

# Apetitin vastuullisuusvaatimukset: raaka-aineet ja pakkausmateriaalit

## 1 Yleiset vaatimukset

Vastuullisen hankinnan sekä sosiaalisen ja ympäristövastuun jatkuvan kehittämisen tukemiseksi Apetit on sitoutunut sisällyttämään amfori BSCI:n (Business Social Compliance Initiative) ja amfori BEPI:n (Business Environmental Performance Initiative) periaatteet osaksi toimintaansa. Toimittajien odotetaan perehtyvän näihin toimintaperiaatteisiin sekä ottavan käyttöön keskeiset amfori BSCI- ja BEPI-periaatteet omassa toiminnassaan ja toimitusketjuissaan.

## 2 Hankinta konfliktialueilta

Toimittajan on noudatettava kansainvälisiä pakotteita. Toimittajan on varmistettava, että kaikki toimitusketjun alkuvaiheen tuotanto-, jalostus- ja hankintatoiminnot ovat sovellettavien kauppapakotteiden ja vastuullisen hankinnan vaatimusten mukaisia, ja pyynnöstä toimittajan on pystyttävä toimittamaan alkuperää koskeva todentaminen.

Hankittaessa raaka-aineita konfliktialueilta toimittajan on sovellettava tehostettua due diligence -menettelyä alkuperän varmentamiseksi, mahdollisten riskien arvioimiseksi sekä sen varmistamiseksi, että hankintakäytännöt eivät myötävaikuta konflikteihin, ihmisoikeusloukkauksiin tai muihin haitallisiin vaikutuksiin.

## 3 Due diligence ja jäljitettävyys

Toimittajan on toteutettava jatkuvaa huolellisuusvelvoite (due diligence) prosessia tunnistaa, ehkäistä, lieventää ja korjata todellisia ja mahdollisia haitallisia vaikutuksia ihmisoikeuksiin ja ympäristöön, jotka aiheutuvat sen omasta toiminnasta, tytäryhtiöistä sekä koko toimitusketjusta. Huolellisuusvelvoiteprosessin tulee olla riskiperusteinen ja oikeasuhteinen, ja sen on sisällettävä riskien tunnistaminen ja arviointi, ennaltaehkäisevät ja korjaavat toimenpiteet, toimenpiteiden vaikuttavuuden seuranta sekä asianmukainen dokumentointi.

Toimittaja on vastuussa koko toimitusketjustaan. Toimittaja vakuuttaa, että kaikki tavarantoimittajat, alihankkijat ja muut liikekumppanit, jotka osallistuvat tuotteiden tuotantoon, jalostukseen, pakkaamiseen tai toimittamiseen, noudattavat soveltuvaan lainsäädäntöä, tämän sopimuksen ehtoja sekä Apetitin toimittajien eettisiä toimintaperiaatteita. Toimittajan on sopimuksin tai muin sitovin keinoin veloitettava omat toimittajansa ja alihankkijansa vastaaviin velvoitteisiin.

Toimittajan on varmistettava täysi näkyvyys raaka-aineiden toimitusketjuun ja ylläpidettävä toimivaa ja dokumentoitua jäljitettävyysjärjestelmää, jonka avulla voidaan tunnistaa tuotteiden alkuperä, mukaan lukien raaka-aineiden ja pakkausmateriaalien erätason jäljitettävyys sekä toimitusketjun toimijat.

Toimittajan on pyynnöstä toimitettava kaikki vaatimustenmukaisuuden osoittamiseksi tarvittavat tiedot soveltuvan lainsäädännön, tämän sopimuksen sekä Apetitin toimittajien eettisten toimintaperiaatteiden osalta. Tällaisia tietoja voivat olla muun muassa asiaankuuluvat sertifikaatit, auditointitulokset sekä kuvaus toimittajan prosesseista ympäristöön, ihmisoikeuksiin ja muihin olennaisiin toimitusketjurisikkeihin liittyvien riskien tunnistamiseksi, arvioimiseksi, ehkäisemäksi lieventämiseksi ja käsittelemiseksi.

## 4 Sosiaalisen vastuun auditointi

Jos toimittajan tuotanto tai sen alihankkijan tuotanto tapahtuu riskimaassa, tuotantolaitoksella tulee olla voimassa oleva sosiaalisen vastuun auditointi tai sertifiointi. Toimittaja vastaa kaikista auditointiin liittyvistä kustannuksista. Pyyynnöstä toimittajan on toimitettava Apetilille kopio sertifikaatista tai auditointiraportista.

Auditointien on oltava kolmannen osapuolen suorittamia, ja niiden tulee olla joko ennalta ilmoittamattomia tai osittain ennakkoon ilmoitettuja. Apetit hyväksyy seuraavat auditointijärjestelmät tai sertifiointit:

- amfori BSCI (Business Social Compliance Initiative)
- SA8000
- SMETA (Sedex Members Ethical Trading Audit), 4-pilar
- FLA (Fair Labour Association)

Apetit määrittelee riskimaat Global G.A.P.:n kulloinkin voimassa olevan maariskiluokituksen perusteella. Korkean riskin ja keskitason riskin maat luokitellaan riskimaiksi.

Toimittajat ovat lisäksi velvollisia huolehtimaan asianmukaisten sosiaalisten ja ympäristöauditointien toteuttamisesta omissa toimitusketjuissaan.

## 5 Metsäkadosta vapaat toimitusketjut

Toimittajan on varmistettava, että kaikki Apetitille toimitettavat EU:n metsäkatolasetuksen (EUDR) alaiset raaka-aineet, ainesosat ja tuotteet täyttävät EUDR-asetuksen vaatimukset. Tämä sisältää sen varmistamisen, että kyseiset materiaalit ovat metsäkadosta vapaita, laillisesti tuotettuja ja täysin jäljitettävissä EUDR-asetuksen edellyttämällä tavalla.

Sellaisten raaka-aineiden osalta, jotka eivät kuulu EU:n metsäkatolasetuksen soveltamisalaan, Apetit edellyttää toimittajilta korostettua tietoisuutta ja vastuullisuutta mahdollisiin metsäkatoloihin ja ekosysteemien heikkenemiseen liittyviin riskeihin. Toimittajien odotetaan välttävän hankintakäytäntöjä, jotka voivat johtaa luonnonmetsien, korkean suojeleuarvon omaavien (HCV) alueiden, korkean hiilivaraston (HCS) metsien tai muiden ekologisesti herkkien alueiden häviämiseen tai heikentymiseen.

Toimittajien tulee toteuttaa kohtuullisia toimenpiteitä ymmärtääkseen näiden materiaalien alkuperään liittyvät ympäristöriskit, edistää hankintaa vastuullisesti hoidetuista lähteistä sekä toimittaa Apetitille pyynnöstä olennaiset alkuperä- tai vastuullisuustiedot.

## 6 Soija ja palmuöljy

### 6.1 Soija

Kaiken Apetitille toimitettavan soijan on oltava vastuullisesti hankittua, mukaan lukien:

- tuotteissa käytettävä soija sekä
- eläinperäisten raaka-aineiden, kuten lihan, kalan, maitotuotteiden ja kananmunien tuotannossa rehuna käytettävä soija.

Hyväksyttäviä sertifiointeja ovat ProTerra, RTRS, Europe Soya, Donau Soja tai muut vastaavat järjestelmät. Hyväksyttäviä sertifiointitasoja ovat fyysisesti jäljitettävä (identity preserved tai segregoitu), massabalanssi sekä RTRS-sertifikaatit (krediitit). Toimittajia kannustetaan käyttämään jäljitettävää soijaa aina kun mahdollista.

Toimittajan on raportoitava Apetitille tuotteissa tai eläinrehussa käytetyn soijan sertifiointitilastus. Raportointi on tehtävä vuosittain Apetitien määrittelemien aikataulujen ja formaattien mukaisesti. Mahdollisista muutoksista sertifiointitasossa on ilmoitettava Apetitille.

### 6.2 Palmuöljy

Apetitille toimitettavissa tuotteissa käytettävän palmuöljyn ja palmuöljypohjaisten ainesosien on oltava i RSPO-sertifioituja.

## 7 GMO

Apetit ei käytä tuotteissaan GMO (geenimuunneltuja) raaka-aineita. Toimittajien on varmistettava, että heidän toimittamansa raaka-aineet ovat GMO-vapaita, ja heidän on pyynnöstä toimitettava tätä koskeva todistus tai analyysi.

## 8 Kala

### 8.1 Luonnonvesistä pyydetty kala

Luonnonvesistä pyydetyn kalan osalta Apetit noudattaa WWF Suomen Kalaoppaan suosituksia kestävien kalakantojen ja pyyntialueiden osalta eikä hanki kalaa tai mereneläviä, jotka on oppaassa luokiteltu ”punaisiksi”. Toimittajien on varmistettava, ettei tällaisia kaloja päädy Apetitin toimitusketjuun.

Vaihtoehtoisesti luonnonvesistä pyydetyllä kalalla tulee olla MSC-sertifiointi. Suomalaisten sisävesikalastuksesta peräisin oleva kala voidaan hyväksyä ilman sertifiointia.

Kaikein kalan on oltava täysin jäljitettävissä sekä tuotantolaitokseen että kalastusalueeseen. Lisäksi tuotantolaitosten on toimitettava ajantasaiset tiedot, jotka osoittavat vastuulliset käytännöt eettisyyden, sosiaalisen vastuun ja ympäristövastuun hallinnan osalta.

### 8.2 Kasvatettu kala

Kasvatetuista kalatuotteista on oltava jäljitettävyys kalankasvatustilokselle asti. Lisäksi kalan rehuna käytetyn soijan on oltava vastuullisesti hankittua kohdassa 6.1 esitettyjen vaatimusten mukaisesti.

## 9 Eläinperäiset tuotteet

Apetit edellyttää, että kaikki eläintuotannon vaiheet – mukaan lukien alkutuotanto, kuljetus, käsittely ja teurastus – toteutetaan ilman tarpeetonta kärsimystä. Toimittajalla tulee olla käytössään menettelyt, joilla varmistetaan, että koko toimitusketju noudattaa soveltuvaa eläinten hyvinvointia koskevaa lainsäädäntöä ja tukee eläinten lajityypillisiä tarpeita.

Antibioottien ja/tai hormonien rutiininomainen käyttö ennaltaehkäisevissä tarkoituksissa on kielletty. Kaikki sairauksien hoitoon käytetyt antibiootit on dokumentoitava ja niiden käytön tulee perustua eläinlääkärin määräykseen.

Apetit edellyttää, että kananmunissa ja munatuotteissa käytetään ainoastaan lattia- tai vapaan kanan munia (luokat 2 ja 1). Toimittajien on varmistettava, että kaikki munat ja kananmunaperäiset ainesosat ovat peräisin yksinomaan häkkivapaista tuotantomuodoista, ja heidän on pyynnöstä pystyttävä esittämään tätä koskeva dokumentaatio.