



## ALDI acelera en bienestar animal: elimina los huevos de gallinas enjauladas y prioriza la carne fresca nacional

- La compañía lleva un año de ventaja, ya que preveía eliminar los huevos de gallinas criadas en jaulas a partir de 2020
- Los protocolos de Welfare Quality reglamentados por el IRTA, las guías para seguir desarrollando las medidas de bienestar animal de ALDI
- ALDI elabora una lista roja de pescado y marisco “en peligro” o “protegido” que incumplen los controles de sostenibilidad internos

Sant Cugat del Vallès, 29 de marzo de 2019. La cadena de supermercados ALDI está implementando las medidas de bienestar animal a un ritmo superior al previsto. A día de hoy, la compañía ha eliminado completamente la comercialización de huevos de gallinas criadas en jaulas, una medida que se ha hecho realidad un año antes de lo establecido por la compañía.

Además, de acuerdo con las exigentes directrices internas de ALDI, la cadena de supermercados asegura que la mayor parte de carne fresca que ofrece en sus supermercados procede de animales nacidos y criados en España; a excepción de productos singulares como, por ejemplo, las hamburguesas de vacuno Angus australiano o vacuno argentino. Con la mayoría de carne fresca producida en España, ALDI apuesta por el producto local, minimizando así el transporte innecesario de animales y contribuyendo en la reducción de emisiones CO<sub>2</sub>.

La compañía está intensificando sus compromisos basados en la calidad del producto y en la responsabilidad de los procesos de producción. Por ello, está desarrollando **unas guías de cumplimiento basadas en el protocolo de referencia europeo “Welfare Quality” y que están reglamentadas por el IRTA** (el Instituto de Investigación y Tecnologías Agroalimentarias). Estas directrices se basan en principios de buena alimentación, buen alojamiento, buena salud y comportamiento apropiado más allá de lo que establece la ley. Así, ALDI está trabajando para que todos los productos alimentarios de sus marcas propias cumplan próximamente dichas directrices.



## Más sostenibilidad con el pescado y el marisco

En cuanto a la oferta de pescado y marisco, ALDI ha elaborado una “lista roja” que veta la comercialización de especies de pescado y marisco calificadas como especies “en peligro”, “protegidas” o “parcialmente protegidas”. Algunas de estas especies son la anguila, el atún rojo, el esturión salvaje, o el pez de San Pedro, entre otros. Esta medida pretende incrementar el compromiso de la compañía con la sostenibilidad marina.

Asimismo, la compañía también ha decidido priorizar estas políticas en los productos de pescado y marisco que ofrecen en sus supermercados. La compañía se ha fijado como objetivo incrementar el surtido de productos con certificados de pesca sostenible “Marine Stewardship Council” (MSC), de acuicultura sostenible “Aquaculture Stewardship Council” (ASC), Ecológicos y GlobalGAP. Su objetivo es que a finales de 2019 el 25% de los productos de pescado y marisco de marca propia presenten dichos certificados de sostenibilidad.

### Sobre ALDI

ALDI es una de las cadenas de alimentación y supermercados más importantes del mundo. Su origen es alemán y cuenta con casi 5.000 tiendas distribuidas en 9 países. Su entrada en el mercado español se produjo en el año 2012 y actualmente cuenta con más de 290 establecimientos.

ALDI se concentra en lo que es esencial: la comodidad y funcionalidad de sus establecimientos, la elevada autoexigencia a la hora de seleccionar los mejores productos y la cualificación de sus colaboradores. Uno de los valores de ALDI es la calidad de sus productos, que obtiene comprando a los mejores proveedores locales, estatales e internacionales, y ofreciendo sus propias marcas como Special de ALDI, Milsani, GutBio, Biocura, Mildeen, entre otras.

Para más información: [www.aldi.es](http://www.aldi.es)

### Contacto para medios de comunicación:

Jordi Montaña Cabacés

932 172 217

[jmontana@llorenteycuenca.com](mailto:jmontana@llorenteycuenca.com)

Paula Serra

932 172 217

[pserra@llorenteycuenca.com](mailto:pserra@llorenteycuenca.com)