El informe cubre todas las empresas que forman parte de Skretting, que representa las actividades de servicios y nutrición acuícola de Nutreco. Nutreco es propiedad de la empresa privada SHV, y toda la información financiera pública se reporta a través de SHV. Este informe sólo proporciona información financiera limitada.



Marco de la presentación de informes

Hemos elaborado nuestro informe de acuerdo con los Estándares GRI: opción básica. Este informe también se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y en el informe hemos resaltado cómo nuestros propios objetivos están alineados y respaldan a los ODS.



Asegurar nuestras divulgaciones

Skretting no cuenta con una verificación externa de las divulgaciones realizadas en el informe. Sin embargo, Nutreco ha trabajado con una empresa externa para verificar la información específica revelada en el Informe de Sostenibilidad de Nutreco. Si la información divulgada en el presente informe ha sido verificada durante el proceso, será mencionado.



Vínculos con el Informe de Sostenibilidad de Nutreco

Al ser parte de Nutreco, algunos de los contenidos divulgados en este informe, junto con más detalles también se encuentran en el Informe de Sostenibilidad 2021 de Nutreco. A lo largo de este informe hemos compartido enlaces que permiten al lector profundizar en cómo abordamos áreas específicas a nivel corporativo que también se aplican a Skretting.



Verificación

Como parte de la verificación para el Informe de Sostenibilidad de Nutreco, la entidad que realizó la verificación externa llevó a cabo auditorías virtuales en tres ubicaciones de Skretting para así evaluar la calidad de datos de sostenibilidad y un número seleccionado de indicadores de sostenibilidad a nivel de Nutreco. Consulte el Informe de Sostenibilidad de Nutreco y el informe externo sobre la calidad de datos de sostenibilidad para obtener más información.



Enlaces externos

A lo largo de este informe, hemos incluido enlaces a una serie de sitios web externos para que sea más fácil para el lector saber más sobre nuestros proyectos, socios y objetivos. Estos enlaces son solamente de referencia.



Colaboración con grupos de interés

Skretting ha invitado a una serie de grupos de interés para que contribuyan con sus propias perspectivas acerca de los temas relevantes abordados en este informe.



De nuestra CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Sistemas alimentarios y desafíos planetarios

Para que los sistemas alimentarios y los desafíos planetarios sean sostenibles, deben desarrollarse de manera que generen valor positivo simultáneamente en las dimensiones económica, social y medioambiental. Por lo tanto, se espera que los sistemas alimentarios de todo el mundo cumplan con el “triple desafío”.

El primer desafío es garantizar la seguridad alimentaria y la nutrición para todos, considerando que se espera que la población mundial llegue a casi 10 000 millones de personas para 2050, lo que significa que necesitamos producir un 60 % más de alimentos que en la actualidad. El segundo es lograr esto mientras se asegura la sostenibilidad medio medioambiental, que se determina asegurando que los impactos de las actividades del sistema alimentario en el entorno natural circundante sean neutrales o positivos, especialmente considerando que los sistemas alimentarios representan alrededor del 21-37% de las emisiones globales de GEI. El tercero es proporcionar medios de subsistencia a los agricultores y promover el desarrollo rural. Un sistema alimentario se considera sostenible cuando hay equidad en la distribución del valor económico agregado, teniendo en cuenta los grupos vulnerables categorizados por género, edad, raza, etc. Las actividades del sistema alimentario deben contribuir de forma fundamental al avance de las condiciones socioculturales relevantes, tales como nutrición y salud, tradiciones, condiciones laborales y bienestar animal.

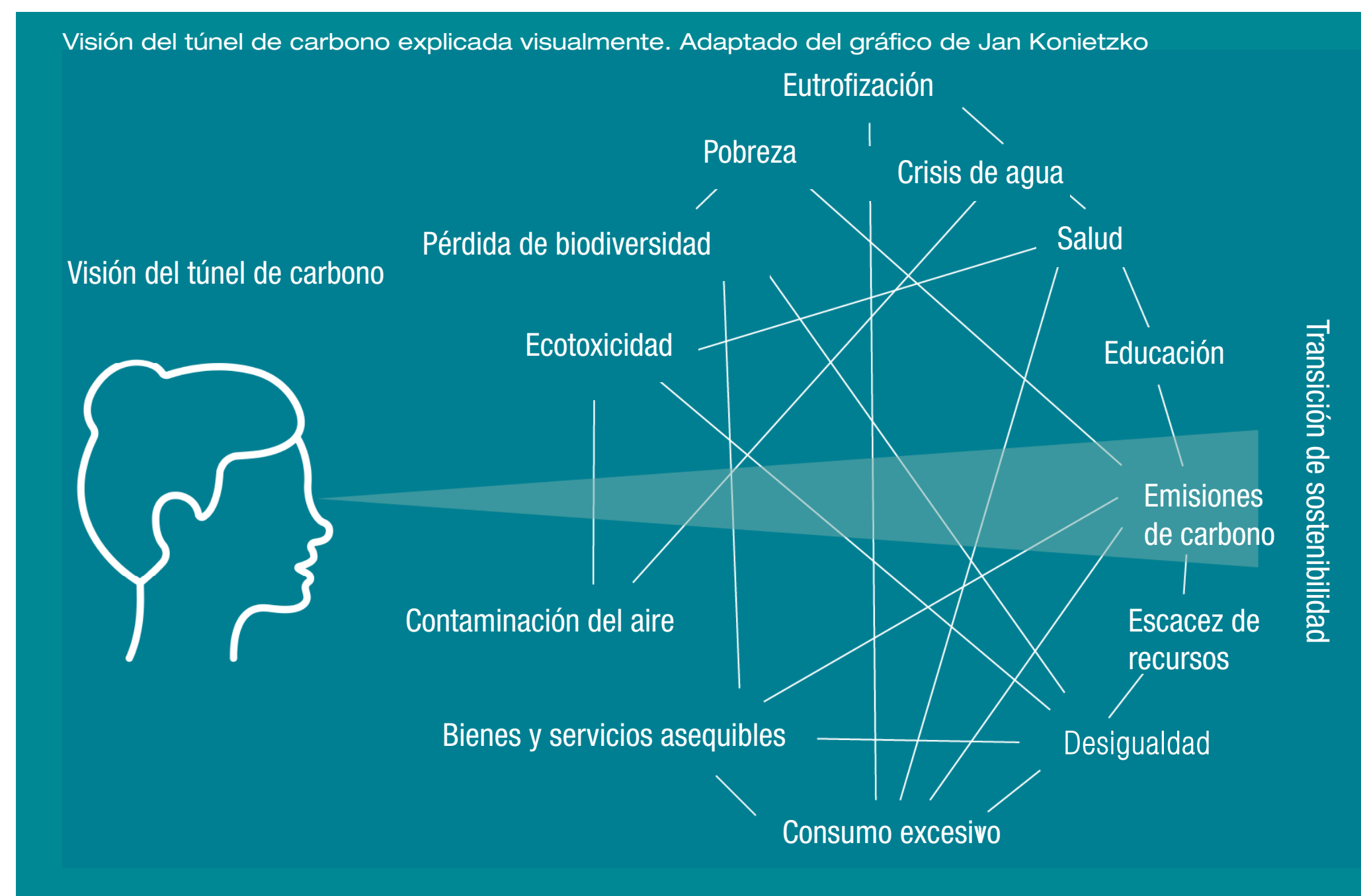
Nuestro enfoque

Uno de los temas más candentes de la industria actual se relaciona con los impactos medioambientales. Este es un aspecto en el que la alimentación juega un papel clave, ya que puede representar hasta el 80% de las emisiones de carbono de la acuicultura. Actualmente, una de las principales implicaciones de esto es que varias partes interesadas evalúan la sostenibilidad de alimentos e ingredientes específicos por su huella de carbono, cayendo así en la trampa de la “visión de túnel de carbono”. Sin embargo, la sostenibilidad es multidimensional y debemos analizar las diferentes compensaciones que traen los ingredientes, así como otros impactos medioambientales y sociales más allá de las huellas de carbono.

Para ayudar a los lectores de este informe a comprender mejor cómo abordamos nuestros impactos, explicamos en detalle las etapas principales del ciclo de vida de los alimentos para peces/langostinos con una descripción, nuestros desafíos principales y ejemplos de alimentos. Le instamos a que lea este informe y colabore con nosotros; ayúdenos a mejorar y únase a nosotros en nuestra visión de impulsar el viaje hacia una industria acuícola aún más sostenible.

"Para 2050 necesitamos producir 60% más de alimentos que en la actualidad".

Jorge Díaz
Director de Sostenibilidad
de Skretting



De nuestra CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

El rol de los alimentos azules

A escala mundial, los alimentos azules, la diversidad de especies acuáticas y productos procedentes de los océanos y agua dulce, desempeñan un rol fundamental para acabar con la malnutrición humana y construir un sistema de alimentación sano, sostenible y resiliente. Además de proveer seguridad alimentaria y nutricional para miles de millones de personas y de ser un proveedor vital de medios de subsistencia, economías y culturas para muchos estados costeros. Muchos alimentos azules son producidos en formas que son más ambientalmente sostenibles que los alimentos terrestres. Entre estas formas se incluye: una menor producción de gases invernadero, menor uso de recursos naturales y un menor impacto sobre los ecosistemas y comunidades circundantes. En este sentido, también es muy positivo que una mayor proporción de la producción de pescado se destine hoy directamente al consumo humano (lo que a su vez está reduciendo la ingesta de carne), y que la mayor demanda de alimentos azules resultante del aumento de ingresos y del incremento de la urbanización está siendo satisfecha con el aumento de los rendimientos y la mejora de los métodos de post-cosecha y los canales de distribución. **La Evaluación de los Alimentos Azules (“Blue Food Assessment”, BFA en inglés)** es una iniciativa conjunta internacional que ha reunido a más de 100 científicos de más de 25 instituciones. El Centro de Resiliencia de Estocolmo de la Universidad de Estocolmo y la Universidad de Stanford son los principales socios científicos, y la fundación EAT es el principal socio de impacto. Este equipo interdisciplinario apoya a los responsables de la toma de decisiones en la evaluación de las compensaciones y la aplicación de soluciones para construir sistemas alimentarios saludables, equitativos y sostenibles, centrándose en dos objetivos: aumentar nuestra comprensión del rol de los alimentos acuáticos en los sistemas alimentarios globales de hoy y del futuro; y proporcionar esta nueva información a los responsables de la toma de decisiones cuyas políticas y acciones pueden dirigir al sistema alimentario hacia una dirección más sostenible. La comunidad global se ha comprometido a terminar con el hambre a nivel mundial y nuestra habilidad para cumplir esta meta significativa, depende ampliamente de nuestra capacidad de éxito en el uso de los recursos naturales de manera sostenible. La transformación mejorada y cada vez más innovadora de las materias primas de origen marino de captura silvestre, dará lugar a más alimentos y productos de mayor valor para las cadenas de suministro; no obstante, para que los océanos sean una parte esencial de la solución más amplia, la acuicultura es la encargada de satisfacer el creciente apetito del mundo por alimentos marinos sanos, nutritivos y asequibles. Si bien el cultivo de peces y langostinos ya provee más de la mitad de los alimentos marinos que consumimos hoy en día, existe un análisis de expertos que sugiere que, si se hace de manera correcta, el sector puede proporcionar inclusive más. En consonancia con esto, desde hace tiempo, Skretting sostiene que ante el reto de proporcionar a una población en 2050 de aproximadamente 10.000 millones de personas una dieta saludable que se produzca dentro de los límites planetarios, la acuicultura se encuentra en una posición única para ser uno de los sistemas alimentarios

En 2021, Skretting produjo 2.6 millones de toneladas de alimentación resultante en más de 21 millones de mariscos comidas por día



más productivos y sostenibles para las personas y el planeta.

En Skretting sabemos que la salud de los océanos es fundamental para cumplir con estas ambiciones. Como signatarios de los Principios Oceánicos Sostenibles del Pacto Mundial de las Naciones Unidas, reconocemos que todas las partes involucradas deben actuar de forma responsable y proactiva para salvaguardar el bienestar a largo plazo de todos los sistemas hídricos. Con este fin y a lo largo de todo nuestro negocio, trabajaremos de manera más cercana a lo largo de la cadena de valor para asegurarnos que se realicen las mejores prácticas en todos los ámbitos.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Conectar nuestra estrategia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas (ODS)

Nuestro propósito es “Alimentar el Futuro”, lo cual nos inspira y nos hace sentir orgullosos de la ayuda que brindamos para resolver uno de los mayores retos de la humanidad.

Los [Objetivos de Desarrollo Sostenible \(ODS\)](#), fueron lanzados por las Naciones Unidas en 2015 y son un excelente vehículo para poder trabajar hacia nuestra visión. Representan un plan de acción para que el planeta y la sociedad prosperen en el 2030. Para que las metas puedan cumplirse, todos tienen que desempeñar un rol. La industria alimentaria particularmente tiene la posibilidad de tener un impacto para poder lograr un progreso crítico en todos los 17 ODS; sin embargo, no todos son abordados equitativamente por las empresas tal y como lo resaltó nuestro [informe 2020](#).

Los ODS se han desarrollado para la gobernanza pública, y hemos trabajado duro para trasladar los objetivos de alto nivel a las prácticas de nuestra empresa. En 2021, Nutreco y Skretting se enfocaron en identificar las áreas de impacto para poder cerrar esta brecha e iniciar objetivos medibles que permitan demostrar nuestro progreso. A través de la Hoja de Ruta de Sostenibilidad, con la que está alineado estrechamente, hemos identificado los siguientes ODS claves para nuestra empresa:

OUR PURPOSE
*Feeding
the Future*



Tabla 1: ODSs conectados a nuestra Hoja de Ruta 2025

ODS	Enlace con la Hoja de Ruta
ODS 2 (Hambre cero)	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollar un suministro local de materias primas para la producción en áreas donde aún no existe (África y Asia). Ampliar las iniciativas de desarrollo y participación comunitarios para tocar las vidas de 12.000 personas en las comunidades donde operamos. Esto puede ser a través del desarrollo directo con pequeños agricultores cerca de niveles de pobreza económica (por ejemplo, salarios menores de € 1,90 / día) que ayude a aumentar sus ingresos por encima de los niveles de pobreza o la participación directa con las comunidades locales en proyectos que aumenten la conciencia sobre la sostenibilidad, iniciativas educativas y mejoras comunitarias.
ODS 3 (Buena salud y bienestar)	<ul style="list-style-type: none"> Asegurar que no se utilicen antibióticos profilácticos empleados en alimentos, forrajes o agua. Garantizar totalmente ningún uso de antibióticos que estén incluidos en la lista de la Organización Mundial de la Salud de “Críticamente importantes para la salud humana”. Asegurarnos de que el uso de antibióticos solo se pueda aplicar al alimento y al agua con un resultado de diagnóstico clínico válido que demuestre una infección bacteriana y bajo supervisión directa y aprobada por un veterinario cualificado.
ODS 5 (Igualdad de Género)	<ul style="list-style-type: none"> Una de cada tres contrataciones es mujer (a partir de 2020). Nuestro objetivo es tener un 30 % de mujeres en la alta dirección para 2025. Implementamos el programa “Taking the Stage”, a partir de 2020, para ayudar a facilitar esta transición. Compromiso con objetivos basados en la ciencia.
ODS 7 (Energía asequible y limpia)	<ul style="list-style-type: none"> Reducir a cero nuestra huella de carbono ligada al combustible y al carbón. Aumentar nuestra cuota de energías renovables. Explorar las posibilidades de entrar en el acuerdo de compra de energía virtual. Compromiso con objetivos basados en la ciencia.
ODS 13 (Acción por el clima)	<ul style="list-style-type: none"> El proceso de entrada en la fase de innovación incluye un filtro de sostenibilidad (cualitativo y cuantitativo) para garantizar que no haya compensaciones de impacto medioambiental. Fomentar el impacto medioambiental más significativo.
ODS 14 (Vida submarina)	<ul style="list-style-type: none"> Obtener el 100 % de los ingredientes marinos de fuentes auditadas y certificadas por MarinTrust o MSC. Asegurarse de que cuando los ingredientes marinos certificados por MarinTrust o MSC no estén disponibles, todos los ingredientes no certificados se involucren en un Proyecto de mejora de la pesca (FIP). FIP informará públicamente de los avances anualmente.
ODS 15 (Vida de ecosistemas terrestres)	<ul style="list-style-type: none"> Llevar a cabo un análisis para comprender los riesgos de deforestación y conversión en nuestra cadena de suministro, centrándose en nuestros ingredientes de origen vegetal de mayor volumen y en los ingredientes que se sabe que tienen riesgos globales (por ejemplo la soja y el aceite de palma).
ODS 17 (Alianzas para los objetivos)	<ul style="list-style-type: none"> Comprometerse con los gobiernos locales, regionales y nacionales para alentar y promover la reforma regulatoria para el uso responsable de antibióticos. Esto incluye charlas, blogs, artículos, cartas a representantes políticos y talleres de la industria para transferir tecnología que deberán adoptarse para garantizar un uso responsable.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Transparencia y confianza

En el [informe del año pasado](#) explicamos el proceso que nos llevó a definir a la Transparencia y la Confianza como un nuevo pilar para Skretting. Hemos visto cómo el mercado ha ido demandando mayor transparencia con el propósito de identificar y prevenir los riesgos medioambientales, sociales y de gobernanza vinculados a nuestras operaciones.

La complejidad de nuestra cadena de valor trae varios retos y oportunidades que debemos abordar en diferentes niveles. Para dar más información acerca de nuestro enfoque, en este capítulo reflexionamos sobre la trazabilidad; la identificación y mitigación de los riesgos medioambientales, sociales y de gobernanza; y la transparencia medida por el Índice de Gestión de productos del mar (Seafood Stewardship Index).

Trazabilidad

Los alimentos acuícolas contienen muchos ingredientes diferentes. Algunos son de fuentes locales mientras que otros viajan miles de kilómetros para llegar a nuestras fábricas, cambiando de manos varias veces durante este viaje. Aunque es importante que obtengamos estos ingredientes de las mejores fuentes a nivel mundial, esto se traduce en retos a los que nosotros, como industria debemos enfrentarnos durante los próximos años.

Las cadenas de suministro de materias primas, intrínsecamente largas y complicadas no siempre permiten una trazabilidad precisa hasta la región de producción primaria (RoPP, en inglés), que es la región donde se cosecha un ingrediente. Esto complica las evaluaciones de riesgo de sostenibilidad ya que dichos riesgos se originan de los puntos iniciales en la cadena de suministro y generalmente se relacionan con la RoPP. Por ejemplo, muchos de los parámetros de Evaluación de Ciclo de Vida (ECV) pueden variar significativamente entre regiones y los temas de sostenibilidad social prevalecen más en una región en comparación con otra. Por lo tanto, es extremadamente importante incrementar la trazabilidad del origen de nuestros ingredientes. La nueva Norma sobre Alimentos del Consejo de Administración de la Acuicultura ("ASC Feed Standard", en inglés) nos brinda la oportunidad de profundizar acerca de este reto al pedirnos, por ejemplo, que rastreemos todos los ingredientes vegetales hasta su RoPP para 2025. Esto no es una tarea fácil, pero estamos plenamente comprometidos a trabajar con nuestros proveedores y el resto de la industria para lograr esta meta.

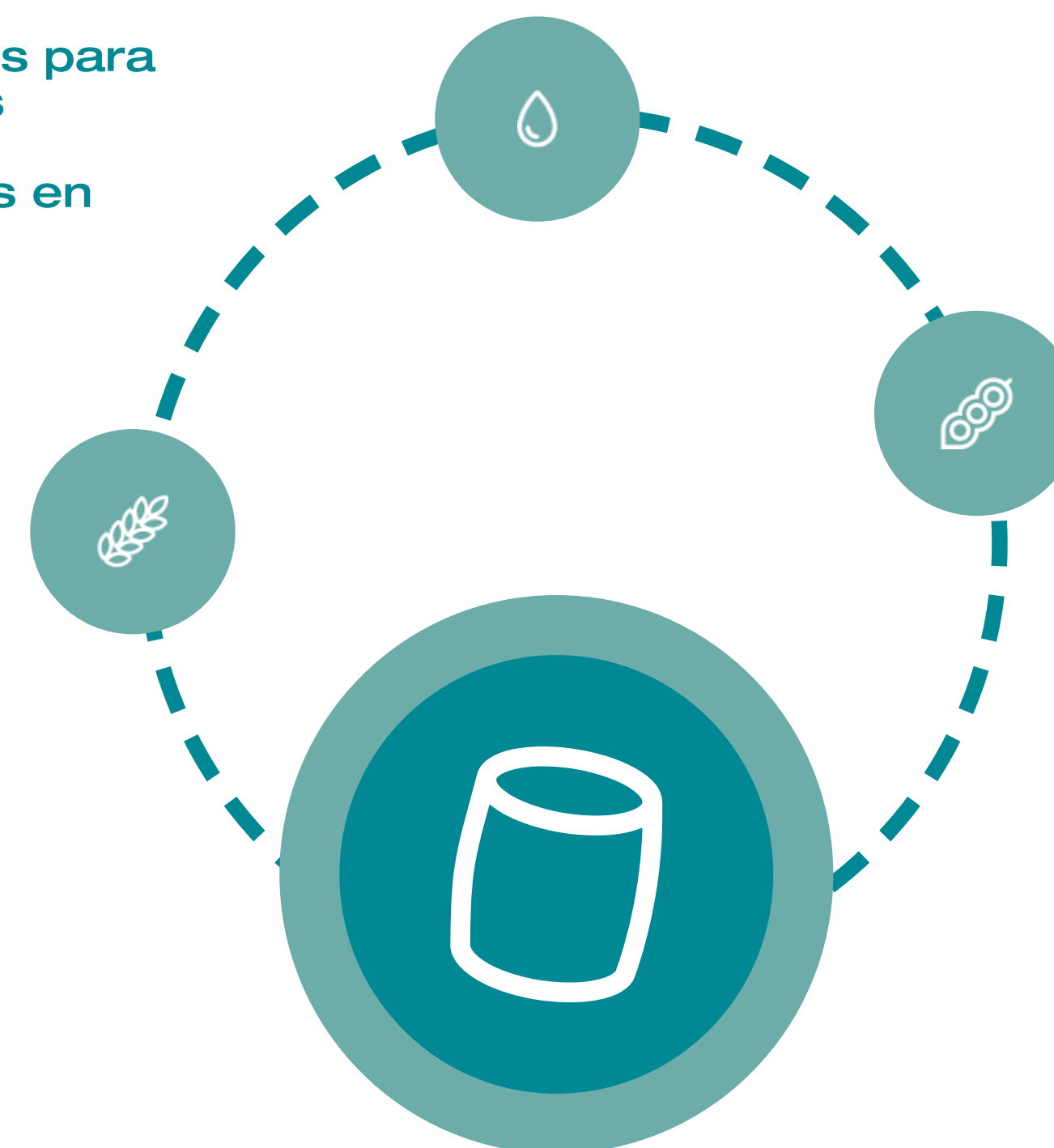
A través de nuestra política de compras para soja y aceite de palma, estamos altamente comprometidos en obtener datos certeros de RoPP para estos dos ingredientes que tienen un alto riesgo de deforestación. La soja y aceite de palma suelen comercializarse a granel y pueden ser mezclados a lo largo de la cadena de suministro. La trazabilidad es comúnmente posible mediante cálculos de distribución de masas en los que el proveedor otorga datos válidos de origen para grandes volúmenes que se han vendido durante un largo período de tiempo. Es común que no sea posible decir exactamente dónde se cultivan la soja y el aceite de palma que se reciben en una fábrica de alimentos, a menos que se implementen cadenas de suministro segregadas.

Afortunadamente, existen iniciativas que se han implementado para mejorar la trazabilidad de los ingredientes. Un buen ejemplo de esto es nuestros proveedores de concentrado de proteína de soja, que proveen al negocio de alimentos de salmón con material certificado libre de deforestación a través de cadenas de suministro segregadas. Esto otorga una trazabilidad muy exacta acerca del origen de la soja usada en nuestro concentrado de proteína de soja. Celebramos estas iniciativas y buscamos de forma activa empresas que cooperen para incrementar la trazabilidad de los ingredientes.

La evolución del mercado también nos ha ayudado a ampliar nuestra perspectiva y a centrarnos más en lo que es relevante para nuestros clientes y consumidores, más allá de la calidad de las materias primas que usamos en nuestros alimentos. La agenda de las áreas sociales y medioambientales sigue evolucionando, lo cual nos ha llevado a adaptarnos y trabajar con los proveedores para involucrarlos en este camino.

Durante el 2022, trabajaremos para actualizar las evaluaciones de sostenibilidad de los ingredientes que utilizamos en nuestros alimentos, en concordancia con los desarrollos del mercado y las necesidades de nuestros clientes. Al mismo tiempo, trabajaremos para reforzar la lista de verificación de sostenibilidad aplicada durante nuestras auditorías a los proveedores, pero también para aplicar auditorías específicas basadas en criterios de sostenibilidad y no sólo de calidad, lo que nos ayudará a centrarnos más en las regiones, ingredientes y proveedores que presentan un mayor riesgo de sostenibilidad.

Durante 2022 trabajaremos para actualizar las evaluaciones de sostenibilidad de los ingredientes que utilizamos en nuestros alimentos.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave Hoja

de ruta 2025 Pilar 1:

Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Índice de Gestión de los Productos del Mar (“Seafood Stewardship Index”, SSI en inglés)

EL [SSI](#), publicado por la Alianza de Evaluación Comparativa (“World Benchmark Alliance” WBA en inglés) califica los esfuerzos de sostenibilidad de las 30 empresas de productos de mar que tienen mayor influencia a nivel global sobre cinco indicadores clave: indicadores sociales básicos, responsabilidad social, ecosistemas, trazabilidad y gobernanza y estrategia. Skretting ascendió del 7º lugar en 2019 al 5º puesto en 2021, lo cual nos posicionó como el proveedor de alimentos acuícolas con mejor ubicación. A pesar de que el progreso indica que estamos yendo por el camino correcto, reconocemos que aún hay espacio para hacer más, de mejor y más rápido.

Hemos invitado a que la WBA comparta en nuestro Informe de Sostenibilidad sus reflexiones sobre la relevancia de la divulgación pública y la transparencia .

“La transparencia no va sólo sobre rendir cuentas. También es sobre la confianza. Esto es cierto para todas las relaciones sociales, incluyendo la de las empresas y sus partes interesadas”.



Transparencia medida por el Índice de Gestión de los Productos del Mar

Las empresas líderes en el sector de los productos del mar pueden aportar una contribución significativa, única y práctica a los ODS de las Naciones Unidas. Una forma para fomentar que las empresas sean mejores administradoras y que tengan una transición hacia una industria de productos del mar más sostenible y responsable, es mediante la parametrización de su rendimiento en sostenibilidad. Los beneficios de la parametrización se plasman de dos maneras. En primer lugar, las empresas pueden utilizar un parámetro de referencia para entender cómo sus actividades están en consonancia con la agenda medioambiental y social más amplia establecida por los ODS y, por tanto, identificar dónde hay brechas. En segundo lugar, cuando se divulga el parámetro de referencia puede ser utilizado por cualquier parte involucrada (organización de la sociedad civil, institución financiera, creadores de políticas y público en general) para responsabilizar a las empresas de su impacto sobre el medioambiente y la sociedad.

El Índice de Gestión de los Productos del Mar de la WBA establece los parámetros de referencia de las acciones sociales y medioambientales de las 30 empresas de productos del mar que tienen más influencia en su contribución a los ODS. Para ser más preciso, el índice usa información disponible públicamente para medir el rendimiento de la empresa en cuatro temas generales: gobernanza y estrategia, ecosistemas, responsabilidad social y trazabilidad.

La difusión y transparencia son elementos esenciales para tener una sólida rendición de cuentas y por lo tanto confianza entre las empresas y sus accionistas. Es por esto por lo que el índice ha integrado una expectativa de difusión y transparencia a lo largo de sus 48 indicadores. Sin embargo, sabemos que no toda la difusión es igual. Para que la difusión sea creíble y robusta, debe basarse en la ciencia, ser verificada y cubrir todas las operaciones, productos y cadenas de suministro, no solo aplicarse a un subgrupo. Esto es un verdadero reto para las empresas, particularmente las empresas grandes que tienen numerosas, complejas y globales cadenas de suministro. En efecto, en 2021 el índice de Gestión de los Productos del Mar mostró que a pesar de que la transparencia corporativa se ha incrementado constantemente en el sector de los productos del mar, aún hay brechas con relación a la divulgación del origen de los productos y sus impactos asociados. La buena noticia es que ya existen varias soluciones que están siendo implementadas en ciertas partes del sector. Por ejemplo, un software de trazabilidad y gestión de datos puede ayudar a que las empresas recopilen esta información de manera íntegra y consistente.

Existen muchos expertos, iniciativas precompetitivas y organizaciones de la sociedad civil que pueden ayudar a las empresas con este tema, entre las cuales se encuentran el Diálogo Global de Trazabilidad de Productos del Mar (Global Dialogue for Seafood Traceability”, GDST en inglés) SeaBos, GSI, Proyecto de Divulgación de Océanos y FishWise por nombrar algunas.

La transparencia no solo se enfoca en la responsabilidad. También se enfoca en la confianza. Esto es cierto para todas las relaciones sociales, incluyendo aquellas entre las empresas y sus accionistas. A pesar de que la confianza es un capital intangible que puede ser difícil de medir en términos monetarios, es la clave para cualquier negocio. A medida que los accionistas están incrementando sus expectativas hacia las empresas no solo para entregar productos seguros sino también medioambiental y socialmente responsables, la divulgación transparente de todos los aspectos de las operaciones de negocio será esencial para mantener su confianza y mantenerse en el negocio. La transparencia, es decir, compartir tanto lo bueno como lo malo no es fácil. Es por esto que nosotros, las empresas y grupos de interés debemos trabajar juntos, para premiar la transparencia sin importar el rendimiento. Esto se debe a que la transparencia es el primer paso para reconocer el problema y comenzar a buscar soluciones junto con otros.

Helen Packer

Líder del Índice de Gestión de los Productos del Mar
WBA



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025 Pilar 1:

Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Identificar y mitigar los riesgos medioambientales, sociales y de gobernanza

La intensificación mundial de la acuicultura está aumentando rápidamente su huella medioambiental y social, y para identificar y mitigar los riesgos medioambientales, sociales y de gobernanza (ESG) es una prioridad en la agenda los inversores y toda la cadena de valor.

Según el informe de FAIRR [‘¿Retornos superficiales? Riesgos ASG y oportunidades en la acuicultura’](#), revisar los riesgos ASG en la acuicultura es todo un desafío debido a la madurez del sector y la disponibilidad limitada de información sobre determinados temas y regiones. Además, la gravedad y la magnitud del impacto de cada uno de estos riesgos ASG depende de la especie, sistema de producción, geografía y preferencias del consumidor.

El informe identifica diez riesgos a los que se enfrenta la acuicultura en toda la cadena de valor. Posteriormente, en 2021, FAIRR lanzó [‘The Coller FAIRR Protein Producer Index 2021 – Acuicultura, perspectivas para el sector del salmón’](#), que evaluó a los productores acuícolas en una serie de temas específicos a tener en cuenta en cuanto a riesgos medioambientales y de bienestar específicos de los peces de cultivo. A lo largo de este informe, Skretting reconoce y aborda estos riesgos en diferente medida. También reconocemos que la transparencia y la colaboración con nuestra cadena de valor son dos impulsores clave que nos ayudarán a seguir encontrando soluciones que nos permitan mitigar los riesgos de nuestras operaciones.

Tabla 2: Indicadores específicos de acuicultura en el Índice.

Fuente: Coller FAIRR. Índice de productores de proteínas

Deforestación y Biodiversidad

- Impactos en el ecosistema
- Certificación
- Gestión sanitaria
- Ingredientes para alimentos e índices de conversión

Bienestar animal

- Bienestar animal en la acuicultura



Bienestar animal

La preocupación por el bienestar animal en la industria acuícola no está en consonancia con el actual cambio de apoyo de los consumidores hacia productos que garanticen un alto bienestar animal.



Efluente

Las aguas residuales procedentes de las granjas acuícolas están asociadas con el riesgo de toxicidad, floraciones de algas y agua potable contaminada. En 2016, la proliferación de algas causó alrededor de 800 millones de dólares de pérdidas en la industria salmonera chilena.



Condiciones de trabajo

El sector más amplio de productos del mar, especialmente en Asia, ha sido asociado con varias violaciones laborales y de derechos humanos, exponiéndola a una reacción regulatoria y pública.



Emisiones GEI

El sector está expuesto a los efectos del cambio climático, ya que se prevé que la producción en la principal región productora del sudeste asiático disminuya entre un 10% y un 30% de aquí a 2050 por efecto del clima, como el aumento de la temperatura del mar y la acidificación de los océanos.



Fraude alimentario

El sector es vulnerable a los alimentos mal etiquetados, lo que significa costosas retiradas de productos y batallas legales. Un grupo conservacionista estimó que un tercio de los productos del mar vendidos en Estados Unidos está mal etiquetado. Otro estudio en pescados y mariscos en Canadá observó lo mismo



Resistencia comunitaria

Las comunidades locales se oponen cada vez más a nuevos proyectos de acuicultura. En 2018, el senado estatal de Washington votó para eliminar gradualmente la piscicultura no autóctona en todo el estado para 2025 después de las protestas de comunidades locales.



Suministro de alimento para peces

Las dietas de peces y langostinos incluyen harina y aceite de pescado, haciendo que la industria dependa del rápido agotamiento de las poblaciones de peces silvestres. Si el sector de la acuicultura continúa expansión a largo plazo, el sector debe encontrar una forma sostenible y suministro escalable de ingredientes para los alimentos.



Enfermedades

Los brotes de enfermedades le cuestan al sector 6 mil millones de dólares al año según el Banco Mundial. Todas las regiones productoras de salmón están luchando contra el piojo de mar, pero las soluciones disponibles traen impactos adicionales en sostenibilidad.



Uso de antibióticos

Los puntos críticos del uso indiscriminado de antibióticos en la acuicultura acelera el desarrollo de resistencia a los antimicrobianos (RAM) y aumentan los riesgos en las exportaciones. En enero de 2019, la Administración de Alimentos y Medicamentos de EEUU (la FDA) negó la entrada a 26 envíos de langostinos de India debido a la detección de antibióticos prohibidos.



Destrucción del hábitat

Millones de peces escapan de las granjas acuícolas cada año y se mezclan con la población nativa, esto es un problema importante que corre el riesgo de costes regulatorios y daño a la reputación de la empresas involucradas.

En julio 2018, Mowi (anteriormente Marine Harvest) perdió 3,4 millones de dólares y más de 690.000 salmones cuando una tormenta dañó gravemente diez jaulas.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave Hoja

de ruta 2025 Pilar 1:

Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Alianzas clave

Pacto Mundial de la Naciones Unidas: Principios de Sostenibilidad de los Océanos.

Skretting, a través de Nutreco, es un miembro del [Pacto Mundial de las Naciones Unidas](#), que apoya a las empresas que buscan llevar a cabo sus negocios de manera responsable a través de la adaptación de sus estrategias y operaciones con sus diez principios de derechos humanos, trabajo, medioambiente y anticorrupción.

El Pacto Mundial de la ONU también alienta a que las empresas tomen acciones estratégicas para promover objetivos sociales más amplios, como los ODS, haciendo hincapié en la colaboración y la innovación.

El Pacto Mundial de la ONU tiene una [Plataforma para la administración sostenible del Océano](#); que convoca a los principales representantes de las empresas, el mundo académico y las instituciones gubernamentales, para determinar cómo las industrias oceánicas pueden avanzar hacia los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

La Plataforma de Administración, en consulta con más de 300 partes involucradas de todo el mundo, ha elaborado los Principios para la Sostenibilidad de los Océanos con el fin de subrayar la responsabilidad de las empresas de adoptar las medidas necesarias para garantizar un océano sano y productivo.

Como signatario de esos principios, Skretting reconoce la urgencia y la importancia global de los océanos saludables y una industria de acuicultura sostenible, y tomar acciones para promover el bienestar del océano para las generaciones actuales y del futuro. Los Principios para la Sostenibilidad del Océano proveen un marco para prácticas de negocio responsables a lo largo de los sectores y geografías del océano que sirve como un punto de referencia común acerca de la sostenibilidad del océano. Se basan en los Diez principios del pacto mundial de las Naciones Unidas y los complementan, abarcando la salud y la productividad de los océanos, la gobernanza y el compromiso, y los datos y transparencia.

El océano es vital para el bienestar y prosperidad de la humanidad. Para lograr las ambiciones de la comunidad global tal y como se establece en los Objetivos de Desarrollo Sostenible, existe la necesidad de expandir nuestro uso del océano para producir alimentos, energía, materias primas y transporte. Llevar a cabo estas actividades de manera sostenible contribuirá a que se reduzca el calentamiento global y la degradación medioambiental, mientras que también se asegura un océano saludable que provee oportunidades significativas para el crecimiento del negocio y la economía global.

Como se describe en el Objetivo de Desarrollo Sostenible 14: Vida Submarina, existe una necesidad urgente para proteger la salud del océano que está en un rápido deterioro debido al incremento de temperaturas, acidificación, el agotamiento de los recursos naturales y la contaminación de la tierra y el mar. Las empresas tienen una responsabilidad compartida, junto con las administraciones y la sociedad civil, para tomar acciones necesarias para asegurar un océano saludable.

Skretting reconoce la urgencia e importancia mundial de océanos saludables y una industria acuícola sostenible y tomará medidas para promover el bienestar de los océanos para las generaciones presentes y futuras.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

SeaBOS - Promoción del propósito de la fundación

El trabajo de SeaBOS en 2021 continuó con seis grupos de trabajo individuales, dirigidos por miembros de la empresa, y apoyados por el Centro de Resiliencia de Estocolmo (“Stockholm Resilience Center” SRC en inglés) de la Universidad de Estocolmo (en colaboración con el Instituto Beijer y el programa GEDB de la Real Academia de Ciencias de Suecia). El trabajo científico hasta la fecha ha dado como resultado el establecimiento de fuertes alianzas de colaboración de las organizaciones con sede en Estocolmo con la Universidad de Lancaster y el Centro para Soluciones de Océanos de Stanford, entre otras.

Los miembros de Nutreco y Skretting son socios claves para el trabajo de SeaBOS, a través de la CEO de Skretting Therese Log Bergjord que es la actual presidenta de la Asociación SeaBOS y directora de la Junta en la Fundación de Recaudación de Fondos de SeaBOS. Adicionalmente, el liderazgo de dos de los Grupos de Trabajo proviene de Nutreco, con José Villalon (Grupo de trabajo I sobre pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR) y especies amenazadas) y de Skretting, con Sophie Noonan (Grupo de trabajo II sobre comunicaciones como copresidente con Sturle Hauge Simonsen de SRC).

En octubre de 2021, los miembros de la empresa informaron un progreso significativo de la iniciativa que incluyó:

- La confirmación de que no tienen productos de la pesca INDNR o de esclavitud en sus propias operaciones de productos del mar.
- Reconociendo que la pesca INDNR y la esclavitud son endémicas en la industria global de productos del mar, se reafirmó que se va a actuar rápidamente y con transparencia ante cualquier evidencia que determine que esas actividades existan dentro de sus cadenas de suministro y/o en sus propias operaciones.
- La implementación de una [Estrategia de Especies en Peligro de Extinción](#) con un enfoque inicial sobre los elasmobranchios (tiburones y rayas) y aves marinas.
- El establecimiento de una [Estrategia de Comunicaciones](#) para SeaBOS con elementos claves tanto para comunicaciones internas (miembros y subsidiarios de SeaBOS) y comunicaciones externas que buscan la transformación hacia una producción sostenible de productos del mar y un océano saludable, a lo largo del sector de productos del mar.
- El avance mediante la elaboración de una [Hoja de Ruta para la Gestión de Antibióticos](#) que oriente el desarrollo de un código de conducta y una estrategia para la reducción del uso de antibióticos en la producción de productos del mar.

- El acuerdo para incrementar las contribuciones financieras de las empresas a la Fundación de Recaudación de Fondos de SeaBOS y el apoyo de la retención del modelo que se resume en la [Infografía de las instituciones y colaboraciones de SeaBOS](#)
- La participación en la limpieza global de la contaminación de plásticos, paralelamente trabajando en iniciativas propias para referenciar su propia huella de plásticos; e identificar mecanismos para reducir su progreso a lo largo del tiempo, de lo que se espera un informe en octubre de 2023.
- La mayoría de las empresas establecieron formalmente objetivos de reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero en consonancia con los objetivos de París, y todas ellas se comprometieron a hacerlo antes de mayo de 2022.

SeaBOS continuó vinculándose con iniciativas mundiales para aprovechar y mejorar su alcance, y acelerar los resultados hacia mejoras en todo el espectro de la sostenibilidad de los océanos y los productos del mar. Esto incluyó la continuación de la adhesión a la [Iniciativa Global de Artes de Pesca Fantasma](#) para ayudar a eliminar y reducir las artes de pesca abandonadas, desechadas o perdidas en nuestro océano, y la participación de los miembros en la [Limpieza Internacional de Costas](#) (a pesar de que las restricciones globales de la COVID-19 limitaron el número de participantes y programas que podrían llevarse a cabo en 2021). La Fundación continuó la colaboración para la trazabilidad en las cadenas de suministro de productos del mar (junto con el [Diálogo Mundial sobre la Trazabilidad de los Productos del Mar](#)) y el apoyo del Pacto Global de las Naciones Unidas sobre la plataforma de acción sobre el negocio sostenible del océano que cambió su nombre a la [Coalición de Administración de los Océanos del Pacto Global de la ONU](#) en reconocimiento al menos parcial, del rol administrativo tal y como lo propone SeaBOS. SeaBOS también compartió su propósito a través de colaboraciones y comunicaciones con otros grupos expertos en producción sostenible de productos del mar y salud del océano, que incluyó presentaciones y la participación (virtual) en numerosas reuniones internacionales. En 2021 se publicó una amplia serie de artículos científicos revisados por expertos.

Martin Exel - Director General
SeaBOS



“SeaBOS continúa vinculándose con iniciativas globales para aprovechar y aumentar su alcance y acelerar los resultados hacia mejoras en todo el espectro del océano y sostenibilidad de los productos del mar.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Iniciativa Mundial del Salmón - Cumpliendo metas mediante una alianza de la industria

Si hay algo en lo que todos podemos estar de acuerdo, es que se necesita un cambio significativo a lo largo de los sistemas alimentarios mundiales para asegurar que cumplan con la creciente demanda, conserven los recursos mundiales y provean alimentos nutritivos. Se reconoce ampliamente que la acuicultura puede ayudar a que se cumpla esta necesidad, pero un cambio es necesario.

Aquí es donde entra la Iniciativa Mundial del Salmón (“Global Salmon Initiative”, GSI en inglés). La GSI es una iniciativa de liderazgo establecida por los principales directores generales de cultivo de salmón de todo el mundo, que comparten la visión de proporcionar una fuente de proteínas saludable y sostenible para alimentar a una población creciente, al mismo tiempo que minimizan su huella medioambiental. Nuestra meta es conectar a los miembros de la industria con participantes de la cadena principal de suministros para motivar e impulsar la mejora de la sostenibilidad en todo el sector a gran velocidad y escala.

Esto se consigue mediante una plataforma precompetitiva única de intercambio de conocimientos de alto nivel para evaluar y actualizar las mejores prácticas, mejorar la transparencia de la industria a través de la presentación de informes anuales e impulsar las innovaciones a lo largo de la cadena de suministro, para reforzar el rendimiento medioambiental y que el salmón de cultivo sea mejor para los océanos, el clima y las comunidades.

En 2021, los esfuerzos de la GSI se enfocaron en:

- Impacto climático - trabajando en conjunto con el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF), los miembros del GSI han desarrollado un marco alineado para evaluar las emisiones de gases de efecto de invernadero del que comenzarán a informar en 2022 y a recopilar datos para informar y mejorar las estrategias de mitigación.

- Certificación ASC - Los miembros de la GSI están comprometidos a cumplir el 100% de certificación ASC y a final de 2021 observamos que el 60% de la producción de los miembros de la GSI está certificada. Adicionalmente, el progreso de nuestra empresa puede ser rastreado a través de nuestro informe de sostenibilidad en línea.
- Salud y bienestar de los peces - nuestro grupo de trabajo técnico continuó su trabajo en conjunto para examinar los retos de bienestar y promover la mejora continua en las mejores prácticas para mitigar y prevenir los brotes de enfermedades de mejor manera y optimizar la salud de los peces.
- Suministro sostenible de los alimentos - nuestra red busca continuamente formas para optimizar la nutrición de los peces y minimizar el costo medioambiental de nuestros recursos. Esto se realiza aumentando la eficiencia de los alimentos, pasando por la evaluación del rol que cumplen los nuevos ingredientes, el apoyo al desarrollo de la nueva Norma ASC para Alimentos y la participación en un diálogo crucial sobre el uso sostenible de la soja.
- Uso razonable del plástico - este año hemos establecido un nuevo grupo de trabajo para revisar el uso de los plásticos dentro de nuestras operaciones, pero también revisar cómo podemos abordar el tema de los plásticos en los océanos como sector.

A medida que nos acercamos rápidamente al 2030 y al plazo para lograr los Objetivos de Desarrollo Sostenible, sabemos que queda mucho por hacer. A través de una acción colectiva buscamos usar el marco de la GSI para impulsar el cambio necesario a la velocidad necesaria.

Sophie Ryan
Directora General
Iniciativa Mundial del Salmón



“Si hay una cosa en la que todos podemos estar de acuerdo, es en ese cambio significativo que se necesita en todos los sistemas alimentarios mundiales para asegurarse de que puedan satisfacer el crecimiento de la demanda, conservar los recursos del mundo y proporcionar alimentos nutritivos”



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Mesa Redonda Mundial de Ingredientes Marinos - Cumpliendo metas mediante una alianza de la industria

Dirigida por la IFFO, la Organización de Ingredientes Marinos y la Asociación para la Pesca Sostenible (“Sustainable Fisheries Partnership”, SFP en inglés), la Mesa Redonda Global de Ingredientes Marinos reúne a empresas de toda la cadena de valor de los ingredientes marinos para impulsar mejoras medioambientales y sociales en pesquerías claves a nivel mundial.

Basado en el marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, la Mesa Redonda ha sido establecida para proveer un único punto de contacto en la cadena de valor para contribuir a las plataformas existentes que buscan asegurar una gestión sostenible de las pesquerías que proveen ingredientes marinos. También toma en cuenta la seguridad alimentaria tanto en términos de cantidad como las propiedades nutricionales y a su vez involucra la reducción de desechos. El trabajo incluye la gestión de recursos, el impacto medioambiental más amplio y también preocupaciones socio-económicas.

La Mesa Redonda fomentará y apoyará los esfuerzos previos de los miembros para:

- Identificar y acordar formas para mejorar aún más la disponibilidad de ingredientes marinos sostenibles.
- Investigar el potencial de nuevas fuentes de materia prima, como las especies mesopelágicas y otras.
- Catalizar y apoyar los proyectos de mejora de la pesca existentes y nuevos.
- Entender y abordar los temas sociales urgentes y mejorar la responsabilidad social en pesquerías y regiones claves.
- Mantener una visión general del estado de los recursos y la industria.

La primera prioridad de la Mesa Redonda es África Occidental donde la producción de ingredientes marinos (tanto directamente como a través de productos secundarios) ha crecido dramáticamente durante la última década y un sinnúmero de retos económicos y sociales han sido identificados. El sudeste asiático es otra prioridad geográfica, donde las pesquerías multi-específicas plantean retos de gestión únicos, y algunas pesquerías están manchadas por abusos de los derechos humanos y laborales. La Mesa Redonda también abordará otros temas importantes tales como la evaluación del ciclo de vida y el potencial de nuevas fuentes de materia prima.

”Nutreco y Skretting han sido miembros fundadores activos en la Mesa Redonda Mundial de Ingredientes Marinos. Esta plataforma genera debates animados y constructivos en los que se ofrece una imagen basada en hechos de las actividades y expectativas de la cadena de valor del sector. Nuestro trabajo colectivo incluye la gestión de recursos, el impacto medioambiental más amplio y también preocupaciones socioeconómicas. Si queremos impulsar mejoras medioambientales y sociales en las pesquerías más importantes del mundo y garantizar la seguridad alimentaria, es fundamental adoptar un enfoque multidisciplinar. Por esta razón, al ser uno de los productores líderes en alimentos a nivel mundial, la participación de Skretting es tan importante.”

Árni M. Mathiesen es el presidente independiente de la Mesa Redonda Mundial de Ingredientes Marinos, asesor principal del Grupo Oceánico de Islandia y ex subdirector general del Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO.



“Un enfoque de múltiples partes involucradas es fundamental si queremos conducir mejoras medioambientales y sociales en pesquerías claves a nivel mundial y garantizar la seguridad alimentaria”

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Hoja de Ruta 2025

Nuestra [Hoja de Ruta de sostenibilidad 2025](#) fue aprobada por la Junta Directiva de Nutreco (previamente conocida como el Equipo Ejecutivo de Liderazgo de Nutreco) en junio de 2020. Está conformada por tres pilares principales: Salud y Bienestar; Clima y Circularidad; y Buena Ciudadanía. Una vez definida la Hoja de Ruta, nos enfocamos en desarrollar procesos y sistemas para ayudarnos a medir de forma precisa nuestro progreso en 2021 e informar acerca de las metas y objetivos que traza. Esos objetivos y metas están definidos de forma medible para ser la referencia de éste y futuros informes.

Durante el último trimestre de 2020 y el primer trimestre de 2021, trabajamos para concienciar - tanto internamente como externamente - acerca de la Hoja de Ruta y la sostenibilidad.

Para cada una de las metas y objetivos de la Hoja de Ruta 2025, hemos identificado una sub-meta de ODS para abordar de manera medible los temas relevantes. Nos hemos basado en el [Informe de las empresas sobre los ODS, interpretación para el negocio](#) de los ODS para abordar más en concreto el tema.

Tabla 3: Hoja de ruta enfoque y temas





Tema	Salud y Bienestar	Clima y circularidad	Buena ciudadanía
Enfoque	Resistencia a los antimicrobianos	Reducciones de emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI)	Diversidad e inclusión
Cómo hacemos esto.	Innovando nuevos productos y servicios que reducirán la dependencia de uso de antibióticos en la ganadería y la adopción de objetivos de cinco pasos que reducen significativamente el uso de antibióticos creando oportunidades de negocio para nuestros clientes.	Partir de objetivos basados en la ciencia para definir unas metas para reducir las emisiones a través de programas de eficiencia energética, abastecimiento de ingrediente sostenibles, incorporando metodologías de evaluación del ciclo de vida; así como la utilización de nuevos ingredientes. Abordando el uso responsable de los recursos naturales, biodiversidad y ecosistemas en ingredientes de nuestras dietas.	Abordar la diversidad y la inclusión en las compañías. Empoderar a las comunidades locales con las mejores prácticas y tecnología para salir de la pobreza extrema a través de una agricultura sostenible.
Objetivos blandos	Bienestar animal	Embalaje / Agua / Desperdicios	Compromiso de las partes involucradas

*Los objetivos blandos son objetivos medibles que son relevantes para nuestros negocios en geografías o mercados donde existe demanda para abordar los respectivos temas.

Temas tratados por otros departamentos:

- Desarrollo de empleado
- Salud y seguridad en el trabajo
- Derechos humanos y laborales
- Garantía de calidad de los productos

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Herramienta de evaluación del progreso de la Hoja de Ruta 2025

A finales del 2020, la Plataforma de Sostenibilidad de Nutreco lanzó la herramienta de evaluación para el seguimiento del progreso realizado en las metas de la Hoja de Ruta 2025 durante los próximos cuatro años.

Anualmente, a los Directores generales y funcionales de nuestras empresas se les pide responder preguntas específicas relacionadas al cumplimiento parcial o completo de las metas y objetivos reflejados en la Hoja de Ruta 2025.

La herramienta de evaluación del progreso de la Hoja de Ruta ha sido desarrollada para:

- Seguir el progreso de nuestras empresas y líneas de negocio para alcanzar los objetivos de sostenibilidad de la Hoja de Ruta 2025.
- Ser una herramienta para que nuestros directores generales prioricen los esfuerzos y recursos para el próximo periodo con el fin de mejorar el progreso hacia la consecución de nuestros objetivos de la Hoja de Ruta 2025.

Hemos creado un panel de control que ofrece a los gestores locales información sobre su puntuación y les permite compararse con el punto de referencia interno en varios objetivos de la Hoja de Ruta 2025.

En 2020, Nutreco llevó a cabo una ejecución de prueba de esta herramienta de evaluación del progreso. Identificamos áreas de mejora y datos de referencia para marcar nuestro punto de partida hacia nuestros objetivos. En 2021, revisamos y reforzamos el cuestionario de evaluación del progreso, lo que nos permite seguir nuestro progreso en relación con 2020. Los resultados por pilar se ponderan según el número de objetivos y la importancia relativa.

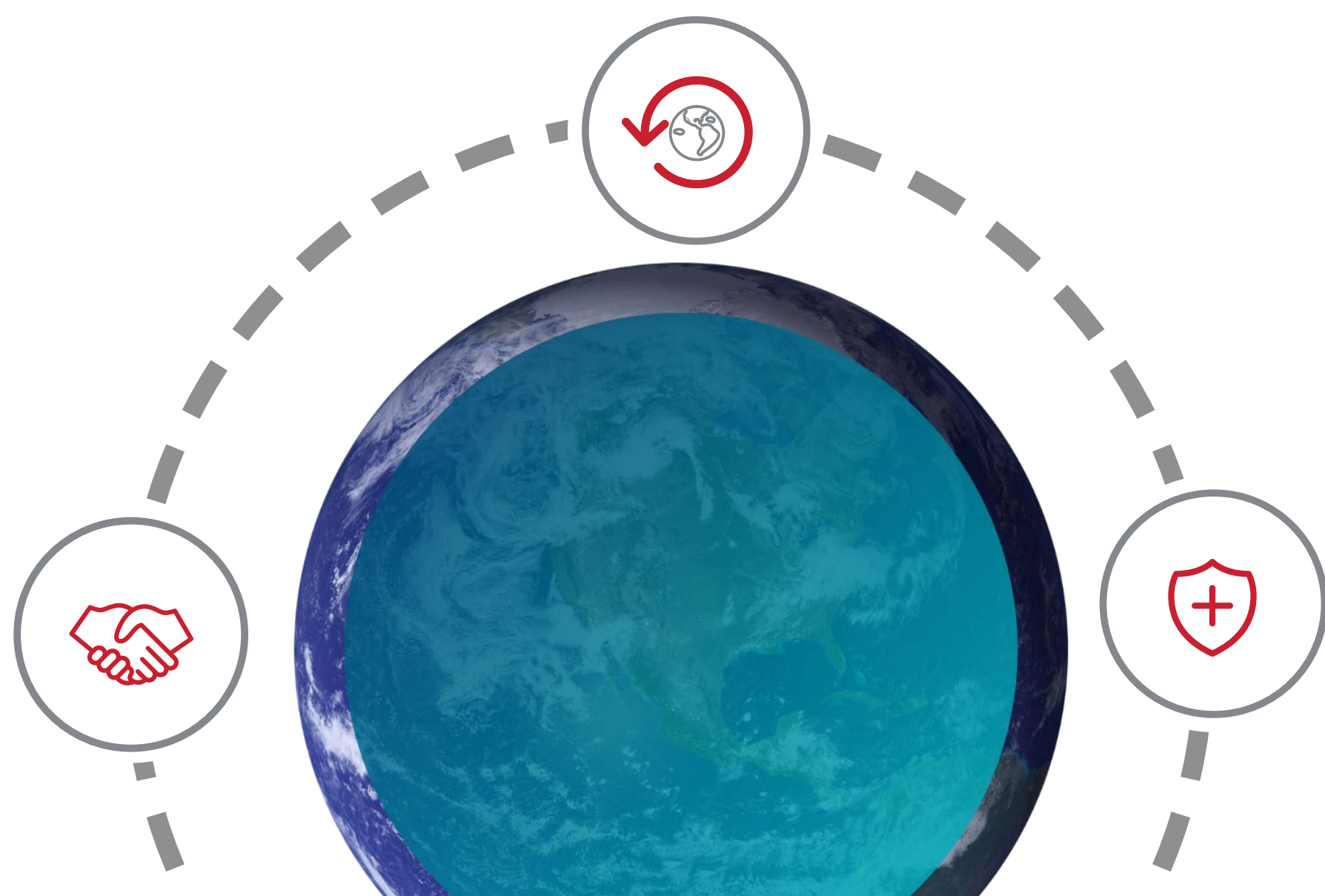
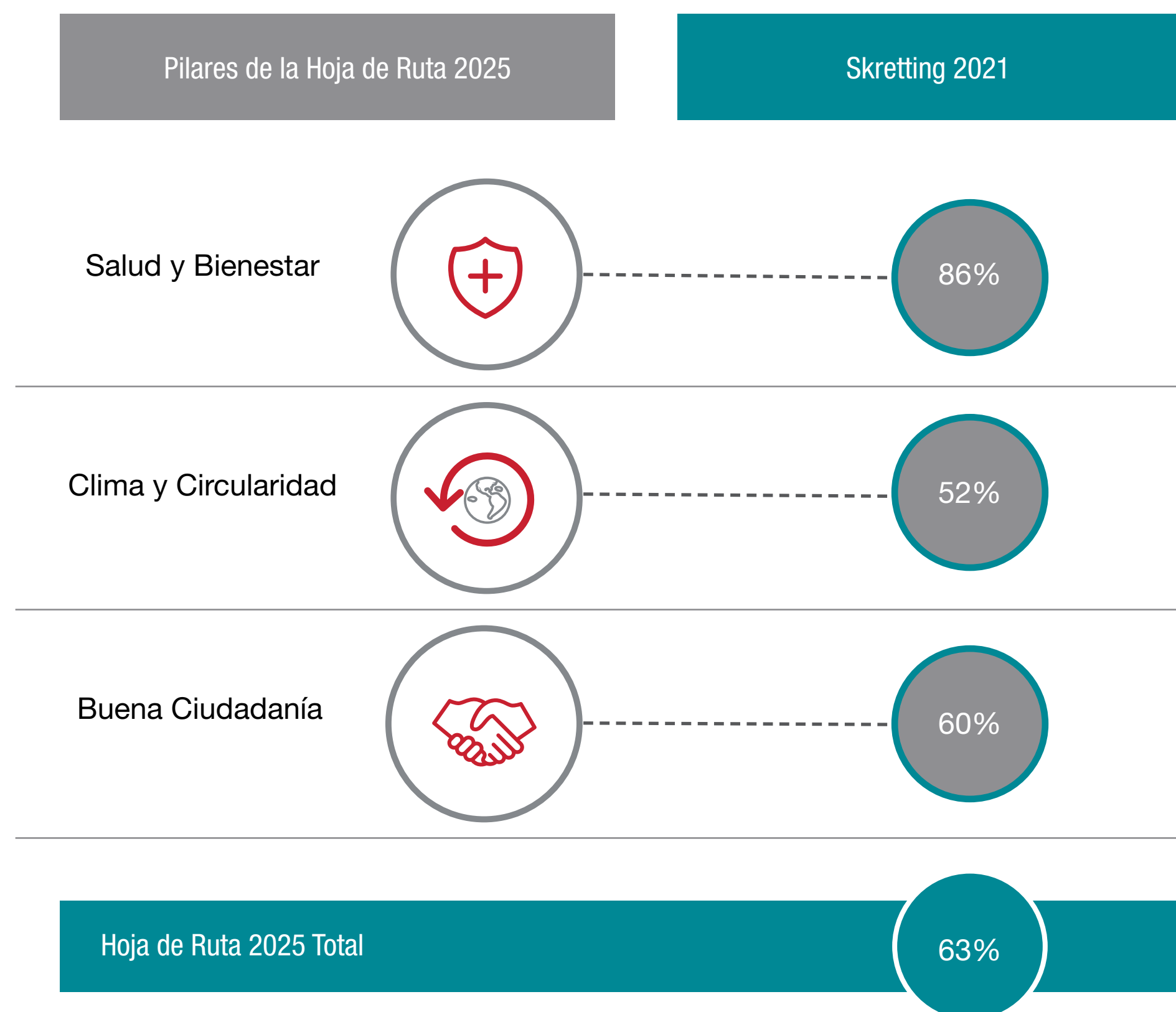


Tabla 4: Pilares de la Hoja de Ruta 2025 y avances en 2021.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Pilar 1: Salud y bienestar

Nuestro pilar de Salud y Bienestar se centra en abordar el riesgo de resistencia a los antimicrobianos (RAM) mediante la reducción estratégica del uso de antibióticos y la eliminación del uso de grupos específicos de antibióticos. En este pilar de la Hoja de Ruta 2025, identificamos cinco objetivos específicos (ver a la derecha).

Nuestro enfoque

La salud y el bienestar son pilares fundamentales para la sostenibilidad de la acuicultura, y las empresas acuícolas los maximizan mediante prácticas eficaces de gestión sanitaria. Por lo general, estas prácticas se incluyen en un enfoque integrado y holístico centrado en la mitigación de los riesgos sanitarios y la prevención de enfermedades.

Este enfoque debe incluir las mejores prácticas de gestión y zootecnia, la vigilancia continua y el diagnóstico precoz y preciso -esencial para una intervención temprana cuando se produce un problema-, la aplicación de procedimientos de bioseguridad y desinfección en los centros de producción, el uso responsable de los medicamentos cuando es necesario el tratamiento y la vacunación sistemática.

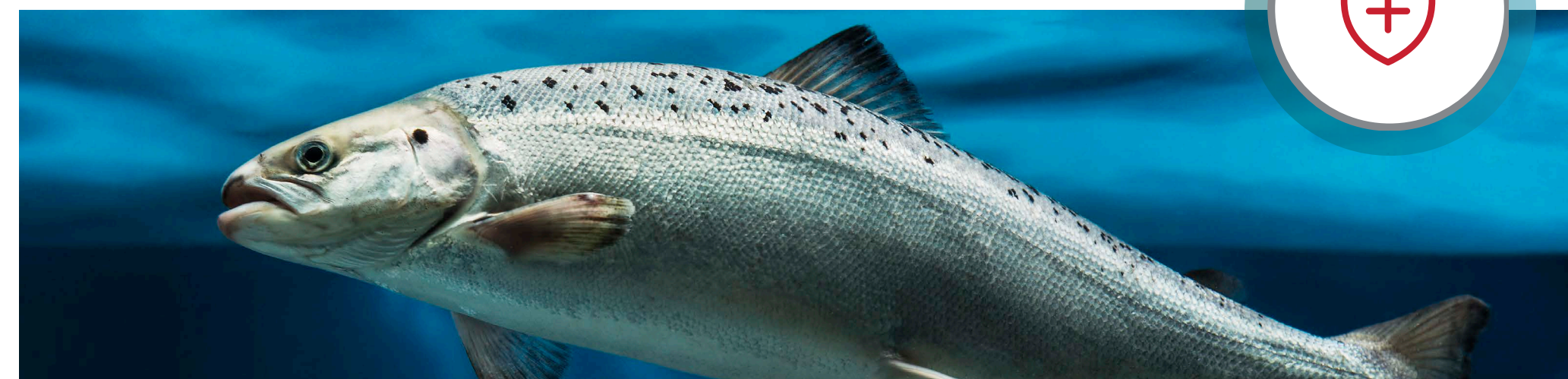
La salud y el bienestar son áreas en las que Skretting puede tener un impacto significativo en colaboración con nuestros clientes.

Ayudar a garantizar que el cultivo de los peces y langostinos se realice con una nutrición óptima y un buen nivel de bienestar es esencial para Alimentar el Futuro y puede tener un impacto significativo en la salud humana.

En Skretting, ofrecemos soluciones nutricionales y dietas funcionales, para apoyar la resistencia y resiliencia de los peces y langostinos ya que son una parte importante de las prácticas preventivas integradas. Nuestras dietas especializadas proporcionan una formulación óptima de nutrientes e incluyen ingredientes funcionales con el objetivo de mitigar el impacto de las enfermedades y apoyar nutricionalmente al animal en condiciones difíciles.

Abordar la Resistencia Antimicrobiana (RAM)

Aunque Skretting recomienda un enfoque holístico de la salud de los peces y langostinos, según el cual más vale prevenir que curar mediante las mejores prácticas, es importante destacar que, a pesar de todas las medidas preventivas destinadas a reducir los riesgos de enfermedad, las especies acuáticas siguen enfrentándose a diversos retos sanitarios. En estos casos, los alimentos medicados siguen siendo el método menos invasivo de administrar antibióticos, facilitando un tratamiento eficaz de forma controlada, segura y respetuosa con el bienestar.



Todas nuestras ventas de alimentos medicados se basan en una prescripción veterinaria con un diagnóstico clínico válido, y se producen en condiciones controladas y de alta calidad en líneas de producción separadas para evitar el riesgo de contaminar los alimentos estándar. El uso de medicamentos en la acuicultura está sujeto a leyes y reglamentos específicos, que Skretting cumple estrictamente.

Tabla 5: Hoja de ruta 2025. Metas del pilar 1 y su conexión con la submeta ODS

Metas de nuestra hoja de ruta para 2025		Submetas específicas de los ODS abordados
Garantizar que no se haga uso profiláctico de antibióticos empleados en los piensos, el forraje o el agua.	●	Inicialmente no se mencionaba explícitamente la RAM en las submetas de los ODS. A través de varias medidas de información a lo largo de los años, la RAM fue reconocida como una amenaza para los medios de subsistencia humana, la vida y el medioambiente. En marzo de 2020, se creó un nuevo subobjetivo de los ODS para abordar la RAM (véase más abajo).
Asegúrese de no se utilicen antibióticos y/o coccidiostáticos por efecto de la promoción del crecimiento.	●	
Garantizar que el uso de medicamentos antibióticos sólo puede aplicarse a los piensos y el agua con un resultado de diagnóstico clínico válido que demuestre una infección bacteriana y bajo la supervisión veterinaria directa y aprobada de un veterinario cualificado. Nuestro progreso: No se utiliza.	●	Submeta 3d2 de los ODS: "Porcentaje de infecciones del torrente sanguíneo debidas a la presencia de determinados organismos resistentes a los antimicrobianos".
Asegúrese de no usar ningún antibiótico o medicamentos relacionados que se enumeran en el Resumen de la Organización Mundial de la Salud sobre los antimicrobianos de importancia crítica para la medicina humana (CIA) (6ª revisión)	●	
Nuestro progreso: En 2021 la producción de Skretting utilizó 2.137 kg de ingredientes activos CIA. Todos los alimentos medicados vendidos fueron bajo prescripción.		



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Reflexión sobre el progreso

Nuestro enfoque en 2021 fue continuar con nuestro mapeo y comprensión del uso de antibióticos catalogados como antimicrobianos de importancia crítica (CIA) como parte de nuestros objetivos de la Hoja de Ruta 2025.

Como parte del resultado identificamos que el principal uso se genera a partir de:

- Eritromicina - Bacterias Gram positivas (Lactococosis, Enfermedad renal bacteriana). Generalmente las vacunas no funcionan bien y/o el más cálido aumenta la incidencia la incidencia de ciertas enfermedades
- Ácido oxolínico y Flumequine - Pasteurellosis, Vibriosis, Furunculosis. Pequeños volúmenes - principalmente usados en pocos casos con brotes de la enfermedad.

Los factores que impulsan el uso:

- Fracaso de la vacunación (poca o nula disponibilidad, poca eficacia, programas de vacunación deficientes)
- Condiciones medioambientales.

En Skretting no nos limitamos a reducir nuestras ventas de CIA. Queremos ser transparentes y estamos abiertos a comprometernos y colaborar con partes involucradas externas para encontrar nuevas alternativas que reduzcan la dependencia de cualquier antibiótico.

Como empresa mundial que produce alimentos con antibióticos, reconocemos que hay varios dilemas que tenemos en cuenta continuamente a la hora de utilizar antibióticos:

- El derecho a los animales a recibir tratamiento si están enfermos
- Proveer o no antimicrobianos de importancia crítica cuando no haya alternativas después de 2025.
- Hay pocas opciones de antibióticos registradas para animales acuáticos.
- Generalmente, Skretting no elige el antibiótico ya que proveemos el alimento medicado basado en una prescripción.
- Los veterinarios prescriben y seleccionan el antibiótico luego de investigar y diagnosticar la enfermedad. A través de nuestro equipo técnico trabajamos estrechamente con nuestros clientes para compartir conocimientos y discutir tratamientos o vacunas alternativas. Sin embargo, en algunos casos los antimicrobianos de importancia crítica son el único antibiótico que funciona y/o que esté disponible para tratar enfermedades específicas.
- La producción del alimento medicado en condiciones de mejores prácticas de fabricación es mejor en comparación con los acuicultores que los mezclan ellos mismos. Skretting podría dejar de producir alimentos que contengan antibióticos, pero al hacerlo nos arriesgamos a empujar el uso de antibióticos más abajo en la cadena de producción hasta el refuerzo de los alimentos en el cultivo. Una medida que sería inútil en el reto de reducir la resistencia antibiótica. Por el contrario, Skretting produce en un entorno seguro en el que nuestros trabajadores están protegidos, la dosis final está controlada y la producción se realiza con altos estándares de calidad.

Nuestros clientes se preocupan por sus animales y, en estrecha colaboración con ellos, se han puesto en marcha varias iniciativas en nuestras compañías operativas para garantizar las mejores prácticas y reducir la dependencia de los antibióticos. Algunos ejemplos se detallan a continuación:

- Probar programas de prevención de enfermedades para reducir los tratamientos con antibióticos en las zonas en las que identificamos desafíos.

- Desarrollo de asistencia técnica al cliente en bacteriología, incluida la evaluación de la sensibilidad a los antibióticos (antibiogramas) en los países en los que no ha sido un procedimiento estándar.
- Campañas de concienciación para apoyar a los acuicultores a usar los antibióticos de manera responsable incluyendo una aplicación para calcular la dosis de manera rápida y precisaf.
- Educación sanitaria continua a los acuicultores, incluyendo la vacunación.

Como parte de nuestro enfoque, Nutreco desarrolló un comité de trabajo sobre la RAM formado por expertos de Trouw Nutrition y Skretting. Para más información, por favor lea nuestro informe de sostenibilidad corporativa de Nutreco.

Tabla 6. Uso de antibióticos.

2021	% de la venta total de alimentos
Alimento medicado con antibióticos	1.6
Alimento medicado con antibióticos de importancia crítica	0.02



Ana Hesby Nessa, Directora Global de Producto Salud & Carlos Zarza, Investigador Principal.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Skretting Vietnam - Acuicultores que están “cambiando hacia el ÉXITO”

Los productores de langostino vietnamitas son cada vez más conscientes de los efectos nocivos del uso inadecuado de antibióticos y de las consecuencias de la resistencia a los antibióticos para la industria acuícola en los animales, el medioambiente y la salud humana.

El Sr. Trieu, de Bac Lieu, es un cliente de Skretting que no quería continuar con el uso de antibióticos para cumplir con el estándar del Consejo de Gestión de Acuicultura (ACS, en inglés), para afirmar la calidad del producto y comprometerse a proveer productos seguros para sus clientes. Para mejorar la eficiencia, reemplazó los antiguos procesos de cultivo por el programa SUCCESS (Éxito, como traducción) de Skretting Vietnam. Él ha sido testigo de la efectividad de aplicar este programa con un conjunto de recomendaciones que incluyen la bioseguridad, el tratamiento del agua de entrada, el proceso de gestión del estanque (alimentación, medioambiente y salud de los langostinos) y el proceso de tratamiento de los residuos durante el ciclo de producción.

“El protocolo de SUCCESS me ha ayudado a crear la barrera perfecta alrededor de mi cultivo para proteger a mis langostinos de patógenos que he visto en las anteriores temporadas,” sostuvo Trieu. “Por primera vez en mi vida, he podido producir langostinos sin el uso de antibióticos.” También mencionó la eficacia de la calidad del alimento cuando se cambió a los productos Skretting. “Después de 93 días mis langostinos han crecido rápidamente, están más saludables y se cosechan en un período de tiempo más corto con resultado exitoso.”

Skretting Vietnam continúa brindando apoyo a los productores de langostino mediante soluciones nutritivas, servicios técnicos y formación acerca del uso responsable de antibióticos e innovaciones para alimentar un futuro libre de antibióticos.



Búsqueda de herramientas para apoyar la salud animal

En nuestra búsqueda de herramientas de apoyo a la salud animal, Skretting inició una colaboración conjunta con una empresa centrada en los bacteriófagos llamada Proteon Pharmaceuticals.

Los bacteriófagos, comúnmente conocidos como fagos, son microorganismos que están naturalmente presentes en el ambiente. Los bacteriófagos tienen un modo de acción muy específico y, por tanto, son seguros para los seres humanos y los animales. Se consideran una herramienta eficaz para afinar el microbioma y limitar la proliferación de bacterias resistentes a los antimicrobianos. En conclusión, hay soluciones tangibles y sostenibles para la gestión de salud que pueden salvaguardar la salud animal mientras se promueve la productividad del cultivo.

Proteon Pharmaceuticals ha trabajado con la tecnología de bacteriófagos por más de 15 años y ha desarrollado productos para ayudar a las industrias de producción animal. Su misión es reducir el uso innecesario de antibióticos, promover la salud animal y minimizar las pérdidas económicas de los granjeros.

Proteon desarrolló un producto de fagos, que Skretting está actualmente distribuyendo en la India, con el objetivo de brindar apoyo a la gestión de salud de los peces de cultivo. Este producto tiene un potencial prometedor en nuestro mercado y puede ser utilizado en una gran variedad de especies de peces de agua dulce y de mar.



Adicionalmente, Skretting y Proteon están desarrollando conjuntamente un producto para apoyar la gestión de salud en langostinos. Los langostinos se enfrentan a numerosos retos de salud causados por virus, parásitos y bacterias. En el caso de estos últimos, suelen encontrarse de forma natural en el medioambiente y pueden causar problemas de salud en algunas situaciones específicas. Los problemas de salud se traducen en pérdidas para la industria del langostino que ascienden a miles de millones de dólares (USD) al año. De ahí que hayamos establecido este tema como una prioridad en la agenda de nuestros esfuerzos de I+D de aquí en adelante.

Mediante el desarrollo de herramientas de apoyo a la salud animal, queremos contribuir de primera mano a la lucha contra la RAM y prever un futuro sostenible para el sector de la producción acuícola.

[De nuestro CEO](#)

[Acerca de este informe](#)

[Sistemas alimentarios](#)

[El papel de los alimentos azules](#)

[Conectando nuestra estrategia](#)

[Transparencia y confianza](#)

[Asociaciones clave](#)

[Hoja de ruta 2025](#)

Pilar 1: Salud y bienestar

[Pilar 2: Clima y circularidad](#)

[Pilar 3: Buena ciudadanía](#)

[Acerca de Skretting](#)

Skretting Ecuador - 100% libre de antibióticos

Skretting Latinoamérica, como parte de la cadena alimentaria, tiene un sólido mandato para producir alimentos acuícolas no medicados, apoyando al requerimiento de los mercados globales de productos del mar de nuestros clientes. Para cumplir este objetivo final, destacamos la forma correcta de alimentación utilizando las mejores prácticas, garantizando el máximo nivel de condiciones sanitarias en los estanques, el bienestar de los langostinos y la alta calidad de los alimentos en términos de aspectos físicos y valores nutricionales. Uno de los clientes de Skretting, Omarsa, se enfoca en un futuro sostenible.

“Es importante que todas las personas en el mundo sean conscientes del uso de medicamentos en la producción de alimentos, donde el uso discriminado de los medicamentos puede generar la reproducción de superbacterias que son más difíciles de erradicar, principalmente en el sistema acuícola del langostino, afectando a la sostenibilidad industrial, al medioambiente y a la salud de los consumidores. En Omarsa (Operadora y Procesadora de Mariscos) el objetivo principal es garantizar el alimento sostenible para millones de familias, asegurando que la cadena de producción para vender langostinos libres de medicamentos,” sostiene Sandra Pardo, Directora de finanzas en Omarsa.



Skretting Noruega - Innovación con la toma de muestras de sangre

La manipulación de los peces es algo que la mayoría de los piscicultores necesitan hacer varias veces durante la producción debido a la desparasitación, la clasificación, el cambio de sitio, etc. En 2019 Skretting Noruega lanzó un kit de muestreo de sangre para el salmón del Atlántico por medio de nuestro equipo de servicio en ATLA. A través de nuestra investigación en granjas comerciales y mediante las pruebas de campo controladas, hemos adquirido conocimiento acerca de marcadores sanguíneos en el salmón. Los marcadores sanguíneos que hemos identificado pueden proporcionar información sobre los niveles de estrés, el estado antioxidante o si existen indicadores de enfermedad. A veces las muestras pueden indicar qué tipo de enfermedad tiene el pez.

A pesar de la información adicional que proporcionan las muestras de sangre, sabemos que éstas no son suficientes por sí solas. Junto con otras herramientas disponibles en Skretting Aquaculture Innovation (IA), como el análisis genético y la PCR, combinadas con



los datos de producción de los centros de cultivo, podemos obtener información específica sobre los peces. La colaboración con nuestros clientes ha sido crucial para iniciar este servicio. Nuestro servicio de gestión de salud continúa expandiéndose para incluir más herramientas. Durante el año 2021, se empezó a realizar con frecuencia el análisis de la expresión genética, además del análisis de la sangre. Mediante el análisis genético del tejido cardíaco, podemos medir genes específicos implicados en el desarrollo de la enfermedad se regulan al alza o a la baja. Gracias a esta técnica, hemos podido predecir brotes de enfermedades un mes antes de que se produzcan. Esto marca una época y puede ayudar al piscicultor a tomar medidas que puedan minimizar las consecuencias de una enfermedad.

Es importante destacar que este campo aún está lejos de estar completamente desarrollado. Estamos seguros de que seguirá desarrollándose a medida que avancemos y colaboremos juntos en la empresa y con los clientes, encontrando nuevos marcadores y tener un mejor conocimiento de la salud de los peces.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Pilar 2: Clima y circularidad

Según el [Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático \(IPCC\)](#), el sistema mundial de alimentos contribuye entre el 21% y el 37% a todas las emisiones GEI. Se han publicado muchos estudios para medir la huella durante la producción de la proteína animal y estos han dejado claro que el volumen de las emisiones de nuestra cadena de valor es significativo.

Nuestra ambición es ser el socio clave en el impulso hacia el camino de una industria acuícola aún más sostenible. El 2021 fue un año sin comparación debido a temas complejos de la cadena de suministro. A pesar de estas interrupciones, del aumento de los precios de los ingredientes y de los problemas de transporte, nunca nos hemos apartado del abastecimiento responsable y hemos mantenido un enfoque claro en el uso de ingredientes sostenibles.

Clima y huella ecológica

Nuestro enfoque

Los recursos naturales son físicamente limitados, así como la capacidad de la naturaleza para hacer frente a las emisiones antropogénicas. En este sentido, la comunidad mundial debe encontrar la manera, no sólo de limitar sino también de reducir activamente su huella medioambiental para garantizar un futuro digno para las generaciones venideras. Hoy en día esto está ampliamente aceptado y acordado internacionalmente. Con el Acuerdo de París, por ejemplo, los gobiernos del mundo se comprometieron a limitar el aumento de la temperatura global a un nivel muy inferior a los 2 °C respecto a los niveles preindustriales y a proseguir los esfuerzos para limitar el calentamiento global a 1,5 °C. En 2021, sin embargo, la temperatura global ya estaba 1,2°C por encima de esta línea de base, lo que demuestra que no queda mucho margen.

El mensaje es claro: ¡Debemos actuar ahora!



Table 7: Submetas específicas de los ODS abordados

Los objetivos de nuestra Hoja de ruta para 2025: clima y huella y energía	ODS específicos, submeta abordada
<p>Objetivo: Compromiso con objetivos basados en la ciencia.</p> <p>Nuestro Progreso: Nos hemos comprometido con la iniciativa Science Based Targets (SBTi) que reducirá el 30% de nuestras emisiones de alcance 1 y 2 y el 58% de nuestras emisiones de alcance 3.</p>	<p>Submeta 13.1 de los ODS/Interpretación empresarial - Establecer objetivos de reducción de GEI con base científica en línea con los objetivos del Acuerdo de París.</p> <p>Submeta 7.3 de los ODS:/Interpretación empresarial - Reducir el consumo de energía en las operaciones propias, incluso mediante el uso de tecnología de calefacción y refrigeración, iluminación eficiente, aparatos eléctricos eficientes y vehículos de bajo consumo.</p>
<p>Objetivo: implementar la huella ECV en la formulación de las dietas, en el proceso de innovación y en el de adquisiciones (como parte del Alcance 3 para objetivos basados en la ciencia).</p> <p>Nuestro Progreso: Hemos implementado la huella ECV en nuestro software de formulación de dietas y creado un panel de control para supervisar nuestras emisiones de alcance 3.</p>	<p>Submeta 13.1 de los ODS/Interpretación de la empresa - Trabajar con los proveedores para mejorar la gestión de la sostenibilidad de los mismos y evitar interrupciones o retrasos en la cadena de suministro debido al cambio climático.</p> <p>Submeta 12.2 de los ODS/Interpretación de la empresa - Invertir en mejoras del rendimiento medioambiental y en programas de formación en las principales estrategias empresariales, en las operaciones y en toda la cadena de suministro.</p>
<p>Objetivo: Desarrollar la capacidad de huella en nuestros modelos de explotación y formulación para ayudar a nuestros clientes a medir y reducir sus emisiones.</p> <p>Nuestro progreso: Skretting Italia lanzó CarbonBalance y estamos trabajando para desarrollar un modelo global que nos permita medir la huella del alimento y de la granja.</p>	<p>Submeta 12.2 de los ODS:/Interpretación empresarial - Concienciar a los consumidores y promover su formación para mejorar su disposición a participar en el consumo sostenible.</p>
<p>Explorar diferentes mecanismos para abastecerse de energía renovable o promover las fuentes renovables, por ejemplo, firmando acuerdos contractuales para comprar energía generada por un activo renovable (Power Purchase Agreement - PPA).</p> <p>Nuestro progreso: El 40% de la energía de alcance 2 de Skretting es renovable.</p>	<p>Submeta 7.2 de los ODS/Interpretación empresarial - Invertir y promover iniciativas sobre energías renovables e integrarlas en la estrategia empresarial.</p> <p>Controlar e informar sobre la cantidad de energía producida, comprada y consumida, según la fuente.</p>

Nutreco reconoce el enfoque del Principio 15 de las Naciones Unidas en la aplicación del principio de precaución al considerar el impacto físico de un clima cambiante; cuando existan amenazas de daños graves o irreversibles, incluidos los fenómenos meteorológicos graves, la subida del nivel del mar y el cambio de las zonas de temperatura, la falta de certeza científica no se utilizará como razón para posponer medidas económicamente efectivas para prevenir la degradación del medio ambiente.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

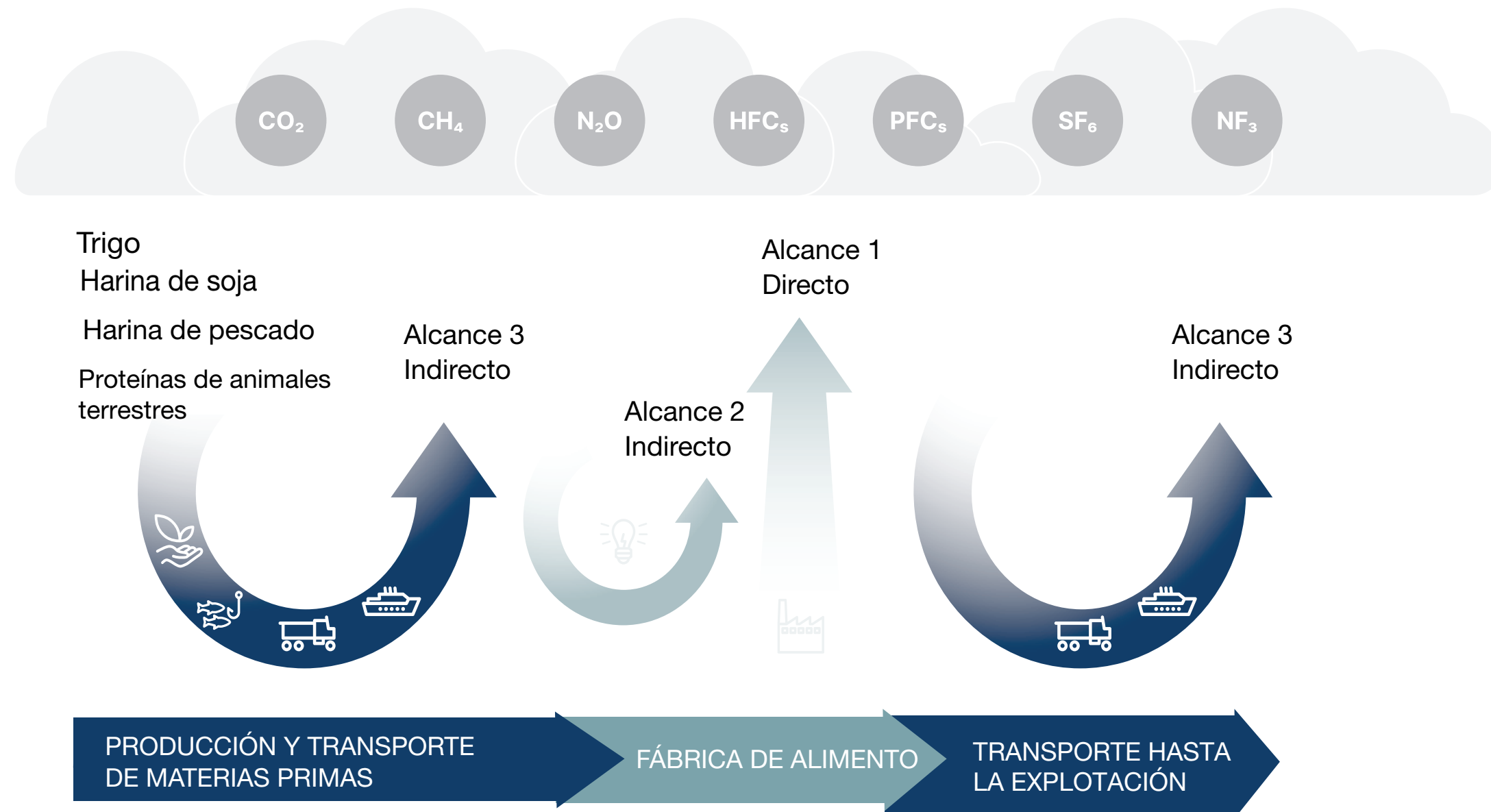
Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Figura 2: Emisiones relacionadas con cada alcance a lo largo del proceso entre la producción y el transporte de los alimentos. Adaptación del Protocolo de GEI

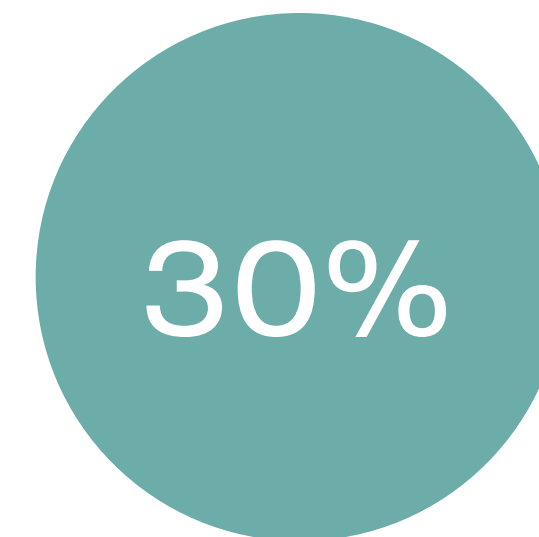


En consonancia con el Acuerdo de París, Nutreco se ha comprometido a alcanzar objetivos basados en la ciencia en los tres ámbitos, y estamos en una fase de creación de un profundo conocimiento de nuestra huella de carbono y de los factores que la impulsan para desarrollar estrategias de reducción eficientes. También estamos mejorando nuestros datos para reducir las incertidumbres mientras que establecemos procesos para supervisar y validar los posibles escenarios de reducción. Ya está claro que se trata de una tarea difícil y que no habrá una solución milagrosa para alcanzar nuestros objetivos. Por tanto, tenemos que centrarnos en diferentes soluciones en paralelo. Las principales áreas de interés identificadas son las siguientes:

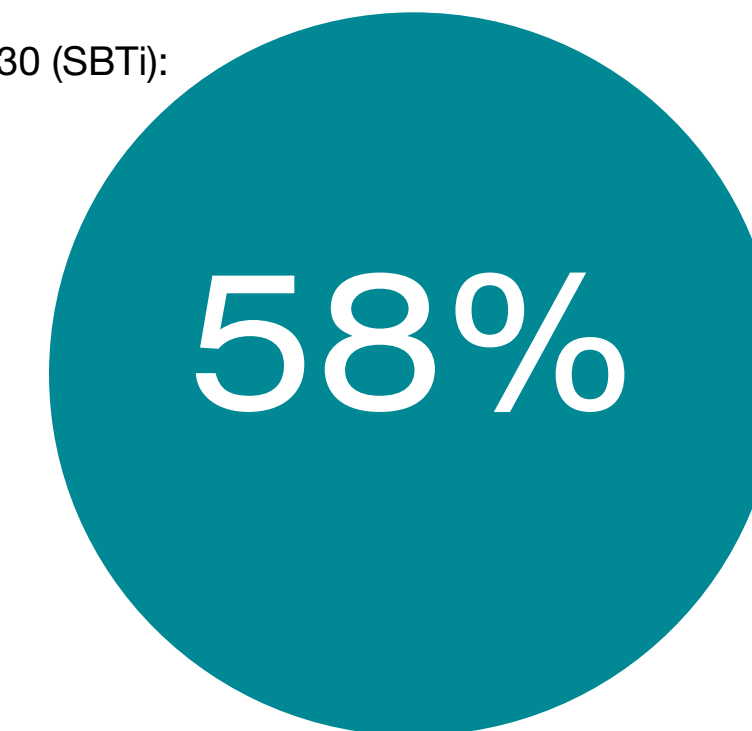
1. Introducir métricas basadas en la Evaluación del Ciclo de Vida (ECV) en nuestros sistemas de adquisición y formulación para cuantificar, comprender y supervisar nuestro impacto medioambiental y los factores que lo impulsan.
2. Comprometernos con nuestros proveedores para reducir juntos nuestra huella.
3. Abastecernos sin deforestación para reducir la huella relacionada con el cambio de uso del suelo.
4. Identificar alternativas de menor huella entre los ingredientes nuevos o circular.

La introducción de métricas basadas en la ECV, en particular, nos ayuda a apoyar este viaje general y es un requisito básico para todos los demás puntos. Por eso queremos centrarnos en nuestros logros pasados, los retos actuales y los planes futuros relacionados con la ECV. Pero primero, consideremos lo que significa realmente la ECV.

Nuestro compromiso de reducción de emisiones para 2030 (SBTi):



reducción absoluta de nuestras emisiones de alcance 1 y 2 de un año desde 2018



reducción de la intensidad económica de nuestras emisiones de Alcance 3. (Según la metodología SBTi, los objetivos de Alcance 3 son para el 67% de un proveedores de la empresa. El objetivo publicado de Nutreco es una reducción del 58 % para el 67 % de nuestros proveedores de Alcance 3, resultando en un 39 % para todos los proveedores (es decir, 58% x 67% = 39%).

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Evaluación del Ciclo de Vida - el método más completo para cuantificar el impacto medioambiental de materias primas, productos y organizaciones

Como uno de los compromisos de la Hoja de Ruta 2025 de Nutreco, Skretting dio un paso adelante en el desarrollo e implementación de métricas basadas en la Evaluación del Ciclo de Vida (ECV). El método de ECV, estandarizado internacionalmente, está reconocido y se aplica cada vez más como el método de contabilidad medioambiental más completo y sólido para evaluar la huella medioambiental de productos u organizaciones. La ECV se basa en dos principios fundamentales:

1. El principio del Concepto de Ciclo de Vida.
2. Enfoque de impacto múltiple.

El concepto de ciclo de vida significa que en la evaluación se tienen en cuenta todas las fases del ciclo de vida de un producto, es decir, no sólo las emisiones directas o la extracción de recursos que se producen en el lugar, sino también los impactos ambientales indirectos previos y posteriores que se producen.

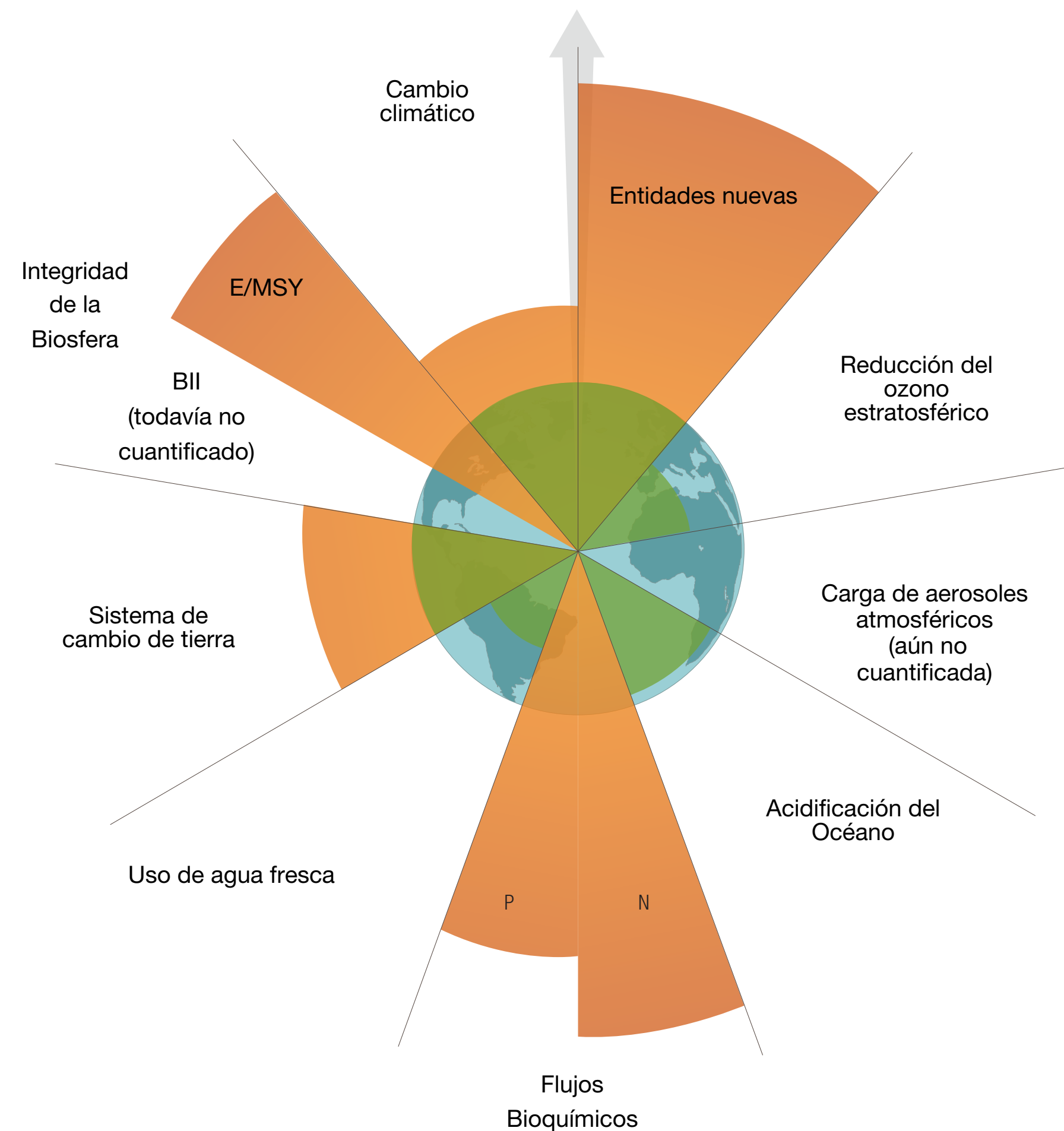
En muchos casos, los mayores impactos ambientales de un producto están relacionados con sus materias primas o su fase de uso y, por tanto, se producen a priori y posteriori de la fase de producción. No tenerlos en cuenta supondría subestimar la huella real, pero tampoco permitiría ver si la aplicación de estrategias de reducción del impacto, por ejemplo por parte de los productores, reduciría realmente la huella total del producto, o si la carga sólo se desplaza hacia otras fases del ciclo de vida.

El segundo principio, el enfoque de impacto múltiple, significa cuantificar todos los impactos ambientales potenciales relevantes causados por un objeto de estudio. En la actualidad, la atención se centra en los impactos climáticos como un problema medioambiental urgente por resolver. Sin embargo, también hay otros impactos ambientales que pueden cuantificarse con el método de ECV, como la huella hídrica o el potencial de eutrofización (es decir, la sobrefertilización de los sistemas acuáticos o terrestres).

Además del cambio climático, especialmente la eutrofización, la pérdida de biodiversidad o la transformación de la tierra también son temas medioambientales urgentes que hay que abordar, ya que ya estamos sobrepasando estos límites a escala global, lo que aumenta el "riesgo de cambios medioambientales abruptos o irreversibles a gran escala" (SRI, 2022). Esto permite abordar posibles cambios de carga que pueden ser fácilmente supervisados cuando sólo se centran en, por ejemplo, la huella de carbono.

En Skretting reconocemos estos límites planetarios. La huella de carbono es el tema principal y políticamente más urgente en los próximos años y, por tanto, también nos centramos en esta categoría de impacto. Sin embargo, intentamos tener en cuenta también otros impactos ambientales cuando pensamos en estrategias de reducción de carbono

Figura 3: Concepto de límites planetarios presentado por el Centro de Resiliencia de Estocolmo, basado en el análisis Persson et al. 2022 y Steffen et al. 2015.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Progreso general en la implementación de métricas ECV en Skretting

En 2021, finalizamos una amplia base de datos de la huella medioambiental de Nutreco que mapea todos nuestros ingredientes comprados con métricas de ECV, en su mayoría derivadas de bases de datos de calidad aprobada. Nos pareció muy importante tener una fuente de información consistente sobre la huella específica para nuestros ingredientes y alineada en todo Nutreco. Esto nos da una garantía de calidad y garantiza que estamos calculando las huellas de forma coherente.

La base de datos ha sido desarrollada por expertos internos en ECV junto con consultores externos y es gestionada de forma centralizada por profesionales de ECV para mantenerla actualizada según los últimos avances. La selección de datos ha seguido de cerca los requisitos de la normativa europea sobre la huella ambiental de los productos (FAP), concretamente las normas de la categoría FAP sobre alimentos para animales destinados a la producción de alimentos (2018). En relación con esto, la base de datos de la Iniciativa Global del Ciclo de Vida de la alimentación animal (GFLI), que es la base de datos de ECV más completa y aceptada para los ingredientes de los alimentos para animales, es la principal fuente de datos. Las lagunas de datos restantes se cubren con datos derivados de otras bases de datos de ECV de calidad garantizada, como Ecoinvent o Agri-footprint.

La base de datos de Nutreco ya está vinculada a nuestro sistema de aprovisionamiento, lo cual nos ayuda a realizar un seguimiento automático de la huella de alcance 3 de Skretting Global y de nuestras OpCos a través de un panel de control en línea. Además, nos da la oportunidad de identificar y comprender los puntos conflictivos de la huella de nuestras adquisiciones en todo el mundo, lo cual es un requisito fundamental para desarrollar estrategias de reducción aplicables en nuestro camino por alcanzar nuestros objetivos basados en la ciencia hasta 2030.

Adicionalmente, también hemos implementado los datos de la huella en nuestros sistemas de formulación lo cual nos ayuda a:

1. Calcular la huella de los alimentos automáticamente.
2. Entender cómo las diferentes opciones de formulación impactan a la huella al nivel de producto.
3. Formular activamente productos buscando una menor huella y determinar el impacto resultante de la composición y precio del ingrediente.

“Las métricas ECV son clave para medir y así gestionar la sostenibilidad medioambiental.”

En general, esta solución nos ayuda enormemente a eco-diseñar nuestra alimentación en el futuro.

Los principales retos a los que nos enfrentamos actualmente y que vamos a abordar a lo largo de 2022 y en el futuro, serán sobre la información de los países de abastecimiento, que no se rastrea automáticamente en nuestro sistema de compras. Especialmente en el caso de los ingredientes de origen vegetal, las huellas pueden ser significativamente diferentes en función de las regiones de las que proceden. Por lo tanto, la implementación de esta información en los sistemas de adquisición aumentará en gran medida la precisión del cuadro de mando de la huella, ya que nos permitirá calcular con métricas de ECV específicas de cada país o región, que ya tenemos disponibles para muchos ingredientes en nuestra base de datos interna. Otro reto es la dependencia de datos mayoritariamente secundarios, ya que los datos primarios de calidad garantizada procedentes de los productores siguen siendo escasos (véase la siguiente sección sobre cómo pensamos abordar esta cuestión)

Por un lado, esto demuestra que los valores precisos de la huella pueden verse limitados por la disponibilidad y la calidad de los datos (de la ECV); pero por otro lado también por la transparencia y a la información de la cadena de suministro. La implementación de la ECV ya nos ha ayudado a mejorar ambas cosas.



Marcel Görmer
Director de Proyecto
Sostenibilidad de Ingredientes
deSkretting

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

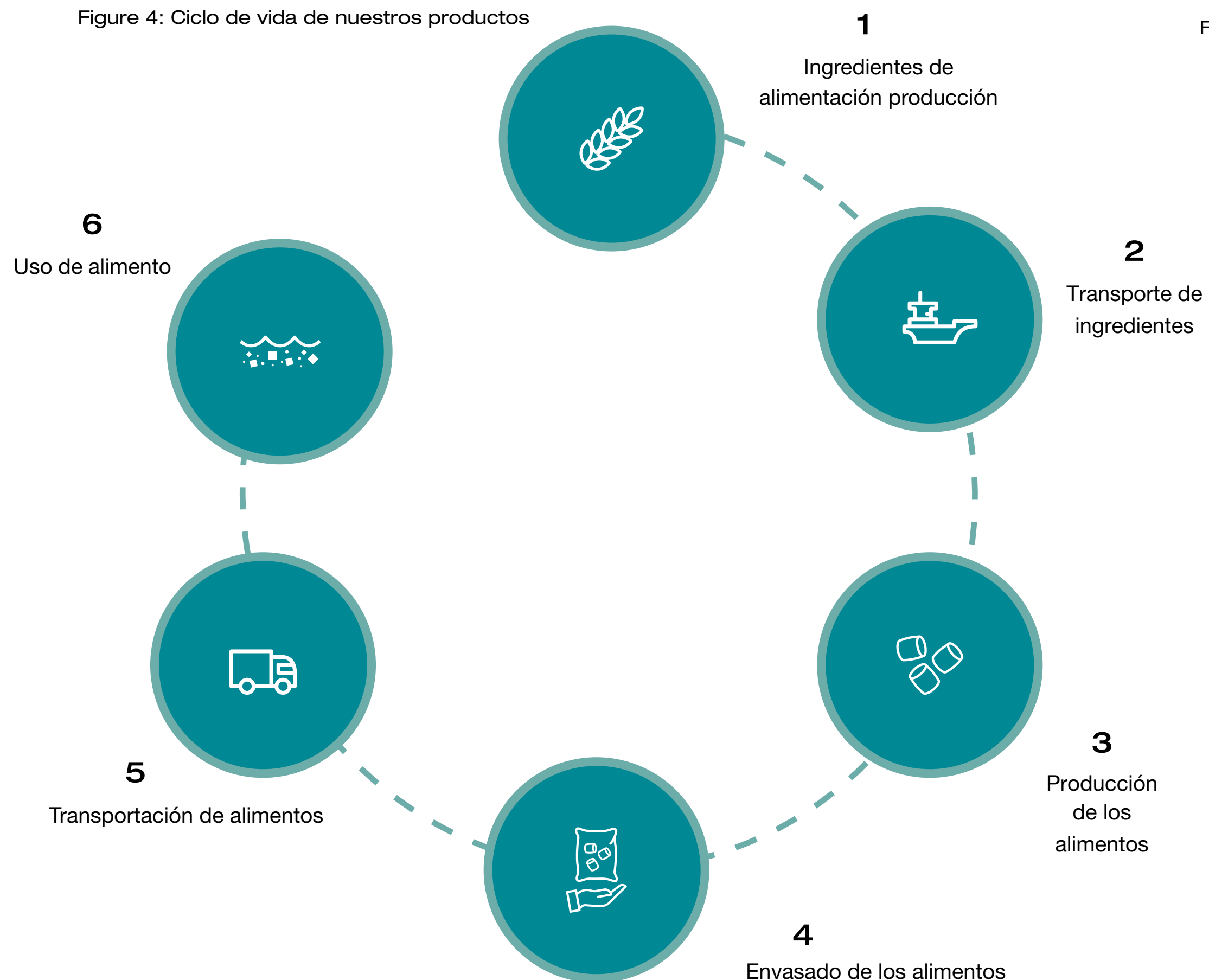
Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

La huella de nuestros productos a lo largo de su ciclo de vida

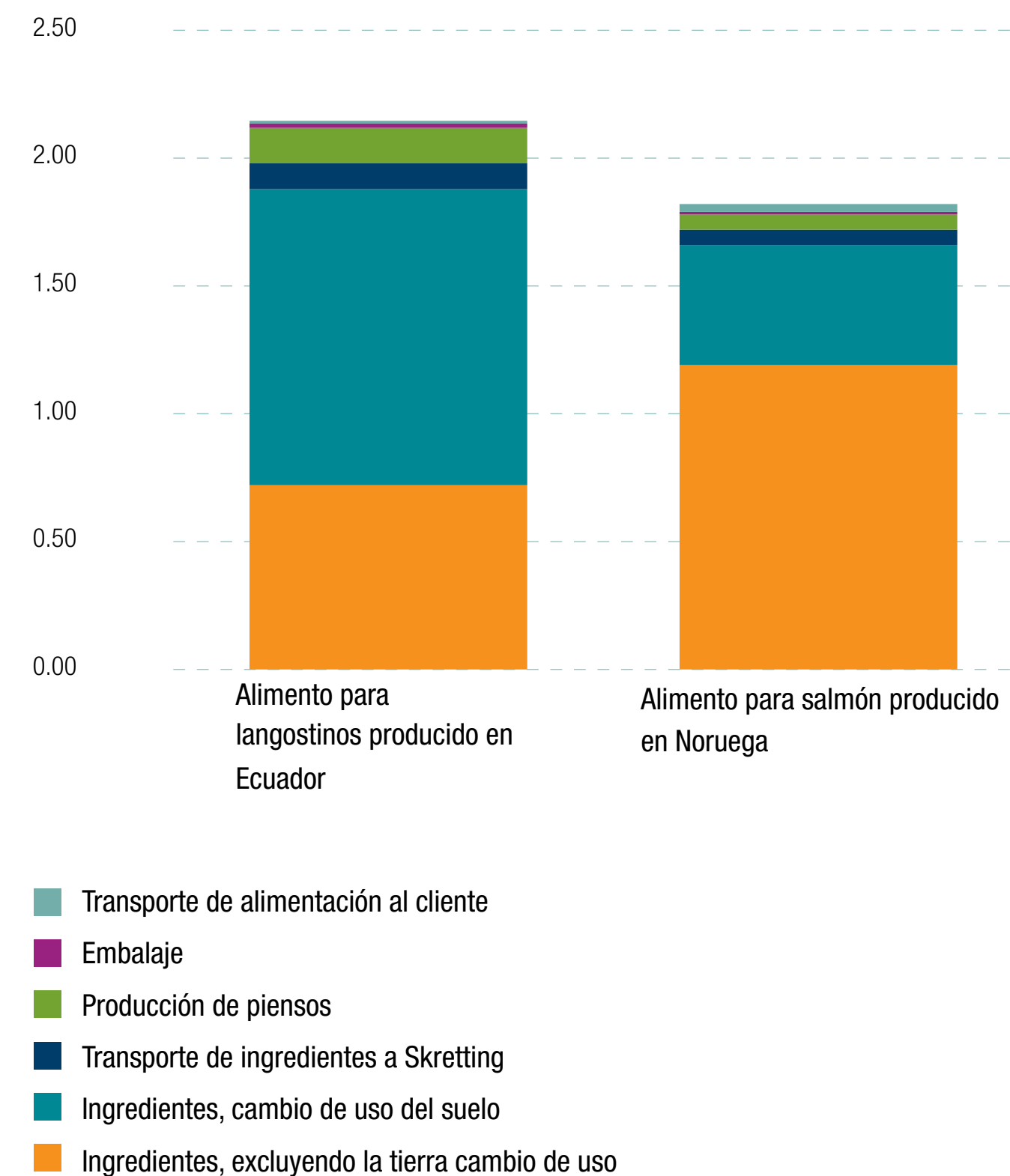
Hemos decidido utilizar el método ECV para cuantificar de manera sólida y estandarizada los impactos medioambientales de nuestros productos y nuestra organización. Siguiendo el principio del pensamiento del ciclo de vida, también tomamos en cuenta las emisiones previas y posteriores de nuestras producciones. En las siguientes secciones, examinaremos con más detalle las principales fases del ciclo de vida del ciclo de vida de nuestros principales productos desde la perspectiva de la huella: los alimentos para peces y los alimentos para langostinos. Nuestros productos pasan principalmente por las siguientes etapas del ciclo de vida, que explicaremos con más detalle.

Figure 4: Ciclo de vida de nuestros productos



A continuación, proporcionaremos información general sobre las principales etapas del ciclo de vida, destacaremos algunas desafíos que enfrentamos y explicaremos qué hay detrás del número de huella de carbono basado en ejemplos de alimentación. Basado en las huellas de carbono calculadas de dos alimentos ejemplares, un alimento para salmón producido en Noruega y un alimentos para langostinos producidos en Ecuador (ver Figura 5), también explicaremos los impulsores principales detrás de las huellas de carbono sobre las diferentes etapas del ciclo de vida para estos casos específicos y qué causa las diferencias.

Figura 5: Huella de carbono de alimentos ejemplares para langostinos y salmón en kg CO₂e/kg de alimento



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Life Cycle Stage I: Feed Ingredients

Descripción general

La mayor proporción de la huella de los alimentos está vinculada con los ingredientes. Para Skretting en general, pero también para la mayoría de nuestros productos, más del 90 % de la huella se causa hacia arriba de nuestras puertas. Esto es un reto porque solo tenemos una influencia indirecta sobre esa parte. Por ejemplo, no podemos directamente determinar qué fuente de energía deben utilizar nuestros proveedores o cómo nuestros agricultores más arriba en la cadena de valor cultivan sus campos.

Sin embargo, al mismo tiempo hemos visto a esto como una oportunidad. Conocer este punto conflictivo nos permite concentrar más energías en nuestras adquisiciones integrando las métricas medioambientales con los sistemas de adquisición y a partir de ahí, definiendo objetivos claros de sostenibilidad para nuestros equipos de compras. Con esto, tenemos una gran oportunidad para significativamente impulsar la reducción de la huella de toda la cadena de valor del alimento y de peces/langostinos.

Cuantificar y entender la huella de los ingredientes no es una tarea fácil, hay una gran diversidad de ingredientes de alimentos y un aún más grande rango de procesos de producción; y, por lo tanto, procesos medioambientales vinculados a ellos. Además de esto, ya que no tenemos una influencia directa sobre estos procesos y ya que actualmente el acceso a datos primarios es limitado, dependemos principalmente de datos secundarios. Esto conlleva incertidumbres que deben conocerse y comprenderse para mejorar la calidad de los datos, pero también para no sacar conclusiones erróneas (y probablemente costosas) basadas en datos débiles.

Basándonos en los análisis de la huella de carbono que hicimos a nivel organizativo y para diferentes alimentos durante el año pasado, aprendimos que la huella del ingrediente se debe principalmente a los ingredientes vegetales. Esto se debe principalmente, pero no exclusivamente, a los efectos de cambio en el uso de tierra.

A pesar de reducir la parte del cambio de uso del suelo, también estamos explorando ingredientes de menor huella en todas las categorías. Incluso sin cambio de uso de la tierra, los ingredientes vegetales, al igual que otros, tienen una huella unida a ellos. Con base en nuestra base de datos, ya estamos identificando ingredientes con menos carbono por y en todas las categorías.

Huella de carbono total:

73% Verduras
10% Marino
7% VUELTA
4% funcional
4% Embalaje
2% Operaciones

94%
de total

Nos centraremos más en los ingredientes de subproductos, por ejemplo, en las categorías de ingredientes de animales terrestres o marinos. También validamos diferentes ingredientes novedosos en cuanto a sus huellas, disponibilidades y qué convencionales podrían ser capaces de reemplazar dentro de las diferentes categorías de ingredientes. Basado en esta información calcularemos escenarios realistas de reducción de la huella. No hay que olvidar que también los ingredientes novedosos tienen una huella adherida a ellos y que tienen que ser validados cuidadosamente para no moverse en una dirección equivocada.

Figura 6: Contribuciones relativas a la huella de carbono de nuestros ingredientes vegetales comprados.

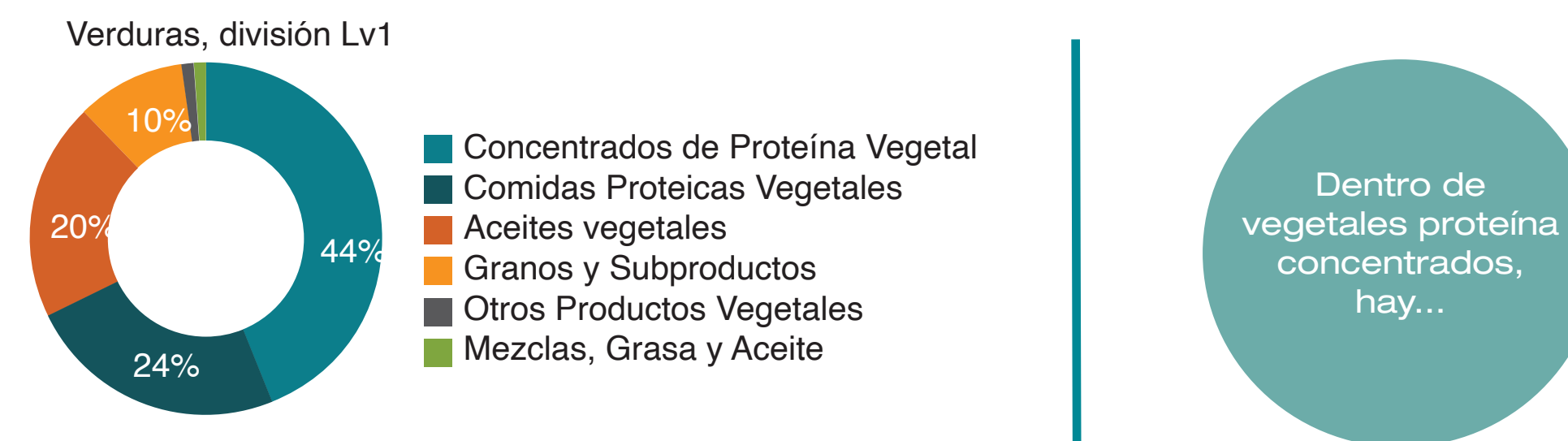
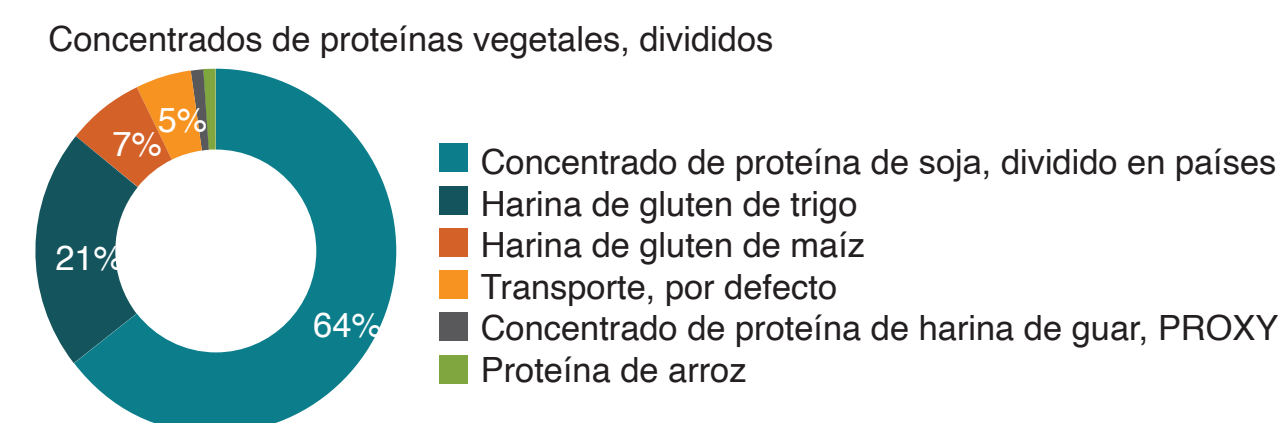


Figure 7: contribución relativa a la huella de carbono de nuestro ingrediente vegetal de concentrado de proteína



Dentro de vegetales proteína concentrados, hay...

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Nuestros principales retos

Uno de nuestros principales retos actuales es que, a pesar de haber avanzado mucho en únicamente comprar ingredientes certificados si provienen de países de alto riesgo, la mayoría de los sistemas de certificación sólo pueden garantizar la ausencia de deforestación desde, por ejemplo, 2008 o 2009. Por lo tanto, seguimos teniendo que contabilizar toda la huella relacionada con el cambio de uso de la tierra debido a que se exige una fecha límite de 2 años por las normas de huellas. Por lo tanto, la huella de los cultivos certificados como libres de deforestación es igual de alta que las de cultivos no certificados, a pesar del claro beneficio que otorga la compra de cultivos certificados. Para enfrentarnos a este reto, específicamente estamos trabajando con entes de certificación para que provean mayores datos primarios alineados con los estándares internacionales de las huellas. Adicionalmente, estamos participando en grupos de trabajo para discutir este tema en un alto nivel, ya que no somos la única empresa que está enfrentándose a este reto.

Además, nos vemos obligados a calcular la huella usando datos secundarios, que sólo pueden reflejar las huellas específicas de los proveedores de forma limitada y, por lo tanto, añaden una importante incertidumbre. El uso de los datos secundarios para el enfoque 3 está permitido por los estándares de huellas, sin embargo, limita la toma de decisiones para la adquisición y formulación de los alimentos. Por otra parte, debido a sus características, para los ingredientes más novedosos aún no hay disponibilidad de datos secundarios ECV de buena calidad aprobados. Por lo tanto, nosotros ya hemos solicitado los datos primarios de huellas a más de 20 productores de nuevos ingredientes. El entender estas huellas y validar su calidad y consistencia es una tarea continua. Ya hemos visto que la mayoría de los valores presentados no son comparables debido a las distintas decisiones tomadas para hacer los cálculos. Por lo tanto, ahora requerimos que los proveedores de ingredientes novedosos las calculen utilizando las reglas según la Norma de alimentación PEFCR (Categoría de huella medioambiental de producto). En un siguiente paso queremos calcular activamente los potenciales de reducción a través de diferentes escenarios para sustituir gradualmente ingredientes convencionales específicos por ingredientes novedosos u otras alternativas con menos carbono.

Ejemplo de alimento

Para ambos alimentos presentados en el ejemplo, la mayor parte de la huella de carbono está relacionada con los ingredientes del alimento. Los mayores impactos provienen de los ingredientes vegetales, por ejemplo, debido a las prácticas agrícolas tales como el laboreo del suelo o la fertilización. Adicionalmente, otras etapas de procesamiento, como el secado de los cultivos o la extracción de proteínas o aceite, contribuyen a la huella.

Como puede verse en los gráficos, las emisiones relacionadas con el cambio de uso de la tierra constituyen una parte importante de la huella de carbono global de los alimentos. Esto está relacionado con los vegetales, particularmente los ingredientes de soja que provienen de países con un alto riesgo de deforestación. Para algunas de nuestras OpCos, por ejemplo, Skretting Noruega, esta meta ya se está cumpliendo. A pesar de abastecerse únicamente de países de bajo riesgo o de soja sin deforestación certificada de clase A procedente de países de alto riesgo, sigue habiendo una parte importante de cambio de uso de la tierra visible en la huella de los alimentos para salmón. Esto se debe a la fecha límite de 20 años definida por las normas de la huella, mientras que la mayoría de los sistemas de certificación actuales sólo garantizan la ausencia de deforestación durante un máximo de 14 años.

Con nuestra [política de abastecimiento de soja y aceite de palma sin deforestación](#) abordamos directamente la reducción de la huella del cambio de uso de la tierra, pero todavía tenemos que contabilizar los efectos del cambio de uso de la tierra hasta que se alcance la fecha límite de 20 años.

Además de los ingredientes vegetales, también otros ingredientes de los alimentos suman a la huella, por ejemplo, los ingredientes marinos o proteínas de los animales terrestres, debido a los diferentes tipos de producción y etapas de procesamiento. Los ingredientes marinos y los ingredientes derivados de subproductos tienen una huella de carbono bastante baja, así que los alimentos con altos niveles de inclusión de estos ingredientes generalmente bajan la huella de carbono absoluta.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Ciclo de Vida de la Etapa II y V: Ingredientes y transporte de los alimentos (logística de entrada y salida)

Descripción general

La huella de carbono causada por el transporte (ya sea el transporte de los ingredientes a nuestras plantas o de los alimentos de nuestras plantas a los clientes) tiene una proporción baja en la huella de carbono en general. A pesar de la suposición general de los altos impactos causados por el transporte a largas distancias, a menudo es más sostenible abastecerse de ingredientes de menor huella desde el extranjero que abastecerse de ingredientes locales con técnicas menos sostenibles para producirlos (por ejemplo, debido a otras prácticas de gestión de la tierra, menor rendimiento, mayor uso de fertilizantes, etc.). Sin embargo, el mejor caso sería adquirir ingredientes locales con una huella baja, aunque esto a veces se ve limitado por el costo o disponibilidad. La huella del transporte principalmente se ve influenciada por la distancia de transporte, el modo de transporte, el tipo y consumo de combustible y el factor de carga. Debido a la capacidad de flete y a los factores de carga, el transporte de contenedores mediante barcos generalmente tiene una huella de carbono significativamente más baja por tonelada-kilómetro en comparación con el transporte por camión.

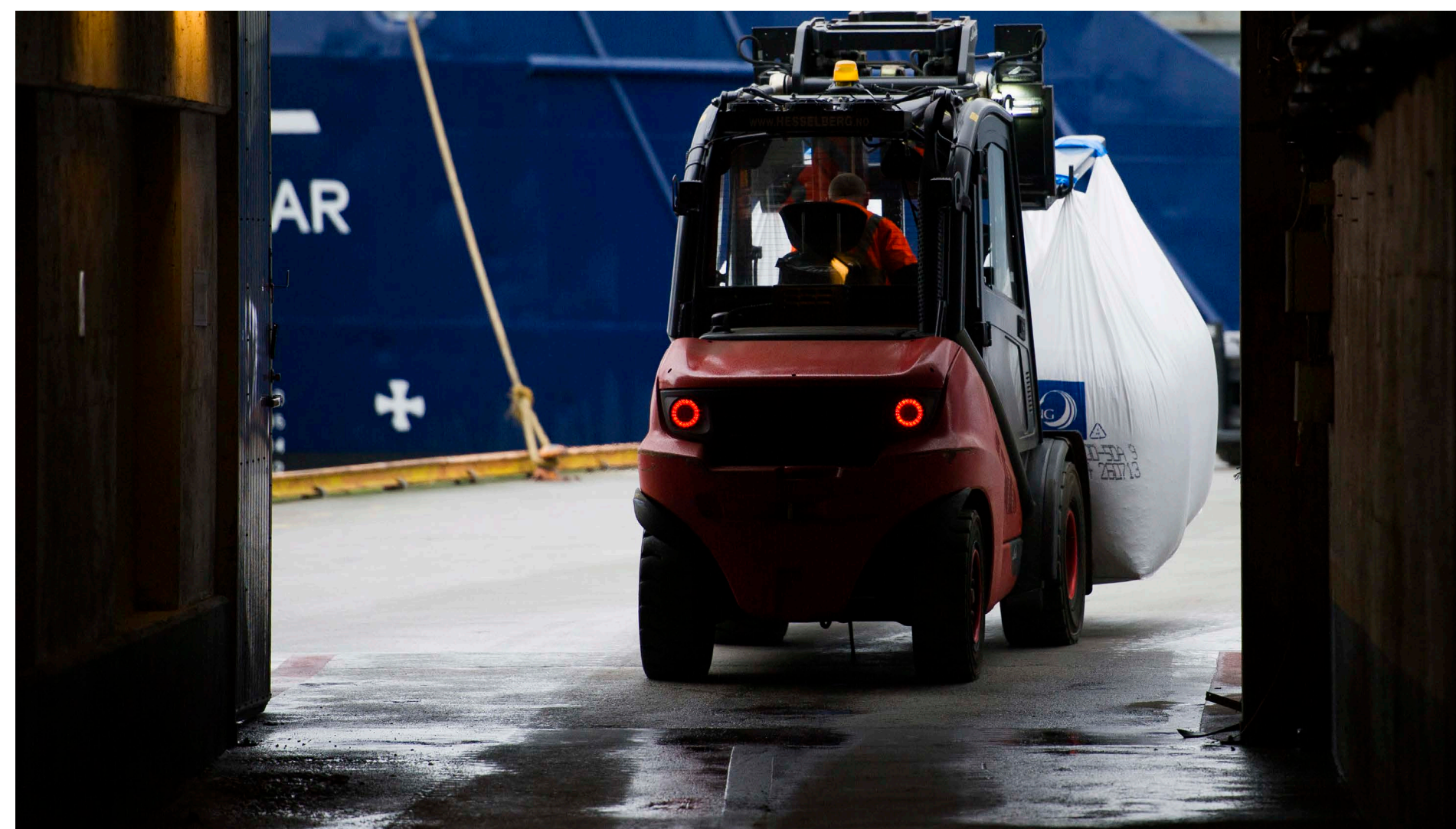
A pesar de que el impacto de la huella de alimentos es bajo, Skretting continúa buscando oportunidades para reducir la huella del transporte. Uno de los aspectos es centrarse en un mayor abastecimiento local, en el caso de ingredientes con valores de huella de carbono similares o menores. Otro punto es la colaboración para aumentar el factor de carga/eficiencia del transporte de nuestros alimentos a los centros de cultivo, siempre que sea posible (lea la historia sobre Fjordfrende en nuestro anterior [Informe de Sostenibilidad](#)).

Nuestros principales retos

Para calcular el impacto de transporte de entrada de forma más específica y automatizada, es necesario que la información sobre las regiones de origen estén disponible en nuestros diferentes sistemas. Este reto ya fue mencionado para los ingredientes de los alimentos y será una de las principales áreas de enfoque en el siguiente año ya que nos ayuda a calcular el impacto de la logística de entrada con mayor precisión. Hasta ahora, en consonancia con la norma PEF, estamos haciendo los cálculos principalmente con factores por defecto para el transporte intra e intercontinental. Lo mismo se aplica a la información de rastreo acerca del modo de transporte y los factores de carga para todos los ingredientes que llegan a las puertas de nuestra fábrica.

Ejemplo de alimento

Para los ejemplos de los alimentos, se puede ver uno con un impacto ligeramente más alto para el transporte de entrada para el alimento de langostino comparado con el alimento de salmón. Esto se debe a que más ingredientes con altos niveles de inclusión son adquiridos en un continente distinto al de la fábrica en Ecuador (por ejemplo, la harina de trigo y de soja vienen de EE. UU.) a diferencia de la planta de Noruega, lo cual causa distancias de transporte más largas y por lo general requiere varios medios de transporte. Por lo general, el impacto del transporte es bajo comparado con la huella de los ingredientes. Sin embargo, debe ser abordada, por ejemplo, mediante la adquisición de más ingredientes de manera local o mediante la elección de medios de transporte que generen menores impactos.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Ciclo de Vida de la Etapa III: Producción de alimentos

Descripción general

La producción de alimentos requiere energía eléctrica para que los motores de nuestros almacenes funcionen o combustión de combustible para la generación de vapor, calentamiento del aire para el proceso de secado o simplemente para acelerar los montacargas en los almacenes. Dependiendo de la eficiencia energética, tipo de combustible o fuente de la electricidad, la huella ligada con la fabricación del alimento puede ser más alta o baja entre las fábricas. Además de la huella ligada a los ingredientes de los alimentos, esto es algo sobre lo cual tenemos control directo y por esta razón también tenemos la mejor calidad de datos (primarios) disponibles para calcular la huella de nuestras operaciones e implementar estrategias para reducirla.

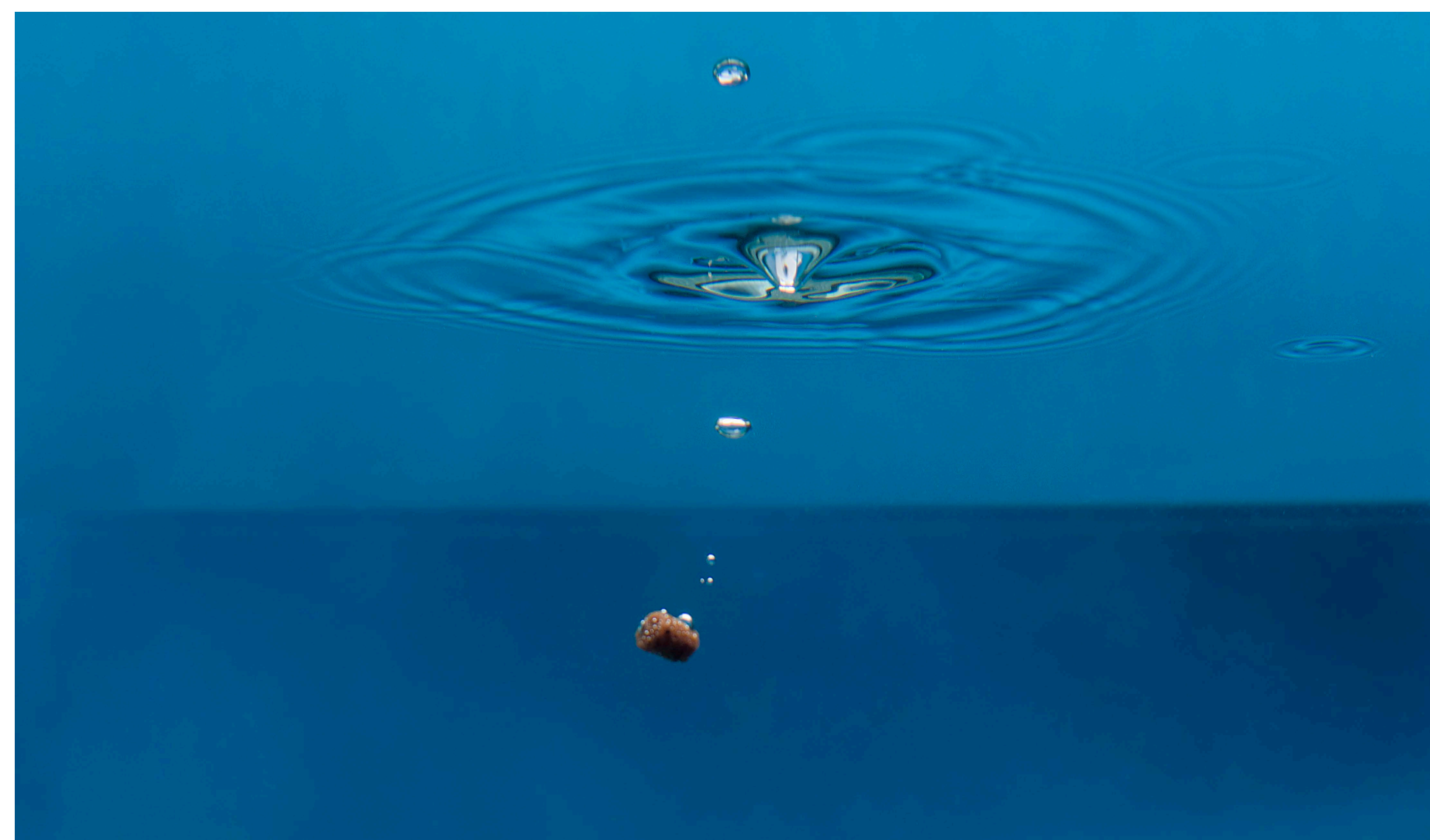
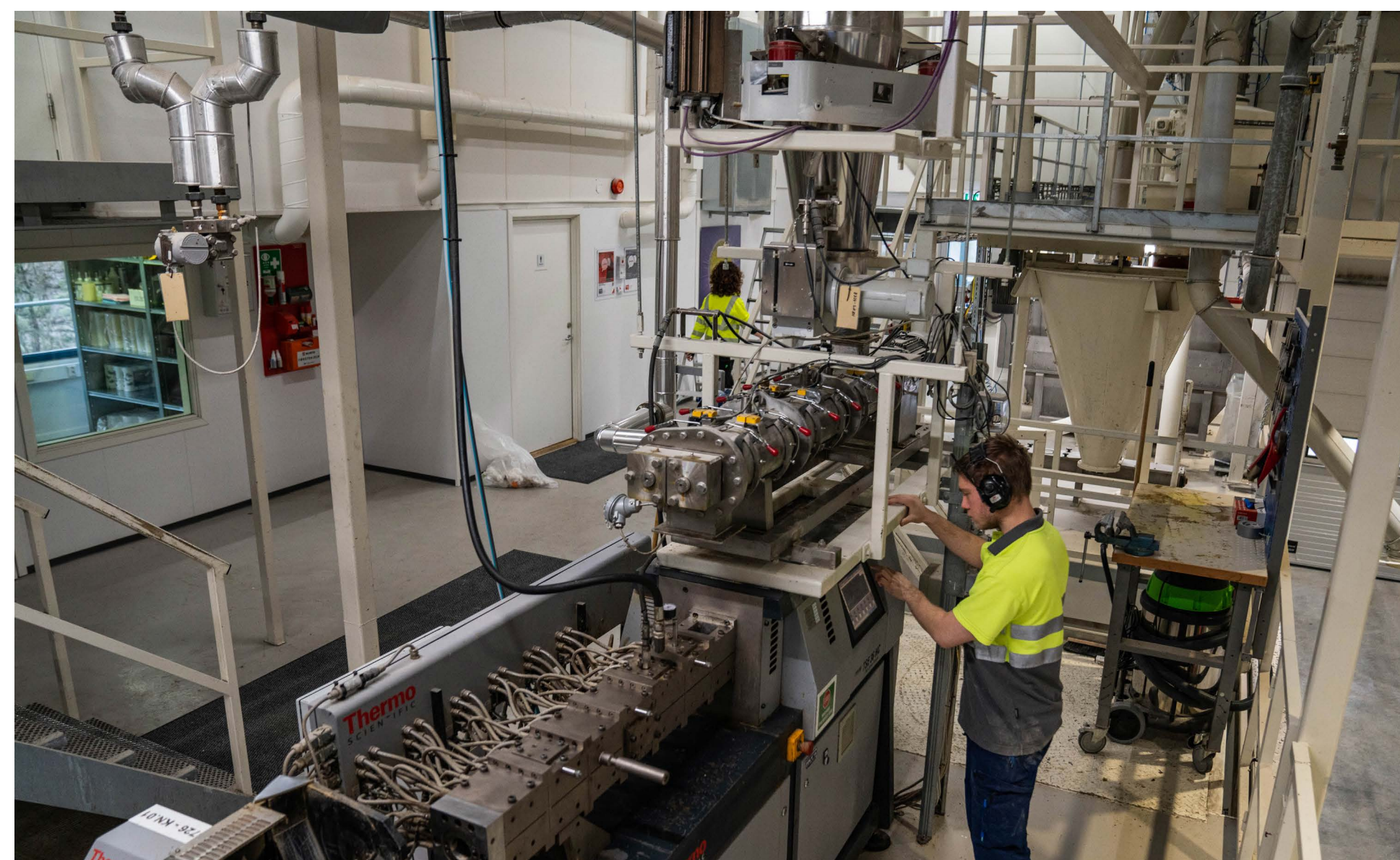
El enfoque de Skretting es reducir el consumo de energía específico (kWh/t de alimento) y consecuentemente reducir las emisiones y costos de producción. Este tema ha sido parte de nuestra agenda en 2021, donde la mayoría de nuestras plantas redujeron su kWh/t y es nuestra área de mayor enfoque en 2022. La mejora de la eficiencia energética se lleva a cabo optimizando nuestros secadores y calderas, estudiando el régimen operativo para reducir las paradas y puestas en marcha de las plantas, aislando los equipos y revisando y arreglando continuamente las fugas de vapor y aire comprimido, etc. Además, estamos cambiando a la electricidad y los combustibles ecológicos siempre que están disponibles. Conozca más acerca de las actividades en nuestras operaciones en la página XXX (Mejora de nuestras operaciones).

Nuestros principales retos

La disponibilidad y estabilidad de un suministro de combustibles y electricidad (más) verde en algunas regiones es un reto clave para poder acceder a una bajada significativa de emisiones. Por ejemplo, en Ecuador ya hemos pasado a utilizar electricidad completamente verde. Sin embargo, sustituir el combustible pesado utilizado en las calderas es mucho más difícil de hacer, porque el suministro de gas no es estable y el sistema eléctrico no es lo suficientemente robusto como para soportar una conversión eléctrica de nuestros secadores y calderas. El equipo ecuatoriano ya ha presentado un plan para un reemplazo gradual de combustible pesado que va a ser retirado totalmente de nuestras operaciones a más tardar en el 2030.

Ejemplo de alimento

Tal y como puede ser visto en el ejemplo de la huella, en comparación con la huella de los ingredientes, la proporción ligada a la fabricación es baja, pero aún puede ser significativa. El alimento de langostino producido en Ecuador tiene una huella de producción más alta que el alimento de salmón producido en Noruega. Esto se relaciona con la combinación de energía, que en Noruega incluye una proporción de energía renovable significativamente más alta lo cual da como resultado una huella de carbono por kWh más baja. Otra diferencia es la cantidad de energía necesaria para producir una tonelada de alimento de salmón en comparación con una tonelada de alimento de langostino. El proceso de producción de alimento de langostino requiere más energía que la de la producción de alimentos de salmón ya que se necesita una molienda más fina, más uso de agua en el proceso y una mayor densidad del alimento lo cual dificulta su secado



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Ciclo de Vida de la Etapa IV: Envasado del alimento

Descripción general

El envasado del alimento también tiene una contribución generalmente baja a la huella general del alimento. Aun así, los empaques sostenibles son un tema importante que hay que abordar, ya que pueden tener un impacto significativo en el medioambiente en general (al igual que el transporte).

Para los principales tipos de empaques utilizados en Nutreco, hemos calculado las métricas de la huella y las hemos introducido a nuestra base de datos. Esto nos permite calcular la huella del envasado del alimento y optimizarlo al tener la huella en mente y de manera específica.

Principalmente seguimos la jerarquía de buena gestión de desechos y buscamos la solución para:

1. Reducir los empaques (por ejemplo, mediante el uso de transporte al granel o sacos grandes en vez de empaques más pequeños);
2. Incrementar la posibilidad de reciclaje de los empaques y de contenidos reciclables de materiales de envasado, y
3. Si el envasado debe convertirse en desechos, nos comprometemos a no enviar desechos a rellenos sanitarios.

Nuestros principales retos

La reducción de materiales y creación de diseños circulares son los principales retos a los que nos enfrentamos. Para lograr la primera meta estamos buscando la solución mediante materiales más eficientes en nuestro portafolio para cada situación. Esto puede realizarse mediante un envasado más eficiente o mediante la reducción del grosor de nuestros sacos. El reto es encontrar un equilibrio entre la funcionalidad y el peso ideal del envasado. Estamos revisando nuestro portafolio para encontrar un saco óptimo para cada situación.

El segundo reto es el uso de empaques multi-materiales. Este tipo de envasado provee una funcionalidad específica, pero limita la capacidad de reciclaje. El reto es trasladarnos hacia empaques mono-materiales donde sea posible. Las restricciones de la seguridad alimentaria y de los alimentos previene nuestro uso de materiales reciclados como material que está en contacto directo con los alimentos. Sin embargo, el material de envasado que ponemos en el mercado de reciclaje puede utilizarse cada vez más en aplicaciones no alimentarias.

Ejemplo

La huella del envasado del alimento de langostino en el ejemplo tiene una huella ligeramente más alta que la del envasado de alimento para salmón. En el caso del ejemplo, el alimento de langostino se empaqueta en sacos tejidos del PP de 25 kg, mientras que el alimento de salmón se empaqueta en sacos grandes que contienen aproximadamente 750 kg de alimento. Principalmente debido a su capacidad más grande, la huella por kg de alimento es más baja en sacos grandes, o en otras palabras se evita el uso de empaques al utilizar sacos más grandes. Depende en la habilidad que tengan nuestros clientes para aceptar estos empaques más grandes. La huella de un envasado puede ser reducida aún más utilizando material reciclado o incrementando la capacidad de reciclaje del envasado en las situaciones permitidas.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Ciclo de Vida de la Etapa VI: Uso del Alimento y Fin de la Vida Útil

Descripción general

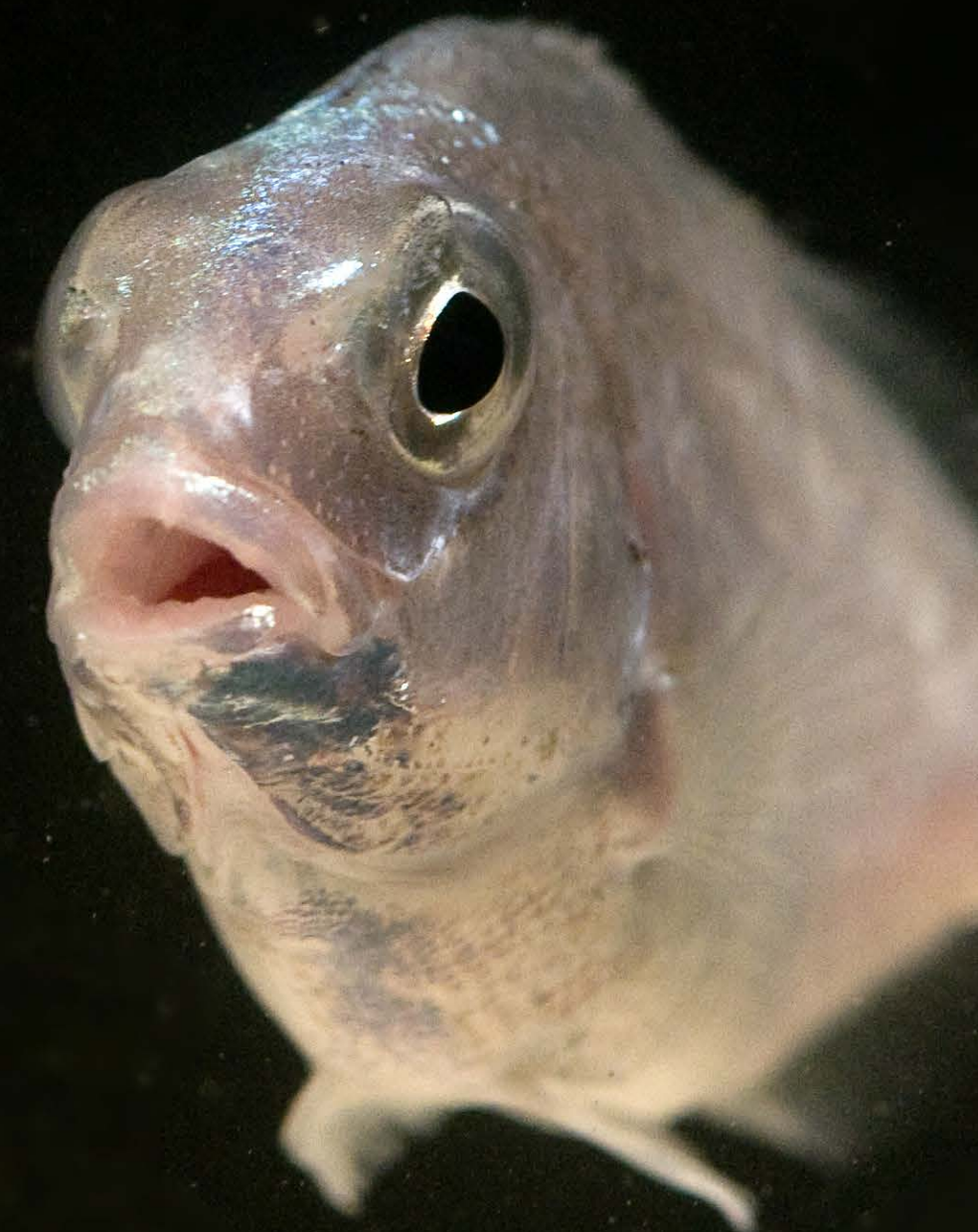
Con nuestras herramientas actuales, podemos calcular la huella por kg de alimento del ciclo completo hasta su entrega. Sin embargo, esto únicamente refleja una parte del ciclo de vida del alimento. La función del alimento para peces/langostino es alimentar a estos animales. Mientras más eficientemente los peces y langostinos pueden aprovechar el alimento, más bajos serán los impactos relacionados con el alimento a lo largo de toda la cadena de valor. De la misma manera, podemos mejorar la salud de los peces/langostinos para reducir su mortalidad. Estos aspectos deben tenerse en cuenta, siguiendo una perspectiva del ciclo de vida, ya que unas huellas por kg de alimento aún más elevadas podrían dar lugar a unas huellas globales de pescado/langostino más bajas.

Por el momento, hemos centrado nuestros esfuerzos en la creación de métricas y cálculos de ECV para evaluar el ciclo completo hasta su entrega, ya que es lo que solicitan principalmente nuestros clientes y por la guía de las recientes normas del sector. Esto también nos ha ayudado a iniciar nuestro camino ECV antes de enfocarnos en la complejidad plena de toda la cadena de valor. Sin embargo, partiendo de esta base, ahora queremos dar un paso más y ampliar gradualmente nuestros cálculos y sistemas para incluir también las repercusiones posteriores. Para ello, buscamos colaboraciones con nuestros clientes, ya que esto exige esfuerzos conjuntos y los cálculos robustos requieren compartir datos primarios entre ambos sitios. El nuevo PEFCR para Peces Marinos puede proveer una gran oportunidad para alinear los cálculos ECV aún más, ya que se Alinea con el PEFCR para Alimentos.

Ejemplo de alimento

Esta etapa del ciclo de vida no se tiene en cuenta en los cálculos de la huella presentados de los alimentos de ejemplo, ya que generalmente se trata de evaluaciones del ciclo completo hasta su entrega, tal y como exige, por ejemplo, la norma PEFCR sobre alimentos. Junto con nuestros clientes estamos buscando extender los cálculos gradualmente para obtener una perspectiva plena, p.ej. Incluyendo los impactos relacionados con los alimentos que suceden en el cultivo de peces/langostinos.

La función del alimento para peces/langostinos es alimentar a los peces. Cuanto más eficiente sea la alimentación puede ser absorbida y digeridos por los peces, menores son los relacionados con la alimentación impactos en toda la cadena de valor del pescado.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

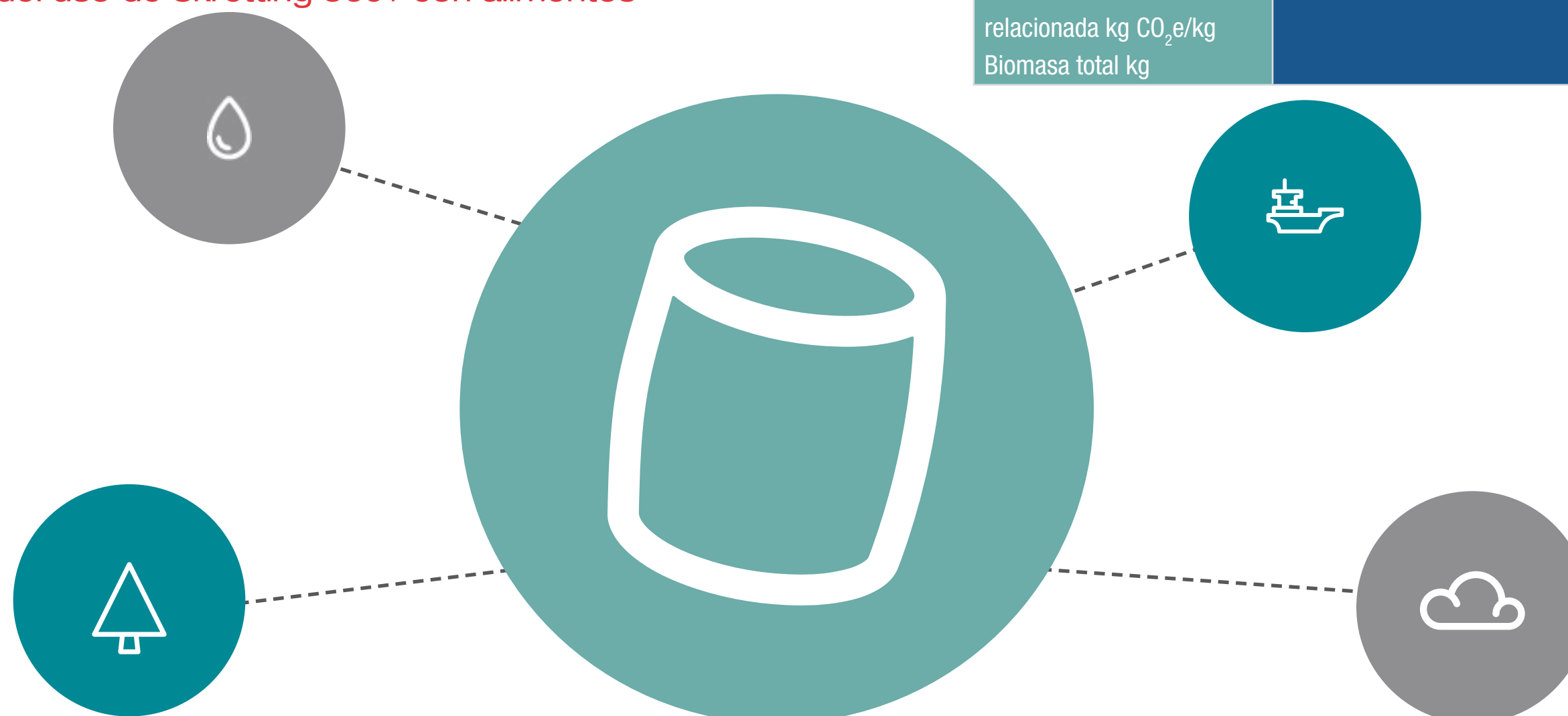
¿Es suficiente enfocarse solo en reducir la huella del alimento?

El enfoque principal durante los siguientes años estará en la huella de carbono ya que el cambio climático es el reto medioambiental más urgente de la agenda política. Sin embargo, también hemos comenzado a implementar otras métricas de impacto sobre nuestras bases de datos y sistemas que nos permite identificar los potenciales cambios en la carga de cualquier medida de reducción de carbono.

Siguiendo el enfoque de impacto múltiple del ECV, queremos evitar que cualquier estrategia a largo plazo, por ejemplo, nuestra estrategia de adquisición rebaje la huella de carbono a costa de otros impactos medioambientales tales como el incremento de la huella hídrica o los impactos de eutrofización. No es fácil encontrar este equilibrio ya que a veces las decisiones difíciles basadas en los valores de elección deben realizarse cuidadosamente, lo cual no puede ser resuelto por la ciencia (por ejemplo, si es mejor aceptar tener una huella hídrica más alta para significativamente reducir una huella de carbono, y hasta qué punto). Abordamos gustosamente estos retos y opciones de valor a nivel precompetitivo con nuestros proveedores, competidores y clientes, ya que no es algo que podamos resolver solos.

A pesar de que tuvimos un buen progreso en la implementación del ECV y en nuestro aprendizaje de los puntos conflictivos, también estamos abordando otro reto al seguir el principio del pensamiento del ciclo de vida. En un principio nos preguntan acerca de la huella de nuestro producto y nosotros pedimos a nuestros productores acerca de la huella de sus productos. Nuestros cálculos primordialmente se enfocan en el nivel de la cuna a la puerta y no en el ciclo de vida completo incluyendo los impactos relacionados al alimento en la granja. A veces una huella más alta en el alimento puede llevar a una menor huella general para los peces/langostinos, por ejemplo, cuando la calidad del alimento se mejora significativamente y reduce la mortalidad o el índice de transformación del alimento.

Skretting Latinoamérica - Comparación del uso de Skretting 360+ con alimentos



Un ejemplo que indica esto se presenta en la siguiente tabla que compara dos alimentos para salmón de Skretting. Si bien uno tiene una huella de carbono significativamente más alta a nivel de producto, debido a un índice de transformación del alimento y los mejores efectos en la salud de los peces/langostinos, el impacto global relacionado con los alimentos en relación con la biomasa de peces/langostinos para la venta es el mismo. Por lo tanto, seleccionar el alimento únicamente basado en la huella del producto puede llevar a conclusiones incorrectas.

Tabla 8: Comparación de la huella de carbono entre el alimento para salmón Express y el alimento para salmón Nutra

	Express, kg CO ₂ e/kg alimento	Nutra, kg CO ₂ e/kg alimento
Fuente	Q3 2021	Q3 2021
Alimentación, excluyendo el uso de tierra	1.23	1.09
Alimentación, uso de tierra	0.35	0.17
Transporte entrante	0.05	0.07
Operación del molino**	0.06	0.06
Embalaje**	0.01	0.01
Logística de salida**	0.02	0.02
Total kg CO₂e/kg feed	1.72	1.42
FCR biológico	1.3	1.5
Tasa de mortalidad	0.05	0.1
Perdida de peces	0.1	0.1
Alimentación total relacionada kg CO₂e/kg Biomasa total kg	2.24	2.13

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Enfoque 1 y 2 - Mejora de nuestras operaciones

Para alcanzar nuestro compromiso de Objetivos Basados en la Ciencia, y crecer al mismo tiempo, Skretting necesita aprovechar todas las oportunidades de reducción de CO2-eq: mejorar la eficiencia energética, cambiar a fuentes de combustible alternativas y menos contaminantes, y comprar electricidad renovable siempre que sea posible.

Año de consolidación y primeros resultado

El 2021 fue un año de consolidación para nuestros sistemas y prácticas y fue el año en el que obtuvimos nuestros primeros resultados. Desde un punto de vista global, hemos mejorado nuestros análisis de datos, desarrollamos varios paneles de control que nos permite abordar, medir y supervisar el progreso de nuestro viaje hacia la sostenibilidad. En colaboración con una empresa externa, mapeamos el potencial de ahorro de energía para nuestras instalaciones e identificamos las acciones que se debían llevar a cabo. Todas las empresas operativas de Skretting tuvieron un alto enfoque en la eficiencia energética durante 2021. Las plantas estaban ocupadas en la ejecución de proyectos de eficiencia energética, logrando sus objetivos específicos de reducción de energía y concienciando sobre la sostenibilidad entre sus empleados. Estamos orgullosos de compartir que el 70% de nuestras instalaciones redujeron su kWh/t en comparación con 2020. Este resultado es un progreso positivo tomando en cuenta lo difícil que fue la producción durante 2021, en relación con la calidad de materia prima, la pandemia, crisis energética y retrasos en la cadena de suministro.

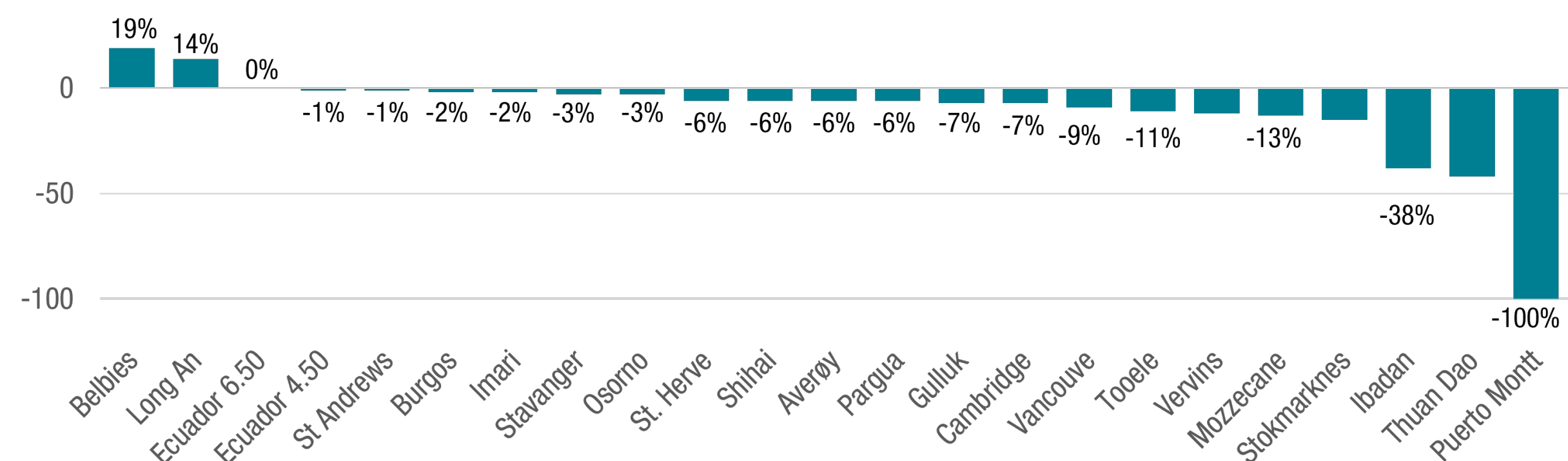
Como resultado del trabajo continuo en ahorro de energía y el cambio hacia fuentes de energía verde, el 87% de las plantas de Skretting redujeron el kg CO2-eq/tt.

El secado es la parte que requiere la mayor cantidad de energía en la producción de alimentos para peces/langostinos y contabiliza el 50% de toda la energía utilizada. Por esta razón todas las mejoras en el proceso de secado traen grandes beneficios. En 2021, Skretting Vancouver centró su atención en la mejora de los secadores. Este enfoque junto con las acciones tomadas para tener un secador más eficiente se traduce directamente en un gran ahorro y ganancias en sostenibilidad (5% de reducción en consumo de energía específica y un 9% de reducción en CO2-e/t de alimentos).

La sustitución de dos molinos por uno en Francia aumentó el rendimiento de la molienda y contribuyó a la reducción del consumo energético de la planta (reducción del 4% del consumo energético específico y del 9% de CO2-e/t de alimentos).

Skretting España cubrió el techo de sus almacenes con paneles solares que cubre parte de la demanda eléctrica de la planta.

Figura 8: CO específico 2e cambio - 2021 en comparación con 2020 (%)



“Desde el punto de vista global, mejoramos nuestro análisis de datos, Desarrollé varios tableros que nos permiten abordar, medir y monitorear el progreso durante este viaje de sostenibilidad.”



Nevena Misljenovic
Ingeniero de Operaciones Globales

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Desafío la reducción absoluta

A pesar de todos los esfuerzos, hubo un incremento del Co2-eq absoluto en los Enfoques 1 y 2 durante 2021. Esto fue una llamada de atención que nos ayudó a entender lo difícil que será la tarea a la que nos enfrentamos. El incremento lo causó el enorme crecimiento que hemos tenido en algunas regiones que tienen una disponibilidad pobre de fuentes de energías renovables. Estamos comprometidos con nuestro propósito de Alimentar el Futuro y el crecimiento de alimentos con proteína de alta calidad forma parte de ello. Esto significa que nuestros volúmenes de producción van a continuar aumentando junto con nuestro consumo de energía. Usaremos recursos (más) verdes donde estén disponibles; sin embargo, hay regiones en las que no tenemos alternativas verdes disponibles o estables. Durante los siguientes años evaluaremos si alguno de los avances tecnológicos nos puede ayudar a cumplir nuestras metas. Hasta entonces, nos hemos propuesto mejorar nuestras propias operaciones y reducir las emisiones de CO2-eq mediante métodos convencionales: mejorar la eficiencia energética, utilizar energías renovables, establecer acuerdos de compra de energía (PPA, en inglés) y comprar certificados de atribución de energía (EAC, en inglés).

En 2022 nuestro principal enfoque está en mejorar la eficiencia energética de todas nuestras instalaciones, lo que se traduce en producir los mismos alimentos de alta calidad con menos energía y con una reducción del gasto energético a una cantidad mínima. Todas las plantas tienen una lista de proyectos de mejora, como el aislamiento de la línea de vapor, la optimización del secado, el cambio del régimen operativo, la mejora de la eficiencia de la caldera, etc. A medida que se completen estos proyectos de eficiencia energética, esperamos lograr reducciones energéticas significativas, lo cual a su vez reducirá las emisiones.

El Equipo de Operaciones Globales de Skretting continuará apoyando a nuestras OpCos para que mejoren sus sistemas de gestión de energía, implementen mejores prácticas e incrementen el nivel de conocimiento en el ámbito de la eficiencia energética.

Estamos comprometidos a nuestro propósito de Alimentar el futuro y el crecimiento de proteína de alta calidad la comida es parte de ella.

El viaje de Skretting Chile hacia la reducción de las emisiones de CO2

Skretting Chile logró varios hitos en cuanto a sostenibilidad y eficiencia energética, alineadas con la [Hoja de Ruta 2025 de Sostenibilidad de Nutreco](#) y los requisitos para la certificación ISO 50001 a nivel nacional. La motivación y la alta competencia de nuestros colegas de Chile han creado una impresionante cultura de mejora continua y sostenibilidad.

Skretting Chile dio un gran paso hacia menores emisiones de Co2-eq mediante el establecimiento de un acuerdo de suministro de energía verde por parte de StatKraft, con un impacto negativo cero en el medioambiente de ambas plantas. El acuerdo comenzó en 2021 y

aborda la demanda energética de las operaciones chilenas hasta 2024, lo cual garantiza una baja significativa de las emisiones CO2-eq. La mejora en los sistemas de gestión energética y monitorización de la energía es un requisito previo para la certificación ISO 50001. El mapeo del consumo energético de todas las áreas de producción permitirá que el equipo chileno monitoree detalladamente el consumo y mida las mejoras

obtenidas. Adicionalmente, durante el último año, se realizaron una serie de cambios y modernizaciones en máquinas y motores utilizados en las plantas siendo reemplazados por motores de alta eficiencia energética. Se han llevado a cabo diversas iniciativas para reducir el consumo de energía, como la instalación de purgadores de vapor, el aislamiento de las válvulas de vapor, el ajuste de la velocidad de los ventiladores, la mejora del compresor de aire, la optimización del secador, la instalación de fotocélulas para controlar la intensidad de la luz en la planta, etc.

Álvaro Cifuentes, Gerente de la Cadena de Suministros en Skretting Chile, puntualiza que: 'La sostenibilidad es una parte esencial, tanto en nuestras plantas como a lo largo de la cadena de suministro. Para nosotros es impensable realizar operaciones que no tomen en cuenta la sostenibilidad. El mito que dice que es más caro producir de manera sostenible también ha sido derribado. El ser eficiente, significa tener menos costos y menos contaminación. Se trata de una nueva norma que ya está incorporada a nuestra cultura. La sostenibilidad ya no es simplemente un eslogan o acción de marketing, sino es un estándar mínimo.

La sostenibilidad es esencial tanto en nuestras plantas como en total a cadena de suministro.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Excelencia operativa

La excelencia operativa (EO) es un programa implementado en todo Nutreco que fue lanzado durante 2021 con la meta de crear una cultura de mejora continua en todas nuestras fábricas. La EO proporciona un sistema para identificar, reducir y eliminar pérdidas de energía de manera permanente a través de la participación activa de todos los empleados de la organización. El programa de EO en Nutreco va a ser introducido en etapas, es decir no en todas las ubicaciones al mismo tiempo. Sin embargo, todas las instalaciones tendrán el programa.

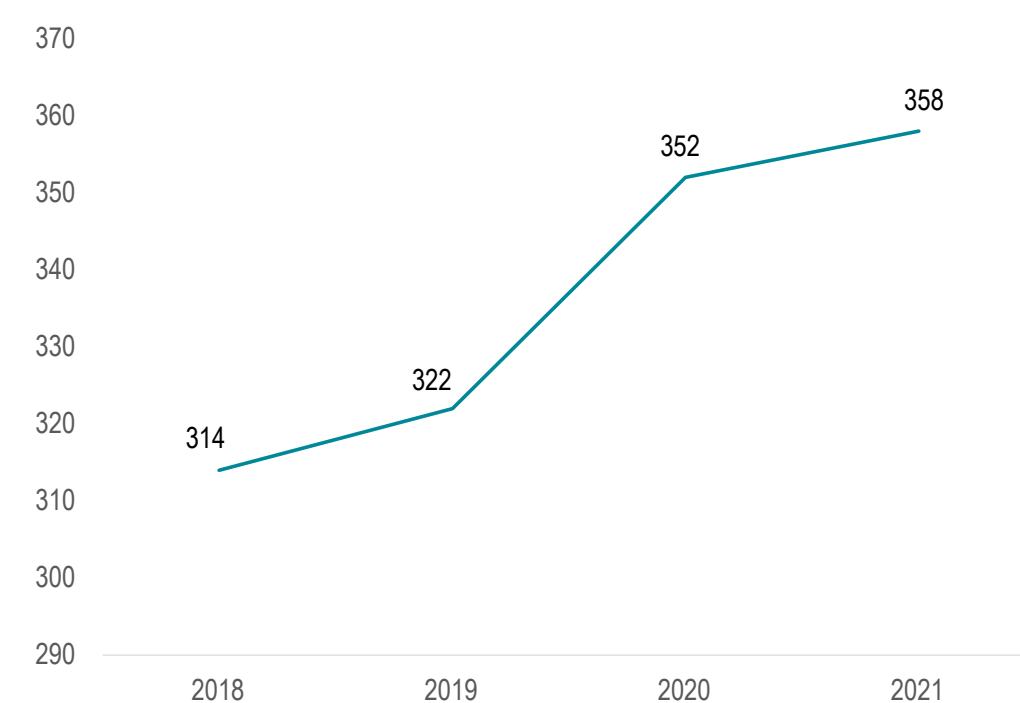
Tres OpCos de Skretting fueron las pioneras en la primera etapa del programa de EO. Se inició un amplio rango de proyectos en las plantas de Skretting en Chile, Ecuador y Vancouver, para mejorar el rendimiento de nuestras fábricas en relación con la productividad, eficiencia energética y mantenimiento autónomo. El enfoque principal del año pasado fue el de entrenar a nuestra gente a través de expertos externos en este campo, y también a través de un intercambio de conocimientos entre aquellos que participaban en el programa. Los equipos del proyecto fueron presentados y entrenados para usar una amplia gama de metodologías de resolución de problemas tales como el PRHA (Planifica, Revisa, Haz, Actúa), 5 Por qué y 2 Cómo, 5S, etc. La idea era que los empleados tengan las destrezas y herramientas suficientes para identificar e implementar las oportunidades en nuestros procesos diariamente. Esto al final establecerá una forma estructurada para resolver los problemas y eliminar las pérdidas de energía en nuestros procesos. Involucrar a los trabajadores de producción que ya de por sí están muy ocupados en actividades de EO puede ser un reto; sin embargo, al empoderarlos, pueden ahorrar tiempo y hacer que su vida laborable sea mejor y más segura. Los equipos globales brindarán su apoyo para ayudar a que sus colegas se adapten a esta nueva forma de trabajo.

Finalmente, la excelencia en nuestras operaciones ayudará a que Skretting mejore su eficiencia mientras opera en una manera segura, sostenible y socialmente responsable

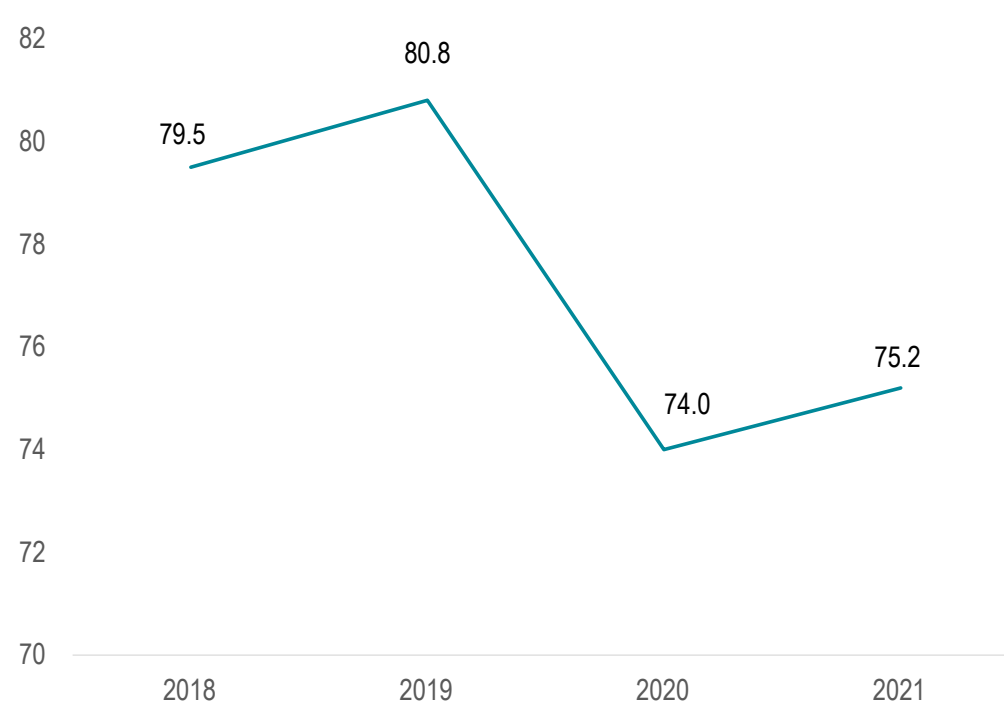
En 2022, cuatro instalaciones más de Skretting se unirán al programa de EO.

Figura 9: Tendencias de los KPI.

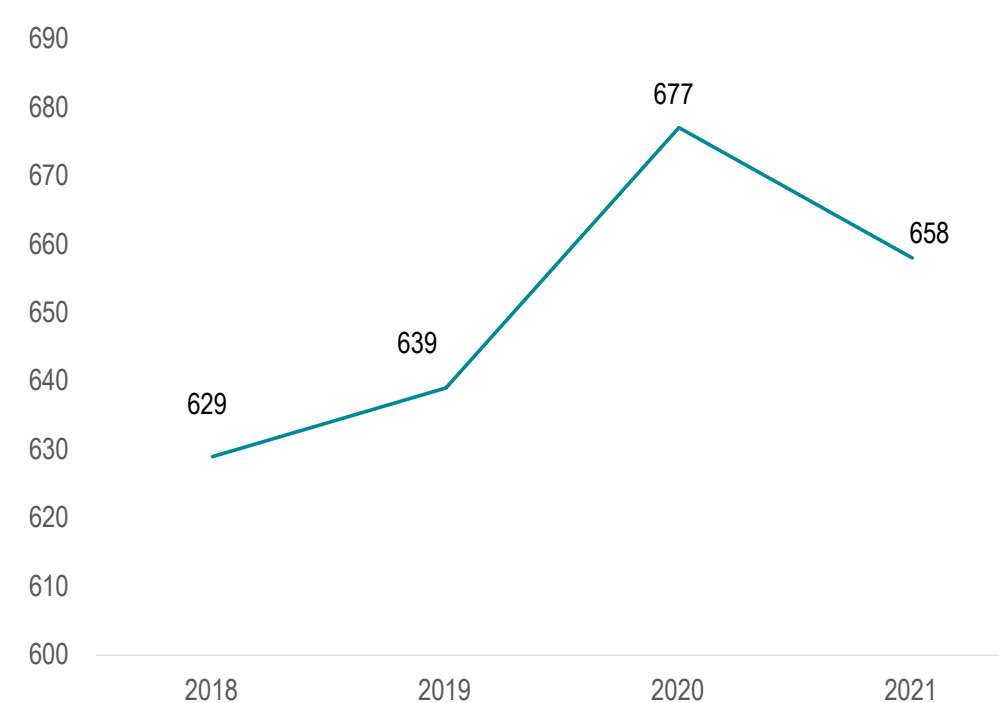
Energía específica, kWh/t



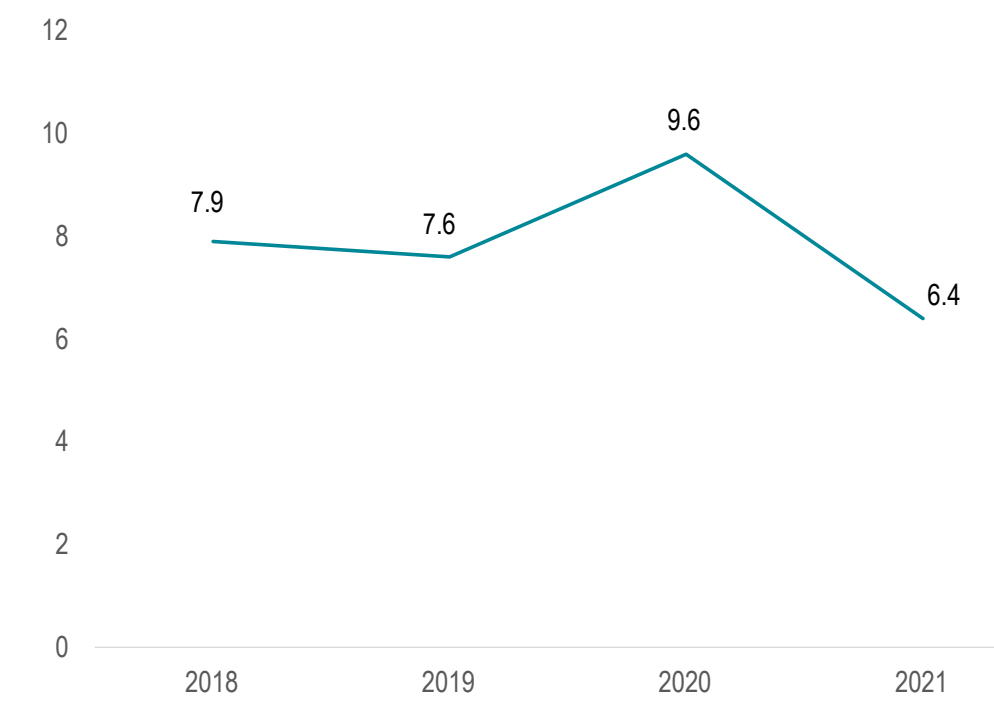
CO₂e específico, kg/t



Agua específica, l/t



Desperdicio específico, kg/t



Los KPI de producción

Consumo específico de energía - kWh/t: + 1.6 %

A pesar de que la mayoría de nuestras plantas redujeron la cantidad de energía que utilizaron por tonelada de alimento comparado con el 2020, el promedio general de Skretting se incrementó en un 1,6%. Estamos felices de ver una mejora en comparación con el año pasado en el que tuvimos un incremento del 6%. Continuaremos realizando proyectos de eficiencia de energía e intentaremos revertir la tendencia en 2022.

Emisiones de GEI kg CO₂-eq/t: + 1.6%

El año pasado observamos un incremento en emisiones de GEI. Se implementaron a finales de año unos pequeños cambios que contribuirán a una reducción, pero no fueron contabilizados en los resultados de 2021. Aquellos cambios, junto con otras nuevas iniciativas verdes de Skretting se verán reflejados en los resultados de 2022. t

Agua l/t: -2.7%

En 2021 registramos una disminución en captación de agua en un 2,7%. En general, vemos que las plantas están enfocadas en reducir el proceso de consumo de agua, que, a su vez, reducirá la energía necesaria para el secado. Este año, algunas plantas también mejoraron sus sistemas de medición lo cual nos ayuda a tener una mejor perspectiva general del consumo de agua.

Residuos kg/t: -33.6%

Los residuos varían mucho de año a año porque depende de muchos factores tales como: proyectos de construcción, actividades de limpieza, cambio de entrega de materia prima de fundas pequeñas a cantidades al granel, etc. El año pasado, Skretting tuvo 33% menos de residuos que en 2020.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Enfoque 3 - Abordar las emisiones más allá de nuestras operaciones

El ECV es un método que básicamente puede ser aplicado dentro de cada sector y para cada producto existente. Las normas ISO generales para el ECV definen los pasos del método y los requisitos básicos para la comunicación y comparación; sin embargo, no dan una guía específica para las reglas de cálculo para sectores o productos específicos. Esto permite un grado de libertad bastante alto cuando se realiza un ECV según las normas generales ISO 14040/44, por ejemplo, en lo que respecta a qué datos secundarios elegir, qué excluir del límite del sistema o cómo asignar los impactos medioambientales entre productos y subproductos.

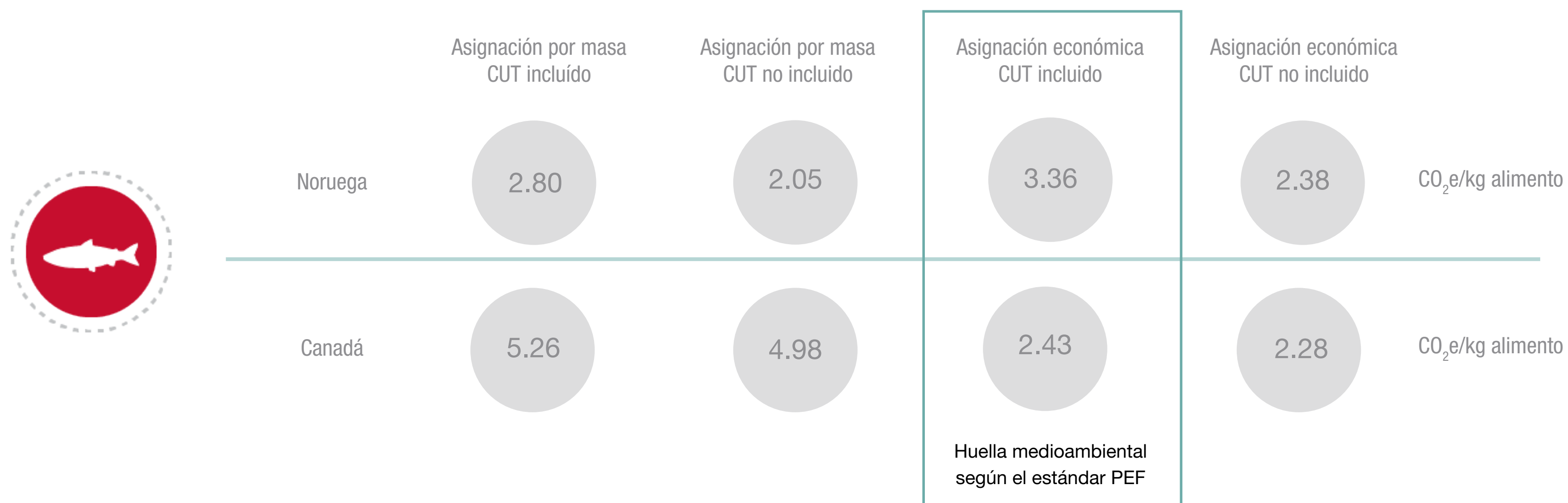
Esta flexibilidad reduce la comparabilidad de los valores de la huella, ya que incluso para los mismos productos de los mismos productores pueden calcularse huellas significativamente diferentes en función de las elecciones metodológicas realizadas por el profesional del ECV. Esto se muestra en el siguiente ejemplo, en el que sólo las elecciones específicas de dos (de entre muchos) aspectos metodológicos de un ECV dan como resultado cuatro valores de la huella de carbono bastante diferentes para los mismos productos (en este caso un alimento de salmón producido en Noruega y otro alimento de salmón producido en Canadá).

Dado que las métricas de la huella son cada vez más importantes, por ejemplo, como criterios adicionales de adquisición, es fundamental seguir las mismas reglas y normas de cálculo para crear una competencia justa.

La iniciativa de la Huella medioambiental de Producto Europeo (PEF, en inglés) intenta abordar este tema en particular y busca “incrementar la comparabilidad mediante una flexibilidad reducida” de cálculos ECV. En este marco, se desarrollaron y se siguen desarrollando las denominadas Normas de Categoría del PEF, que definen los principios básicos de cálculo para grupos de productos específicos.

Dichas Normas de Categoría existen para los alimentos de animales destinados a la producción de alimentos. Skretting aplaude esta norma específica para la industria ya que nos provee de una mayor claridad tanto a nosotros como a nuestros clientes acerca de cómo la huella del alimento debe ser calculada. Por esta razón, generalmente seguimos la guía que nos da esta norma. De vuelta a nuestro ejemplo, la norma PEF resalta, por ejemplo, que la asignación económica es obligatoria para los ingredientes de los alimentos. También nos obliga a tomar en cuenta el cambio de uso de tierra directo y reportarlo por separado.

Gráfico 10. Diferentes resultados de huella calculados en base a diferentes elecciones de dos aspectos metodológicos importantes y resultados calculados alineados con el estándar PEF



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Cermaq, cambio climático y alimentos

Cermaq Group AS es uno de los principales productores mundiales de salmónidos de cultivo. Cermaq tiene su sede en Oslo, Noruega, y mantiene operaciones en Chile, Canadá, y Noruega realizando ventas denle todo el mundo.

Ante la creciente importancia de la lucha contra el cambio climático y la mitigación de los riesgos asociados a la subida de las temperaturas, el aumento del nivel del mar y el incremento de los fenómenos meteorológicos extremos, Cermaq se ha identificado con el Objetivo de Desarrollo Sostenible 13 de las Naciones Unidas: La Acción Climática como parte clave de nuestra estrategia de sostenibilidad.

Una de las acciones claves de Cermaq es reducir las emisiones de dióxido de carbono de sus propias operaciones y de su cadena de valor. Cermaq tiene el objetivo de reducir las emisiones generales en un 35% en comparación con el año referencial del 2019 hasta 2030 en concordancia con los requisitos publicados por las Metas Basadas en la Ciencia del Protocolo de Gases con efecto Invernadero.

Para poder establecer nuestras Metas de Clima Basadas en la Ciencia, Cermaq creó un inventario de todas las emisiones de gases climáticos en sus propias operaciones y en su cadena de valor usando la metodología publicada por el Protocolo de Gases de Invernadero. Para Cermaq, las emisiones de los ingredientes de los alimentos y la producción son las fuentes más altas de emisiones en nuestra cadena de valor. Por lo tanto, entender las emisiones de nuestros alimentos es un aspecto crucial tanto para establecer una meta de emisiones climáticas como para cumplir dicha meta. En particular, el seguimiento y la notificación de las emisiones de los productores de alimentos sobre una base anual es una parte clave de la información climática de Cermaq, y la reducción de las emisiones de los alimentos será uno de los principales impulsores de la reducción global de las emisiones de Cermaq.

También es importante que los proveedores de alimentos usen métodos de notificación transparentes y estandarizados para permitir que las empresas que compran los alimentos puedan comparar los cálculos de huellas de carbono con las de otros productores. Hoy en día existen algunos retos conectados con el cálculo de emisiones y por esta razón, creemos que es vital trabajar en conjunto con los proveedores de alimentos para entender los datos y establecer estrategias para mitigar los niveles de la huella de carbono de todo el ciclo. Cermaq está contento de que podamos colaborar con nuestros proveedores de alimento para crear sistemas de notificación climáticos más claros y receptivos que permitan la transición tanto de empresas acuícolas y de sus proveedores hacia un futuro con bajas emisiones de carbono.

Daniel Pescatore
Analista de Sostenibilidad
Cermaq Group



CERMAQ

“Una de las acciones claves de Cermaq es reducir las emisiones de dióxido de carbono de sus propias operaciones y de su cadena de valor”.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Uso de datos primarios versus secundarios

Inclusive cuando se sigue la normativa PEF, existe la posibilidad de ser flexibles y creemos que esto puede llevar a tener valores de huellas incomparables. Uno de los retos es el uso de datos de huella específicos de los proveedores, ya que faltan muchas directrices sobre los criterios de calidad que deben aplicarse a éstos. Se necesitan urgentemente más datos específicos de los proveedores, ya que los conjuntos de datos secundarios son promedios y, por lo tanto, no permiten identificar los procesos específicos de los proveedores y limitan la capacidad de comprometerse con proveedores específicos o de identificar a los que tienen menores huellas.

Empezamos a comprometer activamente a nuestros principales proveedores para que proporcionen datos más específicos sobre la huella, empezando por los que tienen lagunas en las bases de datos de ECV y los ingredientes que generan la mayoría de nuestras huellas (por ejemplo, la soja). Sin embargo, antes de utilizar cualquier valor de los proveedores en nuestros cálculos, comprobamos estos valores para determinar su calidad y alineación con los requisitos básicos de acuerdo con la norma PEFCR de alimentos por razones de coherencia.

Actualmente no recibimos muchos datos específicos de huella de nuestros proveedores que se alineen con estas reglas de cálculo. También vemos que nuestros proveedores tienen dificultades para calcular usando estos requisitos específicos de los alimentos cuando también suministran los mismos productos a otros sectores industriales con requisitos de cálculo diferentes o cuando todavía no tienen experiencia en el cálculo de la huella. Queremos que estos temas se traten en las mesas de discusión de los grupos de trabajo precompetitivos en los que participamos, ya que creemos que es un tema que debe ser tratado por la industria en general y que no puede ser resuelto por empresas de manera individual. A la vez, necesitamos definir reglas claras y transparentes con relación a los datos primarios para poder incrementar la comparabilidad.

El valor de los proveedores que contribuyen con datos primarios: El caso ProTerra

En Europa, los datos acerca de la huella de carbono y la ECV se ha vuelto más relevante para la producción de alimentos. En algunos países ya es obligatorio entregar estos datos.



Los métodos basados en la Evaluación de Ciclo de Vida (ECV) son utilizados para entregar información certera, clara y cuantificada acerca de los impactos medioambientales, sociales o económicos de los productos para ser usada como insumo en el proceso de toma de decisiones. En Europa se llevó a cabo una gran iniciativa en 2013, la cual se llamó la Huella medioambiental del Producto (PEF). Esta iniciativa tenía la meta de crear un “Único Mercado para los Productos Verdes” al ofrecer una norma para la evaluación de impacto de productos y organizaciones, creando y probando normas recomendadas entre el enorme número de opciones disponibles, aumentando así la transparencia y la competencia leal.

Cada vez se requiere más transparencia sobre los aspectos Medioambientales, Sociales y de Gobernanza (ASG) de las empresas y las cadenas de valor. Las buenas prácticas como la Evaluación de Ciclo de Vida (ECV) tienen un gran potencial para reducir riesgos e incrementar la competitividad. En el pilar medioambiental, la adaptación y mitigación al cambio climático son parte de una agenda global guiada por los compromisos del Acuerdo de París tal y como fueron definidos por los gobiernos.

El reto

Los indicadores medioambientales no se recopilan de manera estructurada y esto puede generar confusión e inclusive resultados diferentes para los mismos productos dependiendo de la metodología que haya sido aplicada. El sistema actual es injusto con organizaciones que invierten en materia prima producida sosteniblemente y libre de conversión de tierra. Esto se debe a que el período de veinte años no se puede justificar en la mayoría de los casos (debido a las fechas límite, la baja resolución, los costos o la inexistencia de datos). La normativa ProTerra es una normativa libre de deforestación con una fecha límite de 2008. Eso significa que no podemos garantizar zonas libres de cambio de tierra durante 20 años y que se necesitan datos primarios para poder demostrar que los cultivos producidos bajo la norma tienen mejores cifras que los cultivos no certificados (principalmente soja y caña de azúcar).

A través de los años, la Fundación ProTerra ha realizado muchas mejoras para cumplir con estos nuevos requisitos de impacto medioambiental para materia prima agrícola, incluyendo la inclusión de datos rastreables, iniciando con el indicador de la huella de carbono de productos derivados de la soja. La Fundación ProTerra, en sociedad con expertos externos, desarrolló una herramienta para calcular las emisiones GEI, creó métodos para estimar el cambio de uso de tierra y las tasas GEI que resultaban del cambio. El principal objetivo de este proyecto es diferenciarse de los productos no certificados al proveer a los compradores de datos específicos de ProTerra para los cálculos de GEI. Los resultados del

proyecto pueden revisarse [aquí](#).

Antes de que ProTerra implementara la calculadora de la Huella de Carbono, los miembros se han visto obligados a calcular la huella de carbono utilizando datos por defecto, lo que, en la mayoría de los casos, les genera una desventaja. En la actualidad, las organizaciones certificadas que invierten en la producción sostenible son capaces de aportar datos específicos, pero todavía se enfrentan a grandes retos para producir pruebas sobre las vías de transición de la tierra en un periodo de 20 años.

ProTerra actualizó los resultados en 2021 con el objetivo de analizar la huella medioambiental de la soja, y la harina y el aceite de soja certificados por la Normativa ProTerra. Las categorías de impacto medioambiental en el alcance de esta actualización fueron la huella de carbono, el consumo de agua y el uso de la tierra. La huella medioambiental incluyó las siguientes etapas del ciclo de vida: cultivo de soja, transporte de la granja al molino, molienda de la soja y transporte hacia el mercado europeo.

Conclusión

Se sabe que los resultados pueden variar en función de los datos reales de abastecimiento de un molino específico y de la región de origen. Si bien ProTerra está trabajando en recolectar y sistematizar datos, algunos pequeños ajustes se pueden realizar en los datos de calibración presentados para crear un perfil promedio para ProTerra. A partir de este análisis, se puede concluir que la disponibilidad de datos (primarios) de alta calidad es crucial para realizar cálculos más exactos. Para poder hacer afirmaciones, deberían utilizarse datos específicos de la empresa en lugar de datos secundarios de las bases de datos de la ECV.

En función de la demanda del mercado, seguiremos estableciendo y mejorando este tipo de proyectos cada año y colaboraremos con organizaciones como GFLI para unificar las bases de datos utilizadas y mejorar los cálculos ECV.

Emese van Maanen
Director General
Fundación ProTerra



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

extruidos para langostinos entre 2020 y 2021

A lo largo de los años, los métodos para alimentar a los langostinos han evolucionado según las nuevas tecnologías disponibles y el enfoque en la eficiencia y agricultura de precisión. Para una alimentación eficaz de los langostinos se recomienda el uso de comederos automáticos, ya que el alimento puede dispensarse de forma regular y eficaz por encima del agua en cantidades medidas para cubrir una zona más amplia, lo que garantiza que los langostinos reciban la cantidad correcta de alimento en el momento adecuado.

En comparación con la alimentación manual, el uso de alimentadores automáticos ha demostrado tener ventajas directas, como un mejor índice de conversión del alimento, un índice de crecimiento específico, una menor dependencia de la mano de obra, un funcionamiento continuo, un crecimiento uniforme en los estanques y la consecución de un mayor equilibrio con el entorno gracias a la reducción de las pérdidas de nutrientes.

Nos esforzamos por incluir herramientas y estrategias que ayudan a reducir aún más la huella de los peces y no solo del alimento.

Gracias a la optimización y mejora mediante alimentadores automáticos, el siguiente ejemplo práctico vuelve a poner de manifiesto la importancia de tener en cuenta todo el ciclo de vida a la hora de tomar decisiones basadas en la huella, mientras que otras herramientas también pueden ayudar a reducir la huella global. Para un cliente en Ecuador, hemos

calculado la huella de carbono de un alimento de langostino producido en 2020 y luego en 2021. Al mismo tiempo, el programa Skretting 360+ fue implementado en el centro de cultivo. Este programa es una herramienta multifacética para el cultivo que busca mejorar particularmente la eficiencia de alimentación.

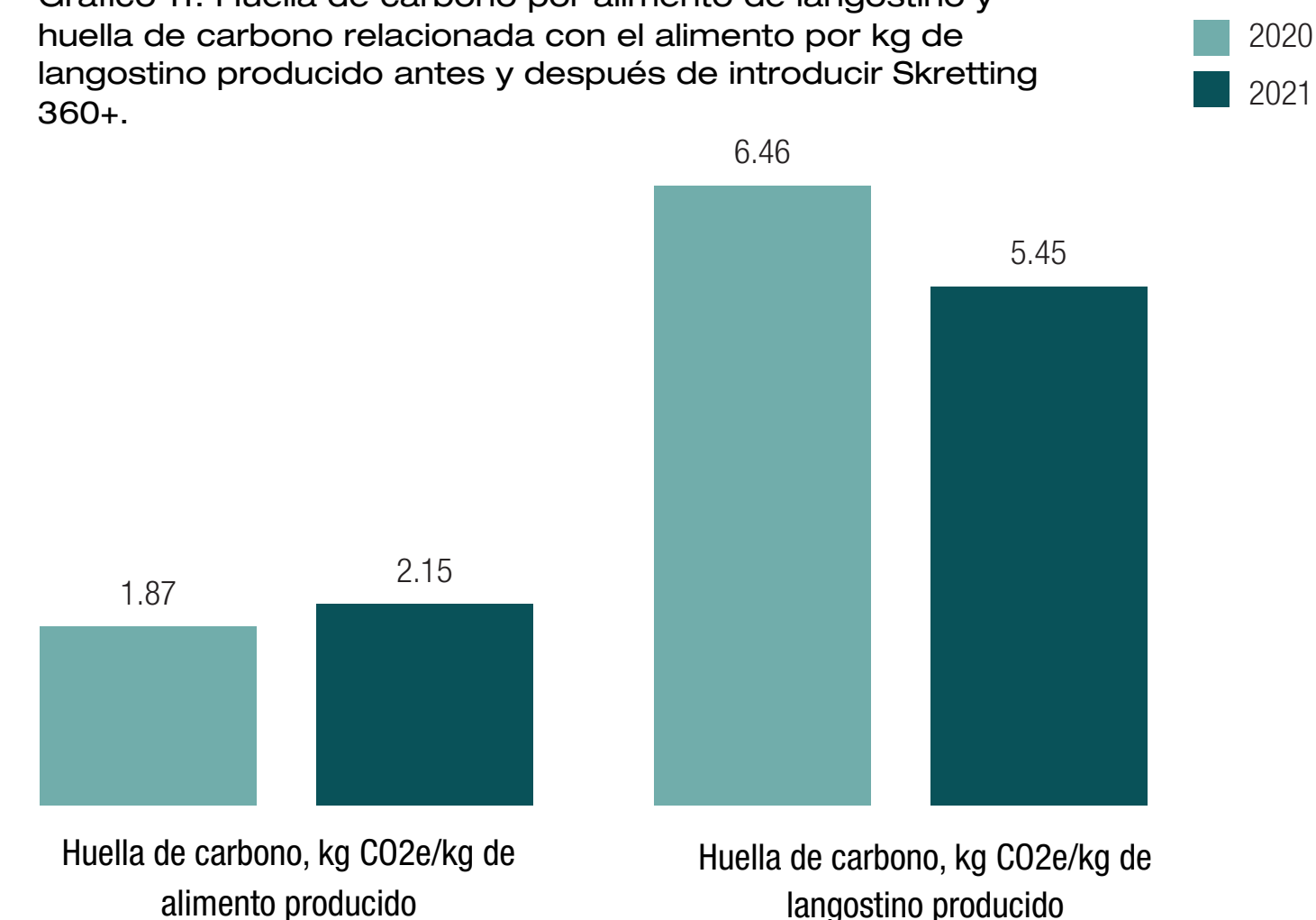
La huella de carbono calculada en el alimento de langostino de 2021 fue más alta comparada con la de

2020. La causa principal fue que se incluyó más harina de soja de Sudamérica en 2021, lo cual está vinculado a una huella de carbono promedio general alta relacionada con el cambio de uso de la tierra (a pesar de estar certificada, como se explica en la sección anterior). Es posible que la huella calculada para el alimento es más alta debido a un artefacto de cálculo que se vio afectado al no tener datos primarios más exactos y por lo tanto tuvo que recurrir al uso de una media de datos secundarios.

Sin embargo, a pesar de esta huella más alta, la huella relacionada al alimento por kg de langostino producido fue aproximadamente 16% menos que en 2020. Esto se debe a una menor mortalidad del langostino y a un mejor índice de conversión del alimento que se relacionan con la implementación de Skretting 360+.

El ejemplo demuestra que varias herramientas y estrategias pueden ayudar a reducir la huella a lo largo de la cadena de valor de peces/langostinos. Ya que no hay una única forma para hacerlo, buscamos incluir varias herramientas y estrategias que ayudarán a reducir aún más la huella de los peces/langostinos y no solo de los alimentos. Al haber establecido una base sólida para las evaluaciones del ciclo completo, queremos colaborar aún más con nuestros clientes para desarrollar e implementar herramientas de la huella que permitan realizar cálculos dinámicos a lo largo de todo el ciclo de vida. Creemos que el entendimiento de los impulsores de la huella de toda la cadena de valor y de su interacción es el fundamento para identificar las estrategias de colaboración más eficientes. Esto ayudará a nuestros clientes, a nosotros mismos y finalmente a los consumidores a impulsar soluciones sostenibles reales.

Gráfico 11: Huella de carbono por alimento de langostino y huella de carbono relacionada con el alimento por kg de langostino producido antes y después de introducir Skretting 360+.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Tabla 9: Objetivos de los ODS relativos a los recursos naturales.

Nuestros objetivos: Recursos naturales	
<p>Objetivo: Obtener el 100% de los ingredientes marinos de fuentes auditadas y certificadas por MarinTrust o MSC.</p> <p>Garantizar que, cuando no se disponga de ingredientes marinos certificados por MarinTrust o MSC, todos los ingredientes no certificados participarán en un Proyecto de Mejora de la Pesca (FIP). Los FIPs informarán públicamente de su evolución cada año.</p> <p>Garantizar que todos los ingredientes marinos producidos a partir de especies capturadas con el único fin de producir un ingrediente para piensos procedan, a partir de 2022, de fuentes de pescado entero certificadas por MarinTrust o de pesquerías que participen en un programa reconocido de mejora para obtener la certificación.</p> <p>Nuestros progresos: El 80% de nuestro pescado entero y subproductos están certificados por MarinTrust o MSC, o en un MarinTrust-FIP.</p>	<p>Sub-objetivo ODS 14.2/Interpretación empresarial</p> <p>Construir la trazabilidad para asegurar y verificar las declaraciones de sostenibilidad y garantizar las prácticas sostenibles en la cadena de suministro.</p> <p>Obtener certificaciones acuícolas para la salud y el bienestar marino y animal, la seguridad alimentaria y la protección del medioambiente, o garantizar que los proveedores obtengan dichas certificaciones.</p>
<p>Objetivo: Toda la soja y la palma compradas libres de deforestación en 2025.</p> <p>Nuestros progresos: 60% de nuestros ingredientes de soja libres de deforestación o país de origen de bajo riesgo de deforestación según nuestra Política de Abastecimiento de Ingredientes de soja y Aceite de Palma.</p>	<p>Sub-objetivo ODS 12.7 /Interpretación empresarial</p> <p>Garantizar que los proveedores apliquen los mismos principios sostenibles exigidos en los contratos de compra mediante enfoques basados en pruebas, como las auditorías de sostenibilidad de los proveedores.</p>
<p>Objetivo: Garantizar que, para 2022, todos los productos agrícolas vegetales sean rastreados hasta el país en el que fueron cultivados, para utilizarlos en un filtro de riesgo y para los requisitos de la huella.</p> <p>Nuestros progresos: En 2021 hemos realizado una evaluación de la viabilidad de incluir el país de cultivo en nuestro sistema de compras.</p>	<p>Sub-objetivo ODS 15.2/Interpretación empresarial</p> <p>Contribuir a la gestión sostenible de los bosques con la rehabilitación de las tierras destruidas por operaciones empresariales, y comprometerse a reducir o eliminar la deforestación y la degradación de los bosques en las operaciones directas y en la cadena de suministro.</p> <p>Sub-objetivo ODS 2.3/Interpretación empresarial</p> <p>Utilizar medios empresariales para garantizar que los aspectos anteriores se apliquen en toda la cadena de suministro.</p> <p>Implementar la trazabilidad, incluyendo la revisión de la demografía de las cadenas de suministro existentes o nuevas, e invertir en el apoyo al sustento y la sostenibilidad de los proveedores de grupos marginados/subrepresentados.</p> <p>Revisar las políticas de compra para eliminar las barreras de entrada a pequeños productores de alimentos que participan en la cadena de suministro.</p>

Sub-objetivo ODS 15.2 y 14.2: Contribuir a la gestión sostenible de los bosques y a la obtención de certificaciones acuícolas..



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Abastecimiento responsable

El abastecimiento de materia prima en una empresa de alimentos es el resultado de los esfuerzos conjuntos de los equipos de innovación, formulación y operación para definir los requisitos nutricionales y características físicas requeridas por los peces y langostinos. Cuando se definen estos parámetros, el equipo de adquisición lleva a cabo un análisis de costo-disponibilidad basado en las características que aportan ciertos ingredientes.

Está claro que la sostenibilidad ha recibido la atención prioritaria de las gerencias en las empresas de alimentos y en la cadena de valor de los alimentos. Sin duda, se trata de un cambio positivo con respecto a la situación de hace dos o cinco años y desde entonces se han producido muchos avances alentadores; sin embargo, se sigue exigiendo un cambio sin pagar un peaje. Hacer más por el mismo precio (o inclusive menos) es una batalla cuesta arriba que requiere tiempo y perseverancia.

Del lado de la oferta surgen otras complejidades para abastecerse de la manera más sostenible. En lo que respecta a la certificación de la deforestación y del medio marino, existen muchas certificaciones (todas con criterios ligeramente diferentes), y la trazabilidad rara vez es 100% sólida. Por lo tanto, incluso cuando existe una clara demanda de abastecimiento sostenible, no siempre es posible, ya que la oferta podría simplemente no estar disponible. Adicionalmente, desde abril de 2020, en los mercados de materias primas a veces no se puede uno dar el lujo de tener una elección. En realidad, el abastecimiento 100% sostenible requiere que la cadena de valor acepte una prima y una petición más amplia del mercado por parte de la demanda.

Para enfrentar a estos retos, hemos desarrollado políticas acerca de nuestra adquisiciones de soja, aceite de palma e ingredientes marinos para simplificar nuestro abastecimiento y enfatizar nuestras ambiciones. Estas políticas aseguran que el proceso de toma de decisiones sea simple cuando se trata de las adquisiciones.

A partir de sus claras ambiciones en materia de sostenibilidad, con hojas de ruta claras en forma de políticas, Skretting se propone mejorar cada año para que el abastecimiento sea más sostenible. A pesar de los retos que surgieron con la COVID-19, hemos estado dando los pasos correctos y nos estamos preparando como una organización que hace las cosas bien y que puede impulsar el desarrollo y las discusiones en conjunto con los clientes, proveedores y partes involucradas. El departamento de adquisiciones de la compañía sigue buscando las mejores ofertas, pero siempre con los fuertes requisitos de sostenibilidad que las acompañan.

Robert van den Breemer

Director de Adquisiciones de Macro Ingredientes

“A partir de sus claras ambiciones en materia de sostenibilidad, con hojas de ruta claras en forma de políticas, Skretting se propone mejorar cada año para que el abastecimiento sea más sostenible”



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Nuestra postura acerca de la deforestación

Con el lanzamiento de nuestra Hoja de Ruta de Sostenibilidad, la transición natural fue la de crear una [una política específica para los ingredientes de soja y de aceite de palma](#), para alinear nuestro abastecimiento con nuestras metas. El impacto en el abastecimiento ha sido variado, desde el desarrollo de nuevas cadenas de suministro de regiones con bajo riesgo de deforestación, hasta el trabajo con los socios existentes

para cambiar sus políticas de abastecimiento, junto con la investigación en curso de nuevos ingredientes como alternativas a la soja y la aceite de palma. Para finales del 2025, nuestra ambición es abastecernos de ingredientes de soja y de aceite de palma libres de deforestación legal e ilegal, con el propósito de limitar nuestro impacto sobre la biodiversidad y el cambio climático.

Después de muchos años de investigación, se ha realizado un enorme progreso para crear flexibilidad en las materias primas que usamos. Incluso después de toda esta investigación sobre ingredientes alternativos para alimentos, la soja sigue desempeñando un papel en los alimentos acuícolas, en formas de productos tecnológicos y materiales. Ingredientes de soja están siendo introducidos al mercado, proporcionando beneficios adicionales tales como factores anti-nutricionales más bajos.

Anticipamos que los ingredientes de soja continuarán siendo una fuente importante de proteína y aceite para el sector de alimentos para animales en el futuro. Pero ya que esto aplica a todas nuestras materias primas, debemos ser responsables con nuestro abastecimiento y en las áreas que requieran una mejora, usar nuestra influencia dentro de la cadena de valor para apoyar cambios positivos. Los temas de deforestación con los ingredientes de soja y aceite de palma son complejos y Skretting está enfocado en minimizar cualquier impacto negativo que pueda suceder a través de nuestro abastecimiento de materia prima para nuestros alimentos.

Estamos orgullosos de nuestra posición, pero no subestimamos los retos para cumplir nuestras principales ambiciones. El diálogo a lo largo de la cadena de valor, con la participación de todas las partes involucradas, es crucial y sólo a través de la colaboración con socios afines podemos inspirar un cambio para detener la deforestación. Esta tarea es parte de nuestras discusiones diarias en los mercados, promoviendo únicamente el uso de ingredientes libres de deforestación para su uso en alimentos para animales.

Somos conscientes de que no todo el mundo trabaja con el mismo calendario o, de hecho, no todo el mundo tiene las mismas aspiraciones, pero llegar a estar libre de deforestación en nuestras cadenas de suministro es excepcionalmente importante para Nutreco y Skretting y el fracaso en la consecución de nuestra ambición no es algo que consideramos. Creemos que debería ser una prioridad para todas las partes involucradas dentro de la producción de alimentos para animales y continuaremos abogando por estos cambios.

Skretting se enfoca en minimizar cualquier impacto negativo que pueda suceder en nuestro abastecimiento de materias primas.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

El origen de nuestros ingredientes de soja

Nuestra Política de Adquisición de soja & aceite de palma, que fue presentada en 2020, clasifica a la soja y la aceite de palma en cuatro categorías basándose en el país donde fue cultivado y los certificados de sostenibilidad relevantes que están ligados al cultivo. Estas categorías proveen un apoyo a nuestro equipo de adquisiciones para que puedan abastecerse de ingredientes de soja y aceite de palma libres de deforestación hasta finales del 2025 y permite tener metas claras para minimizar nuestro impacto sobre la selva durante los siguientes años.

Al abordar el tema del país de cultivo, dependemos de flujos de información correctos dentro de la cadena de suministro y tenemos pleno conocimiento que estos flujos de información no siempre son tan detallados como nos gustaría. Al participar con nuestros proveedores de los años anteriores, hemos conseguido conocer mejor que nunca nuestras cadenas de suministro de soja.

A lo largo del último año, nuevas percepciones nos han llevado retroactivamente a ajustar los volúmenes reportados por categoría para el 2020. Esto significa que estamos reportando un cambio en la distribución de categorías en las categorías de soja de 2020 si comparamos los Informes de Sostenibilidad de 2020 y 2021. La tabla muestra la distribución de las categorías de soja de 2020 tal y como se recoge en el Informe de Sostenibilidad de 2020 y 2021, donde los datos recogidos en este informe son más precisos.

En 2021 hemos identificado que el 60% de nuestra soja está certificada como libre de deforestación o proveniente de países con un bajo riesgo de deforestación. Desafortunadamente este valor fue menor al del 2020 principalmente debido por los volúmenes incrementados provenientes de países con un alto riesgo de deforestación. Positivamente, vemos una mayor proporción de nuestra soja procedente de países de alto riesgo adquirida con sistemas de balance masivo o de crédito (Categoría B). Esto significa que a pesar de que nuestra soja se origina de regiones con un alto riesgo de deforestación, apoyamos el cultivo de soja responsable para más de 3/4 de nuestra soja de alto riesgo.

La cantidad de soja proveniente de países de alto riesgo sin certificados de sostenibilidad bajó del 13% en 2020 al 8% en 2021, y se espera que se reduzca hasta el 0% el próximo año. Esto se debe a que nuestra meta es abastecer el 100% de nuestro volumen de una fuente responsable a partir del 2022, lo cual significa que en 2022 no deben comprarse volúmenes de la Categoría D.

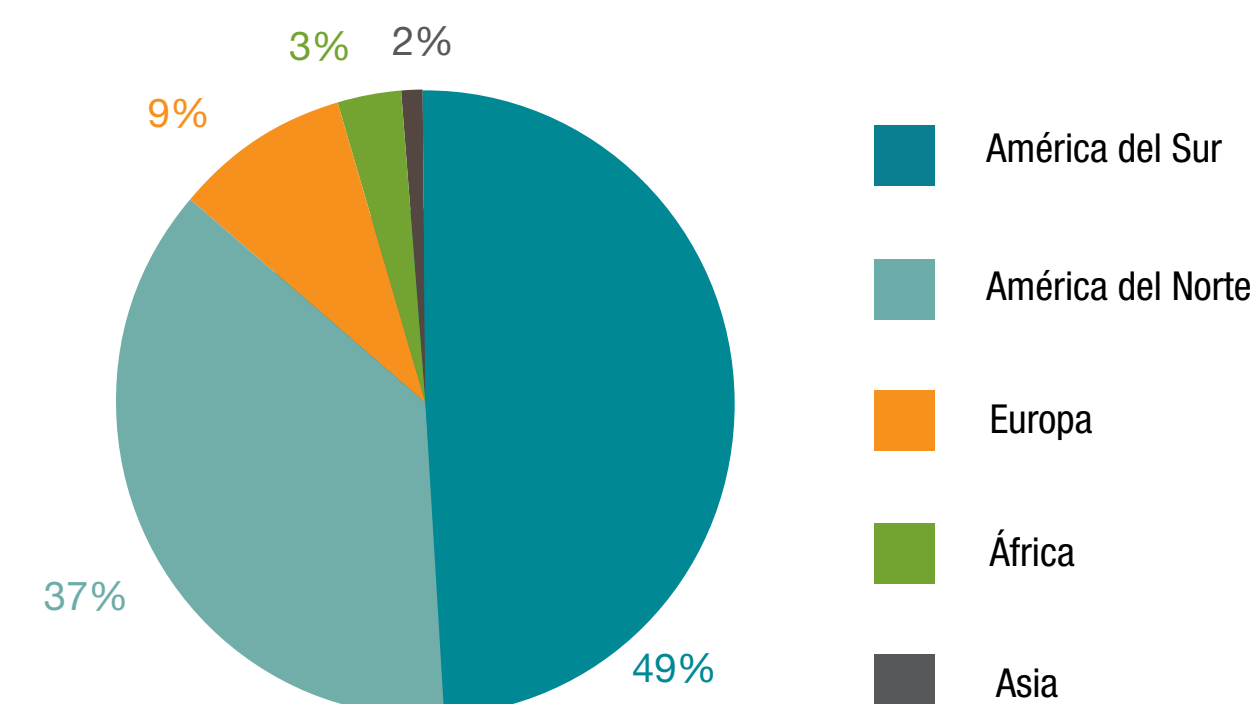
Table 10: Distribución de clases de soja reportada en 2020 y modificada en 2021

Class	soja 2020		soja 2021
	como se informó en el Inf. de Sostenibilidad 2020	modificado en el Inf. de Sostenibilidad 2021	
A	79%	68%	60%
B	10%	18%	32%
C	0%	0%	0%
D	10%	13%	8%
Sin clasificar	1%	1%	0%

Tabla 11: Clases de soja reportadas y declaraciones de sostenibilidad.

Clase	Afirmación de sostenibilidad
Clase A	
Los ingredientes de soja o aceite de palma se pueden rastrear hasta un país o región con bajo riesgo de deforestación o procede de una región con alto riesgo de deforestación, pero se adquiere a través de un sistema de certificación que verifica que no se ha producido deforestación.	Los ingredientes de soja y aceite de palma de Skretting están libres de deforestación.
Clase B	
Los ingredientes de soja o aceite de palma se pueden rastrear hasta un país o región con alto riesgo de deforestación. En el caso de la clase B, debe adquirirse a través de un sistema de certificación con una fecha de corte definida, utilizando el balance de masa o los créditos.	Skretting apoya la producción de ingredientes alimenticios de soja libres de deforestación
Clase C	
Los ingredientes de soja o aceite de palma se pueden rastrear hasta un país o región con alto riesgo de deforestación y debe adquirirse a través de un sistema de certificación que verifique que no se ha producido deforestación ilegal.	El ingrediente de la soja cumple con las directrices de abastecimiento de soja de FEAC. Por ejemplo, no se ha producido deforestación ilegal.
Clase D	
Los ingredientes de soja o aceite de palma se pueden rastrear hasta un país o una región con un alto riesgo de deforestación, pero se adquiere sin ninguna certificación relacionada con la deforestación.	El ingrediente o ingredientes de soja se pueden trazar de vuelta a su país de cultivo.
Origen desconocido	
No fue posible rastrear el ingrediente de soja o aceite de palma hasta el país en el que se cultivó.	

Gráfico 12: Compras de ingredientes de soja de Skretting según la región de cultivo.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

La cría de salmón demuestra que es posible no deforestar

“Detener la deforestación brasileña” es una fuerte demanda de los consumidores y los minoristas. 2020 fue el primer año completo que la cadena de suministro fue 100% libre de deforestación y conversión para los proveedores brasileños para el salmón en Europa. Un informe independiente confirmó que este objetivo se cumplió para todo el negocio de soja del proveedor, aparte de la cadena de valor del salmón. Esto fue algo que la Rainforest Foundation describió como un compromiso histórico y un punto de inflexión para Brasil.

“¡Felicitaciones por este logro!” Lo que nos llama la atención como mayoristas y minoristas de productos del mar sostenibles es que esto demuestra que podemos hacer más para proteger al medioambiente mediante un trabajo con socios y no solo apartar a la soja”, sostiene Andrew Davie, de Aquascot y Waitrose.

Técnicas modernas de satélites para evitar las manipulaciones

La fundación de certificación internacional ProTerra estableció un método de monitorización y verificación para determinar que ningún agricultor que haya removido cualquier terreno de selva pueda vender soja a los proveedores. Mediante el uso de técnicas de satélites y listas de embargo, una auditoría independiente confirmó que la cadena de suministro de soja era una cadena libre de deforestación y conversión. El informe de auditoría también revisó que los agricultores no contaran con ninguna fuerza laboral relacionada con la esclavitud o trabajo ilegal y que tampoco existieran coincidencias con tierras indígenas.

La Rainforest Foundation sostiene que la industria de salmón europea ha dejado un importante ejemplo.

“Es una excelente noticia que los productores de soja brasileños, por primera vez, han confirmado que son completamente libres de deforestación y conversión en todas sus operaciones”, acotó Nils Hermann Ranum, responsable del programa “Impulsores de la Deforestación” de la Rainforest Foundation en Noruega.

“Demandar que los proveedores sean completamente libres de deforestación es necesario para parar la continua deforestación en Brasil. Las empresas del sector privado tienen una responsabilidad para evitar contribuir a la deforestación y al daño medioambiental, y la industria del salmón y sus proveedores han dejado un importante ejemplo que los otros productores de alimentos deben seguir,” añade Ranum.

Trabajo en equipo

Hay tres empresas que proporcionan soja a la industria europea de salmón. Dos de ellas, Caramaru y CJ Selecta se han sometido a auditorías. La tercera empresa, Cervejaria Petropolis-Imcopa, está bajo un cambio corporativo y se está sometiendo a una auditoría actualmente. El Auditor no observó ninguna inconformidad, únicamente oportunidades de mejora.

“Los productores europeos de alimentos para peces estábamos jugando por encima de nuestras posibilidades. Incluso combinados no somos un gran actor en el mercado brasileño de la soja, pero nuestro esfuerzo combinado hizo que una cadena de valor completa se convirtiera en 100% libre de deforestación y conversión. Ahora necesitamos mostrarles nuestro apoyo para hacer que este importante esfuerzo continúe”, sostiene Leif Skjæveland, Gerente de Sostenibilidad y Relaciones Públicas de Skretting Noruega.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

El origen de nuestros ingredientes marinos

Nuestra ambición es que hasta el 2025 toda la harina y aceite de pescado que usamos se origine de pesquerías que son manejadas según el [Código de Conducta de la FAO para Pesquerías Responsables](#). Esto significa que nuestros proveedores deberán tener la posibilidad de demostrar que la harina y aceite de pescado son certificados según la norma MainTrust (que incluye la certificación de la Certificación del Marine Stewardship Council), o estar participando en un proyecto de mejora con la idea de ser certificados por MainTrust.

Aparte del proceso especificado en nuestros informes de sostenibilidad y de la búsqueda de traer mayor transparencia, Skretting se compromete a publicar el origen y la sostenibilidad de los productos del mar salvajes y de piscifactoría procedentes de nuestras operaciones globales a través del [Proyecto de Divulgación de los Océanos](#).

En 2021, el 82% de la harina y el aceite de pescado procedentes de pescado entero que compró Skretting procedían de pesquerías certificadas según los programas MarinTrust o MSC, o de pesquerías que formaban parte de un programa de mejora pesquera (FIP) de MarinTrust.

Gráfico 13: Origen de los ingredientes de origen marino.

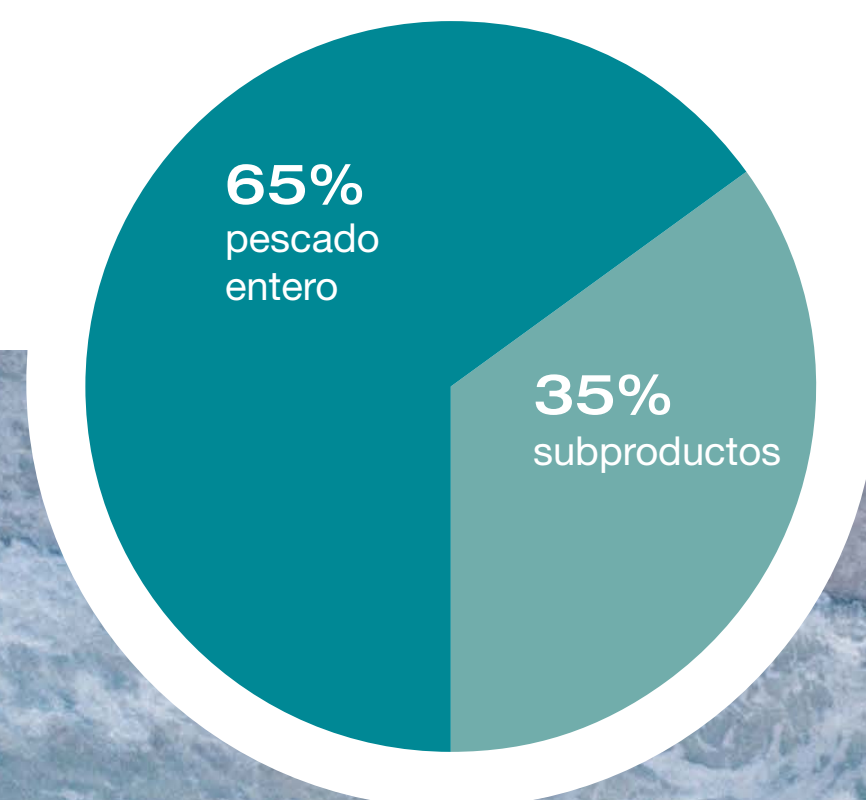
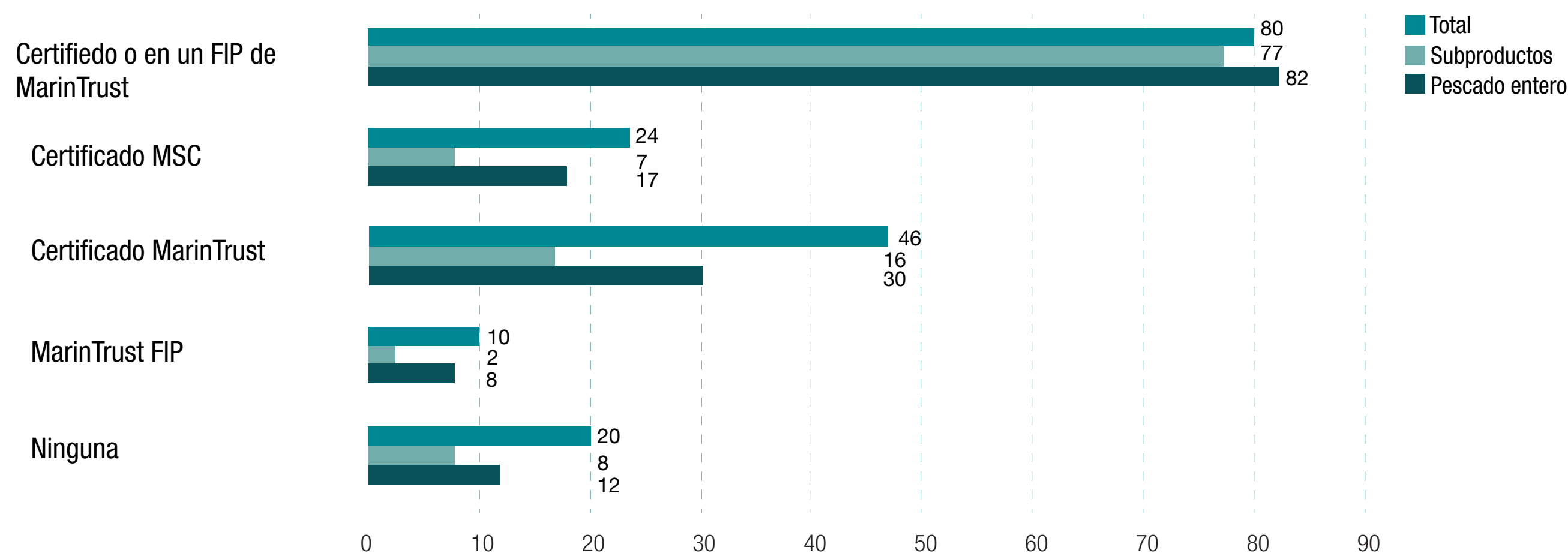


Gráfico 14: Resumen de certificaciones de ingredientes de origen marino en 2021 (%).



1) Los datos sobre el origen y la certificación de los ingredientes marinos se basan en las compras globales de Skretting.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Pesca de origen marino - pesquería de reducción

Los alimentos de acuicultura por lo general contienen harina y aceite de pescado que han sido procesados de pescados salvajes. A dichas pesquerías se las conoce como pesquerías de reducción. Una pesquería de reducción es una que usa (o “reduce”) su cantidad de pesca para producir harina o aceite de harina en vez de para el consumo humano directo. Luego de que se capturan a los pescados, se los entregan directamente a una planta procesadora de ingredientes marinos. Los ingredientes marinos provenientes de pesquerías de reducción también pueden ser referidos como ingredientes marinos de un “pescado entero”.

La Sociedad de Pesquerías Sostenibles (SFP) publicó y actualizó [el informe anual acerca de las pesquerías de reducción más importantes en 2021](#). El informe ofrece una visión global de la sostenibilidad de las principales poblaciones de peces del Pacífico y el Atlántico utilizadas con fines de reducción (para producir harina y aceite de pescado). Las pesquerías se clasifican según la evaluación de sostenibilidad presentada en [FishSource](#), la base de datos pública de información pesquera de la SFP. Skretting acoge el trabajo desarrollado por SFP y lo utiliza como herramienta para evaluar el abastecimiento de nuestros ingredientes marinos.

Treinta y dos especies constituyeron el 95% de las compras de ingredientes marinos de Skretting en 2021 procedentes de pescado entero. Las especies más importantes son pequeños peces pelágicos de las áreas de pesca del Sureste del Pacífico, Noreste del Atlántico y Centro Este del Atlántico.

El cinco por ciento restante se origina de 46 especies adicionales. Hay varias razones por el relativamente grande número de especies registradas. En todas las pesquerías hay una cierta cantidad de pesca incidental. Cuando la pesca incidental es de bajo nivel es parte de una pesquería legal. En algunas áreas, el fabricante de ingredientes marinos debe registrar toda la pesca incidental por ley. Esto significa que cuando Skretting recibe una entrega de ingredientes marinos, fácilmente se puede declarar más de 10 especies que puede constituir un porcentaje bajo de la entrega.

Otro factor es que muchas pesquerías son pesquerías de varias especies, específicamente en las áreas más tropicales. Aquí es posible encontrar una gran diversidad de especies y la pesca de una sola especie no es común.

Tabla 12: Especies y pesquerías que constituyen el 95% de las compras de ingredientes marinos en Skretting en 2021 y que proced

Especies	Nombre científico	Harina de pescado %	Aceite de pescado %	País de origen	Área de pesca FAO
Anchoa peruana	<i>Engraulis ringens</i>	13,77	27,53	Chile, Perú, Ecuador	87
Lanzón	<i>Ammodytes tobianus</i>	9,81	6,06	Dinamarca, Noruega	27
Bacaladilla	<i>Micromesistius poutassou</i>	8,58	0,68	Noruega, Dinamarca, Islas Faroe, Islandia	27
Estornino	<i>Scomber japonicus</i>	7,63	4,22	México, Ecuador, Perú, Chile	87
Espadín europeo	<i>Sprattus sprattus</i>	7,14	8,91	Dinamarca, Noruega	27
Arenque hilo del Pacífico	<i>Opisthonema libertate</i>	5,47	0,22	Panamá, Ecuador, México	87
Lacha escamuda	<i>Brevoortia patronus</i>	3,94	0,93	USA, México	31
Salmón Atlántico	<i>Salmo salar</i>	3,80	8,04	Chile, Noruega	farmed
Anchoveta india	<i>Stolephorus chinensis</i>	3,71	0,08	China	61
Arenque araucano	<i>Strangomera bentincki</i>	3,37	5,70	Ecuador, Panamá, Perú	87
Anchoa chilena	<i>Engraulis ringens</i>	3,29	4,44	Chile	87
Sardina europea	<i>Sardina pilchardus</i>	3,14	1,28	Mauritania, Marruecos, Turquía	34,37
Faneca noruega	<i>Trisopterus esmarkii</i>	3,08	2,03	Dinamarca, Noruega	27
Anchoa europea	<i>Engraulis encrasicolus</i>	2,62	1,56	Turquía	37
Anchoa del Pacífico	<i>Cetengraulis mysticetus</i>	2,13	4,34	México, USA	87,77
Atún fragata	<i>Auxis thazard</i>	1,95	0,67	Ecuador	87
Arenque del Atlántico	<i>Clupea harengus</i>	1,92	4,62	Noruega, Dinamarca, Islas Faroe, Islandia	27
Arenque hilo del Pacífico	<i>Opisthonema libertate</i>	1,02	6,10	México, USA	87,77
Sardina	<i>Sardinella spp</i>	0,94	1,27	Vietnam, Filipinas	71
Petirrojo marino	<i>Prionotus carolinus</i>	0,90	0,17	Ecuador	87
Pez angel terciopelo negro	<i>Chaetodontoplus melanosoma</i>	0,82	-	Vietnam	72
Jurel	<i>Trachurus trachurus</i>	0,74	0,19	Marruecos, Sudáfrica	34,47
Pacific jack mackerel	<i>Trachurus symmetricus</i>	0,73	4,65	Chile, Ecuador, México	87,77
Lija barbuda	<i>Aluterus monoceros</i>	0,69	-	Vietnam	71
Boquinete del Pacífico	<i>Larimus spp</i>	0,69	-	Ecuador	87
Krill	<i>Euphausia superba</i>	0,63	-	Antártida	58
Pez lagarto	<i>Saurida tumbil</i>	0,59	-	Vietnam	72
Trucha arcoiris	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	0,57	1,15	Chile	farmed
Merluza	<i>Merluccius spp</i>	0,51	-	USA	77
Scad de aleta corta	<i>Decapterus macrosoma</i>	0,46	0,14	Ecuador	87
Pez pony	<i>Leiognathus equulus</i>	0,45	-	Vietnam	72
Roncador	<i>Haemulopsis axillaris</i>	0,39	1,14	Ecuador	87
Total		95,50	96,12		

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Pesca de origen marino - subproductos (recortes)

Aparte del uso que se da a los pescados de captura silvestre, el procesamiento de pescados para el consumo humano genera un incremento de un subproducto que no es utilizado en el producto de mar final. Estos recortes generados tras el procesamiento son valiosos como materia prima a partir de la cual se suele producir harina y aceite de pescado, y se calcula que aproximadamente un tercio de la harina de pescado producida se hace a partir de subproductos del pescado para consumo humano. El uso de los subproductos se incrementa a medida que más pescados enteros se utilizan para el consumo humano directo y a medida que la sociedad se vuelve más exitosa en recolectar el material y abastecer a la bioeconomía.

Treinta y dos especies conforman el 95% de las compras de Skretting de ingredientes marinos en 2021 procedentes de subproductos (recortes), además de otras 46 especies de peces que se registran como origen de harinas y aceites de pescado procedentes de subproductos (recortes), pero en menor volumen (< 5%). Los ingredientes marinos de diferentes especies de atún son comunes debido a la industria del atún enlatado. El procesamiento industrial del atún hace que sea posible darles un uso eficiente a los recortes.

Las especies registradas como origen de los ingredientes marinos de los recortes reflejan pesquerías importantes en el consumo humano. La merluza, el bacalao, el abadejo y diferentes especies de macarela son importantes. También vemos recortes de pequeños peces pelágicos tales como las anchoas, sardinas y el espadín. Los ingredientes marinos de las especies cultivadas tal como el salmón del Atlántico también se están haciendo importantes.

No podemos establecer con certeza la zona de pesca de la FAO para estas especies porque el país de procesamiento podría ser diferente del lugar donde se desembarcó la captura original.

Tabla 13: Especies y pesquerías que constituyeron el 95% de las compras de ingredientes marinos en Skretting en 2021 y que proceden de subproductos.

Especies / Pesquerías	Nombre científico	Harina de pescado %	Fish oil (%)	País de origen / procesado
Listado	<i>Katsuwonus pelamis</i>	27,82	4,60	Ecuador, España
Atún de aleta amarilla	<i>Thunnus albacares</i>	10,44	2,90	Samoa americana, Filipinas, Papua Nueva Guinea, Tailandia, Ecuador, Mauricio, España
Atún	<i>Thunnini sp</i>	6,80	5,37	Ecuador, Portugal, España
Sardina	<i>Sardinella spp</i>	5,50	4,03	Varios
Otros	-	5,35	9,70	Varios
Caballa del atlántico	<i>Scomber scombrus</i>	4,57	7,44	Dinamarca, Islandia, Noruega, España, UK
Estornino	<i>Scomber japonicus</i>	2,56	1,52	Ecuador
Merluza	<i>Merluccius merluccius</i>	2,31	1,12	Ecuador, Francia
Arenque hilo del Pacífico	<i>Opisthonema libertate</i>	2,07	0,59	Ecuador, Panamá
Salmón del Atlántico	<i>Salmo salar</i>	1,63	18,47	Chile, Italia, Letonia, Noruega, UK
Anchoa peruana	<i>Engraulis ringens</i>	1,55	1,81	Perú
Pez pony	<i>Eubleekeria splendens</i>	1,54	-	Vietnam
Atún blanco	<i>Thunnus alalunga</i>	1,40	1,18	España
Sigano	<i>Siganus guttatus</i>	1,37	-	Vietnam
Jurel	<i>Trachurus symmetricus</i>	1,13	2,43	Chile
Bacalao	<i>Gadus morhua</i>	0,88	1,72	Dinamarca, Francia
Anchoveta	<i>Engraulis spp</i>	0,76	1,00	Varios
Atún fragata	<i>Auxis thazard</i>	0,72	0,63	Ecuador, México
Anchoa del Pacífico	<i>Cetengraulis mysticetus</i>	0,61	-	Ecuador
Jurel de raya amarilla	<i>Selaroides leptolepis</i>	0,58	-	Vietnam
Arenque del Atlántico	<i>Clupea harengus</i>	-	26,58	Canadá, Dinamarca, Francia, Islandia, Italia, Noruega, UK
Abadejo de Alaska	<i>Gadus chalcogrammus</i>	-	2,23	USA
Bacaladilla	<i>Micromesistius poutassou</i>	-	0,96	Francia, Noruega
Trucha arcoiris	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	-	1,15	Noruegay
Salmón Coho	<i>Oncorhynchus kisutch</i>	-	0,69	Chile
Pez gato	<i>Ictalurus punctatus</i>	-	0,69	USA
Carbonero	<i>Pollachius virens</i>	-	0,69	Dinamarca, Francia, Italia

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Nuestra Política de Abastecimiento de Ingredientes Marinos - Elevar el nivel de transparencia de ingredientes marinos utilizados en alimentos de acuicultura

Para proteger el océano y garantizar que las poblaciones de peces destinadas al consumo humano directo o indirecto se capturan dentro de unos límites sostenibles claramente definidos, en el primer trimestre de 2022 Nutreco y Skretting publicaron una nueva **política de abastecimiento responsable** que sirve de guía práctica para decidir el tipo de ingredientes marinos que pueden obtenerse para nuestras operaciones globales.

El documento se basa en las ambiciones de nuestra Hoja de Ruta de Sostenibilidad 2025, cuyo objetivo es garantizar que para 2025, Skretting se abastezca de ingredientes marinos 100% certificados o procedentes de un proyecto de mejora de las pesquerías para nuestras operaciones globales, así como garantizar que toda la harina y el aceite de pescado utilizados para producir alimentos procedan de pesquerías gestionadas de acuerdo con el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO.

La política se creó con un enfoque basado en el riesgo, con categorías de sostenibilidad claras y metas de abastecimiento para ingredientes marinos de pescados enteros, subproductos de la captura silvestre y subproductos de la acuicultura. Fue desarrollada a través de una colaboración interna para reflejar las realidades en los mercados e incluyó los comentarios y revisiones de partes involucradas externas. Invitamos a una de estas partes, [la Asociación para la Pesca Sostenible](#), t, para que de una reflexión acerca de lo que esta política puede aportar al mercado y acerca de los retos que aún debemos afrontar (al dorso).



Nuestra Hoja de Ruta de Sostenibilidad 2025 tiene como objetivo asegurar que para 2025, las fuentes de ingredientes marinos de Skretting estén 100% certificadas o provengan de un proyecto de mejora pesquera para nuestras operaciones globales.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Enfrentar retos grandes en ingredientes marinos

Por más de una década la Asociación para la Pesca Sostenible (SFP) ha trabajado con empresas líderes en alimentos como Nutreco/Skretting para rastrear el estado de las pesquerías claves a nivel global usadas en la producción de ingredientes marinos (harina y aceite de pescado), y para apoyar la colaboración precompetitiva para impulsar mejoras donde se las necesite. Durante ese tiempo, el estado de sostenibilidad de estas pesquerías (según las mediciones de FishSource) mejoraron hasta 2017, pero desde ese momento se han nivelado e inclusive algunas pesquerías han sufrido retrocesos.

Durante este mismo período de tiempo, la concienciación de las empresas y los consumidores sobre la sostenibilidad de los ingredientes marinos y la atención que se les presta ha aumentado de forma espectacular. Mientras que antes se prestaba poca atención a las fuentes de los ingredientes marinos (y de otro tipo) utilizados en los alimentos acuícolas, ahora hay un creciente interés por la transparencia total de los ingredientes y los análisis del ciclo de vida. Aunque se debe en parte al creciente interés por la sostenibilidad de los productos del mar, este aumento de la atención es también el resultado de una mayor comprensión no sólo de los retos medioambientales de algunas de estas pesquerías, sino del potencial de importantes problemas sociales, como el abuso laboral, la inseguridad alimentaria y el desplazamiento de los pescadores a pequeña escala. Recientemente, algunos de estos grupos han utilizado estas preocupaciones para demandar que las empresas pasen de usar ingredientes marinos a una proteína alternativa (p.ej. insectos o algas) a nombre de la sostenibilidad (su único argumento es que la proteína no es pescado, pero ignora las compensaciones potencialmente significativas de sostenibilidad). Hay que tener en cuenta que, si bien los alimentos acuícolas son el principal uso de los ingredientes marinos, estos mismos ingredientes se utilizan en toda una serie de otros productos, como alimentos para mascotas, nutracéuticos, cosméticos y fórmulas para bebés, entre otros.

Con todo esto en mente, la Asociación para la Pesca Sostenible da la bienvenida a la nueva política de abastecimiento responsable desarrollada por Nutreco y Skretting. Representa un compromiso expandido por parte de las comunidades para mejorar sus propias prácticas y reconoce que las empresas deben trabajar mejor y más rápido para ofrecer la sostenibilidad. También señala específicamente una serie de retos y oportunidades clave a los que se enfrenta el sector.

Transparencia: Los compradores de los ingredientes marinos deben trabajar con toda la cadena de suministro para mejorar la procedencia y trazabilidad de ingredientes responsables y los informes públicos realizados a través del Proyecto de Divulgación de los Océanos ayuda a demostrar este compromiso.

Comerciantes: Las empresas comerciales mundiales son parte integrante de la cadena de suministro de ingredientes marinos (así como de otros ingredientes utilizados en la acuicultura y los alimentos para mascotas). Compran y venden altos volúmenes y son altamente invisibles lo cual puede crear o poner fin a los esfuerzos de sostenibilidad y trazabilidad.

Las pesquerías multiespecie pueden capturar cientos de especies en una sola red y pueden contabilizar casi la mitad de la harina y aceite de pescado producida a nivel global. Aún no existe un consenso internacional acerca de lo que constituye una “buena” gestión en estas pesquerías y menos aún un criterio o esquema de certificación adecuado (pero ya se está trabajando en esto).

El Trabajo Forzado y Seguridad Alimentaria son dos riesgos significativos. Las empresas deben realizar la debida diligencia para trabajar con proveedores para eliminar abusos laborales y deben estar comprometidas a no abastecerse de pesquerías que comprometen la seguridad alimentaria local.

El uso incrementado de subproductos es un buen enfoque para incrementar la eficiencia, disminuir los residuos, evitar temas de seguridad alimentaria y mejorar la capacidad local del procesamiento de productos del mar.

Algo clave al abordar este y otros retos es el entendimiento que no se puede lograr esto a través de una sola empresa. Por esta razón es sumamente importante que Nutreco/Skretting hayan participado en una gran cantidad de colaboraciones precompetitivas y que sean miembros de la Mesa Redonda de ingredientes marinos. La Asociación para la Pesca Sostenible está ansiosa por trabajar con Nutreco/Skretting para cumplir con los compromisos incluidos en su nueva política y ayudar a afrontar estos retos globales.

Dave Martin - Director de Programa
Asociación para la Pesca Sostenible



“Mientras que antes se prestaba poca atención a las fuentes de los ingredientes marinos (y de otro tipo) utilizados en los alimentos acuícolas, ahora hay un creciente interés por la transparencia total de los ingredientes y los análisis del ciclo de vida.”

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

El rol de las certificaciones y la razón por la cual las usamos

Las normas voluntarias de sostenibilidad pueden tener debilidades y efectos negativos en ciertas áreas. En países en vías de desarrollo, el costo de obtener certificaciones puede resultar en tener productos poco competitivos, mientras que una ausencia de certificados puede ser una barrera para el comercio en ciertos mercados. Muchos pequeños productores tienen problemas para cumplir con las normas de la certificación debido a su capacidad financiera o insuficiencia de competencias, tecnología o conocimientos generales. Esto significa que estos productores no podrán tener acceso a los mercados donde se requiere tener las normas voluntarias de sostenibilidad. Para Skretting, es importante brindar apoyo y educación a los proveedores de áreas donde evidentemente hay problemas para cumplir con los requisitos de las normas voluntarias de sostenibilidad debido a una falta de conocimiento o de competencias.

La industria privada se relaciona con muchas leyes y regulaciones nacionales. Estas leyes y regulaciones son mucho más completas y detalladas de lo que se puede referenciar en las normas privadas. Las leyes y regulaciones nacionales crean una igualdad de condiciones para la industria. Esto es distinto a lo que hacen las normas voluntarias de sostenibilidad, que crean distintas condiciones en la industria. A la industria le interesa más apoyar el desarrollo de leyes y regulaciones nacionales buenas y sólidas que una multitud de normas de sostenibilidad voluntarias.

La duplicación y el solapamiento de varios esquemas pueden crear una confusión en el mercado y puede contribuir al greenwashing. Los requisitos divergentes de control, información y garantía de los distintos regímenes también aumentan el costo del cumplimiento. No hay ninguna duda que el desarrollo descoordinado de varias normas voluntarias de sostenibilidad es algo muy costoso para la industria acuícola.

El sector debe buscar una mayor armonización entre los sistemas de certificación y las regulaciones nacionales, con el fin de limitar la cantidad de informes y el número de auditorías.

Los gobiernos reconocen a las normas voluntarias de sostenibilidad cada vez más como herramientas para requerir que los productores y operadores cumplan con criterios sociales y medioambientales verificables. También hemos visto que las normas voluntarias de sostenibilidad se están integrando cada vez más a las políticas públicas de adquisición y comercio. Esto puede ayudar a mejorar el rendimiento de sostenibilidad de las cadenas de valor a nivel mundial. Sin embargo, el solo tener la certificación no es suficiente, también debe enfocarse en desarrollar y aplicar mejores leyes y regulaciones públicas de sostenibilidad.

Todos los detalles acerca de las certificaciones que tienen las OpCos de Skretting se pueden encontrar al final del presente informe.



Para Skretting, es importante brindar apoyo y educación a los proveedores de áreas donde hay problemas para cumplir con los requisitos de las normas voluntarias de sostenibilidad.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Cómo la nueva norma sobre alimentos del ASC está ampliando la transparencia y la responsabilidad en la cadena de suministro

La certificación ofrece una forma creíble de reconocer y premiar las prácticas responsables. Las normas del ASC evalúan si las explotaciones acuícolas operan de forma responsable y el logotipo orientado al consumidor es la prueba de los logros de un programa líder en el mercado para la producción de productos del mar cultivados de forma responsable. Sin embargo, para hacer que la acuicultura sea más sostenible, es esencial abordar alimentos que generalmente pueden abarcar casi 4/5 de las emisiones de carbono de la acuicultura.

La Norma sobre Alimentos del ASC adopta el enfoque del ASC sobre la acuicultura responsable y lo amplía a las fábricas de alimentos para acuicultura, así como a los proveedores de sus ingredientes. La Norma sobre Alimentos del ASC es la primera norma que toma en cuenta los impactos generados a lo largo de todas las categorías de ingredientes y a lo largo de la cadena de suministro de ingredientes. Esto incluirá a todos los principales cultivos agrícolas tales como: el trigo, aceite y colza, junto con el aceite de soja y de palma como los ingredientes marinos.

Como fuente de proteína, la acuicultura tiene una de las huellas de carbono más bajas, sin embargo, es importante que la industria monitoree y trabaje para reducir su huella junto con la de toda la cadena de suministro. Las fábricas de alimentos certificadas por el ASC tendrán que registrar y notificar su consumo de energía y sus emisiones de gases de efecto invernadero, y trabajar para mejorar la eficiencia energética, el uso de energías renovables y el consumo de agua.

La Norma sobre Alimentos utiliza un modelo de mejora para ingredientes marinos que requiere que las fábricas de alimentos se abastezcan de pesqueras más sostenibles con el tiempo. MSC y MarinTrust desempeñan un rol crucial en este mecanismo y constituyen los peldaños claves para la mejora. El modelo ofrece una oportunidad única para que las fábricas de alimentos trabajen en conjunto con sus proveedores de aceite y harina de aceite para cumplir los requisitos a lo largo del tiempo. En última instancia, el mayor volumen de ingredientes marinos debe proceder de las pesqueras del MSC.

En el caso de los ingredientes de origen vegetal, al igual que en el caso de los de origen marino, las fábricas tendrán que registrar y notificar todos los ingredientes que representen más del 1% de un alimento, y tendrán que tomar medidas para garantizar que se han obtenido de forma responsable. Es fundamental que evalúen el riesgo de que un ingrediente concreto contribuya a la deforestación o a la conversión de la tierra, y que se comprometan a pasar a una cadena de suministro libre de estos impactos negativos claves.

Además de la sostenibilidad medioambiental, las fábricas deben garantizar que tanto ellas como sus proveedores son socialmente responsables. Por ejemplo, los auditores independientes deben verificar que las fábricas no utilizan mano de obra forzada o infantil, pagan y tratan a su personal de forma justa, y no deben discriminar por ningún motivo. También deben ser vecinos responsables que proactivamente se comunican con las comunidades locales. Se requiere que las fábricas certificadas lleven a cabo la Debida Diligencia sobre sus cadenas de suministro para adherirse a estos principios también, lo cual asegura que existan un impacto en las áreas donde estos riesgos tengan mayor prevalencia.

Al tomar un enfoque holístico para abordar los impactos medioambientales y sociales de la producción de alimentos, la Norma de Alimentos de ASC refuerza la transparencia y la responsabilidad dentro de las cadenas de suministro de alimentos.

Alexandra Warrington

Coordinadora Senior de la Norma de Alimentos
Consejo de Administración de la Acuicultura



“Como fuente de proteína, la acuicultura tiene una de las huellas de carbono más bajas, sin embargo, es importante que la industria monitoree y trabaje para reducir su huella junto con la de toda la cadena de suministro”.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Proyecto de mejora de la pesca de pequeños pelágicos en Mauritania

El Proyecto de Mejora de la Pesca de Pequeños Pelágicos en Mauritania fue iniciado en 2017 por OLVEA Fish Oils y varios de sus proveedores; sin embargo, desde ese entonces se ha expandido para incluir a un subgrupo más amplio de partes involucradas de todo el sector, incluyendo a Skretting desde 2021, en Mauritania y más allá. Hoy en día los beneficios del Proyecto de Mejora de la Pesca se benefician del apoyo de instituciones de Mauritania en el sector de la gestión de recursos pesqueros: Ministerio de Pesca y Economía Marítima y el Instituto de Investigación Oceanográfica y Pesquera de Mauritania; y también de la Oficina Nacional de Inspección de Productos de la Pesca y Acuicultura.

La orientación y la coordinación corren a cargo de un Comité Directivo presidido por el Ministerio de Pesca, mientras que la gestión diaria corre a cargo del ONISPA y el IMROP.

El Proyecto de Mejora de la Pesca tienen un plan de trabajo detallado y tangible que se basa en los rigurosos estándares de sostenibilidad establecidos por MarInTrust y MSC (Marine Stewardship Council).

Un componente clave de nuestras actividades consiste en mejorar la recopilación de datos y el muestreo de la pesquera, proporcionando recursos adicionales y apoyando la mejora de los equipos como de la formación. Se trata de una base crucial para mejorar nuestra comprensión del estado de las poblaciones, un requisito fundamental para la gestión sostenible. También aportamos información al gobierno sobre la gestión de la pesca, tanto para la política a largo plazo como para los planes y medidas de gestión a corto plazo. En 2022, si las finanzas lo permiten, vamos a tomar un paso más con el proyecto. Lo llevaremos a tener una gestión basada en el ecosistema y una protección de especies en peligro, tales como los mamíferos marinos, que abundan en las aguas mauritanas. También estamos llevando a cabo un proyecto para estudiar los aspectos sociales de la pesca, incluyendo las condiciones a bordo de los barcos y cuestiones más amplias relacionadas con el acceso a los recursos y a la seguridad alimentaria.

Fishery Progress evalúa y mide el progreso de los proyectos de mejora de pesca para entender la tasa de mejora de una pesquera. En reconocimiento a su avanzado progreso y a las acciones sostenibles llevadas a cabo, el Proyecto de Mejora de la Pesca de Pequeños Pelágicos en Mauritania fue acreedor de [una calificación "A"](#).

Lea más en la [página web de FIP](#)

Dr Jo Gascoigne

Coordinadora del Proyecto de Mejora de la Pesca de Marruecos y Mauritania



FISHERY
PROGRESS.ORG

“Mejorar la recopilación de datos y el muestreo de las pesquerías es crucial para mejorar nuestra comprensión del estado de las poblaciones, un requisito fundamental para una gestión sostenible.”

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Proyecto de Mejora de la Pesca para detener la práctica de la sobrepesca en el Atlántico Norte

El “enorme banco de peces muertos” visto frente a la costa de Francia en febrero de 2022 creó una enorme protesta internacional. Pero esto es poco en comparación con los más de 1.700 millones de bacaladilla que se sobreexplotan anualmente, debido a que las naciones pesqueras del Atlántico nororiental no respetan los dictámenes científicos sobre la población.


Al considerar la sobrepesca de peces salvajes, Noruega, el Reino Unido y los miembros de la UE pueden no ser los primeros países que vienen a la mente. Sin embargo, durante años estos países costeros, incluyendo a las Islas Faroe, Groenlandia, Islandia y Rusia, no se sumaron al acuerdo de compartición de cupos que siguen los consejos científicos. Esta práctica ha resultado en una sobre pesca y consecuentemente en la suspensión de la certificación MSC de bacaladilla.

A pesar de que la bacaladilla es un importante componente del alimento de salmón, Skretting Noruega paró su abastecimiento de bacaladilla cuando el certificado MSC fue suspendido.

Skretting es un miembro fundador del North Atlantic Pelagic Advocacy Group (NAPA), que aboga por una gestión de las poblaciones de peces a largo plazo y con base científica. En colaboración con MarinTrust, NAPA ha establecido una política de Proyectos de Mejora de Pesca para asegurar una gestión sostenible de la bacaladilla. En octubre de 2021 se puso en marcha el reloj de una cuenta atrás de tres años para conseguir la certificación de las pesqueras de bacaladilla.

“Esto no se trata acerca de mejorar los niveles de las pesqueras, sino que es una política de Proyectos de Mejora de Pesca. Así que los países costeros deberán resolver sus temas de cupos en relación con estas reservas. No asumimos una postura de determinar a quién le corresponde qué cupos, solo queremos evitar la sobre pesca insostenible. La meta debe ser un compromiso a largo plazo”, sostiene Mads Martinsen, director de Desarrollo de Producto y Sostenibilidad, Skretting, Noruega.

Skretting Noruega continuará comprando la bacaladilla siempre y cuando el Proyecto de Mejora de Pesca esté implementado en vez de solo parar de comprar, porque al mantener nuestro involucramiento impulsaremos el cambio. Sin embargo, si el progreso se estanca, o si fracasa el Proyecto de Mejora de Pesca, Skretting continuará con su postura de no abastecerse de harina de pescado que contenga bacaladilla no certificada.



Skretting es miembro fundador del North Atlantic Pelagic Advocacy Group (NAPA), que aboga por una gestión de las poblaciones de peces a largo plazo y con base científica.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

El gobierno noruego patrocina el desarrollo ecológico de la acuicultura real en alta mar

El gobierno noruego ha emitido el programa 'Plataforma Verde' en conjunto con un financiamiento de €100 millones para acelerar la transición hacia una sociedad verde. En septiembre de 2021, se otorgaron €10 millones para un nuevo proyecto para producción de salmón en alta mar. Como parte del proyecto, Skretting Noruega desarrollará un nuevo pellet flotante verde y un control de la salud para aumentar el bienestar de los peces y las tasas de supervivencia.

El proyecto junta a 18 miembros de la cadena de valor incluyendo a productores, proveedores e instituciones de investigación del salmón y a Skretting como el productor de alimentos. El objetivo es desarrollar una cadena de valor de bajas emisiones para la producción de salmón en alta mar a través de la innovación dentro de los sistemas de post-soldadura en alta mar y cerrados, la biología, la alimentación de los peces, la electrificación, la digitalización y la logística.

Un actor clave es SalMar Aker Ocean, que ya cuenta con una unidad de producción semi mar adentro, Ocean Farm 1. Este proyecto va a apoyar el desarrollo de su próxima generación de cultivos en alta mar. Grieg Seafood, FishGlobe y Hauge Aqua son claves para el desarrollo posjuvenil para la acuicultura en alta mar. Para combinar el desarrollo industrial con el conocimiento, el proyecto cuenta con varios socios de I y D, incluyendo al Instituto Marino Noruego de Investigación Marina (HI, en inglés), el Instituto Veterinario Noruego, NORCE y varias universidades.

Skretting cumple un rol fundamental en el proyecto y liderará paquetes de trabajo acerca del bienestar y alimentos sostenibles para la supervivencia de los peces, además de un pellet más verde y un mayor conocimiento acerca de los sistemas de alimentación para ubicaciones de alta mar. Skretting también formará parte de los subproyectos de la producción posjuvenil en sistemas cerrados y de la logística de océanos.

“La acuicultura en alta mar tiene el potencial de ser una solución para una producción alimentaria mundial más sostenible y de crear un valor de mil millones de dólares para Noruega. Sin embargo, hay muchos retos que enfrentar antes de que llegemos a ese punto. Ahora se pone en marcha la mayor inversión de todos los tiempos para desarrollar muchas de las soluciones, de modo que podamos acercarnos a la realización”, afirma el profesor Ragnar Tveterås, de la Universidad de Stavanger, coordinador de la asociación.

Skretting cumple un rol fundamental en el proyecto y también formará parte de los sub-proyectos de la producción posjuvenil en sistemas cerrados y de la logística de océanos.



€100 millones

en la financiación del programa “Plataforma Verde” para acelerar la transición ecológica.

18 miembros

- Productores de salmón.
- Proveedores.
- Instituciones de investigación.
- Skretting como productor de alimentos acuícolas.

€10 millones

concedidos a un proyecto de producción de salmón en alta mar.



Como parte del proyecto, Skretting Noruega desarrollará un nuevo pellet verde flotante y un control sanitario para aumentar el bienestar de los peces y las tasas de supervivencia.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

CarbonBalance preseleccionada como finalista de los Premios Líderes de Sostenibilidad de edie.

CarbonBalance® de Skretting Italia fue preseleccionada como finalista en la categoría de Producto Innovación del Año en los prestigiosos [Premios Líderes de Sostenibilidad de edie 2022](#). Esto es un logro fantástico en un año en el que edie recibió la mayor cantidad de postulaciones de la historia y es un importante reconocimiento del trabajo que realizamos a lo largo de Nutreco para cumplir nuestro propósito de Alimentar al Futuro.

CarbonBalance sigue el camino labrado por otro producto de Skretting, [MicroBalance FLX](#), que fue el ganador de los Premios Líderes de Sostenibilidad de edie 2020 en la categoría de Producto Innovación del Año, que es una nueva solución que ayuda a que los piscicultores reduzcan la huella de carbono en sus operaciones. El programa incluye el primer alimento acuático neutro en carbono, Feed4Future, junto con todo un conjunto de servicios diseñados para permitir a los piscicultores producir pescado de forma totalmente neutra en carbono.

La formulación de alimento de Feed4Future provee una nutrición optimizada con una huella de carbono al menos 5% menor a la de los productos estándar comparables, lo cual puede llevar a una reducción del 30% en las emisiones generadas por los peces del piscicultor a lo largo del ciclo de vida. Actualmente, Skretting está en las etapas inicial de la introducción de CarbonBalance al mercado.

“AQUA De Mã siempre ha sido activa en la promoción de una imagen positiva de la acuicultura, comunicando nuestros esfuerzos para demostrar el compromiso que tenemos con la sostenibilidad y el cuidado del medioambiente. Por lo tanto, doy la bienvenida a CarbonBalance como la estrategia correcta y adelantada para enfrentarse al tema urgente y complejo del cambio climático. Skretting está a la vanguardia en el tratamiento de esta cuestión, con una oferta concreta y de disponibilidad inmediata como Feed4Future”, afirma Roberto Có, fundador y director general de AQUA De Mã.



edie sustainability leaders awards

2018

MicroBalance FLX gana el premio edie Líderes de Sostenibilidad en la categoría de innovación de producto.

MicroBalance®

2022

El CarbonBalance® de Skretting Italia fue preseleccionado como finalista en la categoría de Innovación de Producto del Año en los premios edie Líderes de Sostenibilidad.

CarbonBalance



30% reducción

en las emisiones generadas por los peces de un acuicultor a lo largo de su ciclo de vida.

5% más bajo

huella de carbono en comparación con los productos estándar.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Flexibilidad en el uso de materias primas

Los peces y los langostinos tienen necesidades nutricionales específicas, que varían tanto entre especies como dentro de una misma especie en las distintas etapas de la vida. Al entender estos requisitos, podemos producir alimentos acuícolas flexibles. En lugar de depender de los ingredientes, formular para satisfacer las necesidades de nutrientes como proteínas, aminoácidos, energía, ácidos grasos, vitaminas y minerales significa que podemos garantizar que los peces y langostinos reciban un alimento nutricionalmente completo, al mismo tiempo que utilizamos una amplia gama de ingredientes de origen vegetal, marino y de animales terrestres.

La introducción del concepto de Microbalance® por parte de Skretting y la investigación continua realizada por Skretting Aquaculture Innovation ha permitido que tengamos más flexibilidad, a tal punto que es posible producir alimentos para algunas especies con una tasa de cero peces dentro y cero peces fuera (FIFO, en inglés). La diversa canasta de materias primas también ayuda a mitigar el riesgo asociado con depender de ingredientes individuales de alto costo o disponibilidad volátil al reemplazarlos con alternativas de valor nutricional similar que sean más costo-efectivas, procedentes de todo el mundo.

Sin embargo, el abastecimiento global ha tenido sus propios retos últimamente. La pandemia de la COVID-19 ha provocado problemas de producción y logística, aumentando los costos de transporte a niveles récord. Además, el número de propietarios de mascotas ha aumentado con el incremento de personas que trabajan desde casa, lo que supone una mayor competencia de la industria de alimentos para mascotas. Este efecto combinado puede significar que los ingredientes vegetales o animales que son materias primas de los alimentos pueden ser demasiado caros para el uso en alimentos acuícolas en el futuro.

Más allá del precio, la sostenibilidad es un motor clave en el uso de ingredientes en el futuro. Debido al creciente enfoque acerca de dónde y cómo nos abastecemos de ingredientes. El uso de la Evaluación de Ciclo de Vida (ECV) como un criterio adicional en la formulación de alimentos acuícolas podría controlar el uso y abastecimiento de materiales, sin embargo, existe una limitación de datos primarios. A la hora de contabilizar la ECV, es importante tener en cuenta el impacto completo de la sostenibilidad, incluyendo otros factores, como, por ejemplo, la tasa FIFO.

El resultado de todos estos factores puede ser un incremento en el abastecimiento local de materias primas alternativas novedosas. La evaluación de la producción de cultivos y animales por región geográfica nos permite ver qué ingredientes podrían estar disponibles cerca a nuestro mercado, que no se usan en alimentos acuícolas actualmente. Adicionalmente, las tecnologías de producción y procesamiento de desperdicios novedosas están creando nuevas oportunidades de ingredientes, tales como las harinas proteicas de insectos y de células individuales como los aceites. Al combinar nuestro conocimiento de los requisitos nutricionales de distintas especies de peces y langostinos junto con nuestro entendimiento del perfil nutricional y de sostenibilidad de los nuevos ingredientes, podemos identificar los mercados de alimentos acuícolas donde estos ingredientes serán más adecuados.

La tendencia ya está en marcha y hoy en día tenemos un avance del 0,064% global. El continuo esfuerzo de investigación de Skretting en la identificación y evaluación de ingredientes novedosos puede ayudarnos a alcanzar la ambición trazada en nuestra Hoja de Ruta de la Sostenibilidad 2025 que busca obtener entre el 5 y el 10% de los ingredientes de los alimentos abastecidos de nuevas fuentes alternativas para el año 2025.

Samuel Egginton
Global Formulation Manager



Cuadro 14: Objetivos relativos a nuevos ingredientes.

Nuestros objetivos: Nuevos ingredientes	
<p>Objetivo: Entre el 5 y el 10% de los ingredientes de los alimentos proceden de nuevas fuentes alternativas. Nuestro progreso: El 0,064% de nuestros ingredientes para alimentos proceden de nuevos ingredientes. Lejos del objetivo, pero gracias a nuestras investigaciones y pruebas estamos preparados para aplicar nuevos ingredientes en cuanto estén disponibles (ver más detalles aquí).</p>	<p>Sub-objetivo ODS 2.1/Interpretación empresarial</p> <p>Identificar nuevas formas de alimentar a la creciente población mundial de manera sostenible, transformando el sistema alimentario mundial y la producción agrícola hacia prácticas sostenibles y respetuosas con el medioambiente.</p> <p>Reconocer la responsabilidad de las empresas por los impactos sociales y medioambientales significativos de la producción agrícola dentro de la cadena de suministro.</p>
<p>Objetivo: El proceso de entrada en la fase de innovación incluye un filtro de sostenibilidad (cualitativo y cuantitativo) para garantizar que no se produzcan compensaciones de impacto medioambiental y fomentar el impacto medioambiental más significativo.</p> <p>Nuestro progreso: Todas las innovaciones se han evaluado con un filtro de sostenibilidad.</p>	<p>Evaluar el impacto social y medioambiental de las operaciones de aprovisionamiento en los agricultores, los trabajadores, los grupos y comunidades marginadas y/o sub-representadas.</p>
<p>Target: For its overall R&D efforts, Nutreco invests a minimum of €30 million per year in innovation.</p> <p>Our progress: Nutreco's investment in innovation was 42.9 million in 2021. Skretting contributed with 19.2 million.</p>	<p>Sub-objetivo ODS 9.5 ODS Interpretación empresarial</p> <p>Entender que un cambio transformador hacia el desarrollo sostenible requiere una inversión significativa y equitativa en educación, formación y aprendizaje permanente.</p> <p>Mejorar la investigación científica y las capacidades tecnológicas mediante la inversión en I+D de innovación tecnológica en las propias operaciones, la contratación de trabajadores de I+D y la formación en sostenibilidad de los empleados.</p>

“El continuo esfuerzo de investigación de Skretting en la identificación y evaluación de nuevos ingredientes puede ayudarnos a alcanzar la ambición de entre 5 y el 10% de los ingredientes de los alimentos de nuevas fuentes alternativas para el 2025.”



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

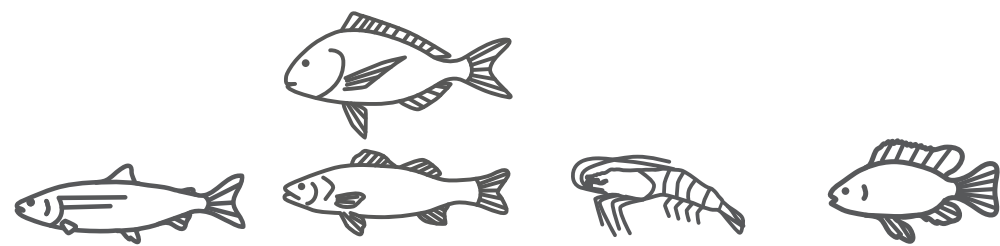
Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Inclusion of different nutrients in Skretting feed

Tabla 15: Resumen de los ingredientes incluidos en los piensos Skretting, junto con el promedio de los porcentajes de inclusión.

	Materias primas principales	Grupo de ingredientes	Ejemplos típicos	 porcentaje medio de inclusión en el pienso (%)				Promedio de Skretting	
				Salmon	Lubina y dorada	Camarón ²	Tilapia		
Proteínas	Peces y crustáceos de captura silvestre y de cultivos	proteínas marinas	harina de pescado harina de crustáceos	11.2	19.2	11.3	1.0	12.4	De nuestro CEO
	Subproductos de animales terrestres de granjas	proteínas de animales terrestres ¹	harina de aves de corral	13.2	19.1	7.3	6.2	10.7	Acerca de este informe
	Cultivos agrícolas	proteínas vegetales	glúten de trigo glúten de maíz harina de soja proteína concentrada de soja harina de colza harina de girasol maíz haba	33.2	29.3	35.2	74.7	35.6	Sistemas alimentarios El papel de los alimentos azules Conectando nuestra estrategia Transparencia y confianza Asociaciones clave
Grasas	Peces y crustáceos de captura silvestre y de cultivo	Aceite de pescado	aceite de pescado	9.7	8.7	1.4	0.2	6.6	Hoja de ruta 2025 Pilar 1: Salud y bienestar
	Cultivos agrícolas	Aceites vegetales	aceite de colza aceite de soja aceite de camelina	17.7	3.5	7.3	0.1	10.9	Pilar 2: Clima y circularidad
	Subproductos de animales terrestres de granja	aceites de animales terrestres ¹	aceite de aves de corral	1.4	1.3	0.0	0.0	0.8	Pilar 3: Buena ciudadanía
Carbohidratos	Cultivos agrícolas	materias primas de almidón	trigo	9.9	17.0	29.1	14.0	18.2	Acerca de Skretting
Micronutrientes	Micronutrientes	vitaminas minerales pigmentos	premezclas de vitaminas premezclas de minerales pigmentos	3.6	1.9	8.4	3.8	4.7	

¹ El uso de subproductos de animales terrestres dependerá de la aceptación y la legislación del mercado. 57

² El nivel de materias primas de almidón será diferente en los alimentos extruidos y los granulados.

Nuestro progreso en ingredientes novedosos

En 2017 intensificamos nuestros esfuerzos para implementar ingredientes sostenibles alternativos para el futuro y para reducir el impacto de la volatilidad del mercado a través del establecimiento de nuestra categoría de ingredientes novedosos. Consolidamos la estructura de la I+D ejecutada anteriormente y establecimos una nueva plataforma para la búsqueda y abastecimiento de nuevos ingredientes.

Se define a los ingredientes novedosos como ingredientes de alimentos no convencionales o aquellos que necesitan o han tenido mayor desarrollo antes de ser utilizados como alternativas de los ingredientes convencionales, tradicionalmente utilizados por los productores de alimentos. Consideramos que los ingredientes novedosos son aquellos que han sido introducidos a nuestras fórmulas después de 2015.

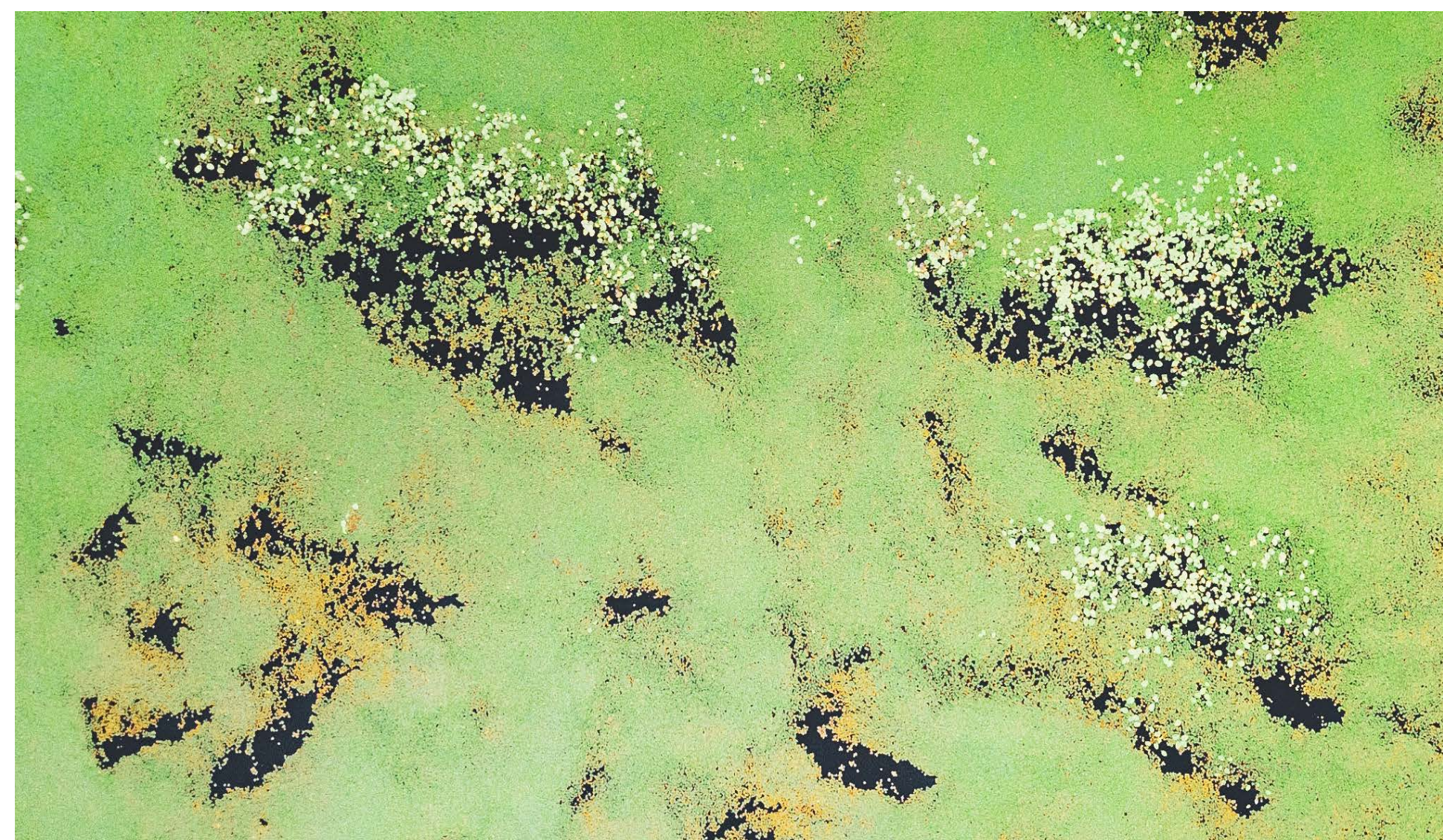
Desde 2017, hemos probado e identificado cerca de 200 combinaciones únicas de ingredientes que entran en las subcategorías de alternativas de EPA/DHA, ingredientes de insectos y proteínas unicelulares (SCP, en inglés). Nuestra investigación prueba que muchos de los ingredientes novedosos son apropiados para los alimentos acuícolas y los cálculos iniciales de huella de carbono indican que estos ingredientes tienen un gran potencial. Basándonos en los resultados científicos y la investigación planificada como continua, estamos listos para implementar ingredientes novedosos a medida que estén disponibles.

Alternativas EPA/DHA, tales como el aceite/harina de alga y el aceite de semilla de colza genéticamente modificado que es alto en omega-3, son las subcategorías que tienen la madurez más alta. La producción es tanto estable como ampliable y estos productos se usan en muchas reuniones. Sin embargo, la competencia de las materias primas tradicionales que fluctúan estacionalmente, como el aceite de pescado y los aceites vegetales, significa que generalmente se los ve como reemplazos de alta gama. El escalamiento en la producción que pueda llevar a una disminución de precios que haga que los reemplazos de omega-2 sean más competitivos todavía no ha sucedido del todo. Se requiere un compromiso de toda la cadena de valor para los siguientes pasos.

Se espera que los ingredientes de insectos se conviertan en materias primas dentro los próximos 5-10 años. La capacidad de las larvas de los insectos para convertir y mejorar los subproductos de los flujos secundarios industriales y los residuos de los consumidores, facilita la producción de grandes volúmenes de materias primas nutritivas para los alimentos. Hoy en día, la mayoría de los ingredientes de insectos disponibles se venden a los mercados de nutrición humana y de alimentos para mascotas. Sin embargo, dentro de 5-10 años, se espera que los volúmenes crezcan, y predecimos que la legislación cambiará para que cada vez más flujos de residuos y subproductos sean permitidos para alimentar a las larvas. En consecuencia, la escalabilidad sucederá y los precios bajarán. Este proceso allanará el camino para su inclusión más alta en los alimentos acuícolas.

Las proteínas unicelulares ofrecen muchas oportunidades basadas en la fermentación de los flujos secundarios de la industria en todo el mundo y vemos un gran potencial en esta subcategoría de ingredientes para alimentos ricos en proteínas.

Además de comprobar las propiedades físicas y nutricionales de los ingredientes, también hacemos hincapié en nuestros requisitos de evaluación del ciclo de vida para asegurarnos de que los ingredientes no sólo son aptos para la alimentación, sino también para el futuro.



Mette Lütcherath
Directora Categoría Nuevos Ingredientes

“Basándonos en los resultados científicos y la investigación planificada continua, estamos listos para implementar nuevos ingredientes a medida que estén disponibles.”

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Metro Turquía trae peces más sostenibles a través de la solución alimenticia innovadora de Skretting Turquía

El proyecto “Los Alimentos de Hoy son la Comida del Mañana” está diseñado para apoyar a las pesqueras sostenibles, para asegurar el suministro de materias primas sostenibles y para proteger el derecho de futuras generaciones a tener acceso a productos del mar nutritivos y saludables. La alianza entre Metro Turquía, Skretting Turquía y Hatko Aquaculture ha traído a peces sostenibles ricos en omega-3 al mercado y ha creado una oportunidad para que minoristas expandan su oferta de productos del mar nutritivos y sostenibles. A principios de 2021, mencionamos a este proyecto en nuestra página web y para este Informe de Sostenibilidad invitamos a Metro para que comparta su perspectiva.

Metro ha sido oficialmente seleccionado como el minorista de productos del mar más confiable y fiable. Si bien estamos contentos y nos sentimos orgullosos de este privilegio y reconocimiento, también estamos conscientes de la gran responsabilidad que recae sobre nuestros hombros.

Esta responsabilidad no es sólo para con nuestros clientes, a los que nos comprometemos a ofrecer un estándar de calidad, un surtido y un servicio más allá de las normas, sino también para con los océanos y los mares que nos proporcionan estas fuentes únicas de proteínas saludables en forma de productos del mar.

La sostenibilidad, que es el núcleo de nuestro negocio, también es una pasión para nosotros en Metro Turquía. Todos los proyectos desde el recurso hasta las estanterías se desarrollan con esta pasión y enfoque.

Vemos el futuro de los productos del mar en la acuicultura, pero alimentar peces en cultivos con peces provenientes de los océanos, no es nada sostenible. A pesar de que esto es una preocupación global, queríamos actuar como precursores de la industria y comenzamos a trabajar en diferentes proyectos de sostenibilidad desde hace tres años.

Con el “Proyecto Premium Fish de Metro”, quisimos usar aceite de algas en vez de aceite de pescado por primera vez en una escala industrial, lo cual surgió frutos basándonos en esta pasión, responsabilidad y preocupación. Indudablemente, necesitaremos socios que compartan esta pasión y responsabilidad con nosotros. Así que sin dudar, nos contactamos con Skretting Turquía y con su gran apoyo, cooperación y devoción, pudimos hacer nuestra primera cosecha e introducir este pescado único a los mercados globales.

El nombre que le pusimos a nuestro pescado fue: “Pescado Feliz”. Lo hicimos porque ahora sabemos que, si el pez está feliz, también lo estarán nuestros clientes.

Salvaremos casi 500 toneladas en la población de peces salvajes mientras producimos 400 toneladas de peces hasta fines de 2022.

Ahora nos sentimos un poco más cómodos con los océanos y con nuestras futuras generaciones. Ahora creemos que el impacto verdadero surgirá si todos los socios en la cadena de suministro están dedicados e involucrados hacia la misma meta. Por lo tanto, nuestra colaboración con Skretting es sumamente valiosa en este camino.

Sinem Türüng
Gerente General
Metro Turquía

“La alianza entre Metro Turquía, Skretting Turquía y Hatko Aquaculture ha traído a peces sostenibles ricos en omega-3 al mercado y ha creado una oportunidad para que minoristas expandan su oferta de productos del mar nutritivos y sostenibles.”



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Circularidad de empaques

Nuestra ambición hacia 2025 es hacer que el 100% de nuestros empaques sean reciclables, reutilizables o compostables. El primer paso en este viaje ha sido evaluar la situación actual. Para ello, hemos creado una base de datos con aspectos relevantes de nuestros empaques tales como los materiales, el peso y la composición.

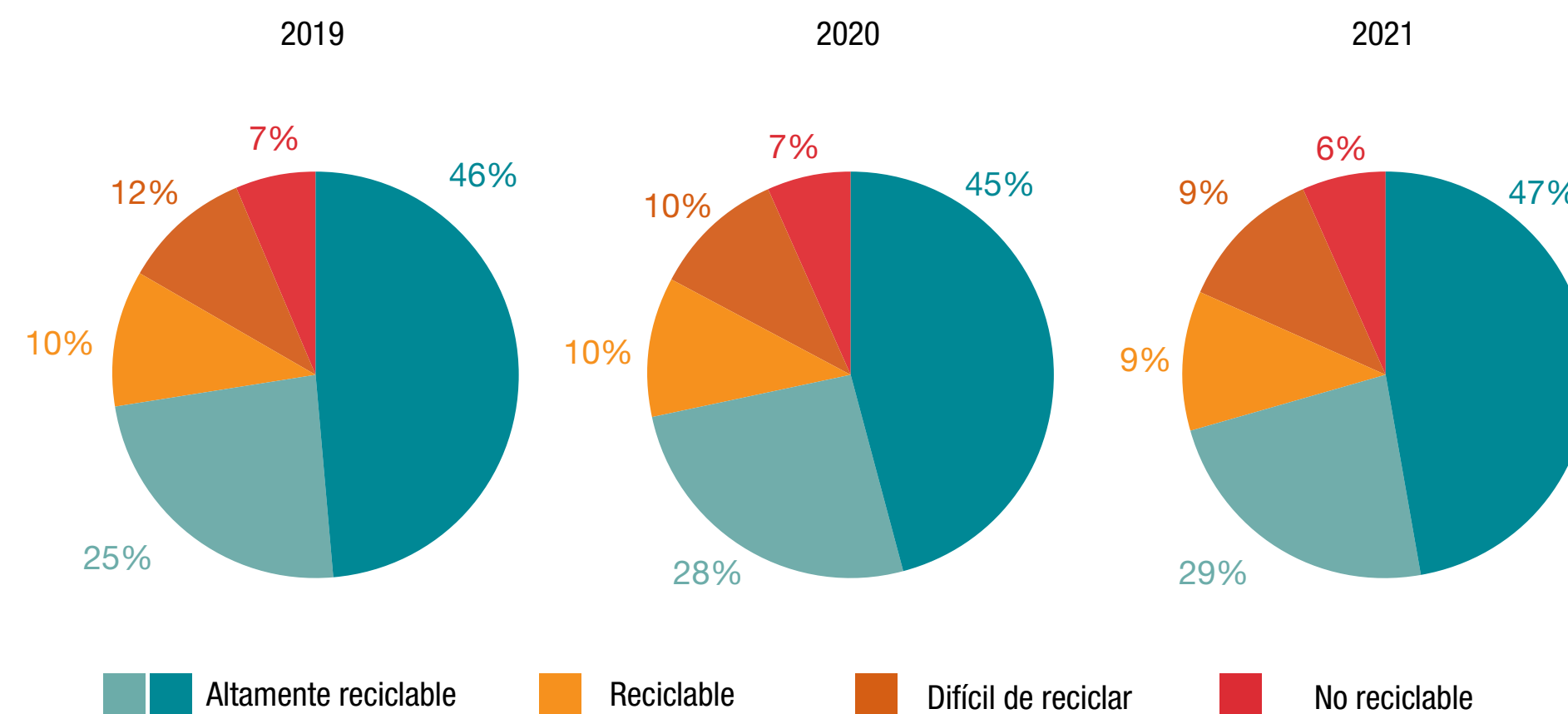
Los sacos de alimentos son nuestra principal forma de envasado. Los separamos en tres categorías: sacos de papel, de polietileno y de tejidas de polipropileno. Cada categoría tiene sus propios retos únicos en relación con una transición hacia la circularidad.

El primer aspecto que evaluamos fue la capacidad de reciclaje. El envasado compuesto de un solo material (“envases mono-materiales”), son los preferidos en el flujo de reciclaje de desechos porque requieren la menor cantidad de clasificación y procesamiento. Usando los protocolos desarrollados por expertos de la industria, tales como [CEFLEX](#), realizamos una autoevaluación. CEFLEX, en colaboración con más de 180 empresas, asociaciones y organizaciones europeas representan la cadena de valor completa de los empaques flexibles.

Durante los últimos tres años, hemos logrado tener un incremento gradual en nuestro reciclaje de empaques. La mayoría ya cuenta con un excelente valor en el flujo de reciclaje de desechos. Nuestra evaluación también identificó al segmento más problemático, que es el que se considera imposible de reciclar. De aquí en adelante, estamos buscando reemplazar este segmento con alternativas adecuadas para mejorar esta línea referencial.

Nuestra base de datos también nos permite hacer comparaciones dentro de Nutreco para proveer observaciones valiosas acerca de opciones y potenciales sinergias.

Figura 15: Porcentaje de empaques reciclables.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Skretting Egipto - de alta durabilidad a un alto impacto en sostenibilidad

Para avanzar en nuestras ambiciones de circularidad de los empaques, Skretting Egipto se ha comprometido a usar empaques reutilizables como un sustituto ecológico de los empaques de un solo uso, colaborando con un estudio de diseño premiado para elaborar bolsas de moda, utilizando empaques Skretting reciclados.

Los sacos de Skretting Egipto se fabrican con polipropileno tejido laminado en Egipto, con altas especificaciones de durabilidad y resistencia al agua. Estos elementos hacen que sean fácilmente reutilizables tanto en el hogar como en la comunidad, tanto en Egipto como en el exterior.

El equipo de Skretting Egipto se encuentra actualmente en la fase de I+D de una colaboración con la galardonada multinacional Reform Studio para crear bolsos de moda de alta gama, tejidos con bolsas recicladas en un lujoso material especial ecológico incrustado con el símbolo del pez de Skretting.

Reform Studio es reconocido internacionalmente por sus innovaciones en diseño sostenible y por su impacto positivo a nivel medioambiental, activando una economía circular que reutiliza sus productos, optimizando la gestión de los residuos y protegiendo al planeta. Además, destaca por su impacto social al reactivar oficios tradicionales, apoyando a los artesanos y a las mujeres desfavorecidas con ingresos estables.

Además del mercado de la moda, Skretting Egipto ha fabricado bolsas de compras sostenibles que fueron distribuidas a 160 familias de su comunidad local y a empleados, lo cual garantiza siete años de un uso a conciencia, ahorrando casi 80.000 bolsas de plástico que terminan en rellenos sanitarios.

La comunidad local de Egipto ha sabido aprovechar la resistencia de los sacos para alimentos de Skretting, convirtiéndolos en cubiertas para camiones, cobertizos en los centros de cultivos, y también como capa de ropa impermeable para proteger a los piscicultores durante la cosecha del pescado, y para el transporte del hielo picado necesario para la exhibición del pescado.



7

años de uso consciente garantizados

80,000

bolsas de plástico salvadas de vertederos

Bolsas reutilizadas como...

- Coberturas de camiones
- Viviendas de galpones
- Ropa a prueba de devoradores
- Transporte de triturados

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Skretting y Mowi finalizan proyecto piloto de sacos compostables en Chile

En enero 2022, Skretting realizó su primera entrega de dietas de agua dulce para Mowi Chile en sacos sostenibles. Esto coincidió con el objetivo de Mowi de reducir plásticos, lo cual fue propuesto por la empresa en su Estrategia de Sostenibilidad Corporativa a nivel mundial.

La iniciativa está evaluando los parámetros técnicos basados en los objetivos de ambas empresas, lo cual ha dado resultados alentadores para los coordinadores de proyectos.

El material del saco es un biopolímero degradable que se descompone en tan sólo cuatro meses en condiciones ideales de compostaje. El envasado ya ha sido validado en la planta de fabricación de pequeños sacos de alimento y Skretting Chile está ahora ampliando el proyecto para revisar parámetros adicionales y evaluar su longevidad en el almacenamiento, sensibilidad a la temperatura y seguridad.

“La reducción del uso de plástico en cada una de las etapas de nuestro ciclo de producción es prioritario según nuestra Estrategia de Sostenibilidad Corporativa. Por eso estamos muy contentos con esta iniciativa del saco compostable que estamos llevando a cabo junto a nuestro proveedor de alimentos, porque sin duda es consistente y se suma a otros esfuerzos que estamos haciendo como empresa para seguir avanzando en esta línea”, señala Constanza Aguirrebeña, Gerente de Comunicaciones y Community Manager de Mowi Chile.

Skretting Chile está trabajando para expandir esta oferta a nuestros clientes durante el 2022.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Pilar 3: Buena ciudadanía

Una de las piedras angulares de nuestra estrategia es emplear a profesionales talentosos y apasionados. Nuestros empleados comprometidos, que se sienten orgullosos de trabajar con un líder global en nutrición animal y acuícola, son los embajadores más importantes de nuestra marca empleadora.

Durante el 2021, nuestros empleados continuaron viéndose significativamente impactados por el COVID-19. Vimos el impacto de nuevos confinamientos, de la educación en casa, de la pérdida de actividades sociales y de la tensión en los sistemas de salud como en las economías de los países y comunidades donde operamos. Nos sentimos muy orgullosos de nuestra gente, que hicieron un esfuerzo adicional para garantizar que nuestros colaboradores permanecieran seguros y recibieran el apoyo que necesitaban para cuidar de sí mismos y de sus familias.

A pesar de los retos asociados con el COVID-19, continuamos invirtiendo en nuestros colaboradores y nos enfocamos en las siguientes áreas en 2021:

- Adquisición e inversión en talento
- Configuración de los comportamientos de liderazgo
- Creación de una fuerza laboral más diversa

Table 16: Our targets regarding diversity and inclusion.

Nuestros objetivo: diversidad e inclusión.		
Objetivo: Una de cada tres contrataciones son mujer (a partir de 2020). Nuestro progreso: 32% de nuestras contrataciones fue mujer en 2021.	●	Submeta 5.5 de los ODS/Interpretación empresarial – Garantizar que todos los trabajadores – mujeres y hombres: tienen la misma voz en el lugar de trabajo, incluso a través de mecanismos de reclamación adecuados.
Meta: 30% mujeres en senior liderazgo para 2025. Nuestro progreso: 28% de nuestros senior el liderazgo es femenino.	●	Inclusión de cláusulas de no discriminación en las políticas del código de conducta de proveedores y apoyar a los proveedores en el avance de la igualdad de género y la mujer empoderamiento. Apoyar el liderazgo de las mujeres y garantizar una participación suficiente de mujeres en los órganos de toma de decisiones y de gobierno a todos los niveles y en todas las áreas de negocio. Submeta 5.5 de los ODS/Interpretación empresarial: establecimiento de metas internas para el número de mujeres en cada nivel/puesto dentro de la organizaciónn.
Implementar la toma del escenario programa, establecido en 2020, para ayudar a facilitar esta transición. Nuestro progreso: La subida al escenario programa se implementa completamente dentro Nutreco.	●	Submeta 5.5 de los ODS/Interpretación empresarial – Invertir en la mujer programas de liderazgo, para ayudar a las mujeres a progresar en sus carreras, y expandir y desarrollar sus habilidades de liderazgo.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting



La fuerza laboral de Skretting en 2020 y 2021

Tabla 17: nuestros objetivos sobre Desarrollo Comunitario

Nuestros objetivos: Desarrollo Comunitario	
<p>Meta: Ampliar las iniciativas de desarrollo y participación comunitaria para tocar las vidas de 12.000 personas en las comunidades donde operamos. Esto puede ser a través del desarrollo directo con pequeños agricultores en o cerca de los niveles de pobreza económica (por ejemplo, que ganan menos de € 1,90 / día) que ayuda a aumentar sus ingresos por encima de los niveles de pobreza, o el compromiso directo con las comunidades locales en proyectos que aumentan conciencia de sostenibilidad, iniciativas educativas y mejoras comunitarias.</p> <p>Nuestro progreso: en 2021 nos hemos comprometido con alrededor de 7000 personas a nivel de Nutreco en las comunidades en las que operamos a través de proyectos de desarrollo y participación comunitaria.</p> <p>Nuestro progreso: debido al COVID-19, solo 13 de las empresas de Nutreco pudieron organizar un Día de la comunidad local.</p>	<p>● Submeta 1.2 de los ODS/Interpretación comercial: Pagar a los empleados como mínimo el salario digno, teniendo en consideración las necesidades de los trabajadores y sus familias, el nivel general de salarios en el país, el costo de vida, las prestaciones de seguridad social y los niveles de vida relativos de otros grupos sociales.</p> <p>● Desarrollar productos y servicios adecuados, asequibles y accesibles para las poblaciones de bajos ingresos.</p>
<p>● Submeta 2.1 de los ODS/Interpretación empresarial: realizar inversiones responsables, inversiones de impacto para la comunidad e inversión de impacto social.</p>	

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Tabla 18: Resumen de la distribución de empleados por género, geografía y nacionalidad.

Año	2021	Femenino	Masculino
Número total de empleados	3,238	656	2,582
África	156	21	135
Asia Pacífico	935	166	769
Europa	830	258	572
Norteamérica	176	32	144
Sudamérica y Centroamérica	1,141	179	962
Número de nacionalidades trabajando en Skretting	56		
Balance de género: Gerentes Senior N13 y sobre (% mujeres)	28%		

3,238
empleados

5
continentes



56
nacionalidades



Proyecto de sostenibilidad del Bagre - generación de ingresos para cultivadores marginalizados en Nigeria

El Proyecto de Sostenibilidad del Bagre es una intervención social para los criadores de bagre financiada por Nutreco y Skretting Nigeria y facilitada por nuestra ONG local asociada, la Comisión de Justicia, Desarrollo y Paz de Ibadán. El proyecto pretende mejorar el rendimiento de los pequeños productores de bagre mediante el aumento de la productividad y la generación de ingresos, la promoción de las mejores prácticas de gestión para garantizar la sostenibilidad medioambiental, y la facilitación de una estructura organizada de productores de bagre para lograr la participación de las partes involucradas en la producción de este producto.

Luego de la quinta fase en diciembre 2021, el proyecto había tenido un alcance de 798 piscicultores de bagre, acumulados en 46 grupos dentro de los estados de Oyo y Ogun en Nigeria.

Entre 2016 y 2021, el 75,5% de piscicultores entrenados han adoptado al menos dos de las innovaciones en relación con las mejores prácticas de gestión. De la misma manera, ha existido un incremento en las ganancias promedio por piscicultor del 11% al 39%, junto con un incremento de la tasa de supervivencia del bagre del 69% al 95%, y una duplicación del peso promedio de cultivo de 600g a 1,2 kg. La adopción de sistemas de producción más responsables por parte de los piscicultores participantes ha llevado a la producción de bagre saludable para el consumo y a la sostenibilidad medioambiental.

Veintiocho grupos de piscicultores de bagre pudieron mantener un modelo de franquicia/cooperativa plenamente establecido. Se está conectando a los grupos de piscicultores para que formen estructuras organizadas. Los participantes aprendieron a ser flexibles y a adaptarse de mejor manera a los retos que pudieron haber amenazado a sus negocios.

Lea la historia de éxito de Oyelami Toyese en

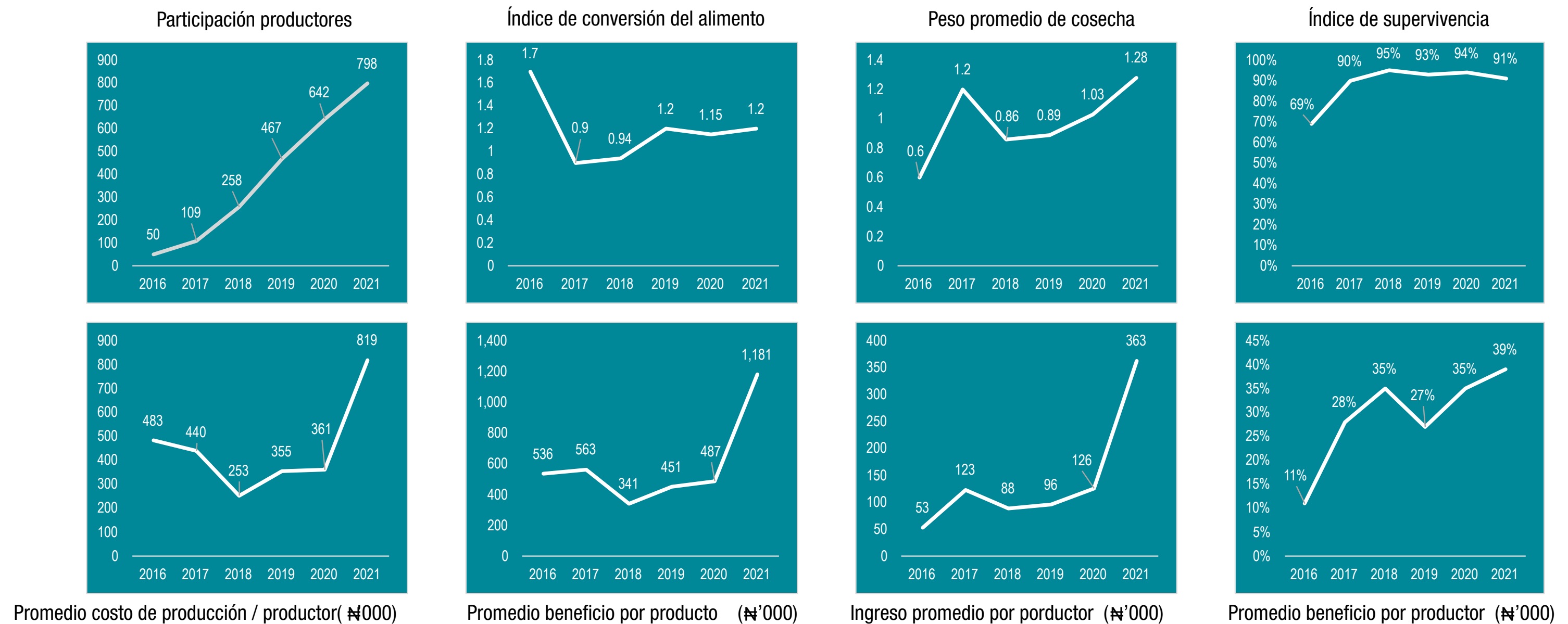
[Informe de Sostenibilidad de Nutreco.](#)

798 productores de bagre.
39% incremento promedio de ingresos por productor.

Duplicado peso promedio de cosecha.



Figura 16: Resumen del progreso del proyecto de sostenibilidad del bagre en diferentes dimensiones.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Limpieza de la playa para remover plásticos de los océanos

Se estima que ocho millones de toneladas de contaminación plástica ingresa a los océanos cada año y que la contaminación marina por plásticos crea gastos de 2,5 billones al año para el mundo. Con el objetivo de promover acciones para reducir la contaminación por plásticos en los océanos, y como parte de los esfuerzos de transformación de SeaBOS para un océano saludable, Skretting y Nutreco participaron en una limpieza costera de plásticos marinos, que contribuyó a retirar plásticos y, al mismo tiempo, a comunicar los desafíos que los plásticos oceánicos presentan para el medioambiente marino, además de mostrar que “las acciones individuales pueden tener impacto”.

Los colegas de la oficina central de Skretting en Noruega junto con colegas de Chile y Turquía se unieron a la iniciativa en las costas. Adicionalmente, y a pesar de que las restricciones por COVID-19 presentaron retos en la organización de la iniciativa, nuestro equipo de Nutreco Asia se involucró con el espíritu de esta acción y recolectó plásticos dentro de sus propios hogares. En total, más de 170 colegas contribuyeron para remover aproximadamente 650 kilogramos de plásticos de los océanos durante la actividad.



Skretting se asocia con la Fundación Inspiring Girls en Chile

En 2021, Skretting y la Fundación Inspiring Girls colaboraron para albergar charlas entre mujeres líderes de la industria con adolescentes de la secundaria de diferentes ciudades de la región en las que operamos. La iniciativa brindó espacios para que los estudiantes escuchen acerca de la experiencia de nueve profesionales de Skretting Chile, que compartieron sus historias de su vida personal y profesional en tres diferentes sesiones que reunieron a más de 80 adolescentes de la reunión.

María Jesús Saldes, jefa de Desarrollo Organizacional de Skretting Chile reflexionó acerca de lo poderosa que fue la experiencia, tanto para las profesionales de la empresa como para las adolescentes de la región. “Para las mujeres de nuestra empresa, ha sido una experiencia increíblemente inspiradora poder compartir nuestro recorrido para inspirar a los adolescentes que también están explorando opciones para su futuro y que ven a estas reuniones como un gran impulso para escoger el futuro con el que sueñan. Esto también permitió a que nuestro equipo revise sus propias carreras profesionales, recordando sus caminos trazados, lo cual tuvo un gran valor personal para cada uno de ellos. En Skretting Chile, nos llena de orgullo participar en estas actividades, e indudablemente las continuaremos apoyando y promoviendo a lo largo del tiempo.”

Skretting Chile continuará llevando actividades de transferencia de conocimiento para fortalecer el empoderamiento femenino entre niñas y adolescentes de la región a través de su alianza con la Fundación Inspiring Girls.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Brindando una mano en Latinoamérica

El proyecto “Brindando una mano” se inició en agosto de 2021 en Ecuador, y está enfocado alrededor de cuidar a mujeres, animales y el planeta. Fue iniciada por la donación de suministros médicos a la fundación “Casa de la vida”.

La fundación que está ubicada al norte de Guayaquil en Ecuador acoge a cerca de 1.000 mujeres al mes que reciben apoyo durante su embarazo y parto. En un principio, Skretting Latam apoyó a un grupo de 21 mujeres, ofreciéndoles formación sobre el emprendimiento, asesoramiento sobre las consideraciones legales para iniciar un negocio, consejos sobre cómo preparar un buen CV, así como sobre marketing y finanzas.

El equipo de Skretting acogió a las mujeres en eventos locales del equipo, como las celebraciones del Día Nacional y de Navidad. Durante los próximos años, Skretting Ecuador tiene planes para apoyar a otro grupo de mujeres.

Además del apoyo a las mujeres, cada mes se dona una tonelada de alimento para perros al refugio de animales “Alma Animal”, y durante noviembre y diciembre de 2021, ocho empleados pasaron los fines de semana como voluntarios. Para ayudar a poner en contacto a las personas que quieren adoptar animales o hacer donaciones monetarias, el equipo de marketing ha ayudado al refugio a desarrollar su sitio web y sus redes sociales.

Para cuidar el medioambiente, una serie de iniciativas se activaron en 2021, incluyendo el reciclaje, energía y campañas de ahorro de agua. Treinta toneladas de desechos fueron recolectadas de las calles cercanas a nuestras instalaciones desde el 2017 hasta el 2021 con el apoyo de otras empresas locales y nuestros proveedores.

Para activar un reciclaje más eficiente, se añadieron puntos de recolección de plástico en cada instalación en 2021. El plástico recolectado fue vendido a empresas aprobadas y las ganancias fueron donadas a una fundación de cáncer infantil.

Skretting Japón coordina proyectos locales liderados por la comunidad para incrementar la venta y consumo del pescado

El consumo del medregal japonés cayó en 2021 debido al COVID-19, lo cual causó un impacto financiero en nuestros clientes. Para combatir estos resultados, Skretting Japón facilitó una serie de proyectos para promover el consumo de pescado en áreas de producción locales y metropolitanas.

El equipo de ventas se puso en contacto con múltiples partes involucradas de la cadena de valor para desarrollar estrategias de promoción del medregal de alta calidad de la zona de Sukumo, además de ofrecer apoyo práctico para medir el pescado y analizar los parámetros de condición antes de la cosecha, lo cual es esencial para su calidad final.

Los peces seleccionados fueron distribuidos, promocionados y vendidos a supermercados en áreas metropolitanas. Se desarrollaron materiales promocionales en colaboración con los estudiantes de la escuela de Sukumo, lo cual llevó a un aumento en el interés sobre el medregal, lejos de los sitios de producción.

Nuestro equipo de Skretting creó deliciosas recetas de pescados y pusieron un stand de comida durante partidos locales de fútbol profesional para incrementar el conocimiento y consumo. Durante esta campaña, se vendieron más de 2.000 hamburguesas de medregal. Todas las ganancias fueron donadas a la ciudad de Sukumo para apoyar la industria local de acuicultura y la educación infantil.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Skretting Egipto apoya a los pioneros locales de la cría de langostinos

La demanda de langostinos en Egipto ha dependido históricamente de las importaciones, pero en los últimos años el éxito ha aumentado. Nuestro equipo de Skretting Egipto ha estado enfocado en facilitar el éxito de la industria mediante la educación y educación técnica. Los notables resultados que obtuvimos valieron la pena y se convirtieron en una impresionante historia de éxito.

A través de nuestras redes y colaboraciones globales, Skretting Egipto facilitó la formación de los propietarios de granjas acuícolas en Ecuador para que aprendieran las mejores prácticas y los conocimientos técnicos de los principales productores de langostinos del mundo.

El equipo también ayudó a los piscicultores a importar equipos y productos para el tratamiento del agua y continuó prestando apoyo mediante consultas técnicas, incluyendo la gestión de la alimentación y del cultivo, así como formas de aumentar sus beneficios con una alta tasa de supervivencia, una tasa de crecimiento y un óptimo índice de conversión alimenticia.

El impacto dejado en el mercado egipcio es una gran fuente de orgullo para los productores locales. Después de haber escuchado los testimonios de los productores locales, Skretting está transformando la acuicultura de langostinos en Egipto con servicio técnico y buen alimento!”
acotó Ahmed Nassar.

“Skretting nos ayuda a tener éxito en el cultivo de langostinos. Mis resultados son muy buenos, con una tasa de conversión de alimentos de cerca de 1,5 y facturación de venta cercanas al 70%,” explicó Moatas Abu Omer.

“¡Skretting está transformando a la Acuicultura de langostino de Egipto mediante su servicio técnico y buen alimento!,” enfatizó Yousef Aldeep.

Skretting ahora está produciendo alimento de langostino en Egipto, convirtiéndose en el primer productor local y disminuyendo la necesidad de importaciones externas.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Acerca de Skretting

Skretting es el líder global en la provisión de soluciones nutricionales innovadoras y sostenibles para la industria acuícola. Skretting tienen instalaciones de producción en 18 países y sus 3.483 empleados fabrican y entregan alimentos de alta calidad desde la eclosión hasta la cosecha para más de 60 especies. La casa matriz está ubicada en Stavanger, Noruega.

Skretting es la línea de negocios acuícola de Nutreco y su sede está ubicada en Arnersfoort, Países Bajos. Nutreco es propiedad de SHV Holdings, una empresa comercial holandesa de propiedad privada, considerada uno de los mayores grupos comerciales privados del mundo. SHV es una empresa altamente diversificada, con intereses en transporte, ventas al por menor, petróleo, alimentos y servicios financieros. Actualmente provee empleos para cerca de 60.000 personas y opera en 58 países.

OUR PURPOSE

Feeding the Future



La visión que nos inspira

Junto con nuestros clientes, proveedores y socios, lideramos la innovación para asegurar un acceso a productos de mar más sostenibles, saludables y seguros para la creciente población mundial.

Los valores que nos guían

Skretting sigue una cultura global abierta, en la que toda nuestra gente se preocupa profundamente por lo que hace, por los demás y por el entorno en el que trabaja. Para cumplir con nuestro propósito de “Alimentar el Futuro”, nos adherimos a cuatro valores centrales que están claramente definidos - Innovación, Cuidado, Colaboración y Capacidad - que se adoptan a lo largo y ancho de Nutreco. Nuestros valores se basan en los valores más importantes de SHV: integridad y lealtad.

Nuestro Propósito

En 2021, Skretting produjo 2,6 millones de toneladas de alimentos acuícolas. Las ventas más altas fueron en la región de las Américas y en Europa. La facturación para la División de Skretting en 2020 fue de 2,500 millones de euros.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Nuestro enfoque hacia la Ética y el Cumplimiento

Los esfuerzos de Skretting por integrar y aplicar las políticas de Ética y Cumplimiento (E&C), así como por comprender y mitigar los riesgos, avanzaron a buen ritmo también en 2021. En los últimos años hemos introducido una serie de políticas, procedimientos y módulos de formación nuevos o actualizados para E&C. En 2021 actualizamos nuestro [Código de Conducta](#) was given a makeover, but other than that we did not introduce any major additions to the compliance program. As such, the compliance program in Skretting is for most OpCo's now transitioning from an "introduction and implementation-phase" to more of a "maintenance and modification-state".

A finales de 2021, todas las Empresas Operativas habían completado las evaluaciones de riesgo de temas específicos para la lucha contra el soborno y la corrupción y el cumplimiento de la ley de la competencia, junto con su recurso específico de E&C. La conclusión general de estos ejercicios ha sido que, en general, los riesgos se comprenden bien y se mitigan en un grado adecuado. Los empleados y los gerentes son conscientes de las actividades que requieren cuidado adicional y saben cómo contactarse con E&C para recibir asesorías para dichos casos. Frecuentemente se solicita que E&C provea asesorías por escrito a gerentes que estarán a cargo de aceptar o rechazar las peticiones. E&C registra cualquier consejo otorgado en un registro central y por lo tanto gradualmente crea una base de datos integral a la que se puede acceder para tener consistencia, permitiendo seguir las mejores prácticas como también para propósitos de auditorías.

Además de las mencionadas solicitudes de asesoramiento y de las evaluaciones de riesgo por temas, la dirección de E&C (2ª línea) y la de primera línea permanecen estrechamente conectadas mediante informes y reuniones periódicas. Cada OpCo ha nombrado a un Campeón de Cumplimiento Local (LCC, en inglés) de su equipo gerencial, para brindar asistencia al Gerente General en relación con el cumplimiento y presentación de información. Durante el 2021, E&C inicio una red para los LCC en dónde se pudieran reunir e intercambiar experiencias, mejores prácticas y dudas para el beneficio de los esfuerzos de cumplimiento locales y globales.

El objetivo es organizar seminarios web para los LCC al menos dos veces al año y que E&C se comunique con ellos con más frecuencia a través de boletines electrónicos. Durante 2021 también introdujimos un proceso electrónico de divulgación de conflictos de intereses que abarca a todos los empleados con acceso al sistema. Ayudó a crear conciencia sobre este tema en particular y recordó a las personas su deber de revelar cualquier conflicto (potencial) a los directivos del siguiente nivel para que se puedan considerar las medidas adecuadas.

Based on 1) the data received from periodic reports, 2) various 'soft controls'/ culture surveys, 3) regular meetings and ad hoc discussions with GMs, LCCs and other employees, 4) numerous recent and thorough risk assessments, 5) the employee engagement survey results, 6) internal audit observations, and 7) a low number of Speak Up reports; we believe that the effectiveness and management support of Nutreco's compliance program in Skretting OpCos is satisfactory. However, we remain fully dedicated to take further improvement initiatives. For the coming year we plan to complete a repetition e-learning campaign for our Code of Conduct, and strengthen the E&C function both in terms of human resources and tooling.

“Los esfuerzos de Skretting por hacer cumplir las políticas de Ética y Cumplimiento (E&C) y comprender y mitigar el riesgo, mostraron un buen progreso en 2021.”



Olav Kjeldstad
Director de ética y cumplimiento



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza
Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Salud ocupacional y trabajo seguro

Nos importa la salud y seguridad de nuestros empleados, contratistas, visitantes y de las comunidades donde operamos. Nos comprometemos a promover un entorno de trabajo seguro de mejora continua, confianza y colaboración.

En 2021, adoptamos plenamente el propósito de SHV, “Courage to Care” (Valor por el cuidado), situando la salud y la seguridad en un lugar central del negocio y de nuestra forma de trabajar. Hemos creado un Centro Global de Expertos en Salud, Seguridad y Medioambiente (HSE, en inglés) para liderar y apoyar esta labor en toda la empresa y hemos puesto en marcha numerosas actividades para promover un comportamiento de liderazgo, controlando los riesgos operativos.

Para ayudar a prevenir accidentes y enfermedades relacionadas al trabajo, Nutreco ha desarrollado sus principios NuSAFE, que son un conjunto de políticas, manuales y normas que incluyen a los siguientes cuatro elementos:

- Liderazgo Visible y Sentido
- Una fuerza de trabajo informada y competente
- Un lugar de trabajo bien diseñado y mantenido
- Comportamientos seguros We are working to ensure all four

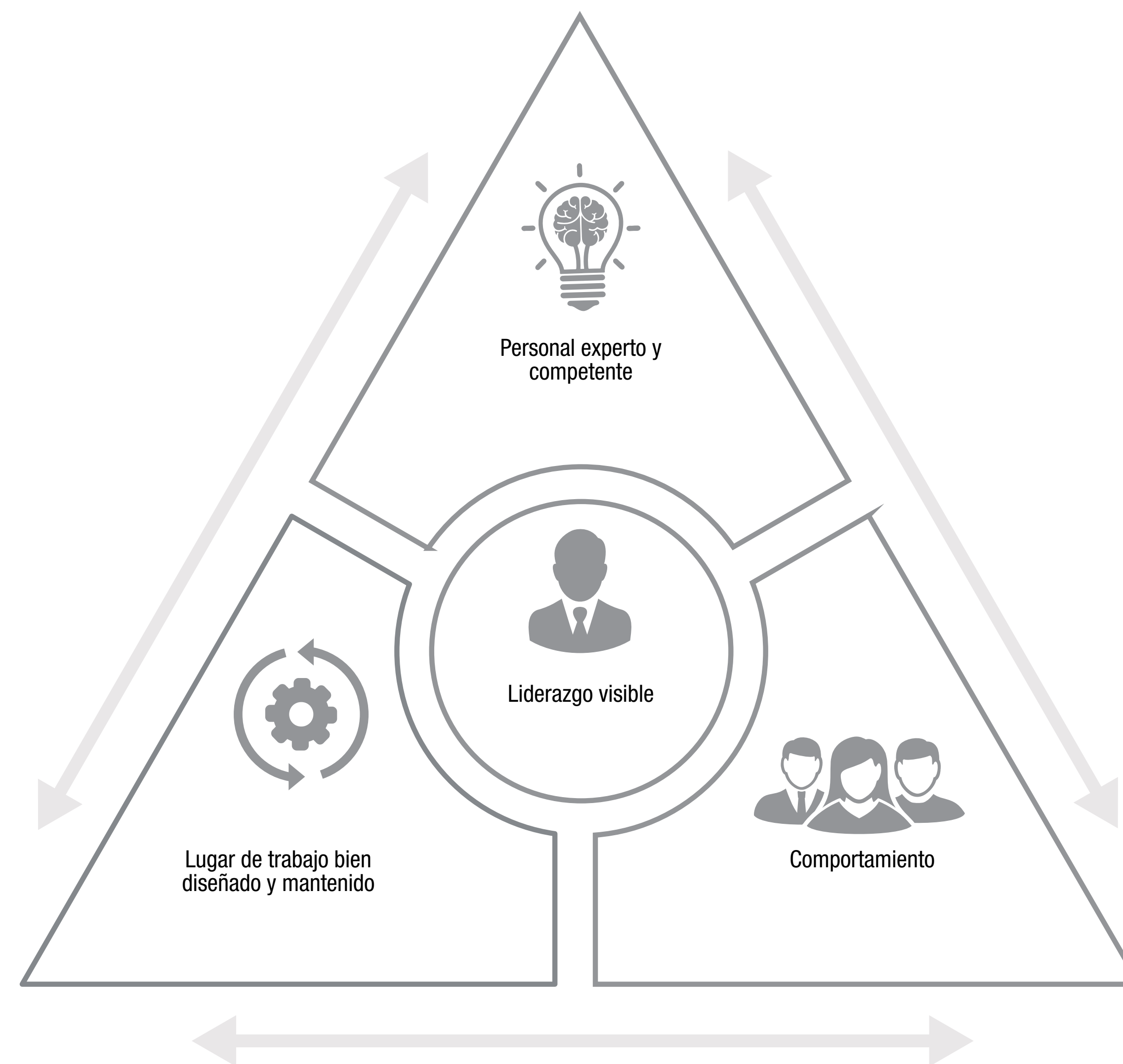
Estamos trabajando para asegurar que los cuatro elementos estén implementados y continuamente mejorados a lo largo de las operaciones de Nutreco a nivel global. Cada elemento es fundamental y está vinculado a los demás; nos aseguraremos de que nuestras instalaciones nunca se basen en un solo elemento, sino que adopten un enfoque holístico e integrado de la gestión de riesgos de salud, seguridad y medioambiente (HSE, en inglés).

Lea mayores detalles acerca de cómo abordamos estos cuatro elementos y nuestro progreso en el [Informe de Sostenibilidad de Nutreco](#).

Table 19: SVista general del HSE de Skretting 2021 vs. 2020.

SKRETTING	2021	2020
Lesiones Graves y Lesiones Fatales (SIF)	1	1
Posible lesión grave/muerte (PSIF)	56	25
Tasa de frecuencia registrable total (TRCF)	1.19	0.97

Figura 17: Descripción general de los principios de NuSAFE (Fuente: Nutreco).



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza
Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Nuestro rol en la cadena de valor

Figure 18: Value chain overview.



Productores primarios

Cultivos agrícolas, cultivos en tierra y las pesquerías salvajes están siendo utilizadas directa e indirectamente para la alimentación y la generación de energía. Si no se manejan correctamente, los productores primarios de los ingredientes del alimento pueden contribuir a una pérdida de biodiversidad, al cambio climático y a violaciones de los derechos humanos. Hemos trabajado activamente para eliminar la deforestación en nuestra cadena de suministro y establecer una reducción estratégica para el alcance. Las materias primas se utilizan en la producción de energía y los sub-productos pueden utilizarse en la cadena de alimento para alimentar.

Fabricantes de ingredientes para alimentos

Las materias primas se transforman en ingredientes que pueden ser convertidos en alimentos para peces y langostinos. Los ingredientes del alimento se seleccionan según los nutrientes que pueden proporcionar, la ausencia de sustancias anti-nutricionales o indeseables, económicamente y según sus credenciales de sostenibilidad. A pesar del desafío de encontrar el justo equilibrio entre precio y calidad, hemos trabajado en aumentar el uso de nuevos ingredientes e innovadores aditivos alimentarios.

Skretting

Skretting convierte los ingredientes en productos innovadores para alimentar pescados y langostinos. Nuestras operaciones son construidas sobre una base sólida de recursos humanos provistos de buenas condiciones laborales y un seguro ambiente de trabajo.

Agricultores

Los productores alimentan a sus peces y langostinos para lograr producir proteína nutritiva y de alta calidad. La acuicultura y el rendimiento de los cultivos están determinados por el bienestar animal, la nutrición y la gestión de los centros de cultivo. Hemos estado lanzando activamente iniciativas para estimular un mayor uso responsable de antibióticos por parte de los productores, además del desarrollo de herramientas para medir la huella medioambiental de los cultivos.

Distribuidores y minoristas de alimentos

Los distribuidores de alimentos tienen un importante papel que desempeñar en la promoción hacia un consumo más sostenible de productos de cultivo marino. Hemos estado trabajando activamente en colaboraciones con distribuidores y minoristas para traer productos del mar más sostenibles al mercado.

Consumers

La gente compra y come productos del mar de alta calidad, seguros y nutritivos.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Nuestras operaciones



1 OPERACIONES CENTRALES DE SKRETTING
Oficina central: Skretting
Oficina central: Skretting Aquaculture Innovation (A)

1 SKRETTING NORUEGA
Planta: Stokmarknes, Averøy y Stavanger
Alimento para: Salmón del Atlántico, trucha de agua de mar, bacalao, halibut, bagre y napoleón

2 SKRETTING FRANCIA
Plantas: Vervins y St Hervé
Alimento para: Trucha de agua dulce, lubina, besugo, rodaballo, salmón, bagre, tilapia, esturión, anguila, carpa y langostinos.

3 SKRETTING ITALY
Planta: Mozzecane
Alimento para: Trucha de agua dulce, lubina, dorada, esturión, anguila, bagre y carpa.

4 SKRETTING CHILE
Plantas: Osorno y Pargua
Alimento para: Salmón atlántico, salmón del pacífico, trucha.

5 SKRETTING SPAIN
Planta: Cojóbar
Alimento para: Trucha de agua dulce, lubina, dorada, rodaballo, lenguado, magro, anguila, carpa, bagre, medregal y esturión.

6 SKRETTING CANADÁ
Plantas: Vancouver y St Andrews
Alimento para: Salmón atlántico, trucha ártica, salmón del pacífico, pez sable, esturión, trucha, halibut y tilapia.

7 SKRETTING JAPÓN
Planta: Imari
Alimento para: Yellowtail, besugo, atún rojo, serviola, jurel, lubina, trucha de agua dulce y mar, salmón coho.

8 SKRETTING AUSTRALIA
Planta: Hobart
Alimento para: Salmón atlántico, salmón chinook, barramundi, pez rey de cola amarilla, abulón, gambas, trucha de agua dulce y agua de mar.

9 SKRETTING EGIPTO
Planta: Belbies
Alimento para: Tilapia, bagre, salmonete, carpa y lubina.

10 SKRETTING USA
Planta: Salt Lake City
Alimento para: Barramundi, salvelino, bagre, lubina rayada híbrida, koi, lubina, salmón del pacífico, esturión, tilapia y trucha.

11 SKRETTING TURQUÍA
Planta: Güllük
Alimento para: Trucha de agua dulce, carpa, lubina y dorada.

12 SKRETTING VIETNAM
Plantas: Ciudad Ho Chi Minh y Long An Province
Alimento para: langostino tigre negro, langostinos patiblancos, gamba, tilapia roja, cabeza de serpiente, perca trepadora, pangasius, esturión, lubina asiática, mero, cobia, pluma de payaso, gourami de piel de serpiente y pompano

13 SKRETTING CHINA
Planta: Zhuhai
Alimento para: langostino patiblanco, langostino tigre negro, trucha, lubina, cabeza de serpiente, pompano dorado, bagre y esturión

14 SKRETTING NIGERIA
Plant: Ibadan
Feed for: Bagre africano y tilapia.

15 SKRETTING ECUADOR
Plants: Guyaquil x 3
Feed for: langostino, tilapia y trucha.

16 SKRETTING HONDURAS
Plant: San Francisco de Yojoa
Feed for: langostino y tilapia.

17 SKRETTING INDIA
Plant: en construcción
Feed for: langostino patiblanco, lubina, tilapia

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

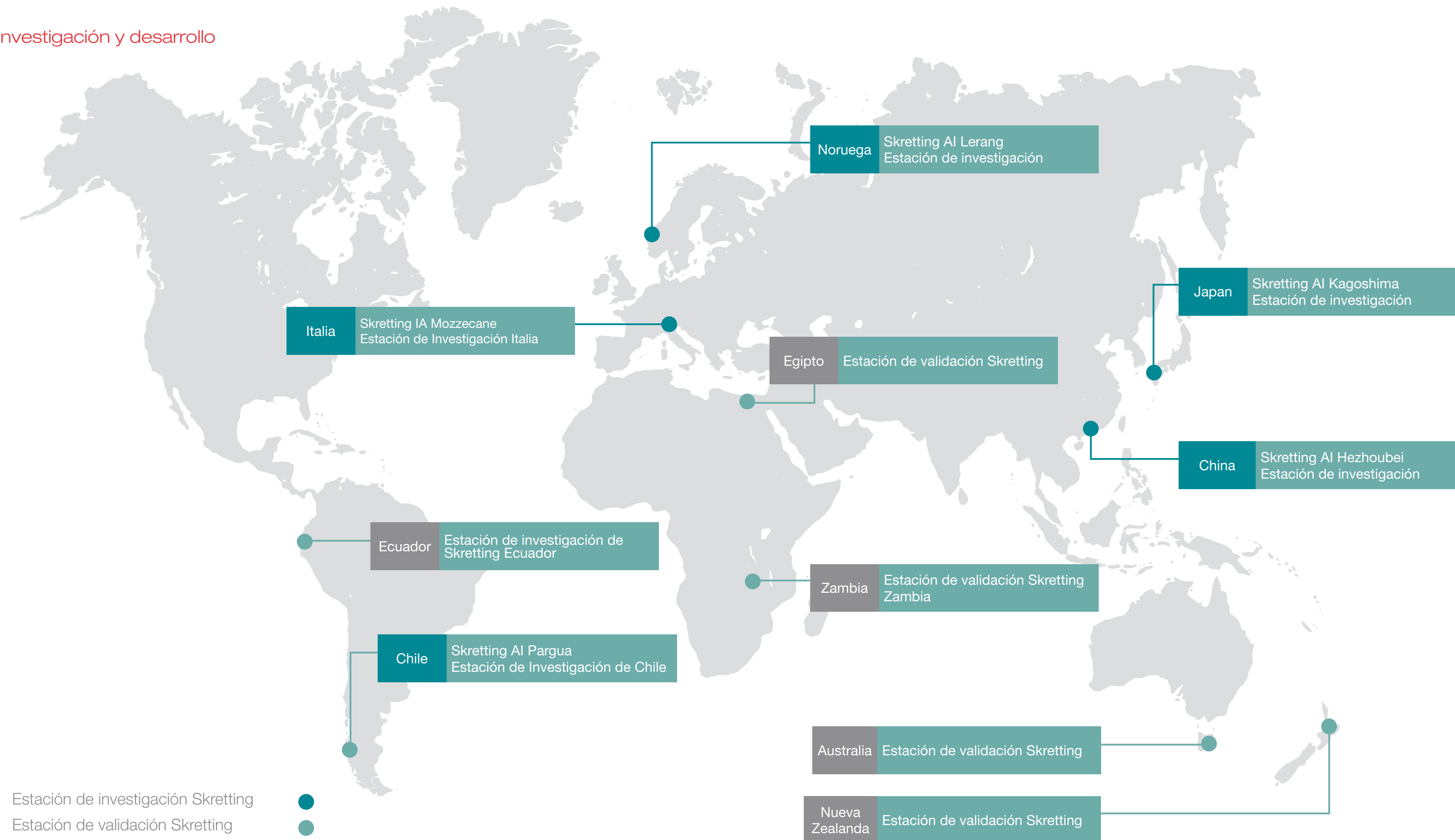
Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Nuestra investigación y estaciones de validación

Centros de validación, investigación y desarrollo



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Certificaciones

En 2021, nuestras OpCos siguieron colaborando estrechamente con organismos independientes, clientes y autoridades locales para asegurar el cumplimiento de las normas, reglamentos y certificaciones, a fin de garantizar la formulación y producción coherentes de alimentos de alta calidad para animales, peces y camarones.

Las OpCos de Skretting tienen certificaciones en un número de Normas ISO que nos pueden ayudar a tener sistemas de calidad consistentes y una mejora continua. También estamos certificados según normas privadas que son importantes para que nuestros clientes obtengan acceso al mercado. A continuación, se ofrece un resumen de las certificaciones y el cumplimiento que tienen nuestra OpCos.

Nutrace® es el programa de gestión de la empresa Skretting que garantiza la calidad y la seguridad de los alimentos. Todas las operaciones internas son auditadas, y todos los proveedores se someten a un exhaustivo proceso de evaluación y aprobación para garantizar recursos de primera calidad, renovables y gestionados de forma responsable. Llevamos a cabo sólidos análisis de todas las materias primas aprobadas: en el momento de la entrega, a lo largo del proceso de formulación y hasta el punto de entrega de los alimentos.



Table 20: Certification overview across OpCos.

	ISO 9001	ISO 14001	ISO 22000	HACCP	GlobalGAP	BAP	ASC (compliant)	Organic	OHSAS 180001	Other
Skretting ARC										ISO 17025
Skretting Australia										FeedSafe
Skretting Canada										Feed Assure
Skretting Chile										ISO 45001
Skretting China										
Skretting Ecuador										Naturland, GMP, Punto Verde
Skretting Egypt										ISO 45001
Skretting France										Label Rouge, VLOG, Naturland, FQC
Skretting Honduras										GMP
Skretting Italy										Naturland Organic
Skretting Japan										
Skretting Nigeria										
Skretting Norway										Debio, VLOG
Skretting Spain										Halal, CIPA
Skretting Turkey										Halal
Skretting USA										
Skretting Vietnam										

Compliant = fulfilling requirements without certification.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Compromiso de las partes involucradas

Creemos que el compromiso con las partes involucradas, tanto internas como externas, es fundamental para garantizar que invertimos el enfoque y el esfuerzo adecuados en la mejora continua y en el tratamiento de los complejos problemas a los que se enfrenta el futuro de la alimentación sostenible. A través de conversaciones activas con varios grupos de partes interesados, nos vemos beneficiados de sus perspectivas diversas a medida que exploramos nuestras soluciones. Identificamos a nuestros grupos de interés como cualquier grupo o individuo al que Nutreco afecta a través de sus actividades o productos y servicios o que, a su vez, puede afectar a la capacidad de Nutreco para alcanzar sus objetivos. Usando esta definición, reconocemos a seis grupos de partes involucradas principales: empleados, gobierno, plataformas externas para temas específicos de sostenibilidad, comercio minorista de alimentos y servicios, academia y ONG.

Table 21: Overview of stakeholder groups and their expectations, engagement and activities.z

Grupo de interés	Inquietudes y expectativas	Cómo nos involucramos y con qué frecuencia	Principales temas y actividades abordados en 2021
Empleados	<ul style="list-style-type: none"> ¿Cuál es la estrategia de la empresa? ¿Cuál es nuestro estado financiero? ¿Qué va a hacer la empresa en torno a la reducción de costos? ¿Necesitamos cerrar nuestra fábrica? ¿Cómo puedo hacer una carrera internacional en Nutreco? 	<ul style="list-style-type: none"> Reuniones ordinarias (locales). Entrevistas transmitidas mensualmente a cargos de liderazgo. Anuncios de Nutranet (intranet). Actualizaciones de la estrategia divisional (anuales o semestrales). Comité Europeo de Trabajo Anual. Comité de Trabajo local regular. 	<ul style="list-style-type: none"> Estrategia a largo plazo 2024. Rendimiento financiero de 2020. Actividades de reestructuración (Innovación). Rendimiento de la empresa en la industria (incluyendo premios). Integraciones (CA) o armonización beneficiosa (mundial).
Gobiernos	<ul style="list-style-type: none"> Protección del consumidor y salud animal. 	<ul style="list-style-type: none"> Mostrar liderazgo a través de la participación en las plataformas de las partes involucradas, centrándose en las soluciones. Lanzamiento de soluciones nutricionales 	<ul style="list-style-type: none"> Establecimiento de nuevas posibilidades de regulación para la innovación (p. ej., soluciones nutricionales como parte de un concepto integrado de salud, producción y alimentación).
Plataformas específicas en temas de sostenibilidad	<ul style="list-style-type: none"> Deforestación por producción de commodities. 	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollo de la Política de abastecimiento de soja y palma alineada con el RoadMap 2025. 	<ul style="list-style-type: none"> Implementación de la decisión de compra basada en las políticas.
Retail de alimentos y servicios de comida	<ul style="list-style-type: none"> GEI e ingredientes novedosos. 	<ul style="list-style-type: none"> Comprometerse con la cadena de suministro para aumentar los ingredientes novedosos. 	<ul style="list-style-type: none"> Coordinar esfuerzos para ofrecer soluciones para langostinos producidos en LATAM.
ONGs	<ul style="list-style-type: none"> Sobrepesca de especies oceánicas para el suministro de ingredientes marinos. Deforestación por soja para producción. 	<ul style="list-style-type: none"> Participar en FIP Colaborar en plataformas que aborden preocupaciones específicas 	<ul style="list-style-type: none"> Unirse a un FIP de Pesquerías en África Occidental Mejorar la transparencia y trazabilidad en torno a libre de deforestación de soja.
Academia	<ul style="list-style-type: none"> Colaboración en I+D y validación del rendimiento de animales en circularidad, salud (reducción de AMR) y bienestar; y reducción de las emisiones. 	<ul style="list-style-type: none"> Establecer o intensificar la colaboración en proyectos Comprometerse con más de 80 instituciones académicas de todo el mundo. 	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollo de productos y proyectos colaborativos.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Plataformas de partes involucradas globales

MarinTrust

MarinTrust, antes conocido como Norma Global para el Suministro Responsable (IFFO RS, en inglés), se ha convertido en el principal programa independiente de certificación entre empresas para la producción de ingredientes marinos. Skretting es miembro de la junta gobernante de MarinTrust. El propósito principal de la norma es:

- Garantizar que el pescado entero utilizado procede de pesquerías gestionadas según el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO.
- Garantizar que no se utilicen materias primas de la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR)
- Garantizar que los productos puros y seguros se fabrican bajo un Sistema de Gestión de Calidad reconocido,
- Garantizar una plena trazabilidad a lo largo de la producción y la cadena de suministro.

Asociación para la Pesca Sostenible

Skretting es un patrocinador de la Asociación para la Pesca Sostenible (SFP, en inglés). La organización sin fines de lucro llena una brecha significativa entre la industria y la comunidad de conservación marina, utilizando el poder del sector privado para ayudar a las pesqueras que no tienen una gestión tan buena a cumplir los requisitos medioambientales de los principales mercados. Su trabajo se organiza en torno a dos principios fundamentales: poner a disposición información actualizada

sobre la pesca en beneficio de los principales compradores y otras partes involucradas en la pesca, como utilizar esa información para involucrar a todas las partes involucradas a lo largo de la cadena de suministro en la mejora de la pesca y el avance hacia la sostenibilidad. La SFP opera a través de dos principios principales: la información y la mejora.

Iniciativa Mundial del Salmón

Una importante manera en la cual Skretting está ayudando a que avance el sector del salmón es a través de su membresía con la Iniciativa Mundial del Salmón (GSI, en inglés). En asociación, los criadores de salmón de la GSI y las empresas de alimentos se han comprometido a trabajar juntos de forma precompetitiva para acelerar el progreso hacia unos estándares de sostenibilidad cada vez mayores para la industria del salmón de cultivo, y para impulsar la innovación progresiva en el sector de los alimentos.

Skretting es un miembro orgulloso de la GSI. Estas organizaciones tienen un interés compartido por el crecimiento continuo y la prosperidad de la industria del salmón de cultivo junto con un compromiso compartido para mejorar la sostenibilidad del sector.

Los Miembros Asociados trabajan cercanamente con los miembros del GSI en proyectos específicos en los que el conocimiento compartido y el trabajo colaborativo ayudan a acelerar el progreso.

Fundación ProTerra

Skretting es miembro de la Fundación ProTerra, organización sin fines de lucro que avanza y promueve la sostenibilidad a lo largo de todos los niveles de alimentos y del sistema de producción de alimentos. El compromiso con la total transparencia y la trazabilidad en toda la cadena

de suministro, la preocupación por la responsabilidad social de las empresas y el posible impacto perjudicial de los cultivos modificados genéticamente -resistentes a los herbicidas en los ecosistemas- como por la biodiversidad, están en el núcleo de todo lo que hacemos.

La certificación independiente de terceros es fundamental para la Fundación ProTerra. La certificación ProTerra asegura que la alta calidad de los suministros de cultivos, comida y alimentos estén independientemente certificados y producidos con una sostenibilidad mejorada.

Pacto Global de la ONU

Nutreco es un miembro del programa del Pacto Global de las Naciones Unidas. Se trata de un pacto no vinculante de las Naciones Unidas para animar a las empresas de todo el mundo a adoptar políticas sostenibles y socialmente responsables, y a informar sobre su aplicación. El Pacto Global de las Naciones Unidas es un marco basado en principios para las empresas, que establece diez principios en los ámbitos de los derechos humanos, el trabajo, el medioambiente y la lucha contra la corrupción. Bajo el Pacto Global, se junta a las empresas con otras agencias de las NN.UU., grupos de trabajo y la sociedad civil. Nutreco ha sido miembro desde 2015.

SeaBOS

En 2021, Skretting siguió siendo un colaborador clave de la iniciativa Seafood Business for Ocean Stewardship (SeaBOS). Los gerentes generales de las 10 empresas de productos de mar más grandes del mundo, han unido fuerzas a través de SeaBos para crear un cambio transformador. El trabajo está dividido en cinco grupos de trabajo: (1) Pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR) y esclavitud moderna, (2) Transparencia y trazabilidad, (3) Mejora de la normativa, (4) Gobernanza interna y (5) Innovación.

De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza Asociaciones clave

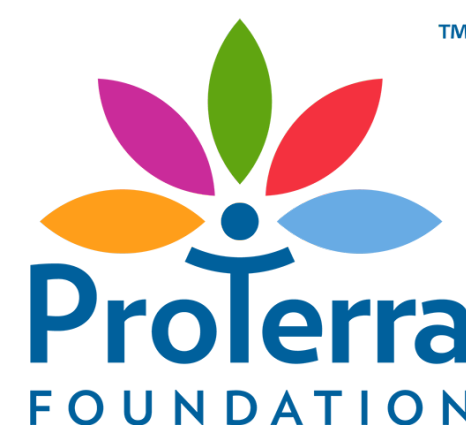
Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting



United Nations
Global Compact



Mesa Redonda de soja Responsable

Nutreco es miembro de la Mesa Redonda de soja Responsable (RTRS, en inglés), que es una organización civil que promueve la producción, procesamiento y comercialización responsable de la soja a nivel mundial. La RTRS fomenta que la soja actual y futura se produzca de forma responsable para reducir el impacto social y medioambiental, al tiempo que se mantiene o mejora la situación económica del productor mediante el desarrollo, la aplicación y la verificación de una norma mundial.

Mesa Redonda de aceite de palma Sostenible

Nutreco es miembro de pleno derecho de la Mesa Redonda de aceite de palma Sostenible (RSPO, en inglés) desde su creación. Comprometidos con esta plataforma de múltiples partes involucradas, adquirimos certificados de palma verde para todos nuestros productos de aceite de palma, excluyendo el aceite de palmiste.

Declaración de Nueva York sobre los Bosques

Skretting es signatario de la Declaración de Nueva York sobre los Bosques (NYDF, en inglés), que es una declaración internacional voluntaria y no vinculante para tomar acciones contra la deforestación global. Fue respaldado por primera vez en la Cumbre del Clima de las Naciones Unidas en septiembre de 2014, y en octubre de 2017 los partidarios del NYDF aumentaron hasta incluir más de 191 adhesiones: 40 gobiernos, 20 gobiernos subnacionales, 57 empresas multinacionales, 16 grupos que representan a comunidades indígenas y 58 ONG. Estos patrocinadores se han comprometido a poner de su parte para alcanzar los 10 objetivos de la NYDF y seguir su programa de acción.



Consejo de Administración de la Acuicultura

El Consejo de Administración de la Acuicultura (ASC), establecido en 2010, es un estándar medioambiental/social robusto y creíble en el sector de los productos del mar cultivados. En la actualidad, cuenta con más de 1,6 millones de toneladas de productos del mar de cultivo certificados de forma independiente y conformes con la norma. El director de Sostenibilidad de Nutreco es parte de la Junta Supervisora de la ASC. Actualmente, Skretting es un miembro del comité directivo que supervisa el trabajo relacionado con el desarrollo de una Norma de Alimentos de ASC.

Asociación Sostenible de langostino

Skretting es un socio fundador de la Asociación Sostenible de langostino (SSP, en inglés), que es un grupo de empresas líderes que comparten una misión: hacer que la acuicultura del langostino sea una práctica mundial limpia, estable y exitosa. Para poder llegar a esta meta, los líderes han establecido un plan claro y ambicioso para elevar al sector al siguiente nivel.

Alianza Global de la Acuicultura

Skretting es un miembro de la Alianza Global de la Acuicultura (GAA, en inglés), que es una organización sin fin de lucro que promueve prácticas de acuicultura responsables a través de la educación, abogacía y movilización. Por más de 20 años, la GGA ha demostrado su compromiso de alimentar al mundo a través de la acuicultura responsable y sostenible.

Para ello, proporciona recursos a personas y empresas de todo el mundo relacionadas con la acuicultura y los productos del mar. Mejoran las prácticas de producción mediante alianzas con países, comunidades y empresas, como también mediante un aprendizaje y periodismo en línea que tiene una alta audiencia en todos los países a nivel mundial.



GlobalGAP

Skretting es miembro del GlobalGAP, una organización que ha desarrollado criterios para seguridad alimentaria, métodos de producción sostenibles, bienestar animal como de los trabajadores y el uso responsable del agua, alimentos compuestos y materiales de propagación de plantas. Skretting también es miembro del comité técnico que supervisa la norma de acuicultura de GlobalGAP.

Federación Europea de Fabricantes de Alimentos

Nutreco es miembro del Comité de Sostenibilidad de la Federación Europea de Fabricantes de Alimentos (FEFAC, en inglés), que se reúne dos o tres veces cada año en Bruselas, Bélgica, para enfrentar las iniciativas de sostenibilidad asociada con la industria de alimentos europea.

Un resultado positivo de este comité fue la puesta en marcha de las Directrices de Abastecimiento de soja de la FEFAC, que establecen los criterios mínimos que las fábricas de alimentos pueden incorporar al realizar sus compras de soja, harina de soja y concentrado de soja.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Declaración del Grupo de Apoyo Cerrado

Nutreco fue uno de los 23 miembros fundadores firmantes del Grupo de Apoyo a la Declaración del Manifiesto del Cerrado (SoS), creado en 2017. El SoS se ha convertido en el mayor grupo empresarial a nivel mundial que pide una acción inmediata en defensa del Cierre, apoyando a las partes involucradas locales e internacionales.

En la actualidad, hay 132 empresas signatarias del SoS en los sectores de la agroindustria, la agricultura y el procesamiento de alimentos, las finanzas, los bienes de consumo envasados, la venta al por menor, los servicios alimentarios y otros grupos de apoyo. Su enfoque clave en 2019-2020 es apoyar la actividad del Grupo de Trabajo del Cerrado (GTC, en portugués) de Brasil, acelerando la transición a la producción de soja libre de deforestación y conversión, compartiendo conocimientos, planes de acción con empresas y partes involucradas clave de China.

Grupo de Abogacía de los Pelágicos del Atlántico Norte

El Grupo de Abogacía de los Pelágicos del Atlántico Norte (North Atlantic Pelagic Advocacy Group”, NAPA en inglés) se creó como una iniciativa sectorial de múltiples partes involucradas para construir una solución compartida, global y no competitiva a los complejos problemas de sostenibilidad de las pesqueras pelágicas del Atlántico Nororiental.

El NAPA representa a minoristas, empresas de restauración y proveedores de países de la UE y de fuera de ella con el objetivo común de abastecerse de productos del mar sostenibles y certificados para satisfacer la creciente demanda de productos pesqueros con etiqueta ecológica.

Para ello, el NAPA busca un acuerdo sobre los totales admisibles de capturas para las pesquerías pelágicas del Atlántico nororiental en consonancia con los dictámenes científicos, y para un acuerdo de gestión a largo plazo basado en la ciencia.



La Mesa Redonda de Ingredientes Marinos

Skretting es miembro de la Mesa Redonda de Ingredientes Marinos que fue fundada en 2021. La iniciativa busca tomar acción basada en el marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU. Adicionalmente, provee un único punto de contacto en la cadena de valor para contribuir a las plataformas existentes, que buscan asegurar una gestión sostenible de pesqueras que proveen ingredientes marinos.

La Mesa Redonda fomentará y apoyará los esfuerzos precompetitivos de los miembros para:

- Identificar y acordar formas para mejorar aún más la disponibilidad de ingredientes marinos sostenibles
- Investigar el potencial de nuevas fuentes de materia prima, como las especies meso pelágicas y otras
- Potenciar y apoyar los proyectos de mejora de la pesca existentes y nuevos
- Entender y abordar los temas sociales urgentes y mejorar la responsabilidad social en pesqueras y regiones claves
- Mantener una vista general del estado de los recursos y la industria

La primera prioridad de la Mesa Redonda es África Occidental donde la producción de ingredientes marinos (tanto directamente como a través de productos secundarios) ha crecido dramáticamente durante la última década y un sinnúmero de retos económicos y sociales han sido identificados. El sudeste asiático es otra prioridad geográfica, donde las pesqueras multiespecies plantean retos de gestión únicos, y algunas pesqueras están manchadas por abusos de los derechos humanos y laborales. La Mesa Redonda también abordará otros temas importantes tales como la evaluación del ciclo de vida y el potencial de nuevas fuentes de materia prima.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza
Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

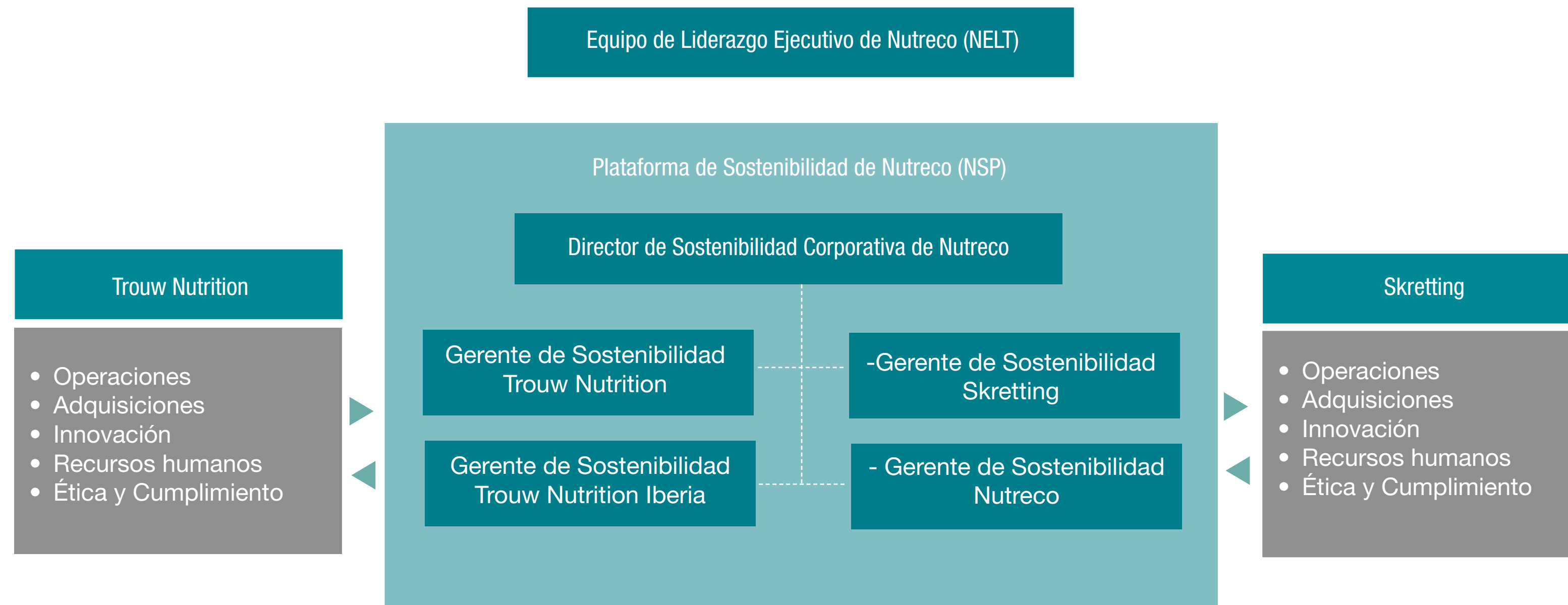
Acerca de Skretting

Gobernanza

La función de Sostenibilidad de Nutreco es liderada por nuestro Gerente General. El director de Sostenibilidad Corporativa se reporta al Gerente General y él al presidente de la Plataforma de Sostenibilidad de Nutreco (NSP). La NSP es el lugar donde se desarrollan los aspectos de nuestra estrategia y donde se abordan los temas de sostenibilidad. Está compuesta por cinco personas, de las cuales tres representan a los negocios.

Los directores funcionales de las divisiones de Trouw Nutrition y Skretting son responsables de la ejecución de las actividades de sostenibilidad destinadas a alcanzar los objetivos establecidos en la Hoja de Ruta 2025, trabajando con los equipos de nuestras empresas en todo el mundo.

Figura 19: Gobierno Corporativo de Sostenibilidad de Nutreco.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza
Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting

Materialidad

Nutreco llevó a cabo una evaluación de materialidad completa a fines del 2018, en la que partes involucradas tanto internas como externas clasificaron a 14 temas como temas materiales para nuestro futuro.

- Product safety*
- Innovation and R&D
- Sustainable products and services
- Antimicrobial resistance (AMR)
- Business integrity*
- Occupational health and safety*
- Natural resource scarcity
- Bribery and corruption*
- Animal welfare
- Employee development*
- Labour conditions*
- Sustainable procurement practices
- Diversity and equal opportunities

*Estas áreas no se ven reflejadas en la Hoja de Ruta 2025 ya que recaen bajo la responsabilidad de las distintas funciones dentro de Nutreco.

En 2021, realizamos una “actualización de la materialidad” para determinar si estas 14 áreas siguen reflejando los temas de sostenibilidad más importantes de Nutreco. Encontramos que, generalmente, los 14 temas todavía eran temas materiales.

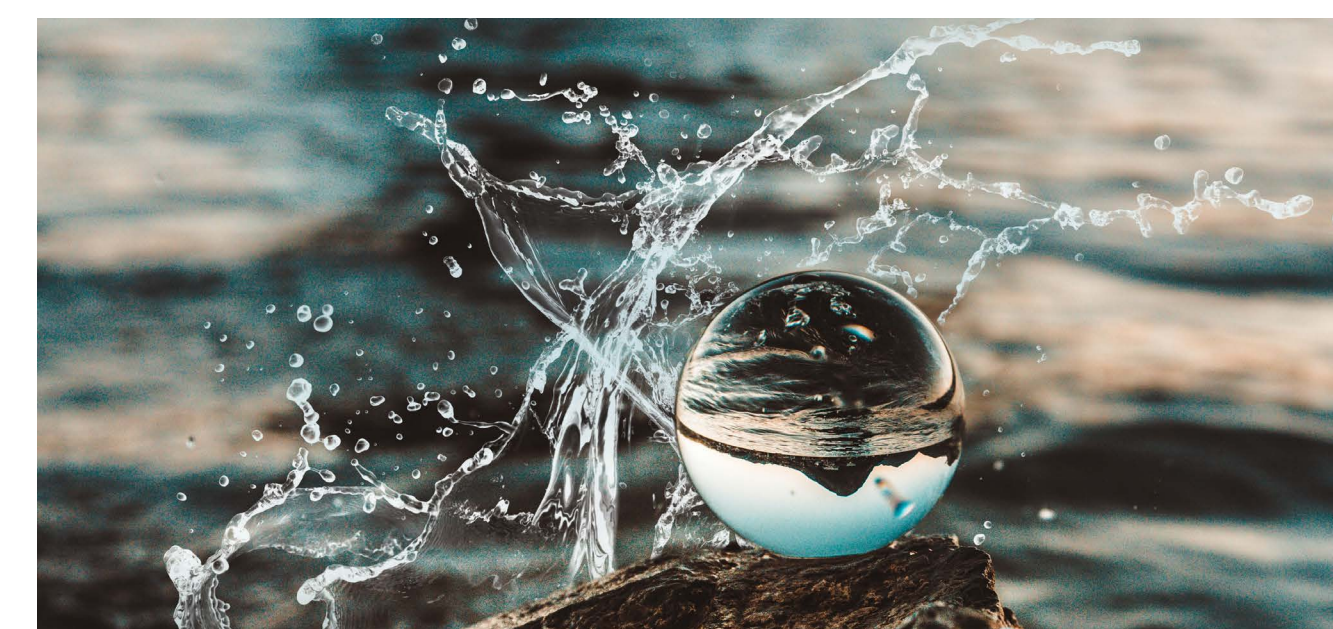
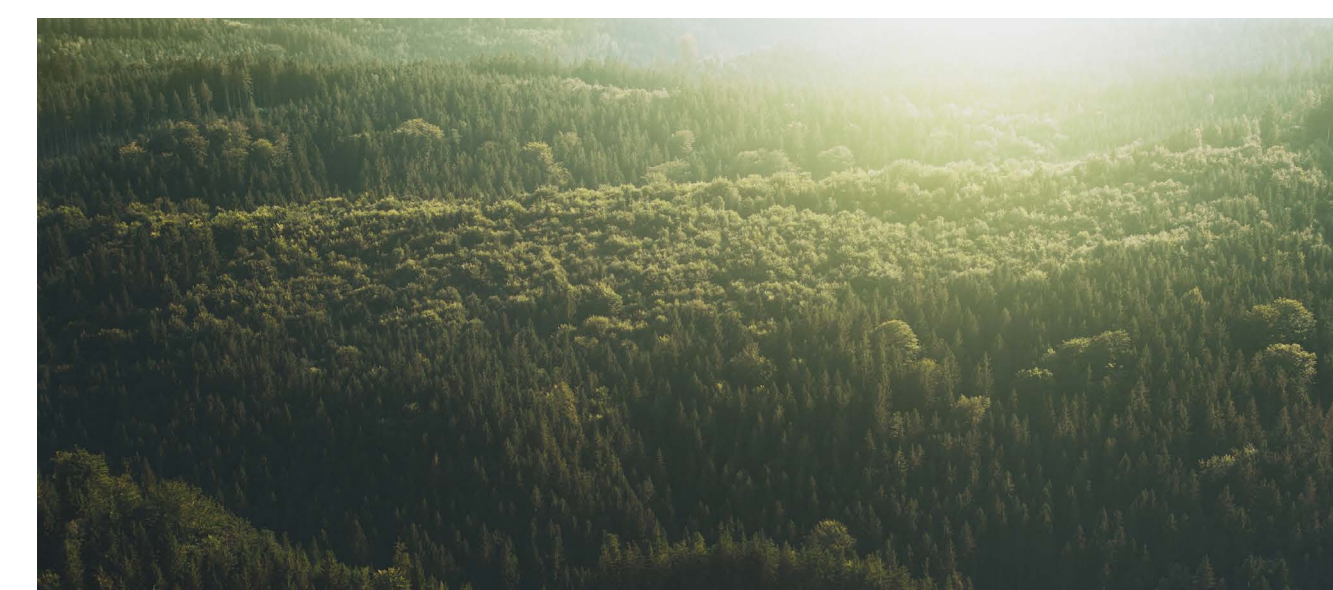
Para limitar nuestro enfoque, comenzamos el ejercicio de actualización con los 14 temas materiales y luego eliminamos los temas que se consideraban muy importantes pero que están cubiertos por otros departamentos corporativos, por ejemplo, salud y seguridad, seguridad de los productos e integridad empresarial. De los seis temas materiales restantes cubiertos por el departamento de sostenibilidad, el bienestar animal y la escasez de recursos naturales no fueron considerados altamente materiales por las partes involucradas participantes. Que el cambio climático no estuviese incluido en la lista original se atribuyó en su mayor parte a que el tema fue malinterpretado por nuestras partes involucradas en la evaluación original de la materialidad.

A pesar de estos resultados, nuestro equipo de sostenibilidad reconoce la importancia y urgencia de abordar el cambio climático y, por lo tanto, lo convertimos en un pilar clave de nuestra Hoja de Ruta 2025.

A través de nuestra actualización de la materialidad, identificamos los siguientes seis temas materiales para Nutreco en el futuro:

- Cambio Climático
- AMR
- Prácticas de Adquisición Sostenibles– deforestación
- Diversidad e Igualdad de Oportunidades
- Productos y Servicios Sostenibles
- Innovación e Investigación y Desarrollo – Ingredientes novedosos

Tres de estos temas - el cambio climático, adquisición sostenible y diversidad e igualdad de oportunidades - son consideradas como altamente materiales. La actualización también demostró que la sostenibilidad sigue siendo importante para nuestras partes involucradas internas y externas. Llevaremos a cabo una evaluación completa de la materialidad durante el año 2022 para seguir estableciendo el enfoque de la Hoja de Ruta 2025.



De nuestro CEO

Acerca de este informe

Sistemas alimentarios

El papel de los alimentos azules

Conectando nuestra estrategia

Transparencia y confianza

Asociaciones clave

Hoja de ruta 2025

Pilar 1: Salud y bienestar

Pilar 2: Clima y circularidad

Pilar 3: Buena ciudadanía

Acerca de Skretting



Visita nuestra página de
Sostenibilidad para leer las
noticias más recientes.

www.skretting.es/sostenibilidad