

Comunicato stampa

## **BOLTON ALIMENTARI RAFFORZA IL PROPRIO IMPEGNO PER UNA QUALITÀ RESPONSABILE**

Milano, 18 Gennaio 2012. Bolton Alimentari, azienda leader nel mercato delle conserve ittiche in Italia e in Europa, rafforza ulteriormente il proprio impegno per la sostenibilità, proseguendo nella direzione intrapresa ad Aprile 2011 con il lancio del progetto di corporate social responsibility “Qualità Responsabile” e la pubblicazione del primo Report di sostenibilità. **Il progetto “Qualità Responsabile” è stato verificato da Det Norske Veritas Italia (DNV), leader mondiale tra gli Enti di Certificazioni Indipendenti, che ha valutato positivamente la coerenza tra i principi e gli impegni dichiarati da Bolton Alimentari nel Report e le politiche e attività messe in atto dall’impresa.** DNV proseguirà la propria attività di verifica e controllo anche nei prossimi anni. Il documento completo emesso da DNV Business Assurance è disponibile sul sito [www.riomare.it](http://www.riomare.it) e [www.riomare.com](http://www.riomare.com).

Bolton Alimentari, ritenendo necessaria una più approfondita comunicazione delle iniziative e degli sforzi concreti compiuti dall’azienda, nell’ottica di un consolidamento del dialogo con tutti gli stakeholder di riferimento, presenta alcune nuove importanti attività:

### **Fornire al consumatore informazioni ancora più chiare e trasparenti sui prodotti e sulla loro provenienza**

Da quest’anno sulle confezioni dei prodotti Rio Mare a base tonno, verrà inserita l’indicazione dell’oceano di provenienza in aggiunta all’indicazione della specie di tonno. Oltre a queste rilevanti informazioni è possibile richiedere sui siti internet [www.riomare.it](http://www.riomare.it) e [www.riomare.com](http://www.riomare.com), nella sezione tracciabilità, maggiori dettagli quali il nome della nave che ha pescato il tonno, la zona geografica e la data in cui la pesca è avvenuta, la tecnica di pesca utilizzata.

### **Commercializzare esclusivamente tonno pescato con metodi di pesca sostenibili entro il 2017**

L’obiettivo di Bolton Alimentari è di far arrivare sulla tavola dei consumatori un prodotto preparato con tonno pescato esclusivamente con metodi di pesca a basso impatto ambientale. L’azienda sta lavorando per raggiungere il 100% di tonno proveniente da pesca sostenibile entro il 2017, come naturale evoluzione dell’obiettivo del 45% entro il 2013, reso pubblico ad Aprile 2011 sul primo report “Qualità Responsabile”. A questo proposito, Bolton Alimentari conferma il proprio sostegno alle iniziative scientifiche e tecniche volte a migliorare le pratiche e i metodi di pesca del tonno utilizzati dalle flotte in tutto il mondo. Il continuo progresso tecnologico e la ricerca scientifica, abbinati alla sensibilizzazione e al training degli equipaggi, rappresentano gli elementi chiave per progredire nell’ambito della sostenibilità e del rispetto dell’ecosistema marino.

### **Potenziare le attività della International Seafood Sustainability Foundation (ISSF)**

ISSF, International Seafood Sustainability Foundation (ISSF [www.iss-foundation.org](http://www.iss-foundation.org)), è un’organizzazione globale non-profit, di cui Bolton Alimentari è membro attivo e fondatore, che riunisce autorevoli esponenti della comunità scientifica internazionale, il WWF e alcune aziende leader dell’industria conserviera del tonno, con l’obiettivo di assicurare la sostenibilità degli stock di tonno nel lungo periodo e l’utilizzo sostenibile degli stock attualmente esistenti, riducendo la pesca accidentale (by catch) e promuovendo la

tutela e la salute dell'ecosistema marino. ISSF ha avviato lo scorso dicembre il più grande progetto globale per la salvaguardia della pesca in alto mare, denominato "Major Tuna Conservation". Questa iniziativa vede la partecipazione congiunta del WWF, Birdlife International, il NOAA (National Oceanic Atmospheric Administration) e delle RFMO (Regional Fisheries Management Organisations) e con il patrocinio della FAO. Il "Major Tuna Conservation" opererà per la riduzione dell'impatto ambientale della pesca e la diffusione delle best practice. Per questo progetto, il GEF (Global Environment Fund), la maggiore organizzazione internazionale che eroga finanziamenti per progetti di tutela ambientale, metterà a disposizione 28 milioni di dollari (per maggiori info <http://iss-foundation.org> e <http://www.thegef.org>).

Inoltre ISSF, costantemente impegnata nel monitoraggio, sorveglianza e raccolta dati sullo stato di salute degli stock di tonno, ha recentemente pubblicato l'aggiornamento del Rapporto "Status of the World Fisheries for Tuna". In esso sono state analizzate le condizioni dei 19 stock di tonno nei diversi oceani, evidenziando gli stock ottimali e quelli sovrasfruttati o a rischio di sovra sfruttamento (per maggiori info [www.iss-foundation.org/science/status-of-the-stocks/](http://www.iss-foundation.org/science/status-of-the-stocks/)). Bolton Alimentari rispetta le indicazioni che ne emergono e le relative risoluzioni.

### **Intensificare l'impegno a diffondere una cultura sulla nutrizione e il benessere tra i giovani: il progetto "Best Food Generation, la tribù dell'Expo"**

Bolton Alimentari ha realizzato una partnership con Expo Milano 2015, il grande evento universale che si terrà a Milano nel 2015 ([www.expo2015.org](http://www.expo2015.org)), che si concretizza nella realizzazione di un progetto didattico quadriennale, "Best Food Generation, la tribù dell'Expo", dedicato alle scuole elementari primarie italiane (maggiori info su [www.riomare.it](http://www.riomare.it)). L'obiettivo è quello di stimolare a scuola l'insegnamento della nutrizione responsabile e la formazione delle nuove generazioni, contribuendo così concretamente a promuovere stili di vita corretti e sostenibili. Ogni anno le scuole italiane verranno chiamate a realizzare progetti didattici specifici su questi temi. Il progetto vedrà il suo culmine in occasione dell'Expo2015, durante la quale l'azienda organizzerà momenti educativi ad hoc rivolti agli studenti provenienti da tutto il mondo.

*"Siamo determinati a proseguire sulla strada della Qualità Responsabile e abbiamo fissato degli obiettivi di sostenibilità sempre più integrati con le strategie dell'azienda, nel rispetto dell'ambiente e delle persone - afferma **Ernesto Trovamala**, Amministratore Delegato di Bolton Alimentari. Se da una parte i primi risultati raggiunti ci confermano la validità delle nostre scelte, dall'altro ci spronano ad intensificare ulteriormente gli sforzi, convinti che solo l'impegno continuo possa efficacemente contribuire allo sviluppo sociale, ambientale ed economico della nostra società. Siamo leader in Europa e questa consapevolezza ci pone davanti ad una responsabilità ancora maggiore: la grande complessità del settore e l'elevato numero di variabili, molte non prevedibili, che impattano su questo processo ci impongono di pensare in termini globali, flessibili e con un orizzonte temporale di lungo periodo".*

Per Bolton Alimentari "Qualità Responsabile" esprime un concetto di qualità perseguita responsabilmente lungo tutta la filiera, dal momento in cui il pesce viene pescato fino a quando il prodotto arriva sulla tavola. Una scelta che conferma e valorizza l'impegno dell'azienda nel corso degli anni e indica la strada sulla quale continuerà il suo sviluppo. Gli ambiti concreti in cui Bolton Alimentari esprime la Qualità Responsabile sono: la pesca del tonno e la tutela dell'ecosistema; il rispetto dell'ambiente; il rispetto delle persone; la tracciabilità dei prodotti; la scelta e gestione delle materie prime; le analisi e i controlli; la nutrizione e il benessere.

Bolton Alimentari, da sempre attenta ai temi della sostenibilità (dal 1992 fa parte del programma Dolphin Safe) è tra i fondatori di ISSF, International Seafood Sustainability Foundation, Fondazione Internazionale per la Sostenibilità della Pesca. ISSF è un' iniziativa senza precedenti, un'organizzazione globale non-profit che raggruppa esponenti di spicco della comunità scientifica internazionale, aziende leader dell'industria del tonno e associazioni ambientaliste non governative quali il WWF. La missione di ISSF è di intraprendere iniziative fondate su una approfondita ricerca scientifica, a favore della conservazione e della sostenibilità nel lungo periodo degli stock di tonno, riducendo il by catch (la pesca accidentale delle altre specie marine) e promuovendo la salute dell'ecosistema. Il tonno è la materia prima più comunemente utilizzata dall'industria conserviera ittica nel mondo e, anche se questa risorsa oggi ha livelli adeguati, la costituzione di ISSF rappresenta una iniziativa lungimirante volta a preservare nel lungo periodo la sostenibilità. La partecipazione attiva di Rio Mare alla costituzione di ISSF consolida la tradizionale propensione della società a svolgere l'intera attività industriale in maniera sostenibile, un valore che si aggiunge alla qualità riconosciuta in tutta Europa del marchio Rio Mare. (<http://www.iss-foundation.org>). Il Primo Report "Qualità Responsabile" di Bolton Alimentari è disponibile/scaricabile dal sito [www.riomare.it](http://www.riomare.it) e [www.riomare.com](http://www.riomare.com)

## Allegato al comunicato stampa del 28 Gennaio 2012

Milano, 3 Febbraio 2012.

Con il nostro recente comunicato stampa abbiamo annunciato l'impegno di Bolton Alimentari a raggiungere il 100% di tonno pescato con metodi sostenibili entro il 2017;

A tale proposito vorremmo condividere la definizione di "sostenibili".

Certamente ad oggi i metodi di pesca quali il Pole&Line ed il FAD free sono considerati internazionalmente, soprattutto da un punto di vista di by-catch, più sostenibili rispetto ad altri; è però evidente che ad oggi non esistono ancora i volumi sufficienti (pescherecci, certificazioni FAD Free, ecc.) per permettere un passaggio in tempi brevi all'utilizzo esclusivo di tonno così pescato.

Pur consapevoli di queste difficoltà ci siamo comunque impegnati, entro il 2013, ad utilizzare il 45% di tonno pescato con questi metodi.

Confermiamo quindi la nostra scelta attuale di privilegiare i metodi sostenibili quali Pole&Line, FAD Free e Free School e considereremo "sostenibile" l'utilizzo di altre metodologie di pesca solo quando vi saranno documenti scientifici riconosciuti internazionalmente che fisseranno parametri attestanti la loro sostenibilità.

Questo comporterà che se entro il 2017, non vi saranno evidenze chiare circa la sostenibilità di altri metodi di pesca, considereremo per il nostro obiettivo 100% solo i metodi Pole&Line, FAD Free e Free school

Contestualmente nell'ambito della ISSF, stiamo promuovendo il miglioramento delle attuali tecniche di pesca attraverso l'avvio del più grande progetto globale per la salvaguardia della pesca in alto mare, denominato "Major Tuna Conservation". Questa iniziativa vede la partecipazione congiunta del WWF, Birdlife International, il NOAA (National Oceanic Atmospheric Administration) e delle RFMO (Regional Fisheries Management Organisations) e con il patrocinio della FAO. Il "Major Tuna Conservation" opererà per la riduzione dell'impatto ambientale della pesca e la diffusione delle best practice. Per questo progetto, il GEF, la maggiore organizzazione internazionale che eroga finanziamenti per progetti di tutela ambientale, metterà a disposizione 28 milioni di dollari ([www.iss-foundation.org](http://www.iss-foundation.org) e [www.thegef.org](http://www.thegef.org)).

Considerando ciò siamo fiduciosi che gli sforzi tecnico scientifici ed economici messi in campo porteranno a positivi risultati nel miglioramento delle performance di sostenibilità dei diversi metodi di pesca, inclusa la pesca su FAD.

Assicuriamo che il percorso verso questo grande obiettivo ci vedrà sempre più parte attiva e riteniamo indispensabile un costruttivo ed aperto confronto con tutti gli attori interessati per permettere di raggiungere i risultati attesi.

Vi segnaliamo inoltre che Bolton Alimentari è impegnata anche su altri aspetti relativi alla sostenibilità come quelli sociali, economici e ambientali dove sono già in corso iniziative concrete come l'utilizzo di energie rinnovabili ed interventi volti al rispetto del lavoro delle persone coinvolte nell'intera filiera di produzione dei nostri prodotti