

NUESTROS PRODUCTOS

El ciclo productivo de Landes abarca la extracción de recursos, su procesamiento y la generación de productos con valor agregado, los cuales son comercializados directamente por la empresa.

La compañía cuenta con una sólida infraestructura que permite mantener altos estándares de calidad e inocuidad. Para ello, integra verticalmente su proceso de producción desde la captura hasta el envío de productos terminados, en el caso del jurel y de los mejillones. Para sus otras líneas de negocio ha establecido un sistema de abastecimiento de materias primas donde sus proveedores principalmente son: pescadores artesanales de reineta, pejerrey, albacora y otros pescados; empresas salmoneras y mitilicultores de Chiloé.



PRODUCTOS DE **CONSUMO HUMANO DIRECTO**

(102-2)

1. Jurel y Caballa Congelada



La flota es operada por personal altamente calificado y las embarcaciones están 100% equipadas con Refrigerated Sea Water (RSW) para mantener la calidad y frescura del pescado. La planta para su proceso cuenta con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC), basado en la norma HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) que garantiza la inocuidad de los alimentos. Adicionalmente, el jurel chileno cuenta con la certificación MSC (Marine Stewardship Council), la cual garantiza que la población de peces está saludable, que los impactos de la actividad pesquera en el ecosistema son mínimos y que la pesquería está bien gestionada.

los resultados Según último Comité Científico de la ORP (Organización Regional de Pesca del Pacífico Sur), el jurel consolidó su estado de "saludable", lo que significa que hoy esta especie se encuentra sana, alcanzando niveles de biomasa por sobre las que garantizan su rendimiento máximo sostenible, lo permitiría mantener pesquería de forma sustentable en el tiempo y sin afectar su conservación.

2. Jibia



Perteneciente a la familia de los cepalópodos, este calamar gigante tiene un alto contenido de proteínas y aminoácidos esenciales y un bajo porcentaje de grasa. Este producto es abastecido en un 100% por pescadores artesanales y utilizado para elaborar congelados en su planta de procesos en isla Rocuant, Talcahuano.



3. Otros Pescados



En la planta de procesos de isla Rocuant, Talcahuano, se reciben distintas materias primas provenientes de la pesca artesanal para su proceso, como es el caso del pez espada, el pejerrey, la reineta, entre otros. Estos productos son comercializados en los mercados donde Landes ya vende sus líneas tradicionales de congelados.

4. Choritos (Mejillones)



Landes Mussels S.A, filial de Landes, se dedica al cultivo, extracción y procesamiento de mejillones en Chiloé. Su planta de procesos se encuentra en Dalcahue y trabaja con materia prima propia y con aquella adquirida a pequeños productores locales. Esta línea de negocios cuenta con certificación según la norma HACCP y las internacionales IFS (International Food Standard), BRC (British Retail Consortium) Global Standard for Food Safety y ASC (Aquaculture Stewardship Council), que establece un protocolo para operar con los más altos estándares de la industria tendientes a garantizar la preservación del medioambiente, la biodiversidad y los recursos hídricos, además de proporcionar buenas condiciones laborales para los trabajadores (as).

LAS CONSECUENCIAS DE LA LEY DE LA JIBIA

Durante 2021 no hubo producción significativa de jibia respecto al periodo 2013-2019: sólo se procesaron 49,8 toneladas.

Históricamente, antes de la aprobación de la ley, Landes procesaba 14.000 toneladas provenientes de la captura propia y de la compra al sector artesanal.





PRODUCTOS DE **NUTRICIÓN ANIMAL**

5. Harina, Hidrolizados y aceite de salmón

El alto contenido proteico y de aminoácidos esenciales digestibles de la harina de salmón son fundamentales para el crecimiento y fortalecimiento inmunológico animal. El exhaustivo cuidado de las materias primas utilizadas en su fabricación garantiza su calidad y frescura. El aceite, en tanto, es un producto de alto valor nutricional por su gran contenido de ácidos grasos esenciales, ampliamente utilizado en las dietas de alimentación de mascotas y en la acuicultura. En la fabricación del aceite se utilizan las mejores materias primas, las cuales son procesadas cumpliendo con altos estándares de calidad. Los hidrolizados son péptidos de bajo peso molecular y por sus características, son más fáciles de digerir, ideales para tratar nutrición, alergias alimentarias en formulaciones animales y mejorar la palatabilidad.





SUSTENTABILIDAD DEL **RECURSO**

(304-1)

La compañía tiene como propósito preservar y proteger los ecosistemas marinos, mejorando la calidad de vida de sus clientes, trabajadores (as), proveedores y las comunidades donde está inserta con productos nutritivos, garantizando la sostenibilidad en todas sus operaciones.

Landes cumple con los requerimientos establecidos en la Ley n° 20.657, que modifica la Ley General de Pesca y Acuicultura contenida en la Ley n° 18.892. Ésta refiere a la sustentabilidad de recursos hidrobiológicos, el acceso a la actividad pesquera industrial y artesanal, además de regular la investigación y fiscalización.

Respecto a las materias primas, Landes tiene una política de abastecimiento responsable. Los recursos adquiridos a terceros provienen de embarcaciones debidamente inscritas y autorizadas para extraer las especies que son de interés de la empresa. Cada

desembarque es certificado por el Servicio Nacional de Pesca (Sernapesca) o quien esté facultado para hacerlo. Además, la compañía trabaja en conjunto con el sector artesanal -de donde proviene más del 50% del abastecimiento de la compañía - para una mejora continua de la calidad de las materias primas, promoviendo las buenas relaciones y la comunicación directa con sus proveedores.

Por su parte, la filial Landes Mussels cumple con todas las disposiciones legales para realizar su actividad. Para asegurar la sustentabilidad, la empresa opera con modernos implementos de cultivo en los que utiliza boyas de polietileno, evitando el uso de plumavit. Esta exigencia también la ha ampliado a sus proveedores, que representan más del 80% de la materia prima procesada, con el compromiso de no comprar a productores que empleen este material en sus cultivos.



La compañía solo se abastece de materias primas de origen legal y sobre las que existe un estricto control de calidad y trazabilidad.

El abastecimiento de recursos en altamar cumple con la regulación de cuotas establecidas por la autoridad, respeta la sustentabilidad de las especies y la debida reproducción de los stocks.



CALIDAD **DEL PRODUCTO**

(416-1)

En todas sus plantas, el proceso de elaboración de productos cuenta con certificaciones que avalan la calidad en la manufactura y su inocuidad alimentaria, garantizando la seguridad para sus consumidores.

Las embarcaciones cumplen con todas las exigencias impuestas por la autoridad marítima, asegurando el buen estado del recurso, desde la captura hasta el abastecimiento en las plantas para su posterior procesamiento.

La empresa cuenta con laboratorios propios en los cuales controla procesos y testea el producto final para asegurar su máxima calidad, asegurando un producto inocuo y que cumpla con las especificaciones que exigen los mercados, lo que permite la continuidad en el negocio.

Las plantas de procesos se abastecen de distintas fuentes de suministro: la pesca propia, la compra de materia prima a terceros y la producción en los centros de cultivo (en el caso de los mejillones). En todos ellos, Landes cumple con todos los controles reglamentarios relativos a resguardar la inocuidad de sus productos.





Certificaciones de Calidad

(102-12)

Para garantizar una máxima calidad de sus productos, Landes cumple las exigencias que los mercados nacionales e internacionales imponen, a través de las certificaciones.



Norma HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

Todas las plantas elaboradoras de productos tanto para consumo humano como animal, cuentan con un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC), basado en HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) que garantiza la inocuidad de los alimentos y que es supervisado por Sernapesca.



Estándar Marin Trust

Las plantas de harina, hidrolizado y aceite de pescado cumplen con esta certificación que asegura el origen legal de las materias primas que pesca y procesa Landes. Este estándar es reconocido y respaldado por toda la cadena de valor de ingredientes marinos y en programas de certificación de acuicultura (BAP, ASC y Global GAP), así como en fabricantes de alimentos para mascotas.



Certificación BRC Global Standard for Food Safety

La planta de mejillones de Landes cumple con esta norma de seguridad alimentaria desarrollada en Reino Unido con reconocimiento internacional y que se basa en los principios de legalidad, autenticidad, inocuidad y calidad de los productos.









Esta certificación impone una norma común de calidad y seguridad alimentaria basada en la legalidad, inocuidad y autenticidad de los productos. Ha sido promovida por la asociación de distribuidores de Alemania, Francia e Italia y ofrece un sistema de gestión que otorga mayor garantía a nuestros clientes, pues goza de reconocimiento internacional y reduce la necesidad de auditorías.



Certificación MSC (Marine Stewardship Council)

Otorgada por la Marine Stewardship Council (MSC), verifica los estándares de sostenibilidad de una pesquería -en este caso del jurel- evidencia la recuperación del recurso y potencia aspectos relacionados con la investigación de la especie. El Estándar de Pesquerías de MSC, está basado en el código de conducta para la pesca responsable fijado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Este certificado establece sistemas de trazabilidad eficaces, lo que ayuda a prevenir al acceso del pescado de extracción ilegal a la cadena de suministro, y/o el etiquetado erróneo de productos y la sustitución de especies. Esta certificación comenzó a ser visible con un sello azul en los productos Landes en 2019.



Certificación ASC (Aquaculture Stewardship Council)

Esta norma internacional establece un protocolo para la producción acuícola sustentable, principalmente aspectos ambientales, de seguridad, protección animal y responsabilidad social. La planta de mejillones de Landes Mussels y la comercializadora están certificadas en Cadena de Custodia ASC para asegurar la trazabilidad de los productos desde el origen.

El año 2021, se incorporaron 6 centros a la certificación ASC (Aquaculture Stewardship Council), 2 centros propios y 4 centros de proveedores, los que se certificaron bajo el Programa de Desarrollo de Proveedores de Landes.



CUIDANDO EL CICLO **DE CALIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS**

El compromiso de Landes es entregar productos frescos e inocuos y en sus más de 60 años de historia ha logrado posicionarse como una compañía seria, que pesca, compra y procesa proteínas de la más alta calidad, cumpliendo con toda la normativa legal, laboral, social y ambiental. Por ello, pone especial atención a mantener un estricto control de trazabilidad, desde la captura del recurso hasta su destino final.

Programa de Retiro de Productos

(414-2)

En el periodo reportado, Landes mantuvo su Programa de Retiro de Productos, que consiste en recuperar un producto defectuoso, por problemas de inocuidad, que ya no estén en poder del elaborador.

El cumplimiento de este protocolo se inicia con la solicitud de retiro emitida por Sernapesca y tiene como finalidad los siguientes objetivos:

- Asegurar al cliente que la empresa realizará todas las acciones razonables para recuperar en forma coordinada, oportuna y eficiente la cantidad de producto defectuoso del mercado que pueda implicar una amenaza, incluso aquellos que estén en poder de los clientes.
- Bloquear las claves afectadas, con el fin de impedir que se exporten y se distribuyan.
- Recuperar efectivamente y eficientemente la cantidad de producto afectado del mercado, incluyendo los que estén en poder de los clientes.
- Notificar a los interesados respecto del riesgo potencial para la salud o del incumplimiento de los requisitos del mercado.

Programa de Envío Responsable

La compañía cuenta con una Política de Envío Responsable que permite gestionar de forma eficiente y planificada el traslado de productos, materia prima e insumos operados por Landes.

Además de mejorar la eficiencia del traslado, esta política promueve el uso óptimo de combustible mitigando las emisiones de gases de efecto invernadero a través de las siguientes prácticas:



Preferir el transporte marítimo a la vía aérea.



Maximizar la ocupación media de los camiones.



Monitoreo de consumo energético y distancia recorrida.



Selección de rutas convenientes y control de velocidad máxima.





Salud y seguridad del cliente

Landes hace un esfuerzo continuo por abordar la seguridad del ciclo de vida de sus productos, con el principal objetivo de proteger la salud de sus clientes y consumidores.

Para gestionar la salud y seguridad de sus clientes, la compañía ha asumido los siguientes compromisos en su Política de Protección al Cliente:



Trataremos a todos los clientes y proveedores en forma objetiva, honesta y justa;



No criticaremos a un producto o a un competidor sin una base objetiva;



No trataremos temas relativos, información relevante o estratégica con competidores o clientes, que de ser conocidas por la competencia influiría sobre las decisiones de éstos en el respectivo mercado;



Ofrecer la posibilidad de una inspección de productos previo a la entrega a través de supervisor externo que garantice el cumplimiento de las especificaciones técnicas estipuladas en los contratos de venta.



Evitaremos cualquier tipo de programa o práctica que pueda considerarse como injusta o engañosa;



Contar con una póliza de seguros de responsabilidad civil para responder en caso de que lo amerite.



Presentaremos siempre los productos y servicios de la Compañía de forma honesta e inequívoca;



Todos los mecanismos para que nuestros clientes realicen comentarios y quejas formales están disponibles en nuestro sitio web www.landes.cl.



CADENA DE **SUMINISTRO LANDES**

(102-9)

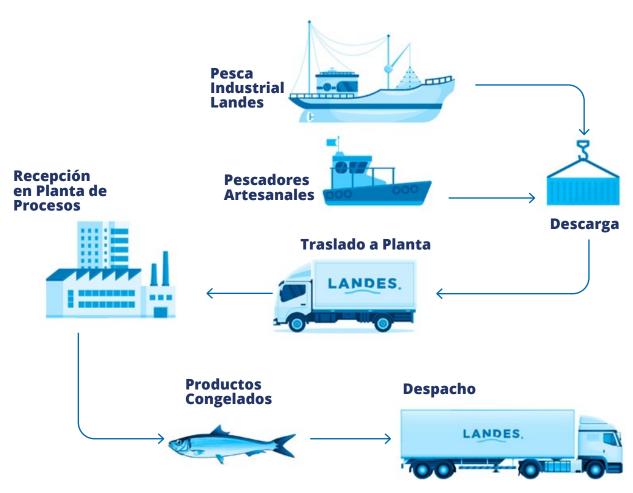
Landes desempeña su actividad de acuerdo a la regulación nacional contenida en la Ley General de Pesca y Acuicultura de Chile. El abastecimiento de recursos cumple las cuotas establecidas, velando por la sustentabilidad de las especies.

La flota posee equipos de alta tecnología en navegación, monitoreo, comunicación y sistemas de pesca, así como una tripulación altamente capacitada y certificada para estas labores. Para garantizar la frescura de su materia prima, las naves cuentan con un sistema de refrigeración RSW que mantiene la cadena de frío desde la captura hasta el abastecimiento en plantas.

Landes tiene una política de abastecimiento responsable de materias primas de sus dos fuentes de suministro: producción propia y la compra de materia prima a terceros. Los recursos adquiridos a terceros provienen de embarcaciones debidamente inscritas y autorizadas.

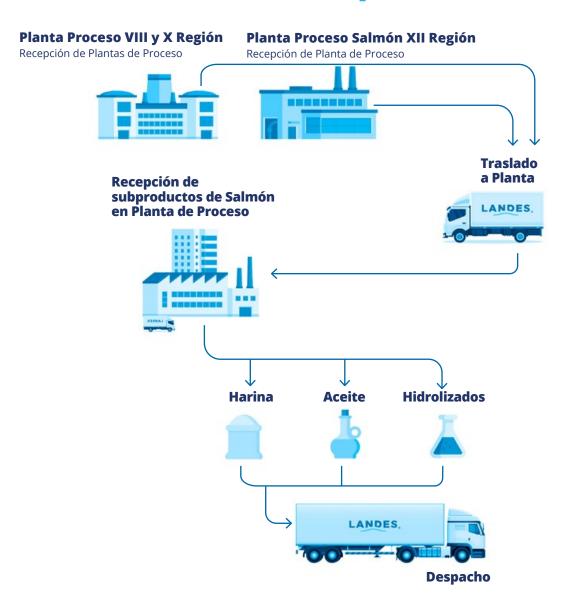
En Chiloé, Landes Mussels cultiva, procesa y exporta mejillones de acuerdo con la regulación y exigencias de la normativa. Más del 80% de la materia prima procesada proviene de pequeños mitilicultores, liderando la compra de materia prima local en la isla.

Cadena de Suministro Pesca Industrial

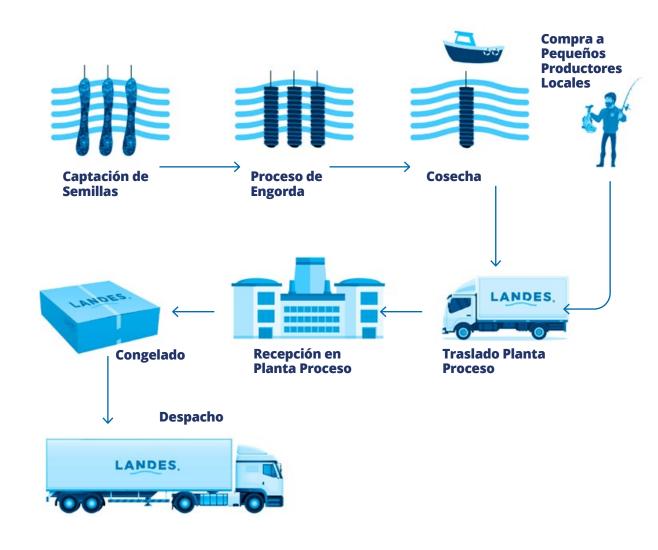




Cadena de Suministro Harina y Aceite



Cadena de Suministro Landes Mussels





NUESTRAS OPERACIONES

(102-4)

Landes realiza sus operaciones en las regiones del Biobío y De Los Lagos, y tiene su oficina comercial en Santiago. El ciclo productivo de Landes abarca la extracción de recursos, su transformación y la generación de valor agregado. De esta manera surgen diferentes unidades de negocio concentradas en la zona centro-sur del país.

RESPETO A LA BIODIVERSIDAD

(102-11) (304-1) (304-2)

Las instalaciones de la empresa no tienen un impacto significativo en su entorno ya que están emplazadas fuera de áreas protegidas y de zonas de gran valor para la biodiversidad. Uno de los principales impactos de su actividad es la captura de peces. Para asegurar la sostenibilidad del recurso, la compañía cumple estrictamente las cuotas asignadas y las normas de talla en los pelágicos, la que es certificada en la zona de captura por la autoridad.

Oficinas de gerencia y administrativas: Avenida Tajamar 183, oficina 702, Santiago, Región Metropolitana.

Región del Biobío.

Flota, administración, plantas de proceso y sala de ventas. Isla Rocuant s/n, Talcahuano,

Landes Mussels: Cultivos de choritos, planta de proceso y sala de ventas. Astilleros s/n Dalcahue, Chiloé, Región de los Lagos.

X a XII región: recepción de los descartes y ensilaje de la industria salmonera para su proceso en la planta de Isla Rocuant.

