

# AENOR

## Informe público Cadena de custodia APR Año 2019-2020



**AENOR**

**ATÚN DE PESCA  
RESPONSABLE**

## ÍNDICE

---

1. Alcance
2. Valor añadido de la Certificación AENOR APR – Cadena de Custodia
3. Objetivos de la Norma UNE 195006
4. Programa de Mejora de la Pesquería (FIP)
5. Proceso de certificación APR- Cadena de Custodia
6. Proceso de toma de decisión
7. Competencia de los auditores
8. Valor añadido de la marca AENOR – APR en el producto final. Cómo el consumidor puede distinguir el Atún APR

### **Anexo A: Empresas Certificadas**

### **Referencias**

## 1. Alcance

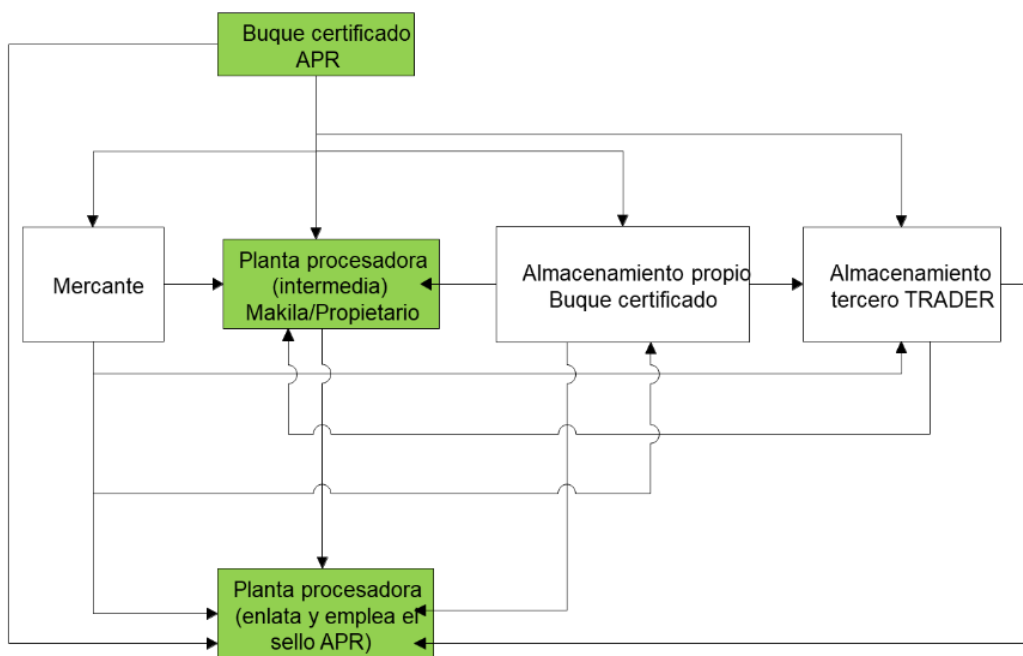
La certificación es una herramienta indispensable que ayuda a generar confianza en el mercado, mejorando y favoreciendo la transparencia, eficiencia y rentabilidad empresarial y ayudando a las empresas a comunicar sus valores, objetivos y compromisos.

La Certificación de Atún de Pesca Responsable o APR – Cadena de Custodia ha sido desarrollada por AENOR bajo un Reglamento Particular de certificación. Esta certificación garantiza que se cumple la Trazabilidad hasta buque cerquero congelador certificado por AENOR bajo la Norma UNE 195006 y que éste se encuentra bajo un Plan de Mejora de la Pesquería (conocido por su acrónimo en inglés FIP)<sup>1</sup> identificado como exhaustivo (Comprehensive).

Su consecución se transforma en un sello que puede ser utilizado en el producto final, facilitando al consumidor la identificación de aquellos productos que provienen de buques certificados por AENOR bajo la UNE 195006:2016 - Atún de pesca responsable. Buques cerqueros congeladores.

Para garantizar el origen del Atún APR, AENOR realiza auditorías exhaustivas en las industrias conserveras y en aquellos eslabones intermedios transformadores de atún, poniendo el foco en la trazabilidad al buque atunero.

El ámbito de aplicación de la certificación APR – Cadena de Custodia se representa en el siguiente gráfico:



El presente informe muestra el desempeño de la Certificación AENOR de Atún de Pesca Responsable – Cadena de Custodia durante el año 2019.

## 2. Valor añadido de la Certificación AENOR APR – Cadena de Custodia

La Certificación AENOR de la **Cadena de custodia APR** garantiza que el atún proviene de barcos certificados por AENOR en base a la UNE 195006<sup>2</sup>. Asimismo, el esquema exige que el atún provenga de buques que participan en un Plan de Mejora de la Pesquería (FIP) categorizado como exhaustivo. El objetivo del FIP es establecer un estándar de pesca atunera de cerco medioambientalmente sostenible en todas sus modalidades para contribuir a la viabilidad a largo plazo de la pesquería y poblaciones de atunes.



**Figura.** Árbol de decisión para determinar el cumplimiento de los requisitos mínimos para un FIP comprehensive.  
 Fuente: <https://fisheryprogress.org/directory>

## 3. Objetivos de la Norma UNE 195006

La Norma UNE 195006 garantiza en los buques atuneros congeladores la consecución de los cinco pilares básicos que contribuyen a la sostenibilidad de la actividad de pesca:

- Requisitos sobre Condiciones Laborales
- Requisitos de Control de la Actividad Pesquera
- Requisitos del Control Marítimo
- Control Sanitario
- Código de Buenas Prácticas



#### 4. Programa de Mejora de la Pesquería (FIP)<sup>1</sup>

Los minoristas y procesadores han de emplear diversos **criterios** para identificar pesquerías que requieren FIP dentro de su cadena de suministro.

Habitualmente, en una pesquería se pueden identificar varios actores principales, y todos ellos pueden ser invitados a participar voluntariamente en un FIP. No obstante, lo ideal es probablemente un **grupo** pequeño y unido, comprometido con los objetivos del FIP. Una vez reunido un grupo, es importante establecer papeles e identificar quién es el responsable de liderar el FIP. Por lo general, las compañías con mayor interés en una pesquería asumen este papel.

El siguiente paso es evaluar la pesquería para identificar las áreas específicas donde es necesaria una **mejora**, mediante una preevaluación formal para un programa de certificación o bien, a través de una evaluación específica de la pesquería.

En este punto, se procederá a la elaboración de un **plan de trabajo**, que establecerá las acciones y calendarios acordados. Este documento será un documento público, disponible en la página web, y cuyo contenido será comunicado a todos los grupos con intereses en la pesquería.

Es esencial que el FIP establezca un sistema para garantizar que se monitorice e informe del progreso de las actividades (ya sea éste positivo o negativo). Este **sistema de monitorización** que también ha de tener carácter público ha de estar basado en el plan de trabajo y ser reportado periódicamente.

Una vez puesto en marcha el FIP hay que velar por alcanzar resultados consistentes, en términos de generación de beneficios reales y medibles.

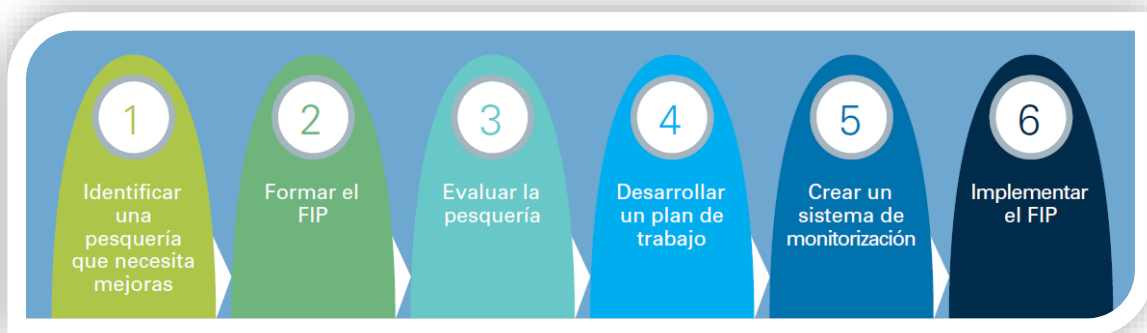


Figura. Pasos a seguir para la mejora de las pesquerías.

La categorización de Programa de Mejora de Pesquería Exhaustivo (Comprehensive FIP) supone el abordaje integral del programa estableciendo un estándar de pesca atunera de cerco sostenible en todas sus modalidades, para contribuir a la viabilidad a largo plazo de la pesquería y poblaciones de atunes.

## 5. Proceso de la certificación APR- Cadena de Custodia

El proceso de evaluación diseñado por AENOR contempla diferentes actividades planificadas para la concesión y posterior mantenimiento del certificado de conformidad en base al Reglamento Particular de Certificación APR- Cadena de Custodia.

La evaluación de los operadores contempla auditorías con carácter anual tanto documentales como in situ a todas las industrias amparadas por el alcance de la certificación e involucradas en la manipulación y transformación hasta el envasado de producto final.

Dentro de los requisitos que se auditan en el esquema de Cadena de Custodia APR, cabe destacar los siguientes:

- Se debe disponer de una política de responsabilidad social corporativa, definida, completa e implantada. La política debe tener en cuenta, como mínimo, los siguientes aspectos: enfoque al cliente; responsabilidad medioambiental; sostenibilidad; responsabilidad ética y personal; y requisitos de producto, que incluye seguridad de producto, calidad, legalidad, procesos y especificaciones. Esta política debe ser comunicada a todos los empleados.
- Se debe garantizar una trazabilidad exhaustiva en todos los eslabones de la cadena de suministro, llegando siempre al buque certificado APR por AENOR según la Norma UNE 195006. Los productos sometidos al alcance sólo podrán tener su origen en buques cerqueros y operadores certificados, incluyendo su adhesión a un Plan de Mejora de la Pesquería (FIP) e identificado como exhaustivo.
- Debe implantarse un procedimiento documentado de identificación y trazabilidad que contemple todo el proceso de elaboración; y que establezca correspondencia entre la entrada de materias primas de aplicación, procesado y distribución del producto terminado.
- Por otra parte, se debe disponer de medios suficientes para evitar la mezcla de producto certificado por AENOR con las referencias excluidas en todas las etapas de producción.
- Debe garantizarse la homologación de proveedores y su cumplimiento con los requisitos del esquema.
- El sistema de trazabilidad se someterá a prueba al menos cuatrimestralmente, debiéndose obtener la trazabilidad completa en un plazo máximo de seis horas.

## 6. Proceso de toma de decisión

Para la concesión de los certificados, el equipo auditor emite los informes derivados de cada actuación realizada, en el caso de existir desviaciones, la empresa debe enviar las acciones correctivas necesarias que evidencien su correcta implantación y cierre. El equipo auditor procede a su valoración y si considera que las acciones correctivas aplicadas son las adecuadas, emite una propuesta de concesión del certificado.

La propuesta se envía al comité de Evaluación y Decisión, quien tiene la decisión final. Una vez aprobada la concesión de certificado, se emite y se envía a la organización el correspondiente Certificado de Conformidad.

## 7. Competencia de los auditores

Las auditorías son llevadas a cabo por personal técnico seleccionado por AENOR, experto y cualificado en el sector de industria pesquera garantizando la rigurosidad, imparcialidad y buen hacer de los procesos de certificación de AENOR.

## 8. Valor añadido de la marca AENOR – APR en el producto final. Cómo el consumidor puede distinguir el Atún APR

AENOR es la entidad líder española en materia de evaluación de la conformidad. Entre sus ventajas competitivas se encuentran la más alta notoriedad de marca entre las empresas y los consumidores finales; el más capacitado cuerpo de auditores o su amplia red capilar (sedes) que facilita e incrementa la proximidad a las necesidades de los mercados y sectores.

“1 de cada 4 personas espontáneamente mencionan la marca AENOR al preguntar por certificación de calidad o respaldo/demostración de calidad y cosas bien hechas”.

“3 de cada 4 personas en España reconocen la marca AENOR”.

Únicamente las empresas certificadas están autorizadas a utilizar la Marca, que podrá ir directamente asociada al etiquetado de los productos destinados al consumidor final.

Los consumidores disponen de latas de atún con el sello Atún de Pesca Responsable AENOR en los lineales de distribución.

La certificación APR de la cadena de custodia ofrece garantía al consumidor en un ámbito de interés como es la responsabilidad de las empresas en la pesca extractiva del atún y su compromiso con la sostenibilidad en sus tres vertientes (económica, social y medioambiental).





## Anexo A: Listado de Empresas Certificadas a fecha AGOSTO 2020

TITULAR CERTIFICADO	Nº CERTIFICADO	ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN	PLANTA DE ELABORACIÓN	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE EXPIRACIÓN
ATUNES Y LOMOS, S.L.	APR.CDC-2020/0002	Procesado de lomos y migas de atún congelados y envasados al vacío	FRESCOMAR, S.A.R.L ATUNLO CABO VERDE, S.A.- São Vicente, Cabo Verde.	2020-01-27	2023-01-27
ATUNLO O GROVE, S.L.	APR.CDC-2019/0008	Elaboración y envasado de lomos y migas precocidas de atún.	ATUNLO O GROVE, S.L.- O Grove, Pontevedra.	2019-07-19	2022-07-19
ATUNLO SANTOÑA, S.L.U.	APR.CDC-2019/0011	Cocción y limpieza de lomos y migas de atún, en refrigeración o congelación.	ATUNLO SANTOÑA, S.L.U.- Santoña, Cantabria.	2019-10-18	2022-10-18
BOLTON FOOD, S.L.	APR.CDC-2019/0001	Elaboración y envasado de conservas de atún y platos preparados en base de atún.	PLANTA DE O GROVE- El Grove, Pontevedra.	2019-04-22	2022-04-22
BOLTON FOOD, S.L.	APR.CDC-2019/0002	Elaboración y envasado de conservas de atún.	PLANTA DE CABO DE CRUZ- Boiro, A Coruña	2019-04-22	2022-04-22
CALVO CONSERVAS, S.L.U.	APR.CDC 2019/007	Elaboración y envasado de conservas de atún.	CALVO CONSERVAS, S.L.U.- Carballo, A Coruña.	2019-07-09	2022-07-09
CENTRAL LOMERA PORTUGUESA, S.A.	APR.CDC-2019/0009	Procesado de atún: lomo precocido refrigerados a granel o congelados y envasados al vacío/ migas precocidas de atún refrigerados a granel o congelados y envasados al vacío	CENTRAL LOMERA PORTUGUESA, S.A.- Vila Nova De Cerveira, Portugal.	2019-09-13	2022-09-13
CONSERVAS ISABEL ECUATORIANA, S.A.	APR.CDC-2019/0004	Elaboración y envasado de atún en conserva	CONSERVAS ISABEL ECUATORIANA, S.A.- Manta, Ecuador.	2019-04-22	2022-04-22
SALICA ALIMENTOS CONGELADOS, S.A.	APR.CDC-2019/0010	Elaboración y envasado de filetes de atún.	SALICA ALIMENTOS CONGELADOS, S.A.- A Pobra do Caramiñal, A Coruña.	2019-09-24	2022-09-24
SALICA INDUSTRIA ALIMENTARIA, S.A.	APR.CDC-2019/0005	Elaboración y envasado de conservas de atún	SALICA INDUSTRIA ALIMENTARIA, S.A.- Bermeo, Bizkaia.	2019-04-25	2022-04-25
SALICA DEL ECUADOR S.A.	APR.CDC-2019/0006	Procesado de atún: lomo precocido congelado/lomo crudo congelado	SALICA DEL ECUADOR S.A.- Posorja, Guayas, Ecuador.	2019-04-25	2022-04-25
SEAFMAN SOCIEDAD ECUATORIANA DE ALIMENTOS Y FRIGORIFICOS MANTA C.A.	APR.CDC-2020/0001	Elaboración y envasado de atún en conserva y lomos frescos en bandeja. Elaboración de lomos precocidos congelados (a granel)	SEAFMAN SOCIEDAD ECUATORIANA DE ALIMENTOS Y FRIGORIFICOS MANTA C.A.- Manabí, Ecuador.	2020-02-05	2023-02-05

TITULAR CERTIFICADO	Nº CERTIFICADO	ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN	PLANTA DE ELABORACIÓN	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE EXPIRACIÓN
GRUPO ALIMENTARIO DEL ATLÁNTICO, S.A.	APR.CDC-2020/0003	Elaboración y envasado de lomos, trozos y migas de atún precinado al vacío y congelado	GRUPO ALIMENTARIO DEL ATLÁNTICO, S.A.- Barranquilla, Colombia.	2020-05-18	2023-05-18
SOCIETE NOUVELLE CO-SARNO, S.A.	APR.CDC-2019/0003	Elaboración y envasado de atún en conserva	SOCIETE NOUVELLE CO-SARNO, S.A.- Anza, Agadir- Marruecos.	2019-04-22	2022-04-22
NINGBO TODAY FOOD CO., LTD	APR.CDC-2020/0004	Elaboración y envasado al vacío de lomos, migas y trozos de atún precocidos congelados.	NINGBO TODAY FOOD CO., LTD.- Zhejiang, China.	2020-08-18	2023-08-18

## Referencias

1. Fishery Improvement Project Progress Tracking Database & Tools: <https://fisheryprogress.org/> Sustainable Fisheries Partnership (SFP): [www.sustainablefish.org](http://www.sustainablefish.org)
2. UNE 195006:2016. Atún de pesca responsable. Buques cerqueros congeladores. Tuna from responsible fishing. Purse seine freezer vessels. <https://www.une.org/encuentra-tu-norma/busca-tu-norma/norma?c=N0056808>  
Convenio OIT 188  
[https://www.ilo.org/dyn/normlex/es/f?p=NORMLEXPUB:12100:0::NO::P12100\\_ILO\\_CODE:C188](https://www.ilo.org/dyn/normlex/es/f?p=NORMLEXPUB:12100:0::NO::P12100_ILO_CODE:C188)