

|                                                                                   |                                     |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
|  | <b>POLÍTICA</b>                     | <b>CÓDIGO:</b><br>PCO-CMP-PO-001 |
|                                                                                   |                                     | <b>VERSIÓN:</b> 002              |
| <b>ABASTECIMIENTO DE INGREDIENTES VEGETALES</b>                                   | <b>PROCESO:</b> COMPRAS             |                                  |
|                                                                                   | <b>FECHA DE EMISIÓN:</b> 2025-04-08 |                                  |
|                                                                                   | Página 1 de 2                       |                                  |

## ABASTECIMIENTO DE INGREDIENTES VEGETALES

La presente política declara los requisitos de Productores de Camarón de El Oro PCO CÍA LTDA. (en adelante PCO CÍA. LTDA.) para el abastecimiento de productos agrícolas, ingredientes y sus derivados. Todos los proveedores de PCO CÍA. LTDA. deberán cumplir con la política de abastecimiento responsable y el Código de Conducta de Proveedores. Además de estos requisitos internos, PCO CÍA. LTDA. se compromete a obtener ingredientes vegetales que cumplan las necesidades de nuestros clientes certificados según los estándares de mejores prácticas de la industria tales como Global G.A.P., Mejores Prácticas de Acuicultura (BAP) y Aquaculture Stewardship Council (ASC).

### 1. ALCANCE

El alcance de esta política aplica a todos los ingredientes provenientes de cultivos agrícolas, sin incluir aditivos alimentarios con una matriz portadora de origen vegetal. Los requisitos en esta política deben ser cumplidos hasta octubre de 2025. Esto significa que, hasta la fecha mencionada, PCO CIA LTDA se abastecerá del 100% de ingredientes vegetales de fuentes responsables.

### 2. EVALUACIÓN DE RIESGOS

PCO CÍA. LTDA. se ha alineado con la guía de debida diligencia para evaluación de riesgos publicada por la OCDE.

PCO CÍA. LTDA. clasifica a los ingredientes de acuerdo con el nivel de riesgo, tales como ingredientes de alto, medio y bajo riesgo.

Los ingredientes de alto riesgo se derivan de cultivos con riesgos conocidos relacionados con el estado de derecho, los derechos humanos y deforestación/conversión de hábitats naturales (es decir, soja y palma).

Los ingredientes bajo riesgo son aquellos en los que existe una adecuada documentación para descartar impactos ambientales y sociales. Estos ingredientes pueden utilizarse sin restricciones.

Los ingredientes de riesgo medio hacen referencia a aquellos casos en los que no existe suficiente información para descartar un alto riesgo o determinar claramente un estado de bajo riesgo. Esta falta de certeza situará al proveedor del ingrediente en estado de “incumplimiento”, quedando sujeto a un plan de acción. El plan de acción incluirá fechas y objetivos que se centren en la prevención, mitigación y/o remediación del riesgo identificado. En los casos en que el fabricante del ingrediente no desee o no pueda participar del plan de acción, PCO CÍA. LTDA. dejará de abastecerse de dicho fabricante de ingredientes.

|                                                                                   |                                     |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
|  | <b>POLÍTICA</b>                     | <b>CÓDIGO:</b><br>PCO-CMP-PO-001 |
|                                                                                   |                                     | <b>VERSIÓN:</b> 002              |
| <b>ABASTECIMIENTO DE INGREDIENTES<br/>VEGETALES</b>                               | <b>PROCESO:</b> COMPRAS             |                                  |
|                                                                                   | <b>FECHA DE EMISIÓN:</b> 2025-04-08 |                                  |
|                                                                                   | Página 2 de 2                       |                                  |

### 3. REQUISITOS DE ABASTECIMIENTO

#### 3.1. Libre de deforestación/conversión

Todo ingrediente clasificado como de alto riesgo deberá contar con una certificación bajo un estándar verificado “libre de deforestación/conversión” (libre de D/C), exigible a partir de una fecha límite definida. Actualmente, solo se reconoce el estándar RSPO como mecanismo suficiente para la validación de palma libre de D/C.

Todos los proveedores de soja deberán contar con certificaciones basadas en estándares evaluados conforme a las Directrices de Abastecimiento de FEFAC SOY como libres de conversión.

### 4. TRAZABILIDAD

PCO CÍA. LTDA., requiere documentación de trazabilidad por cada entrega, declarando el nombre del ingrediente, el país de origen del ingrediente, país de producción y el estado de certificación del cultivo agrícola (es decir ProTerra, RTRS, etc.).

Cuando el proveedor de PCO CÍA. LTDA. no sea el productor directo de los insumos (soja y palma), será mandatorio que disponga de una cadena de custodia o un sistema de trazabilidad verificado.

### 5. ECONOMÍA CIRCULAR, RESTAURATIVA Y ACUICULTURA INCLUSIVA

Los principios de la economía circular y prácticas restaurativas son necesarios para mejorar la sostenibilidad a lo largo de nuestras cadenas de suministro. Los ingredientes restauradores reducen significativamente los impactos en los ecosistemas y hacen que la agricultura alcance un impacto ambiental neto positivo, comparando resultados con las prácticas agrícolas actuales.

PCO CÍA. LTDA. otorgará preferencia en su cartera de proveedores a aquellos que implementen o transiten hacia prácticas de agricultura regenerativa, así como a quienes integren la circularidad de insumos (reciclaje de agua y nutrientes) y el uso de energías renovables.

Nuestra estrategia circular busca desacoplar progresivamente el suministro de aquellas cadenas que compiten directamente con la seguridad alimentaria humana. Nuestro objetivo para el año 2030 es que el 50% de los ingredientes utilizados por la compañía provengan de fuentes circulares o regenerativas.

Ing. Felipe Quirola.

**GERENTE GENERAL**

Productores de Camarón de El Oro PCO CÍA. LTDA.