



REQUISITOS CERTIFICACIÓN SOSTENIBILIDAD

IBERLAND GREEN

1. La materia primera con la certificación de sostenibilidad IBERLAND GREEN será siempre una consecuencia de la pesca, nunca el objetivo.

Este requisito es relativo a la optimización de los recursos marinos mediante procesos tecnológicos lo más eficientes posibles que permitan conseguir una completa gestión de las capturas, incidiendo claramente en la preservación de las especies y ecosistemas marinos, tal y como defiende el ODS num.14 de la Agenda 2030 de la ONU.

Los productos de valor añadido, como los filetes, porciones, lomos, pinzas, colas etc. son los objetivos habituales de las capturas por la demanda del mercado. Durante los respectivos procesos de elaboración se genera una cantidad muy importante de materia prima que gestionamos debidamente para aportar una segunda vida a los recursos marinos.

2. Origen y Proceso. La obtención de nuestras materias primas será acorde a las normativas vigentes en materia de métodos, herramientas empleadas, responsabilidad social y medioambiental.

El producto será obtenido en base a las normativas vigentes durante todo el proceso industrial de elaboración.

Se rechaza totalmente la pesca ilegal, la no declarada y las prácticas pesqueras destructivas prohibidas. Se defiende la regulación eficaz de los recursos marinos, de los descartes y la valorización de las materias primas resultantes de cualquier proceso industrial de elaboración.

3. Huella Ecológica. Reducir al mínimo los costes asociados.

La huella ecológica del producto Iberland Green, cumplirá la premisa de generar la menor huella ecológica posible. El beneficio de contribuir al aprovechamiento del recurso y minimizar al máximo las externalidades de huella ecológica.

El impacto de la huella ecológica asociada a la producción de cualquier producto sostenible certificado Iberland Green será siempre menor frente a la huella ecológica relativa a la elaboración del mismo producto conceptualmente considerado como "objetivo", con independencia del coste económico generado en cada caso que es habitualmente proporcional a la huella ecológica generada y por lo tanto a los recursos naturales utilizados.

4. Plantas productoras. Deberán estar certificadas por estándares de calidad reconocidos y por los criterios de Grupo Iberland.

Las certificaciones de calidad y estándares GFSI como requisito recomendable para homologar los productos Iberland Green y como garantía de seguridad alimentaria.

Las certificaciones de calidad y estándares reconocidos por GFSI como requisito recomendable para homologar los productos Iberland Green son la garantía para la seguridad, inocuidad y fortalecimiento de la seguridad alimentaria.

5. Una “Segunda Vida” con la calidad de primera.

En la optimización de los recursos marinos y para la generación de la totalidad de las materias primas IBERLAND GREEN, aplican los mismos criterios usados para la obtención de las partes de mayor valor añadido de los pescados.

6. Competitividad sostenible.

A diferencia de otras materias primas del campo de la alimentación, la obtención de nuestras materias primas con sello IBERLAND GREEN no implican un sobre coste para que sean calificadas como sostenibles.

La eficiencia de los procesos de generación de nuestras materias primas IBERLAND GREEN, permite unos niveles de costes muy competitivos comparativamente a los productos de valor añadido, permitiendo al sector industrio-alimentario su utilización y aplicación para cualquier clase de elaborado a unos precios inferiores a los habituales.

Productos sostenibles a menor precio con la máxima calidad.

7. Socialmente asequibles.

La competitividad derivada de los productos IBERLAND GREEN, permiten desde la elaboración de nuevas creaciones culinarias hasta dar solución a productos regulares y asequibles para cualquier poder adquisitivo.

Desde la perspectiva nutricional en el Grupo IBERLAND suministramos materias primas que permiten elaborar productos alimentarios para dar también respuesta a las necesidades básicas de cualquier sociedad.

Una mejor alimentación implica consecuencias inclusivas muy positivas como la socialización, integración y mejora global de los niveles de vida, favoreciendo en definitiva el avance de toda sociedad.

8. Sostenibilidad medioambiental.

8.1. Reducción de la presión de las capturas.

El concepto IBERLAND GREEN propicia la reducción de las capturas en la pesca extractiva y los volúmenes de cría en las piscifactorías, evitando la sobreexplotación y permitiendo la recuperación de los respectivos ecosistemas marinos.

8.2. Reducción de los excedentes.

La mejor optimización de las materias primas implica una reducción de los sobrantes resultantes de la industria procesadora del pescado.

El ADN de nuestros productos bajo certificación IBERLAND GREEN es en esencia, la preservación de los recursos marinos, su diversidad biológica y que junto a su óptima y responsable gestión global podamos seguir disfrutando de ellos en el futuro. Desde el Grupo IBERLAND aportamos nuestra experiencia, trabajo y esfuerzo diario para que las generaciones futuras persistan en este objetivo y consciencia. En consecuencia, la optimización de los recursos marinos permite reducir los residuos orgánicos inherentes a cualquier proceso de manipulación y/o elaboración.