

Conservas Rianxeira, es una empresa comprometida con la conservación y el uso sostenible de los recursos marinos, es por ello por lo que se han establecido unos requisitos de obligado cumplimiento para todos los proveedores que suministren materia prima a nuestra compañía.

Además de las exigencias establecidas por la legislación europea e internacional en materia de higiene y seguridad alimentaria, así como la normativa existente orientada a la lucha contra la pesca ilegal, no declarada y no regulada, nuestros proveedores deben acatar:

- **Trazabilidad y Transparencia:** el proveedor debe facilitarnos información desde el barco de pesca hasta el momento de la entrega. Debe aportar información relativa al nombre científico del producto, nombre, bandera y número IMO¹ del barco de pesca, método de captura, fechas de pesca, zona de pesca, fechas de descarga, lugar de descarga, plantas de procesado del producto y/o frigorífico en el que ha sido almacenado antes de la entrega. Para productos certificados MSC debe facilitarnos el código MSC de la pesquería de la que procede esa materia prima, así como el código de cadena de custodia de todas las empresas que han intervenido en el proceso hasta que el producto llega a nuestras instalaciones. En caso de participación en FIP² se debe facilitar el nombre completo del FIP, así como su grado de avance de acuerdo con <https://fisheryprogress.org/>
- **Reducción del Bycatch y Buenas Prácticas:** no compramos materia prima capturada con grandes redes de deriva. Prohibimos los descartes y no compramos materia prima capturada por barcos que los realicen.
- **Lucha contra la pesca IDNR (pesca ilegal, no declarada y no reglamentada):** todos los barcos que suministren materia prima a Conservas Rianxeira, deben acatar estrictamente el Reglamento (CE) No. 1005/2008 de 29 de septiembre de 2008 por el que se establece un sistema comunitario para prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada.
- **Reservas Marinas Protegidas:** no compramos materia prima procedente de zonas consideradas Reservas Marinas Protegidas, ni tampoco de zonas donde los stocks estén en peligro. Priorizamos la compra de especies certificadas bajo algún estándar de sostenibilidad de reconocido prestigio o que participen en proyectos de mejora de las pesquerías exhaustivos.
- **Registro Sanitario:** todos los buques³ y empresas⁴ que suministren materia prima a Jealsa deben contar con número sanitario de la UE
- **Condiciones Laborales:** toda la materia prima elaborada por Jealsa procederá de barcos cuyos armadores acaten las exigencias establecidas en el Convenio 188 de la OIT⁵. Todos los proveedores deben contar con una política pública⁶ que contemple al menos los siguientes aspectos: prohibición del trabajo infantil y forzoso, prohibición de cualquier práctica constitutiva de abuso, acoso o discriminación, libertad sindical y reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva, regulación de salarios, beneficios y contratos, seguridad y salud en el trabajo y existencia de canales de denuncia abiertos a todos los que se relacionan con la organización.

¹ el número IMO es un número de siete dígitos asignado por IHS Maritime. Aquellos barcos con unas dimensiones \geq 12m. LOA y que pesquen fuera de la ZEE (Zona Económica Exclusiva) están obligados a solicitar IMO. Para el resto de los barcos se exigirá el número de registro en el censo de la flota de su estado de pabellón.

² FIP Proyecto de mejora de la pesquería o Fishery Improvement Project en inglés.

³ aplica a buques congeladores, buques factoría y buques mercantes frigoríficos.

⁴ aplica a plantas procesadoras y almacenes frigoríficos.

⁵ OIT: Organización Internacional del Trabajo.

⁶ se entiende como política pública aquella que esté disponible en la página web del proveedor o bajo petición en los casos en los que no disponga de página web.