



DESAFIAMOS LOS LÍMITES

SASB | ESTÁNDARES CONTABLES DE
SUSTANTABILIDAD

SASB. ESTÁNDARES CONTABLES DE SUSTENTABILIDAD

Los Estándares contables de Sustentabilidad (SASB, por sus siglas en inglés), los cuales buscan ser un lenguaje común entre empresas e inversionistas de los impactos financieramente materiales para cada industria.

Comunicamos sobre los estándares de la guía Alimentos Procesados, que contiene los temas:

Gestión de energía
 Gestión del agua
 Seguridad alimentaria
 Salud y nutrición
 Etiquetado y marketing de productos
 Gestión del ciclo de vida de empaques
 Impactos ambientales y sociales del abastecimiento de ingredientes
 Abastecimiento de ingredientes

Tema	#	Descripción
Gestión de energía	FB-PF-130a.1	(1) Energía total consumida: 1,210,504GJ (2) Porcentaje de electricidad de la red: 27.4% (3) Porcentaje renovable: 49.5%
Gestión del agua	FB-PF-140a.1	(1) Agua total extraída: 1291.47 (2) Agua total consumida, porcentaje de cada una en regiones con estrés hídrico alto o extremadamente alto: 530.67 Región San Luis Potosí: 24.1% Región Estado México (Zumpango): 7.5% Región Los Mochis: 55.6% Región Valle Celaya: 3.2% Región Estado México (Chalco): 1.3% Región Jalisco (Lagos de Moreno): 8.2% Región Tijuana: 0.02% Región Monterrey: 0.04% Región Jalisco (Guadalajara): 0.03% Región Mérida: 0.04%
	FB-PF-140a.2	Número de incidentes de incumplimiento asociados con permisos, normas y regulaciones de cantidad y / o calidad de agua: 1

FB-PF-140a.3

Descripción de los riesgos de la gestión del agua y discusión de estrategias y prácticas para mitigar esos riesgos:

1.- En Grupo Herdez el 99.9% de nuestras instalaciones operativas (Plantas, centros de distribución y Oficinas Administrativas y/o Corporativas) se encuentran en zonas clasificadas como “muy alto” o “alto” grado de estrés hídrico, lo que representan un esquema de vulnerabilidad, amenaza y también de oportunidad para la planeación y ejecución de un programa de gestión hídrica .

2.- Grupo Herdez tiene gran dependencia de productos provenientes del sector agrícola (jitomate, chiles, etc.) y de materias primas cuya producción tiene fuente de dependencia de otros productos agrícolas (sémola, fresa congelada, etc.).

3.- Para minimizar estos riesgos Grupo Herdez ha desarrollado en sus Plantas y centros de distribución diversos proyectos de reducción y ahorro de agua, y reciclaje de agua residual tratada (en riego de áreas verdes). Actualmente, se realizan diagnósticos para la identificación de iniciativas de aprovechamiento de agua pluvial.

Descripción de los impactos relacionados por fuente de extracción, consumo y descargas de agua en Indicador GRI 303-1

En Grupo Herdez tenemos el objetivo de reducir el 25% del consumo de agua por tonelada producida para el 2030 comparado contra el 2018 (año base), lo que equivale a conseguir un consumo de 1.98 m3 por tonelada producida al año 2030.

Este objetivo está alineado a los Objetivos de Desarrollo Sostenible:
 ODS 6. Agua limpia y Saneamiento
 ODS 12. Producción y Consumo Responsables

El indicador de desempeño está expresado en intensidad del uso del agua, expresada como el volumen de agua (m3) por tonelada producida.

Histórico de intensidad de agua

	m3/Tn Producida	Reducción en %
2019	2.49	-3.3%
2020	2.33	-6.5%
2021	2.23	-4.1%
2022	2.24	+0.3%

El alcance de la intensidad de agua contempla a las plantas: Complejo Industrial El Duque de Herdez (Barilla, El Duque y Planta de Cogeneración), Planta Coronel Espinosa, Planta México (Zumpango), Herdez San Luis Potosí (Industrias), Santa Rosa Tomates, Santa Rosa Vegetales, Herdez Villagrán, Planta Nutrisa y Planta Lagos de Moreno.

Estas plantas representan el 100% de las instalaciones donde Grupo Herdez tiene el control operacional y, por lo tanto, representan el 100% del volumen de agua extraída.

Los Cedis incluidos son: México, San Luis Potosí, Los Mochis, Mérida, Guadalajara, Monterrey, CAF Lagos de Moreno y Tijuana. Estas instalaciones representan el 90% del agua extraída de todos los Cedis dentro del alcance especificado para este Marco.

Consumo de agua se refiere al volumen de agua extraída de cualquier fuente: subterránea (pozo), superficial (río, canal, etc.), red municipal, pipas, aguas residuales y/o pluviales utilizada en las Plantas y Cedis para la producción y usos diversos como las calderas, torres de enfriamiento y servicios en general.

Tema	#	Descripción
Seguridad alimentaria	FB-PF-250a.1	Auditoría de la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) (1) Tasa de no conformidad: 5.63 (2) Tasa de acción correctiva asociada para: 4.1 (a) No conformidades mayores: 4.5 (b) No conformidades menores: 4.0
	FB-PF-250a.2	Porcentaje de ingredientes provenientes de instalaciones de proveedores de Nivel 1 certificadas por un programa de certificación de seguridad alimentaria reconocido por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) 76.46%
	FB-PF-250a.3	(1) Número total de notificaciones de infracciones de seguridad alimentaria recibidas: 1 (2) Porcentaje corregido: 100%
	FB-PF-250a.4	(1) Número de notificaciones emitidas: 0 (2) Cantidad total de productos alimenticios retirados: 0
Salud y nutrición	FB-PF-260a.1	Ingresos de productos etiquetados y / o comercializados para promover atributos de salud y nutrición: \$10,571,674 MXN
	FB-PF-260a.2	<p>Discusión del proceso para identificar y gestionar productos e ingredientes relacionados con preocupaciones nutricionales y de salud entre los consumidores:</p> <p>SALUD: Se tiene la revisión de los ingredientes, que componen la fórmula de los diferentes productos, se hace de forma exhaustiva para asegurar su cumplimiento con la regulación aplicable no sólo de forma local sino, en su caso, del país al que se exporta.</p> <p>Todas las etiquetas de nuestros productos requieren cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas (NOMs) de etiquetado y en estas están los requisitos que debemos cumplir, se hace una revisión inicial del cumplimiento de los ingredientes.</p> <p>NUTRICIÓN: Todos los productos cuentan con información nutrimental y lista de ingredientes que brinda información al consumidor, esto acorde al cumplimiento de las regulación vigente del país donde se comercializa el producto.</p> <p>Además, conscientes de que cada vez hay más consumidores preocupados por su salud. Se inició un mapeo nutricional de todo el portafolio de alimentos y bebidas del Grupo. Identificándose la presencia de ciertos aditivos artificiales y el número de sellos de advertencia de nutrientes que estos contienen, para posteriormente identificar posibles reducción en nutrimentos críticos añadidos o eliminación de aditivos artificiales.</p>

Tema	#	Descripción
		Además, de acuerdo con la información epidemiológica y de salud emitida por las instituciones nacionales. En Grupo Herdez contamos con estrategias que ayudan a disminuir el impacto de los productos del grupo en la salud de los consumidores. La estrategia más importante es la aplicación de los “lineamientos nutrimentales internos” a los nuevos desarrollos. Dichos lineamientos se encuentran por debajo del máximo permitido por la regulación nacional para alimentos y bebidas no alcohólicas. Asimismo, se busca permanentemente la reducción y/o eliminación de otros nutrimentos críticos y sustancias artificiales al portafolio existente.
Etiquetado y marketing de productos	FB-PF-270a.1	Porcentaje de impresiones publicitarias (1) Realizadas en niños: 0 (2) Realizadas en niños que promocionan productos que cumplen con las pautas dietéticas: 0 Actualmente en Grupo Herdez no hay productos orientados a la población infantil. Por tanto no existen indicadores que sumen a las recomendaciones nutrimentales diarias de este grupo etario. Si bien existen productos consumidos por niños. Estos se encuentran en la categoría “all family” y no pueden ser tomados como productos infantiles.
	FB-PF-270a.2	Ingresos de productos etiquetados como: (1) Que contienen organismos genéticamente modificados (OGM): 0 (2) No OGM: 100 Actualmente Grupo Herdez no cuenta con una política de uso o restricción de ingredientes que sean, contengan, o deriven de Organismos Genéticamente Modificados (GMOs) ni tampoco realiza algún análisis para establecer la presencia o ausencia de los mismos. Sin embargo, y antecediendo a cualquier requerimiento o solicitud, nacional o internacional, en materia de GMO’s. Grupo Herdez solicita a los proveedores de materias primas un documento denominado “Carta GMOs” donde se establece si la materia prima deriva o contiene dichos Organismos Genéticamente Modificados. Cabe mencionar que los productos que Grupo Herdez comercializa NO contienen GMOs de manera intencional o deliberada y que existe la posibilidad que en alguna de las múltiples materias primas que se utilizan para la elaboración de los productos pueden contener o derivar de Organismos Genéticamente Modificados.
	FB-PF-270a.3	Número de incidentes de incumplimiento de los códigos de marketing y / o etiquetado reglamentarios o de la industria: 1
	FB-PF-270a.4	Monto total de pérdidas monetarias como resultado de procedimientos legales asociados con prácticas de etiquetado y / o marketing: 0

Tema	#	Descripción
Gestión del ciclo de vida de empaques	FB-PF-410a.1	<p>(1) Peso total del empaque: 123,037.57 Tn (2) Porcentaje hecho de materiales reciclados y / o renovables: 29.21% (3) Porcentaje que es reciclable, reutilizable y / o compostable: 98.12%</p>
	FB-PF-410a.2	<p>Discusión de estrategias para reducir el impacto ambiental de los envases a lo largo de su ciclo de vida.</p> <p>1. Grupo Herdez desarrolló el Análisis de Ciclo de Vida (ACV) para las principales categorías de productos (salsas, mayonesas, té, aguacate, base de yogurt de helados Nutrisa®, helados, pasta, puré de tomate, ensalada de vegetales). Se ha seleccionado el producto más representativo de la categoría y desarrollado el ACV particular a fin de obtener mayor información. Algunos cuentan con un dictamen de tercero experto denominado “revisión crítica”.</p> <p>2.- Estos ACV fueron realizados considerando todas las etapas del ciclo de vida (materia prima, material de empaque incluyendo el transporte de ambas, manufactura, transporte/distribución, uso y fin de vida).</p> <p>En la etapa de fin de vida identificamos los impactos ambientales de los materiales de empaque y embalaje para realizar el análisis de sensibilidad para simular escenarios de posibles impactos ante cambios sustanciales futuros en: tipo, volumen, reciclabilidad, tasa de aumento de reciclaje, entre otros.</p> <p>3.- La elaboración de estos ACV ha permitido generar otras acciones en materia de circularidad de empaques, tal es el caso de la categoría pasta donde uno de las principales iniciativas es buscar que todos los empaques empleados presenten la característica de ser reciclables.</p>
Impactos ambientales y sociales del abastecimiento de ingredientes	FB-PF-430a.1	<p>Porcentaje de ingredientes alimentarios que están certificados según estándares ambientales y / o sociales de terceros Porcentajes por estándar: 34</p> <p>En 2022 se adquirieron 113,647 toneladas de materias primas agrícolas (frescas y congeladas) y apícolas, de las cuales 38,850 toneladas provienen de proveedores que están adheridos al Programa de Agricultura Sustentable y Regenerativa (PASyR) de Grupo Herdez, lo cual corresponden al 34% del total de materia prima agrícola adquirida.</p>
	FB-PF-430a.2	<p>Auditoría de responsabilidad social y ambiental de los proveedores</p> <p>(1) Índice de incumplimiento: 43% (2) Índice de acciones correctivas asociadas para: 100%</p> <p>Se evaluaron a 79 proveedores y 34 tuvieron una calificación menor a 60, con una tasa de 43% de no conformidad de acuerdo a sus prácticas en temas relacionados con la sustentabilidad.</p>

Tema	#	Descripción
Abastecimiento de ingredientes	FB-PF-440a.1	<p>Porcentaje de ingredientes alimentarios procedentes de regiones con estrés hídrico alto o extremadamente alto: 88 %</p> <p>Nota 1: Este porcentaje incluye la adquisición de insumos/materias primas claves provenientes de fuentes agrícolas, apícolas, y productos manufacturados.</p> <p>Nota 2: Se toma como criterio de determinación de estrés hídrico el reportado por la plataforma Acueduct Water Risk por ser una herramienta de reconocimiento internacional.</p>
	FB-PF-440a.2	<p>Lista de ingredientes alimentarios prioritarios y discusión de los riesgos de abastecimiento debido a consideraciones ambientales y sociales: Ingredientes: Aceite, Almidones y edulcorantes, Azúcar estándar, Azúcar refinada, Chile secos, Chile Guajillo, Chile, Jalapeño verde, Chile Jalapeño, Chile Poblano Rojo Fresco, Fresa congelada, Galleta Mole, Maíz Amarillo Dulce, Miel Clara De Altiplano, Miel Clara de Costa, Nopal, Pasta de tomate, Sal, Sémola, Tomate, Tomatillo y Yema de huevo.</p> <p>El método estratégico para gestionar los riesgos medioambientales y sociales es el Programa de Agricultura Sustentable y Regenerativa (PASyR), el cual, consiste en orientar, capacitar, supervisar y dar seguimiento a las prácticas de producción que realizan nuestros proveedores agrícolas, teniendo como base la conservación y mejoramiento del medio ambiente poniendo especial atención a las zonas o áreas protegidas, el uso del recurso hídrico, la conservación del suelo y la limpieza del aire. Contamos con un equipo de auditores internos que evalúa y da seguimiento al estado de los predios. Esto se realiza a través de un check list para dar cumplimiento al decálogo, el cual mide el avance y los puntos de mejora de cada proveedor. Al final del ciclo 2022 se concluyó la evaluación con 31 proveedores (diciembre 2022).</p> <p>Este PASyR lo aplicamos mediante un Decálogo de cumplimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preservación de la Biodiversidad • Protección del aire, agua y suelo • Energía y cambio climático • Gestión de residuos • Manejo Integrado de Cultivos • Reducción de agroquímicos • Seguridad e higiene • Trabajo digno • Responsabilidad social • Comunicación y participación <p>Los principales beneficios de este programa son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Promover, incentivar y desarrollar en nuestros proveedores la agricultura sostenible y regenerativa como una nueva cultura de producción agrícola. 2.- Disminuir el uso de pesticidas para aminorar el impacto ambiental e impulsar el manejo adecuado de agroquímicos (BUMA). 3.- Preservar la calidad del suelo, aire y agua en las zonas de cultivo y áreas aledañas. 4.- Incentivar prácticas para la mejora de la calidad del suelo.

Tema	#	Descripción
		<p>5.- Promover prácticas para el manejo y uso eficiente de los recursos, favoreciendo la reducción, el reusó y el reciclaje.</p> <p>6.- Fomentar la protección de áreas y especies sensibles o protegidas.</p> <p>7.- Favorecer la no deforestación al ejecutar prácticas de conservación de la biodiversidad que no solo protegen áreas de alto valor de la conservación y especies polinizadoras de alta importancia (abejas, etc.), sino que además permite la protección de flora y fauna local, endémica, nativa, etc. y especies migratorias como aves, mariposas, etc.</p> <p>En el 2022 se comenzó a crear sinergia con nuestros proveedores de sémola para que a través de estos se promuevan prácticas de agricultura sustentable en productores de trigo. Se espera en 2023 tener resultados positivos respecto a estas sinergias.</p>
Actividad	FB-PF-000.A	Peso de los productos vendidos: 597,387.50 Tn
	FB-PF-000.B	<p>Número de instalaciones de producción: 15</p> <p>Grupo Herdez cuenta con 15 plantas (14 en México y 1 en Estados Unidos); sin embargo, la Compañía no opera directamente las plantas de Oaxaca, Coahuila, Querétaro y Dallas; ya que cuenta con participación accionaria pero no la operación día a día de las mismas.</p> <p>Por lo tanto, al no operar dichas plantas no contamos con la información necesaria para presentar los indicadores de sostenibilidad de las mismas.</p>