

# Política Internacional de Compra Cacao



Versión 1.0 – Julio 2015

## Nuestro propósito

El grupo empresarial ALDI Nord, del que forma parte ALDI España, se caracteriza por actuar de forma honesta, responsable y fiable. Nuestros valores comerciales tradicionales son la base de nuestro éxito. Como empresa internacional del sector alimentario al por menor, nuestras decisiones empresariales afectan a toda la cadena de producción y suministro.

Por calidad no sólo nos referimos a la seguridad y la salud de los consumidores, sino también a la responsabilidad social y ecológica a lo largo de toda la cadena de producción y suministro. Por este motivo, ALDI Nord ha desarrollado la presente Política Internacional de Compra de Cacao.

Anualmente producimos una gran cantidad de productos que contienen cacao. Es por ello por lo que nos preocupamos por su cultivo sostenible más allá de las medidas establecidas legalmente. ALDI Nord se compromete a crear estructuras duraderas para la mejora de la sostenibilidad y transparencia en el cultivo internacional de cacao.

**Con la presente Política Internacional de Compra de Cacao nos comprometemos de forma vinculante a mantener estándares de sostenibilidad en la zona de influencia dentro de nuestra propia cadena de producción y suministro.**

La presente Política Internacional de Compra de Cacao está sujeta a constante actualización y revisión. La consecución de objetivos se someterá a análisis y, en caso que fuese necesario, se establecerán nuevos objetivos y medidas. La última versión de este documento constituye un marco de acción vinculante para nosotros y nuestros colaboradores. Las directrices se publicarán en nuestra página web<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Esta Política Internacional de Compra de Cacao está disponible en alemán, inglés y español. En caso de duda, la versión alemana publicada en la web [www.aldi-nord.de](http://www.aldi-nord.de) es la que tiene vigencia legal.

## 1. Antecedentes y problemática

Aproximadamente, entre 40 y 50 millones de personas en todo el mundo viven del cultivo y comercio del cacao. En África occidental y central se producen dos tercios del cultivo y tratamiento mundial de grano de cacao bajo precarias condiciones económicas y sociales. En la mayoría de los casos, las empresas familiares y pequeños agricultores no disponen de los medios necesarios para las inversiones ni conocimientos técnicos y experiencia para poder hacer los cultivos del cacao social, económica y ecológicamente sostenibles.

Somos conscientes de estas dificultades y, por ello, trabajamos junto a nuestros socios en el mercado del cacao para afrontar los siguientes desafíos a la hora de desarrollar e implementar los estándares de sostenibilidad sociales, ecológicos y económicos:

- Inestabilidad política y económica en los principales países de cultivo de África occidental (Costa de Marfil y Ghana);
- Explotación laboral y trabajo infantil en África occidental a causa de las malas condiciones económicas en el cultivo del cacao;
- Incumplimiento y falta de controles de los derechos internacionales de los trabajadores y las medidas de seguridad laboral.
- Predominancia de estructuras de pequeños agricultores, con pocos beneficios y precios bajos de las materias primas en el mercado internacional que dificultan la obtención de beneficios a los pequeños productores;
- Creciente éxodo rural a causa de las pocas perspectivas de futuro del cultivo del cacao para las generaciones futuras;
- Escasos medios financieros para inversiones necesarias y urgentes y carencia de recursos y materiales de producción;
- Efectos negativos en el ecosistema a causa de la deforestación de los bosques tropicales y el aumento de monocultivos;
- Y, finalmente, fluctuación de las condiciones climáticas, aumento de periodos de sequía, inundaciones y plagas, falta de implantación de sistemas agrarios por parte de pequeños agricultores así como elevada demanda al terreno para el cultivo de la planta del cacao. Todo esto conduce a que, anualmente, entre un 30 y un 50 por ciento de los granos de cacao a nivel mundial no se puedan utilizar. A largo plazo, esto contribuye al descenso de la disponibilidad de la materia prima.

## **2. Ámbito de aplicación**

La presente **Política Internacional de Compra de Cacao** aplica a todos los artículos de marca propia pertenecientes a las familias de cereales, cremas, galletas, bombones, chocolates, helados y artículos de Pascua y Navidad.

**Sólo se realizarán cooperaciones con aquellos proveedores que trabajen de acuerdo con nuestra Política Internacional de Compra de Cacao.**

### 3. Nuestros objetivos

Los objetivos y medidas en relación a la compra de cacao se elaboran en estrecha coordinación entre los departamentos de Responsabilidad Social Corporativa, Compras y Calidad, así como con nuestros proveedores. También tenemos en cuenta las recomendaciones de expertos externos y las expectativas de las partes implicadas relevantes. Los objetivos y medidas se desarrollan de forma continua.

En el marco de la **Política Internacional de Compra de Cacao** nos hemos marcado los siguientes objetivos:

#### **I. Fomento del cultivo sostenible de cacao y mejora de las condiciones laborales y la calidad de vida de los pequeños agricultores y sus familias**

Con el fin de promover e implementar los estándares sociales, económicos y medioambientales, nos establecemos, junto con nuestros socios, dentro de los estándares de sostenibilidad reconocidos internacionalmente (Fairtrade, Certificación UTZ, Certificación Rainforest Alliance) para mejorar la sostenibilidad del sector del cacao.

#### **II. Cambio a nivel internacional a cacao exclusivamente certificado para productos de marca propia**

El grupo ALDI Nord está presente en nueve países europeos. A nivel internacional ya hemos cambiado más del 60 por ciento de los artículos con cacao de marca propia a cacao con el certificado de sostenibilidad UTZ, que cuenta con reconocimiento internacional.

Nuestro objetivo es completar la adaptación a cacao con certificado de sostenibilidad en los surtidos arriba mencionados para **finales de 2017**. Para ello, aceptamos los estándares establecidos por las certificaciones Fairtrade, UTZ o Rainforest Alliance.

Actualmente, a los artículos de marca propia con cacao se les aplica el modelo de cadena de suministro **balance de masas ("Mass Balance")**. ALDI Nord se reserva el derecho a realizar controles regulares aleatorios de trazabilidad de las materias primas certificadas de sus proveedores.

#### **III. Comunicación transparente y sensibilización de los grupos de destino respecto al significado del cacao producido de forma sostenible**

Sólo se puede conseguir un cambio en el cultivo del cacao mediante una actuación conjunta de todos los interventores.

Por lo tanto, nos comprometemos a informar ampliamente a trabajadores, clientes y proveedores sobre la problemática existente y los objetivos asociados al cultivo de cacao sostenible, así como a sensibilizarlos acerca de la importancia del tema.

Conseguiremos estos objetivos a través de, por ejemplo:

- Circulares internas, folletos informativos y la integración de nuestra Política Internacional de Compra de Cacao en nuestro programa interno de formación.
- Nuestro folleto semanal y documentos informativos.

- Nuestra página web, donde los consumidores disponen de información acerca de temas de sostenibilidad y calidad, así como de los estándares de certificación reconocidos internacionalmente en el sector del cacao.
- La promoción activa de productos con cacao de producción sostenible.

## **1. Estándares y sistemas de certificación de cacao**

A la hora de crear nuestro surtido de “Productos que contienen cacao”, nos orientamos en base a los tres estándares de sostenibilidad reconocidos internacionalmente: Fairtrade, Certificado UTZ y Certificado Rainforest Alliance.

Estos estándares de sostenibilidad contribuyen como miembros activos en el Foro del Cacao Sostenible y en el ISEAL (International Social and Environmental Accreditation and Labelling Alliance), quienes velan por el fomento, defensa verosímil y control regular e internacional de los estándares y objetivos de sostenibilidad en el sector del cacao.

## **2. Cadena de suministro, tratamiento posterior y trazabilidad**

Gracias a los estándares de sostenibilidad Fairtrade, UTZ y Rainforest Alliance es posible mejorar de forma clara la trazabilidad y la transparencia a lo largo de la cadena de suministro del cacao. Ambas son elementos esenciales para el aprovisionamiento y comercialización sostenibles de la materia prima del cacao. En este contexto, existen tres modelos según los estándares de sostenibilidad:

### **I Identidad Preservada (“Identity Preserved” - IP)**

Se garantiza la total trazabilidad hasta la empresa de cultivo/cooperativa o plantación gracias a la separación física de las materias primas del cacao y el tratamiento exclusivo del producto final.

### **I Segregación (“Segregation” - SG)**

Se mezclan las materias primas de cacao certificado de varias plantaciones/cooperativas y después se transportan y tratan separadas de las materias primas convencionales. Esto garantiza que en el producto final se procesan exclusivamente materias primas con certificado de sostenibilidad. No obstante, la trazabilidad completa hasta la empresa de cultivo sólo se puede garantizar relativamente.

### **I Balance de masas (“Mass Balance” - MB)**

Las cantidades precisas de materia prima de cacao para la elaboración del producto final se compran con calidad certificada, es decir, la cantidad respectiva se ha cultivado y tratado según el correspondiente estándar de sostenibilidad. Sin embargo, las materias primas certificadas se mezclan con materias primas no certificadas a lo largo de la cadena de

suministro. Para este sistema, es imprescindible la contabilidad exacta y control completo de los flujos de materias primas certificadas a través de toda la cadena de suministro.

Siempre que sea posible a nivel estructural, ALDI Nord pretende reajustar de forma sucesiva el modelo de suministro de cacao de "Balance de masas" a "Segregación".

Con respecto al fomento de los objetivos de sostenibilidad y la mejora de las condiciones laborales y la calidad de vida a nivel de empresas de cultivo/cooperativas, el modelo "Balance de masas" conduce a efectos positivos similares a los de los modelos "Identidad Preservada" y "Segregación". El inconveniente es que no hay trazabilidad completa de las materias primas certificadas en el producto final y que sólo una parte de la materia prima es certificada.

### **3. Responsabilidades y mecanismos de control**

ALDI Nord se compromete a realizar exámenes regulares de sus objetivos en el sector de la compra sostenible del cacao.

Para los compradores de ALDI Nord, la presente Política Internacional de Compra de Cacao y los objetivos formulados en ella son vinculantes a la hora de implementar procesos de licitación y adquisición.

ALDI Nord ha informado a sus proveedores de artículos que contienen cacao acerca del ámbito de aplicación y los objetivos de la Política Internacional de Compra de Cacao. Éstos se comprometen contractualmente a respetar estos requerimientos al hacer el pedido. Se colaborará exclusivamente con aquellos proveedores que trabajen en sintonía con nuestra Política Internacional de Compra de Cacao.

Acogeremos con agrado el fomento de proyectos e iniciativas de sostenibilidad individual en el cultivo del cacao.

La implementación de la presente Política Internacional de Compra de Cacao se realizará mediante un proceso regular de seguimiento según un procedimiento de informe interno.

La dirección y otros responsables de ALDI Nord serán informados regularmente sobre el estado actual de la implementación.

**ALDI Einkauf SE & Co. oHG**

**Eckenbergstraße 16 A**

**45307 Essen**