



Comunicado de Prensa

EL GRUPO ADRIEN se compromete a una pesca responsable en el Perú y obtiene la CERTIFICACIÓN BUREAU VERITAS “PESCA RESPONSABLE Y DESARROLLO SOSTENIBLE”.

Luego de un año de elaboración de un pliego riguroso de condiciones, ARCOPA, filial del GRUPO ADRIEN, implantada en el Perú desde 1993, aprobó con éxito la auditoría BUREAU VERITAS en febrero del 2009. Esta auditoría independiente ha verificado la aplicación de esta acta de compromiso “Pesca responsable y Desarrollo sostenible – ARCOPA”.

La constancia de certificación será entregada por Benoît Mathieu, Global Food Director – Bureau VERITAS, a René ADRIEN, Presidente del GRUPO ADRIEN durante la feria European Seafood Exposition, en Bruselas, en su stand (Pabellón 5 stand 613), el 28 de abril, a las 12:00 horas.



René ADRIEN, Presidente del Grupo ADRIEN, precisa: “Este trámite de reconocimiento privado se inscribe dentro de una relación comercial “B to B”¹ entre ARCOPA (GRUPO ADRIEN) y sus clientes industriales o distribuidores. Hoy en día, nuestros clientes son demandantes “de ética” y de “responsabilidad” de parte de sus proveedores desde la materia prima hasta los productos terminados destinados a los consumidores. Es una primera etapa y una pasarela para ir mañana hacia una certificación “B to C”².

La certificación se refiere a las tres especies mayores que son **la Anchoqueta, la Pota y la Merluza** transformadas en filetes o surimi-bases congelados, así como los aceites y harinas de pescado extraídos de la transformación integrada de los co-productos.

Esta certificación se dirige a todos nuestros mercados existentes, consumidores reconocidos o potenciales de productos marinos, sensibilizados, o en vías de estarlo, con una economía razonada.

Esta certificación responde a una verdadera expectativa del “ciudadano del mundo”, consumidor prevenido y razonable, y cuya actitud de compra es regida cada vez más por las preocupaciones ambientales.

Esta certificación permite instaurar al seno de la empresa un estado de espíritu basado en una conducta de progreso. Nos hace tomar conciencia del impacto de nuestras mínimas acciones y gestos, y orienta nuestros comportamientos. Nos enseña una nueva manera de emprender las cosas.

Los compromisos de ARCOPA:

En el MAR, éstos están orientados a:

¹ “B to B”: Business to Business – trámite destinado a los industriales o distribuidores.

² “B to C”: Business to Consumer (ejemplo: Label Rouge o MSC) – trámite con comunicación sobre el producto para los consumidores.

- **El respeto al recurso:**

Pesca de especies no amenazadas, respeto de las biomasas respectivas y de las cuotas de pesca, colaboración con los organismos de gestión y de investigación científica (IMARPE), lucha contra la “*pesca negra*” vía la asociación *Paita Corporation*, valoración máxima del recurso extraído gracias a la fábrica de harina de pescado.

- **El respeto al medio ambiente:**

Ningún tipo de desechos al mar, sistema de regreso de desechos a bordo (flota pelágica y merluza), impactos sobre el ecosistema, hábitat y capturas accesorias limitados, ninguna captura de especies en peligro.

- **El respeto a las personas:**

Tripulación ARCOPA (pesca de merluza): respeto de las condiciones de trabajo y de la seguridad de los marineros, seguridad social de los tripulantes.

Proveedores de Anchoveta y Pota: Nuestros proveedores forman parte de la pesca artesanal local peruana. Ellos son seleccionados para la Anchoveta según criterios de calidad, constantes y capacitados por ARCOPA.

- **El respeto a la frescura y la calidad:**

Pesca artesanal próxima a las costas (marea de menos de 24 horas), abastecimiento de hielo a los barcos por parte de ARCOPA y bodegas aisladas, un sistema de logística de transporte que permite el acceso inmediato a la fábrica, un sistema de almacenamiento que permite la conservación a 0 + 2°C.

En TIERRA, en la fábrica de ARCOPA, se refieren a:

- **El respeto al medio ambiente:**

Valoración de los desechos extraídos de sub-productos en harina de pescado, tratamiento de los desechos industriales apropiado y personal sensibilizado, creación de un sistema de tratamiento apropiado de las aguas de desecho, optimización de los consumos de agua dulce y de energía.

- **El respeto a los hombres:**

100 % de trabajadores mayores de edad y declarados, respeto de las condiciones de seguridad, empleados que cuentan con beneficios tales como la seguridad social, cotizaciones de jubilación, cuidados (vacunas) y ventajas de la naturaleza misma de la actividad.

- **El respeto a la seguridad sanitaria y a la calidad del producto:**

Productos de la pesca frescos con un tiempo corto entre la captura, la transformación y la congelación, procedimientos HACCP definidos, aplicados y controlados, sistema de trazabilidad de los productos ubicados en nuestros tres sitios y nuestros proveedores y personal capacitado, certificación **BASC**³.

ARCOPA PERÚ

Implantada en Paita, sobre la segunda zona más poblada de peces en el mundo, la filial peruana del GRUPO ADRIEN, especializada al inicio en la pesca de la Merluza, se diversificó con la transformación en surimi base de las dos especies dominantes, la Pota y la Anchoveta, convirtiéndose así en el primer protagonista en esta filial en el Perú y el primer productor de surimi base de Anchoveta en el mundo. La producción del año 2008 de surimi base se establece en 7000 toneladas.

³ BASC : Business Alliance for Secure Commerce. (Alianza Comercial para el Comercio Seguro)

Paralelamente, ARCOPA lanzó, hacia fines del 2007, su planta de producción de harinas y aceites de pescado resultantes de los co-productos generados por el proceso de congelado, valorizando así el conjunto de materias primas tratadas para la producción de filetes y de surimis bases. La producción del año 2008 de harinas y aceites de pescado representa 2000 toneladas y debería alcanzar las 4000 toneladas para el 2009. ARCOPA emplea 800 personas y ha realizado ventas en el 2008 por un total de 15,5 millones de dólares.