

**ESTADO DE INFORMACIÓN NO
FINANCIERA
GRUPO RICARDO FUENTES E HIJOS**



EJERCICIO 2025

ÍNDICE

1. Modelo de negocio	2
2. Información sobre cuestiones medioambientales	19
2.1. Contaminación	19
2.2. Economía circular y prevención y gestión de residuos.....	19
2.3. Uso sostenible de los recursos	22
2.4. Cambio climático y protección de la biodiversidad	24
3. Cuestiones sociales y relativas al personal.....	28
3.1. Empleo	28
3.2. Organización del trabajo	36
3.3. Salud y seguridad	36
3.4. Relaciones sociales.....	40
3.5. Formación	41
3.6. Accesibilidad	41
3.7. Igualdad	41
4. Información sobre el respeto de los derechos humanos	41
5. Información relativa a la corrupción y el soborno	42
6. Información sobre la sociedad	44
6.1. Compromisos de la empresa con el desarrollo sostenible	44
6.2. Subcontratación y proveedores.....	49
6.3. Consumidores	50
6.4. Información fiscal	52
7. Tabla de contenidos de la ley 11/2018 de Información no Financiera	53

El presente Estado de Información No Financiera cubre las exigencias derivadas de la entrada en vigor de la nueva normativa. Este informe se ha preparado siguiendo las recomendaciones del Global Reporting Initiative (GRI), Estándares GRI para la elaboración de informes de sostenibilidad.

La información contenida en el EINF, si bien se presenta en documento separado, forma parte del Informe de Gestión Consolidado del Grupo Ricardo Fuentes.

1. Modelo de negocio

Ricardo Fuentes e Hijos, S.A., sociedad dominante del GRUPO RICARDO FUENTES E HIJOS, es una empresa dedicada tradicionalmente a la fabricación de salazón y a la comercialización de pescado fresco y congelado, actividad que viene desarrollando desde la década de los 50.

Ostentan la dirección del Grupo los hermanos Fuentes, si bien paulatinamente la tercera generación se está incorporando a la organización, que asumieron este desafío en 1984 cuando se fundó la sociedad anónima y relevaron a su padre, D. Ricardo Fuentes Herrero. Se han caracterizado sobre todo por su determinación a la hora de afrontar nuevos retos, haciendo posible el desarrollo económico que ha experimentado el Grupo.

+60 años
years | **3** generaciones
generations | **+30** países
countries

Misión

Firme compromiso con el desarrollo sostenible de nuestra tierra y nuestros mares, ofreciendo productos de la máxima calidad y garantizando el suministro de proteína de origen animal necesaria para una completa y equilibrada dieta alimenticia.

Visión

Liderar la pesca, engorde y comercialización de atún rojo en todo el mundo, gracias a un proceso íntegro e integral, porque solo un atún rojo de la máxima calidad puede llevar nuestra marca.

Continuar el maravilloso legado del fundador, D. Ricardo Fuentes Herrero, respetando el origen de la empresa: nuestros salazones y hacer crecer este gran grupo empresarial familiar con el impulso de una nueva generación.

Nuestros Valores

- ❖ **CONSENSO:** Todas las decisiones que se toman en el GRUPO RICARDO FUENTES E HIJOS y afectan a la totalidad el Grupo se llevan a cabo de forma consensuada en el

órgano de gobierno de este, el cual está compuesto por representantes de todas las sociedades integradas.

- ❖ **TRABAJO EN EQUIPO:** El desarrollo de la actividad en el GRUPO RICARDO FUENTES E HIJOS se realiza siempre en equipo por todo el personal integrante de la misma, de esta forma, se procura la excelencia en los servicios prestados.
- ❖ **RESPECTO:** El respeto entre cada uno de los integrantes del GRUPO RICARDO FUENTES E HIJOS es el pilar fundamental en el que se basa el desarrollo de la actividad el Grupo. Respetamos y protegemos la dignidad de cada persona. No toleramos el acoso o la discriminación entre nuestros empleados e impulsamos la diversidad.
- ❖ **RESPONSABILIDAD SOCIAL:** Actuamos de forma responsable por propia iniciativa y por el interés del Grupo, sin olvidar los efectos de nuestros actos en la sociedad y medio ambiente. La honradez es clave para nuestro éxito al trabajar dentro del Grupo y con clientes y proveedores. Rechazamos cualquier violación de los derechos humanos, por ejemplo, el trabajo forzado y el trabajo infantil. Cuidamos la reputación del GRUPO RICARDO FUENTES E HIJOS en todas nuestras tareas, salvaguardando siempre el principio de legalidad y las bases para un comercio justo.
- ❖ **CALIDAD:** El desarrollo de nuestra actividad se realiza siguiendo los más altos y exigentes estándares de calidad y cumpliendo, en todo momento, la legislación regional, nacional e internacional. Entre otros, parte de nuestros procesos se encuentran supervisados, controlados y validados por la Secretaría General de Pesca del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y por la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT).

Cadena de valor del atún rojo



En Grupo Ricardo Fuentes afrontamos cada nueva temporada de pesca conscientes de la necesidad de cuidar y garantizar el futuro de nuestro mayor tesoro, las poblaciones de atún rojo. Por eso, nuestro trabajo se impulsa en dos pilares fundamentales: innovación y sostenibilidad.

Nuestra actividad comienza con los barcos de cerco cuya actividad pesquera, con unas estrictas medidas de control ecológico y sanitario,

nos permiten cubrir el cupo de pesca que tenemos asignado en el corazón del Mediterráneo occidental.

Una vez, capturados los bancos, los trasladamos a cada una de las granjas de acuicultura de las que disponemos, donde, además de los trabajos de acuicultura, desarrollamos programas de innovación, que nos permiten conocer y cuidar mejor nuestro medio de vida.



Pero no nos quedamos aquí, también desarrollamos la captura de atún rojo al estilo tradicional, gestionando una red de almadrabas que nos permite ofrecer en el mercado un producto con el sabor más natural de nuestras costas.

Nuestro liderazgo no viene solo de nuestra capacidad de pesca y engorde de atún rojo sino, también, de la gestión de toda una industria auxiliar que nos permite ofrecer un proceso íntegro e integral.

Nuestras instalaciones frigoríficas nos permiten almacenar y tener siempre a punto la carnada, manteniendo todas las propiedades que hacen del arenque, la caballa y las sardinas, la mejor alimentación para engordar unos atunes rojos deliciosos y de la mayor calidad.

Una completa flota marítima auxiliar realiza las maniobras de alimentación, desplazamiento de personal, I+D, así como el control y el mantenimiento de las instalaciones.

Contamos con una flota de barcos ultracongeladores. Estos son auténticas factorías flotantes capaces de congelar a menos sesenta grados hasta setenta toneladas diarias de atún rojo, cubriendo así una línea de negocio muy demandada en Asia.

Además de nuestros barcos, disponemos de una flota terrestre con capacidad logística para el traslado de carnada y atunes a los centros de producción. Cerrando así un ciclo perfecto en la cría y comercialización de un atún rojo de la máxima calidad.

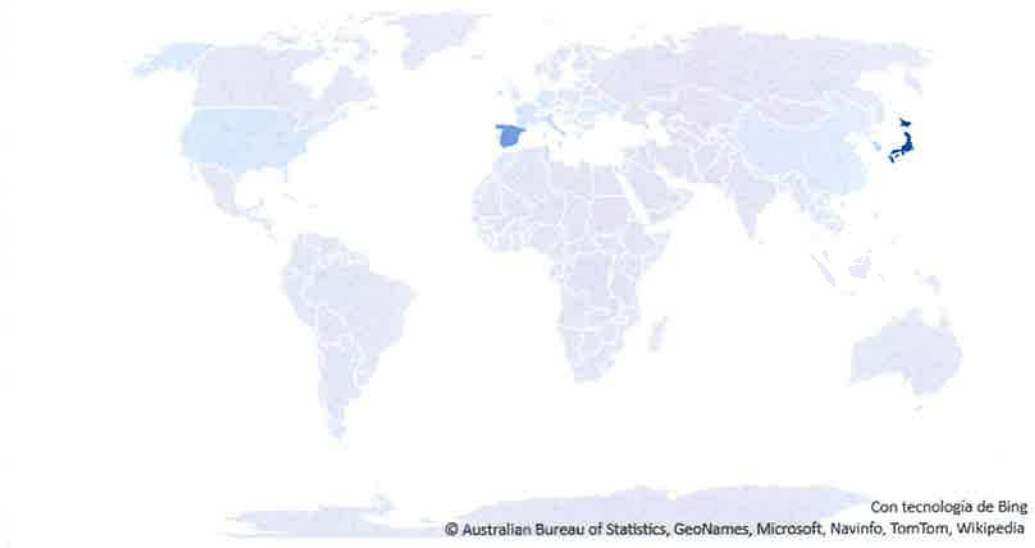
Nuestra marca es reconocida por la alta gastronomía y por los mercados más exigentes del mundo, como el mercado japonés, en el que llevamos más de 30 años trabajando.

Y es que todos nuestros atunes son ejemplares adultos salvajes capturados con técnicas de pesca sostenibles. Son engordados, alimentados y extraídos a demanda, siguiendo la técnica japonesa del ike jime y van acompañados de una etiqueta que permite su plena trazabilidad desde el mar hasta el plato.

Por otro lado, nuestra marca de salazones, además de ser la fundadora del grupo, se ha convertido en todo un referente en la comercialización de salazones, ahumados y lomos de atún yellowfin. Produciendo más de mil quinientas toneladas al año.

Volumen de ventas por países

Mapa de volumen de ventas por países



A día de hoy, el Grupo Fuentes es la mayor organización exportadora de atún rojo y saca anualmente del mercado una media de 15.000 toneladas de este túnido, entre el Mediterráneo y el Atlántico, donde suman almadrabas en Marruecos y Barbate, viveros en Cartagena y San Pedro del Pinatar (Murcia), Túnez y Malta. Vende a 12 compañías japonesas, a tres coreanas y a dos chinas.

El consejo de administración está compuesto por 4 miembros

Consejero	Cargo
Ricardo Fuentes García	Presidente
Antonio Fuentes García	Vicepresidente
Francisco Fuentes García	Secretario
Salvador Fuentes García	Vicesecretario

Principales actividades



Pesca

El engorde de atún solo se puede realizar con el producto de la pesca de los barcos de cerco, y recientemente también en las almadrabas, por lo que, con objeto de garantizarnos materia prima, adquirimos dos barcos de cerco españoles de los seis que componen el censo de esta pesquería, así como participamos en una empresa francesa que es titular de un barco con licencia para realizar esta actividad. Del mismo modo completamos nuestra incursión en la actividad extractiva participando en la explotación de una almadraza en Andalucía, una en Portugal y cuatro en Marruecos.

El sector ha atravesado un proceso de regulación muy importante, y ha sido sometido a una reducción gradual de la cuota de pesca, así como a unas estrictas medidas de control. La estabilidad en las cuotas (TAC) constatan que el stock se está recuperando. El

establecimiento de un plan de recuperación plurianual para el atún rojo en el Atlántico Este y Mediterráneo que se corresponde con un aumento moderado y gradual del nivel de captura.

Para la pesca de atún rojo al cerco en el Mediterráneo con sus barco “Nuevo Elorz” y “Nuevo Panchilleta”, barcos de acero de 43 m. de eslora construidos en 2002, que van siendo actualizado constantemente con la tecnología y aparejos necesarios tanto para la ejecución de su trabajo en pesca como para cumplir con las medidas de control exigidas.

Ilustración 1: Barcos Nuevo Panchilleta y Elorz



Acuicultura

Dentro del desarrollo de la acuicultura, la principal actividad es el engorde del atún rojo.

Después de la época de desove, el atún es capturado por barcos cerqueros y trasladado vivo a las instalaciones situadas en la costa de Cartagena. Una vez situado en las jaulas el pescado es alimentado con carnada natural con alto contenido en grasa (arenque, sardina, caballa) durante un periodo de 3-4 meses hasta alcanzar los niveles de grasa y calidad exigidos por nuestros clientes.

Congelación y transporte

La tecnología de última generación nos permite mantener estándares únicos de calidad y uniformidad en nuestros productos.

Nuestra capacidad de congelación a -60 ° C alcanza hasta 100 toneladas diarias de atún rojo, directamente desde el mar.

Lo logramos gracias a embarcaciones equipadas con tecnología de última generación para procesar, cortar y ultracongelar a bordo, manteniendo intacta la cadena de frío en todo momento. Princesa Guasimara, Princesa Guayarma y Madre Antonia están preparados para congelar el atún rojo a -60° en cuestión de minutos.





Canales de venta directa

Ponemos al alcance del público el resultado de la experiencia adquirida en todos nuestros años de actividad. En nuestras tiendas al por menor se podrá encontrar nuestras líneas de pescados y mariscos, tanto frescos como congelados, así como nuestros salazones, también de producción propia.



Tienda Ricardo Fuentes Salazones
Polígono la Palma



Tienda Ricardo Fuentes Salazón
Carretera de la Palma

Gastro tienda Ricardo Fuentes e Hijos Comercializadora C/Canales 15

En Ricardo Fuentes creemos en la calidad de nuestros pescados y mariscos, en nuestra nueva Gastro Tienda, se pueden degustar nuestros pescados, mariscos frescos y congelados, conservas, salazones, ahumados y un excelente sushi.

Restaurante La Flota

Restaurante La Flota nace con la ilusión de trasladar al público la pasión por la gastronomía de la familia que lo regenta. Nuestra cocina nace del respeto absoluto al producto y la pasión



por la brasa tradicional. El atún rojo, esencia de nuestra propuesta, comparte protagonismo con mariscos frescos, salazones artesanales y carnes de primera calidad. Un espacio donde el mar, la brasa y la madera crean un ambiente familiar y acogedor.

Fabricación de Salazones y Ahumados

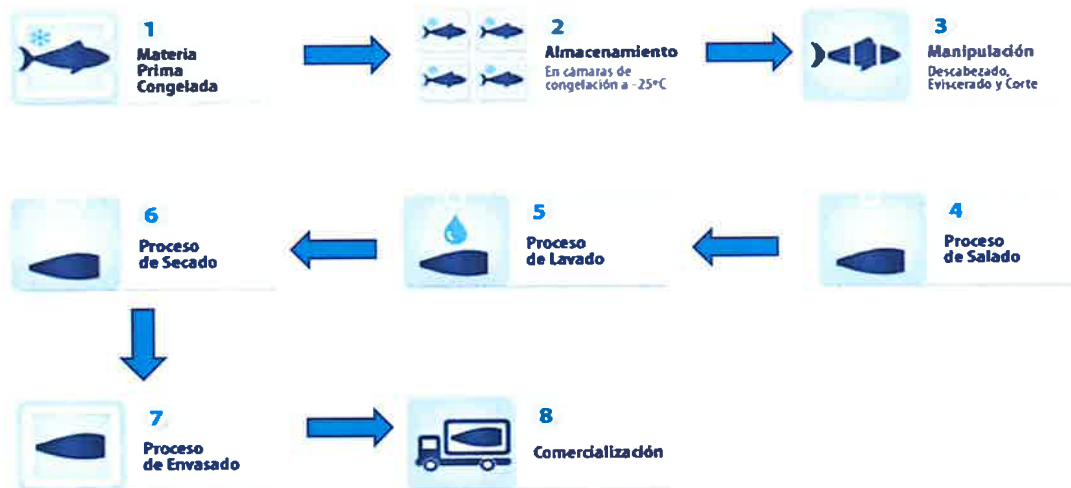
La fabricación de salazones es nuestra seña de identidad. Apostamos por el desarrollo de esta actividad y disponemos de una de las industrias más modernas de España. Trabajamos en desarrollar nuevas formas de presentación de nuestros productos, con objeto de mostrar al consumidor que se trata de un producto de gran calidad, y que pueda adquirirse en formatos con porciones más pequeñas de manera que con desembolsos menores el consumo pueda ser más continuo y asequible.

La calidad es uno de los tres pilares básicos en los que se sustentan los productos elaborados por Ricardo Fuentes e Hijos, por ello, controlamos todas las variables de nuestro proceso productivo. Las materias primas con las que trabajamos están siempre a una temperatura y humedad controladas, evitando así su contaminación y la proliferación de microorganismos

LÍNEA PRODUCTIVA APPCC

El diseño de nuestras instalaciones cumple estrictamente las directrices sanitarias en vigor, tanto de ámbito nacional como comunitario, para productos alimentarios procedentes del mar, incidiendo especialmente en los sistemas de autocontrol basados en los principios del sistema Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (APPCC).

Esto significa que el flujo de la materia prima es siempre unidireccional, es decir, los recorridos de la materia prima son siempre directos, sin retrocesos y sin cruces o cuellos de botella en su normal funcionamiento.



LABORATORIO RICARDO FUENTES

Ricardo Fuentes posee laboratorio propio. En el laboratorio ubicado en la instalación de la fábrica de salazones se realizan análisis de control de superficies en contacto con alimentos, análisis de agua, ambientales y de materias primas y productos.

Las instalaciones del laboratorio están separadas en tres secciones:

- En la primera es donde se realizan los análisis de tipo físico químico y en ella están ubicados distintos equipos: cromatógrafo iónico, analizador directo de mercurio, equipo de absorción atómica, espectrofotómetro, pHmetros, conductivímetros, turbidímetro, lector de placas por inmunoensayo, destiladores, estufa de mufla, estufa de desecación, incubadora para análisis de DBO.5, placas calefactoras, baterías para valoración colorimétrica, bomba de vacío para filtración de aguas, equipo de extracción soxhlet. También se encuentra en esta zona la cabina de gases y campanas extractoras, así como todo el material y fungible de laboratorio necesario para las determinaciones de los análisis.
- La segunda zona del laboratorio se ha preparado para el análisis microbiológico, y en ella se ubican por tanto las diferentes estufas para cultivo, nevera y congelador para almacenamiento de muestras, homogeneizador stomacher, centrífuga refrigerada, baños termostáticos, autoclave y la cabina de flujo laminar y los medios de cultivo, placas y fungible necesario para todas las determinaciones.
- En la tercera parte se encuentra la zona de oficina técnica del departamento de calidad y seguridad alimentaria.

En cuanto a los análisis más habituales efectuados:

- Análisis de superficies

Se realizan controles periódicos según se indique en el plan de control de la actividad y consiste en tomar muestras de distintas superficies y determinar el ATP presente en las mismas, lo que nos facilita un dato relacionado con la presencia de materia orgánica. Nos sirve para determinar si las superficies están limpias o no, y de ese modo podemos validar el proceso de limpieza.

- Análisis de agua

Se realizan análisis del agua de distintas instalaciones en distintos puntos y momentos, según los planes de control diseñados al efecto. Los controles más habituales son de tipo físico químico, como los sólidos en suspensión, pH, conductividad, temperatura o amonio, y también de tipo microbiológico, como los de aerobios, *E. coli*, *Streptococos* fecales, o coliformes totales o fecales.

Los resultados de los análisis realizados por laboratorios externos han sido satisfactorios.

- Análisis de materias primas y productos

Según los planes de control de la fábrica de salazones y de las necesidades de algunas de las empresas del grupo, se analizan en el laboratorio distintos productos de la pesca, ya sean materias primas procedentes de distintos proveedores, para asegurar que las entradas cumplen con los estándares establecidos, o de los productos fabricados.



Se realizan controles de metales pesados, (Cadmio, mercurio y plomo), de histaminas mediante cromatografía iónica y/o técnicas rápidas, análisis de grasas, humedad y de cloruros y también análisis microbiológicos, como la *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* o *E. coli*. Se realizan también controles de parásitos y de características organolépticas.

Buscamos siempre innovar y mejorar; por ello fuimos la primera industria del sector salazonero en introducir el formato de envasado SKIN DARFRESH en la gran distribución, aportando así valor añadido a nuestro producto y mejorando su conservación.



Proyectos de investigación

En Grupo Ricardo Fuentes impulsamos un ambicioso programa de I+D+i, porque sabemos que conocer, cuidar e invertir en el futuro de la acuicultura es la mejor garantía para preservar los alimentos que el mar nos brinda.



Por medio del convenio firmado en Madrid el 30 de abril de 2006 con el Instituto Español de Oceanografía, aún en vigor, se estableció un marco de colaboración para desarrollar proyectos conjuntamente para "conseguir la tecnología necesaria para el cultivo integral de atún rojo a escala industrial", bajo el cual venimos desarrollando proyectos como el Reprodott, el Selfdott, el "Cultivo Larvario de Atún rojo", ATCAR, CLARA, etc. La empresa Caladeros del Mediterráneo, ha desarrollado durante el periodo 2012-2014 un nuevo proyecto (ATCAR – Aplicación Tecnológica para el Cultivo del Atún Rojo) de continuación al trabajo realizado en Selfdott, en el marco del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTi)

En el estudio participaron el Instituto Español de Oceanografía (IEO), la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT) y la multinacional líder en la fabricación y desarrollo de piensos para animales Skretting (Grupo Nutreco). El Grupo Ricardo Fuentes lideró el proyecto, consiguiendo el cierre del ciclo del atún rojo en cautividad, y la aplicación de las tecnologías desarrolladas en estos años de investigación para la industria, con el objeto de crear un nuevo sector dentro de la acuicultura, con el atún rojo. Entre 2012 y 2014 se consiguió una producción llevada a jaulas de más de 12.000 juveniles de atún de 3 grs. nacidos en cautividad.

Por primera vez, durante el año 2014, se comercializó atún rojo atlántico nacido en cautividad, terminando el camino iniciado por los proyectos comentados anteriormente.

Desde el 2006, RFeH colabora con la Universidad de Texas bajo un convenio, por el cual empresas del grupo aportan muestras de otolitos (huesos de la cabeza que indican origen), para estudiar la mezcla de poblaciones de atún rojo entre el atlántico oriental y occidental. Hasta el día de hoy, las empresas Frigoríficos de Túnidos, Ricardo Fuentes e Hijos Comercializadora, S.A.U. y Caladeros del Mediterráneo, S.L.U. han colaborado bajo este proyecto.

Dentro del marco de colaboración antes citado del IEO y RFeH, se están desarrollando nuevos proyectos, en los que empresas del grupo RFeH participan de manera directa, con la

aportación de ejemplares de atún rojo, material y personal (y know-how) para la consecución del éxito en el cierre del ciclo de vida en cautividad del atún rojo atlántico.

Además, el grupo de empresas que trabajan atún rojo, Caladeros del Mediterráneo, S.L., Pesquerías de Almadraba, S.A. y Maromadraba S.A.R.L., han colaborado, como vienen haciendo cada año, en los programas de marcado y suelta de atunes, para el estudio de pautas migratorias y zonas de desove, así como para estudiar la mezcla de stocks de Atlántico Este y Oeste.

Diferenciar entre especies de atún es a simple vista una tarea muy compleja, ya que varias especies guardan un enorme parecido. Sin embargo, su identificación es relevante tanto para las industrias de acuicultura y pesqueras como para el sector alimentario y hacerlo de forma errónea puede tener un impacto negativo en la sostenibilidad de los recursos marinos y en los procesos de seguridad alimentaria. Por esta razón, es esencial disponer de metodologías rápidas, económicas y fiables que permitan identificar las especies, evitar fraudes alimentarios y combatir la pesca ilegal.

El desarrollo de métodos basados en ADN para identificación de especies pesqueras es un campo que crece a mucha velocidad y que está contribuyendo de manera significativa a mejorar las inspecciones pesqueras y control de productos.

“En el caso de especies muy similares, en las que las características morfológicas no permiten distinguirlas entre ellas, como ocurre con algunos túnidos, se viene trabajando con sistemas de análisis de ADN que se presentan como una alternativa fiable, rápida y escalable que puede además aplicarse en productos congelados, troceados y altamente procesados”, explica Naiara Rodríguez Ezpeleta, experta en genética de AZTI.

En este contexto se ha desarrollado un proyecto entre la Asociación Nacional de Acuicultura de Atún Rojo (Anatún) y el centro tecnológico vasco AZTI, cuyo objetivo ha sido validar un innovador método genético para identificar especies de túnidos mediante marcadores nucleares.

Las muestras para el proyecto han sido suministradas **por Grupo Ricardo Fuentes** que ha ofrecido sus instalaciones en Cartagena.

“El núcleo de la célula es lo que realmente marca la esencia del pez y nos confirma que nos encontramos ante una especie concreta. Es decir, el análisis del ADN nuclear es en este caso más fiable que el mitocondrial, por lo que queremos potenciar el uso de este marcador genético para realizar una comprobación más precisa”, asegura la investigadora.

Con este método se llega a una fiabilidad del 100% para distinguir atún rojo del atlántico (*Thunnus thynnus*) o del pacífico (*T. orientalis*) del resto de *Thunnus* y del 97% para distinguir entre *T. thynnus* y *T. orientalis*.

Investigadores analizan la presencia de atún listado en las costas de la Región de Murcia para asegurar su pesca responsable y sostenible.

El aumento de la temperatura del Mar Mediterráneo debido al cambio climático ha impulsado la llegada de nuevas especies subtropicales a las costas de la Región de Murcia. Un fenómeno que se lleva produciendo desde hace unos años y que ha llevado a la aparición de ejemplares de atún listado (*Katsuwonus pelamis*) —un túnido que reside principalmente en aguas atlánticas— en la Bahía de Mazarrón.

Este hecho, del que no hay constancia de haberse producido con anterioridad, ha llevado a la Asociación Nacional de Acuicultura del Atún Rojo (ANATÚN), en colaboración de Grupo Ricardo Fuentes, a desarrollar una investigación para averiguar si se trata de un cambio en la distribución geográfica de esta especie que va a perdurar en el tiempo.

El proyecto, que sigue desarrollándose, ha puesto en marcha diferentes acciones formativas con el objetivo de advertir de su aparición en la Región y recopilar los máximos datos posibles. Para ello, los investigadores han elaborado carteles informativos que han sido expuestos en las cofradías de Mazarrón, Águilas y Cartagena.

También han creado fichas técnicas para entregar a los pescadores, tanto profesionales como deportivos, en las que se explican las características morfológicas de la especie para facilitar su identificación. En concreto, estos folletos incluyen datos para informar sobre la ubicación del punto de captura, fecha, su peso, número de ejemplares, nombre del barco y teléfono de contacto.

Durante el periodo de estudio, y con el fin de obtener una caracterización climatológica de la zona, los inspectores han monitorizado las variaciones de temperaturas que tienen lugar en la costa de la Región, consecuencia directa del calentamiento global y de la aparición del atún listado.

Para esta parte del informe se ha tenido en cuenta los valores medios de las temperaturas registradas por las dos boyas oceanográficas que Grupo Ricardo Fuentes tiene ubicadas en Cartagena y San Pedro del Pinatar. Además, se han utilizado diferentes equipos fondeados para las zonas de entre 20 y 25 metros de profundidad de Águilas y Mazarrón.

Esta investigación cuenta con el apoyo del Ministerio de Ciencia e Innovación, el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP) y la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, así como la colaboración del Grupo de Acción Local de Pesca y Acuicultura (Galpemur).

APROMAR y Grupo Ricardo Fuentes estudian cómo la calidad del agua influye en los procesos de transferencia y conteo del atún rojo de acuicultura.

La Asociación Empresarial de Acuicultura de España (APROMAR), con la colaboración de la empresa Tuna Graso, s.a., perteneciente al Grupo Ricardo Fuentes, está llevando a cabo un estudio para mejorar los procesos de transferencia y conteo del atún rojo. Su objetivo es encontrar un sistema que permita medir con precisión las condiciones del mar y determinar cuál es mejor momento para el traspaso de los ejemplares de un vivero a otro.

Para evaluar de forma precisa la visibilidad subacuática, los investigadores están realizando pruebas con diversas herramientas de medición ópticas y acústicas de última tecnología. Con estos sistemas también pretenden asegurar la protección de la especie y disminuir los costes elevados que requieren las maniobras de transferencia.

El equipo de trabajo está ensayando con sistemas ópticos tradicionales —turbidez, transmisibilidad, extinción de luz, disco de Secchi—; acústicos —ADCP correntímetros y perfiladores—; y de vídeo —cámaras subacuáticas de instalación fija—.

Los datos recogidos del análisis proceden de las transferencias que la compañía del Grupo Ricardo Fuentes ha realizado en los dos viveros que tiene ubicados en San Pedro del Pinatar y El Gorguel (Cartagena) durante la última campaña de pesca.

Paralelamente, ambas organizaciones también están trabajando para perfeccionar la actual técnica de filmación que capta el paso de los ejemplares entre los viveros.

Los investigadores, están probando con un sistema basado en cámaras de barrido acústico de alta resolución, a partir de un vídeo-sonograma. Hasta el momento han utilizado dos modelos de sonar por detección de doble frecuencia.

Ambos tienen una trayectoria mayor y transmiten centenares de rayos de luz en un ciclo de trabajo superior a 25 Hz, con frecuencias comprendidas entre 0,9 MHz y 2 Mhz. Esto permite un modo de gran alcance y baja resolución con un rango de detección aproximado de 50 metros y otro con alta resolución en el que la detección de la imagen se reduce hasta 12 metros.

Este estudio de investigación ha sido desarrollado a través de los Planes de Producción y Comercialización de APROMAR, con la colaboración de la Secretaría General de Pesca del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, cofinanciado con el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP).

I+D+i Lab Ricardo Fuentes-La Cabaña

La innovación es un pilar fundamental en nuestra actividad. Esa apuesta nos ha permitido llegar a ser lo que hoy somos, siendo pioneros en procesos y herramientas. Ese espíritu de ir un paso por delante se ha hecho realidad en proyectos concretos. Uno de los más recientes, el laboratorio gastronómico que abrimos en la Finca Buenavista en 2019 junto a La Cabaña y el chef dos estrellas Michelin, Pablo González.



Se trata de un espacio pionero en España y destinado a trabajar nuevos sabores, productos y formatos teniendo como referencia la materia prima local y en el que nuestro atún rojo y nuestros salazones están siempre presentes.



Equipado con la última tecnología y recursos, este centro de I+D tiene como principales funciones la investigación, la difusión del conocimiento gastronómico, la puesta en marcha de nuevas técnicas culinarias y el desarrollo de nuevos productos.

El equipo humano, dirigido por Pablo González, cuenta con diferentes perfiles. Entre ellos, el chef de Cartagena Adrián Costa quien, después de formarse en Cataluña, ha vuelto a Murcia para formar parte de este proyecto único. “Es un proyecto apasionante que nos ayuda a que la gastronomía de la Región siga creciendo. La innovación es la base de lo que hacemos y contar con un espacio de este tipo es fundamental para trabajar no solo en lo que ofrecemos hoy, sino en lo que tenemos que hacer mañana”, explica el propio Pablo González.

Se trata, además, de un lugar abierto a otros cocineros y que puede servir como aula de formación, salón de catas o como espacio gastronómico para la presentación de nuevos productos o eventos.

Investigadores de la Región identifican la capacidad del selenio del atún rojo de acuicultura para contrarrestar los efectos del mercurio

Investigadores de la Región de Murcia han finalizado un estudio que tenía como objetivo abordar una de las grandes preocupaciones asociadas al consumo de pescado: la presencia de mercurio. Este análisis, del que se publicaron este enero sus resultados, ha identificado que el selenio, un oligoelemento esencial presente en estas mismas especies, es fundamental para contrarrestar los posibles efectos de este metal pesado en la salud.

En concreto, científicos de la Universidad de Murcia han examinado la relación entre el selenio y el mercurio en seis tejidos de atún rojo del Atlántico (*Thunnus thynnus*), capturados en las aguas litorales de la Región de Murcia. Los ejemplares, procedentes de los viveros de acuicultura de Grupo Ricardo Fuentes, fueron sometidos a un análisis utilizando el índice 'Valor del Beneficio del Selenio para la Salud', un marcador desarrollado por los propios investigadores, cuyo objetivo es evaluar el riesgo de mercurio asociado a diversos tipos de pescado y comprobar qué concentración de selenio puede dar seguridad.

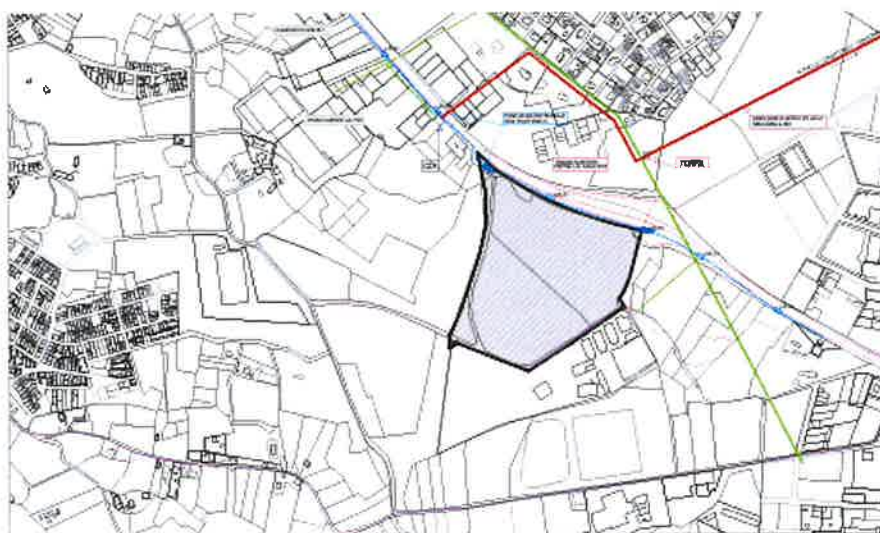
Las conclusiones mostraron una puntuación positiva en todos los tejidos estudiados, poniendo de manifiesto la seguridad proporcionada por el selenio no solo para el consumo directo de estos peces, sino también para la utilización de sus tejidos como subproducto en distintas industrias.

El atún rojo incrementa su índice de Omega-3 tras cinco meses en vivero

Recientemente, también se ha publicado otro estudio que señala que el atún rojo casi duplica su cantidad de ácidos grasos cardiosaludables tras cinco meses de estancia en los viveros. En concreto, los ácidos grasos poliinsaturados Omega-3 fueron los que registraron un mayor incremento a lo largo del tiempo. Este informe ha sido impulsado por la Asociación Nacional de Acuicultura del Atún Rojo y el Grupo de Acción Local de Pesca y Acuicultura de la Región de Murcia y se ha llevado a cabo por Taxon Estudio (en las instalaciones de acuicultura del Grupo Ricardo Fuentes en nuestra región).

Inmobiliaria

Con respecto a la actividad de promoción inmobiliaria, el grupo Ricardo Fuentes e Hijos, ha iniciado el proyecto de urbanización de algo más de 100.000 metros cuadrados al sur de Molina de Segura, donde prevé construir 855 viviendas para acoger a una población de unos 3.400 habitantes.



El Grupo cuenta con un patrimonio de suelo urbanizable en Cartagena, Blanca, La Palma y Los Dolores; viviendas en Los Alcázares y en El Algar y suelo industrial en el Valle de Escombreras.

2. Información sobre cuestiones medioambientales



En Grupo Ricardo Fuentes estamos comprometidos con el mar y con todas las personas que trabajan para hacer de él un medio de vida más sostenible y respetuoso con el atún rojo y las demás especies que viven en él.

2.1. Contaminación

Ayudar a preservar el medio ambiente es uno de los valores del grupo, por ello, se ha puesto en marcha un plan de medidas preventivas para minimizar los potenciales riesgos ambientales que pudiera generar nuestra actividad. Se lleva a cabo un control de los vertidos en aguas y se realiza un

Plan Integral de Vigilancia Ambiental, dada la importancia de la conservación de la calidad del agua en la actividad del grupo.

2.2. Economía circular y prevención y gestión de residuos

Para gestionar eficientemente los residuos producidos existe un plan de medidas preventivas. Paralelamente a la construcción de la nueva fábrica, se diseñó un sistema de depuración para las aguas residuales, culminando en la construcción de una Estación Depuradora de Aguas Residuales Industriales en las que se han diferenciado dos líneas de proceso, (aguas con contenido orgánico y aguas con contenido en sal). De este modo se consigue que el vertido final cumpla con todas las exigencias medioambientales.



A partir de un informe realizado por un externo en el año 2018, se detalla la información y la actividad de la planta de tratamiento de aguas residuales. Recibe dos influentes de forma separada. Por un lado, recibe la línea de aguas con contenido en materia orgánica con alto

contenido en sales, procedente de la instalación de RFeH Fábrica de Salazones. Por otro lado, la línea de resto de efluentes con contenido en materia orgánica procedentes de RFeH fábrica de Salazones, RFeH Comercializadora (antes Tuna Graso) y de Atunes de Levante (lavado de redes). Esta línea recoge también las pluviales de las instalaciones, que por proximidad en la ubicación de las rejillas con la conducción de la red de saneamiento privada se hacen entroncar a ella.

La línea de aguas con sales recibe un pretratamiento para la separación de las sales, mediante la evaporación forzada, en el equipo denominado BIODESTIL.

La línea de aguas con contenido en materia orgánica recibe un pretratamiento para separación de las grasas, mediante un sistema de flotación por aireación denominado CAF.

Las aguas así pre-tratadas se juntan en un tanque para su homogeneización mediante una agitación con aireación. De ahí pasaran al reactor biológico secuencial (SBR), que, mediante una combinación de etapas de agitación, aireación y posterior decantación, elimina la materia orgánica contenida en aguas residuales, adecuando sus características para el vertido al alcantarillado principal.

Actividades que tratan sus aguas residuales en la depuradora

INSTALACIÓN CON VERTIDOS	DESCRIPCIÓN DE LAS OPERACIONES	VOLUMEN ANUAL	CAUDAL DIARIO
RFeH Fábrica de Salazones, S. A	Línea de despiece (Recepción del pescado, limpieza, eviscerado y corte, limpieza de equipos...)	13.500M ³ /año	60M ³ /día
	Línea salado (salado en tintas de agua con sal, limpieza de equipos)	880 M ³ /año	3-5M ³ /día
	Línea de lavado de cajas (Limpieza de cajas)	1.200 litros por cada ciclo de lavado	
RFeH Comercializadora, S. A	- Recepción del pescado, - Eviscerado - Corte - Envasado (no genera vertidos) - Limpieza de equipos - Limpieza de cajas	7.226M ³ /año	32,5 M ³ /día
Atunes de Levante, S. A	- Reparación de redes mediante cosido manual (no genera vertido) - Almacenamiento de redes y otros útiles y acuicultura	1.235M ³ /año	5,5M ³ /día

Según las hojas de control de la depuradora del periodo, los metros cúbicos gestionados han sido los siguientes:

Concepto	2024	2025
Canal torre	1.289,40	1.368,00
Canal parshall	20.495	29.554

Siguiendo el Programa de control de Higiene en Producción Primaria en Acuicultura dentro del Programa Nacional de Control de la Cadena Alimentaria, se llevan a cabo los “controles periódicos sobre la calidad de las aguas de producción del año 2025” y análisis microbiológico de las mismas, siendo los resultados obtenidos de las últimas muestras de 2025 los siguientes:

Vivero	Fecha	Resultado	Método de ensayo
UTM-X: 688148 UTM-Y: 4159697	03/12/2025	Parámetros aptos	Filtración, aislamiento y cultivo
UTM-X: 688172 UTM-Y: 4159573	07/12/2025	Parámetros aptos	Filtración, aislamiento y cultivo
UTM-X: 688180 UTM-Y: 4159933	07/12/2025	Parámetros aptos	Filtración, aislamiento y cultivo
UTM-X: 688156 UTM-Y: 4159710	07/12/2025	Parámetros aptos	Filtración, aislamiento y cultivo
UTM-X: 703862 UTM-Y: 4188655	17/11/2025	Parámetros aptos	Filtración, aislamiento y cultivo
UTM-X: 704073 UTM-Y: 4188631	17/11/2025	Parámetros aptos	Filtración, aislamiento y cultivo
UTM-X: 705573 UTM-Y: 4188345	21/11/2025	Parámetros aptos	Filtración, aislamiento y cultivo
UTM-X: 705392 UTM-Y: 4189105	21/11/2025	Parámetros aptos	Filtración, aislamiento y cultivo

Dada nuestra actividad, contribuimos a reducir el desperdicio de alimentos, dándoles una segunda vida a los restos de pescado. Durante el ejercicio 2025 se han comercializado un total de 1.847.961 kg (1.815.733,50 kg en 2024) de desperdicios de pescado, estos son utilizados por empresas harineras para la producción de harinas y piensos.

Los residuos generados por los distintos barcos de sociedades españolas durante el ejercicio y que han sido retirados y tratados según la legislación vigente, han sido por un volumen de 17 m³ (23 m³ en 2024). Por otro lado, los barcos pertenecientes a sociedades maltesas han gestionado residuos por volumen de 449,74 m³ en 2025 (571,29 m³ en 2024).

El principal residuo que se genera en tierra son los restos de pescados que son gestionados por terceros:

Tipo de residuo	2024	2025
Resto de pescado	1.815.733,50 kg	1.847.961,00 kg

2.3. Uso sostenible de los recursos

Todas las instalaciones de Ricardo Fuentes e Hijos de la Región de Murcia llevan obligatoriamente un control del consumo de agua. Esto se debe a un plan de ahorro de agua impuesto por la CARM para todas las industrias y edificios industriales de la región, en el que se aplican metodologías de hidroeficiencia industrial, de tal manera que en los ejercicios siguientes se produzca un ahorro, que será demostrado a través de indicadores medioambientales.

Los indicadores medio ambientales que utiliza el sistema VIGIA parten del concepto de huella hídrica, entendiendo este concepto como un indicador del total de agua que consumimos en nuestra vida diaria.

El consumo de agua durante el ejercicio agregado para las compañías que reportan bajo el sistema VIGIA es el siguiente:

Concepto	2024	2025
Volumen de producción (Tm)	47.922,01	57.567,57
Agua consumida en el proceso (Tm)	52.561,50	50.447,60
Agua perdida durante el proceso de producción (Tm)	18.961,54	18.203,30
Agua residual generada en el proceso de producción (Tm)	31.375,82	32.244,30
Coeficiencia de Hidro-eficiencia simplificado (Tm)	6,39	7,62

El total de agua consumida por las empresas del grupo es de 67.617,82 m³ (74.134 m³ en el ejercicio 2024).

Consumo directo e indirecto de energía durante el ejercicio:

Concepto	2024	2025
Consumo de luz (Kw)	14.052.811,17	15.515.013,16
Consumo de gasoil (litros)	3.562.468,20	4.484.810,82
Consumo de gas natural (m ³)	56.639	48.876

El atún rojo de acuicultura: un aliado de la alimentación sostenible

Durante el ejercicio 2023 se pusieron en marcha placas solares en las instalaciones de Frigoríficos de Túnidos, S.A. y Ricardo Fuentes e Hijos Salazones, S.A.U., con los siguientes datos técnicos:

Potencia nominal	1.600 Kw
Potencia pico	1.700,14 Kwp
Módulos/paneles solares	3.373



El autoconsumo generado por las placas solares ha sido de 2.325.998 kWh (2.363.183 kWh en 2024), lo que supone aproximadamente el 15% del total de la energía consumida por el grupo.

Por otro lado, se está realizando una apuesta por una flota más eficiente en consumo. Con dos nuevos barcos finalizados en 2023 y 2024 respectivamente.



El Madre Antonia, puesto en funcionamiento desde el segundo semestre de 2024, es el cuarto barco congelador del grupo con un peso de 2.157 toneladas y 77,10 metros de eslora.



Por otro lado, durante el ejercicio 2024, se han instalado dos depósitos aéreos de una capacidad conjunta superior a los 30 mil litros de GLP sustituyendo dos antiguos de gasoil, lo que supone no solo un ahorro económico sino también un beneficio muy significativo para el medioambiente. El coste de esta inversión ha superado los 11 mil euros.

2.4. Cambio climático y protección de la biodiversidad

El grupo es consciente del impacto que puede causar la actividad que realiza en el medio ambiente. Por ello, en cuanto a emisiones, se ha realizado un cálculo aproximado de la huella de carbono para el ejercicio 2015, siendo para el alcance 1 11.951 tn (9.534 tn en 2024) y alcance 2 4.235,52 tn (3.836,42 tn en 2024). En el 2023, el mismo calculo arrojó un total de 16.554 toneladas de CO₂.

El informe sobre el estado mundial de la pesca y la acuicultura (SOFIA), una de las publicaciones principales de la FAO, respalda precisamente que la acuicultura es un modelo de producción respetuoso y sostenible, además de imprescindible para alimentar a generaciones futuras y prueba de ello es la recuperación de las poblaciones del atún rojo del Mediterráneo y del Atlántico Norte.

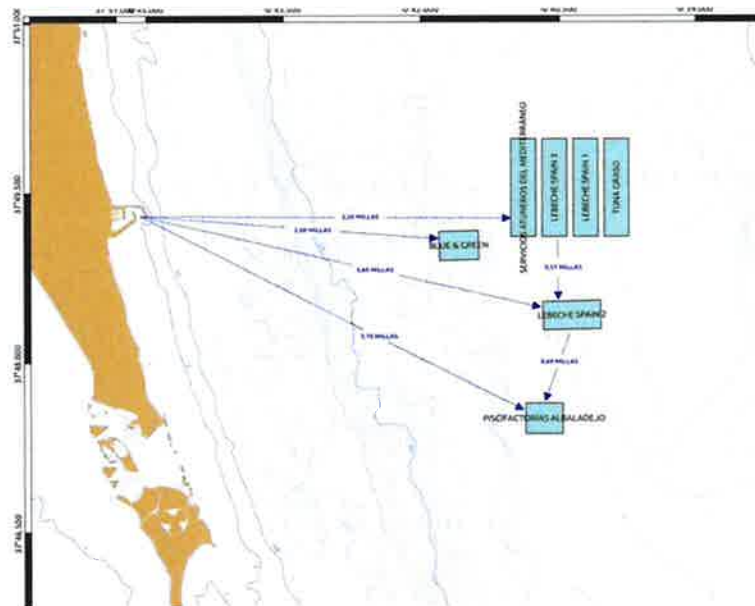
La necesidad de realizar un Plan Integral de Vigilancia Ambiental (en adelante PIVA) de todas las instalaciones acuícolas situadas en el frente litoral que se extiende desde El Mojón, en San Pedro del Pinatar y El Pudrimel, extremo norte de La Manga del Mar Menor viene recogida en la Declaración de Impacto Ambiental (en adelante DIA) de la Secretaría Sectorial de Agua y Medio Ambiente relativa al proyecto de creación del polígono de San Pedro del Pinatar.

Los objetivos de un Plan de Vigilancia son contrastar la evolución de los impactos previstos en el EIA con los que se van produciendo realmente una vez puesto en marcha el proyecto, vigilar el cumplimiento de las medidas correctoras propuestas para minimizar los impactos previstos y valorar su eficiencia en la mitigación de los efectos de las instalaciones sobre el medio ambiente, así como proponer medidas correctoras adicionales que atenúen los impactos en el caso de que superen las previsiones del EIA.

En consecuencia, los trabajos realizados en el marco del Plan Integral de Vigilancia Ambiental (PIVA) sobre las empresas de cultivos marinos instaladas en la franja costera comprendida entre el puerto de San Pedro del Pinatar y Punta de Algas, extremo norte de La Manga del Mar Menor (Murcia) están encaminados a valorar los efectos de sus instalaciones sobre el medio receptor, discriminar si las variaciones que se han producido en el medio son fluctuaciones naturales o, por el contrario, son consecuencia de las actividades desarrolladas por las empresas.

Las conclusiones del Plan Integral de Vigilancia Ambiental 2024 (último disponible a la fecha), elaborado por un consultor independiente, del Vivero de San Pedro manifiestan que:

- Los indicadores estudiados siguiendo las indicaciones de la DIA en el PIVA este año 2024, ponen de manifiesto una situación estable, respecto a ciclos anteriores.
- Las comunidades de maerl y coralígeno permanecen inalteradas, no detectándose una desaparición, disminución o regresión de las especies formadoras de hábitat.
- La pradera de Posidonia, en las estaciones consideradas de impacto, las más cercanas a las instalaciones, presentan una dinámica estable.



El Polígono de cultivos marinos de El Gorguel (PCMG), situado en los términos municipales de Cartagena y La Unión (Murcia), fue creado para agrupar las concesiones de d.p.m.t. de la zona destinadas a la acuicultura, iniciando su actividad en el verano de 2005, mediante el sistema de jaulas flotantes en mar abierto.

La producción del PCMG ha sido recientemente ampliada en sus parcelas B y A de producción que tienen concedida la empresa Caladeros del Mediterráneo, S.L., según Órdenes del consejero de fechas 20 de junio de 2018 y 27 de septiembre de 2019.

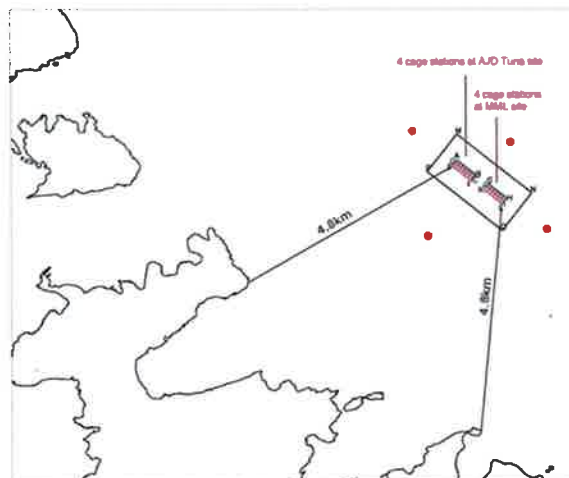
Las principales conclusiones del informe realizado del Plan de vigilancia Ambiental del vivero del Gorguel 2025 (último disponible a la fecha):

- La calidad de las aguas no se ve afectada por la actividad acuícola.
- Los resultados obtenidos para el estudio de las comunidades de sustrato rocoso (CARLIT y Dendropoma lebeche) no muestran afección alguna por parte de la actividad acuícola del PCMG

- A partir de los resultados obtenidos con el estudio de las praderas de fanerógamas marinas, concretamente de *Posidonia oceánica*, tanto a nivel estructural como en las características de los haces, no hay muestras de influencia por parte de las instalaciones acuícolas de la zona para la Pradera de Calblanque.



En cuanto al impacto causado por el Vivero de Malta, el grupo cuenta con la autorización, en vigor, de la autoridad maltesa de fecha 22 de septiembre de 2021 para ejercer la actividad. En esta imagen se concretan las coordenadas de la concesión del vivero.



3. Cuestiones sociales y relativas al personal

3.1. Empleo¹

La distribución del empleo del grupo es la siguiente

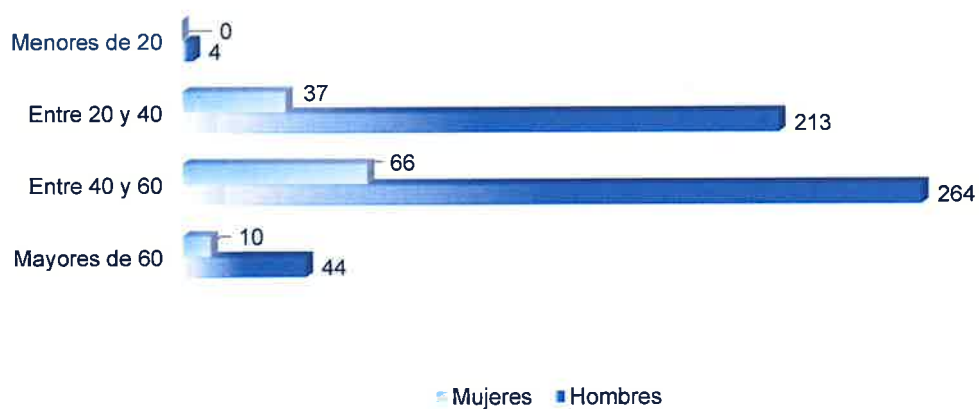
Número total y distribución de empleados por sexo 2025



Número total y distribución de empleados por sexo 2024

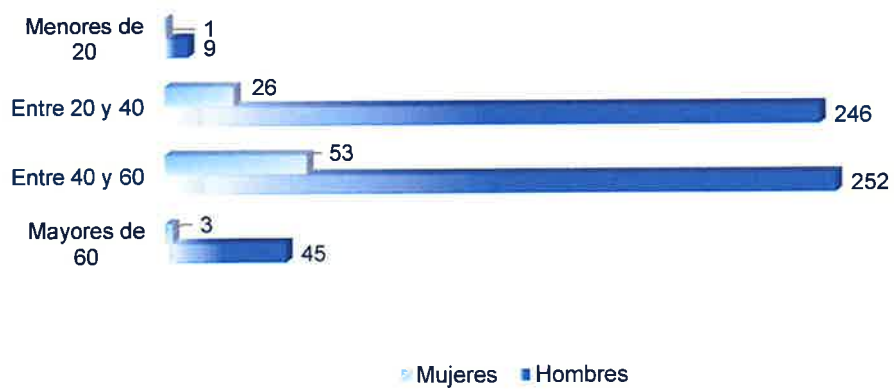


Número total y distribución de empleados por edad 2025



Número total y distribución de empleados por edad 2024

¹ En términos generales, en los datos reflejados en este apartado se han utilizado cifras agregadas totales, no medias, de ahí que puedan existir algunas diferencias numéricas con la información reflejada en la memoria consolidada del Grupo.



Número total y distribución de empleados por país 2025



Número total y distribución de empleados por país 2024



Número total de empleados por categoría y sexo

Categoría	2024		2025	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Consejero Delegado	6		4	
Gerente			2	
Conductor	25		28	1
Auxiliar	40	50	45	53
Abogado	2		3	1
Patrón y capitán	47		33	
Mantenimiento y mecánicos	14		13	
Buceador	75		67	
Mozo	21		17	
Mando intermedio	40	2	48	3
Técnico	6	4	7	5
Peón	52	7	31	12
Oficial	48	5	41	5
Empaquetador/a	48			
Marinero	91	1	97	
Administración	9	9	14	9
Informático	4		4	
Comercial	7	1	3	1
Carretilleros y almaceneros	24		22	
Dependiente	0	5		4
Cocineros, camareros y cocina			46	19
Total	551	84	525	113

Número total y distribución de modalidades de contrato de trabajo 2025

	Duración determinada			Indefinidos	
	Tiempo completo	Tiempo parcial	Fijo discontinuo	Tiempo completo	Tiempo parcial
Hombres	11	1	23	477	12
Mujeres	4		1	94	14

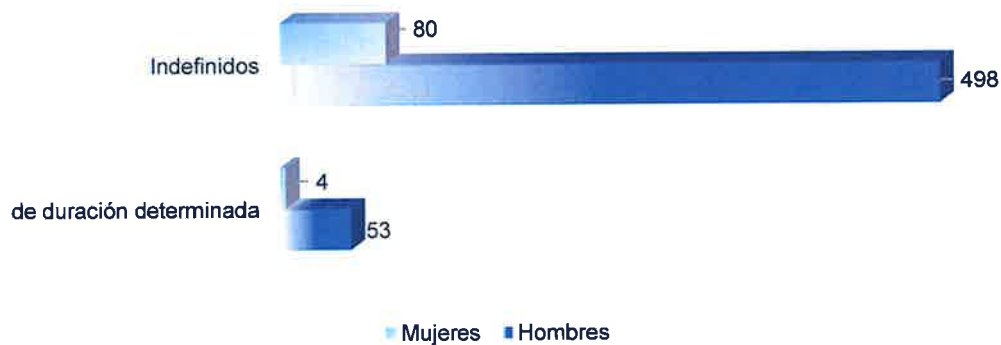
Número total y distribución de modalidades de contrato de trabajo 2024

	Duración determinada			Indefinidos	
	Tiempo completo	Tiempo parcial	Fijo discontinuo	Tiempo completo	Tiempo parcial
Hombres	53		14	481	3
Mujeres	2	2	0	70	10

Número total de empleados por modalidad de contrato y sexo 2025



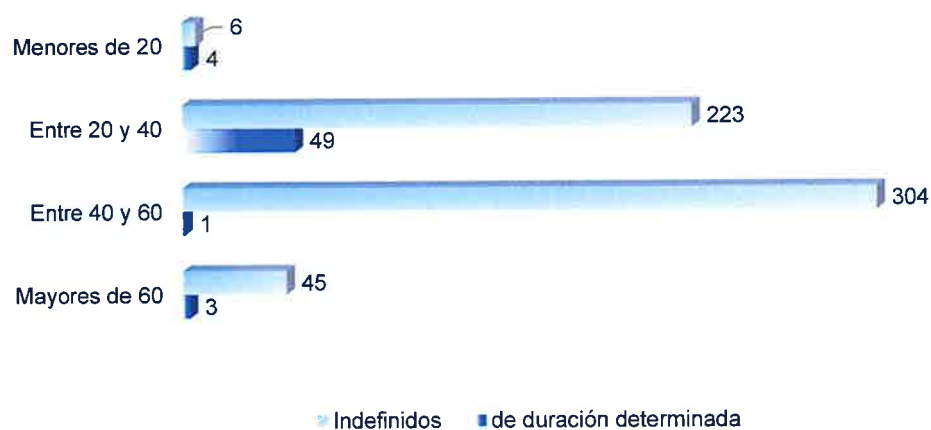
Número total de empleados por modalidad de contrato y sexo 2024



Número total de empleados por modalidad de contrato y rango de edad 2025



Número total de empleados por modalidad de contrato y rango de edad 2024



Empleados por categoría, sexo y tipo de contrato 2025

Categoría	Contratos indefinidos		Contratos de duración determinada	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Consejero Delegado	4			
Gerente	2			
Conductor	20	1	8	
Auxiliar	43	50	2	3
Abogado	3	1		
Patrón y capitán	30		3	
Mantenimiento y mecánicos	13			
Buceador	67			
Mozo	8		9	
Mando intermedio	48	3		
Técnico	4	5	3	
Peón	31	12		
Oficial	41	5		
Empaquetador/a				
Marinero	91		6	
Administración	10	8	4	1
Informático	4			
Comercial	3	1		
Carretilleros y almaceneros	22			
Dependiente		4		
Cocineros, camareros y cocina	43	19	3	
Total	498	80	53	4

Empleados por categoría, sexo y tipo de contrato 2024

	Contratos indefinidos		Contratos de duración determinada	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Dirección	6	0	0	0
Conductor	25		1	0
Auxiliar	40	48		2
Abogado	2			
Patrón	42		4	0
Mantenimiento y mecánicos	12		2	0
Buceador	71		4	0
Mozo	4		17	0
Mando Intermedio	39	2	1	0
Técnico	6	3		1
Peón	51	7	1	0
Oficial	40	5		0
Empaquetador/a	48			0
Marinero	68	1	23	0
Administración	9	9		0
Informático	4			0
Comercial	7	1		0
Carretilleros y almaceneros	24			
Dependiente		4		1
Total	498	80	53	4

Promedio anual de contratos a tiempo parcial por clasificación profesional

Categoría	Nº empleados 2024	Nº empleados 2025
Auxiliar administrativo	3	8
Administrativo	1	
Auxiliar de fabricación	1	1
Auxiliar de laboratorio		
Ayudante de dependienta	1	1
Camarero		4
Dependiente	1	
J. de administración	1	1
Jefe de Cocina		1
Jefe de departamento		1
Oficial 1ª	1	1
Oficial 1ª mecánico	1	
Oficial administrativo		2
Operador de sistemas		
Peón	1	2
Técnico Superior		3
Recepcionista	2	
Técnico de Recursos Humanos	1	
Telefonista	1	1
Total	15	26

Número de bajas en contratos indefinidos por sexo, edad y categoría profesional

Sexo	Nº empleados	
	2024	2025
Mujeres	0	0
Hombres	0	8

Rango de edad	Nº empleados	
	2024	2025
Entre 20 y 40 años	0	4
Entre 40 y 60 años	0	4

Categoría profesional	Nº empleados	
	2024	2025
Buceador	0	4
Capitan	0	1
Mozo	0	2
Limpiador	0	1

Brecha Salarial

El grupo cuenta con más de 239 categorías laborales distintas combinando convenios colectivos, categoría laboral y empresa. De todas ellas, se ha detectado la existencia de brecha salarial, diferencias superiores al 25%, en las siguientes:

Convenio	Categoría/Grupo Profesional	Número de personas			Total		
		Mujeres	Hombres	% Mujeres	Mujeres	Hombres	Diferencia
ACUICULTURA MARINA	23 OFICIAL 1ª MANTENIMIENTO	1	3	25,00%	27.999,92	48.149,92	41,85%
FRIO INDUSTRIAL 2024	PEON	2	9	18,18%	15.810,24	21.898,20	27,80%
CONSERVAS, SEMICONSERVAS Y SALAZONES PESC 2024	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	3	1	75%	21.123,48	32.516,28	35,04%
CONSERVAS, SEMICONSERVAS Y SALAZONES PESC 2024	ENCARGADO DE SECCION	1	2	33,33%	20.900,00	28.486,42	26,63%
CONSERVAS, SEMICONSERVAS Y SALAZONES PESC 2024	TÉCNICO CON TÍTULO SUPERIOR	3	6	33,33%	31.800,00	103.415,02	69,25%

La diferencia más significativa que se recoge en el cuadro anterior se explica por:

-Las relacionados con categorías profesionales de titulados superiores se originan por la inclusión en este epígrafe de los administradores de empresas del grupo con nóminas inferiores puesto que su dedicación a esas compañías en concreto es reducida.

Desconexión laboral

La dirección del Grupo Ricardo Fuentes entiende la desconexión laboral como un derecho fundamental que garantiza el respeto al tiempo de descanso, permisos y vacaciones de los trabajadores, así como de su intimidad personal y familiar salvo situaciones de urgencia, extrema necesidad o fuerza mayor. Entre otras medidas la dirección procura que los trabajadores del Grupo no envíen mensajes de correo electrónico ni realicen llamadas fuera de su horario laboral, salvo situaciones de urgencia, extrema necesidad o fuerza mayor, no pudiendo exigir, así mismo, respuesta del mismo salvo que se trate de una de las situaciones mencionadas anteriormente.

Empleados con discapacidad

Categoría profesional	2024		2025	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Oficial Administrativo	0	1	0	1
RRHH	0	1	0	0
Total	0	2	0	1

3.2. Organización del trabajo

La dirección del Grupo favorece la conciliación del trabajo con la vida familiar, favoreciendo las reducciones de jornada o la flexibilidad horaria en caso de estar al cargo de hijos menores o dependientes. Todos los casos son evaluados una vez que el trabajador o trabajadora ha presentado la documentación acreditativa de su situación y las modificaciones que solicita.

Durante el ejercicio 2025, 8 personas trabajadoras (2024, 8 personas trabajadoras) han disfrutado de permisos de paternidad y maternidad respectivamente.

El grupo considera como absentismo laboral las bajas no justificadas o ausencias en el puesto de trabajo no justificadas. No se han dado casos de absentismo laboral durante el ejercicio.

3.3. Salud y seguridad

Ricardo Fuentes e Hijos S.A dispone de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud, el cual tiene en cuenta los requisitos legales que versa sobre la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales.

La Dirección de la empresa decide adaptar dicho Sistema de Gestión por el cual se subcontrata empresas externas como son los diferentes Servicios de Prevención Ajeno para dar cobertura a las distintas necesidades de la empresa.

El Sistema concebido a través de Servicios de prevención ajeno para la integridad dentro de la empresa en el ámbito de la Seguridad y Salud en el Trabajo cubre la totalidad de trabajadores, actividades y centros de trabajo que opera el Grupo Ricardo Fuentes e Hijos en España.

El Grupo dispone de varios Servicios de Prevención los cuales dan soporte y apoyo a las diferentes empresas del Grupo dentro de cada una de sus áreas de trabajo. Estos Servicios de Prevención son, PREVING (Cádiz, Huelva), ASPY (para la empresa Caladeros, y Seyfu productos del Mar (Madrid), SP ACTIVA para las empresas (Pesquerías Elorz y Nuevo Panchilleta) y VALORA PREVENCIÓN (para las empresas de tierra, llámese R.F Comercializadora, Frigoríficos de Túnidos, Ricardo Fuentes e hijos S.A, Ricardo Fuentes Salazones, Ricardo Fuentes Transportes, etc.)

Las especialidades en prevención de riesgos que se tienen contratadas con estos servicios para dar cobertura a las especialidades técnicas pertinentes en materia de prevención de riesgos laborales, a partir de ahí, se van coordinando y programando acciones como son reconocimientos médicos, formaciones de los trabajadores, reuniones, cursos y demás.

Estas especialidades contratadas son las siguientes:

- Seguridad en el trabajo
- Higiene Industrial
- Ergonomía
- Psicosociología

Por ello, el Grupo tiene evaluados los distintos centros de trabajo a través de los S. P. Ajeno para garantizar la seguridad y salud de sus trabajadores y centros de trabajo.

A los trabajadores se le da la opción de realizarse los respectivos reconocimientos médicos y los seguimientos pertinentes por si hubiese algún apto con restricciones, o enfermedad profesional ocasionada por el desempeño de las tareas.

Los reconocimientos médicos de los trabajadores se realizan a través de unidades móviles medicalizadas en los distintos centros de trabajo y esporádicamente se les envía al Servicio Médico contratado con los distintos S.P. Ajeno. Una vez realizados estos exámenes se les envían directamente a los correos electrónicos de los trabajadores o a través de carta de sobre cerrado para la confidencialidad de los datos.

A la empresa o al técnico de prevención solo se le informará a través del facultativo médico y Servicio de Prevención cuando hay un apto con restricciones para así poder adaptar su puesto de trabajo en condiciones menos lesivas.

Los trabajadores de la organización mantienen su confidencialidad a través de la Ley Orgánica 3/2018 de protección de datos y artículo 4.11 de la UE 2016 /679 de su salud a través de los reconocimientos de carácter privado, además de los informes de accidentes que acaecen dentro de la empresa.

Una supervisión de los procesos llevados a cabo para identificar peligros laborales y evaluar riesgos de forma periódica o esporádica es por lo que se realizan las evaluaciones de riesgos de los diferentes centros de trabajo, así como para aplicar la jerarquía de control a fin de eliminar peligros y minimizar riesgos, que indique.

Se garantiza la organización de la calidad de estos procesos, incluidas las competencias de las personas que los llevan a cabo:

- Los resultados de estos procesos para evaluar y mejorar de forma continua el sistema de gestión de la salud y la seguridad en el trabajo.
- La identificación de los procesos que siguen los trabajadores que quieren notificar peligros o situaciones de peligro laboral, así como una explicación de cómo se protege

a los trabajadores frente a posibles represalias a través del canal de denuncias que se instauró en la empresa en el año 2020.

- Descripción de las políticas y procesos que deben seguir los trabajadores que quieran retirarse de situaciones laborales que consideren que pueden provocar lesiones, dolencias o enfermedades, así como una explicación de cómo se protege a dichos trabajadores frente a posibles represalias.
- Investigación de accidentes / incidentes laborales, incluidos los procesos de identificación de peligros y evaluación de riesgos relacionados con los incidentes para determinar las acciones correctivas mediante la jerarquía de control y para determinar las mejoras necesarias del sistema de gestión de la seguridad y la salud en el trabajo. Referente a la investigación de accidentes se lleva a cabo cuando se produce uno de ellos para valorar los peligros e intentar mitigarlos poniendo medidas correctivas para ello.

Además, el técnico es informado a través de la Asesoría cuando se produce una enfermedad profesional de un trabajador, para llevar a cabo el estudio pertinente en el puesto de trabajo a través del Servicio de prevención ajeno.

La Gestión de Prevención de Riesgos Laborales dispone de un procedimiento para la identificación y evaluación de dichos riesgos, en él se describe la estrategia y sistemática para llevarla a cabo.

Para la evaluación general y métodos específicos según riesgos basados en Reglamentos, Guías Técnicas del INSST, Notas Técnicas de Prevención del INSST, etc.

Estos procesos se llevan a cabo mediante la designación del técnico en Prevención de Riesgos Laborales dentro del Grupo de empresas.

Para el buen cumplimiento de la normativa en prevención de riesgos laborales y salud, así como la detención de posibles conductas discriminatorias, arbitrarias o que puedan desembocar de algún modo, en cualquier forma de acoso, hostigamiento, persecución o coacción, el personal del Grupo RFeH queda obligado tanto a velar por su seguridad y la de los demás, como a comunicar al órgano responsable, a través de los canales establecidos al efecto, de cualquier insuficiencia que observe en el cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales o situación de discriminación o acoso de la que tenga conocimiento.

A través de la Mutua Asepeyo el grupo recibe anualmente los informes de siniestralidad laboral para ver los porcentajes de bajas, accidentes e incidentes que se han producido en ese año en los distintos centros de trabajo, siendo en su mayoría de carácter leve.

Los datos obtenidos del departamento de prevención de riesgos laborales en cuanto a bajas y accidentes son los siguientes:

Concepto	2024	2025
Días de baja del periodo	1.157	1.017
Media diaria de trabajadores	3,17	2,79

Análisis por tipo de accidente	2024		2025	
	Casos	Días	Casos	Días
Accidente de trabajo	33	901	43	774
Enfermedad profesional	5	256	4	243

Lugar del accidente	2024		2025	
	Casos	Días	Casos	Días
Centro de trabajo	31	889	40	711
En Itinere	2	12	3	63

Bajas por edad	2024	
	Casos	Días
Menores de 22	1	51
Entre 23 y 30	6	342
Entre 31 y 50	20	452
Mayores de 51	11	312
Total	38	1.157

Bajas por edad	2025	
	Casos	Días
Menores de 22	1	22
Entre 23 y 30	7	118
Entre 31 y 50	33	773
Mayores de 51	6	104
Total	46	1.017

Bajas por género	2024		2025	
	Casos	Días	Casos	Días
Hombres	36	1.114	42	980
Mujeres	2	43	5	37
Total	38	1.157	47	1.017

Bajas por tipo de contrato		2024		2025	
		Casos	Días	Casos	Días
Indefinido	Ordinario	26	719	32	783
	Transformación	10	609	11	197
Duración determinada	Contrato de interinidad	2	11	1	1
	Contrato de prácticas			3	36

3.4. Relaciones sociales

Los convenios colectivos aplicables en el Grupo son los siguientes:

- ✓ Convenio Colectivo de conservas, semiconservas y salazones de pescados y marisco.
- ✓ Convenio Colectivo del sector mayorista de alimentación.
- ✓ Convenio Colectivo del sector detallista de alimentación.
- ✓ Convenio Colectivo de hostelería de la región de Murcia
- ✓ Convenio Colectivo para la Acuicultura Marina nacional.
- ✓ Convenio Colectivo de mayorista de alimentación de Andalucía.
- ✓ Convenio Colectivo de transporte de mercancías por carretera.
- ✓ Convenio Colectivo para el frío industrial.
- ✓ Convenio Colectivo para la promoción inmobiliaria.
- ✓ Convenio Colectivo de pesca bajura.
- ✓ Convenio Colectivo del sector Mayorista y exportadores de pescado (MercaMadrid).
- ✓ Convenio Colectivo del sector mayorista de alimentación de Arrecife.
- ✓ Convenio Colectivo del sector del comercio de alimentación de Huelva.

Comunicación interna

Los empleados del Grupo Ricardo Fuentes disponen de varios canales de información para estar comunicados y debidamente informados por la empresa.

Ponemos a disposición de todos los empleados una dirección de email somos@grfeh.com a través de la cual pueden dirigirnos sus consultas, dudas, propuestas de mejora o como medio de comunicación para que puedan ser atendidos por la empresa.

Así mismo, de forma periódica, todos los empleados que hayan dado su consentimiento expreso reciben comunicaciones sobre la empresa vía WhatsApp (a través de lista de difusión) y/o vía email (según indicaran en los formularios de aceptación).

Cada 2 meses publicamos un número de nuestra revista interna Somos, que recoge la actualidad de nuestro Grupo.

Mantenemos una comunicación abierta y fluida con un comité de Comunicación Interna, compuesto por 8 empleados pertenecientes a distintas empresas del Grupo Ricardo Fuentes, que representan a diferentes áreas de la empresa (producción, comercial, RRHH, administración, compras, marketing...) y con antigüedad laboral en el Grupo entre 2 y 20 años.

También disponemos de un "Club de Empleados", que es una herramienta para que nuestros trabajadores puedan beneficiarse de ofertas y descuentos, además de ser un portal de

información interna en el que alojar contenido de interés general como por ejemplo los boletines internos.

Prácticas saludables

A través de la comunicación interna fomentamos las buenas prácticas individuales y colectivas, mediante publicaciones que ponen el foco en los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) y nuestro compromiso en cada uno de ellos.

3.5. Formación

Para la formación de los empleados del grupo no existe una política formal, ya que esta se realiza en función de las necesidades del personal.

El total de horas de formación impartidas durante el ejercicio 2025 es de 2.274 horas (2.461,50 horas en 2024).

3.6. Accesibilidad

La mayoría de las instalaciones son accesibles para personas con discapacidad. Para el resto de las instalaciones, están en proceso de adaptación.

3.7. Igualdad

En cumplimiento de la normativa aplicable (ley orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la Igualdad Efectiva de Mujeres y Hombres, el plan de igualdad se encuentra en estado de implantación.

No ha habido ningún caso de discriminación en los ejercicios 2024 y 2025.

4. Información sobre el respeto de los derechos humanos

De conformidad con la Declaración Universal de los Derechos Humanos, Grupo Ricardo Fuentes los respeta, defiende y vela por su cumplimiento en todos los procesos y actividades que lleva a cabo. La propuesta para el nuevo Plan Estratégico es enmarcar la concienciación sobre Derechos Humanos en una formación mucho más amplia sobre Responsabilidad Social.

El compromiso social de Grupo Ricardo Fuentes y la contribución al entorno es uno de los ejes del plan de Responsabilidad Social Corporativa (RSC) de nuestra compañía, y por ello colaboramos habitualmente con asociaciones benéficas y diversas organizaciones sociales.

El respeto a los derechos humanos se encuentra integrado en el Código de Conducta del Grupo, descrito en el apartado 5, que recoge expresamente el rechazo a cualquier forma de violación de los derechos humanos, incluyendo el trabajo forzado y el trabajo infantil, así como el compromiso con el respeto a la dignidad de las personas, la no discriminación y el impulso de la diversidad entre los integrantes del Grupo.

La identificación y gestión de los riesgos en esta materia se realiza, en la actualidad, a través de los mecanismos generales de control y denuncia previstos en el Código de Conducta, sin que exista un procedimiento de debida diligencia en derechos humanos diferenciado de dichos mecanismos.

Las posibles vulneraciones de derechos humanos pueden comunicarse a través del Canal de Denuncias del Grupo, descrito en el apartado 5, no habiéndose recibido ninguna denuncia relacionada con esta materia durante el ejercicio 2025.

5. Información relativa a la corrupción y el soborno

Cualquier forma de corrupción, incluyendo sobornos y extorsión, no es tolerada. De esta manera, todo el personal deberá abstenerse de ofrecer o aceptar pagos o favores indebidos, regalos o invitaciones u otros beneficios.

Con este fin el Grupo ha desarrollado un código de conducta que es una manifestación expresa de la política, valores y principios del GRUPO y se conforma como un pilar básico sobre el que se sustenta su normativa interna en aras de crear una mejora de las condiciones de vida y trabajo de los empleados, administradores, clientes y proveedores.

El Código se inspira en los valores y principios éticos que han hecho de Ricardo Fuentes e Hijos el gran Grupo que es en la actualidad, valores y principios que representan la mejor carta de presentación que tiene ante la sociedad y constituyen la base de su éxito y reputación. Por ello, el objetivo principal del Código es proporcionar una referencia formal e institucional de conducta partiendo de la base de los valores y principios con el que se garantice un comportamiento ético y responsable de todos los profesionales que integran el Grupo en el desarrollo de su actividad profesional, sin distinción de su categoría o función.

El Grupo RFeH ha designado un Órgano de Control y Supervisión, que es el responsable, entre otros, de velar por el cumplimiento del presente Código y llevar a cabo cuantas actualizaciones fueran necesarias.

Este órgano es el responsable de la investigación de toda denuncia que se reciba en materia de incumplimiento del Código resolviendo acerca de su viabilidad y tiene encomendado a terceros independientes el análisis de todas las denuncias recibidas con el objetivo de garantizar mayores niveles de independencia y confidencialidad.

Todo el personal del Grupo tiene la obligación de cumplir y contribuir al cumplimiento del Código de Conducta, de la normativa interna y de la legalidad vigente en cada momento. Por ello, nadie podrá justificar una conducta que atente contra la normativa establecida o llevar a cabo una mala práctica amparándose en una orden de un superior jerárquico o en el desconocimiento del contenido del Código, normativa interna o legalidad vigente.

En este sentido, cualquiera de los sujetos obligados por el Código deberá comunicar, bajo garantía de confidencialidad, cualquier incumplimiento que observe de los principios recogidos en el Código y, en general, de cualquier actuación que pudiera ser considerada como fraudulenta. Las denuncias reportadas deben realizarse siempre de buena fe, en base a razones y pruebas objetivas que demuestren el incumplimiento. Asimismo, el Grupo velará porque no se lleve a cabo ninguna acción de represalia sea cual sea el origen y asunto de la denuncia, siempre que la misma se haya realizado de buena fe.

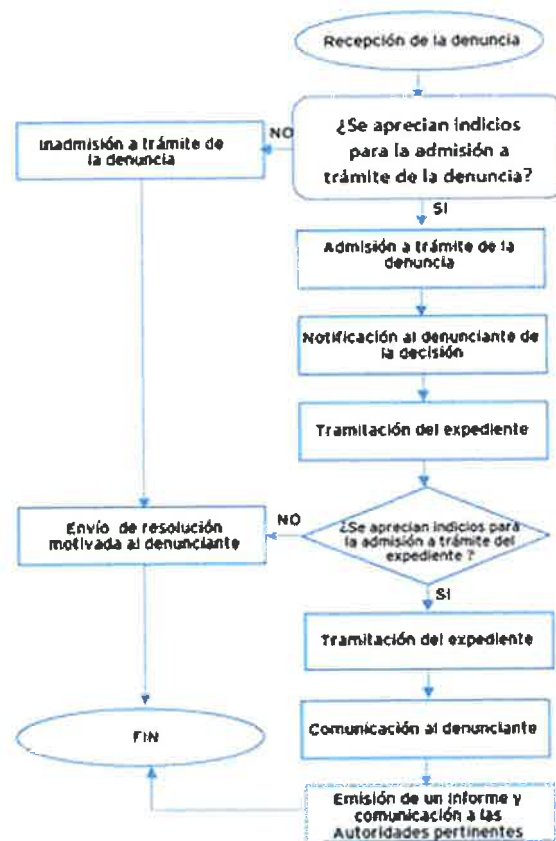
Es responsabilidad de todos los profesionales del Grupo, cualquiera que sea su posición, hacer respetar y cumplir el Código. Por ello, ninguna persona que denuncie actividades sospechosas, ilícitas o contrarias al Código podrá ser sancionado por ese motivo.

A tal efecto se ha implantado un Canal de Denuncias que se rige por las disposiciones recogidas en el Procedimiento del Canal de Denuncias del Grupo Ricardo Fuentes e Hijos, sin que se haya recibido ninguna denuncia en el periodo.

La vulneración o incumplimiento del Código será sancionada conforme a los convenios colectivos o a la normativa laboral vigente, sin perjuicio de aquellas otras responsabilidades que pudieren derivarse de dicha conducta.

Aportaciones realizadas a entidades sin ánimo de lucro

Durante el ejercicio 2025 las donaciones realizadas a entidades locales superaron los 1.000,00 euros (9.862,43 euros en 2024) siendo las más significativas las recogidas en la tabla siguiente:



entidad receptora	importe
Santo Hospital de Caridad de Cartagena	500,00
Agrupación portapasos promesas Stma. Virgen La Piedad	500,00
TOTAL	1.000,00

6. Información sobre la sociedad

6.1. Compromisos de la empresa con el desarrollo sostenible

GRUPO RICARDO FUENTES E HIJOS, consciente que la actividad de comercialización de atún rojo es una actividad con un potencial impacto en materia medioambiental, y sensibilizado con su preservación, se esfuerza por minimizar el riesgo medioambiental derivado de sus actividades, así como de la utilización de sus instalaciones, equipos y medios de trabajo puestos a disposición de sus trabajadores, procurando un uso eficiente de los mismos.

En el marco de las actividades productivas que actualmente se desarrollan, constituye una prioridad la mínima alteración del espacio en el que se encuentran ubicadas. Esta alteración no debe manifestarse ni en el desarrollo de la actividad social donde se encuentra, ni de las condiciones fisicoquímicas del entorno, incluyéndose en este último punto la contaminación ambiental de cualquier tipo derivado de la actividad extractiva, explotación, conservación y traslado de los pescados y mariscos, tanto frescos como congelados, así como salazones; de las emisiones de gases; la contaminación de suelos; la generación de residuos sólidos e incluso contaminaciones de tipo sonoro.

Además, en cuanto a los cambios físicos del entorno que se pudieran producir como consecuencia de la realización de proyectos de obras para la reparación o construcción de nuevas plantas para el desarrollo de la actividad, el Grupo se compromete a obtener previamente la licencia administrativa del organismo público correspondiente, así como a elaborar un informe con el objetivo de disminuir el impacto medioambiental.

La presencia social del Grupo y su implicación en todos los ámbitos en los que actúa se refleja en el premio recibido a la excelencia empresarial en el que se reconoce el papel del Grupo como entidad innovadora, sostenible y comprometida, además de nuestra participación decisiva en el desarrollo social y económico de nuestro entorno.

Su participación activa en las siguientes asociaciones ligadas a su actividad o al desarrollo local:



Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescados de Madrid



Eventos sociales/culinarios que ha promocionado y/o participado

Evento Never Surrender

Eurotoques



Visita estudiantes portugueses



Visita de mujeres empresarias catalanas



Cena solidaria ASPRONA



II Open nacional benéfico



Aljibe Fest



Foddie week



El compromiso con el deporte local también es prioritario para el Grupo:

Carabela de Plata GP Ricardo Fuentes Vela

Segundo Bike Maratón



Patrocinio Valerde Team-Ricardo Fuentes





X Memorial Ricardo Fuentes Herrero



Vuelta Ciclista al Guadalentín

6.2. Subcontratación y proveedores

El Grupo RFeH se relaciona con los proveedores de bienes y servicios de forma ética y lícita. El proceso de búsqueda de proveedores tiene como finalidad identificar aquellos proveedores que puedan tener capacidad para prestar el servicio demandado o la entrega de bienes con garantías, minimizando los riesgos.

En este sentido, la búsqueda de proveedores debe ser hecha por el Departamento responsable de llevar a cabo la Negociación, con la colaboración, donde sea necesario, del departamento usuario y/o departamentos técnicos.

Como muestra de su compromiso, se han implantado mecanismos en el Grupo que favorecen la objetividad en su selección y se da seguimiento a fin de que cumplan con los estándares de calidad exigidos.

Como recomendación y siempre que el mercado lo permita, se deberán revisar los acuerdos con aquellos proveedores que vengan prestando servicios de forma continuada durante un periodo de más de cinco años. En estos casos se debe realizar un nuevo proceso de petición

de ofertas y negociación de compra que incluya, en lo posible, a dos proveedores más el cualificado hasta la fecha.

En su caso, los proveedores habrán de responsabilizarse de que las empresas subcontratadas por ellos trabajen respetando los valores, principios y normas contenidas en este Código y dentro del marco legal correspondiente.

En este sentido, se promueve, con los límites que se establecen en la Ley y en el presente Código, el compromiso de los potenciales proveedores en la minimización del impacto ambiental, con la finalidad de seleccionar a aquéllos que, además de ofrecer las mejores condiciones de negociación, compartan los principios y compromisos descritos en el presente Código.

Todo el personal que se relacione con proveedores deberá realizar los negocios de forma ética y honesta. Cualquier forma de corrupción, incluyendo sobornos y extorsión, no es tolerada. De esta manera, todo el personal deberá abstenerse de ofrecer o aceptar pagos o favores indebidos, regalos o invitaciones u otros beneficios.

Igualmente, queda terminantemente prohibido prometer, dar o recibir regalos en efectivo o métodos de pago equivalentes.

6.3. Consumidores

Una de las principales claves de la acuicultura es que permite mantener el control absoluto sobre cada ejemplar. Esto se logra gracias a que las instalaciones están totalmente adaptadas para mantener las características biológicas de los atunes. Además, los últimos avances que ya aplica el sector conllevan un seguimiento de todo el recorrido de la especie cultivada, desde que se pesca hasta que llega al consumidor final. Incluso, a través de su engorde en granja se consigue que el porcentaje de ácidos grasos monoinsaturados disminuya con el tiempo de engorde mientras que el de ácidos grasos poliinsaturados aumentó, siendo éstos últimos ácidos grasos los más cardiosaludables, según un estudio realizado por la consultora independiente Taxon Estudios Ambientales.



En aras de garantizar que el producto suministrado cumpla con todos los requisitos exigidos por la legislación vigente en materia de trazabilidad, calidad, conservación y distribución, el Grupo RFeH tiene implementado diversos procedimientos de control externo e interno que son de obligado cumplimiento por parte de todos los empleados del Grupo y objeto de actualización constante por parte de los responsables de cada sociedad.

Consciente de la importancia de su labor para con la sociedad, en sus relaciones con los clientes exige trabajar siguiendo los más altos y exigentes estándares de calidad y cumpliendo, en todo momento, la legislación regional, nacional e internacional. Los productos que comercializa el Grupo RFeH cumplen con todas las garantías sanitarias sin excepción contando con instalaciones modernas e innovadoras. Además, su proceso está supervisado, controlado y validado por las autoridades competentes en materia de sanidad de las distintas Comunidades Autónomas, la Secretaría General de Pesca del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y por la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT).



Asimismo, se aporta información nutricional y datos de trazabilidad (nombre científico, ingredientes, zona de captura, etc.) de todos los productos que se fabrican y comercializan a grandes superficies.

También se ofrece información detallada del etiquetado de los productos que fabricamos y comercializamos en nuestra **tienda online**.

El grupo forma parte de la Fundación Española del Corazón y de su revista de divulgación científica que conciencia sobre la importancia de llevar una vida saludable y de cuidar nuestro corazón. Además, nuestras hamburguesas de atún tienen el sello de dicha fundación, lo que les acredita como un producto cardiosaludable.



El Grupo no dispone de un sistema específico de gestión de reclamaciones de clientes, en su caso, los clientes pueden hacer uso del Canal de Denuncias del Grupo, descrito en el apartado 5 del presente estado.

6.4. Información fiscal

El Grupo RFeH garantiza el cumplimiento escrupuloso de la legislación vigente en materia fiscal y tributaria. Esto incluye el pago de todos los impuestos aplicables que se realizará de acuerdo con la normativa con el fin de evitar conflictos con las autoridades tributarias nacionales y fiscales en caso de discrepancias.

Así mismo, en cuanto a la información financiera y no financiera que se ha de presentar a los distintos organismos públicos, el Grupo RFeH garantiza que todos los datos, información y documentos que sean elaborados por su personal o dependientes de ellos serán exactos y fieles de manera que reflejen una imagen real de la actividad llevada a cabo.

El gasto (ingreso) de Impuesto de sociedades corriente por países y el beneficio obtenido en cada uno de los países en los que el grupo tiene sede social son los siguientes:

Impuesto sobre beneficio	2024	2025
Malta	(21.778,44)	(1.154.284,00)
España	(2.193.953,20)	(2.291.568,42)
Resultado por países	2024	2025
Malta	7.740.110,13	8.805.842,73
España	(4.037.433,30)	9.569.381,53

Durante el ejercicio 2025 se han recibido subvenciones por importe de 225.368,48 euros (219.269,99 euros en 2024). El resto de información acerca de este tema la podrán encontrar en nuestra información financiera.

7. Tabla de contenidos de la ley 11/2018 de Información no Financiera

Contenidos de la Ley 11/2018 EINF			
	Modelo de Negocio	GRI	Apartado
Descripción del modelo de negocio del grupo	Breve descripción del modelo de negocio del grupo, que incluirá su entorno empresarial, su organización y estructura, los mercados en los que opera, sus objetivos y estrategias, y los principales factores y tendencias que pueden afectar a su futura evolución.	2-6 2-1 3-3 2-22 1	1
Información sobre cuestiones medioambientales			
Políticas	Políticas que aplica el grupo, que incluya los procedimientos de diligencia debida aplicados de identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos, y de verificación y control, así como las medidas que se han adoptado.	3-3	2
Principales riesgos	Principales riesgos relacionados con esas cuestiones vinculados a las actividades del grupo, entre ellas, cuando sea pertinente y proporcionado, sus relaciones comerciales, productos o servicios que puedan tener efectos negativos en esos ámbitos, y cómo el grupo gestiona dichos riesgos, explicando los procedimientos utilizados para detectarlos y evaluarlos de acuerdo con los marcos nacionales, europeos o internacionales de referencia para cada materia. Debe incluirse información sobre los impactos que se hayan detectado, ofreciendo un desglose de los mismos, en particular sobre los principales riesgos a corto, medio y largo plazo.	3-3	2
General	-Efectos de la actividad de la empresa en el medioambiente, la salud y la seguridad. -Procedimiento de evaluación o certificación ambiental. -Recursos dedicados a la prevención de riesgos ambientales. -Aplicación del principio de precaución. - Provisiones y garantías para riesgos ambientales.	3-3	2
Contaminación	Medidas para prevenir, reducir o reparar las emisiones de carbono que afectan gravemente el medio ambiente, teniendo en cuenta cualquier forma de contaminación atmosférica específica de una actividad, incluido el ruido y la contaminación luminica.	3-3	2

Economía Circular y prevención y gestión de residuos	Medidas de prevención, reciclaje, reutilización, otras formas de recuperación y eliminación de desechos. Acciones para combatir el desperdicio de alimentos.	3-3 301-3 306-2 303-4	2
Uso sostenible de los recursos	El consumo de agua y el suministro de agua de acuerdo con las limitaciones locales.	303-1	2
	Consumo de materias primas y las medidas adoptadas para mejorar la eficiencia de su uso.	303-1	2
	-Consumo, directo e indirecto de energía. -Medidas tomadas para mejorar la eficiencia energética. -Uso de energías renovables.	302-1	2
Cambio climático	Emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI).	305-1	2
	Medidas para adaptarse al Cambio Climático.	-	
	Metas de reducción establecidas voluntariamente a medio y largo plazo para reducir emisiones GEI y medios implementados a tal fin.	-	
Protección de la biodiversidad	Medidas para preservar o restaurar la biodiversidad.	304-1	2
	Impactos causados por la actividad.	3-3	
Información sobre cuestiones sociales y relativas al personal			
Políticas	Políticas que aplica el grupo, que incluya los procedimientos de diligencia debida aplicados de identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos, y verificación y control, así como las medidas que se han adoptado.	3-3	3
Principales riesgos	Principales riesgos relacionados con esas cuestiones vinculados a las actividades del grupo, entre ellas, cuando sea pertinente y proporcionado, sus relaciones comerciales, productos o servicios que puedan tener efectos negativos en esos ámbitos, y cómo el grupo gestiona dichos riesgos, explicando los procedimientos utilizados para detectarlos y evaluarlos de acuerdo con los marcos nacionales, europeos o internacionales de referencia para cada materia. Debe incluirse información sobre los impactos que se hayan detectado, ofreciendo un desglose de los mismos, en particular sobre los principales riesgos a corto, medio y largo plazo.	3-3	3
Empleo	-Número total y distribución de empleados por sexo, edad, país y clasificación profesional. -Número total y distribución de modalidades de contrato de trabajo. -Promedio anual de contratos indefinidos, temporales y a tiempo parcial por sexo, edad y clasificación profesional. -Número de despidos por sexo, edad y clasificación profesional.	2-7	3

Empleo	-Remuneraciones medias por sexo, edad y clasificación profesional o igual valor.		
	-Brecha Salarial	3-3	3
	-Remuneración de puestos de trabajo iguales o de media de la sociedad.		
	-Remuneración media de los consejeros y directivos, desagregada por sexo.		
	-Medidas de desconexión laboral.	3-3	3
	-Empleados con discapacidad.		
Organización del trabajo	-Organización del tiempo de trabajo.	3-3	3
	-Número de horas de absentismo.	403-2	3
	-Medidas para facilitar la conciliación.	401-3	3
Salud y seguridad	-Condiciones de salud y seguridad en el trabajo.	403-3	3
	-Indicadores de siniestralidad desagregados por sexo.	403-2	3
	-Enfermedades profesionales.	403-2	3
Relaciones Sociales	-Organización del diálogo social.	3-3	3
	-Porcentaje de empleados cubiertos por convenio colectivo.	2-30	3
	-Balance de los convenios colectivos en el campo de la salud y seguridad en el trabajo.	3-3	3
Formación	-Políticas de formación.	404-2	3
	-Horas totales de formación por categorías profesionales.	404-1	3
		3-3	
Accesibilidad	-Accesibilidad universal de las personas con discapacidad.	3-3	3
Igualdad	-Medidas de igualdad entre hombres y mujeres.		
	-Planes de igualdad.	3-3	3
	-Medidas para promover el empleo.		
	-Protocolos contra el acoso sexual y por razón de sexo.		
	-Accesibilidad universal de las personas con discapacidad.	3-3	3
	-Política contra la discriminación y gestión de la diversidad.	3-3	3
Información sobre el respeto de los derechos humanos			
Políticas	Políticas que aplica el grupo, que incluya los procedimientos de diligencia debida aplicados de identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos, y de verificación y control, así como las medidas que se han adoptado.	3-3	4
Principales riesgos	Principales riesgos relacionados con esas cuestiones vinculados a las actividades del grupo, entre ellas, cuando sea pertinente y proporcionado, sus relaciones comerciales, productos o servicios que puedan tener efectos negativos en esos ámbitos, y cómo el grupo gestiona dichos riesgos,	3-3	4

	explicando los procedimientos utilizados para detectarlos y evaluarlos de acuerdo con los marcos nacionales, europeos o internacionales de referencia para cada materia. Debe incluirse información sobre los impactos que se hayan detectado, ofreciendo un desglose de los mismos, en particular sobre los principales riesgos a corto, medio y largo plazo.		
Derechos Humanos	-Aplicación de procedimientos de debida diligencia. -Medidas de prevención y gestión de los posibles abusos cometidos. -Denuncias por casos de vulneraciones de derechos humanos. -Promoción y cumplimiento de las disposiciones de la OIT.	3-3	4
Información relativa a la lucha contra la corrupción y el soborno			
Políticas	Políticas que aplica el grupo, que incluya los procedimientos de diligencia debida aplicados de identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos, y de verificación y control, así como las medidas que se han adoptado.	3-3	5
Principales riesgos	Principales riesgos relacionados con esas cuestiones vinculados a las actividades del grupo, entre ellas, cuando sea pertinente y proporcionado, sus relaciones comerciales, productos o servicios que puedan tener efectos negativos en esos ámbitos, y cómo el grupo gestiona dichos riesgos, explicando los procedimientos utilizados para detectarlos y evaluarlos o de acuerdo con los marcos nacionales, europeos o internacionales de referencia para cada materia. Debe incluirse información sobre los impactos que se hayan detectado, ofreciendo un desglose de los mismos, en particular sobre los principales riesgos a corto, medio y largo plazo.	3-3	5
Corrupción y soborno	-Medidas adoptadas para prevenir la corrupción y el soborno. - Medidas para luchar contra el blanqueo de capitales. - Aportaciones a fundaciones y entidades sin ánimo de lucro.	3-3 415-1	5 5
Información sobre la sociedad			
Políticas	Políticas que aplica el grupo, que incluya los procedimientos de diligencia debida aplicados de identificación, evaluación, prevención y atenuación de riesgos e impactos significativos, y de verificación y control, así como las medidas que se han adoptado.	3-3	6

Principales riesgos	Principales riesgos relacionados con esas cuestiones vinculados a las actividades del grupo, entre ellas, cuando sea pertinente y proporcionado, sus relaciones comerciales, productos o servicios que puedan tener efectos negativos en esos ámbitos, y cómo el grupo gestiona dichos riesgos, explicando los procedimientos utilizados para detectarlos y evaluarlos o de acuerdo con los marcos nacionales, europeos o internacionales de referencia para cada materia. Debe incluirse información sobre los impactos que se hayan detectado, ofreciendo un desglose de los mismos, en particular sobre los principales riesgos a corto, medio y largo plazo.	3-3	6
Compromisos de la empresa con el desarrollo sostenible	-Impacto de la actividad de la sociedad en el empleo y el desarrollo local. -Impacto de la actividad de la sociedad en las poblaciones locales y el territorio. -Relaciones mantenidas con las comunidades locales. -Acciones de asociación o patrocinio.	3-3	7
Subcontratación y proveedores	-Inclusión de cuestiones ESG en la política de compras. -Consideración en las relaciones con proveedores y subcontratistas de su responsabilidad social y ambiental. -Sistemas de supervisión y auditorías y resultados de las mismas.	3-3	7
Consumidores	-Medidas para la salud y seguridad de los consumidores. -Sistema de gestión de reclamaciones y quejas recibidas.	3-3 3-3	7 7
Información fiscal	-Beneficios obtenidos por país. -Impuestos sobre beneficios pagados. -Subvenciones públicas recibidas.	3-3 207-4	7

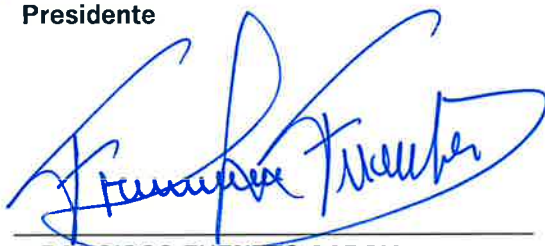
Cumpliendo la normativa vigente emitimos *el presente Estado de Información no Financiera* en Cartagena, a treinta y uno de marzo del año dos mil *veintiséis*.



RICARDO FUENTES GARCIA
Presidente



ANTONIO FUENTES GARCIA
Vicepresidente



FRANCISCO FUENTES GARCIA
Secretario



SALVADOR FUENTES GARCIA
Vicesecretario