

Cargill Aqua Nutrition

Reporte de Sostenibilidad de 2022



Combinando fuerzas para lograr un mayor impacto



En Cargill Aqua Nutrition, nos encontramos en el centro de la cadena de valor de nuestra industria, interactuando cada día con numerosos eslabones de la misma. Conocemos sus retos y sabemos que estamos en una posición única para ayudarles a trabajar de forma más rentable y reducir su impacto social y medioambiental.

Siempre los tenemos presente cuando pensamos en la sostenibilidad. Nuestro impacto es mucho mayor cuando diseñamos nuestros programas con nuestros socios en primer lugar. Trabajando juntos, podemos combinar sus puntos fuertes con los conocimientos técnicos, la visión del mercado y el alcance mundial de Cargill, e idear las prácticas y los productos sostenibles que desea el mercado mundial.

Un ejemplo de ese principio es nuestro programa exclusivo SeaFurther Sustainability™. Con el objetivo de ayudar a reducir las emisiones de carbono en el cultivo de salmón en un 30% al 2030, trabajamos con los productores de salmón, así como con los proveedores de ingredientes, para reducir las fuentes de gases de efecto invernadero (GEI) que forman parte de la cadena de valor.

Dado que la mayor parte de la huella de carbono de la acuicultura proviene de la mezcla de materias primas en el alimento, nos asociamos con ocho granjas del Reino Unido para poner a prueba las mismas prácticas de agricultura regenerativa que Cargill ya está aplicando en EE.UU. a gran escala. En 2022, las granjas participantes lograron una reducción de carbono de 1.000 toneladas. Nuestro objetivo es incorporar a más agricultores, y evitar la emisión de 10.000 toneladas en 2023 y, a partir de ahí, seguir creciendo. Esta es solo una de las muchas medidas que estamos tomando. Dentro de nuestras propias operaciones, también estamos reduciendo constantemente nuestras propias emisiones de GEI.

Más recientemente, el World Wildlife Fund (WWF) y Finance Earth anunciaron que Cargill Aqua Nutrition y otros socios aportarán su experiencia y conocimientos únicos al desarrollo de un nuevo modelo de financiación azul, el Fondo de Mejora de la Pesca. Este es un paso crucial. Para reducir la volatilidad de la cadena de suministro, mitigar el riesgo de abastecimiento y aumentar el valor empresarial en todo el sector, la industria debe apoyar el abastecimiento a partir de pesquerías sostenibles mediante un compromiso activo.

Además, estamos ampliando nuestra gama de alimentos y tecnologías de nueva generación que ayudan a aumentar el rendimiento y a la vez minimizan el impacto medioambiental. Usamos ingredientes alternativos como harina de insectos y aceite de algas, por ejemplo, así como envases que evitan que muchas toneladas de plástico acaben en el medio ambiente.

En un mundo cada vez más hambriento de proteínas, los productos de la acuicultura deben ser una parte creciente, sana y sostenible de la solución. Como sabe cualquiera que se dedique a la sostenibilidad, no hay una solución única. Para conseguirlo será necesario impulsar mejoras graduales y trabajar como una industria. Pero con la ayuda de nuestros socios, sabemos que lo estamos consiguiendo.

Me complace invitarles a leer en este informe con nuestros avances logrados en 2022.

¡Gracias!

Helene Ziv-Douki
Presidenta y Líder del Grupo
Cargill Aqua Nutrition

Introducción

Carta de los Líderes	2
Acerca de este informe	4
¿Qué es lo que hacemos?	5

Nuestro desempeño en materia de sostenibilidad en 2022

9

Producto

10

Personas

14

Planeta

16

Impulsando el cambio a través de la cadena de valor

18

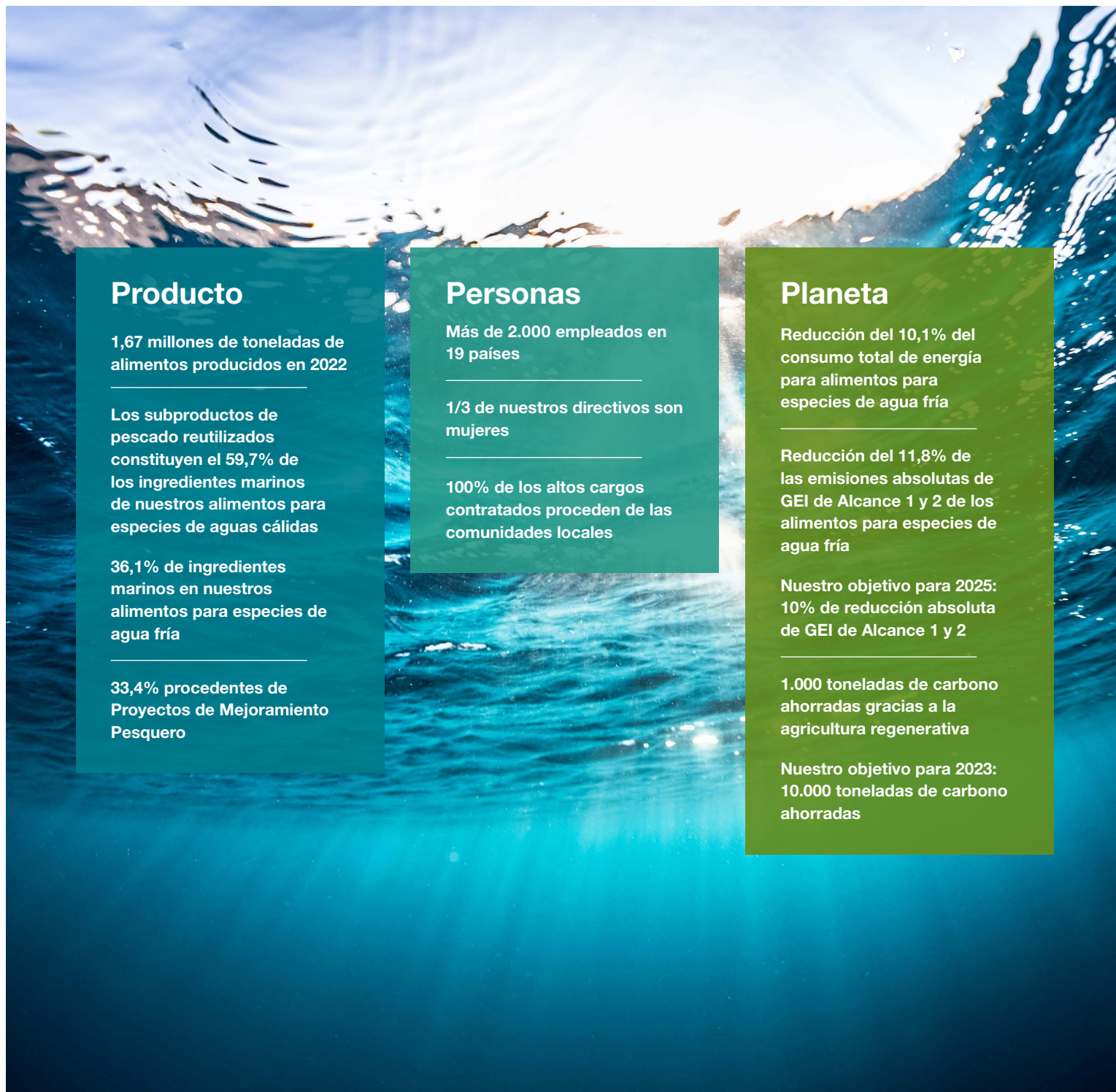
SeaFurther Sustainability	19
Nuevos alimentos para reducir la huella de carbono	23
Promover la gestión de los océanos	24
¿Cómo innovamos?	26
Gestión	29
Alianzas	33

Anexo

36

Índice GRI

49



Producto

1,67 millones de toneladas de alimentos producidos en 2022

Los subproductos de pescado reutilizados constituyen el 59,7% de los ingredientes marinos de nuestros alimentos para especies de aguas cálidas

36,1% de ingredientes marinos en nuestros alimentos para especies de agua fría

33,4% procedentes de Proyectos de Mejoramiento Pesquero

Personas

Más de 2.000 empleados en 19 países

1/3 de nuestros directivos son mujeres

100% de los altos cargos contratados proceden de las comunidades locales

Planeta

Reducción del 10,1% del consumo total de energía para alimentos para especies de agua fría

Reducción del 11,8% de las emisiones absolutas de GEI de Alcance 1 y 2 de los alimentos para especies de agua fría

Nuestro objetivo para 2025: 10% de reducción absoluta de GEI de Alcance 1 y 2

1.000 toneladas de carbono ahorradas gracias a la agricultura regenerativa

Nuestro objetivo para 2023: 10.000 toneladas de carbono ahorradas

Acerca de este informe

"Cargill Aqua Nutrition cree en la necesidad de productos del mar seguros y sostenibles".

Helene Ziv-Douki
Presidenta y Líder de Grupo de Cargill Aqua Nutrition



Este es el decimocuarto informe anual de sostenibilidad de Cargill Aqua Nutrition (CQN), el sexto que incluye los alimentos para especies de aguas cálidas. Nuestro compromiso de divulgación comenzó en 2009, cuando EWOS publicó su primer informe de sostenibilidad. Desde entonces, hemos utilizado este documento para compartir nuestro desempeño en materia de sostenibilidad medioambiental y social, así como nuestros objetivos para seguir avanzando. CQN cree en la necesidad de alimentos de origen marino seguros y sostenibles. A través de este informe, invitamos a las partes interesadas a responsabilizarnos de lograr avances con respecto a esa visión.



Presentamos informes por año calendario. Los datos de este informe abarcan nuestro desempeño en materia de sostenibilidad desde el 1 de enero de 2022 hasta el 31 de diciembre de 2022. El último informe publicado abarcaba del 1 de enero de 2021 al 31 de diciembre de 2021.



Cargill produce alimentos para la acuicultura en 40 fábricas, 19 de las cuales, están repartidas en 12 países, y se dedican

a la producción de alimentos para la acuicultura y son el foco de este informe. Las 21 fábricas restantes quedan fuera del alcance de este informe. Se trata principalmente de fábricas de producción de alimentos para ganado o premezclas, y su producción combinada de alimentos acuícolas representa menos del 5% de nuestra producción total para la acuicultura.

A lo largo de este informe, hacemos referencia a las fábricas de producción de alimentos para especies de agua fría y agua cálida. Las fábricas de alimento para especies de agua fría producen alimentos para especies de salmónidos. Las fábricas de alimentos para especies de agua cálida sirven a camarones, tilapia y otras especies. Ver la [página 6](#) para la categorización de cada una de nuestras 19 fábricas de alimentos acuícolas.



Utilizamos estándares de elaboración de informes transparentes y ampliamente conocidos, reportando con referencia a los Estándares GRI. La presentación de nuestra información se agiliza con el uso de tableros de control. Para mayor claridad, hemos indicado el Estándar Universal GRI 2021 y las divulgaciones de informes CQN para todos los grupos de datos en los tableros de control.

En junio de 2022, GRI publicó GRI 13, estándares de información específicas para los sectores de la agricultura, la acuicultura y la pesca. El cumplimiento de estos estándares es obligatorio a partir de enero de 2024 para aquellos que lo deseen. Tenemos la intención de seguir utilizando GRI como guía para informar sobre nuestro desempeño y progreso en materia de sostenibilidad.



Cargill informa externamente sobre temas materiales a través de nuestro informe ESG. Estos informes, nuestros paneles de quejas sobre la cadena de suministro y otra información pública pueden consultarse en nuestro [Centro de Informes](#).

¿Qué es lo que hacemos?

En Cargill Aqua Nutrition (CQN), ayudamos a nuestros clientes a satisfacer la creciente demanda mundial de peces y productos del mar cultivados de manera sostenible con alimentos de alta calidad que se adaptan a las necesidades nutricionales de cada especie, teniendo en cuenta la variación en el medio ambiente, y abordando requisitos específicos del mercado y los objetivos ESG de nuestros clientes.

Como parte de Cargill, una de las mayores empresas de comercio de alimentos, agricultura y materias primas del mundo, nuestro propósito es alimentar al mundo de forma segura, responsable y sostenible.

40 fábricas
en 19 países

19 fábricas especializadas en alimentos para especies acuáticas

3 centros de innovación en R&D

2 centros de aplicación de tecnologías

~2.000 empleados

1,8 millones de toneladas de alimentos vendidos en 2022

Alimentando
12 especies

Producción de Alimento

Alimento total producido (t)	Especies de Agua Fría	Especies de Agua Cálida	Total del Grupo
2022	966.649	702.446	1.669.095
2021	1.102.769	732.347	1.835.116
2020	1.152.637	667.831	1.820.468
2019	1.236.491	643.097	1.879.588
2018	1.030.842	560.729	1.603.156
2017	984.638	661.802	1.646.440
2016	930.774	532.496	1.520.347
Variación con respecto a 2017 (%)	-1,83%	+10,6	+1,4
Alimento total vendido (t)	2022 939.450	886.276	1.825.726
Número de fábricas de alimento	2022 6	13	19

Estos KPIs pueden ser mapeados a los indicadores GRI 102-7 y 102-8.

Nuestras Especies

Cargill Aqua Nutrition tiene 12 grupos de especies claves

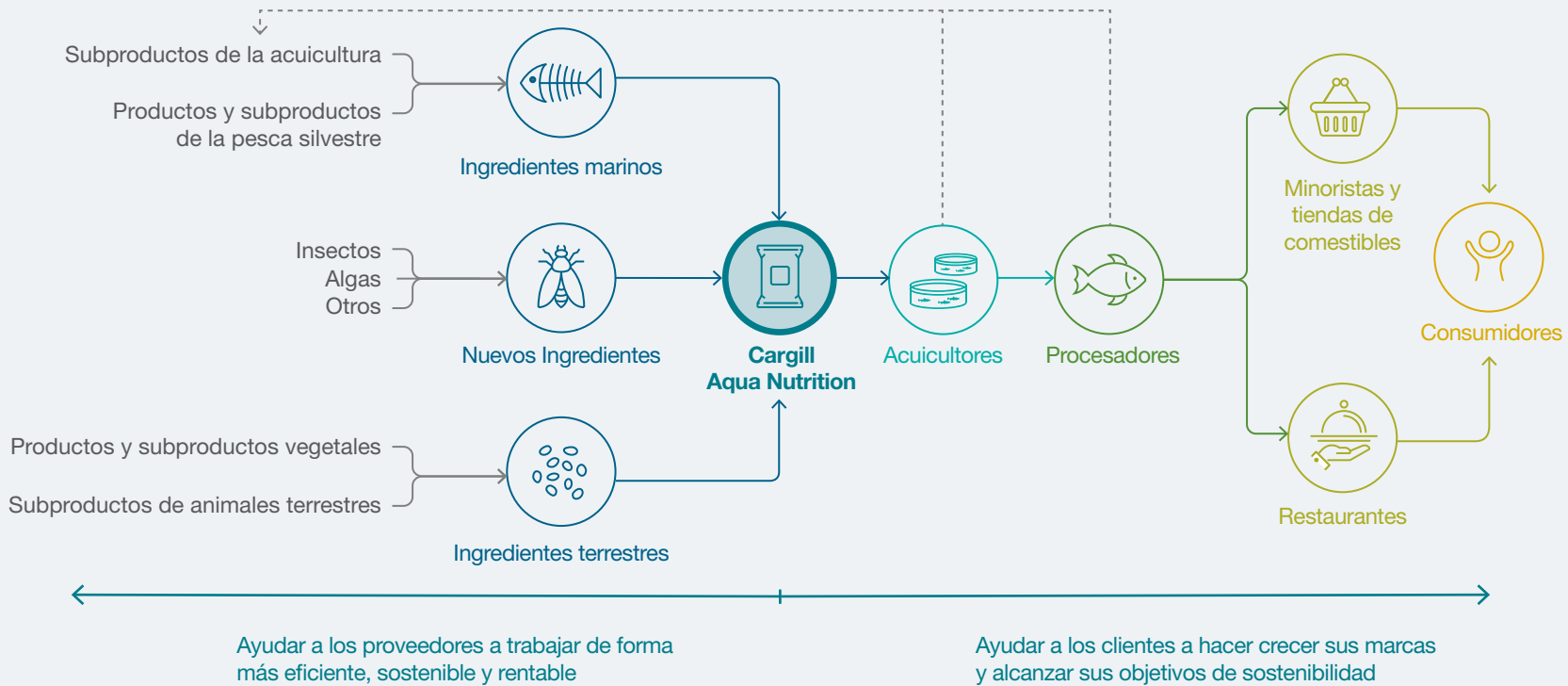
 Camarón	 Salmón	 Trucha	 Tilapia
 Pámpanos o jureles	 Barramundi	 Lubina rayada (corvina)	 Platija o lenguado
 Jurel de Castilla, dorado chileno o palometa chilena	 Pez cabeza de serpiente	 Cangrejo/ Cangrejo de río	 Caimán

● De agua fría
● De agua cálida

Nuestras fábricas de alimento



Haciendo un impacto positivo desde el centro de la cadena de valor



Cargill Aqua Nutrition se abastece de ingredientes aguas arriba, los transforma en alimentos ricos en nutrientes para la producción acuícola mundial y los suministra a nuestros clientes aguas abajo, que producen los productos del mar que alimentan a la población de todo el mundo.

Gracias a la escala de nuestras operaciones y a nuestra posición central en la cadena de suministro, podemos influir positivamente en el sistema alimentario en todas las direcciones.

Respaldados por décadas de experiencia y los conocimientos técnicos y de mercado de Cargill, estamos en una posición única para conectar la oferta y la demanda, facilitar el intercambio de mejores prácticas e información, y ayudar a nuestros socios a lo largo de la cadena de valor a trabajar de forma rentable, produciendo más alimentos y utilizando menos recursos.

Nuestras marcas

Nuestros productos encarnan el profundo conocimiento y la experiencia acumulados durante muchos años a través de las marcas Cargill, Purina y EWOS. Como proveedor confiable de la industria acuícola internacional, proporcionamos a los productores productos y servicios distintivos y probados que impulsan la productividad, la sostenibilidad y el crecimiento de sus negocios.



Cargill® ofrece una gama completa de nutrición animal y soluciones de gestión para productores, minoristas y fabricantes de alimentos. Nuestro alcance mundial nos permite abastecernos de los ingredientes necesarios para elaborar alimentos acuícolas de alta calidad. Nuestros sistemas de formulación de alimentos y sistemas de gestión de fábricas están reconocidos como los mejores del sector.



EWOS® es una marca líder en el sector de la acuicultura desde hace mucho tiempo, con una bien ganada reputación como proveedor de alimentos confiables en las principales regiones de cultivo de salmón, así como en Vietnam con alimentos para especies de peces tropicales.



Purina® aporta más de 100 años de experiencia, proporcionando un programa completo de nutrición de fácil digestión y alto valor energético para camarones y peces.



AQUAXCEL® los alimentos de iniciación proporcionan a los camarones juveniles un gran comienzo en la vida y contribuyen al éxito de los productores con una nutrición superior y una moderna tecnología de extrusión.



LiquaLife®, diseñado para postlarvas de camarón, utiliza una tecnología de microencapsulación que mantiene los nutrientes intactos hasta su consumo. Aumenta la disponibilidad de alimento y la entrega de nutrientes, a la vez reduce el impacto en la calidad del agua.





Haciendo progresos que suman

Producto Personas Planeta

La sostenibilidad es un viaje. Cada día impulsamos un progreso constante en nuestras tres áreas fundamentales: producto, personas y planeta. Ya sea fomentando la economía circular en nuestros alimentos, aumentando el número de mujeres en nuestros equipos de liderazgo o reduciendo nuestras emisiones de gases de efecto invernadero, siempre estamos trabajando para hacerlo mejor.



Los datos presentados en este informe muestran nuestro desempeño en los indicadores claves que son importantes para nuestro negocio, con claridad sobre nuestros límites de la información, hipótesis de cálculo y contexto cuando es necesario.

Producto

Optimizando el uso de materias primas

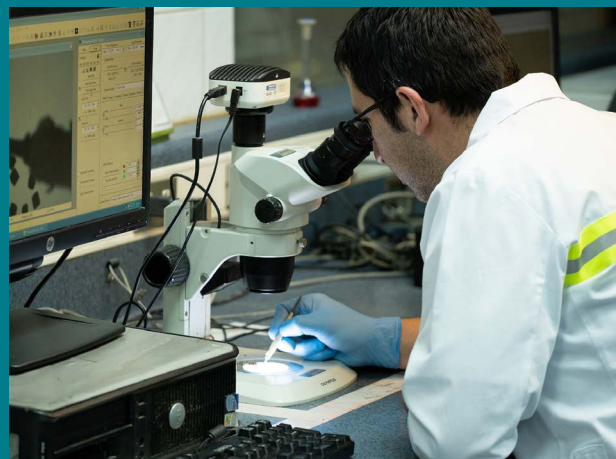
Ya sea optimizando los alimentos para incorporar ingredientes totalmente sostenibles o reduciendo de forma constante el uso de ingredientes con mayor impacto ambiental, siempre estamos trabajando para lograr la máxima eficiencia para nuestros clientes con el mínimo uso de recursos.

Esta sección presenta datos detallados sobre la composición de los alimentos en 2022, con especial atención a los ingredientes marinos. Dado que las divisiones varían significativamente entre salmónidos y otras especies, se presentan por separado.

- **Nos comprometemos a reducir los residuos de los sistemas alimentarios y a reutilizar los subproductos.** En 2022, nuestros alimentos de agua cálida contenían un 68,3% de ingredientes procedentes de co-productos. Los co-productos representaron el 48,9% de nuestros alimentos para especies de agua fría. En comparación con 2021, nuestro uso de trimmings de pescado para aceite y harina aumentó al 59,7% (un 6,5% más) para el aceite y al 36,1% (un 0,2% más) para la harina en 2022. Estos cambios se produjeron en el contexto del conflicto de Ucrania, que provocó una fuerte subida de los precios de las materias primas.
- **Trabajamos sin descanso para aumentar nuestro compromiso con los Proyectos de Mejoramiento Pesquero (FIP, por sus siglas en inglés),** nuestro mecanismo para mitigar el impacto de la pesca y construir cadenas de suministro de ingredientes marinos más sostenibles. A través de los FIPs, estamos construyendo cadenas de suministros que puedan ser certificadas en el futuro por MarinTrust y MSC (p. 24). Apoyamos el novedoso mecanismo de financiación para futuros FIPs desarrollado por WWF y Finance Earth (p. 25).

- **Nuestro uso de materiales procedentes de FIPs aumentó al 33% en 2022 (p. 24).** Este aumento se debe principalmente a una nueva FIP para la bacaladilla (blue withing) en el Atlántico Noreste, lo que trajo esa pesquería nuevamente a nuestra red de abastecimiento luego de problemas anteriores.
- **Estamos a la vanguardia de la innovación en materias primas terrestres sostenibles.** A través de nuestro programa de SeaFurther™ Sustainability, somos pioneros en el uso de prácticas de agricultura regenerativa en materias primas para la acuicultura mundial. Los programas piloto iniciados en los últimos años han dado resultados positivos y se están ampliando a partir de 2023 (p. 22).

Los Indicadores Clave de Desempeño (KPI, por sus siglas en inglés) que figuran en el Anexo pueden corresponderse con los indicadores GRI 301-1 (p. 38-40) y CQN 3-80 (p. 41).



Para nuestras materias primas marinas, las especies que representan menos del 2% del total se agrupan en la categoría de especies diversas. Para cada especie identificada, los países que suministran menos del 2% del tonelaje total no figuran en la lista. Nosotros reportamos al Proyecto de Divulgación de Océanos y actualmente estamos en el proceso de reportar para el período 2020-22, enfatizando el compromiso de Cargill con la transparencia. Para nuestras materias primas terrestres, los países que suministran menos del 1% del total no figuran en la lista, salvo los productores de soja y palma.

Los subproductos y trimmings de pescados reutilizados constituyen

el 59,7%

de nuestros ingredientes marinos para alimentos de especies de agua cálida

36,1%

de nuestros ingredientes marinos para alimentos para especies de agua fría

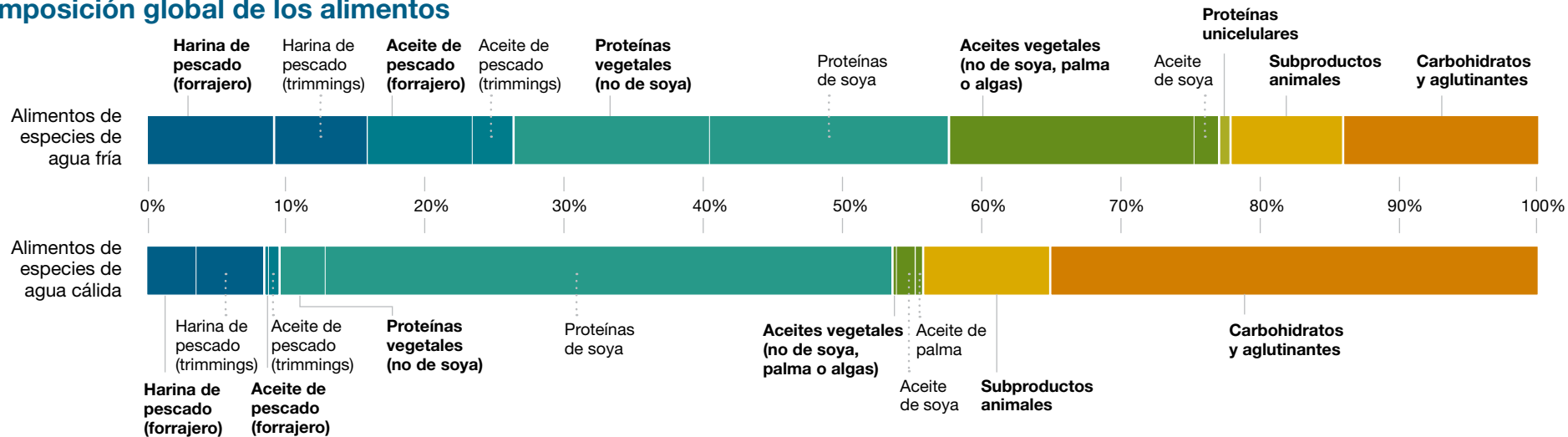
Aumento del

160%

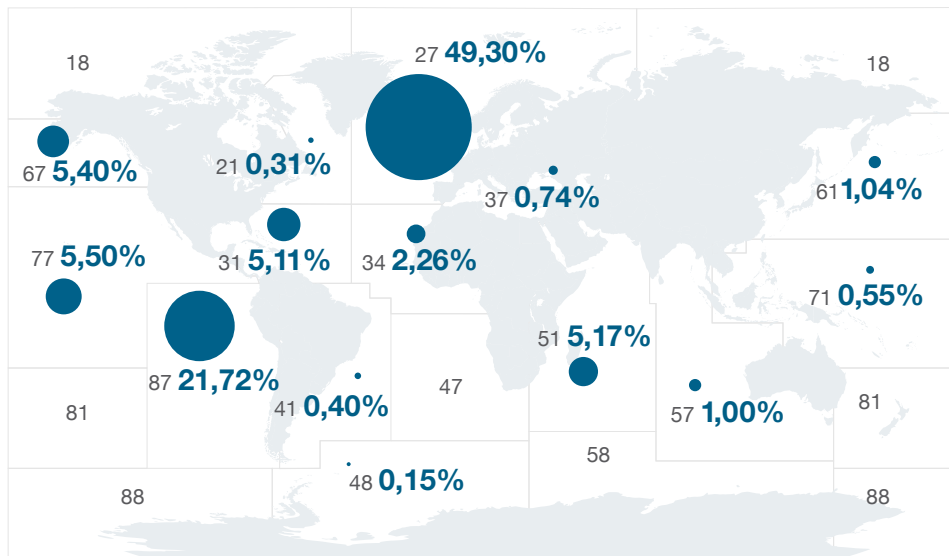
en el abastecimiento procedente de Proyectos de Mejoramiento Pesquero

Nuestras materias primas y su origen

Composición global de los alimentos



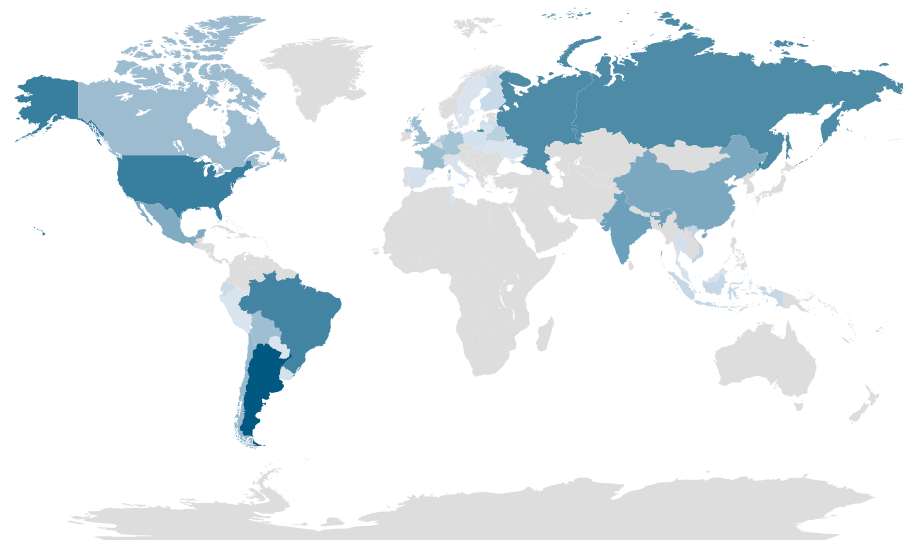
Origen de los ingredientes marinos



Desconocido* 1,34% Principales zonas pesqueras de la FAO

* Se conoce el país de origen, pero como muchos países transgreden varias zonas de pesca, no siempre se conoce la zona principal de pesca

Origen de los ingredientes terrestres





Fomentar la salud de los peces para reducir la huella ambiental de la acuicultura

Mantener sanas las poblaciones de peces y camarones de cultivo reduce el impacto ambiental. Ayudando al mayor número posible de animales a alcanzar la madurez preserva los recursos e impulsa el crecimiento sostenible de nuestros clientes y sus comunidades. Cargill apoya la salud y el bienestar de los peces con alimentos funcionales que refuerzan el sistema inmunitario de los animales y suministran la medicación necesaria.

En 2022, las ventas de alimentos funcionales alcanzaron su nivel más alto desde 2017. Los alimentos funcionales tienen como objetivo mantener sanos a los peces en condiciones de estrés, reduciendo la necesidad de medicación que se utiliza cuando los peces enferman. Al mismo tiempo, las ventas de alimentos antiparasitarios y antibióticos cayeron significativamente en general (un 43% y un 71%, respectivamente, desde 2017), excepto en Escocia. Nuestros clientes Noruegos no utilizaron alimentos antibióticos.

Sólo utilizamos antibióticos cuando es necesario. Los antibióticos sólo se añaden a nuestros alimentos a petición de los clientes con receta para el tratamiento. Por ejemplo: debido a un brote de enfermedades, el 0,15% de las ventas de 2021 en México fueron alimentos con antibióticos. Dado que este brote ha disminuido desde entonces, las ventas de 2022 en México volvieron a estar libres de antibióticos.

Los KPI que figuran en el Anexo (p. 42) se pueden asignar a los indicadores CQN 3-87, CQN 3-88 y CQN 3-89.



Los alimentos funcionales ayudan a mantener sanos a los peces, reduciendo la necesidad de medicación como los antibióticos

Reducción del 71% en la venta de alimentos con antibióticos para agua fría desde 2017

Los tratamientos antiparasitarios no se añadieron a los alimentos para aguas cálidas, por lo que los países que los producen no están incluidos en la tabla del Apéndice (p. 42). Dado el fin del brote mexicano de enfermedades, ninguna de nuestras ventas de agua cálida de 2022 contenía antibióticos. Por ese motivo, la tabla de antibióticos sólo incluye nuestras empresas de producción de especies de agua fría. Los antibióticos incorporados a los alimentos eran oxitetraciclina o florfenicol, ninguno de los cuales está clasificado como de importancia crítica o muy crítica para la salud humana por la OMS. Cargill sólo añade antibióticos a los alimentos acuícolas tras recibir una prescripción veterinaria de nuestro cliente en la que se detalla la cantidad de alimento, el tipo de antibiótico y la inclusión del ingrediente activo.



Gestionando la reducción responsable de los envases

Cargill Aqua Nutrition trabaja para reducir sistemáticamente los residuos de envases. Estamos revisando nuestras prácticas de envasado y tomando iniciativas para reducir, reutilizar y reciclar nuestros materiales de envasado.

El plástico se utiliza principalmente para envasar productos terminados. Podemos recuperar una cantidad limitada de este plástico de nuestros clientes para su reciclado. Debido al riesgo de contaminación, no es una buena práctica utilizar estos envases.

En Vietnam hemos empezado a utilizar bolsas que contienen un 15% menos de plástico. Estas bolsas, utilizadas para nuestras marcas Nurcare y Aquaxcel, mantendrán decenas de toneladas de residuos plásticos y miles de toneladas de carbono fuera del medio ambiente en los próximos años (p. 28). Seguiremos reduciendo nuestro uso de plástico mediante iniciativas similares para otras marcas y mercados.

Los KPI relativos a envases y residuos figuran en el Apéndice (p. 43) y pueden asociarse al indicador CQN 3-91.

Reducción del 15% de plástico en los nuevos envases utilizados en Vietnam



Personas

Creando puestos de trabajo equitativos para nuestros empleados en nuestro negocio de Nutrición Acuícola



El 20,2%
de nuestros empleados
son mujeres

El 30,4%
de nuestro equipo de liderazgo
y administrativo son mujeres

El 36,4%
de nuestro equipo de liderazgo
mundial son mujeres

Ofrecemos a nuestros empleados un entorno de trabajo seguro y solidario. Creemos que nuestro propósito empieza con nuestra gente. Ellos proporcionan los bienes y servicios de calidad que esperan nuestros clientes y nos ayudan a avanzar en nuestros objetivos de sostenibilidad.

El 2022 marcó otro año de progreso hacia la paridad de género. La representación femenina en nuestro personal a nivel global, en la dirección y administración, y en la alta dirección, ha aumentado significativamente. El número de mujeres en nuestro equipo de liderazgo a nivel mundial de Aqua Nutrition (4 de 11) se mantuvo sin cambios.

Hemos observado un aumento significativo del número de mujeres en nuestro equipo de cadena de suministro en el negocio de North Sea, desafiando los estereotipos sobre las empresas orientadas a la logística.

Todos nuestros directivos contratados en 2022 procedían de comunidades locales. No se registraron casos de trabajo infantil. Estamos trabajando para que todos nuestros proveedores firmen nuestro Código de Conducta para Proveedores, que aborda el trabajo infantil. El 78,8% de nuestros empleados ha recibido formación sobre ética y lucha contra la corrupción.

Los KPIs que figuran en el Anexo pueden corresponderse con los indicadores GRI 102-8 (p. 43), GRI 202-2 (p. 43), GRI 205-2 (p. 43), GRI 408-1 (p. 15), y CQN 4-80 (p. 45).

100%
de los altos cargos contratados
proceden de las comunidades
locales

67%
del equipo de cadena de
suministro en el negocio de
North Sea son mujeres

Trabajo infantil

En Cargill trabajamos para erradicar el trabajo infantil de nuestras operaciones y cadenas de suministro. Aplicamos sistemas de análisis de información de proveedores adecuadamente diseñados que tienen por objeto identificar, prevenir y remediar el trabajo infantil. No contrataremos a personas que no hayan alcanzado la edad legal para trabajar

o la edad de escolarización obligatoria (la que sea más baja). A los trabajadores de Cargill menores de 18 años no se les asignará un trabajo que sea mental, física o socialmente peligroso o que les prive de la oportunidad de asistir a la escuela.

Abordamos el problema del trabajo infantil en nuestras cadenas de suministro de ingredientes trabajando con

nuestros proveedores. Nuestra Política de Proveedores exige a los proveedores de ingredientes que cumplan las leyes y normativas locales sobre esta cuestión, así como el Convenio n° 138 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) sobre la edad mínima de admisión al empleo y el Convenio n° 182 de la OIT sobre las peores formas de trabajo infantil. Estamos trabajando para que todos nuestros proveedores firmen esta política.





Planeta

Reducir nuestras emisiones de carbono y asumir responsabilidades



Nuestro impacto debe entenderse de forma holística. En un mundo cuya demanda de pescado y productos del mar crece año tras año, ¿cómo contribuyen nuestras acciones al progreso a escala mundial? La siguiente sección informa sobre las garantías de terceros a las que nos adherimos y nuestros resultados en la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero.

Buscamos garantías a nivel de fábrica y de ingredientes. Nuestras certificaciones abarcan tanto nuestras materias primas marinas como terrestres, junto con nuestros procesos y alianzas. Colaboramos activamente con ONGs, gobiernos, instituciones académicas, socios técnicos y

otras empresas para construir un sector acuícola mundial próspero y sostenible ([p. 32](#)).

Nuestros objetivos climáticos coinciden con los objetivos corporativos de Cargill. Cargill tiene como objetivo lograr reducciones absolutas de las emisiones de Alcance 1 y 2 en un 10% para 2025, y de las emisiones de Alcance 3 por tonelada de mercancías en un 30% para 2030, ambas en relación con una base de referencia de 2017. Nuestros esfuerzos en Cargill Aqua Nutrition están conectados con los de Cargill en su conjunto, nuestros proveedores, nuestros clientes y sus clientes. El éxito depende de lo bien que unamos nuestros esfuerzos y colaboremos en toda la cadena de valor.

Estándares, certificaciones y garantías

- Cuando es pertinente, aplicamos los estándares de la Organización Internacional de Estandarización (ISO, por sus siglas en inglés) para la gestión de la calidad, el medio ambiente y la seguridad alimentaria, así como las Mejores Prácticas de Acuicultura (BAP, por sus siglas en inglés), Global G.A.P. y estándares orgánicos para garantías específicas de la industria, según lo requieran nuestros mercados.
- A nivel de ingredientes, preferimos las certificaciones Marine Stewardship Council (MSC) y MarInTrust para los ingredientes marinos y ProTerra, la Mesa Redonda para la Soya Responsable y las certificaciones ecológicas para los ingredientes de soya y palma.
- En 2022, el 91,37% de nuestros ingredientes marinos para alimentos de especies de agua fría estaban certificados o clasificados como mejorados en un FIP reconocido, un ligero descenso con respecto a 2021. Hemos observado una mejora en nuestros alimentos de especies de agua cálida, con una reducción de los ingredientes no certificados al 32,75% del total, frente al 40,3% en 2021. Para aumentar la cantidad de ingredientes marinos sostenibles certificados disponibles para nuestros alimentos, estamos incrementando nuestro trabajo con los FIPs.
- Llevamos suministrando a nuestros clientes alimentos que cumplen los estándares ASC para granjas desde su lanzamiento para salmón, camarón y jurel. Con el lanzamiento del estándar ASC para alimentos en enero de 2023, nuestros equipos de fábrica y abastecimiento están trabajando para estar preparados para las auditorías tan pronto como puedan producirse. Empezaremos con nuestras fábricas de agua fría, a las que seguirán las de agua cálida, según la demanda de los clientes.

Los KPIs que figuran en el Anexo pueden corresponderse con los indicadores GRI 301-1 ([p. 38-40](#)) y CQN 1-80 ([p. 45-46](#)).



Gestionando nuestro impacto climático

- **Cargill Aqua Nutrition lleva informando sobre métricas climáticas y uso del agua desde 2017.** Este informe utiliza ese año como referencia. 2017 es también la referencia para los objetivos climáticos corporativos de Cargill (p.16). Desde 2017, hemos mejorado los datos de nuestros proveedores y hemos realizado algunas reducciones de emisiones en nuestras propias operaciones. Esto nos proporciona una base sólida para impulsar reducciones reales de GEI en toda nuestra cadena de valor.
- **Hasta la fecha, la gestión de las emisiones se ha centrado en los alimentos de especies de agua fría.** Esto refleja los retos que plantea la integración de datos en cadenas de suministro complejas. Ahora estamos en condiciones de reducir esas emisiones, a la vez que empezamos a mejorar nuestros datos para los alimentos de especies de agua cálida.
- **El uso de energía en la producción de alimentos para especies de agua fría sigue disminuyendo en comparación con 2017.** Esto es válido para la energía utilizada por tonelada de alimento producido y en total. Ha permitido una reducción del 10,1% de las emisiones de Alcance 1 y 2, por delante del objetivo corporativo de Cargill para 2025.
- **Hemos estabilizado el consumo de energía por tonelada de agua cálida, así como las emisiones de Alcance 1 y 2.** Sin embargo, todavía hubo un gran aumento desde 2017. Esto se ha debido principalmente a importantes cambios en los procesos que han provocado un mayor consumo de energía y mayores emisiones. Nuestros equipos trabajan para encontrar soluciones.
- **Hasta ahora, las emisiones de Alcance 3 sólo se han calculado para los alimentos de especies de agua fría.** Llevamos varios años desarrollando nuestros datos de proveedores. Basándonos en la mejor base de datos de proveedores disponible para 2022, informamos de una huella media de Alcance 3 de 1,96tCO₂e/t de alimento, en comparación con las 2,54tCO₂e/t de 2017. No afirmamos que se trate de una reducción de las emisiones, sino más bien de un reflejo de la mejora de los cálculos de datos de nuestra cadena de suministro. Intentaremos recalculer nuestra base de referencia de 2017 basándonos en estos conjuntos de datos mejorados.
- **La iniciativa SeaFurther será nuestro objetivo para reducir las emisiones de Alcance 3 en el futuro.** También pretendemos obtener datos del Alcance 3 en alimentación en aguas cálidas para 2023, e informar sobre esos resultados el año que viene.



- **El uso de agua en nuestras fábricas ha aumentado lentamente con el tiempo desde 2017.** Esto ha ocurrido principalmente en fábricas de alimentos de animales de agua cálida, pero desde 2022 también en fábricas de alimentos de especies de agua fría. Esta tendencia requerirá la atención de nuestros equipos de fabricación.

Los KPIs que figuran en el Anexo pueden corresponderse con los indicadores GRI 302-1/302-2/302-3/302-4 (p. 47), GRI 305-1/305-2/305-4 (p. 48), y CQN 3-83 (p. 49).

Reducción del
10,1%
de las emisiones de Alcance 1 y 2 de los alimentos de agua fría

Los patrones de emisiones de GEI siguen en general los del uso de energía, con las fábricas de agua fría demostrando emisiones totales y relativas más bajas y las fábricas de agua cálida demostrando emisiones mucho mayores en comparación con 2017. Las emisiones se calcularon utilizando los factores de conversión pertinentes de la Agencia Internacional de la Energía (IEA, por sus siglas en inglés). En ellos se tienen en cuenta los cambios anuales en el uso de combustibles para generar electricidad en cada país, junto con los factores de conversión globales para cada combustible directo. Cargill sigue informando de las emisiones de Alcance 1 y 2 basándose en factores de cuenta basados en el mercado, incluidas las mezclas residuales nacionales europeas. Esto ha tenido un gran impacto en las emisiones de GEI asociadas a nuestras operaciones noruegas en particular, donde la mezcla de producción nacional es de 4,49 gCO₂/kWh pero la mezcla residual nacional es de 404,91 gCO₂/kWh en 2021 (<https://www.aib-net.org/facts/european-residual-mix>). Nuestro enfoque en la recopilación de datos de Alcance 3 para los alimentos de agua fría se ha centrado en la cifra principal de Potencial de Calentamiento Global, incluido el cambio en el uso de la tierra, expresada en toneladas equivalentes de dióxido de carbono, utilizando como guía los Estándares de Categoría de Huella Ambiental de Producto de la Unión Europea para alimentos para animales destinados a la producción de alimentos (v4.2).

Impulsando el cambio a través de la cadena de valor

Lo que hace único a Cargill es nuestra combinación de escala mundial, conocimientos técnicos y más de 150 años de experiencia en muchas cadenas de suministro diferentes. Ya sea apoyando a nuestros proveedores con las mejores prácticas, ayudando a los agricultores a producir los peces y productos marinos sostenibles que demanda el mercado o creando coaliciones con ONGs y asociaciones del sector, en Cargill Aqua Nutrition nos sentimos igual de cómodos con todos nuestros socios y actores claves de la cadena de suministro. Es lo que nos permite tener un impacto positivo en toda la cadena de valor: ascendente, descendente y en nuestras propias operaciones.



SeaFurther Sustainability

Aumentando las victorias tempranas con la vista puesta en 2030



Nuestro objetivo: Ayudar a los productores de salmón a trazar el camino hacia las cero emisiones, con un programa destinado a reducir sus emisiones de carbono al menos un 30% para 2030.

[Más información](#)

Los alimentos y su uso en las granjas pueden suponer hasta el 90% de la huella de carbono del salmón cultivado. Aplicando nuestra influencia como productor líder de alimentos a nivel mundial, creamos SeaFurther™ Sustainability, nuestro programa exclusivo para el sector. Aprovechando nuestra larga experiencia, nuestra amplia red y nuestra posición privilegiada en el corazón de la cadena de valor, nuestro objetivo es construir una cadena de suministro de acuicultura colaborativa que apoye a nuestros clientes en sus objetivos de sostenibilidad.

Lanzado en el año 2021, SeaFurther adopta un enfoque sistemático a la descarbonización. Estableciendo conexiones vitales entre proveedores y clientes, y añadiendo nuestros propios conocimientos del mercado y experiencia técnica, trabajamos conjuntamente con nuestros socios para hacer un seguimiento de las emisiones de gases de efecto invernadero por kilogramo de pescado capturado, así como para identificar los focos de emisión de carbono y encontrar formas de reducirlos o eliminarlos.

2022 fue un año crucial para el programa. Hemos puesto a prueba SeaFurther con clientes de Noruega, Escocia y Chile, colaborando estrechamente para idear un enfoque adaptado a las necesidades de cada empresa.

Al mismo tiempo, probamos en terreno nuestro planteamiento con los proveedores. En colaboración con ocho granjas del Reino Unido, introdujimos prácticas de agricultura regenerativa en la producción de materias primas para alimentos acuícolas y redujimos las emisiones de gases de efecto invernadero en 1.000 toneladas. Nuestro objetivo para el año que viene es incrementar este resultado, colaborando con un mayor número de proveedores y lograr una reducción de carbono de 5.000 toneladas. Es el primer paso en el camino, para que nuestros clientes alcancen nuestro objetivo intermedio de reducir en un 15% las emisiones de gases de efecto invernadero para 2026.

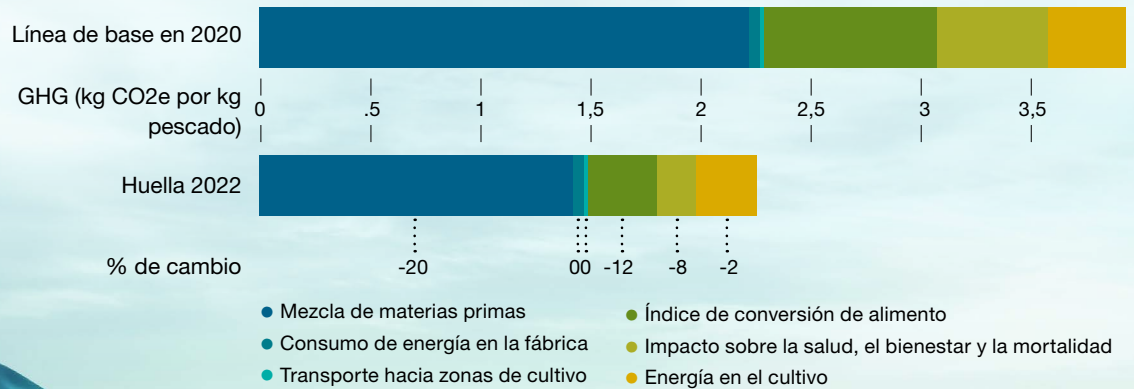


SeaFurther Sustainability

Reduciendo la huella de carbono de la acuicultura

Aunque la mayor parte de las emisiones de carbono provenientes del cultivo de peces y productos del mar proceden de la mezcla de materias primas, pueden abordarse otros factores para reducir su huella de carbono. La mejora de los informes puede ayudar a identificar y remediar los focos de emisiones. El ejemplo siguiente muestra las reducciones logradas por uno de nuestros clientes piloto de SeaFurther en su producción de 2022.

Ejemplo de emisiones de pescados cosechados



Los tres pilares de SeaFurther

Origen

Trabajamos con nuestros proveedores para desarrollar y diseñar nuestros alimentos, con el fin de minimizar su huella de carbono y, al mismo tiempo, ofrecer una nutrición optimizada.

Optimizar

Trabajamos con nuestros clientes para reducir el consumo de energía utilizados en la producción de alimentos y en el cultivo, racionalizando el transporte y la logística, y adaptando nuestros alimentos a los peces y entornos a los que van destinados.

Salud

Desarrollamos una nutrición para peces que fomenta y mejora la salud y el bienestar de los peces de cultivo, manteniéndolos más sanos y creciendo de forma más eficiente.

SeaFurther Sustainability

Kames Fish Farming: Producir más, emitir menos

Situada en Kilmelford (Escocia), Kames Fish Farming, Ltd. es conocida por sus truchas arco iris ricas en omega-3. Esta empresa familiar de 50 años de antigüedad, fue una de las dos primeras en poner a prueba el programa SeaFurther Sustainability de Cargill.

"Estamos orgullosos de liderar esta iniciativa", declaró Cate Cannon, Directora de Sostenibilidad de Kames. "La eficiencia del carbono sólo se logrará plenamente si trabajamos juntos en toda la cadena de suministro, por lo que es fantástico que esta iniciativa -y la comunicación abierta- se produzcan rápidamente y a escala."

Tras elaborar juntos un inventario exhaustivo de la huella de carbono, identificamos las materias primas para la conversión de alimentos (cantidad de alimento necesario para hacer crecer los peces) y el uso de energía en el cultivo como focos sobre los que había que actuar. En el primer

año, Kames se centró en el uso de la energía, optimizando el uso de los barcos en los centros de cultivo y reduciendo las emisiones de diésel. Además de mejorar los índices de conversión de los alimentos, era una opción que, en un año con elevados costos de combustible, tendría un impacto financiero inmediato.

Trabajando a través de SeaFurther, Kames vio una reducción del 3,3% en las emisiones absolutas de gases de efecto invernadero (GEI) en 2021-22, a pesar de un aumento de la producción del 60% en comparación con 2020.

Como siguiente paso, Cargill y Kames están trabajando para identificar proveedores en la cadena de suministro de Kames que puedan empezar a trabajar con fuentes de alimentación basadas en la agricultura regenerativa, de modo que podamos elaborar un plan de reducciones quinquenal.

"No se trata de un programa con una solución única para todos, sino más bien de un plan de viaje personalizado con un equipo atento y concienzudo que proporciona una orientación a la medida. Nos han ayudado a conseguir una diferencia sustancial en nuestras emisiones sin afectar nuestro negocio en general."



Cate Cannon
Directora de Sostenibilidad
de Kames



Reducción
del 3,3%
de las emisiones de gases
de efecto invernadero
con un aumento de la producción
del 60%



SeaFurther Sustainability

Un proyecto piloto de agricultura regenerativa ahorra 1.000 toneladas de carbono

Dado que la mayor parte de la huella de carbono de la acuicultura se origina aguas arriba, cuando el alimento es producido, algunas de las medidas más efectivas para reducir las emisiones también apuntan a esa área. Un enfoque para descarbonizar los ingredientes terrestres es la agricultura regenerativa.

En el año 2022, pusimos a prueba el concepto. Nuestro programa piloto con ocho granjas del Reino Unido, que representan 1.500 hectáreas de campos de colza y trigo, logró una reducción de carbono de 1.000 toneladas. En 2023, nuestro objetivo es ampliar el programa, incorporar a más agricultores y ahorrar 5.000 toneladas de carbono, apoyando al mismo tiempo la rentabilidad de los agricultores

El objetivo de la agricultura regenerativa es restaurar la salud y la resistencia del suelo mediante técnicas como la labranza cero o reducida, la siembra de cultivos de cobertura para evitar la escorrentía y la oxidación, la diversidad de cultivos y



los corredores para polinizadores. Como resultado, el suelo se convierte en un sumidero de carbono en lugar de una fuente de emisiones, lo que reduce la huella de carbono de los cultivos que crecen en él. Un suelo sano también retiene más agua, lo que lo hace resistente a la sequía y favorece una mayor biodiversidad, tanto en la superficie como en el subsuelo.

"Las prácticas regenerativas y sostenibles también deben ser comercialmente viables. Debemos considerarlas teniendo en mente la producción. El proyecto lo incorpora, por eso me apetecía participar".

Alan Petch,
uno de los primeros participantes en la agricultura regenerativa

Para Cargill, la introducción de prácticas regenerativas en la cadena de suministro de alimentos acuícolas es un paso relativamente pequeño. A través de nuestro programa RegenConnect™, ya estamos aplicando las mismas técnicas a mayor escala en América del Norte.

Según Dave Robb, responsable del programa SeaFurther Sustainability de Cargill, ampliar el enfoque de la agricultura regenerativa también es clave para reducir la huella de carbono global del sector de la acuicultura. "Esta es una práctica en la que creemos como parte clave de la descarbonización de las cadenas de valor de la acuicultura".

Compromiso de Cargill contra la deforestación

Cargill está comprometida con el abastecimiento libre de deforestación y conversión (DCF, por sus siglas en inglés) en todas nuestras cadenas de suministros agrícolas para 2030, incluida la nutrición acuícola. Todos los ingredientes de soja de nuestros alimentos de agua fría utilizan materiales con certificación de DCF mediante flujo físico o créditos desde 2020. Confiamos en certificaciones como las de la Fundación ProTerra y la Mesa Redonda para la Soja Responsable para que nos ayuden a suministrar alimentos que den prioridad a la conservación de la tierra. Obtenga más información sobre nuestro enfoque de la deforestación y la ausencia de conversaciones [aquí](#).

Ahora se trata de establecer relaciones a más largo plazo con proveedores y clientes y ampliar nuestra red, para que juntos podamos generar más beneficios a escala a lo largo de la cadena de valor."

Nuestro objetivo para el 2023:
Ahorrar 10.000 toneladas de GEI

Nuevos alimentos para reducir la huella de carbono

En el pasado, los ingredientes marinos -como la harina de pescado y el aceite de algas procedentes de peces salvajes- eran un componente importante de los alimentos acuícolas. Pero a medida que la industria crece, la acuicultura necesitará algo más que el suministro finito de ingredientes marinos para producir suficientes peces y productos del mar.

Cargill está ayudando a complementar esos ingredientes marinos con nuevos insumos como insectos y aceite de algas. ¿Por qué? Esas alternativas ofrecen nutrientes esenciales sin afectar aún más a los ecosistemas oceánicos.

Tomemos, por ejemplo, la reciente ampliación de nuestra [alianza con Innovafeed](#), un creciente productor de harinas de insectos. Esto aumenta las opciones que podemos ofrecer a los clientes en materia de nuevos ingredientes y alimentos sostenibles. Gracias a esta colaboración, Innovafeed sigue produciendo harinas de insectos para alimentos de salmón, y nosotros podemos añadir más de sus productos a nuestros alimentos. Además de ser un alimento de alta calidad, la harina de insectos de Innovafeed puede ahorrar hasta 16.000 toneladas de CO₂e por cada 10.000 toneladas de proteína de insecto, dependiendo de la composición del alimento. Nuestro compromiso a largo plazo con esta alianza ha permitido a Innovafeed invertir y aumentar su producción, lo que nos permitirá incorporar volúmenes aún mayores en el futuro.

En el caso de los aceites de algas, trabajamos con los principales proveedores del sector de la acuicultura y con



nuestros clientes para encontrar formas de incluir estos suministros de ácidos grasos omega-3 de cadena larga en nuestros alimentos acuícolas, ayudando a reducir la dependencia del aceite de pescado y aumentando el contenido de omega-3 en los peces de cultivo cosechados. A principios del 2022, nos comprometimos a incorporar aceite de algas en todos nuestros alimentos noruegos de forma casi inmediata. Esto dio una clara señal de nuestro compromiso con este ingrediente, que es importante para que nuestros proveedores y nuestros clientes lo desarrollen en sus mercados.

Seguimos trabajando con nuestros clientes y los clientes de nuestros clientes para crear una tendencia en el mercado hacia un mayor uso de nuevos ingredientes, fomentando el aumento de la producción y ampliando la disponibilidad. Con una combinación de ingredientes convencionales y nuevos, haremos crecer nuestra canasta de materias primas de forma sostenible, para apoyar el crecimiento continuo de la acuicultura sostenible en todo el mundo.

"Un contrato de esta envergadura y alcance para ingredientes de insectos en alimentos acuícolas es una primicia en nuestro sector y marca un hito importante en favor de una alimentación animal más sostenible y eficiente, gracias a nuevos ingredientes y a los insectos, más concretamente."

Clément Ray
Cofundador y Director General de Innovafeed

Promocionando la gestión de los océanos mediante Proyectos de Mejora de Pesca



Nos hemos propuesto que todos nuestros ingredientes marinos -harina y aceite de pescado obtenidos a partir de peces silvestres- procedan de pesquerías certificadas con gestión responsable o sostenible. Esto es importante porque, según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el mundo está cerca de su producción máxima sostenible de pescado capturado en estado salvaje. En la actualidad, el 35% de las pesquerías del mundo están sobreexplotadas y muchas otras se encuentran en su límite exterior.

En Cargill ayudamos a proteger las poblaciones de peces silvestres. Hacemos esto sustituyendo ingredientes marinos por ingredientes terrestres, priorizando los trimmings y subproductos sobre el material de peces forrajeros enteros tanto como sea posible, y maximizando la proporción de ingredientes marinos producidos responsablemente y certificados por organizaciones como MarinTrust y Marine Stewardship Council (MSC).

En los últimos 20 años, hemos reducido en un 80% el uso de ingredientes marinos en la composición media mundial

de los alimentos para salmón. En 2022, el 41% de nuestros ingredientes marinos totales en volumen procedían de Trimmings, en contraposición a los peces forrajeros. En el 2022, el 91,4% de los ingredientes marinos para nuestras especies de agua fría provenían desde fuentes certificadas o programas mejorados. Al mismo tiempo, el 32,7% de los ingredientes marinos de nuestros alimentos para especies de agua cálida no estaban certificados. Esto último supone una mejora significativa con respecto a 2021, pero aún queda un amplio margen de progreso.

Pero no sólo queremos mejorar nuestra propia cadena de suministro. Nuestra ambición es utilizar nuestra influencia como gran productor mundial de alimentos para mejorar la salud de los océanos en general y apoyar el crecimiento sostenible de la industria acuícola. Para alcanzar ese objetivo, debemos comprometernos con las pesquerías que aún no son sostenibles. Lo hacemos apoyando directamente Proyectos de Mejora de Pesquerías (FIP por sus siglas en inglés: Fishery Improvement Projects) en todo el mundo.

Al trabajar con los FIP, ayudamos a nuestros clientes a producir los productos sostenibles que demanda el mercado, al tiempo

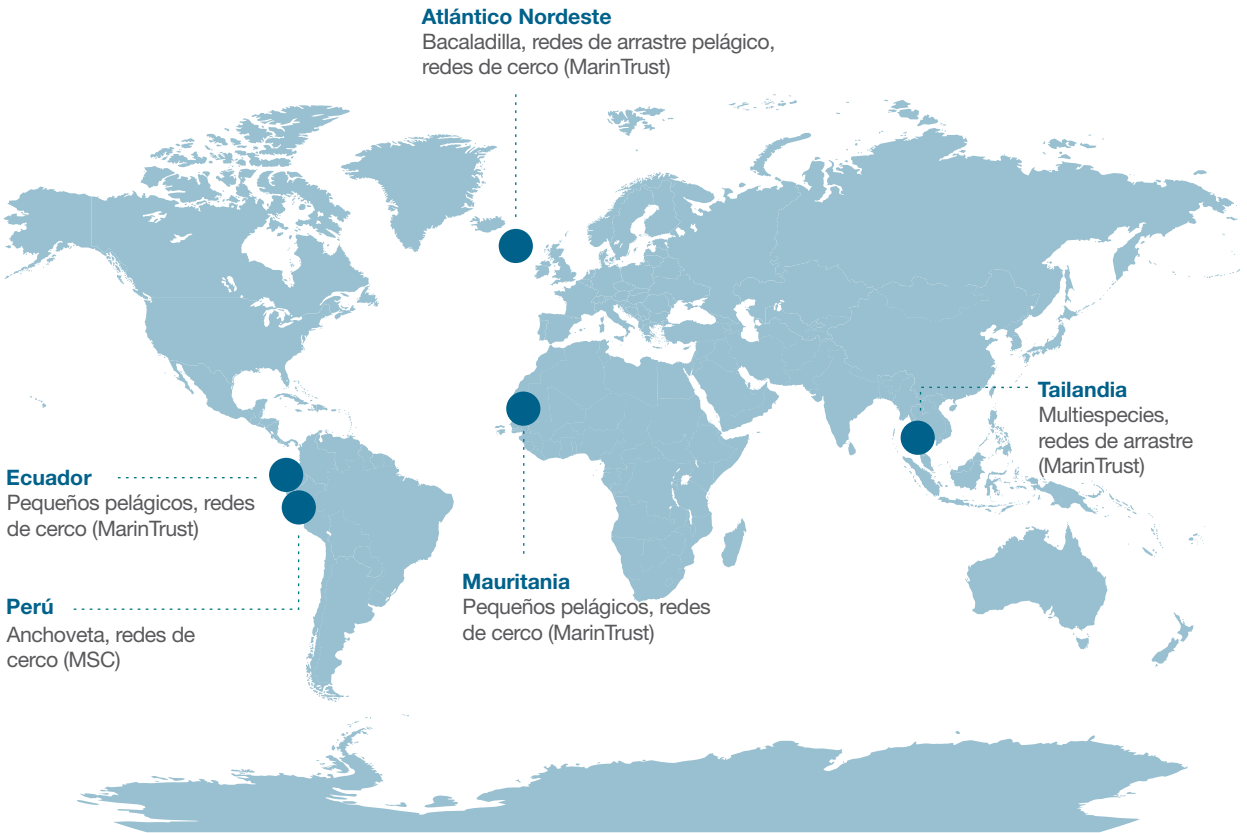
que contribuimos a impulsar el progreso del sector pesquero en su conjunto. Los FIP reducen su impacto en los ecosistemas y generan mayores beneficios para las comunidades locales que dependen de ellos. Con el tiempo, los FIP pueden ayudar a restaurar las poblaciones de peces en las zonas donde operan, garantizando un suministro a largo plazo de peces para la alimentación y los medios de subsistencia.

Cada FIP es diferente, pero lo que todos tienen en común es la colaboración. En colaboración con ONG's como la Asociación para la Pesca Sostenible (SFP por sus siglas en inglés: Sustainable Fisheries Partnership) y el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF: World Wildlife Fund por sus siglas en inglés), organismos gubernamentales locales, asociaciones industriales y, a menudo, incluso minoristas y nuestros competidores, creamos soluciones a medida para satisfacer las necesidades medioambientales y socioeconómicas de lugares tan diversos como Perú, Mauritania y Tailandia. En cada caso, reunimos a las partes interesadas, analizamos la situación de inicio, formulamos medidas correctoras y creamos vías con plazos definidos para lograr operaciones sostenibles y, en última instancia, la certificación.

"Nos tomamos muy en serio el enfoque de apoyar sin evitar. Al implicar activamente a las pesquerías en programas de mejora creíbles, estamos avanzando simultáneamente en la salud de los océanos al tiempo que aseguramos un suministro a largo plazo de material para una industria acuícola en crecimiento".

Taylor Voorhees
Responsable de sostenibilidad de CQN

Los FIP que apoyamos en 2022 y sus objetivos de certificación



Cargill se une a WWF y Finance Earth en el nuevo Fondo de Mejora de la Pesca

En el Global Seafood Expo de Barcelona en 2023, World Wildlife Fund (WWF) y Finance Earth (FE) anunciaron el lanzamiento de un innovador mecanismo de financiamiento azul, conocido como Fondo de Mejora de la Pesca (FIF por sus siglas en inglés), para financiar la aplicación de los FIPs. Estamos orgullosos de formar parte de esta iniciativa, junto con otras grandes empresas como Skretting, Mars Incorporated, Costco Wholesale, Sodexo y socios filantrópicos como la Fundación Walmart.

El FIF combatirá el declive mundial de la pesca prestando apoyo a los FIPs con la ayuda de socios experimentados sobre el terreno. El nuevo fondo pretende estimular más de 100 millones de dólares en nuevas inversiones de aquí al 2030. Para saber más sobre el [Fisheries Improvement Fund-Finance Earth](#)

¿Cómo innovamos? Maximizando el rendimiento y minimizando el impacto ambiental

Impulsando avances graduales para crear una acuicultura sostenible. Ya sea en nuestras propias instalaciones de I+D o en terreno con nuestros socios agricultores y proveedores, siempre estamos trabajando en nuevas formas de optimizar nuestros alimentos, ahorrando recursos y ayudando a nuestros clientes y a los animales a su cargo.

Innovación en terreno

Los micro-pellets para camarones mantienen el agua más limpia

Para los criadores de camarones, la calidad del agua puede ser la diferencia entre el éxito y el fracaso. Lo mismo ocurre con la calidad de los alimentos. Una buena alimentación no sólo hace que las camarones crezcan rápidamente, sino que también ayuda a mantener el agua limpia.

Gracias a una avanzada tecnología de extrusión, el nuevo alimento para camarones de Cargill se presenta en micro-pellets de tan sólo 0,5 milímetros en Indonesia. Los pellet, elaborados con materias primas de alta calidad y enriquecidos con vitaminas y minerales beneficiosos para la salud, ayudan a los camarones a crecer rápidamente y reforzar su sistema

inmune, especialmente en las primeras fases de desarrollo, cuando los índices de mortalidad son elevados.

Como los pellet filtran menos y tardan más en disolverse, es más fácil controlar -y reducir- la cantidad de alimento que se suministra a los estanques. Esto, a su vez, significa agua más limpia, menos necesidad de tratamiento del agua, camarones más sanos y mayores retornos económicos.

"Nos comprometemos a mejorar los medios de subsistencia de los agricultores y a contribuir al crecimiento económico de Indonesia. El nuevo micro-pellet para camarones ayuda a producir camarones de alta calidad en periodos de cultivo más cortos y en mayores cantidades."

Chia-Ye Siam
Directora General para Malasia e Indonesia





El escáner digital revoluciona el muestreo del salmón

Los productores de salmón necesitan saber cómo se comportan sus peces durante el proceso de crecimiento. En el pasado, eso significaba sacrificar animales para realizar análisis químicos, lo que podía llevar semanas y resultaba costoso en términos de recursos desperdiciados y pérdida de ingresos. Eso ya no es necesario porque Cargill lanzó SalmoNIR, un escáner portátil diseñado para analizar muestras de salmón vivo en busca de parámetros de calidad importantes, como el contenido de grasa, omega 3 y color. El dispositivo ofrece dos grandes ventajas:

- Las muestras pueden tomarse de peces vivos, lo que preserva la biomasa.
- Los escáneres proporcionan respuestas inmediatas sobre las condiciones de las jaulas, lo que permite a los piscicultores intervenir de inmediato cuando surgen problemas. Esto aumenta la eficiencia y ahorra recursos.

Desarrollado por el Centro de Innovación de Cargill en Dirdal (Noruega), SalmoNIR puede contribuir en gran medida a la salud de los peces, los ingresos y la reducción de la huella medioambiental de un centro de cultivo. En las pruebas, tomamos más de 40.000 muestras de salmón vivo, que representaban aproximadamente 140 toneladas de peso húmedo. La conservación de estos animales ahorró casi 400 toneladas de emisiones de gases de efecto invernadero.

Sólo en las pruebas se han ahorrado más de **40.000** peces y casi

400 toneladas de emisiones de gases de efecto invernadero en el muestreo de salmones vivos

Soluciones sostenibles para el cultivo de salmón

A medida que aumenta la demanda de productos del mar, la acuicultura en tierra es una de las formas de garantizar un crecimiento sostenible, y los alimentos son un componente fundamental. Cargill está ampliando sus opciones de alimentos sostenibles y hechos a medida para la producción de salmón en tierra.

En colaboración con la empresa noruega **Salmon Evolution**, desarrollamos un alimento a medida para salmones criados en tanques. Basándonos en el análisis continuo de datos durante la producción, actualizamos nuestros modelos de crecimiento y optimización de la alimentación para su uso en agua parcialmente reciclada. Como resultado, obtuvimos excelentes resultados de producción con un impacto mínimo en la calidad del agua. Las lecciones aprendidas de nuestra colaboración con Salmon Evolution están listas para aplicarse a escala en el creciente sector de la acuicultura terrestre. En el 2022, también nos asociamos con otro cliente noruego, **Havlandet**, para poner a prueba el mismo enfoque con el bacalao, probando diversas variedades de nuestros alimentos. Los resultados iniciales fueron prometedores.



Otro nuevo alimento, **EWOS CLEAR™**, está formulado para criaderos de salmón en tierra. Dado que la calidad del agua es crucial durante las primeras etapas de la vida del salmón, CLEAR se diseñó para reducir la degradación del pellet y maximizar la nutrición, lo que permite a los productores producir más smolts con menos alimento. Las materias primas se seleccionaron cuidadosamente para garantizar una nutrición buena, segura y sostenible, de modo que los smolts sean robustos y estén listos para rendir bien cuando se las traslade al mar.

Innovación dentro de nuestras propias operaciones

Ahorrar plástico y carbono con bolsas más ligeras

La fabricación de productos sostenibles empieza por una mentalidad de diseño adecuada. En nuestro caso, no se trata sólo del alimento en sí, sino del paquete completo, literalmente. Teniendo esto en cuenta, hemos introducido en Vietnam nuevas bolsas más ligeras para nuestras marcas Nurcare y Aquaxcel. Cada bolsa contiene un 15% menos de plástico. La medida ahorrará 72 toneladas de plástico en 2023 y 144 toneladas anuales para el 2030. Y como fabricar bolsas de plástico requiere energía, contribuiremos a evitar 2.500 toneladas de emisiones de GEI de todas las bolsas de alimentación de Cargill en Vietnam. (p. 13)



Para el 2030:

Las bolsas Nurcare y Aquaxcel, más ligeras, ahorrarán

2.500 toneladas de emisiones de GEI

En los próximos años, Cargill Aqua Nutrition se centrará cada vez más en la reducción de envases. Las lecciones aprendidas en Vietnam nos servirán para seguir reduciendo el uso de plástico en otros mercados.

Ampliación de nuestras instalaciones marítimas en Dirdal

Oltesvik y Gråttnes, nuestras instalaciones marítimas de Dirdal, Noruega, se utilizan para realizar ensayos de verificación de modelos nutricionales y documentación de ingredientes a escala real. A medida que ampliamos nuestras actividades de I+D, el centro de Oltesvik ha pasado de 4 a 12 jaulas. Como resultado del aumento de nuestra capacidad de ensayo, se prevé que la producción de pescado aumente a 1.400 toneladas en el año fiscal 2024 y a 3.000 toneladas durante el año fiscal 2025, con la repoblación de nuevos peces prevista para septiembre de 2023. Invertir en una mayor eficiencia alimentaria reduce la huella medioambiental de nuestros productos porque ayuda a los piscicultores a producir más pescado con menos alimento.

Aumentar el rendimiento y ahorrar recursos con Nitrógeno Esencial

No todas las proteínas son creadas de la misma manera. Algunas son vitales para el crecimiento, otras no. En muchos casos, la diferencia la marca el nitrógeno, que es esencial para los aminoácidos, los componentes básicos de la proteína. El nitrógeno también satisface otras necesidades digestivas de los alimentos acuícolas. Obtener el nitrógeno adecuado puede significar optimizar el equilibrio de nutrientes y ayudar a los peces a mantenerse sanos y crecer con rapidez.

Cargill Aqua Nutrition lleva mucho tiempo a la vanguardia del modelado nutricional y el diseño de alimentos. Desde la década de 1990, nuestra empresa precursora EWOS, adquirida por Cargill en 2015, utilizaba datos avanzados para hacer un seguimiento del rendimiento de nuestros productos. La eficiencia en los cultivos acuícolas no sólo significa



mayores rendimientos e ingresos para el productor, sino también cultivar más biomasa con menos alimento, lo que reduce el uso de recursos y energía, y disminuye los residuos y las emisiones de carbono.

Al integrar el nitrógeno esencial en nuestras fórmulas, estamos creando la próxima generación de alimentos. Así es como conseguimos ser aún más eficientes, aumentar la productividad y reducir la huella medioambiental de la acuicultura.

Apoyo a las nuevas Aqua Startups

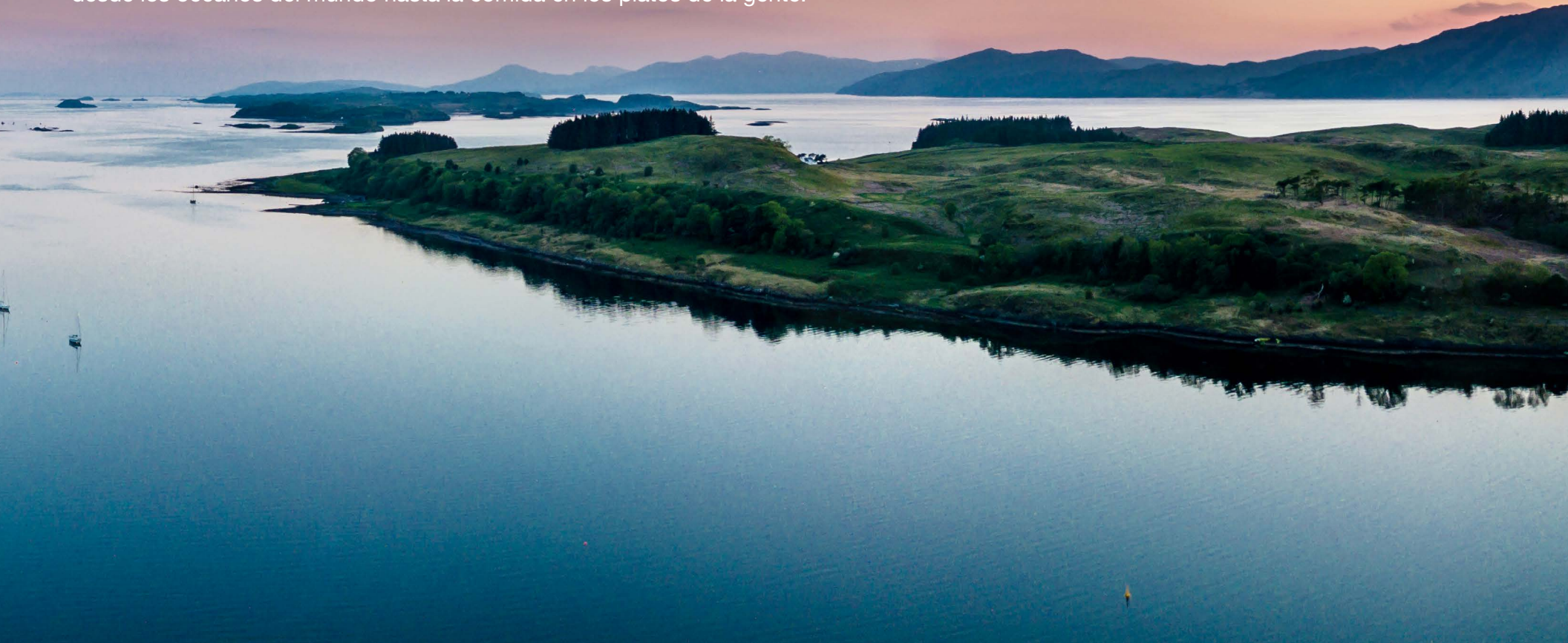
Desde 2018, Cargill ha apoyado HATCH Blue, el primer programa acelerador del mundo para startups de acuicultura climáticamente inteligentes. Hasta ahora, HATCH ha financiado 39 empresas, el 40% de las cuales están dirigidas por mujeres. Estas empresas han recaudado más de 100 millones de dólares.



Gobernanza

Una base sólida para la acción diaria

Cargill Aqua Nutrition adopta un enfoque holístico de la cadena de valor con respecto a la sostenibilidad. Cada día trabajamos para proteger los ecosistemas marinos y terrestres y ayudar a nuestros clientes y proveedores a alcanzar sus propios objetivos empresariales y de sostenibilidad. Nos organizamos para impulsar el progreso en todas las facetas de nuestro negocio y tener un impacto positivo desde los océanos del mundo hasta la comida en los platos de la gente.





Cómo gestionamos la sostenibilidad

Cargill se compromete a alimentar al mundo de forma segura, responsable y sostenible. En Cargill Aqua Nutrition, históricamente hemos hecho hincapié en la sostenibilidad de los ingredientes marinos y terrestres, así como en ayudar a los agricultores a mejorar su eficiencia. Hoy, nuestro alcance es considerablemente mayor, dentro de nuestras operaciones y en toda la cadena de valor. Tenemos en cuenta todos los recursos que procesamos y utilizamos, y trabajamos para minimizar nuestra huella global, teniendo en cuenta tanto el impacto social como el medioambiental.

Pilar Cruz, Directora de Sostenibilidad de Cargill, dirige los esfuerzos de sostenibilidad de la empresa, incluido el desarrollo de políticas, compromisos y programas

globales. Obtenga más información sobre el enfoque de sostenibilidad corporativa de Cargill [aquí](#).

Cargill Aqua Nutrition cuenta con su propia gestión dedicada a la sostenibilidad. Estamos alineados con las estrategias corporativas, pero la materialidad de la industria de la nutrición acuícola requiere estrategias específicas. Cargill Aqua Nutrition forma parte de la empresa Animal Nutrition and Health de Cargill. Una líder de sustentabilidad para todo el grupo y un líder del programa exclusivo de sustentabilidad centralizan la gestión de la sostenibilidad. Junto con el personal de sostenibilidad integrado en las empresas locales y regionales, colaboran en la aplicación con los equipos comerciales. Esta estructura nos permite abordar tanto las prioridades globales como los problemas locales, incluidos el compromiso de los clientes y las partes interesadas, las condiciones del mercado y el ecosistema, y el impacto de las materias primas y otros temas relevantes. Seguimos creando capacidad y ampliando nuestras

posibilidades para abordar los problemas de sostenibilidad y cumplir nuestros objetivos.

Informamos anualmente de nuestros avances en sostenibilidad

A nivel corporativo, Cargill informa externamente sobre temas materiales a través de nuestro informe ESG. Las distintas unidades de negocio de la empresa elaboran informes anuales y/o semestrales sobre la cadena de suministro. Estos informes, nuestros cuadros de reclamaciones en la cadena de suministro y otra información pública pueden consultarse en nuestro [Reporting Hub](#).

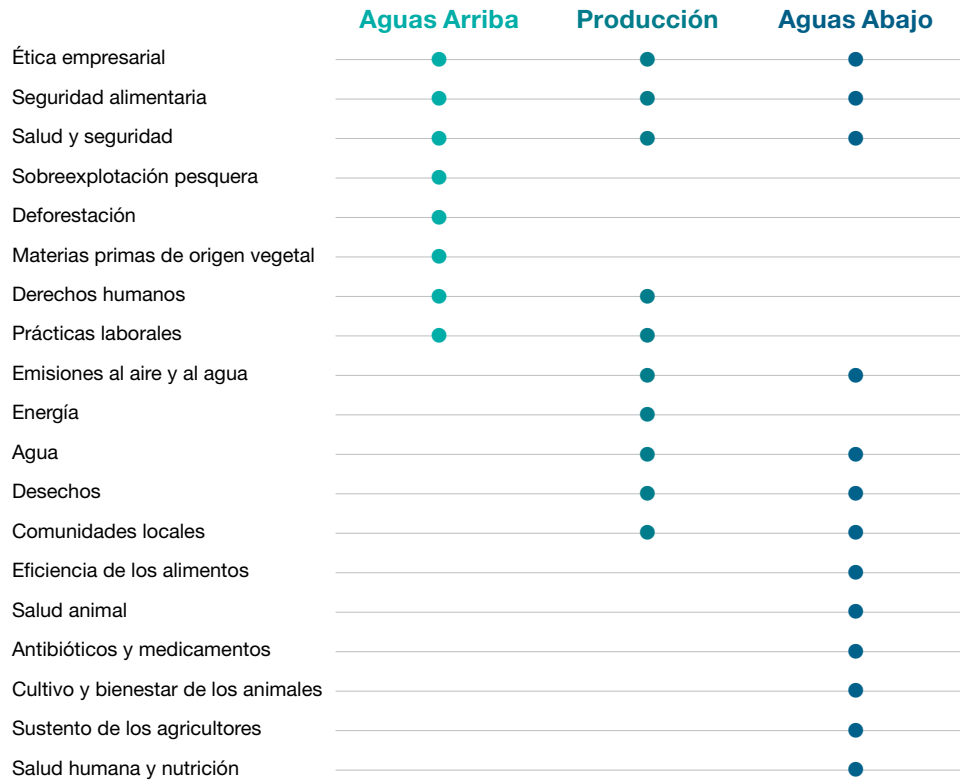
La materialidad de Cargill Aqua Nutrition

Utilizamos nuestra matriz de materialidad para priorizar los temas que debemos gestionar o medir. En la actualidad, dirigimos nuestra atención a los temas con mayor impacto potencial en la sostenibilidad, utilizando un enfoque preventivo, pero nuestro objetivo final es gestionar directamente todos los impactos mostrados en todas nuestras operaciones. Los temas surgen en varios puntos de nuestra cadena de valor, lo que puede dificultar su gestión directa.



Dónde se producen nuestros mayores impactos

La matriz que figura a continuación indica dónde se producen los principales impactos de nuestros temas de sostenibilidad material en nuestra cadena de valor, desde el suministro de materias primas (aguas arriba), pasando por nuestras fábricas y operaciones (producción) y hasta el uso final en las instalaciones de cultivo a través del pescado hasta el consumidor final (aguas abajo).



Responsabilidad a través de políticas y certificaciones

La ambición de Cargill Aqua Nutrition es tener la cadena de suministro de alimentos acuícolas más sostenible del mundo. Una de nuestras principales herramientas para alcanzar este objetivo es nuestra Política de Proveedores, que estipula que quienes nos venden materias primas deben cumplir nuestros principios de sostenibilidad y disponer de procedimientos de gestión de riesgos medioambientales y sociales. La política establece nuestras expectativas en materia de rendimiento medioambiental y social, en consonancia con las normas de terceros cuando proceda. Todos los años realizamos auditorías para asegurarnos de que nuestros proveedores cumplen los requisitos.

Utilizamos el poder de las certificaciones para demostrar la conformidad, tanto de nuestros propios productos como de los proveedores. Establecemos las mismas normas claras y coherentes internamente, para nuestros equipos de aprovisionamiento, y externamente, para nuestros proveedores.

- Trabajamos para cumplir la legislación emergente en materia de derechos humanos, como la Ley de Esclavitud Moderna del Reino Unido (2015) y la Ley de Transparencia de Noruega.
- Nuestras fábricas de alimentos están certificadas conforme a diversas normas internacionales (p. 45). Contamos con certificaciones multisectoriales de gestión medioambiental, seguridad alimentaria y salud y seguridad en el trabajo, así como certificaciones adaptadas específicamente al sector de los productos del mar. La mayoría de nuestras fábricas de alimentos están certificadas conforme a la Norma de Mejores Prácticas Acuícolas (BAP) para Fábricas de Alimentos. Nos estamos preparando para la certificación bajo la norma sobre alimentos del Aquaculture Stewardship Council (ASC), que se puso en marcha en enero de 2023.
- Para nuestros ingredientes marinos, nos abastecemos preferentemente de pesquerías que ya se gestionan de forma responsable. Una parte cada vez mayor de nuestros ingredientes marinos está certificada por MSC y/o MarInTrust. También apoyamos Proyectos de Mejora de Pesquerías (FIP) que están trabajando para conseguir esas mismas certificaciones en el Atlántico Nororiental, Mauritania, Perú, Ecuador y Tailandia. En 2023, nos unimos al lanzamiento de la Fundación Earth Fisheries Improvement Fund con WWF, Mars y Skretting, con el objetivo de generar un fondo de 100 millones de dólares para los FIPs.
- Nuestros ingredientes terrestres entran dentro de las políticas, objetivos y compromisos de sostenibilidad más amplios de Cargill en materia de clima, tierra, agua y personas.
- A medida que crece la demanda de nuevos ingredientes como harinas de insectos y aceites de algas, que pueden aliviar la presión sobre la pesca y los biomas terrestres, formamos asociaciones para facilitar su comercialización. Trabajamos con nuestros clientes, instituciones de investigación, fabricantes de ingredientes y minoristas para crear las condiciones de mercado que permitan un mayor uso de nuevos ingredientes.



Avanzar gracias al poder de las alianzas

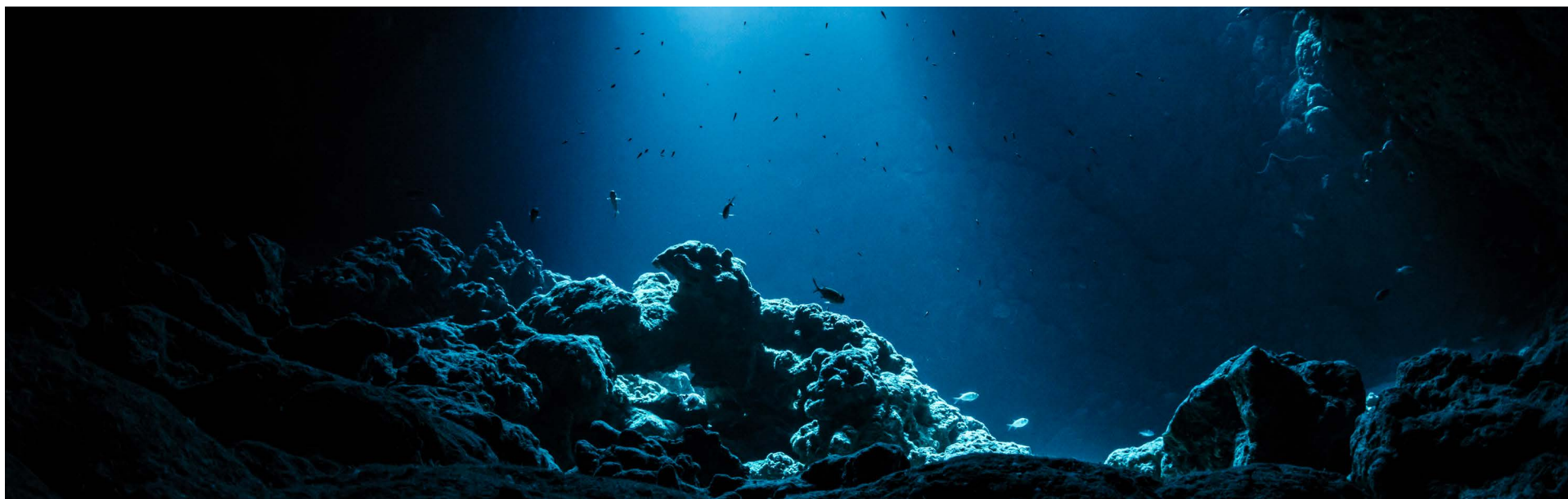
La participación de las partes interesadas es clave para el éxito de cualquier programa de sostenibilidad. Por eso, para lograr el máximo impacto global, nos asociamos con nuestros diversos grupos de interés y, a menudo, con otros del sector. Estamos orgullosos de nuestra participación en iniciativas que reúnen a ONG, gobiernos, investigadores académicos, titulares de normas y otros miembros de la industria.

Membresía Completa

La **Mesa Redonda Mundial sobre Ingredientes Marinos** trabaja para impulsar mejoras medioambientales y sociales en pesquerías clave de todo el mundo. Las regiones prioritarias son África Occidental, Asia Meridional y Sudoriental.

El **North Atlantic Pelagic Advocacy Group** reúne a las partes interesadas en las pesquerías de caballa, arenque y bacaladilla. Fuimos una voz clave en el posicionamiento de estas pesquerías para volver a obtener la certificación MSC.

La iniciativa **SeaBOS** se basa en la colaboración intersectorial dentro de la industria mundial de productos del mar, con la participación de nueve de las mayores empresas de productos del mar del mundo, que representan más del 10% de la producción mundial de productos del mar. Junto con destacados científicos de distintas disciplinas y universidades, exploran los riesgos y oportunidades de transformación para la industria mundial de los productos del mar y las principales áreas de impacto.





Representación en el Comité

Grupo de Trabajo I Patrocinio a nivel de CEO

Apoyamos y asesoramos a este grupo de trabajo, que aborda la pesca INDNR, las especies amenazadas y el trabajo forzoso en las cadenas de suministro de las 10 empresas miembros.

Comisión del Consejo de Administración

Ayudamos a dar forma a la dirección del programa, garantizando que su estándar se basen en los mejores conocimientos científicos disponibles y sean aplicables en nuestras regiones operativas.

Consejo de Partes Interesadas

Asesoramos a la Junta Directiva y a la Secretaría para ayudar a garantizar una aplicación sólida del estándar ProTerra.

Líder del Grupo de Trabajo III

El grupo de trabajo compromete a los gobiernos en la transición hacia una producción sostenible de productos del mar y mecanismos para la reducción de antibióticos en la acuicultura.

Comité Ético y Social

Ayudamos a gestionar el desarrollo y la aplicación de criterios sólidos para el programa, centrándonos en los derechos humanos y el bienestar social.

Comité Directivo del Estándar de Alimentación

Estamos colaborando en el desarrollo de la nueva norma sobre alimentos de ASC, aportando nuestra experiencia para garantizar que la certificación exija controles estrictos en las fábricas y a lo largo de la cadena de suministro.

Comité de Sostenibilidad

Trabajamos en los elementos claves de la sostenibilidad de los alimentos en Europa. Las actividades han incluido desarrollos en el trabajo de ACV (LCA) para los alimentos PEFCR y GFLI, la actualización de las Directrices de Abastecimiento de Soja de FEAC en 2021 y el desarrollo de la Carta de Sostenibilidad de Alimentos 2030 de FEAC.

Grupos de trabajo BAP Vanguard Feed y GHG

Hemos contribuido al desarrollo de una norma Vanguard más allá de la actual norma sobre alimentos BAP, centrada en las materias primas sostenibles. Además, ayudamos a desarrollar una norma de cálculo de GEI (GHG) para la alimentación animal a través del programa BAP Vanguard.

Miembros asociados y participación general

Iniciativa Mundial del Salmón (GSI)

Como miembro asociado de la GSI, trabajamos para apoyar el desarrollo sostenible de la acuicultura del salmón a través de los grupos de trabajo sobre alimentos y bioseguridad, y comunicando los avances.

Diálogo Mundial sobre la Trazabilidad de los Productos del Mar (GDST)

Utilizamos la norma GDST para informar nuestra recopilación de datos sobre ingredientes marinos, así como las comunicaciones sobre origen, sostenibilidad y volumen para ofrecer una trazabilidad completa.

Asociación para la Pesca Sostenible (APS /SFP)

Apoyamos la investigación sobre sostenibilidad pesquera de la SFP y colaboramos para impulsar el éxito de los FIPs, mejorar la sostenibilidad de los ingredientes marinos, proteger los derechos humanos y supervisar nuestro rendimiento general en el abastecimiento de harina y aceite de pescado.

Proyecto de Divulgación de los Océanos (ODP)

Hemos presentado nuestros datos de uso de ingredientes marinos a ODP desde 2017 para aumentar la transparencia de nuestro performance.

Pacto Mundial de las Naciones Unidas (UNGP)

Hemos contribuido al desarrollo de la publicación del UNGP *Setting Science-Based Targets in the Seafood Sector: Best Practices to Date*, publicada en 2022 por la Ocean Stewardship Coalition.

Proyecto Millennial Salmon

Nos asociamos con institutos de investigación, proveedores de nuevos ingredientes y un minorista de alimentación para lanzar el proyecto Millennial Salmon, una iniciativa de investigación de cuatro años para impulsar la comercialización continuada de harina de insectos y aceite de algas como ingredientes de alimentos.





Apéndice

Indicadores clave de desempeño

Materias primas marinas y no marinas

Composición global de los alimentos

Promedios globales de la composición de los grupos de ingredientes	De agua fría (Coldwater)			De agua cálida (Warmwater)		
	Categoría de ingredientes	Inclusión promedio	Países de origen	Categoría de ingredientes	Inclusión promedio	Países de origen
Total de harina de pescado		15,8%	Véase la p. 38	Total de harina de pescado	8,5%	Véase la p. 38
	de los cuales corresponde a harina de Trimmings	6,5%	Véase la p. 39	de los cuales corresponde a harina de Trimmings	5,0%	Véase la p. 39
Aceite de pescado total		10,6%	Véase la p. 38	Aceite de pescado total	1,1%	Véase la p. 38
	de los cuales corresponde a aceite de Trimmings	3,0%	Véase la p. 39	de los cuales corresponde a aceite de Trimmings	0,8%	Véase la p. 39
Proteínas vegetales		31,3%	Argentina, Bélgica, Brasil, Chile, China, Finlandia, Francia, Hungría, India, Rusia, Reino Unido, Estados Unidos.	Proteínas vegetales	44,0%	Argentina, Bolivia, Brasil, Canadá, China, India, Mexico, Estados Unidos, Vietnam
	de los cuales proteínas de soja	17,2%	Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, China, Finlandia, India, Rusia, Estados Unidos.	de los cuales proteínas de soja	40,9%	Argentina, Bolivia, Brasil, Canadá, China, Ecuador, India, Mexico, Estados Unidos.
Aceite Vegetal		19,4%	Argentina, Bielorrusia, Canadá, Chile, Unión Europea, Francia, Países Bajos, Rusia, Uruguay	Aceite Vegetal	2,2%	China, Malasia
	de los cuales aceite de soja	1,8%	Argentina, Bélgica, Chile, Unión Europea, Países Bajos, España	de los cuales aceite de soja	1,9%	Brasil, China, Ecuador, Panamá
	de los cuales aceite de palma	0,0%	Indonesia	de los cuales aceite de palma	0,3%	Indonesia, Malasia
Proteínas unicelulares	0,8%	Brasil, Francia, Italia	Proteínas unicelulares	0,0%	Estados Unidos	
Subproductos animales		8,1%	Alemania, Argentina, Brasil, Canadá, Chile, España, Estados Unidos, Francia, Inglaterra.	Subproductos animales	9,1%	Canadá, Chile, China, India, Indonesia, México, Estados Unidos
	Hidratos de carbono y aglutinantes	14,1%	Alemania, Argentina, Canadá, Chile, Estados Unidos, Hungría, Letonia, Polonia, Reino Unido y Rumanía.	Hidratos de carbono y aglutinantes	35,1%	Argentina, Brasil, Canadá, China, Ecuador, Estados Unidos, India, Indonesia, México y Panamá.
Total de co-productos*	48,9%			Total de co-productos*	68,3%	
Total de co-productos, excluidas las harinas de soja	31,2%			Total de coproductos, excluidas las harinas de soja	27,3%	
Total de nuevos ingredientes**	4,61%			Total de nuevos ingredientes**	0,0%	

* Nuestra designación de ingredientes como co-productos sigue las directrices de la Federación Europea de Fabricantes de Alimentos.

** Los ingredientes nuevos se definen como ingredientes introducidos en la formulación a partir de 2015

Fuentes de ingredientes marinos

Fuentes de forraje y Trimmings	Ingrediente	Fuente	De agua fría (Coldwater)	De agua cálida (Warmwater)	Grupo
	Harina de pescado*	Total (t)	145.934	57.310	203.244
		Peces Forrajeros	58,5%	41,5%	53,7%
		Trimmings	41,5%	58,5%	46,3%
	Aceite de pescado	Total (t)	98.374	7.457	105.831
		Peces de forraje	72,0%	31,6%	69,2%
		Trimmings	28,0%	68,4%	30,8%
	Total de ingredientes marinos	Trimmings	36,1%	59,7%	41,0%

*Los hidrolizados de pescado y las tortas de prensa (túrtos) se incluyen en la harina de pescado.

Fuentes por especies de forraje y origen: alimentos de agua fría



Especies	Países de origen	Porcentaje del total de peces forrajeros
Capelán (<i>Mallotus villosus</i>)	Dinamarca, Islandia, Noruega	17,50%
Bacaladilla (<i>Micromesistius poutassou</i>)	Dinamarca, Islas Feroe, Islandia, Noruega	13,58%
Sardina sudamericana (<i>Sardinops sagax</i>)	Chile, Japón, México, Otros, Panamá, Perú	11,10%
Anchoveta peruana (<i>Engraulis ringens</i>)	Chile, Perú	10,49%
Sábalo del Golfo (<i>Brevoortia patronus</i>)	Estados Unidos	7,05%
Espadín europeo (<i>Sprattus sprattus</i>)	Dinamarca, Noruega	6,88%
Sardina aceitera de la India (<i>Sardinella longiceps</i>)	Omán	5,88%
Arenque atlántico (<i>Clupea harengus</i>)	Dinamarca, Islas Feroe, Islandia, Noruega	5,05%
Arenque araucano (<i>Strangomera bentincki</i>)	Chile	5,04%
Lanzón (<i>Ammodytes sp.</i>)	Dinamarca, Noruega	4,25%
Sardina europea (<i>Sardina pilchardus</i>)	Mauretania, Marruecos	4,15%
Jurel chileno (<i>Trachurus murphyi</i>)	Chile	3,19%
Faneca noruega (<i>Trisopterus esmarkii</i>)	Dinamarca, Noruega	1,55%
Boquerón europeo (<i>Engraulis encrasicolus</i>)	Georgia, Otros	1,50%
Pez jabalí (<i>Capros aper</i>)	Dinamarca, Irlanda, Noruega	1,11%
Otras especies	Chile, China, Dinamarca, Ecuador, Marruecos, Islandia, México, Noruega, Reino Unido.	1,67%

Fuentes por especie forrajera y origen: alimentos de aguas cálidas



Especies	Países de origen	Porcentaje del total de peces forrajeros
Anchoa / Anchoveta (<i>Engraulis ringens</i>)	Perú	31,13%
Sábalo del Golfo (<i>Brevoortia patronus</i>)	Estados Unidos	18,73%
Sardina sudamericana (<i>Sardinops sagax</i>)	México	5,32%
Sardina aceitera de la India (<i>Sardinella longiceps</i>)	India	4,54%
Otras especies	Ecuador, Noruega, Perú, Filipinas, Tailandia, EE.UU. Vietnam	40,27%

Fuentes de ingredientes marinos continuación

Fuentes por especies de Trimmings y origen: alimentos de agua fría



Especies	Países de origen	Porcentaje del total de Trimmings
Arenque atlántico (<i>Clupea harengus</i>)	Dinamarca, Islas Feroe, Islandia, Irlanda, Noruega, Reino Unido.	35,77%
Capelán (<i>Mallotus villosus</i>)	Dinamarca, Islandia, Noruega	14,39%
Caballa del Atlántico (<i>Scomber scombrus</i>)	Dinamarca, Islandia, Irlanda, Noruega, Estados Unidos	12,61%
Abadejo de Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)	Dinamarca, Reino Unido	4,80%
Jurel chileno (<i>Trachurus murphyi</i>)	Chile	4,17%
Bacaladilla (<i>Micromesistius poutassou</i>)	Irlanda, Noruega	3,00%
Sardina brasileña (<i>Sardinella brasiliensis</i>)	Brasil	1,40%
Sardina aceitera de la India (<i>Sardinella longiceps</i>)	India	1,29%
Mezcla de pescados blancos*	Dinamarca, Francia, Islandia, Irlanda, Noruega, Reino Unido.	14,72%
Otras especies	Argentina, Brasil, Chile, Dinamarca, Francia, Irlanda, Islandia, India, Marruecos, Noruega, Reino Unido, Estados Unidos.	10,54%

* Trimmings de instalaciones que procesan una variedad de pescado blanco, típicamente una selección de bacalao, eglefino, solla, etc., pero se desconoce el desglose de los insumos.

Fuentes por especies de trimmings y origen: alimentos de aguas cálidas



Especies	Países de origen	Porcentaje del total de Trimmings
Atún de aleta amarilla (<i>Thunnus albacares</i>)	Ecuador, México, Perú, Filipinas, Tailandia, Vietnam	23,93%
Atún listado (<i>Katsuwonus pelamis</i>)	Ecuador, Mauricio, Perú, Vietnam	20,82%
Sardina aceitera de la India (<i>Sardinella longiceps</i>)	India	7,95%
Caballa (<i>Scomber japonicus</i>)	Ecuador, Perú	7,78%
Pangasius (<i>Hypothalamus sp.</i>)*	Vietnam	5,85%
Calamar de Humboldt (<i>Dosidicus gigas</i>)	Perú, Corea del Sur	3,65%
Salmón atlántico (<i>Salmo salar</i>)*	Chile	3,11%
Arenque de hilo (<i>Opisthonema sp.</i>)	Ecuador, Perú	2,53%
Anchoveta peruana (<i>Engraulis ringens</i>)	Perú	2,25%
Camarón pata blanca (<i>Litopenaeus vannamei</i>)*	Vietnam	1,30%
Jurel chileno (<i>Trachurus murphyi</i>)	Ecuador, Perú	1,19%
Lampuga (<i>Coryphaena hippurus</i>)	Ecuador, Perú	1,18%
Otras especies	Colombia, Ecuador, Perú, Tailandia, Vietnam, Estados Unidos	18,46%

* Trimmings derivados de especies cultivadas.

Índices de ingredientes marinos

Índices de dependencia marina: agua fría



	2022	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015
Alimento con índice de dependencia de proteínas marinas (MPDR)	0,35	0,32	0,38	0,33	0,42	0,52	0,51	0,45
Alimento con índice de dependencia del petróleo marino (MODR)	0,47	0,45	1,27	0,47	0,45	0,48	0,47	0,48
Global eFCR^a	1,30	1,30	1,31	1,25	1,36	1,23	1,27	1,24
Pescado MPDR	0,46	0,42	1,27	0,42	0,58	0,64	0,64	0,56
Pescado MODR	0,61	0,58	0,65	0,58	0,61	0,59	0,60	0,59

Ratios de dependencia de peces forrajeros: agua fría



	2022	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015
Relación de dependencia de los peces forrajeros: harina de pescado (FFDRm)	0,38	0,35	0,41	0,36	0,45	0,55	0,54	0,48
Índice de dependencia de los peces forrajeros: aceite de pescado (FFDRo)	1,51	1,44	1,58	1,50	1,40	1,46	1,44	1,48
Factor de inclusión de peces en los alimentos (FFIF)	0,57	0,53	0,61	0,56	0,62	0,71	0,70	0,66
Global eFCR^a	1,30	1,30	1,31	1,25	1,36	1,23	1,27	1,24
Peces FFDRm	0,49	0,45	0,54	0,45	0,62	0,68	0,69	0,60
Pescado FFDRo	1,96	1,87	2,08	1,88	1,90	1,80	1,83	1,84
Ratio Fish In Fish Out (FIFO)	0,75	0,69	0,81	0,56	0,62	0,71	0,70	0,66

Ratios de dependencia de peces forrajeros: aguas cálidas



	2022	2021	2020	2019
FFDRm (alimento)	0,12	0,25	0,23	0,15
FFDRo (alimento)	0,05	0,08	0,10	0,10
FFIF	0,11	0,22	0,19	0,13
eFCR^b	1,50	1,50	1,50	1,50
Pescado FFDRm	0,18	0,38	0,34	0,22
Pescado FFDRo	0,08	0,12	0,16	0,15
FIFO	0,16	0,33	0,29	0,20

Cálculos de índices de ingredientes marinos

MPDR = harina de pescado% * 68% + eFCR / 17,5%

MODR = (aceite de pescado% + (harina de pescado% * 8%)) * eFCR / 17,5%

FFDRm (agua fría) = (harina de pescados forrajeros en el alimento % * eFCR) / 24% °

FFDRm (agua cálida) = (harina de pescados forrajeros en el alimento % * eFCR) / 22,2% °

FFDRo = (aceite de pescados forrajeros en el alimento % * eFCR) / 5% °

FFIF = (harina de pescados forrajeros% + aceite de pescados forrajero%) / (rendimiento de harina de pescado + rendimiento de aceite de pescado)

FIFO = (harina de pescados forrajeros% + aceite de pescados forrajeros%) * eFCR / (rendimiento de harina de pescado + rendimiento de aceite de pescado)

^a Estimación de la eFCR media mundial de salmónidos basada en datos internos, Tacon et al. (2022), y Seafood Watch (2021a,b,c,d).

^b Estimación de la eFCR media mundial para especies de agua cálida basada en datos internos, Tacon et al. (2022), y valor para P. vannamei en la norma ASC Shrimp Standard v1.1 (2019)

^c Rendimiento medio estimado de harina de pescado basado en Péron et al. (2010) y su uso en la Norma ASC Salmón v1.3 (2019). El FFDRm real puede ser considerablemente inferior si se aplican los rendimientos reales de aceite para cada especie utilizada.

^d Rendimiento medio estimado de harina de pescado basado en la norma ASC Shrimp Estándar v1.2 (2022). El FFDRm real puede ser considerablemente inferior si se aplican los rendimientos reales de aceite para cada especie utilizada.

^e El rendimiento medio estimado del aceite de pescado se basa en la estimación del ASC de rendimientos de aceite del 5% o el 7%, dependiendo de la fuente del aceite, pero para ser conservadores en este informe, en este cálculo se ha utilizado el rendimiento más bajo. El FFDRo real puede ser considerablemente inferior si se aplican los rendimientos reales de aceite para cada especie utilizada.

Alimentos para mejorar la salud de los peces

Porcentaje de ventas de alimentos funcionales para la salud o para la salud y el performance	De agua fría (Coldwater)	De agua cálida (Warmwater)	Grupo
2022	22,9%	0,51%	12,0%
2021	20,6%	0,7%	13,0%
2020	20,3%	1,1%	12,2%
2019	22,6%	3,2%	16,0%
2018	18,3%	–	–
2017	24,2%	8,7%	20,6%
2016	28,5%	–	–
2015	18,8%	–	–
2014	20,6%	–	–
2013	16,5%	–	–

Porcentaje de ventas de alimentos antiparasitarios	Canadá	Chile	Noruega	Escocia	Total de agua fría
2022	0,44%	0,30%	0,86%	4,65%	0,96%
Variación con respecto a 2017	-76%	-56%	-75%	129%	-43,5%
2021	1,23%	0,21%	0,93%	4,52%	1,14%
2020	0,95%	0,30%	1,22%	3,73%	1,3%
2019	1,73%	0,09%	1,30%	3,58%	1,3%
2018	1,17%	0,29%	1,23%	2,61%	1,1%
2017	1,87%	0,67%	3,41%	2,03%	1,7%
2016	0,99%	0,59%	1,71%	4,59%	2,8%
2015	1,75%	0,61%	3,26%	3,96%	2,7%
2014	1,22%	0,89%	3,44%	2,91%	2,2%
2013	1,51%	2,47%	3,56%	1,64%	2,1%

Porcentaje de ventas de alimentos antibióticos	Canadá	Chile	Noruega	Escocia	Total de agua fría
2022	1,20%	8,37%	0,00%	0,10%	1,85%
Variación con respecto a 2017	-43%	-12%	0 %	+414%	-71%
2021	1,53%	6,84%	0,00%	0,00%	1,52%
2020	2,86%	5,46%	0,00%	0,02%	1,25%
2019	3,08%	5,38%	0,00%	0,09%	1,49%
2018	2,75%	6,74%	0,00%	0,07%	2,24%
2017	2,11%	9,53%	0,00%	0,02%	6,41%
2016	1,56%	8,61%	0,00%	0,02%	5,35%
2015	2,66%	14,13%	0 %	0,06%	9,49%
2014	1,89%	10,83%	0 %	0,02%	7,47%
2013	2,08%	11,13%	0 %	0,00%	8,06%



Mano de obra

	De agua fría (Coldwater)	De agua cálida (Warmwater)	Total del grupo*
Total de empleados:	752	1205	1957
Mujeres empleadas	156	240	396
Hombres empleados	596	965	1561
Empleados - proporción de mujeres (%)	20,7%	19,9%	20,2%

* El total del grupo es mayor que la suma de agua fría y agua cálida debido a que parte del personal cubre ambos grupos.

Paridad de género en la gestión y el liderazgo

	De agua fría (Coldwater)	De agua cálida (Warmwater)	Total del grupo
Empleados de dirección y administración	328	776	1104
Número de mujeres en puestos directivos y administrativos	126	210	336
Proporción de mujeres en puestos directivos y administrativos (%)	38,4%	27,1%	30,4%
Empleados de Alta Dirección	29	36	65
Número de mujeres en puestos directivos	7	8	15
Proporción de mujeres en la alta dirección (%)	24,1%	22,2%	23,1%
Equipo directivo global** empleados	11		11
Número de mujeres en el liderazgo global	4		4
Proporción de mujeres en el liderazgo global (%)	36,4%		36,4%

* Los equipos de alta dirección son los responsables directos de cada país.

** El equipo de liderazgo global es el equipo central responsable de la gestión de Cargill Aqua Nutrition como grupo.

Contratación local de altos cargos

	De agua fría (Coldwater)	De agua cálida (Warmwater)	Total del grupo
Número de empleados directivos contratados procedentes de la comunidad local	29	36	65
Proporción de empleados directivos contratados procedentes de la comunidad local (%)	100 %	100 %	100 %

Integridad laboral

Formación ética y anticorrupción

	2022	2021	2020	2019
Equipo de liderazgo global capacitado (número)	11	10	3	3
Equipo directivo global capacitado (porcentaje)	95,2%*	90,9%	37,5%	37,5%
Empleados capacitados (número)	567 & 975	492	385	328
Empleados capacitados (porcentaje)	78,8%	21,1%	20,8%	18,2%

* Nuestro programa de formación en ética empresarial y lucha contra la corrupción consta ahora de dos cursos. Con 11 miembros en el Equipo Global de Liderazgo (GLT por sus siglas en inglés: Global Leadership Team), esto supone un total de 22 oportunidades de formación. A un miembro del GLT, que prestaba apoyo administrativo, no se le asignó un curso, lo que dio lugar a 21 oportunidades reales de formación; 20 de las 21 se completaron, con lo que la tasa de finalización de la formación comunicada fue del 95,2%. Para los demás empleados, los dos cursos de formación se asignaron en función del puesto de trabajo, y crearon 1.550 oportunidades de formación en total. Con 1.542 cursos completados por 1957 empleados, la tasa de finalización de la formación es del 78,8%.

Denuncias de irregularidades

En 2022 se presentaron 23 casos de denuncia en Cargill Aqua Nutrition a través de nuestra Línea Abierta de Ética (EOL). Veintiuno de los 23 casos se resolvieron en marzo de 2023, y hay 2 casos relacionados que aún se están investigando.

Envases y residuos

Total de materiales de embalaje (toneladas) para mercancías vendidas

	De agua fría (Coldwater)	De agua cálida (Warmwater)*	Grupo
Bolsas a granel	1.139,7	17,3	1.157,0
Bolsas de polietileno	1.094,0	271,5	1.365,4
Bolsas de polipropileno	2.156,0	30.692,1	32.848,1
Bolsas de papel	0,0	126,0	126,0
Total de bolsas	4.389,6	31.106,9	35.496,5
Palés	239,4	167,8	407,3
Otros artículos	2.548,3	10.473,8	13.022,1
Total envases	7.177,3	41.748,6	48.925,9

La sección de otros artículos abarca todos los demás artículos que históricamente han sido de un solo uso, como pegamento, etiquetas y palés. Nuestros clientes pueden reutilizar los palés. Reducir los materiales de envasado es una prioridad emergente para CQN. Estamos trabajando para recopilar y comunicar datos más detallados en el futuro.



Garantías de sostenibilidad

Certificaciones de fábrica

Normas de certificación por ubicación de las instalaciones	Región	País	ISO 9001	ISO 14001	ISO 22000	ISO 45001	Global G.A.P.	BAP	Orgánico
Las Américas		Canadá	•			•	•	•	•
		Chile	•	•	•	•	•	•	
		Ecuador					•	•	
		México							
		Estados Unidos					•	•	
Asia		China						•	
		India			•			•	
		Indonesia			•			•	
		Tailandia						•	
		Vietnam	•	•		•	•	•	
Europa		Noruega	•	•	•	•	•		•
		Escocia	•	•	•	•	•**	•	•
Total de fábricas certificadas*			9	7	7	7	9	12	4

*Algunos países tienen más de una instalación y no todas las instalaciones están certificadas al mismo nivel dentro de un mismo país.

**Escocia cuenta con la certificación UFAS, reconocida como equivalente al Global G.A.P.





Garantías de sostenibilidad continuación

Certificaciones de ingredientes

Normas de certificación de nuestros ingredientes marinos		Ninguna	IP de MarInTrust	MarInTrust	FIP Integral	MSC*
	Alimentos de Agua fría (Coldwater)					
	Peces forrajeros	10,96%	17,86%	18,28%	9,56%	43,34%
	Trimnings	4,50%	3,00%	13,91%	48,37%	30,22%
	Total	8,63%	12,50%	16,70%	23,56%	38,61%
Alimentos de agua cálida (Warmwater)						
	Peces forrajeros	36,14%	1,36%	62,50%	31,17%	24,67%
	Trimnings	27,61%	17,29%	52,26%	0 %	11,25%
	Total	32,75%	10,86%	56,39%	12,57%	16,66%
Total del grupo						
	Peces forrajeros	14,56%	15,50%	69,94%	12,66%	40,67%
	Trimnings	12,41%	7,36%	80,23%	33,63%	24,43%
	Total	13,68 %	12,16%	74,16%	21,26%	34,01%

* Pesquería certificada por el MSC indica que el pescado ha sido capturado en una pesquería certificada por el MSC, pero no necesariamente por barcos certificados.

Normas de certificación para nuestros ingredientes de soja y palma: alimentos de agua fría

		Canadá	Chile	Noruega	Escocia	Total de agua fría
Productos de soja	Certificaciones	n/a**	Créditos RTRS	Donau Soja, Europe Soya, Pro-Terra, SSAP*	ProTerra, Organic	
	% Certificado	n/a	100 %	100 %	100 %	100 %
	Orígenes	n/a	Argentina, Bolivia, Brasil, Chile	Finlandia, Rusia, Brasil, Estados Unidos	Bélgica, Brasil, China, España, India, Países Bajos, Unión Europea	
Aceite de palma	Certificaciones	n/a	n/a	n/a	RSPO	
	% Certificado	n/a	n/a	n/a	100 %	100 %
	Orígenes	n/a	n/a	n/a	Indonesia	

* Consejo de Exportación de Soja de Estados Unidos.-Protocolo de Garantía de Sostenibilidad de la Soja de Estados Unidos De acuerdo con las directrices de abastecimiento de soja de la FEAC, el SSAP está reconocido como equivalente a ProTerra y RTRS (y, por tanto, también aceptado por Cargill).

** n/a indica que este grupo empresarial no utilizó productos derivados de la soja o del aceite de palma en 2022.

Uso de energía para la producción de alimentos

Consumo de energía para alimentos de agua fría



Tipo de energía	Fuente de energía	2022	2021	2020	2019	2018	2017
Energía directa (GJ)	No renovable	455.329	568.777	628.669	639.819	607.450	611.277
Energía directa (GJ)	Renovable	27.723	48.644	64.179	71.207	55.047	47.470
Energía indirecta (GJ)	Electricidad no renovable	407.980	447.164	402.945	521.485	453.949	436.810
Energía indirecta (GJ)	Electricidad renovable	94.143	90.926	88.308	-	-	-
Consumo total de energía (GJ)		985.175	1.155.510	1.184.101	1.232.511	1.116.446	1.095.557
<i>Variación con respecto a 2017 (%)</i>		<i>-10,10%</i>	<i>+5,5%</i>	<i>+8,1%</i>	<i>+12,5%</i>	<i>+1,9%</i>	<i>0,0%</i>
Energía por tonelada de alimento fabricado (GJ/t)		1,019	1,048	1,027	0,997	1,083	1,113
<i>Variación con respecto a 2017 (%)</i>		<i>-8,4%</i>	<i>-5,9%</i>	<i>-7,7%</i>	<i>-10,4%</i>	<i>-2,7%</i>	<i>0,0%</i>

Consumo de energía para alimentos de agua cálida



Tipo de energía	Fuente de energía	2022	2021	2020	2019	2018	2017
Energía directa (GJ)	No renovable	458.860	496.243	399.411	363.119	279.149	272.840
Energía directa (GJ)	Renovable	61.042	57.240	141.715	66.601	41.163	75.397
Energía indirecta (GJ)	Electricidad no renovable	302.457	330.945	296.644	371.802	341.355	209.504
Energía indirecta (GJ)	Electricidad renovable	102.008	90.696	1.175	-	-	-
Consumo total de energía (GJ)		924.366	975.124	838.945	801.522	661.667	557.741
<i>Variación con respecto a 2017 (%)</i>		<i>+65,7%</i>	<i>+74,8%</i>	<i>+50,4%</i>	<i>+43,7%</i>	<i>+18,6%</i>	<i>0,0%</i>
Energía por tonelada de alimento fabricado (GJ/t)		1,316	1,332	1,256	1,246	1,180	0,843
<i>Variación con respecto a 2017 (%)</i>		<i>+56,1%</i>	<i>+57,9%</i>	<i>+49,1%</i>	<i>+47,9%</i>	<i>+40,0%</i>	<i>0,0%</i>

Uso de energía para el total del alimento del grupo

Tipo de energía	Fuente de energía	2022	2021	2020	2019	2018	2017
Energía directa (GJ)	No renovable	914.189	1.065.020	1.028.080	1.002.938	886.599	884.117
Energía directa (GJ)	Renovable	88.765	105.884	206.738	137.808	96.210	122.867
Energía indirecta (GJ)	Electricidad no renovable	710.436	778.109	699.589	893.287	795.304	646.313
Energía indirecta (GJ)	Electricidad renovable	196.152	181.622	89.483	-	-	-
Consumo total de energía (GJ)		1.909.542	2.130.634	2.023.046	2.034.033	1.778.113	1.653.297
<i>Variación con respecto a 2017 (%)</i>		<i>+15,5%</i>	<i>+28,9%</i>	<i>+22,4%</i>	<i>+23,0%</i>	<i>+7,5%</i>	<i>0,0%</i>
Energía por tonelada de alimento fabricado (GJ/t)		1,144	1,161	1,111	1,082	1,109	1,029
<i>Variación con respecto a 2017 (%)</i>		<i>+11,2%</i>	<i>+12,8%</i>	<i>+7,9%</i>	<i>+5,1%</i>	<i>+7,7%</i>	<i>0,0%</i>

Alcance 1 y 2 de emisiones de gases de efecto invernadero

Alcance 1 y 2 de emisiones de GEI para la producción de alimentos de agua fría

	2022	2021	2020	2019	2018	2017
Emisiones absolutas de GEI de Alcance 1 y 2 (tCO ₂ e)	70.425	77.644	63.418	77.397	73.210	79.849
Cambio absoluto de GEI de Alcance 1 y 2 en relación con 2017 (%)	-11,8%	-2,8%	-20,6%	-3,1%	-8,3%	–
Intensidad media de GEI de Alcance 1 y 2 (tCO ₂ e/t de alimento producido)	0,073	0,070	0,055	0,063	0,071	0,081
Cambio medio de los GEI de alcance 1 y 2 en relación con 2017 (%)	-10,1%	-13,1%	-32,2%	-22,8%	-12,4%	–

Emisiones de GEI de Alcance 1 y 2 para la producción de alimentos de agua cálida

	2022	2021	2020	2019	2018	2017
Emisiones absolutas de GEI de Alcance 1 y 2 (tCO ₂ e)	80.674	88.002	66.627	76.340	69.348	43.426
Cambio absoluto de GEI de Alcance 1 y 2 en relación con 2017 (%)	+85,8%	+102,6%	+53,4%	+75,8%	+59,7%	–
Intensidad media de GEI de Alcance 1 y 2 (tCO ₂ e/t de alimento producido)	0,115	0,120	0,100	0,119	0,124	0,066
Cambio medio de los GEI de alcance 1 y 2 en relación con 2017 (%)	+74,0%	+82,1%	+52,0%	+80,9%	+88,5%	–

Emisiones de GEI de alcance 1 y 2 para la producción de los alimentos agrupados

	2022	2021	2020	2019	2018	2017
Emisiones absolutas de GEI de Alcance 1 y 2 (tCO ₂ e)	151.099	165.647	130.045	153.737	142.558	123.274
Cambio absoluto de GEI de Alcance 1 y 2 en relación con 2017 (%)	+22,6%	+34,4%	+5,5%	+24,7%	+15,6%	–
Intensidad media de GEI de Alcance 1 y 2 (tCO ₂ e/t de alimento producido)	0,091	0,090	0,071	0,082	0,089	0,077
Cambio medio de los GEI de alcance 1 y 2 en relación con 2017 (%)	+17,6%	+17,2%	-6,9%	6,6%	15,8	–



Potencial calentamiento global de los alimentos producidos

Potencial calentamiento global: Materias primas para alimentos de agua fría entregados a la fábrica

	GWP I_LUC	
	Materias primas (tCO ₂ e)	Materias primas (tCO ₂ e/t)
2022	1.873.266	1,96
2021	2.535.792	2,07
2020	3.001.619	2,60
2017	2.497.984	2,54

Potencial calentamiento global: Los alimentos de agua fría terminados listos para salir de la fábrica (sin embalaje)

	GWP I_LUC	
	Materias primas (tCO ₂ e)	Materias primas (tCO ₂ e/t)
2022	1.943.691	2,04
2021	2.613.436	2,14
2020	3.072.261	2,67
2017	2.564.062	2,61

Uso del agua en la producción de alimentos

Uso del agua en la producción de alimentos de agua fría

	Consumo total de agua (litros)	Consumo de agua (litros por tonelada de alimento fabricado)
2022	474.205	491
2021	514.040	466
2020	538.698	467
2019	500.101	404
2018	444.550	431
2017	493.850	503

Uso del agua en la producción de alimentos de agua cálida

	Consumo total de agua (litros)	Consumo de agua (litros por tonelada de alimento fabricado)
2022	341.720	486
2021	330.846	452
2020	290.610	435
2019	275.803	448

Uso de agua en la producción total de alimentos

	Consumo total de agua (litros)	Consumo de agua (litros por tonelada de alimento fabricado)
2022	815.925	489
2021	844.886	460
2020	829.308	456
2019	775.904	419



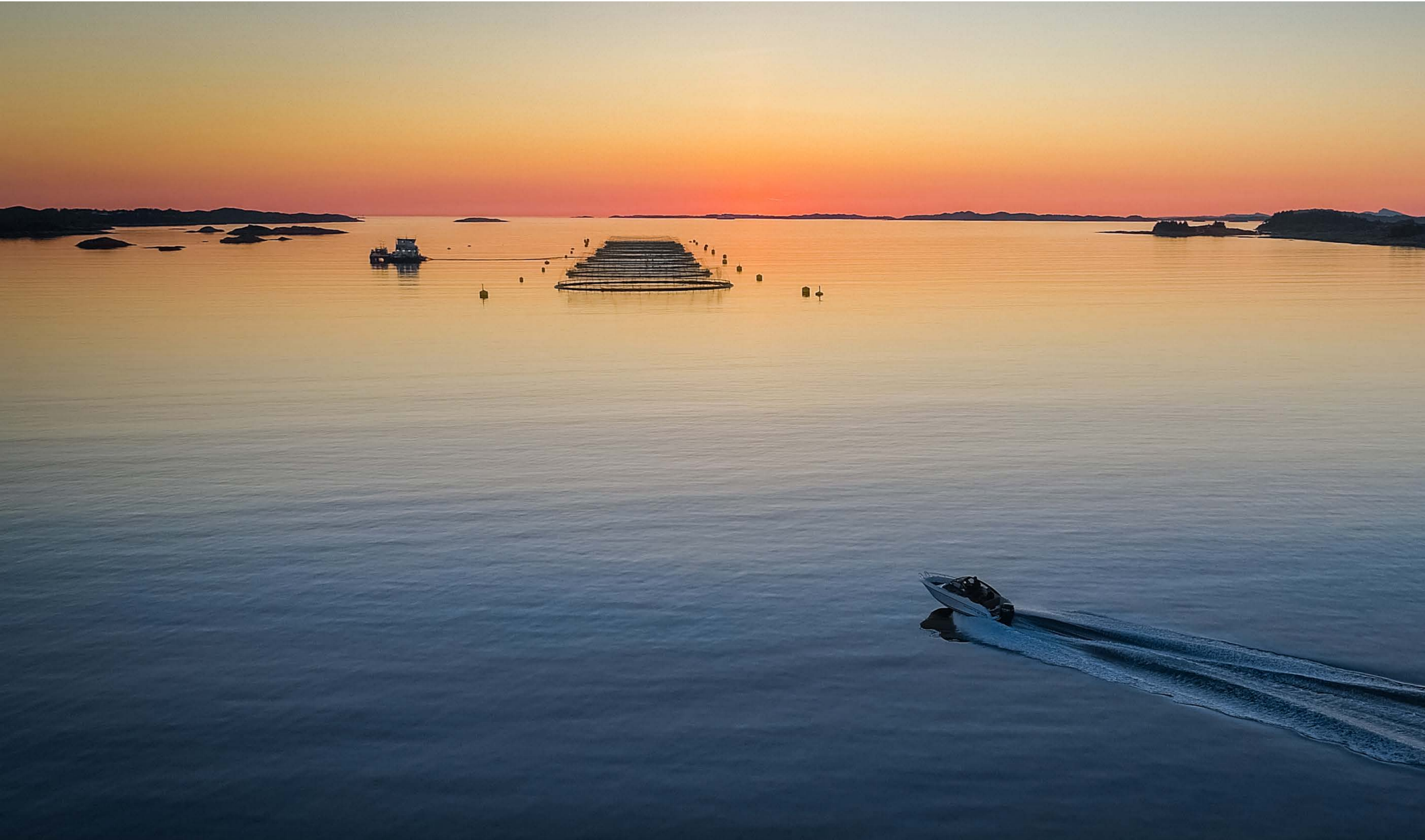
Índice GRI

Se ha incorporado una versión abreviada de este informe al Informe ESG corporativo de Cargill 2021, al que se puede acceder en nuestro sitio web, www.cargill.com.

Las siguientes tablas ofrecen un índice de las divulgaciones de GRI y de los temas e impactos personalizados que hemos identificado como materiales en nuestras operaciones. Las normas GRI completas pueden consultarse en www.globalreporting.org/standards/.

Número de Norma GRI	Título de la Norma GRI	Número de divulgación	Título de la divulgación	Página	Número de Norma GRI	Título de la Norma GRI	Número de divulgación	Título de la divulgación	Página
GRI 102	Información general	102-01	Nombre de la organización	1	GRI 103	Enfoque de gestión	103-3	Evaluación del enfoque de gestión	30, 32
GRI 102	Información general	102-02	Actividades, marcas, productos y servicios	5-8	GRI 202	Presencia en el mercado	202-2	Proporción de directivos contratados procedentes de la comunidad local	42
GRI 102	Información general	102-03	Ubicación de la sede	50	GRI 205	Anticorrupción	205-2	Comunicación y capacitación sobre las políticas y procedimientos anti corrupción	42
GRI 102	Información general	102-04	Ubicación de las operaciones	6	GRI 301	Materiales	301-1	Materiales utilizados por peso o volumen	6, 38-40
GRI 102	Información general	102-05	Propiedad y forma jurídica	5	GRI 302	Energía	302-1	Consumo de energía dentro de la organización	46
GRI 102	Información general	102-06	Mercados atendidos	6-8	GRI 302	Energía	302-3	Intensidad energética	46
GRI 102	Información general	102-07	Escala de la organización	6	GRI 302	Energía	302-4	Reducción del consumo de energía	46
GRI 102	Información general	102-08	Información sobre empleados y otros trabajadores	42	GRI 305	Emisiones	305-1	Emisiones directas (alcance 1) de GEI	47
GRI 102	Información general	102-09	Cadena de Suministro	11	GRI 305	Emisiones	305-2	Emisiones indirectas de GEI (alcance 2)	47
GRI 102	Información general	102-10	Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro	4, 6	GRI 305	Emisiones	305-4	Intensidad de las emisiones de GEI	47
GRI 102	Información general	102-11	Principio de precaución o enfoque	31	GRI 408	Trabajo infantil	408-1	Operaciones y proveedores con riesgo significativo de incidentes de trabajo infantil	15
GRI 102	Información general	102-12	Iniciativas externas	33-35					
GRI 102	Divulgaciones Generales	102-13	Pertenencia a alianzas	33-35					
GRI 102	Divulgaciones Generales	102-14	Declaración del alto responsable de la toma de decisiones	2					
GRI 102	Divulgaciones Generales	102-16	Valores, principios, estándares y normas de comportamiento	30, 32					
GRI 102	Divulgaciones Generales	102-18	Estructura de gobierno	30					
GRI 102	Divulgaciones Generales	102-40	Lista de grupos de interés	33-35					
GRI 102	Divulgaciones Generales	102-42	Identificación y selección de las partes interesadas	33					
GRI 102	Divulgaciones Generales	102-43	Enfoque de la participación de las partes interesadas	33					
GRI 102	Divulgaciones Generales	102-44	Principales temas y preocupaciones planteadas	3, 31					
GRI 102	Divulgaciones Generales	102-46	Definir el contenido del informe y los límites temáticos	4					
GRI 102	Divulgaciones Generales	102-49	Cambios en el informe	4					
GRI 102	Divulgaciones Generales	102-50	Período de referencia	4					
GRI 102	Divulgaciones Generales	102-51	Fecha del informe más reciente	4					
GRI 102	Divulgaciones Generales	102-52	Ciclo de informes	4					
GRI 102	Divulgaciones Generales	102-53	Punto de contacto para cuestiones relativas al informe	50					
GRI 102	Divulgaciones Generales	102-54	Reclamaciones del informe en conformidad con las Normas GRI	4					
GRI 102	Divulgaciones Generales	102-55	Índice de contenido GRI	49					
GRI 103	Enfoque de gestión	103-2	El enfoque de gestión y sus componentes	30					

Divulgaciones personalizadas CQN			
CQN Número de divulgación	Ficha de divulgación de CQN	Límite temático	Página
CQN 1-80	Normas de gestión	Interno	44, 45
CQN 3-80	Índice marino	Aguas arriba y Aguas Abajo (Upstream & Downstream)	40
CQN 3-83	Potencial calentamiento global de materias primas y alimentos	Aguas arriba & Interno	48
CQN 3-87	Venta de alimentos saludables	Agua abajo	41
CQN 3-88	Venta de alimentos antiparasitarios	Agua abajo	41
CQN 3-89	Venta de alimentos antibióticos	Agua abajo	41
CQN 3-91	Envasado de productos acabados	Interno	43



www.cargill.com
P.O. Box 9300
Minneapolis, MN 55440
©Cargill 2023

Si tiene preguntas sobre el informe, póngase en contacto con
Taylor Voorhees, Responsable de Sostenibilidad,
Cargill Aqua Nutrition
Correo electrónico: taylor_voorhees@cargill.com

Equipo editorial y de diseño:
Taylor Voorhees, Dave Robb,
Sonal Murarka, Carmine Lenguito
Diseño: Angie Zebell

Imágenes
p. 21: ©Kames Fish Farming, Ltd. Imagen utilizada con permiso
p. 23: Cortesía de Innovafeed

