



NINO CASTIGLIONE

L'azienda Castiglione e l'attenzione alla sostenibilità: una scelta etica possibile

La Nino Castiglione è un'azienda attenta alle problematiche ambientali e adotta precisi criteri di ecosostenibilità per le riserve di fauna ittica, soprattutto relative alla risorsa tonno, materia prima che trasforma e commercializza ormai da diversi decenni come tonno in scatola all'olio di oliva ed al naturale.

La Nino Castiglione è impegnata a garantire la salvaguardia dell'ecosistema marino e delle sue risorse attraverso una serie di iniziative che la coinvolgono, quali:

- 1) Impegno a promuovere la pesca ecosostenibile, attraverso il reperimento di materia prima che sia conforme alle disposizioni del **Regolamento della Comunità Europea n. 1005/2008**, relativo **all'attuazione del protocollo contro la pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata**, con decorrenza 1 gennaio 2010.

Inoltre, l'Azienda appoggia e favorisce la politica di pesca contro il *discard* (rigetto in mare di pesca accidentale), secondo quanto stabilito dal Regolamento della Comunità Europea n. 1380/2013, attraverso la selezione, ove possibile, di fornitori ed armatori europei che devono ottemperare a tale regolamento. I fornitori di materia prima della Nino Castiglione, così come la stessa azienda produttrice, garantiscono - per le forniture di tonno provenienti da tutte le zone di pesca interessate, a partire da gennaio 2010 - la completa tracciabilità del pesce acquistato e inscatolato. In nessun modo la Nino Castiglione acquisterà materia prima da fornitori che non siano in grado di fornire tutti gli elementi necessari che confermino l'adesione al protocollo e alle normative riportate nel Regolamento Comunitario 1005/2008, favorendo l'acquisto di pescato più sostenibile secondo quanto recita il Reg. UE 1380/2013. Inoltre, è stato richiesto ai propri fornitori di materia prima di limitare la consegna di tonno pescato con l'ausilio di FAD fino a quando, per questo tipo di pesca, non si riesca ad eliminare la percentuale di catture accessorie ed accidentali di specie marine a rischio estinzione.

- 2) **Adesione all'*Earth Island Institute***, una delle più importanti associazioni ambientaliste americane che da oltre vent'anni si occupa di problematiche ambientali e di tutela delle risorse ittiche, finalizzate in particolare alla salvaguardia dei delfini. Questa organizzazione utilizza, in alcune aree oceaniche, propri osservatori a bordo dei pescherecci per controllare e monitorare quote e caratteristiche delle specie ittiche pescate; in altre aree oceaniche si avvale indirettamente dei dati relativi all'attività di osservatori a bordo di pertinenza di altre organizzazioni, il cui scopo fondamentale è sempre monitorare e verificare quote e caratteristiche del pescato, finalizzato all'ecosostenibilità.

Tale adesione implica il supporto al progetto ***DolphinSafe***, che garantisce che il pesce venduto nelle confezioni di tonno in scatola a marchio proprio ed a marchio privato della GDO provenga da pescherecci che utilizzano esclusivamente metodi selettivi che non permettono la cattura di delfini.

- 3) **Certificazione *Friend of the Sea***, che assicura i nostri consumatori circa l'utilizzo di soli tonni provenienti da bacini non sovrasfruttati in cui si usano metodi di pesca selettivi che riducono la pesca accessoria.

- 4) **Supply Chain Assessment**: per garantire ancora di più il consumatore, a giugno 2013 la Nino Castiglione ha deciso, in forma del tutto volontaria e affiancata da un ente di certificazione internazionale (DNV GL), di recarsi presso i luoghi di pesca e controllare tracciabilità e sostenibilità lungo tutta la filiera che precede l'arrivo della materia prima al suo stabilimento. Attraverso controlli effettuati direttamente presso i fornitori, l'Azienda ha verificato le specie pescate, la pezzatura dei tonni e che le zone di pesca corrispondessero con quanto indicato sui documenti d'acquisto. Inoltre, pur nella consapevolezza che non è possibile escludere il suo utilizzo in toto, la Castiglione è in grado di attestare che durante i controlli non si sono riscontrati casi di utilizzo di FAD.
La verifica ha anche attestato una scrupolosa adesione ai requisiti di sicurezza alimentare e ha permesso di ricostruire l'intero percorso del tonno, che comprende anche la trasformazione in stabilimento, così da permettere di ricostruire la storia della scatoletta dal mare allo scaffale.

- 5) La Nino Castiglione attesta, attraverso un'**etichetta** più chiara e ricca di informazioni utili al consumatore, la specie pescata (indicazione della denominazione commerciale e della denominazione scientifica, oltre a un'icona studiata ex novo che identifica immediatamente la specie pescata), la zona FAO di pesca oceanica, le certificazioni di tracciabilità ISO 22005e sostenibilità possedute, i valori nutrizionali, la sede dello stabilimento di lavorazione (sebbene non richiesto dalla normativa europea vigente), la metodologia di conservazione e la relativa data di scadenza. Inoltre segnala il sito web per permettere al consumatore di essere contattato per qualunque informazione.

- 6) Cosciente della responsabilità sociale che fa capo ad ogni impresa, già da molti anni, la Nino Castiglione partecipa al programma previsto dal **progetto etico SA 8000** per un comportamento eticamente corretto verso i lavoratori, impegnandosi a far applicare e applicando quanto tale progetto prevede in materia di: lavoro infantile e minorile, lavoro coatto, discriminazioni di qualunque genere, salute e sicurezza sul lavoro, pratiche disciplinari, libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva, orario di lavoro, retribuzione, controllo dei fornitori. Tale impegno si traduce, oltre che nell'applicazione diretta di quanto previsto sui predetti aspetti dalle vigenti normative, anche nella continua sensibilizzazione dei propri fornitori a fare altrettanto nei confronti delle proprie risorse umane. Particolare attenzione negli ultimi anni è stata data anche all'informazione dei lavoratori in materia di sicurezza in generale e sui rischi specifici aziendali ed alla formazione professionale degli stessi attraverso l'espletamento di numerosi corsi di formazione, peraltro in continuo aggiornamento.