

Mendoza, 15 de Octubre de 2013

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: En el año 2012 se trabajó en el desarrollo de habilidades enfocadas en el auto liderazgo y trabajo en equipo para la parte operativa y se decidió seguir con el desarrollo de un plan de carrera destinados a mandos medios y jefes para seguir mejorando posibilidades de desarrollo adaptado a sus necesidades y las de la compañía. De esta manera, se realizaron capacitaciones en auto liderazgo, reuniones eficaces, trabajo en equipo, costo y presupuesto, marketing y mercado, planificación estratégica, uso efectivo del tiempo, higiene y seguridad, normas ISO, TPM, sustentabilidad, además de capacitaciones técnicas específicas para los diferentes sectores de la empresa.

Se capacitó al personal con un total de 838 horas distribuidas de la siguiente manera: Gestión de Recursos Humanos 395 horas, Gestión Productiva 210 horas, Seguridad e higiene 80 horas, idiomas 86 horas, sistema de calidad y sustentabilidad 67 horas. De esta manera hubo un incremento del 25% de horas de capacitación dictadas.

Capacitación en salud: A través de Fundación **Fundafem** se han dictado clases de concientización sobre los cuidados, controles y exámenes que toda mujer debe hacer durante las distintas etapas de su vida. La charla concientizó a las mujeres quienes y los resultados se vieron en un corto plazo

Alumnos del IES (Instituto de Educación Superior Nº 9015 Valle de UCO, Unidad Académica de Santa Rosa de la carrera de enfermería profesional, realizaron charlas de salud primaria y actividades de salud comunitaria y control de hipertensión y glucemia

Atención Médica Laboral: Ha sido importante el acceso por parte de los empleados al servicio de consultas médicas en los consultorios instalados en las distintas fincas. 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. Esta actividad se está realizando con regularidad para seguir de cerca el tratamiento de trabajadores con patologías particulares. La empresa cuenta dos consultorio médicos equipados con camilla, balanza, tallímetro, kit de primeros auxilios etc.

Plan de Vacunación: Bodega Familia Zuccardi gestionó la vacunación gratuita para los empleados de Finca Santa Rosa contra el virus de la gripe A y el tétano.

Capacitación: Este año la empresa continuó clases de pastelería saludable 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.

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. 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: Con el inicio del período escolar se hizo la apertura del 1º año de la escuela secundaria en la zona de FRAY LUIS BELTRAN este nuevo establecimiento educativo de nivel medio para los jóvenes de la zona cubrirá las competencias que hoy las empresas de la zona exigen

BIBLIOTECA: A partir del año en curso ha comenzado a funcionar dentro de la Finca de Familia Zuccardi en Maipú una Biblioteca Popular. La misma integra La Comisión Nacional Protectora de Bibliotecas Populares (CONABIP) y ya cuenta con centenares de libros /revistas y enciclopedias de todos los niveles en distintos idiomas para la consulta y uso de toda la comunidad de la zona. Esto fortalece las actividades que día a día la empresa lleva adelante para el desarrollo comunitario y consolidación de los servicios en pos de una mejor calidad de vida de la ciudadanía.

Derecho a la educación: Durante el 2013 se han agregados horas de música para niños y adolescente siendo ya dos los grupos que actúan en eventos departamentales. Paralelamente se sumaron clases de canto con un nuevo docente

Certificación: SANTA JULIA, es la primer bodega Argentina en lograr la Certificación FAIR FOR LIFE (Comercio Justo + Responsabilidad Social). La certificación Fair for Life (www.Fairforlife.net) distingue a nivel internacional a aquellos productos que han sido elaborados bajo los más estrictos estándares de calidad, óptimas condiciones laborales a lo largo de toda la cadena productiva y siguiendo buenas prácticas ambientales.

Todos los vinos que se exporten bajo este sistema, y que serán comercializados con el sello Fair for Life, serán de fácil identificación y tendrán una prima adicional que el consumidor está dispuesto a pagar. Esta prima, representa un precio adicional, y apunta a beneficiar al trabajador y la comunidad donde vive. Este dinero regresa a una cuenta separada para que ellos mismos puedan administrarlo con un fin social y comunitario para promover el desarrollo socio-económico y ambiental, generando un impacto positivo que apunta a mejorar tanto su calidad de vida como la de entorno.

Entre los principales objetivos que deben perseguir todas las empresas que certifican sus productos con el sello FFL, se encuentran:

- Mejorar el desarrollo socioeconómico de los trabajadores fijos y temporales, de sus familias y la comunidad en que están insertos.
- Mejorar las condiciones de seguridad en el lugar de trabajo.
- Proteger los derechos de los niños.
- Preservar el medio ambiente – Flora & Fauna

La empresa ha capacitado a sus trabajadores para que en forma democrática elijan un comité que los represente. El objetivo del comité será la toma de decisiones, uso, gestión y control del dinero que provenga de la venta de vinos certificados FFL.

Esta certificación confirma el compromiso de la empresa con la calidad, dentro de un contexto en el que se prioriza la producción sustentable y el cuidado de las condiciones laborales de su gente. Esta certificación alcanzada por la Bodega es una importante garantía en aquellos mercados donde la Responsabilidad Social y el Comercio Justo son ampliamente valorados por el consumidor, quien opta por productos certificados.

PRINCIPIO Nº 2: Las empresas deben asegurarse de no ser cómplices de abusos a 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.

Se presentó un caso de violencia domestica fuera del ámbito laboral de personas que trabajan en la empresa. Frente a este hecho de violencia el departamento de recursos humanos acompañó y asistió a la persona víctima y buscó apoyo en las delegaciones que atienden estos casos. Fue loable la asistencia del Consejo Nacional de la Mujer que depende el Ministerio de Desarrollo Social en cuanto a asistencia, contención y apoyo a la víctima. Este caso aislado disparó la necesidad de tomar medidas de prevención e informar cómo actuar en caso de que cualquier persona sospeche o sea víctima de hechos que atente contra los derechos Humanos.

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 2012.

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

Bodega Familia Zuccardi no emplea menores en su nómina 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 más 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.

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.

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 frío / 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.

Junto con la Cooperativa Eléctrica de Santa Rosa, (de gran participación en la zona), se ha abordado la problemática de la inclusión social de los jóvenes que viven en sectores alejados de los centros urbanos. En forma compartida **Familia Zuccardi y Cooperativa** se ha presentado un proyecto a la **Sub Secretaria de Responsabilidad Social de la Nación** dependiente del **Ministerio de Desarrollo Social** para el acondicionamiento de un polideportivo que se encuentra en etapas avanzadas en lo que a infraestructura corresponde. Este proyecto pretende potenciar la inclusión social de los jóvenes y adolescentes de la comunidad rural de El Mercado, Santa Rosa, a partir de la promoción del uso del tiempo libre de forma creativa, desarrollando prácticas de deportes, actividades sociales y recreativas para la familia. Como objetivo específico se busca la participación y desarrollar el sentido de pertenencia de la mayor parte de la población que hoy abandona la zona rural por falta de servicios e infraestructura que acompañe al crecimiento económico.



**COOPERATIVA DE ELECTRICIDAD, EDIFICACION
Y SERVICIOS PUBLICOS SANTA ROSA LTDA.**

Se propone integrar este proyecto dentro del marco de la Responsabilidad Social Empresaria de Familia Zuccardi, que pretende hacer accesible a los habitantes de EL MARCADO y colonias aledañas de un campo de deportes equipado para desarrollar actividades recreativas, físicas y educativas que aporten al desarrollo personal y generar una comunidad activa con igualdad de oportunidades.

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 837 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.

En bodega **Familia Zuccardi** de Maipú, funciona un aula satélite del CENS N: 3-508. (**C**entro **E**ducativo de **N**ivel **S**ecundario) Estas aulas están dirigidas a todas aquellas personas mayores de 18 años que quieran desarrollar sus capacidades, mejorar sus competencias técnicas y profesionales llegando a obtener el título secundario. Es una formación gratuita y que **Familia Zuccardi** gestionó para que la misma funcione dentro de las instalaciones de la empresa con el fin de que los empleados y demás adultos tengan la posibilidad de terminar sus estudios y adquirir las habilidades que la sociedad hoy demanda.

Dado a que esta modalidad se para mayores de 18 años y la legislación Argentina permite que los jóvenes entre 16 y 18 puedan trabajar con el consentimiento escrito de los padres. La empresa gestionó un acuerdo con La Directora del Establecimiento y el cuerpo docente para incorporar a los jóvenes a las aulas del CENS.

Este segmento lo consideramos discriminados, ya que los jóvenes se sienten grandes para iniciar estudios secundarios, pero son chicos para que el sistema educativo de adultos por lo que se firmó una **Carta Compromiso** entre el Director, responsables de las gerencias y área involucradas comprometiéndose a

- a. Aceptar los temporales jóvenes menores de 16 años
- b. Realizar una evaluación previa del alumno para determinar el nivel de conocimiento (si el mismo no posee papeles)
- c. Enviar semanalmente la planilla de asistencia a la empresa
- d. Emitir la certificación oficial cuando corresponda

Esta acreditación que va realizando es válida y legal para todo el país por lo que durante los meses de cursado el personal temporal que haya completado con parte del programa, se le entregará un Certificado Oficial que lo acredita a continuar sus estudios en cualquier lugar del territorio Argentino. Esto lo vemos con frecuencia con el personal golondrina donde parte del grupo familiar son los que trabajan y se desplaza de acuerdo a la cosecha estacional

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

Mejora de instalaciones y servicios: Paulatinamente se están modificando las instalaciones antiguas y Servicios que datan de más de 10 años de construcción, estableciendo prioridades y mejorando la condición térmica, aislando los Sectores (ej. Estabilización) y circuitos de agua fría, generando Ahorro de calor y mejor eficiencia Energética.

Mejora en iluminación: En las nuevas construcciones se utilizan lámparas de Bajo Consumo, y se están reemplazando lámparas existentes de sodio, por Bajo Consumo. Además se está implementando Encendido y Apagado automático de las luces perimetrales, de tránsito y de algunos sectores comunes como cambiadores y baños de Personal.

Actualización de Autoelevadores: Se han renovado 7 Autoelevadores de modelos más antiguos al 2006, por unidades a GLP y Eléctricos, promoviendo Menor Contaminación ambiental y Mejora de rendimientos por ser máquinas más eficientes.

Rediseño de Calles y Sectores de Tránsito: Se han modificado trazas de calles y Sectores de Tránsito (demoliendo algunos Sectores) para hacer más "Cortos" los trayectos de la Mercadería en Tránsito Interno, disminuyendo un 5 % el consumo de combustible de Autoelevadores de Producción y mejorando los tiempos de respuesta entre Áreas.

Disminución en la utilización de cartón: En la totalidad de producción de Mercado Interno y en todos los clientes de exterior que lo admiten, se están utilizando nuevos separadores de botellas colocados en forma automática en las cajas, en lugar de los separadores tradicionales de fibra colocados manualmente. Estos presentan como ventaja una menor dimensión (205 x 180 x 200 mm) con lo que

se reduce en un 36% la cantidad de cartón utilizada en separadores. Se aplica a un 70 % del volumen total de la producción de la empresa.

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.

Precalentamiento 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 precalentamiento 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 Ton 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 Agro limpio: Los envases vacíos de agroquímicos son adecuadamente lavados y entregados a un organismo que los trata y recicla en el marco del "Programa Agro limpio".

Certificación de orgánicos: Se ha mantenido para la última Cosecha 2013, una superficie de 208 Has certificadas como Full Organic, bajo las normas SUE (Europa), NOP (Estados Unidos), Canadá y JAS (Japón). Además, contamos con 40 Has certificadas "en transición" hacia orgánicos.

PRINCIPIO Nº 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: Se Completó el Análisis para determinar Huella de Carbono, estableciendo el total de emisiones internas de la Organización, para el periodo contemplado entre la Vendimia del 2012 y la Vendimia del 2013, logrando el valor equivalente de CO2 en Gramos por litro de vino producido para las Emisiones Directas que la Empresa produce.

De este estudio también se identificaron las fuentes más importantes que generan CO2 dentro del proceso de elaboración del vino para Nuestra Bodega.

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.

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.

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 ton de vidrio, 10 ton de cartón y 3,4 ton 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: desde el 25 al 27 de Febrero de 2013, recibimos la visita de los auditores de Det Norske Veritas (DNV) quien efectuaron la Recertificación de nuestra Norma de Calidad 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.

Riego por goteo: hasta el año 2013, llevamos instaladas en la Finca Santa Rosa 168 Has y en la Finca Beltrán 33 Has de riego por goteo. El mismo se anexa al sistema original de riego que tenían esas parcelas (riego tipo Zuccardi o Cimalco) haciendo más eficiente el uso del agua.

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. En el año 2013, las piletas donde se recibe el agua de efluente, fueron impermeabilizadas permitiendo una mejor limpieza y la eliminación de olores desagradables. Los lodos que se extraen de estas piletas se usan en la producción de compost.

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

FAMILIA ZUCCARDI

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.



José Alberto Zuccardi
Director
BODEGA FAMILIA ZUCCARDI