

Mendoza, 29 de Septiembre de 2012

**Sr. Flavio Fuertes**  
Punto Focal del Pacto Global  
**Red Argentina del Pacto Global**

**REF: COMUNICACIÓN SOBRE EL PROGRESO (COP)**

**Empresa: BODEGA FAMILIA Zuccardi**  
Ruta 33 Km 7.5 Fray Luis Beltrán (CP 5531) Maipú - MENDOZA

**DECLARACIÓN DE APOYO AL PACTO GLOBAL**

BODEGA FAMILIA ZUCCARDI, renueva su compromiso con los diez principios de la Red Internacional del Pacto Global de las Naciones Unidas.

Consecuentemente con su definición de valores, lineamientos éticos y morales, BODEGA FAMILIA ZUCCARDI, ha orientado a lo largo de su historia, sus actividades agrícolas, industriales y comerciales con Responsabilidad Social Empresaria.



José Alberto Zuccardi  
DIRECTOR  
**BODEGA FAMILIA ZUCCARDI**

## Informe de acciones y avance sobre los Diez Principios del Pacto Global de Naciones Unidas

### **PRINCIPIO Nº 1: Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos reconocidos a nivel internacional.**

Actividades de capacitación: El año 2012 se enfocó en el desarrollo de habilidades de liderazgo en los jefes y de trabajo en equipo en el resto del personal. A su vez se trabajó en un plan de carrera para empleados, buscando las mejores posibilidades de desarrollo adaptado a sus necesidades y las de la compañía. De esta manera, se realizaron capacitaciones en Liderazgo, Comunicación efectiva, trabajo en equipo, Higiene y Seguridad, Normas ISO, Administración del Tiempo, TPM, Sustentabilidad además de capacitaciones técnicas específicas.

En el año 2011, se capacitó al personal con un total de 670 horas distribuidas de la siguiente manera: Habilidades de Gestión de Recursos Humanos 194 horas, Gestión productiva 173 horas, Ventas y Marketing 20 horas, Sistemas y Computación 73 horas, Seguridad e Higiene 24 horas, Sistemas de Calidad y sustentabilidad 29 horas

Atención Médica Laboral: Se continuó con el seguimiento de empleados con controles de análisis clínico, para lo cual se trasladó un profesional bioquímico para realizar los estudios a un grupo de trabajadores bajo tratamiento médico.

Dentro del programa "Salud", alumnos de enfermería realizaron sus prácticas y pasantías en la zona de El Mercado donde la bodega tiene una de sus fincas y dictaron charlas a los empleados sobre Primeros Auxilios y Diabetes. Estas prácticas sirvieron a su vez para tener un diagnóstico y conocer el estado de salud de la población de un distrito.

Plan de Vacunación: como en otras oportunidades, Bodega Familia Zuccardi gestionó la vacunación gratuita para los empleados de Finca Santa Rosa contra el virus de la gripe A.

Recreación: En el área recreativa y como medio para mejorar el contacto social de los trabajadores rurales y sus familias, se realizaron encuentros para los días del amigo, de la madre y el padre, donde se efectuaron sorteos y entretenimientos. Este año nuestra empresa dictó clases de pastelería a las mamás que viven en la finca y ha destinado todos los insumos para que las mismas preparen el chocolate para el día del niño.

Actividades Educativas: Bodega Familia Zuccardi, continúa con 1 aula satélite en la finca de Santa Rosa, en la cual brinda la posibilidad que los adultos completen sus estudios primarios, como así también el dictado de clases de apoyo en las principales áreas para niños y adolescentes de la zona rural.

Se continúa con el dictado de clase en el aula del CENS (Centro Educativo de Nivel Secundario) en la Finca de Maipú de Familia Zuccardi. Este sistema bajo el régimen semi presencial, permite obtener un título secundario a los adultos mayores. Es importante destacar que se creó una nueva aula satélite que depende de la escuela Thay de Fray Luis Beltrán y lleva el número 3-508. Para fortalecer la asistencia y estimular a los trabajadores para que terminen sus estudios, se han dictado charlas informativas sobre el sistema de cursado. Dentro del programa de estudio, los adultos han iniciado mini proyectos de conservas, aceitunas, almácigos y huertas orgánicas

Nueva Escuela Técnico Agraria Nº: 4-255: Gracias a la gestión de Familia Zuccardi, tenemos en FRAY LUIS BELTRAN un nuevo establecimiento educativo de nivel medio para los jóvenes de la zona.

Bajo la denominación Escuela Secundaria Técnico Agraria Nº: 4-255, empezará a funcionar en turno tarde y a partir de nuevo s ciclo escolar en el nuevo edificio ubicado en calle Las Piedritas S/N de Fray Luis Beltrán. Este nuevo colegio, se suma a la oferta educativa de la zona, y da repuesta a la gran demanda de técnicos con formación acordes a las necesidades del sector y a las empresas que hoy residen en la zona.

Asistencia a personas enfermas: Desde la dirección y el área de RRHH la empresa brinda apoyo económico y psicológico a la familia que sufren la pérdida o la enfermedad de algún ser querido

### **PRINCIPIO Nº 2: Las empresas deben asegurarse de no ser cómplices de abusos a los derechos humanos.**

En ningún momento se ha recibido denuncia alguna sobre actos que atenten contra los derechos humanos. En lo que respecta al ámbito laboral, Bodega Familia Zuccardi cumple con las exigencias de la Ley de Contrato de Trabajo Nº 20744 y en referencia a la relación con terceros, el cumplimiento diario de la Misión: ser la Bodega Argentina reconocida nacional e internacionalmente por la calidad de sus productos, su capacidad de innovación, respeto por el medio ambiente y su aporte constante al servicio de la comunidad en la que se desarrolla, marcan el camino a seguir.

La empresa defiende y está atenta a cualquier acto o actitud que intente violar los derechos humanos. Es común que por su condición social y/o económica, el trabajador rural sea discriminado por lo que la empresa hace frente y resuelve las situaciones que puedan llegar a presentarse.

Se ha creado un área de la mujer, con el fin de que cada una plantee sus inquietudes frente a una persona del mismo sexo. Es habitual en zonas rurales que por razones culturales y prejuicios las mujeres no plantean ni denuncian hechos que pudieran violar sus derechos, razón por la cual se ha designado una persona para que las mujeres se sientan con la libertad de hacer los planteos o consultas que consideren pertinentes.

### **PRINCIPIO Nº 3: Las empresas deben apoyar la libertad de asociación y sindicatos y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva.**

Bodega Familia Zuccardi se rige por el Convenio Colectivo de Trabajo, que se encuentra avalado por su Sindicato. Hay plena libertad para que los empleados se afilien al mismo. Tanto en los sectores agrícolas de Finca Santa Rosa, Finca Maipú y Bodega, los afiliados han elegido a sus delegados, existiendo una clara posición de la dirección de la Empresa a reconocerlos y darle participación en el caso que se manifiesten.

### **PRINCIPIO Nº 4: Las empresas deben apoyar la eliminación de toda forma de trabajo forzoso u obligatorio.**

En ningún momento y por ningún motivo, Bodega Familia Zuccardi ha pagado salarios por debajo del mínimo de categoría. Para ello se han examinado cada una de las Declaraciones Juradas Mensuales de AFIP del año 2011.

### **PRINCIPIO Nº 5: Las empresas deben apoyar la abolición efectiva del trabajo infantil.**

Bodega Familia Zuccardi no emplea menores en su nomina de personal. Por lo contrario, continúa con la promoción permanentemente para que sus empleados envíen a sus niños a las escuelas y realicen actividades recreativas y didácticas el resto del tiempo, apartándolos de la posibilidad de trabajar. Los adolescentes entre 16 y 18 años tienen solo permiso de trabajar bajo el consentimiento escrito del padre y con la condición de que el mismo esté estudiando. La empresa tiene presente de que no deben trabajar mas de 6 horas por día y el trabajo debe ser acorde a su contextura física y solo trabajan con la condición de que continúen con sus estudios

Se continúa con el programa "Buena Cosecha": Junto al Ministerio de Gobierno, Justicia y Derechos Humanos de la Provincia de Mendoza, se sumó a la propuesta que se enmarca en la política de prevención y erradicación del trabajo infantil, a través del proyecto "Buena Cosecha sin trabajo infantil. Esto ha posibilitado que tanto niños y niñas de hasta 14 años, hijos de trabajadores rurales, estén contenidos en centros de desarrollo socio educativos como el Centro Cultural Recreativo y Deportivo Familia Zuccardi. Durante el 2011 se ha incorporado un nuevo docente al programa. Familia Zuccardi, desde su centro cultural ubicado en una de las fincas colaboró con la campaña de NO al Trabajo infantil, en marzo 2012 reinas vendimiales de mandato cumplido junto con la Sub secretaria de Trabajo de la Provincia y Municipio realizaron un evento en la finca como parte de la campaña de prevención y No al trabajo infantil.

Posibilitando este objetivo, ha sido importante el plan de actividades desarrolladas en el Centro Cultural, un lugar donde las familias que trabajan en sus viñedos pueden desarrollar actividades culturales, deportivas y sociales. El lugar posee 300 metros cuadrados y sus salones son utilizados para clases de gimnasia, proyección de películas, actividades musicales etc. También funciona allí una escuela nocturna de adultos y los días sábado se dictan clases de apoyo para los hijos de los empleados.

## FAMILIA ZUCCARDI

Durante el 2011/12 se han realizado mejoras edilicias, en el Centro Cultural Social y Deportivo de Familia Zuccardi, incorporando nuevo mobiliario para el centro socio educativo, equipo de aire acondicionado frio / calor, 4 nuevo equipo de PC, juegos didácticos y juegos infantiles para exterior

Se sumó a las actividades, un docente de música, quien dicta clases a niños y jóvenes en jornadas de talleres, para incluirlos en un grupo musical y participar en actos y eventos locales. Para sus prácticas, la empresa adquirió más de 25 instrumentos musicales, entre los que se destacan: guitarras, bombos, siques, flautas y cajas peruanas, respetando nuestras costumbres y tradiciones.

Como todos los años se a principios del año 2012 se abrió una Colonia de Verano en forma gratuita en colaboración con Municipio y Cooperativa Eléctrica para que todos los niños de la Zona Rural de Santa Rosa, desarrollen actividades deportivas como natación, recreativas en campamentos con otros niños de otros clubes, utilizando las instalaciones e infraestructura de Bodega Familia Zuccardi.



### **UNC: Universidad Nacional de Cuyo**

Familia Zuccardi en conjunto con la UNC y en el marco del Programa de Territorialización de esta casa de altos estudio viene trabajando en distintos proyectos en la comunidad de El Mercado.

**Taller de RSE** – Con el objetivo de identificar los problemas y necesidades que afectan a la comunidad de El Mercado, se dictó un taller en el que participaron empleados, capataces, docentes, referentes comunitarios y del municipio de Santa Rosa. El propósito fue hacer un diagnóstico y principalmente proponer y comprometer a otros referentes de la comunidad a trabajar en conjunto en una solución a los problemas que se presentaron. Se está trabajando en función de las propuestas que surgieron del mismo taller



**Talleres de expresión barrial:** A mediados del 2012 se realizó el lanzamiento de distintos talleres de expresión barrial con el objeto de formar un grupo que identifique a los adolescentes de la zona. Este proyecto se realiza, con participación de alumnos y egresados de la Facultad de Artes y Diseño de la UNCuyo, consiste en 3 talleres formativos en diversas expresión artística tales como, a) dibujo y muralismo, b) danza y murga - c) maquillaje y vestuario

El propósito es darle forma a las distintas expresiones culturales, brindando técnicas y conocimientos básicos para la conformación de una agrupación cultural barrial joven (Murga) que diseñe sus propios productos artísticos y por sobre todo que los jóvenes y adolescente se sientan identificados con el lugar y adquieran el sentido de pertenencia, que se identifiquen y sientan orgullosos de pertenecer y participar.

### **PRINCIPIO Nº 6: Las empresas deben apoyar la eliminación de la discriminación en materia de empleo y ocupación.**

No se han registrado casos de discriminación ni denuncias por condiciones de razas, ni de sexo, credos, ni habilidades o condiciones físicas. La empresa mantiene actualmente una nómina de 845 personas de las cuales el 23% pertenecen al sexo femenino, no registrando bajas en la participación de mujeres empleadas con respecto a años anteriores. A través de un plan de pasantías, se les da oportunidad a los jóvenes extranjeros que quieran trabajar en distintas áreas de la empresa a realizar una pasantía rentada sin que el idioma sea una barrera en el trabajo.

### **PRINCIPIO Nº 7: Las empresas deberán apoyar un enfoque preventivo frente a los retos medio ambientales.**

Introducimos charlas a las familias que viven en la finca para sensibilizar a esta población sobre el uso de recursos limitados, del cuidado del ambiente y de la gestión de residuos que lleva a cabo la empresa.

Buscando conciliar el crecimiento y la competitividad, integrando el compromiso con el desarrollo social y la mejora del medio ambiente, Familia Zuccardi lanzó su proyecto de sustentabilidad con la definición de Misión y Visión, dándoles intervención a todos sus empleados en este compromiso que actualmente se difunde entre sus clientes y proveedores.

## FAMILIA ZUCCARDI

Régimen de Fiscalización sobre indicadores de riesgos: Familia Zuccardi logró la certificación de Canal Verde que otorga el INV (Instituto Nacional de Vitivinicultura) a las bodegas CONFIABLES en el marco de una resolución legal sobre un régimen de fiscalización sobre indicadores de riesgo que abarcan: controles de productos desde la materia prima (viñedo), elaboración (bodega), producto terminado (producción) hasta logística.

La medida implementada por el INV se basa en el profundo proceso de modernización que se ha realizado en los últimos años en el Organismo y que le permite contar con información oportuna y precisa para evaluar los indicadores de riesgos sobre bases eficaces, y al mismo tiempo perfeccionar los controles a lo largo de la cadena productiva con su consecuente mejor y más adecuada asignación y aprovechamiento de los recursos, haciendo factible el uso conveniente para la selectividad en las inspecciones, estableciendo un programa de fiscalización general dirigida a las bodegas, teniendo en cuenta esos indicadores y clasificándolos en los tres canales mencionados.

Aislación térmica de las naves de Bodega: por medio de camisas y sistemas de refrigeración se logra mantener el vino a temperaturas ideales de almacenaje (12 - 20) °C. Para disminuir significativamente el consumo de energía que estos sistemas originan los tanques se encuentran en su totalidad techados (capacidad de almacenaje total: 15 millones de litros). Además un 40% de los mismos están aislados totalmente por medio de materiales para ese fin (poliuretano y polietileno). De esta manera se reduce significativamente la diferencia de temperatura entre el vino almacenado y el medio ambiente, logrando así optimizar el uso de este recurso.

Utilización de equipos economizadores para el enfriamiento de naves industriales: Son equipos que cuentan con sensores que realizan una triple comparación de temperatura para su funcionamiento. Comparan la temperatura real interna y externa de la nave y al mismo tiempo la temperatura programada o deseada que se quiere lograr en la misma. Según los resultados obtenidos se acciona el compresor y ventilador del equipo (Cuando la temperatura externa es mayor a la deseada y es necesario utilizarlo en modo enfriador) o simplemente se utiliza el ventilador del equipo (cuando la temperatura externa es inferior a la temperatura deseada y este mismo aire del medio ambiente se utiliza para lograr esta última). Conociendo que el compresor es el principal factor de consumo del equipo se logra una notable reducción de energía.

Uso racional de luces, motores y equipos:

Cada sector y equipo de la bodega tiene una alimentación de energía independiente, para poder accionar solo lo necesario. En todo nuevo proyecto se trabaja con la política de uso racional de energía incorporando sólo lámparas de bajo consumo, automatizando la totalidad de encendidos de luces perimetrales.

Defensa pasiva de heladas: Previamente a las heladas, se realizan diferentes acciones para atenuar los efectos de las mismas. Las heladas se producen debido a la pérdida excesiva de calor del suelo provocando que la temperatura que rodea a la planta sea inferior a cero grado centígrados. Mantener el suelo sin malezas y regado, permite que el suelo pueda absorber más calor durante el día y reducir los efectos nocturnos de la helada. La colocación de cortinas de cañas y/o árboles para obstaculizar entradas de aire frío es otra de las medidas que además de reducir los efectos de la helada, permiten que la “defensa activa” sea de menor envergadura y que el consumo de energía sea menor.

Defensa activa de heladas muy desarrollada y eficiente: Se continúa trabajando con un sistema compuesto por numerosos termómetros ubicados en puntos estratégicos que permiten medir la temperatura y compararlas con las temperaturas mínimas de tolerancia del cultivo que dependen del momento de desarrollo cultivo. Contando además con la ayuda de pronósticos acertados que nos permiten estar preparados con anticipación. Finalmente, cuando la temperatura llega al umbral de daño, utilizamos calefactores de diseño propio de alta eficiencia logrando la optimización de las acciones activas.

Producción de compost: Elaboramos nuestro propio abono a partir de la materia orgánica que producimos devolviendo al suelo gran parte de lo que extrajimos en la producción. Usamos principalmente orujo y escobajo de uva y orujo de aceituna. Por otro lado, de esta manera, se disminuyen significativamente los fletes provocados por el acarreo de materia orgánica desde afuera y su consecuente contaminación.

El compost se produce con un método aerobio (pilas estáticas con ventilación natural) que tiene la propiedad de no producir metano. De lo contrario, cuando la materia orgánica se entierra sin ningún tratamiento, se produce metano que genera una contaminación 21 veces mayor a la originada por el dióxido de carbono.

Aprovechamiento interno de la madera: toda la madera obtenida de los bosques forestales de Bodega Familia Zuccardi son reutilizados en finca, por tal razón se reduce la compra a terceros con el ahorro de flete y contaminación que esto origina.

## FAMILIA ZUCCARDI

Pre calentamiento solar del agua: Se ha incorporado para los sanitarios del personal de planta (80 personas) reduciendo en promedio un 70 % del GLP consumido (Gas licuado de propano). A principios del año 2010 se instaló el segundo equipo de pre calentamiento solar de agua en los sanitarios de bodega que son utilizados por aproximadamente 40 personas fuera de temporada y 80 operarios en época de vendimia.

Sistemas de riego de alta eficiencia: Se han incorporado sensores de humedad del suelo en las Fincas de Fray Luis Beltrán y Valle de Uco, para que el riego se haga según necesidad y no por turnos automáticos.

Uso de la totalidad de las aguas de turno: Recibimos agua para riego proveniente del río y desagües. Estas aguas se aprovechan íntegramente. En el 2011 comenzamos a llenar una nueva represa que puede almacenar 80.000.000 de litros de agua y que nos permite utilizarla en los momentos de mayor necesidad con menor gasto energético comparado con el uso de fuentes subterráneas.

Uso de lubricantes secos en cintas transportadoras: Los sistemas convencionales de transporte de botellas utilizan grandes cantidades de agua, como vehículo para el detergente, que es el lubricante empleado. Para reducir esto se ha incorporado a la segunda línea de fraccionamiento lubricante seco a base de teflón. Esta implementación ha permitido el ahorro de más de 30.000 litros de agua por mes, reduciendo además un 15 % el consumo de energía eléctrica. Actualmente todas las cintas transportadoras de las líneas de embotellado usan este tipo de lubricando, y éste mismo se aplicará en los nuevos proyectos.

Mejora de las propiedades químicas y físicas del suelo: Incorporación de materia orgánica y nutrientes mediante compost (3500 Tn de producción propia) y guanos. Incorporación al suelo de los restos de poda.

Manejo de coberturas verdes: Siembra e incorporación de abonos verdes compuestos por un gramínea (que da estructura y materia orgánica al suelo) y una leguminosa que convive con una bacteria llamada Rhizobium que tiene la propiedad de fijar el nitrógeno del aire que finalmente es incorporado al suelo.

Bosques forestales y parques: Se cuenta con más de 70 hectáreas de bosques aportando una gran cantidad de oxígeno a nuestro medio ambiente. A principios del año 2012 se parquizó el sector del nuevo restaurant Pan y Oliva, revalidándose la flora autóctona del piedemonte mendocino como atractivo turístico.

Monte virgen: Se conservan 1100 hectáreas con flora y fauna autóctona.

Participación en el programa Agrolimpio: Los envases vacíos de agroquímicos son adecuadamente lavados y entregados a un organismo que los trata y recicla en el marco del "Programa Agrolimpio".

Certificación de orgánicos: Se ha mantenido para la última Cosecha 2012, una superficie de 208 Has certificadas como Full Organic, bajo las normas SUE (Europa), NOP (Estados Unidos), Canadá y JAS (Japón).

### **PRINCIPIO N° 8: Las empresas deben comprometerse en iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.**

La sustentabilidad es la esencia de nuestra Misión y Visión corporativa. Nuestra tradición con la calidad de nuestros productos, la innovación, el cuidado de las personas y del ambiente son los 4 principios fundamentales que constantemente fomentamos para ser una empresa líder tanto a nivel nacional como internacional.

Cálculo de Huella de carbono: A partir del Agosto de 2012 se ha comenzado con el cálculo de la Huella de Carbono de la empresa, el proyecto tiene un tiempo estimado de 8 meses concluyendo en el cálculo de la huella de carbono y un plan de propuestas de mejora para la reducción de los GEI.

Uso de pallets reutilizables: 8 pallets de madera equivalen a 1 árbol, se ha comenzado a trabajar con los proveedores de insumos secos para que las entregas se realicen en pallets Arlog normalizados. De esta manera se reemplazarán 2320 pallets /año, que no tenían un segundo uso, por pallets reutilizables.

## FAMILIA ZUCCARDI

Botellas livianas: Durante el año 2012 se reemplazó otra botella por su versión liviana siendo esta la quinta, con esto el 49% de la producción se fracciona en botellas que consumen una menor cantidad de vidrio, con el consecuente beneficio en el transporte por disminución del peso.

Manejo de Agroquímicos: Todos los viñedos se controlan fitosanitariamente con productos de origen natural y no de síntesis química. Se posee un manejo racional y controlado basado en capacitaciones al personal, calibración de equipos y determinación de momentos óptimos para su aplicación.

Manejo integrado de plagas en Durazneros: Para disminuir el uso de insecticidas, se utilizan difusores de confusión sexual para el control integrado de grafolita (insecto que afecta los durazneros).

Preservación de la fauna del lugar: no se permite la caza ni captura de animales en ninguna de las fincas y esto es advertido con carteles visibles al transeúnte que indican sobre esta prohibición.

Clasificación y reciclado interno o externo de los principales residuos: como vidrio, plástico, cartón y varios. Por medio de una empresa certificada se recicla estos elementos evitando generar el siguiente desperdicio por mes (21 tn de vidrio, 10 tn de cartón y 3,4 tn de plástico) realizando así un tratamiento adecuado con el fin de poder re utilizarlos en la industria y contribuyendo a la sustentabilidad de la bodega y del medio industrial donde nos desarrollamos.

Certificación de Empresa Libre de Humo de Tabaco: se continúa con el compromiso saludable asumido ante el Ministerio de Salud de la Nación, de la decisión para mejorar la calidad de vida de sus empleados, clientes y proveedores mediante el NO FUMAR.

CERTIFICACIÓN ISO 14001: los días 02 y 03 de Mayo de 2012, recibimos la visita de los auditores de Det Norske Veritas (DNV) quien efectuaron la segunda auditoría periódica, manteniendo la certificación de la Norma ISO 14001.

### **PRINCIPIO Nº 9: Las empresas deben alentar el desarrollo y la difusión de tecnologías respetuosas del medio ambiente.**

Conversión de funcionamiento de Caldera: hasta el mes de Julio de 2009, la caldera que abastece de vapor a toda la planta de fraccionamiento para actividades de limpieza de tanques, utilizaba para su funcionamiento FUEL OIL (aproximadamente 40 y 60 mil litros mensuales). Fue convertida su combustión a GLP (Gas licuado propano) reduciendo el impacto ambiental de las emisiones de carbono.

Desde principios del año 2010 comenzaron los ensayos para el uso de un combustible alternativo para caldera. Los resultados favorables permitieron el reemplazo del GLP por esta nueva alternativa. Este combustible es formulado a partir de residuos de otras empresas de la región y son tratados convenientemente por una empresa reconocida y certificada. De esta manera se contribuye a la disminución en el consumo de combustibles no renovables.

Planta de tratamiento de efluentes: siendo el agua uno de los principales recursos de la producción vitivinícola, Bodega Familia Zuccardi ha desarrollado un sistema de tratamiento de las aguas servidas en sus procesos industriales (aguas de lavados y limpieza) las cuales son reutilizadas como fuente de riego en sus fincas. El 100% del agua utilizada en procesos de Bodega fue reutilizada para riego agrícola. El mismo tratamiento reciben los efluentes del molino de aceite de oliva. Se encuentra en etapa de proyecto, el tratamiento de lodos de efluentes, con el objeto que para 2013 sean reutilizados como abono agrícola.

### **PRINCIPIO Nº 10: Las empresas deben trabajar contra la corrupción en todas sus formas, incluyendo la extorsión y el soborno.**

En base a uno de los principales valores (honestidad y austeridad para el manejo de los recursos propios y de la comunidad) para hacer posible su Misión, Bodega Familia Zuccardi, continúa afianzando relaciones claras y transparentes con sus proveedores, basadas en la información de costos abiertos y cotizaciones con la mejor relación costo-beneficio, posibilitando con ello, relaciones duraderas a largo plazo.

Esperando que la información suministrada cumpla con lo requerido, saludamos a Usted muy cordialmente, quedando a su disposición para cualquier otra consulta.

FAMILIA ZUCCARDI



José Alberto Zuccardi  
Director  
**BODEGA FAMILIA ZUCCARDI**