



GONZALEZ BYASS

Presidente

Jerez, 24 de Junio de 2009

Red Española del
Paco Mundial de Naciones Unidas
c/Núñez de Balboa, 116-5º - Oficina 27
28006-Madrid

Estimados señores:

Tengo mucho gusto en adjuntarles Informe de Progreso 2008, en el que podrán ver las acciones concretas que hemos realizado en cuanto a política de cuidado del medio ambiente, basada en la prevención de la contaminación y conservación del medio natural a través de la concienciación e implicación de todas las personas que integran nuestra organización, lo que ha permitido reducir la emisión de CO2 atmosférico en más de 210.000 Toneladas/año y la reducción de consumo de recursos naturales reutilizando el agua y almacenando el agua de lluvia, etc.

Como proyecto próximo tenemos previsto instalar unos contenedores de la Asociación Madre Coraje que permitirán recoger aceite doméstico usado para la fabricación de jabones, así como ropa para su reutilización en países menos desarrollados. Además de instalación de placas solares y paneles fotovoltaicos.

Las razones que nos motivaron a firmar el Pacto Mundial fue por coincidir con los valores que defienden y que aplicamos, no sólo en Medio Ambiente sino también en Derechos Humanos, Derechos Laborales y Lucha contra la corrupción.

Lamentablemente mi agenda no me permite participar más activamente en los actos organizados por The Global Compact o la Red Española del Pacto Mundial de Naciones Unidas, como me gustaría, pero con los que me siento solidario y comprometido.

Un saludo,

Mauricio González-Gordon



González Byass S. A.

Manuel M.º González, 12 11403 JEREZ

Telf. 956 35 70 00 Fax: 956 35 70 57 Teléfono directo: + 34 (9)56 35 70 51 Web: www.gonzalezbyass.es

Sociedad inscrita en el Registro Mercantil de la Provincia de Cádiz, Tomo 219, Hoja 503, Folio 29, Libro de Sociedades Sección 3.ª C.I.F.: A 11605276 - Sociedad Unipersonal



Bodegas González Byass cuida el medio ambiente

Desde que **Manuel M. González** fundó la Compañía, en **1835**, González Byass siempre ha sido consciente de la importancia de la **protección del entorno natural en el que se producen nuestros productos, desde la materia prima-uva- a las bodegas donde se crían nuestros vinos.**

En la actualidad González Byass está presente en las principales regiones vitivinícolas españolas, aplicando en todas ellas una política de cuidado del medio ambiente, basada en la **prevención** de la contaminación y **conservación** del medio natural a través de la **concienciación** e implicación de todas las personas que integran nuestra organización, y en el principio de **mejora continua** de todas nuestras actividades con el fin de proteger el medio ambiente.

Somos conscientes de la necesidad de garantizar la calidad de nuestros productos, así como que los procesos internos de elaboración y gestión sean respetuosos con el medio ambiente.

Nuestra actividad como elaboradores de vino y de brandy supone una **contribución importante** en la lucha frente a la acumulación de gases efecto invernadero en la atmósfera, principalmente de CO2 debido al proceso de fotosíntesis de la vid, de tal forma que:

- Para elaborar vino de las distintas Denominaciones de Origen de la compañía, vendimiamos anualmente más de 10 millones de cepas plantadas en 3.400 Has. de viñas. Ello supone una **reducción de 30.000 Toneladas/año del CO2 atmosférico.**
- Para elaborar nuestros brandies destilamos el vino procedente de las uvas que producen 14 millones de cepas plantadas en 9.000 hectáreas, lo que implica una **reducción del CO2 en 80.000 Toneladas/año.**
- Por tanto, **nuestra actividad contribuye a reducir más de 100.000 Toneladas/año de CO2 EQUIVALENTE A ELIMINAR CADA AÑO LA CONTAMINACION PRODUCIDA POR 40.000 COHES.**



12.453 Has de VIÑEDO para ELABORACIÓN DE VINOS Y BRANDIES, CONTRIBUYEN A REDUCIR en más de 100.000 Toneladas de CO2/año.



Prácticas Medioambientales.

Desde hace años venimos aplicando activamente una gestión medioambiental en González Byass para conseguir la mejora continua de todos nuestros aspectos ambientales. Esta tarea se ha intensificado, a partir del año 2000, con la certificación de nuestro Sistema de Gestión Medioambiental (SGM) basado en la ISO-14.001, y está principalmente enfocada hacia:

- la **minimización de impactos** ambientales de nuestras actividades en el entorno
- la **reducción de consumos** de los recursos naturales
- el fomento continuo del **ahorro energético**

Objetivos perseguidos mediante la adopción de medidas y compromisos concretos que resumimos a continuación por su impacto en los distintos medios: **EL AGUA, LA ENERGÍA, LA TIERRA y EL AIRE.**

El agua

- En nuestras bodegas de Jerez y Vilarnau se recogen al año **más de 20 millones de litros de agua de lluvia** para usarla en el riego de los viñedos, los jardines y en la preparación de los tratamientos de la viña, lo que supone el 25% de nuestra necesidad de agua anual.



BALSAS PARA LA RECOGIDA DEL AGUA DE LLUVIA

(Foto: Bodega Vilarnau, Sant Sadurn d'Anoia)

- En nuestras viñas se emplea la estrategia de **riego deficitario controlado**, lo que permite ahorrar agua, equilibrar el desarrollo vegetativo y la producción, y lograr mejoras importantes en la calidad de las distintas variedades. El ahorro de agua que supone el uso de este tipo de riego con respecto al tradicional es de hasta 1500 m³ por hectárea de viñedo.



RIEGO DEFICITARIO CONTROLADO DEL VIÑEDO
(Foto Bodega Finca Constancia, Otero)

- **Recuperación del agua de refrigeración de los depósitos de fermentación.** Disponemos de un circuito cerrado de tuberías y unas balsas para la recogida de agua con una capacidad de 1000 m³.
- Utilización de sistemas de limpieza que requieren **menor consumo de agua**, equipos de alta presión, bolas de lavado para la limpieza y esterilización de depósitos.
- Recuperación del agua de las enjuagadoras de nuestras plantas de embotellado: disponemos de equipos de filtración y esterilización con ultravioleta para acondicionamiento del agua. Anualmente el ahorro que supone la **reutilización de agua en las líneas de embotellado es de 5,5 millones de litros**.



SISTEMAS DE RECUPERACION DE AGUA EN TODAS LAS LINEAS
DE EMBOTELLADO: AHORRO DE 5,5 MILLONES DE LITROS ANUALES

(Foto: Bodega Tío Pepe, Jerez)

- **Reutilización de 12.500 m³ de aguas residuales** generadas por nuestra actividad, después de ser tratadas y depuradas, para riego de nuestras fincas, en total 20 hectáreas son regadas con este agua tratada. Para ello disponemos de diferentes plantas de tratamientos de aguas residuales en los distintos centros.

SISTEMAS PARA TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES: REUTILIZACIÓN DE 12.500 M³ DE AGUAS RESIDUALES ANUALMENTE



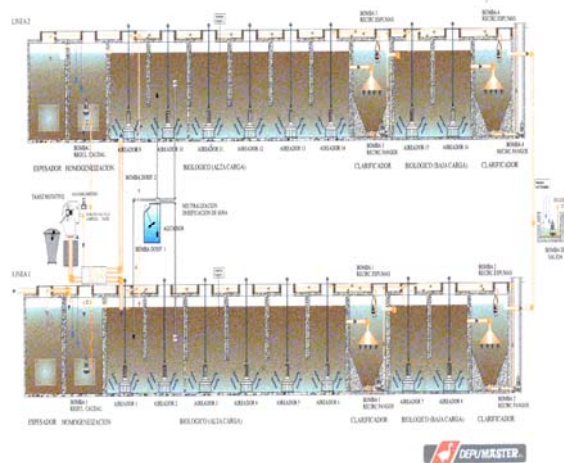
PLANTA DEPURADORA DE AGUAS RESIDUALES
(Foto Bodega Vilarnau, San Sadurní d'Anoia)



DEPÓSITO NEUTRALIZACIÓN DE PH
(Foto Bodega Las Copas, Jerez)



DECANTADOR DE DEPURADORA AGUAS RESIDUALES
(Foto Bodega Viñas del Vero, Barbastro)



PANEL DE CONTROL DEPURADORA
(Foto Bodega Finca Constanza, Otero)

La energía

- Está previsto instalar en la próxima campaña **placas solares** para calentar el agua necesaria de la planta de embotellado de Jerez, 4 líneas de embotellado de vinos y 2 de brandy, lo que supondrá una inversión de 70.000 euros. Posteriormente se aplicará esta medida al resto de centros productivos.
- Tenemos un proyecto de instalación de 15.000 m² de superficie de **paneles fotovoltaicos** en nuestras naves de bodega de Jerez para hacer frente a todas las necesidades de energía eléctrica de este centro.



- De forma permanente vamos sustituyendo bombillas tradicionales por bombillas de bajo consumo. **Cada bombilla que sustituimos por una de bajo consumo se dejan de emitir 50 Kgs CO₂ a la atmósfera por año.** El alumbrado exterior, además, posee células fotoeléctricas de apagado/encendido automático dependiendo de la luz exterior reduciendo el consumo a lo estrictamente necesario.
- Dentro de las **normas de buenas prácticas ambientales** de la compañía está la reducción de temperatura de los equipos de aire acondicionado en 2 °C en invierno (bajar de 23° a 21°) y el aumento de 2°C en verano (subir de 21 a 23 en verano) lo que **hace que se reduzcan las emisiones de CO₂ en 80.000 Kgs CO₂ /año.** También disponemos de temporizadores y programadores para encendido / apagado de los aparatos de aire acondicionado y otros equipos, reduciendo así el consumo de energía.
- Nuestros depósitos poseen controladores automáticos de temperatura, tenemos termos acumuladores de agua caliente, almacenes subterráneos y depósitos isotermos para reducir el consumo de energía eléctrica.



DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE AISLADOS USANDO POLIESTIRENO
(Foto: Bodega Tío Pepe, Jerez)

- Optimización del tratamiento de frío de los vinos. El método de contacto empleado para enfriar los vinos reduce **de 7 a 10 veces el consumo de frigorías necesarias** en el proceso de estabilización de los vinos.



EQUIPO FRIO METODO CONTACTO: CONSUMO 7 VECES MENOR
QUE EL MÉTODO ANTIGÜO
(Foto: Bodega Tío Pepe, Jerez)

La Tierra

- El viñedo de Jerez y Arcos, 43 % del total de nuestras viñas, se encuentra **acogido a Producción Integrada**. Con ello queremos promover una agricultura respetuosa con el medio ambiente, y económicamente viable; asegurar la producción de uvas sanas y de calidad; reducir al máximo los residuos y la contaminación; buscar y mantener la diversidad biológica en el ecosistema vitícola y en su entorno; utilizar todos los recursos y mecanismos de regulación natural: lucha biológica; reducir al máximo la contaminación de los biotopos (agua, suelo, aire); conservar el equilibrio del suelo a largo plazo. Principios que aplicamos al resto de nuestro viñedo en las distintas D.O.
- Reutilización de los sarmientos de poda por técnicas de triturado y enterrado para aporte de **abonado orgánico** y mejora de la estructura en los viñedos.



REUTILIZACIÓN DE SARMIENTOS DE PODA PARA ABONADO ORGÁNICO

- Uso de productos fitosanitarios de baja toxicidad en los tratamientos de la vid, empleo de nuevas técnicas de aplicación (ej.: paneles de recogida, maquinaria de aplicación de última generación), y siempre que sea posible, **sustitución del tratamiento químico por la lucha biológica**, empleando feromonas de confusión sexual; la suelta de fauna auxiliar (*Coccinella septempunctata*), etc...



TRATAMIENTO BIOLÓGICO DE LA VID: CONFUSIÓN SEXUAL

El aire

- Como enunciamos al principio, la actividad de elaboradores de vinos y brandies es una contribución importante en la lucha frente a las emisiones de CO₂ a la atmósfera: con los viñedos que vendimiamos **REDUCIMOS EL CO₂ EN MÁS DE 100 Toneladas/año.**
- En los viñedos de Jerez, en 5 años hemos reducido el 21 % las horas de funcionamiento de los tractores. Esto ha supuesto una **disminución del consumo de fuel de 28.000 litros/año** y una **reducción de las emisiones de CO₂ en 70 toneladas anuales.**



TRACTORES DE VIÑAS: REDUCCIÓN DE 28.000 LITROS FUEL/AÑO Y LAS EMISIONES DE CO₂ 70 TONELADAS/AÑO.

- En cuanto se regule la normativa española de uso y subvenciones al biodiesel agrícola, incorporaremos el mismo en todos nuestros tractores y máquinas
- **En los próximos 5 años se plantarán 10.000 árboles de especies autóctonas en el viñado.**
- Los jardines de Villa Victorina, situados en las instalaciones del centro de Jerez, constituyen uno de los pulmones verdes dentro del casco urbano, con una extensión de 2.900 m² y más de 500 árboles y plantas de 40 especies diferentes.



JARDIN INTERIOR: MAS DE 500 ÁRBOLES Y PLANTAS
(Foto: Bodega Tío Pepe, Jerez)



- La madera utilizada en los embalajes proviene de **bosques certificados PEFC**, garantizando el mantenimiento y desarrollo de los recursos forestales y su contribución a los ciclos globales del carbono.
- La bodega de Jerez dispone de **vehículos eléctricos** para los desplazamientos dentro de sus instalaciones, lo que contribuye a disminuir las emisiones de gases contaminantes y ruido a la atmósfera.



TRANSPORTE CON VEHÍCULOS ELECTRICOS PARA
OPERARIOS, MANTENIMIENTO Y VISITAS
(Foto Bodegas Tío Pepe, Jerez)

Residuos: eliminación del 100% de los residuos producidos

Nuestra política de tratamiento de residuos empieza por la minimización, valorización cuando sea posible mediante la recuperación, reciclaje ó reutilización y en último caso tratamiento de los residuos.

- **Reciclamos el 100% de nuestros residuos de papel, cartón, vidrio y plástico.**
- Somos **pioneros en el uso de tecnologías limpias**, como es el caso de la filtración tangencial. Este tipo de sistema de filtración evita la producción de residuos, consumo de tierras diatomeas, que es un recurso natural y la contaminación de las aguas residuales por tierras que puedan ser arrastradas junto con las aguas de lavado.
- **Recuperación de los subproductos de vinificación y destilación** para su uso como materias primas en otras industrias.



- **Compostaje** de los raspones de las despalilladoras con estiércol vacuno para utilizarlo como abono orgánico en nuestras fincas. También se utilizan como abono agrícola los lodos tratados de las plantas depuradoras.



COMPOSTAJE RASPÓN-ESTIERCOL PARA USO AGRICOLA

Más de 50 años dedicados a la Calidad, I+D+i y el Medio Ambiente

Gonzalez Byass posee un centro de investigación propio **desde 1955**. El CIDIMA (C / I+D+i / MA) se encarga de la gestión de calidad, el desarrollo e innovación en los procesos enológicos, y **la gestión medioambiental**, en la que se incluyen los **aspectos medioambientales de todas nuestras actividades**.

Recientemente el CIDIMA ha recibido el **premio Martínez Moreno** en reconocimiento a sus **más de 50 años** de trayectoria. Este premio ha sido entregado muy pocas veces a empresas privadas, lo que supone un orgullo para González Byass.

Certificaciones

- **Certificación ISO 14.001 de Gestión de Medioambiente**, implantado en González Byass-Jerez y Bodegas Beronia. En fase de implantación en el resto de los centros productivos.
- **Certificación ISO 9.001** de Gestión de Calidad: implantado en nuestras bodegas de Gonzalez Byass-Jerez, Bodegas Beronia, Vilarnau, Viñas del Vero y Chinchón. En fase de implantación en Finca Constancia.
- **Certificado BRC** Norma de Seguridad Alimentaria implantado en González Byass-Jerez, Bodegas Beronia y Vilarnau. En fase de implantación en el resto de los centros productivos.
- **Producción Integrada** Nuestras viñas de Jerez y Arcos están inscritas en el registro de Producción Integrada y han sido certificadas por una entidad de control y certificación autorizada por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

