POLÍTICA SOCIOAMBIENTAL DE COMPRA DE PESCADOS

1. OBJETIVO

Esta Política tem como objetivo orientar sobre as relações existentes entre o GPA e seus(suas) fornecedores de produtos de pescados, além de apresentar critérios de integridade, conformidade e sustentabilidade requeridos destes fornecedores, estabelecendo compromissos, pilares de atuação e diretrizes que balizam o processo de compra de pescados da Companhia, além de zelar pelo cumprimento das legislações vigentes e dos princípios da pesca sustentável.

2. ABRANGÊNCIA

Esta política aplica-se a todos os fornecedores de pescados (peixes e frutos do mar) *in natura*, congelados e resfriados, comercializados em nossos balcões das peixarias e em nossas Marcas Próprias e Exclusivas, independente da proveniência (brasileira ou estrangeira), do ambiente de origem (água doce ou salgada) ou da forma de produção (pesca extrativa ou aquicultura). O respeito aos termos desta Política é obrigatório para todos os fornecedores e é condição básica e primordial para o abastecimento ao GPA e para a manutenção de relações de longo-prazo com as unidades de negócio do Grupo.

3. GLOSSÁRIO

Aquicultor: a pessoa física ou jurídica que, registrada e licenciada pelas autoridades competentes, exerce a aquicultura com fins comerciais.

Aquicultura Sustentável: é o cultivo de organismos aquáticos para fins comerciais por meios que tenham um impacto líquido benigno, se não positivo, sobre o meio ambiente e contribuam para o desenvolvimento da comunidade local, gerando lucro econômico.

Aquicultura: a atividade de cultivo de organismos cujo ciclo de vida em condições naturais se dá total ou parcialmente em meio aquático, implicando a propriedade do estoque sob cultivo, equiparada à atividade agropecuária e classificada nos termos do art. 20 da Lei da Pesca (Lei nº 11.959, de 29 de junho de 2009).

Áreas de exercício da atividade pesqueira: as águas continentais, interiores, o mar territorial, a plataforma continental, a zona econômica exclusiva brasileira, o alto-mar e outras áreas de pesca, conforme acordos e tratados internacionais firmados pelo Brasil, excetuando-se as áreas demarcadas como unidades de conservação da natureza de proteção integral ou como patrimônio histórico e aquelas definidas como áreas de exclusão para a segurança nacional e para o tráfego aquaviário.

Atividade pesqueira: compreende todos os processos de pesca, explotação, exploração, cultivo, conservação, processamento, transporte e comercialização dos recursos pesqueiros.

Captura incidental: é também conhecida como *bycatch* ou captura acidental, constituindo-se como uma das maiores ameaças à inúmeros organismos marinhos – aves; tartarugas; golfinhos etc. – e por consequência, à sustentabilidade das pescarias em todo o mundo. Ela é caracterizada quando há a captura não intencional de animais que não estão dentro do rol de espécies-alvo da pescaria para a qual a embarcação está licenciada.

Categorias de ameaça: categorias atribuídas às espécies, definidas conforme critérios e diretrizes da União Internacional para a Conservação da Natureza e dos Recursos Naturais (IUCN): RE-Regionalmente Extinto; CR-Criticamente em perigo; EN-Em Perigo; VU-Vulnerável; NT-Quase Ameaçada; DD-Dados Insuficientes.

Espécie ameaçada de extinção: animais cuja população está decrescendo a ponto de colocá-los em alto risco de desaparecimento na natureza em futuro próximo.

FAO (*Food and Agriculture Organization of United Nations*): é a agência especializada das Nações Unidas (Organização para a Alimentação e Agricultura) que trabalha no combate à fome e à pobreza por meio da melhoria da segurança alimentar e do desenvolvimento agrícola.

Frutos do mar: produtos comestíveis extraídos do mar (crustáceos, moluscos e outros pequenos animais), à exceção dos peixes.

Gestão do Uso dos Recursos Pesqueiros: é o processo integrado de agrupamento de informações, análise, planejamento, consulta, tomada de decisões, alocação de recursos e implementação das regulamentações ou normas que governam as atividades pesqueiras, de modo a assegurar a sustentabilidade no uso dos recursos e o alcance de outros objetivos das pescarias. São funções da gestão implementar programas; garantir a conformidade com as regulamentações; revisar e reportar o progresso de ações; garantir a eficiência administrativa; manter a comunicação com as partes interessadas; e avaliar o desempenho e aprender.

Governança: conjunto de mecanismos de liderança, estratégia e controle postos em prática para avaliar, direcionar e monitorar a gestão, com vistas à condução de políticas públicas e à prestação de serviços de interesse da sociedade. São funções da governança pública - definir o direcionamento estratégico; supervisionar a gestão; envolver as partes interessadas; gerenciar riscos estratégicos; gerenciar conflitos internos; auditar e avaliar o sistema de gestão e controle; e promover a prestação de contas e responsabilidade e a transparência.

***HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point* (em português, APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle):** é o sistema de segurança para alimentos baseado na Análise dos Modos e Efeitos de Falha (do inglês FMEA - *Failure Mode and Effect Analysis*), que aborda a segurança do alimento através de análises e controles químicos, físicos e biológico. Essas vão desde a produção da matéria-prima até o produto acabado, identificando o que pode dar errado, junto com prováveis causas e efeitos, criando assim um mecanismo de controle para proteger a saúde do consumidor.

Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA): órgão vinculado ao Ministério do Meio Ambiente, responsável por garantir a manutenção e preservação das áreas de riquezas naturais como florestas e rios.

Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): órgão do governo federal responsável pela gestão das políticas públicas de estímulo à agropecuária, pelo fomento do agronegócio e pela regulação e normatização de serviços vinculados ao setor. No Brasil, o agronegócio contempla o pequeno, o médio e o grande produtor rural e reúne atividades de fornecimento de bens e serviços à agricultura, produção agropecuária, processamento, transformação e distribuição de produtos de origem agropecuária até o consumidor final.

Ministério do Meio Ambiente (MMA): órgão do governo federal que promove a adoção de princípios e estratégias para o conhecimento, a proteção e a recuperação do meio ambiente, o uso sustentável dos recursos naturais, a valorização dos serviços ambientais e a inserção do desenvolvimento na formulação e na implementação de políticas públicas, de forma transversal e compartilhada, participativa e democrática, em todos os níveis de governo e sociedade.

Ordenamento pesqueiro: o conjunto de normas e ações que permitem administrar a atividade pesqueira, com base no conhecimento atualizado dos seus componentes biológico-pesqueiros, ecossistêmico, econômicos e sociais.

Período de Defeso: a paralisação temporária da pesca para a preservação da espécie, tendo como motivação a reprodução e/ou recrutamento, bem como paralisações causadas por fenômenos naturais ou acidentes.

Pesca: toda ação ou ato tendente a extrair, colher, apanhar, apreender ou capturar recursos pesqueiros, podendo ser comercial ou não comercial.

Pesca Amadora: atividade de pesca praticada por brasileiro ou estrangeiro, com equipamentos ou petrechos previstos em legislação específica, tendo por finalidade o lazer ou o desporto.

Pesca Artesanal: atividade praticada diretamente por pescador profissional, de forma autônoma ou em regime de economia familiar, com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, desembarcado, podendo utilizar embarcações de pequeno porte, com finalidade comercial.

Pesca Científica: atividade de pesca praticada por pessoa física ou jurídica, com a finalidade de pesquisa científica.

Pesca Comercial: pesca industrial ou artesanal, com finalidade de comercialização e geração de lucros.

Pesca de Subsistência: atividade de pesca praticada com fins de consumo doméstico ou escambo sem fins de lucro e utilizando petrechos previstos em legislação específica.

Pesca Industrial: praticada por pessoa física ou jurídica e envolvendo pescadores profissionais, empregados ou em regime de parceria por cotas-partes, utilizando embarcações de pequeno, médio ou grande porte, com finalidade comercial.

Pesca INN: Pesca ilegal, não declarada ou não regulamentada, tradução do termo técnico em inglês *IUU Fishing - Illegal, Unreported and Unregulated Fishing*.

Pesca não Comercial: pesca científica, amadora ou de subsistência.

Pesca predatória: toda e qualquer atividade pesqueira realizada fora do período determinado pelos órgãos responsáveis pela gestão da pesca ou que se utilize de petrechos ou técnicas não permitidas pela legislação em vigor.

Princípio da Precaução: estratégias para lidar com a incerteza decorrente da impossibilidade de se antecipar as consequências de uma atividade humana. É uma decisão a ser tomada quando a informação cientifica é insuficiente, inconclusiva ou incerta e haja condições de que os possíveis efeitos sobre o ambiente, a saúde das pessoas ou dos animais ou a proteção vegetal possam ser potencialmente perigosos e incompatíveis com o nível de proteção escolhido.

Princípio da Prevenção: indica estratégias para lidar com as consequências danosas de certas atividades para o meio ambiente, consideradas conhecidas, isto é, antecipáveis. E, por serem consideradas antecipáveis, essas consequências são tidas como passíveis de serem evitadas ou terem seus efeitos mitigados por meio de decisões.

Rastreabilidade: capacidade de se detectar a origem de determinado gênero alimentício e refazer o caminho por ele percorrido, bem como o de outros componentes utilizados ao longo das fases de sua produção, transformação e distribuição.

Recursos pesqueiros: os animais e os vegetais hidróbios passíveis de exploração, estudo ou pesquisa pela pesca amadora, de subsistência, científica, comercial e pela aquicultura.

Secretaria de Aquicultura e Pesca (SAP): Secretaria do MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária) responsável pelo ordenamento e desenvolvimento da pesca e aquicultura, bem como pelo registro e monitoramento das atividades desse setor produtivo.

Selo Arte: é um certificado que assegura que o produto alimentício de origem animal foi elaborado de forma artesanal, com receita e processo que possuem características tradicionais, regionais ou culturais.

Serviço de Inspeção Federal (SIF): sistema de controle e de fiscalização do Ministério da Agricultura para avaliar a qualidade e segurança alimentar nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

4. DIRETRIZES GERAIS

4.1. Contextualização

4.1.1. A Pesca Extrativa

De acordo com o relatório da FAO - Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, desde a década de 60, o consumo global de pescados comestíveis tem aumentado a uma taxa média anual de 3,1%, o que representa, praticamente, o dobro da de crescimento anual da população mundial (1,6%). Essa taxa de crescimento é tão expressiva, que tem sido superior à dos demais alimentos contendo proteínas de origem animal (carnes, laticínios, leite etc.) que, em média, têm aumentado 2,1% ao ano.

Esse contínuo crescimento da demanda mundial de pescados tem gerado expressivo e alarmante aumento no esforço de captura, impondo pressão desordenada e insustentável sobre os principais estoques pesqueiros do planeta.

Assim, uma transformação na forma como produzimos, gerimos, comercializamos e consumimos alimentos aquáticos é crucial para garantir que os alimentos aquáticos sejam providos de forma sustentável e também que os meios de subsistência sejam salvaguardados e os habitats aquáticos e a biodiversidade sejam protegidos.

Cabe ressaltar que, além da sobrepesca, outros fatores da rotina da atividade da pesca têm contribuído para o agravamento da situação dos estoques pesqueiros do planeta: pesca predatória, captura incidental e a pesca IUU (em português, INN-Pesca ilegal, não-declarada, não-regulamentada).

Outro aspecto de grande relevância e merece atenção, estratégias e ações de intervenção urgentes e sistêmicas é a perda e desperdício de pescado ao longo dos diferentes elos da cadeia de valor. Os resultados de um estudo global do desperdício da FAO mostraram que, nos países em desenvolvimento da África, Ásia e América Latina, as perdas e desperdícios de pescados ocorrem de forma similar nos elos da produção (etapa das capturas), pós-captura, processamento e distribuição.

O Brasil, segundo o ICMBio (Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade) embora classificado entre as quinze maiores economias do mundo, no que tange a atividade pesqueira, com algumas poucas exceções, tem sua realidade marcada, de modo geral, por profundos desafios de governança e gestão do uso dos recursos pesqueiros, deficiência de assistência técnica de extensão aos pescadores e embarcações, e muita inadequação de infraestruturas de desembarque e armazenamento de pescado.

Quanto a dimensão social, de acordo com a ONU, a pesca tem um papel fundamental no mundo, principalmente nos países em desenvolvimento, seja nos aspectos socioeconômico e cultural, ou nos da segurança alimentar e nutricional das populações.

No Brasil, a realidade social da cadeia de valor da pesca, nos seus diferentes elos, envolve direta ou indiretamente, 3,5 milhões de pessoas. Em 2013, os últimos dados oficiais disponibilizados, mostravam um contingente de pouco mais de 1,04 milhão de pescadores profissionais registrados no país, considerando-se a pesca marinha e de águas interiores. Desse total, 99,2% (1.03 milhão) eram pescadores ou pescadoras artesanais e de subsistência e, 0,8% (8.8 mil) da pesca industrial.

De uma forma geral, a pesca de pequena escala – pesca artesanal – responde por mais de 50% da captura global de pescado, ofertando diversidade e sazonalidade desse produto, com maior capilaridade e abrangência às comunidades mais pobres do planeta. Por esse motivo, sua importância e contribuição tem sido, cada vez mais, reconhecida e valorizada nas estratégias que visam a manutenção de sistemas alimentares sustentáveis e nas avaliações de oportunidades para o desenvolvimento sustentável e erradicação da fome e da pobreza.

Portanto, é vital que haja iniciativas que promovam a organização, desenvolvimento e consolidação da pesca artesanal, de maneira que os pescadores possam ter participação efetiva, equânime e competitiva nas cadeias de valor de pescados. Para tal, eles necessitam ter acesso à assistência e capacitação técnica continua de forma a evoluírem em boas práticas de manuseio e conservação do pescado a bordo das embarcações, garantindo assim a

qualidade do produto desembarcado, agregação de valor, diminuição das perdas e desperdícios e aumento de sua renda.

4.1.2. A Aquicultura

A aquicultura cresceu mais rápido do que a pesca de captura desde 2018 e espera-se um aumento ainda maior na próxima década. Em 2020, a produção animal aquícola alcançou 6% a mais que em 2018. Por outro lado, a produção da pesca de captura caiu 4,0% em relação à média registrada desde 2017. A crescente demanda por peixes e outros alimentos aquáticos está causando uma rápida mudança no setor de pesca e aquicultura. Principalmente pelo aumento da renda e urbanização, mudanças nas práticas de pós-colheita e distribuição e novas tendências alimentares, com atenção especial à melhoria da saúde e nutrição.

A aquicultura tem assumido um papel cada vez mais expressivo no abastecimento mundial de pescados. Porém, vale salientar que, a aquicultura por si só não necessariamente atende as questões de sustentabilidade na produção de pescados. Uma série de monitoramentos devem ser realizados para garantir que o sistema atenda as exigências socioambientais. De acordo com a Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), o grande desafio de desenvolver uma aquicultura sustentável, é que a atividade demanda muito dos recursos naturais como água, energia e solo. Por isso, é necessário que se faça a devida gestão e racionalização deles, ou seja, produzir de forma lucrativa, com conservação dos recursos naturais e a promoção do desenvolvimento social.

No Brasil, de acordo com os resultados da pesquisa do IBGE de Produção Pecuária Municipal, realizada com foco na aquicultura desde 2013, mesmo com algumas oscilações e, de forma mais discreta que em outros países, a aquicultura nacional tem crescido a uma taxa média anual de 4,1%, tendo inclusive, a tilápia como espécie protagonista dessa produção aquícola nacional.

4.1.3. A Cadeia de Suprimentos do Pescado

Embora os pescados advindos da pesca extrativa e da aquicultura, a partir do momento adentram à indústria, no geral, sigam as mesmas etapas nos elos subsequentes da cadeia de suprimentos, o processo de produção deles se dá de forma totalmente distinta (Figura 1). Enquanto, na pesca extrativa, a unidade produtiva pode ser uma embarcação de pesca, uma pescaria de praia, ou mesmo a catação na mariscagem, na aquicultura, o processo produtivo ocorre por meio da criação (cultivo) de peixes em tanques - redes ou escavados - e de ostras e mexilhões em lanternas, cordas ou tabuleiros etc.

Por ser uma cadeia complexa, há constante necessidade de evolução nos processos de rastreabilidade, uma vez que algumas etapas ainda possuem poucas informações acessíveis, envolvendo produção, infraestrutura e logística.

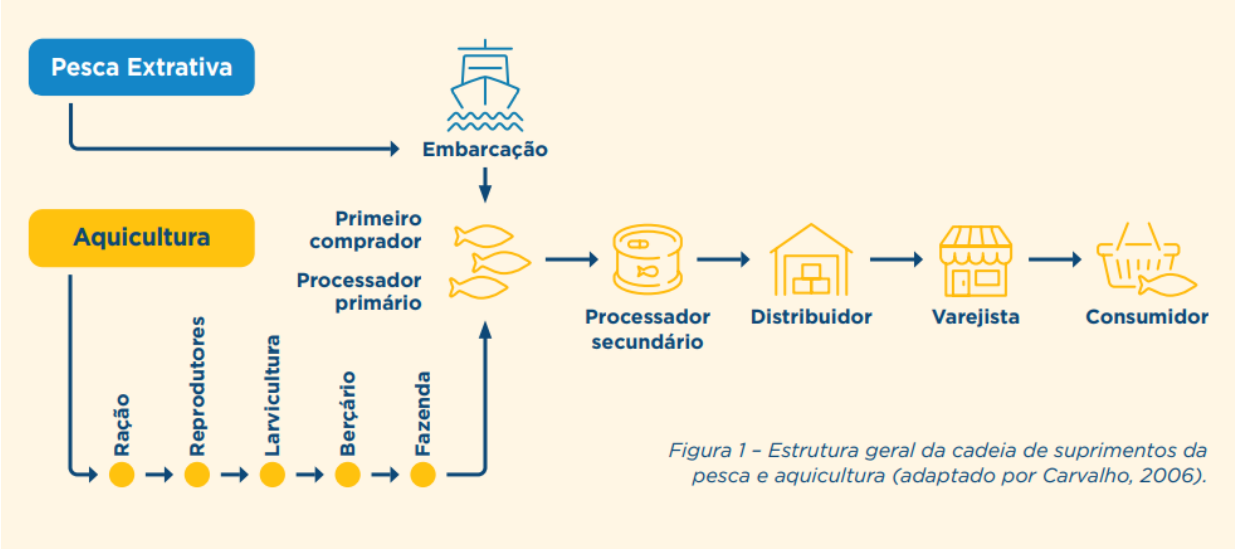


Figura 1 – Estrutura geral da cadeia de suprimentos da pesca e aquicultura (adaptado por Carvalho, 2006).

4.1.4. Certificações do Pescado

Com o objetivo de reverter o complexo cenário dos estoques pesqueiros e gerar maior segurança e garantia ao consumidor quanto a qualidade e/ou sustentabilidade do produto pesqueiro, tem sido criado alguns instrumentos que estabelecem um conjunto de procedimentos, normas e regras para a captura e criação sustentável de peixes e outros animais aquáticos.

Padrões internacionais nos quais são definidos como Programas de Certificação e Rotulagem, são iniciativas que, por meio do atendimento de um conjunto de requisitos estabelecidos em um protocolo de avaliação, expressos numa escala de pontuação, visam atingir patamares de produção sustentável de uma determinada pesca extrativa e aquicultura.

Nesse sentido, alguns instrumentos foram criados como o Selo Arte, criado pelo MAPA, assim como certificações internacionais como ASC (*Aquaculture Stewardship Council*) e MSC (*Marine Stewardship Council*).

4.2. Compromissos do GPA

O GPA, ciente de seu papel e responsabilidade no mercado brasileiro, busca ser um agente indutor e transformador da nossa sociedade, empenhando esforços para o desenvolvimento das diferentes cadeias de valor que participa e adotando as melhores práticas em seus negócios. Em linha com seu propósito de tornar as cadeias de fornecimento mais responsáveis e sustentáveis, busca colaborar com a mitigação de riscos sociais e ambientais e construir uma relação de confiança e evolução contínua com seus fornecedores e demais partes interessadas.

Desde 2018, temos periodicamente realizado estudos sobre as cadeias críticas, que tem como objetivo identificar uma matriz de risco socioambiental de nossa cadeia de valor, relacionando matérias-primas e riscos prioritários. Para alcançar esse resultado, foi realizada uma análise de dados internos e externos (fontes públicas e documentos) das

cadeias primárias que permitiu cruzar os níveis de riscos sociais e ambientais com relevância desses produtos/ categorias em relação ao volume e origem de compras de produtos associados, categorizando-as em baixo, médio e alto.

Identificamos os Impactos na Biodiversidade e Disponibilidade de Recursos Naturais como um risco prioritário na cadeia de pescados e que contempla a perda de biodiversidade aquática e terrestre, o controle inadequado de espécies exóticas e invasoras, a escassez de recursos naturais, como espécies ou frutos nativos, e o comprometimento dos serviços ecossistêmicos. E a partir disso, são estabelecidos políticas e procedimentos como esta Política Socioambiental de Compras de Pescados.

4.2.1 Compromisso em prol do uso sustentável dos recursos pesqueiros, conservação do meio ambiente e promoção dos direitos humanos

4.2.1.1. Normas e legislações

No que tange a compra e comercialização de pescados, adota os pilares da Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca (Lei nº 11.959, de 29 de junho de 2009 - Lei da Pesca), bem como as diretrizes do Código de Conduta para a Pesca Responsável da FAO e atos normativos vigentes.

Sendo assim, todos os pescados comercializados nas peixarias GPA estão de acordo com a legislação vigente, seja no que se refere às normativas de captura (RGP; tamanho mínimo; período de defeso) ou da qualidade do pescado. Nesse sentido, o Grupo mantém especial e rigorosa atenção quanto à não aquisição ou comercialização de espécies em risco de extinção ou capturadas em desacordo com as normativas do ordenamento pesqueiro.

4.2.1.2. Estruturação com responsabilidade socioambiental do sortimento

O GPA, em respeito e responsabilidade aos seus clientes e a sociedade, prima pela qualidade, diversidade e sustentabilidade dos pescados ofertados nas gôndolas de suas lojas. Contamos com um procedimento para receber pescados frescos, que monitora a qualidade e o atendimento às legislações pelos fornecedores de pescados, avaliando critérios, como época de defeso, tamanho mínimo de captura e monitoramento do Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP) e para garantir o manejo ambientalmente adequado dos recursos e promover o uso sustentável. Adotamos criteriosas medidas com:

a. Pescados provenientes da Pesca Extrativa

- Procedimentos de inspeção e monitoramento centralizados em unidade de beneficiamento (Centro de Distribuição) com SIF de permissão para recebimento direto da cadeia primária;
- Engajamento, orientação e preparação dos fornecedores, com o objetivo de desenvolver e realizar a adequação de protocolos e tecnologia, quando necessário;

- Monitoramento dos fornecedores quanto a obrigatoriedade do envio de RGP (Registro Geral da atividade Pesqueira), o qual traz as informações das embarcações, licença de pesca e regiões da operação de pesca (áreas das capturas);
- Bloqueio da aquisição e comercialização de espécies que estejam em risco de extinção ou vulneráveis, ou mesmo daquelas que haja dúvidas sobre a sustentabilidade dos seus estoques, adotando como base, os princípios da prevenção e precaução segunda a mais recente Portaria MMA nº 148, de 7 de junho de 2022;
- Bloqueio de comercialização de espécies que estejam em épocas de defeso e/ou que não atendam o tamanho mínimo de captura, conforme determinado nos atos normativos segundo o IBAMA;
- Bloqueio da aquisição e comercialização de pescados capturados por meio de práticas classificadas como pesca INN segundo o IBAMA;
- Sensibilização e engajamento para o consumo de espécies pouco conhecidas, que possuem seus estoques marítimos sob equilíbrio, e são oriundas da pesca de embarcações de pequeno e médio portes, visando ofertar maior variedade de sortimento, respeitando a sazonalidade, as características biológicas de cada espécie e valorizando os pescadores artesanais;
- Incentivo as relações comerciais com associações e cooperativas que desenvolvam trabalhos de pesca sustentável com comunidades ribeirinhas e costeiras de pescadores artesanais;
- Contribuição junto aos órgãos fiscalizadores (MAPA, IBAMA) com informações necessárias (ex: coleta de dados e alimentação do banco de dados de DNA do MAPA) para um ordenamento eficiente, bem como para o desenvolvimento da cadeia de valor de pescados.

b. Pescados provenientes da Aquicultura

- Procedimentos de inspeção e monitoramento centralizados em unidade de beneficiamento (Centro de Distribuição) com SIF de permissão para recebimento direto da cadeia primária;
- Engajamento, orientação e preparação dos fornecedores, com o objetivo de desenvolver e realizar a adequação de protocolos e tecnologia, quando necessário;
- Aquisição de pescados somente de fornecedores que atendem as técnicas de manejo zootécnico adequadas e específicas para aquicultura, boas práticas de fabricação e questões socioambientais, quando aplicáveis e determinadas em legislação;
- Aquisição, preferencialmente, de pescados com certificação de processo produtivo sustentável para nossos produtos de Marcas Exclusivas e, da maior parte dos produtores nacionais que possuem o selo.

c. Exclusão de espécies ameaçadas

Ciente e sensível à preocupante situação de sobrepesca e das dificuldades de governança e gestão do setor pesqueiro, o GPA, adotando como base, os princípios da prevenção e da precaução, proíbe a aquisição e comercialização de espécies que estejam em risco de extinção ou vulneráveis.

Após a publicação da Portaria do Ministério do Meio Ambiente, em dezembro de 2014 (com atualização pela Portaria 148/2022), o GPA cumprindo seu compromisso e responsabilidade para com a proteção da biodiversidade e a sustentabilidade dos estoques pesqueiros, bloqueou a compra e comercialização

de todas as espécies listadas, independentemente de sua classificação. Portanto, é proibida, por exemplo, a comercialização de espécies como bagres marinhos (*Genidens barbus, Genidens planifrons*), badejos (*Mycteroperca bonaci, Mycteroperca interstitialis*) e garoupas (*Epinephelus marginatus, Epinephelus morio*), uma vez que essas compõem a lista oficial de espécies da fauna brasileira ameaçadas de extinção.

O GPA, com base nos princípios da prevenção e precaução, manterá essa postura até que sejam apresentados e validados dados técnicos e científicos que comprovem a recuperação das populações dessas espécies, independentemente de qualquer alteração dessa Portaria.

d. Formação, treinamento e comprometimento de times internos

O GPA entende que a implementação, aderência e consolidação da Política depende da internalização dos conceitos e compromissos, bem como do engajamento e sinergia dos times do Grupo nos programas e planos de ação, da liderança até áreas operacionais.

Assim, todos os colaboradores do Grupo envolvidos com o processo de compra e abastecimento de pescados devem ter conhecimento sobre seu papel e responsabilidades na implementação, no acompanhamento e no monitoramento dos fornecedores para atendimento a esta Política. Para isso, são regularmente treinados e atualizados sobre procedimentos relacionados.

Nessa mesma linha, os atendentes das peixarias também são treinados a orientar os clientes sobre aspectos nutritivos, valores e sabores buscando o engajamento com a variação do consumo de espécies.

Visando garantir que os itens dessa política sejam monitorados e controlados pelas unidades de beneficiamento de pescados frescos do GPA e por demais equipes de qualidade e recebimento, o GPA desenvolve alguns materiais de apoio como o Book de Espécies de Pescados GPA - material interno composto por imagens fotográficas, descrições morfológicas e origem do pescado, visando melhor informar e orientar nossos colaboradores.

e. Expansão progressiva da gama de pescados provenientes da pesca extrativa artesanal e aquicultura sustentáveis

Diante da baixa oferta e até mesmo, escassez de algumas espécies tradicionais de pescado para o mercado varejista, resultante dos diferentes e complexos desafios no setor pesqueiro do país, o GPA incentiva e promove o consumo de espécies diversas, não convencionais e pouco comercializadas, que ainda se mostram sustentáveis nos seus estoques. O Grupo acredita que, diversificando a oferta e comercialização de espécies não usuais de pescado nas gôndolas das suas peixarias amplia a demanda por outras espécies e, por consequência, diminuiu a pressão sobre as espécies tradicionais sobrepescadas.

Assim, nas peixarias do GPA, são oferecidos exemplares de espécies como o pargo (*Pagrus pagrus*), saramonete (*Pseudupeneus maculatus*), sororoca (*Scomberomorus brasiliensis*), olhete (*Seriola lalandi*), catuá (*Cephalopholis fulva*), olho de boi (*Seriola dumerili*), olho de cão (*Priacanthus arenatu*), cavala (*Scomberomorus cavalla*), carapau (*Caranx crysos*) e o xáreu (*Caranx hippos*). Todas essas espécies,

capturadas por embarcações de pequeno e médio portes, que de maneira geral envolvem um número maior de pescadores e geram menos impactos sobre os recursos naturais, principalmente os pesqueiros. Esse incentivo de consumo é feito por meio de nossos colaboradores, conforme descrito anteriormente, mas também por comunicação em loja, destacando esses pilares e fomentando a compra dessas espécies pelos clientes.

f. Estratégia de monitoramento de riscos sociais e ambientais na aquisição de pescados de fornecedores

Em linha com a Política de Direitos Humanos na Cadeia de Valor, para garantir a aderência às diretrizes do GPA, antes do início da relação comercial, os potenciais fornecedores passam por um processo de homologação que considera a análise da Lista Suja de Trabalho Escravo (lista oficial brasileira, divulgada pelo Ministério da Economia e Secretaria de Inspeção do Trabalho) e de embargos do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama). A presença nessas bases de dados significa a reprovação automática, não sendo permitido o fornecimento ou prestação de serviço ao GPA. Além disso, como forma de avaliar a conformidade social de nossos fornecedores de Marcas Próprias e Exclusivas, realizamos auditorias presenciais em fábricas em locais de maior risco e vulnerabilidade de práticas trabalhistas, alicerçada nas normas e metodologias da ICS (*Initiative for Compliance and Sustainability*). As auditorias são realizadas por empresas terceiras (auditoras especializadas).

g. Relacionamento com pequenos fornecedores

Na prática do seu compromisso de indutor de transformações na sociedade e promotor do desenvolvimento das cadeias de valor e atividades econômicas sustentáveis, o GPA incentiva o relacionamento comercial com pequenos produtores, pescadores e suas associações.

O Grupo incentiva iniciativas de organização da produção e melhoria da qualidade do pescado, estimulando pescadores e aquicultores adotarem boas práticas de manuseio e conservação do pescado, e dessa forma, conseguir esses produtos atendam às exigências comerciais (condições de trabalho, qualidade, regularidade e volume na entrega do pescado, demandas administrativas etc.).

h. Sensibilização do consumidor

Continuamente procuramos sensibilizar e conscientizar nossos clientes sobre consumo consciente e sustentabilidade, buscando incentivar a busca por produtos mais saudáveis e sustentáveis. Por isso, mantemos em nossos canais (sites, redes sociais, entre outros) e também em nossas lojas, comunicações e informações recorrentes acerca dos temas relacionados à essa Política. Maiores detalhes sobre o andamento também podem ser encontrados em nosso Relatório Anual e de Sustentabilidade.

4.2.2 Marcas Próprias e Exclusivas

Para os produtos de Marcas Próprias e Exclusivas, é feito um trabalho ainda mais aprofundado e rigoroso, quando se trata de produtos com certificações, buscando não só identificar e mitigar os riscos socioambientais, mas

reconhecendo e estabelecendo relações comerciais com fornecedores que possuam as melhores práticas nesses temas, corroborando com a importância da produção e consumo de pescados sustentáveis e rastreáveis.

Os fornecedores parceiros com certificação, responsáveis pela produção de alguns dos produtos de Marcas Próprias e Exclusivas do Grupo, passam por um processo rigoroso de auditorias na aquicultura, em plantas processadoras, e toda a cadeia de abastecimento, garantindo frescor e segurança do alimento. Portanto, sendo uma das medidas para garantia de sustentabilidade da cadeia, o GPA estimula que, para esses produtos, todos os fornecedores tenham certificação ASC.

Além disso, realizamos auditorias sociais obrigatórias em todos os fornecedores diretos de Marcas Próprias e Exclusivas, para garantir a conformidade das condições de trabalho no processo do envio dos produtos embalados, conforme a Política de Direitos Humanos na Cadeia de Valor.

4.2.3 Origem, transparência, rastreabilidade até a origem direta

Todos os pescados frescos, congelados e salgados secos comercializados pelo Grupo, são inspecionados quanto aos critérios de origem por meio do RGP (nos produtos frescos) e dos rótulos de origem (nos demais).

Todos os fornecedores industriais, devem disponibilizar todas as informações sobre a origem dos produtos que comercializa, com a informação do Registro Geral da atividade Pesqueira (RGP) contendo CPF/CNPJ dos pescadores, produtores rurais ou aquiculturas, desde a produção (criação ou captura), passando pelo beneficiamento, e finalizando com o momento da embalagem do produto industrializado.

As informações sobre proveniência dos pescados comprados de indústrias, unidades de beneficiamento e comerciantes indiretos também devem ser disponibilizadas, caso se apliquem.

Os rótulos e registros (número de lote, data de validade, código de barras) fixados no produto pelo produtor ou fabricante devem garantir a rastreabilidade desse produto ao longo de toda a cadeia de valor.

No caso de pescados extrativos, são exigidas informações até a embarcação de pesca e pescador, enquanto que os advindos da aquicultura, a rastreabilidade deverá ser possível até as fazendas de produção.

4.2.4 Zootecnia, criação, alimentação

Os pescados de cultivo (aquicultura), comercializados pelo GPA, são oriundos de produções aquícolas que possuem um sistema de manejo de reprodução, produção, nutricional e genético. Os produtores aquícolas que fornecem pescado ao GPA devem trabalhar de acordo com um conjunto de normas do MAPA, seguindo as diretrizes referentes à reprodução, aquisição de alevinos (somente de laboratórios aprovados), taxas de povoamento de tanques e controle de escape de espécies exóticas.

As rações utilizadas nos cultivos devem ser oriundas de indústrias registradas e aprovadas pelo MAPA, especializadas na fabricação de dietas balanceadas, que oferecem aos animais o aporte de nutrientes necessários para o crescimento

saudável de acordo com o seu estágio de vida, necessidades fisiológicas e aproveitamento total dos pellets evitando a deposição de excesso de resíduos na água.

O monitoramento da qualidade da água e dos efluentes liberados nos recursos hídricos deve ser realizado pelo corpo técnico das fazendas de forma recorrente e criteriosa e buscando sempre evoluir e aprimorar esse controle, reduzindo possíveis malefícios ao meio ambiente. Deve-se priorizar a adoção de técnicas de reutilização de água e filtragem com bioflocos – tudo para manter a qualidade e sucesso do processo produtivo.

É obrigatório que o padrão de controle higiênico sanitário realizado nas produções dos fornecedores do GPA esteja em rigoroso acordo com as normas vigentes e, em caso de ocorrência de doenças, estas sejam monitoradas intensivamente para evitar taxas de mortalidade acima das permitidas pela legislação. O mesmo rigor no cumprimento da legislação deve ser seguido quanto ao uso de antibióticos, tendo em vista as normas e dosagens específicas de uso, de acordo com as enfermidades acometidas.

4.2.5 Governança

A instância máxima de governança e monitoramento da Política Socioambiental de Compras de Pescados é o Comitê de Gestão, Pessoas e Sustentabilidade e Diversidade, órgão que assessora o Conselho de Administração do GPA.

4.3 Cadeia de Pescados no GPA

O GPA visando garantir a qualidade do pescado e seus subprodutos aos seus clientes, construiu e implementou um Centro de Distribuição com entrepostos de pescados: entreposto para pescados frescos (Unidade de Beneficiamento) e entreposto de congelados/peixes salgados secos. Ambas as estruturas operam, atendendo todas as exigências estabelecidas pela legislação, bem como às diretrizes de qualidade, segurança e sustentabilidade do GPA.

Os pescados comercializados pelo Grupo, nas regiões Sudeste e Centro-Oeste do país, antes do envio as lojas, são recebidos, inspecionados e armazenados em uma Central de Distribuição (Unidade de Beneficiamento de pescado e produtos de pescados). Essa Central é monitorada pelo Serviço de Inspeção Federal e atende as Boas Práticas de Fabricação e os requisitos do Registro Geral de Pesca (RGP), cumprindo, assim, todas as exigências dispostas na legislação vigente, além do sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) implementado.

A Central de Recebimento de Pescados frescos atende as legislações vigentes exigidas por todos os órgãos fiscalizadores, Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e Recursos Naturais (IBAMA), Ministério do Meio Ambiente (MMA), além do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Importante reiterar que o GPA está comprometido quanto ao cumprimento de todos os períodos de defeso (período de reprodução das espécies), restrições de pesca de espécies ameaçadas, tamanhos mínimos de captura, registros do RGP (embarcações; indústrias pesqueiras; produtores aquícolas; etc.).



Figura 2 - Fluxo da Cadeia de Pescados GPA – Sudeste e Centro-Oeste

5. DIRETRIZES ESPECÍFICAS

O GPA busca estabelecer uma governança sólida e bem definida para uma gestão transparente e consistente, estabelecendo regras claras e objetivas, bem como diretrizes e procedimentos alinhados com as melhores práticas e a priorização de melhorias de controles.

5.1 Inclusão dos Fornecedores & Processo de Remediação

A implementação desta Política deve ser seguida por todos os fornecedores, por isso, o GPA apoiará o desenvolvimento dos seus fornecedores, independentemente do seu porte, de forma que eles possam atender aos requisitos da Política e, assim, garantir a evolução positiva das práticas do setor.

O GPA, por meio das suas equipes comerciais, disponibiliza ações de alinhamento e desenvolvimento para todo novo fornecedor, dando a eles todo o suporte necessário para sua aderência às diretrizes do Grupo. O fornecedor potencial deve atender integralmente à Política para iniciar e manter fornecimento para o GPA.

O fornecedor que deixar de fornecer ao GPA e que desejar retomar o fornecimento, deverá demonstrar todas as evidências para análise interna.

5.2 Monitoramento & Controle da Implementação da Política

O GPA acompanha rigorosamente a implementação e aderência dos fornecedores à Política. Esta Política e todas as demais relacionadas é parte do contrato comercial que, por sua vez, também contém a Carta de Ética para fornecedores, com diretrizes que devem ser seguidas.

5.3 Colaboração entre atores na cadeia

Para alcançar a melhoria contínua e contribuir com uma pesca sustentável no Brasil, o GPA entende que o trabalho deve ser realizado de forma colaborativa por meio do engajamento ativo e efetivo de todas os agentes da cadeia, como os fornecedores, a sociedade civil, os representantes de produtores, os competidores, os governos,

colaboradores, acionistas e clientes, por isso, atua setorialmente neste tema, participando ativamente de discussões que promovem uma pesca mais sustentável.

5.4. Divulgação de resultados

A divulgação de resultados relacionados a esta Política, assim como às ações e projetos se dará, em especial, por meio do Relatório Anual de Sustentabilidade, e também por meio de relatos extraordinários toda vez que seja necessário, zelando pela transparência junto aos seus consumidores e demais stakeholders quanto ao monitoramento dos pescados comercializados.

O GPA zela e prima pela agilidade e simetria na divulgação de informações, assim como, pelo compromisso com o mercado de capitais e respeito dedicado aos seus acionistas e investidores.

6. RESPONSABILIDADES DOS FORNECEDORES

Nossos fornecedores são atores fundamentais, e por isso, principais responsáveis para o cumprimento dessa Política. Sendo assim, todo fornecedor de pescados de origem brasileira e internacional, in natura, resfriado, congelado ou salgado seco deve aderir à Política, por meio da assinatura do contrato. Em caso de descumprimento das diretrizes obrigatórias aqui apresentadas, o GPA pode encerrar relação comercial com o fornecedor.

De acordo com a Carta de Ética para Fornecedores, todos os fornecedores do GPA devem seguir os padrões estabelecidos, em qualquer circunstância, dentro da cadeia de suprimentos do Grupo, suas subsidiárias e seus(suas) subcontratados, a fim de assegurar que:

- Os empregados sejam tratados com respeito e dignidade em um ambiente que proporcione condições de trabalho seguras e saudáveis;
- Sejam estabelecidos os mecanismos apropriados para a gestão preventiva de riscos relacionados ao seu respectivo segmento de atuação;
- Haja disseminação da cultura de segurança e saúde do trabalho, estabelecendo processos educativos para a promoção do tema;
- Os processos de produção ou de prestação de serviços sejam realizados da maneira mais respeitosa possível ao meio ambiente e aos animais;
- As relações comerciais estabelecidas pelo fornecedor desenvolvam-se de forma ética e exemplar, dentro da mais estrita observância da lei, regulamentos e normas internas do Grupo, bem como sejam isentas de qualquer tipo de favorecimento indevido, corrupção ativa ou passiva de agentes públicos, extorsão ou fraudes.

Além dessas considerações, todos os fornecedores de revenda devem cumprir as legislações vigentes e os regulamentos, conhecer os valores e respeitar os princípios éticos estabelecidos na Carta de Ética para Fornecedores, no Código de Ética, na Política de Diversidade, Inclusão e Direitos Humanos do GPA e na Política de Direitos Humanos na Cadeia de Valor.

7. PENALIDADES

O GPA disponibiliza aos seus colaboradores, fornecedores, prestadores de serviços, clientes, instituições sociais, parceiros, defensores do meio ambiente e dos direitos humanos e a sociedade de maneira geral, o Canal da Ouvidoria.

Ele é a ferramenta oficial para o recebimento de reclamações, insatisfações e denúncias de violações ao não cumprimento da Política Socioambiental de Compras de Pescados.

Infrações a esta Política, ao Código de Ética da Companhia ou a qualquer item da Carta de Ética para Fornecedores devem ser denunciadas (possibilitando inclusive o anonimato).

Ouvidoria

Segunda-feira a sábado, das 8h às 20h: 08000 55 57 11

ouvidoria@gpabr.com

https://www.gpabr.com/pt/ouvidoria/

8. REFERÊNCIAS

Essa Política se alinha aos Princípios das Organizações das Nações Unidas (ONU) e aos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) (ONU), contribuindo diretamente com os ODS:

- Objetivo 14 – Conservar e usar de forma sustentável os oceanos, mares e recursos marinhos para o desenvolvimento sustentável.
- Objetivo 2 - Erradicar a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável.
- Objetivo 8 – Promover o crescimento econômico inclusivo e sustentável, o emprego pleno e produtivo e o trabalho digno para todos.
- Objetivo 12 – Garantir padrões de consumo e de produção sustentáveis.

Baseia-se também em alguns documentos norteadores e normativas das associações parceiras ou das quais somos signatários:

- Pacto Nacional pela Erradicação do Trabalho Escravo;
- Declaração da ONU dos Direitos dos Povos Indígenas;
- Princípios Orientadores sobre Empresas e Direitos Humanos da ONU;
- Os direitos humanos fundamentais descritos na Carta Internacional de Direitos Humanos da ONU (que é constituída pela Declaração Universal de Direitos Humanos, Pacto Internacional dos Direitos Civis e Políticos, e pelo Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais);
- Oito Convenções fundamentais da Organização Internacional do Trabalho (OIT);
- Declaração dos Princípios e Direitos Fundamentais no Trabalho da Organização Internacional do Trabalho (OIT);

- Ferramenta Cadastro de Empregadores que tenham submetido trabalhadores a condições análogas à de escravo – “Lista Suja” (Portaria Interministerial MTE/SDH nº. 2/2011).

No que tange os pescados, o GPA busca orientação nos seguintes documentos:

- Código de Conduta para a Pesca Responsável da FAO.
- Diretrizes Voluntárias para Garantir a Pesca de Pequena Escala Sustentável - no contexto da segurança alimentar e da erradicação da pobreza da FAO.
- Estado Mundial da Pesca e Aquicultura (SOFIA) da FAO.
- Programa Nacional de Sanidade de Animais Aquáticos de Cultivo, MAPA 2020.
- Notas técnicas na EMBRAPA https://www.embrapa.br/tema-pesca-e-aquicultura/nota-tecnica
- PORTARIA MMA Nº 148, DE 7 DE JUNHO DE 2022 (https://in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-mma-n-148-de-7-de-junho-de-2022-406272733).
- Levantamento da atuação da Embrapa em pesquisa, desenvolvimento e transferência de tecnologia nas áreas de pesca e aquicultura, EMBRAPA (https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/125391/1/SD11.pdf).
- Características socioeconômicas e culturais de comunidades litorâneas brasileiras: um estudo de caso Tibau do Sul – RN. (https://www.icmbio.gov.br/cepene/images/stories/publicacoes/btc/vol19/art05-v19.pdf).
- Aquicultura com sanidade programa nacional de sanidade de animais aquáticos de cultivo (https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202012/07145926-pnsaaq-manual-aquicultura-com-sanidade-svo.pdf).
- ICMBIO (https://www.icmbio.gov.br/centrotamar/ultimas-noticias/52-icmbio-divulga-nova-lista-de-especies-da-fauna-ameacadas).

Referências internas:

- Código de Ética
- Carta de Ética para Fornecedores
- Política de Diversidade, Inclusão e Direitos Humanos
- Política de Direitos Humanos na Cadeia de Valor
- Política de Gestão Ambiental
- Cartilha de Boas Práticas Socioambientais para Fornecedores e Parceiros

Referências externas:

- Uma produção pesqueira e aquícola sem precedentes contribui decisivamente para a segurança alimentar global (https://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/es/c/1585153/).
- *The State of World Fisheries and Aquaculture, 2022* - FAO.org. (https://www.fao.org/3/cc0461en/online/cc0461en.html).

9. ATUALIZAÇÃO E VALIDAÇÃO DA POLÍTICA

O GPA reconhece que o pleno atendimento dos objetivos desta Política é um processo de evolução contínua. A primeira versão dela foi publicada em 2022, com atualização em 2025.

A Companhia busca atender os padrões mais exigentes em relação ao estabelecimento de Políticas de compras (como a iniciativa reconhecida *Accountability Framework Initiative*).