



Report sostenibilità materie prime gennaio giugno 2024


Skretting Italia



La nostra strategia sulla Sostenibilità

La sostenibilità degli alimenti per pesci e gamberi dipende molto dalle materie prime con cui sono formulati. Condividiamo il nostro impegno per la sostenibilità nella catena di approvvigionamento attraverso il codice di condotta per i fornitori di Nutreco. Il nostro codice di condotta stabilisce requisiti su diritti umani, pratiche di lavoro, ambiente, oltre a qualità e

sicurezza alimentare. Abbiamo anche definito politiche specifiche di acquisto per i prodotti a base di soia e quelli di origine marina, prodotti che pongono problematiche specifiche dal punto di vista ambientale.



La Roadmap Nutreco

Nutreco e Skretting attraverso la **Sustainability RoadMap 2025**, si impegnano a garantire che tutti gli ingredienti di origine marina che utilizziamo provengano da fonti sostenibili a breve e lungo termine, per i quali lo stato degli stock la loro evoluzione siano riportati pubblicamente in modo trasparente. Lavoriamo anche attivamente per allineare gli sforzi dell'industria verso una migliore gestione della pesca. La nostra ambizione è che tutta la farina e l'olio di pesce che utilizziamo provengano da attività di pesca gestite secondo il **Codice di condotta per la pesca responsabile della FAO**.

Oltre al pesce da pesca industriale, stiamo aumentando

l'uso di sottoprodotti (o "trimmings") dalla lavorazione del pesce per il consumo umano. Si stima che il 29% della farina di pesce derivi da sottoprodotti. Questo ci permette anche di utilizzare nei mangimi ingredienti che non sono in concorrenza diretta con l'alimentazione umana e che sostengono lo sviluppo di un'**economia circolare**.



Tracciabilità degli ingredienti di origine marina

Skretting ha definito una politica di acquisto responsabile per le materie prime di origine marina (disponibile [qui](#)) che ci impegna ad essere trasparenti e comunicarne l'origine, in particolare:

- le specie e le zone di pesca
- la proporzione di materie prime derivanti da pesca industriale e quelle derivanti da sottoprodotti

- lo stato di certificazione delle materie prime derivanti da pesca industriale

I dati riportati in questo report si riferiscono alle materie prime utilizzate da Skretting Italia nel primo semestre 2024.

Farine di pesce



Marine Ingredients Origin

Last month certified %

77 %

Whole period certified %

83 %

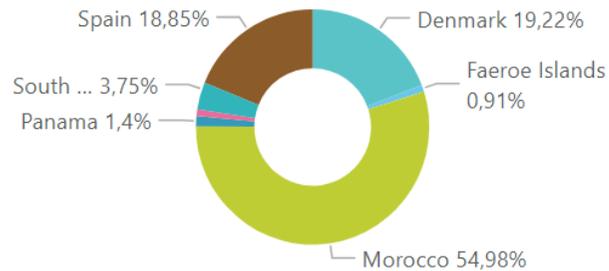
Species not filled in %

0 %

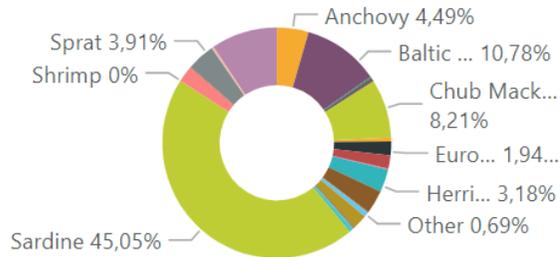
● Comp FIP ● Marine Trust ● MSC ● MT FIP ● None



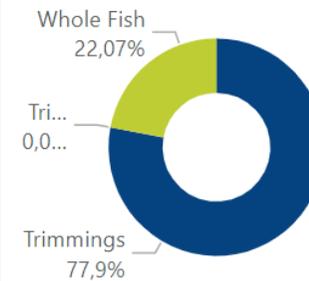
Quantity (MT) per Country of Origin



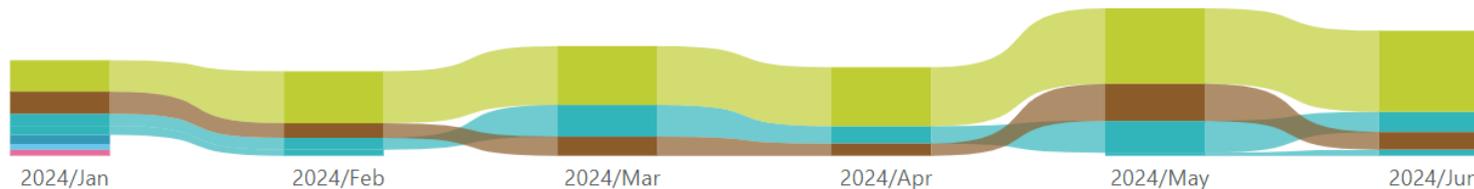
Quantity (MT) per Species



Quantity (MT) per Fish Part



Country of Origin: ● Denmark ● Faeroe Islands ● Morocco ● Panama ● Portugal ● South Africa ● Spain



Farine di pesce

Country Origin		Denmark	Faeroe Island	Marocco	Panama	Potugal	South Africa	Spain	Total
Fish part	Species *	Quantity (%)	Quantity (%)	Quantity (%)	Quantity (%)	Quantity (%)	Quantity (%)	Quantity (%)	Quantity (%)
Trimmings	Trimmings Total	4,1	0,0	52,8	0,0	0,9	1,3	18,8	77,9
	Albacore							5,1	5,1
	Anchovy						1,3		1,3
	Beaked redfish	0,1							0,1
	Blue whiting							0,1	0,1
	Capelin	0,4							0,4
	Chub Mackerel			5,4		0,1			5,5
	Cod	0,3				0,0		0,0	0,4
	European pilchard			0,9		0,0		0,3	1,3
	Frigate Tuna							1,2	1,2
	Hake					0,0		0,0	0,1
	Herring	0,4							0,4
	Krill							0,0	0,0
	Mackerel	1,5		19,0		0,0		2,9	23,4
	North sea Herring	1,3							1,3
	Other	0,0						0,4	0,5
	Pacific Whiting							0,0	0,0
	Plaice	0,0							0,0
	Saithe	0,1							0,1
	Sardine			27,5				1,2	28,7
Skipjack Tuna					0,2		1,3	1,5	
Sqid							0,1	0,1	
Yellow Tuna					0,6		6,1	6,7	
Trimmings Total			0,0					0,0	

Farine di pesce



Country Origin		Denmark	Faeroe Island	Marocco	Panama	Potugal	South Africa	Spain	Total
Fish part	Species *	Quantity (%)	Quantity (%)	Quantity (%)	Quantity (%)	Quantity (%)	Quantity (%)	Quantity (%)	Quantity (%)
Whole Fish	Whole Fish Total	15,1	0,9	2,1	1,4		2,5		22,1
	Anchovy						1,8		1,8
	Baltic Sprat	7,3							7,3
	Blue whiting	1,8	0,9						2,7
	Chub Mackerel						0,1		0,1
	European pilchard	0,0					0,0		0,0
	Haddock	0,0							0,0
	Herring	1,8							1,8
	Mackerel	0,2		1,1					1,3
	North sea Herring	0,9							0,9
	Norway Pout	0,1							0,1
	Other	0,0							0,0
	Pacific Anchoveta				1,4				1,4
	Pollock	0,1							0,1
	Sandeel	0,4							0,4
	Sardine			1,1			0,5		1,6
	South African Pilch.						0,1		0,1
Sprat	2,6							2,6	
Total		19,2	0,9	55,00	1,4	0,9	3,7	13,8	100,0

Oli di pesce

Fish oil		France	Spain	Total
Fish part hierarchy Fish Part	Fish part hierachy Species*	Quantity (%)	Quantity (%)	Quantity (%)
Trimmingss	Total	74,1	20,3	94,4
	Albacore		1,3	1,3
	Anchovy	3,2	0,4	3,7
	Atlantic Salmon	1,1		1,1
	Blue whiting	0,7		0,7
	Cod	4,5		4,5
	European pilchard	2,0	1,3	3,3
	Frostfish	0,7		0,7
	Haddock	3,8		3,8
	Hake	4,5		4,5
	Halibut	4,3		4,3
	Herring	3,2		3,2
	Mackerel	7,7	4,5	12,2
	New Zeland ling	0,7		0,7
	Norway pout	4,5		4,5
	Other	20,6		20,6
	Plaice	4,5		4,5
	Sardine	1,2	1,8	3,0
	Skipjack Tuna		2,6	2,6
	South African Pilchard	2,7		2,7
South American Plichard	0,5		0,5	
Sprat	3,9	3,4	7,3	
Yellowfin Tuna		4,9	4,9	
Trimmingss Total		0,7	4,9	5,6
Total		74,8	25,2	100,0

Classi Skretting materie prime di origine marina

Classe Skretting	Sottoprodotti acquacoltura	Sottoprodotti pesca	Pesca industriale
A+	Da allevamenti certificati ASC o BAP	Certificati MSC o secondo uno schema riconosciuto da GSSI	Certificati MSC o secondo uno schema riconosciuto da GSSI
A	Certificato MarinTrust o da allevamenti in piano miglioramento MarinTrust/BAP, o tracciati (specie e Paese)	Certificato MarinTrust e accompagnato da dichiarazione di specie (ogni consegna) 72,5%	Certificato MarinTrust o FIP riconosciuto completo (MSC) 87,5%
A-	Da prodotti per consumo umano e tracciati (specie e Paese) 100%	Derivanti da specie non nella red list UCN e tracciate (produttore e specie ogni consegna) 27,5%	FIP riconosciuto da MarinTrust o produttore MarinTrust o produttore inserito in Improvers Programme 12,5%
B		Dichiarazione del fornitore (anche annuale) che indichi la specie	Punteggio combinato Fish Score >30 per tutte le categorie 0%
C			Provenienti da un paese non ad alto rischio di pesca IUU



Soia

Ogni anno circa 480.000 ettari vengono disboscati e messi a coltura di soia nei principali Paesi produttori. La soia è una coltura di grande valore per diverse ragioni: “fissa” l’azoto riducendo la necessità di fertilizzanti azotati, è un’ottima fonte di proteine (e quindi una delle possibili alternative alla farina di pesce nei mangimi per specie ittiche), e più ricca di olio della maggior parte delle leguminose. Fino a qualche decennio fa, i terreni delle foreste tropicali non erano considerati adatti per la soia. Tuttavia, i progressi nei metodi di coltivazione e nella selezione di nuove varietà hanno reso possibile coltivare la soia con profitto in nuovi ambienti, comprese le foreste

tropicali. In breve tempo, il Brasile è diventato il secondo paese produttore di soia al mondo - e la soia è diventata uno dei principali motori della deforestazione. Nutreco ha definito una politica di acquisto responsabile per la soia (disponibile [qui](#)) che si basa su un’analisi del rischio Paese e sulle certificazioni disponibili. I dati riportati in questo report si riferiscono alle materie prime utilizzate da Skretting Italia nel primo semestre 2024.

Classi Nutreco soia e derivati

Classi Nutreco	Criterio tracciabilità	Criterio acquisto	Situazione luglio-dicembre 2023
A	Tracciato fino a Paese o area	Se ad alto rischio di deforestazione richiesta certificazione. Segregazione fisica richiesta.	100%
B	Tracciabilità fino a Paese o area ad alto rischio di deforestazione	Richiesta certificazione con bilancio di massa o crediti. Segregazione fisica richiesta.	0
C	Tracciabilità fino a Paese o area ad alto rischio di deforestazione	Richiesta certificazione che esclude deforestazione illegale. Segregazione fisica richiesta.	0
D	Tracciabilità fino a Paese o area ad alto rischio di deforestazione	Nessuna certificazione.	0

Allegato 1

Tabelle specie		
Cod	Merluzzo	<i>Gadus morhua</i>
European pilchard	Sardina	<i>Sardina pilchardus</i>
Haddock	Merluzzo eglefino	<i>Melanogrammus aeglefinus</i>
Hake	Nasello	<i>Merluccius merluccius</i>
Herring	Aringa	<i>Clupea harengus</i>
Frigate Tuna	Tombarello	<i>Auxis Thazard</i>
Mackerel	Sgombro	<i>Scomber scombrus</i>
Norway pout	Merluzzetto norvegese	<i>Trisopterus esmarkii</i>
Plaice	Platessa	<i>Pleuronectes platessa</i>
Sardine	Sardina	<i>Sardina pilchardus</i>
Sprat	Spratto	<i>Sprattus sprattus</i>
Striped Tuna	Tonnetto striato	<i>Katsuwonus pelamis</i>
Tuna	Tonno	<i>Thunnus</i>
Yellowfin Tuna	Tonno pinna gialla	<i>Thunnus albacares</i>
Baltic Sprat	Spratto o Papalina	<i>Sprattus</i>
Blue whiting	Melù o Potassolo	<i>Micromesistius poutassou</i>
Capelin	Mallotto	<i>Mallotus villosus</i>
Krill	Con il termine krill si indicano diverse specie di organismi marini invertebrati	<i>Euphausiacea</i>
Peruvian anchoveta	Acciuga Peruviana o del Pacifico	<i>Engraulis ringens</i>
Sandeel	Cicerello	<i>Ammodytidae</i>
Anchovy	Acciuga	<i>Engraulidae</i>
Pollock	Merluzzo giallo	<i>Pollachius</i>
Saithe	Merluzzo nero	<i>Pollachius virens</i>
Salmon	Salmone	<i>Salmo salar</i>
Greater argentine	Argentina	<i>Argentina silus</i>
Rainbow Sardinella	Sardina arcobaleno	<i>Dussumeria acuta</i>
Skipjack tuna	Tonno palamita	<i>Katsuwonus palamis</i>
Squid	Calamaro	<i>Loligo vulgaris</i>
Red Eye Herring	Aringa occhi rossi	<i>Etrumeus teres</i>
Chub Mackerel	Lanzardo	<i>Scomber japonicus</i>
Horse mackerel	Sugarello	<i>Scomber colias</i>



Report sostenibilità materie prime luglio dicembre 2024


Skretting Italia



La nostra strategia sulla Sostenibilità

La sostenibilità degli alimenti per pesci e gamberi dipende molto dalle materie prime con cui sono formulati. Condividiamo il nostro impegno per la sostenibilità nella catena di approvvigionamento attraverso il codice di condotta per i fornitori di Nutreco. Il nostro codice di condotta stabilisce requisiti su diritti umani, pratiche di lavoro, ambiente, oltre a qualità e

sicurezza alimentare. Abbiamo anche definito politiche specifiche di acquisto per i prodotti a base di soia e quelli di origine marina, prodotti che pongono problematiche specifiche dal punto di vista ambientale.



La Roadmap Nutreco

Nutreco e Skretting attraverso la **Sustainability RoadMap 2025**, si impegnano a garantire che tutti gli ingredienti di origine marina che utilizziamo provengano da fonti sostenibili a breve e lungo termine, per i quali lo stato degli stock la loro evoluzione siano riportati pubblicamente in modo trasparente. Lavoriamo anche attivamente per allineare gli sforzi dell'industria verso una migliore gestione della pesca. La nostra ambizione è che tutta la farina e l'olio di pesce che utilizziamo provengano da attività di pesca gestite secondo il **Codice di condotta per la pesca responsabile della FAO**.

Oltre al pesce da pesca industriale, stiamo aumentando

l'uso di sottoprodotti (o "trimmings") dalla lavorazione del pesce per il consumo umano. Si stima che il 29% della farina di pesce derivi da sottoprodotti. Questo ci permette anche di utilizzare nei mangimi ingredienti che non sono in concorrenza diretta con l'alimentazione umana e che sostengono lo sviluppo di un'**economia circolare**.



Tracciabilità degli ingredienti di origine marina

Skretting ha definito una politica di acquisto responsabile per le materie prime di origine marina (disponibile [qui](#)) che ci impegna ad essere trasparenti e comunicarne l'origine, in particolare:

- le specie e le zone di pesca
- la proporzione di materie prime derivanti da pesca industriale e quelle derivanti da sottoprodotti

- lo stato di certificazione delle materie prime derivanti da pesca industriale

I dati riportati in questo report si riferiscono alle materie prime utilizzate da Skretting Italia nel secondo semestre 2024.

Farine di pesce



Marine Ingredients Origin

Last month certified %

10...

Whole period certified %

93 %

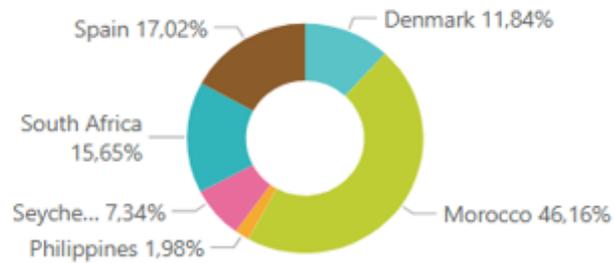
Species not filled in %

0 %

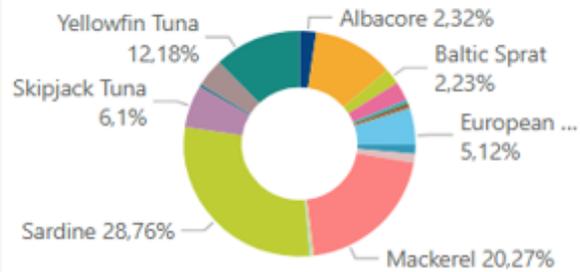
● Comp FIP ● Marine Trust ● MSC ● MSC ITM ● MT FIP ▶

90,66%

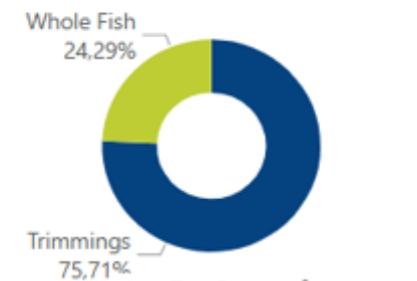
Quantity (MT) per Country of Origin



Quantity (MT) per Species



Quantity (MT) per Fish Part



Farine di pesce

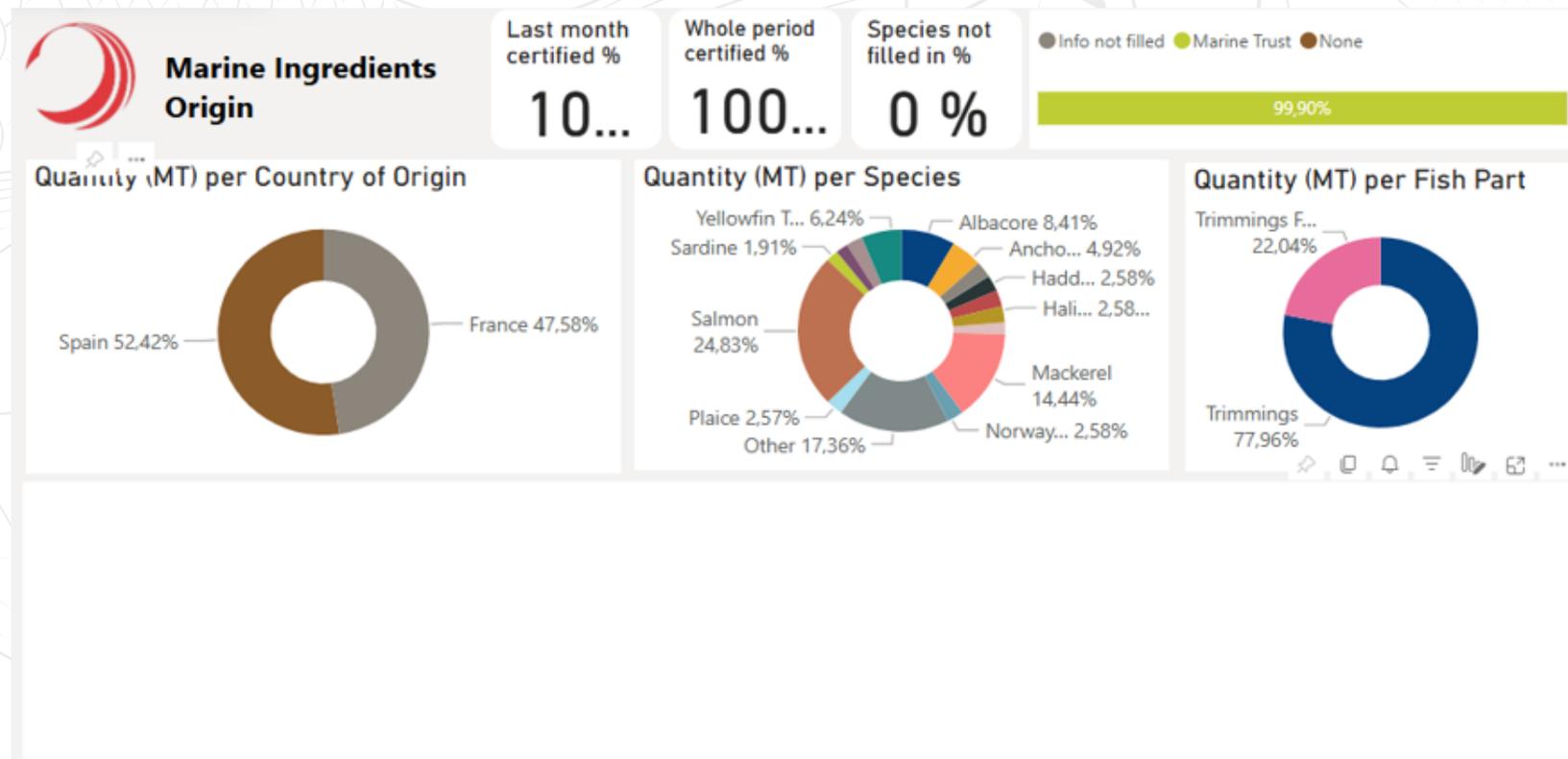
Country Origin		Denmark	Philippines	Marocco	Seychelles	South Africa	Spain	Total
Fish part	Species *	Quantity (%)						
Trimmings	Trimmings Total	1,9	2,0	46,2	7,3	1,3	17,0	75,7
	Anchovy					1,3		1,3
	Beaked redfish	0,0						0,0
	Chub Mackerel			0,2		0,0		0,3
	Cod	0,3						0,3
	European pilchard			4,3			0,8	5,1
	Frigate Tuna						1,3	1,3
	Horse Mackerel					0,0		0,0
	Mackerel	0,1		18,0			2,0	20,2
	North sea Herring	1,1						1,1
	Plaice	0,3						0,3
	Saithe	0,0						0,0
	Sardine			23,6			1,6	25,2
	Skipjack Tuna				3,7		2,4	6,1
	Yellow Tuna		2,0		3,7		8,8	14,5
Trimmings Total			0,0				0,0	

Farine di pesce



Country Origin		Denmark	Philippines	Marocco	Seychelles	South Africa	Spain	Total
Fish part	Species *	Quantity (%)						
Whole Fish	Whole Fish Total	10,0				14,3		24,3
	Anchovy					10,1		10,1
	Baltic Sprat	6,6						6,6
	Blue Whiting	2,7						2,7
	Boarfish	0,5						0,5
	Chub Mackerel					0,3		0,3
	Mackerel	0,1						0,1
	North sea Herring	0,4						0,4
	Sardine					3,6		3,6
	South African Pilch.					0,4		0,4
Total		11,8	2,0	46,2	7,3	15,7	17,0	100,0

Oli di pesce



Oli di pesce

Fish oil		France	Spain	Total
Fish part hierarchy - Fish part	Fish part hierarchy Species*	Quantity (%)	Quantity (%)	Quantity (%)
Trimmings	Total	47,6	30,4	94,4
	Anchovy	1,9	3,0	3,7
	Cod	2,6		4,5
	European pilchard		0,0	3,3
	Haddock	2,6		3,8
	Hake	2,6		4,5
	Halibut	2,6		4,3
	Herring	1,9		3,2
	Mackerel	4,5	10,0	12,2
	Norway pout	2,6		4,5
	Other	17,4		20,6
	Plaice	2,6		4,5
	Salmon		2,8	3,0
	Sardine	1,9		2,6
	South American Plichard	1,9		0,5
Sprat	2,6		7,3	
Yellowfin Tuna	0,0	14,6	4,9	
Trimmings from Aquaculture	Total		22,0	22,0
	Salmon		22,0	22,0
Total		47,6	52,4	100,0

Classi Skretting materie prime di origine marina

Classe Skretting	Sottoprodotti acquacoltura	Sottoprodotti pesca	Pesca industriale
A+	Da allevamenti certificati ASC o BAP	Certificati MSC o secondo uno schema riconosciuto da GSSI	Certificati MSC o secondo uno schema riconosciuto da GSSI
A	Certificato MarinTrust o da allevamenti in piano miglioramento MarinTrust/BAP, o tracciati (specie e Paese)	Certificato MarinTrust e accompagnato da dichiarazione di specie (ogni consegna) 72,5%	Certificato MarinTrust o FIP riconosciuto completo (MSC) 87,5%
A-	Da prodotti per consumo umano e tracciati (specie e Paese) 100%	Derivanti da specie non nella red list UCN e tracciate (produttore e specie ogni consegna) 27,5%	FIP riconosciuto da MarinTrust o produttore MarinTrust o produttore inserito in Improvers Programme 12,5%
B		Dichiarazione del fornitore (anche annuale) che indichi la specie	Punteggio combinato Fish Score >30 per tutte le categorie 0%
C			Provenienti da un paese non ad alto rischio di pesca IUU



Soia

Ogni anno circa 480.000 ettari vengono disboscati e messi a coltura di soia nei principali Paesi produttori. La soia è una coltura di grande valore per diverse ragioni: “fissa” l’azoto riducendo la necessità di fertilizzanti azotati, è un’ottima fonte di proteine (e quindi una delle possibili alternative alla farina di pesce nei mangimi per specie ittiche), e più ricca di olio della maggior parte delle leguminose. Fino a qualche decennio fa, i terreni delle foreste tropicali non erano considerati adatti per la soia. Tuttavia, i progressi nei metodi di coltivazione e nella selezione di nuove varietà hanno reso possibile coltivare la soia con profitto in nuovi ambienti, comprese le foreste

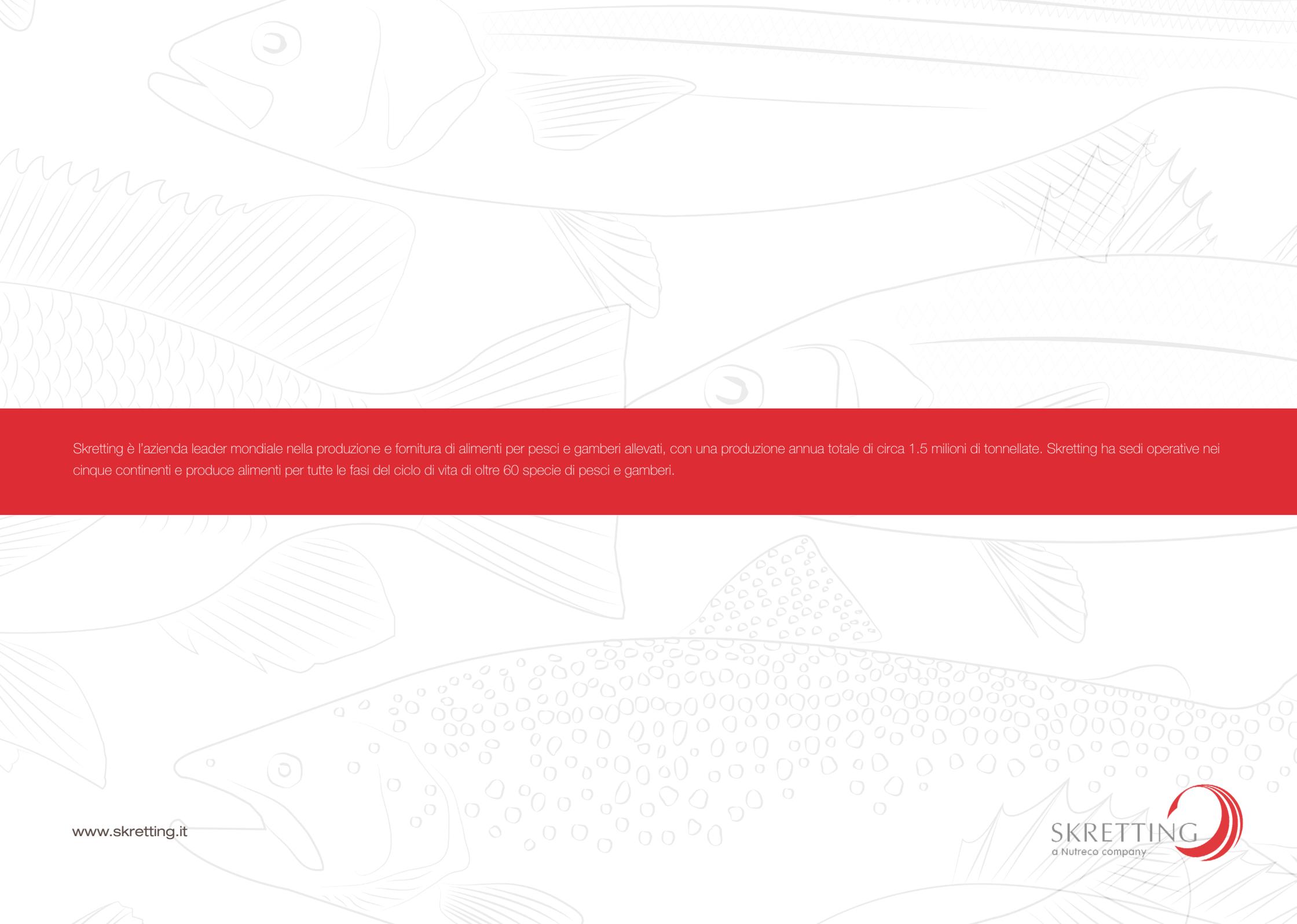
tropicali. In breve tempo, il Brasile è diventato il secondo paese produttore di soia al mondo - e la soia è diventata uno dei principali motori della deforestazione. Nutreco ha definito una politica di acquisto responsabile per la soia (disponibile [qui](#)) che si basa su un’analisi del rischio Paese e sulle certificazioni disponibili. I dati riportati in questo report si riferiscono alle materie prime utilizzate da Skretting Italia nel secondo semestre 2024.

Classi Nutreco soia e derivati

Classi Nutreco	Criterio tracciabilità	Criterio acquisto	Situazione luglio-dicembre 2023
A	Tracciato fino a Paese o area	Se ad alto rischio di deforestazione richiesta certificazione. Segregazione fisica richiesta.	100%
B	Tracciabilità fino a Paese o area ad alto rischio di deforestazione	Richiesta certificazione con bilancio di massa o crediti. Segregazione fisica richiesta.	0
C	Tracciabilità fino a Paese o area ad alto rischio di deforestazione	Richiesta certificazione che esclude deforestazione illegale. Segregazione fisica richiesta.	0
D	Tracciabilità fino a Paese o area ad alto rischio di deforestazione	Nessuna certificazione.	0

Allegato 1

Tabelle specie		
Cod	Merluzzo	<i>Gadus morhua</i>
Hake	Nasello	<i>Merluccius merluccius</i>
Herring	Aringa	<i>Clupea harengus</i>
Frigate Tuna	Tombarello	<i>Auxis Thazard</i>
Mackerel	Sgombro	<i>Scomber scombrus</i>
Norway pout	Merluzzetto norvegese	<i>Trisopterus esmarkii</i>
Plaice	Platessa	<i>Pleuronectes platessa</i>
Sardine	Sardina	<i>Sardina pilchardus</i>
Sprat	Spratto	<i>Sprattus sprattus</i>
Striped Tuna	Tonnetto striato	<i>Katsuwonus pelamis</i>
Yellowfin Tuna	Tonno pinna gialla	<i>Thunnus albacares</i>
Baltic Sprat	Spratto o Papalina	<i>Sprattus</i>
Blue whiting	Melù o Potassolo	<i>Micromesistius poutassou</i>
Capelin	Mallotto	<i>Mallotus villosus</i>
Krill	Con il termine krill si indicano diverse specie di organismi marini invertebrati	<i>Euphausiacea</i>
Peruvian anchoveta	Acciuga Peruviana o del Pacifico	<i>Engraulis ringens</i>
Sandeel	Cicerello	<i>Ammodytidae</i>
Anchovy	Acciuga	<i>Engraulidae</i>
Pollock	Merluzzo giallo	<i>Pollachius</i>
Saithe	Merluzzo nero	<i>Pollachius virens</i>
Salmon	Salmone	<i>Salmo salar</i>
Greater argentine	Argentina	<i>Argentina silus</i>
Rainbow Sardinella	Sardina arcobaleno	<i>Dussumeria acuta</i>
Skipjack tuna	Tonno palamita	<i>Katsuwonus palamis</i>
Squid	Calamaro	<i>Loligo vulgaris</i>
Red Eye Herring	Aringa occhi rossi	<i>Etrumeus teres</i>
Chub Mackerel	Lanzardo	<i>Scomber japonicus</i>
Atlantic chub	Lanzardo	<i>Scomber colias</i>
Boarfish	Pesce tamburo	<i>Capro saper</i>
Hallibut	Ippoglosso	<i>Hippoglossus hippoglossus</i>



Skretting è l'azienda leader mondiale nella produzione e fornitura di alimenti per pesci e gamberi allevati, con una produzione annua totale di circa 1,5 milioni di tonnellate. Skretting ha sedi operative nei cinque continenti e produce alimenti per tutte le fasi del ciclo di vita di oltre 60 specie di pesci e gamberi.

www.skretting.it

SKRETTING
a Nutreco company 