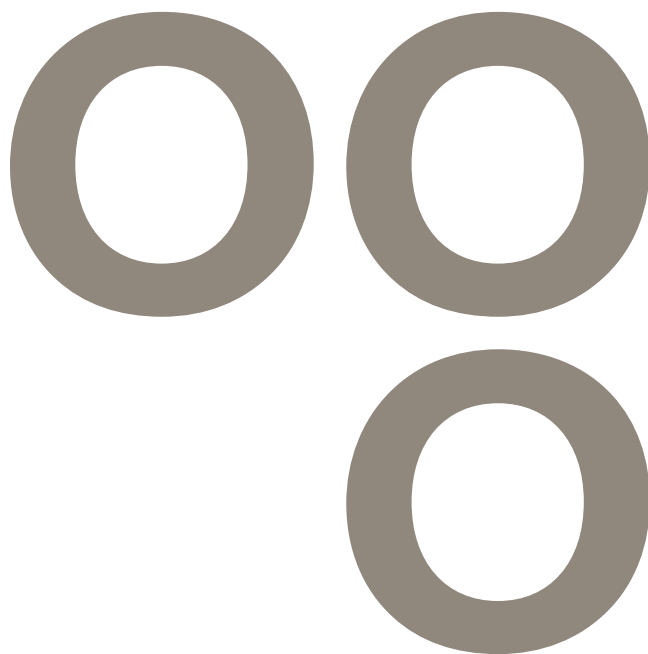

Produits et modes de production interdits: «DON'TS»



Produits et modes de production interdits: DON'TS

Avec des labels de produits pour une agriculture et un élevage durables et biologiques ainsi qu'une pêche durable, le Bell Food Group encourage une consommation durable. La «liste DON'TS» décrit des critères d'exclusion clairs pour le portefeuille de produits du Bell Food Group et est obligatoire pour l'ensemble de notre assortiment.

1. But

Cette instruction décrit dans quelles conditions des matières premières, des marchandises et marchandises commerciales définies, n'ont pas le droit d'être achetées, vendues ou devenir la propriété de Bell Food Group.

2. Principes

Nous renonçons aux produits issus d'espèces gravement menacées (selon la liste rouge de l'International Union for Conservation of Nature, www.iucnredlist.org et la Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora).

Nous renonçons aux produits issus d'élevages non conformes aux besoins de l'espèce.

Nous renonçons aux produits issus de méthodes d'élevage cruelles pour les animaux.

3. Domaine d'application

Les conditions suivantes s'appliquent à toutes les prestations fournies par des tiers pour le Bell Food Group (y compris les matières premières/auxiliaires, les ingrédients, les marchandises commerciales) et à toutes les entreprises du Bell Food Group.

Valable à partir du : 30 juin 2023

4. Notre DON'TS

Sont interdits dans ensemble de l'assortiment :

- Viande issue de l'abattage rituel (c'est-à-dire la mise à mort rituelle des animaux par incision du cou sans anesthésie préalable)
- Cuisses de grenouilles
- Viande et oeufs de volaille élevées en cage
- Viandes de volailles issues de plumaison vivante ou de production de foie gras par gavage
- Foie gras par gavage d'oie et de canard
- Viande de cheval d'Amérique du Nord et du Sud
- Viande de chapons
- Poissons et fruits de mer selon le classement «Pas touche !» du WWF (pêche sauvage de stocks fortement surpêchés/inadaptés, pisciculture avec des pratiques nuisibles à l'environnement – Score 5) : Aucun nouveau référencement resp. radiation dans un délai d'un an selon l'accord du WWF Seafood Group
- Homards vivants, crabes vivants, langoustes vivantes
- Produits à base de requins
- Tortues marines
- Mammifères marins
- Raies et poissons-scies
- Esturgeons et caviar (sauf de l'élevage)
- Poissons et fruits de mer d'espèces en danger selon l'IUCN (International Union for Conservation of Nature, www.iucnredlist.org)
- Aliments génétiquement modifiés (aliments/matières premières alimentaires issues d'organismes génétiquement modifiés (OGM) soumis à déclaration issus de la dissémination; conformément à la valeur de tolérance légale pour la déclaration).
- Produits issus de clones et d'animaux génétiquement modifiés

Contact :

Marco Märsmann

Responsable gestion de la qualité/durabilité

Bell Food Group AG

Elsässerstrasse 174, 4056 Bâle, Suisse

sustainability@bellfoodgroup.com

www.bellfoodgroup.com