



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979

Chile

ORGANIC VITICULTURE & FAIR TRADE WINES
100% FAMILY OWNED WINERY

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD
S.V. MIGUEL TORRES S.A.
Gestión 2013
(Versión previa sin edición)

INDICE

Editorial

Mensaje del Presidente Ejecutivo

1.- Gobierno Corporativo

- 1.1.- Gobernanza
- 1.2.- Desarrollo Económico
- 1.3.- Ética y Transparencia
- 1.4.- Responsabilidad sobre el Producto
- 1.5.- Innovación Continua

2.- Ética Laboral y Social

- 2.1.- Comercio Justo
- 2.2.- Derechos Humanos
- 2.3.- Organización de los Trabajadores
- 2.4.- Calidad de Vida Laboral
- 2.5.- Salud y Seguridad Ocupacional
- 2.6.- Formación y Desarrollo
- 2.7.- Clientes
- 2.8.- Comunidad

3.- Ética Medioambiental

- 2.1.- Agricultura Orgánica
- 2.2.- Gestión de la Energía
- 2.3.- Gestión de las Emisiones
- 2.4.- Gestión del Agua
- 2.5.- Gestión de los Residuos
- 2.6.- Biodiversidad

4.- Cadena de Valor y Comercio Justo de Proveedores

- 4.1.- Cadena de Valor
- 4.2.- Proveedores de Comercio Justo
- 4.3.- Otros Proveedores

Editorial

Con mucho agrado tenemos el placer de presentarles nuestra cuarta Memoria de Sostenibilidad correspondiente a la gestión comprendida entre enero y diciembre de 2013. Con ello nos hemos dado cuenta de que más que un simple documento que detalla nuestro proceder durante el periodo antes mencionado, este se ha transformado en un instrumento de gestión para la Compañía, donde hemos podido visualizar las mejoras experimentadas y también los puntos débiles en los cuales debemos seguir trabajando.

En esta oportunidad y gracias al taller impartido a fines de 2013 por la Asociación Gremial de Vinos de Chile, en conjunto con el Centro Vincular de Responsabilidad Social y Desarrollo Sostenible de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (PUCV), hemos adquirido las competencias necesarias para presentar este reporte bajo los nuevos preceptos de la Guía del Global Reporting Initiative versión G4 de conformidad con la opción “CORE” (Esencial), siendo este el principal cambio realizado al reporte en relación con los reportes anteriores.

De esta manera hemos reformulado nuestro reporte haciéndolo a partir de la materialidad detectada y enfocándola en los Pilares de Desarrollo que comprenden el ámbito del Gobierno Corporativo, de la Ética Laboral y Social, de la Ética Medioambiental y de la Cadena de Valor, enmarcándonos con esto en las nuevas exigencias de un mercado que cada día está más preocupado del desempeño de sus actores.

Para el presente periodo, los desafíos han sido muchos, seguir consolidando el Comercio Justo y la Agricultura Orgánica como pilares de nuestra gestión, incorporando además a la Innovación como un tercer pilar de desarrollo. Se ha mantenido nuestra adhesión al Pacto Global de Naciones Unidas y hemos certificado íntegramente nuestros campos e instalaciones en el Código Nacional de Sustentabilidad que promueve Vinos de Chile. Todos estos decididos pasos son una fiel demostración que para la Viña Miguel Torres Chile el desarrollo sostenible es una prioridad y un objetivo que no debemos ni queremos dejar de lado. Somos conscientes que el no preocuparnos de estos temas significará que el futuro de la viticultura y en específico de nuestra empresa podría quedar hipotecado a factores de cambios climáticos y sociales que podrían llevar a una realidad muy distinta a la que actualmente tenemos.

Nunca está de más recordar que todos los indicadores incluidos han sido extraídos de fuentes oficiales de la compañía, incluyendo su programa administrativo y las bases de dato particulares de cada una de las áreas involucradas. Todos los cuales han sido revisados y validados por la alta dirección, no existiendo limitaciones para ninguno de los campos o alcances de la memoria. Para la validación de estos datos se ha decidido contrastar cada indicador por separado con las mismas herramientas que la gestión dispone y que son detalladas en la Tabla de Indicadores GRI. Por otra parte, este reporte incluye todas las entidades financieras consolidadas de la organización como lo son las agrícolas que de ella se desprenden.

Dejamos constancia además que todas las decisiones organizacionales de la S.V. Miguel Torres S.A. respecto a la sostenibilidad y las estrategias que de ella se derivan, están a cargo del Comité de Gerencia, el cual es presidido por nuestro Gerente General Sr. Jaime Valderrama Larenas.

Para cualquier duda respecto de este reporte ó su contenido, favor comunicarse con Rodrigo Constandil Córdova, al número (056)752564100 o al correo electrónico rconstandil@migueltorres.cl.

Mensaje del Presidente Ejecutivo

Hace más de 10 años comenzamos a desarrollar un gran sueño en Chile: el Proyecto “Empedrado”. Sabíamos que este país poseía aún muchas zonas increíbles por descubrir y el potencial único de producir vinos con personalidades definidas y especiales. Nuestro espíritu innovador nos llevó a investigar profundamente y buscar suelos de zonas inexploradas de Chile, llevándonos a descubrir en una zona forestal, llamada Empedrado, cerca de Constitución, un suelo único de piedra pizarra, similar al suelo encontrado en el Priorato, donde producimos algunos de nuestros mejores vinos de España .

Tras años de investigación, aprendizaje, mucho trabajo y no pocos obstáculos, realizamos este año la primera embotellación comercial cosecha 2012, la cual monitoreamos continuamente buscando el momento adecuado de su entrega al mercado. Serán pocas cajas inicialmente, tras más de 10 años de intenso trabajo y alta inversión, pero sabemos que serán la expresión de un proyecto único en Chile.

La llegada de Reserva de Pueblo al mercado nos ha permitido convertirnos en la primera Viña chilena en exportar a nivel comercial un vino tinto elaborado de cepa país. Calificado como “Asombroso” por la prensa especializada internacional, consolida nuestros proyectos de recuperación de variedades antiguas, el que iniciamos con nuestro espumante Estelado, luego el Moscatel de Alejandría del Valle de Itata, Días de Verano, y que hoy continúa en buena marcha con Reserva de Pueblo.

Seguimos ampliando nuestros vinos Cordillera con una de las variedades más importantes de Chile, de un origen único y especial, un Sauvignon Blanc del Valle de Elqui. Sin duda, esta línea de vinos refleja cada vez más la tipicidad de los distintos Valles de Chile. Nuestra apuesta FairTrade nos permite seguir cosechando buenos logros. Nuevos proyectos de ayuda social permiten sentirnos orgullosos y dar un paso más allá, iniciando los trabajos para la creación de la primera Asociación Chilena por el Comercio Justo. Además de ampliar las certificaciones FairTrade de nuestros productos, sumando Días de Verano, Reserva de Pueblo y el nuevo Santa Digna Pinot Noir.

Me gustaría terminar comentando el cambio de la nueva imagen de SANTA DIGNA, iniciado el año 2013 y cuya implementación terminará en el año 2014. Ésta es nuestra marca más importante desde el punto de ventas y, por lo tanto, muy relevante para todos nosotros. Este cambio de imagen responde a la innovación propia de nuestra empresa, pero además a la cercana comunicación que tenemos con todos nuestros clientes, a quienes debemos todos nuestros esfuerzos.

Les reiteramos los agradecimientos por la confianza y apoyo que han tenido en nuestro trabajo y la preferencia por nuestros vinos.

Miguel Torres Maczassek
Presidente Ejecutivo

1.- Gobierno Corporativo

1.1.- Gobernanza

1.1.1.- Breves Antecedentes Históricos

Miguel Torres Chile se fundó en 1979 por la familia Torres. La familia ha producido vinos en España desde hace 140 años y ya era propietaria de viñedos hace 300 años.

Miguel Torres fue la primera empresa vitivinícola extranjera que se estableció en Chile. La familia Torres eligió este país como el destino adecuado para la práctica de la vitivinicultura, debido a sus excelentes condiciones para el desarrollo de la viticultura. La bodega chilena posee aproximadamente 400 hectáreas de viñedos plantadas en 5 fundos con diferentes tipologías y climas.

Miguel Torres Chile es reconocida por su esencia pionera que le permitió ser la primera bodega chilena en introducir el uso de tinas de acero inoxidable y el uso de barricas de roble francés para la crianza de vinos tintos.

Con presencia en más de 100 países Miguel Torres Chile se ha consolidado en estos 30 años como una de las principales bodegas productora de vinos de calidad. Una empresa familiar que compite en un mercado global y que tiene como señas de identidad la calidad de sus vinos, su respeto al medio ambiente y su responsabilidad social.

A partir del año 2010 Miguel Torres Chile es dirigida por Miguel Torres Maczassek, miembro de la quinta generación de la familia, asumiendo en el año 2012 Jaime Valderrama Larenas como Gerente General.

1.1.2.- Lineamientos Corporativos

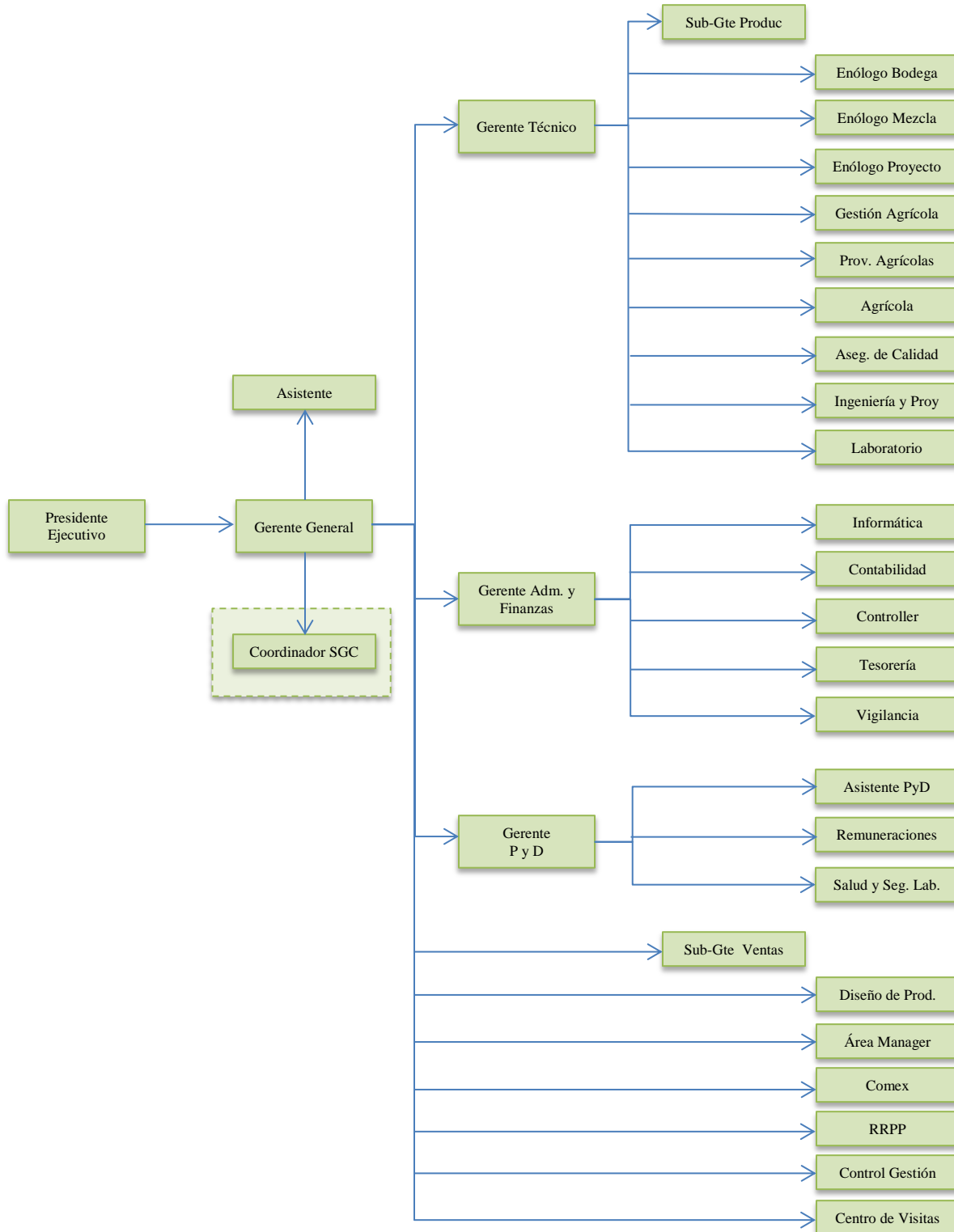
a) Descripción de la Organización

S.V. Miguel Torres S.A. Chile está ubicada en Panamericana Sur Km. 195 Curicó, Chile, y posee un manejo direccional horizontal, presidido por un directorio compuesto por Miguel A. Torres Riera y Alejandro Parot Fernández. Actuando como Presidente Ejecutivo el Sr. Miguel Torres Maczassek. Teniendo su Casa Matriz en Vilafranca del Penedes, Barcelona – España.

A partir del año 2012 la Alta Dirección está compuesta por:

Gerente General	Sr. Jaime Valderrama Larenas
Gerente Técnico	Sr. Fernando Almeda Ollé
Gerente de Adm. Y Finanzas	Sr. Patricio Gamerre Torres
Gerente de Personas y Desarrollo	Sra. Ximena Morán Franco

b) Organigrama Dirección



c) Planificación Estratégica de la Compañía

Nuestra Misión

Mantener la centenaria tradición de la Familia Torres, con proyección internacional, autofinanciada y haciendo de cada cliente un amigo.

Preocupados por contribuir al progreso de la sociedad y al bienestar de nuestra gente; así como por la preservación del entorno.

Del mismo modo que en 1979 fuimos pioneros al invertir en Chile, queremos seguir siendo un referente en el sector por la innovación y el prestigio, como reflejo del enorme potencial de los viñedos chilenos.

Nuestra Visión

Llegar a ser el Líder de las Viñas Familiares de Prestigio de la Industria Chilena.

Nuestros Principios y Valores

Nuestra organización ha definido una serie de valores que la identifican, los cuales son:

Mejora Continua
Sustentabilidad
Trabajo en Equipo
Participación y Compromiso
Humildad
Honestidad
Pasión por la Calidad
Orientación a las Personas
Rentabilidad
Cercanía con Nuestros Clientes

Nuestros Pilares de Desarrollo

Declaramos que tres son nuestros pilares de desarrollo en donde se sustenta el accionar de la compañía:

1.- Responsabilidad Social

Por medio de nuestro proyecto de Comercio Justo

2.- Preocupación por el Medio Ambiente

Por medio de la producción Orgánica

3.- Innovación Continua

De nuestros productos, procesos y servicios

Objetivos Estratégicos

Los objetivos estratégicos de la organización son:

- Posicionar a Miguel Torres Chile entre las Viñas de mayor prestigio de Chile.
- Liderar las áreas de Preocupación por el Medio Ambiente y Responsabilidad Social en el rubro.

- Acercarse al consumidor con productos ideados para satisfacer sus necesidades.

d) Política de Calidad

S.V. Miguel Torres S.A. es una empresa familiar dedicada a la producción, embotellación y comercialización de vinos de calidad que abastece al mercado nacional y de exportación.

Al igual que nuestra Misión y acorde con el ideal de mejora continua que nos motiva, nos comprometemos mediante esta Política de Calidad con la satisfacción de nuestros clientes, el cumplimiento de los requerimientos del producto y la correcta gestión de los recursos. Para lo cual, nos basaremos siempre en el contacto directo con nuestros clientes, el trabajo en equipo con nuestros proveedores, preocupándonos del desarrollo de cada miembro de nuestra organización y del uso racional de los recursos.

Para cumplir con esta Política nos apoyamos en los siguientes compromisos que se transforman en nuestros Objetivos de la Calidad:

- ✓ Mantener en el tiempo un Sistema de Gestión de la Calidad basado en la Norma Internacional ISO 9001.
- ✓ Fomentar el desarrollo de cada miembro de la organización tanto en el ámbito personal como profesional, para que cada día puedan aportar a la mejora de la calidad teniendo siempre en mente el trabajo en equipo.
- ✓ Fomentar la participación activa de cada uno de los miembros de la organización por medio del aporte de ideas, mejoras y medidas preventivas.
- ✓ Mantener un sistema de Atención a Cliente que permita recoger sus inquietudes y responder rápidamente a sus requerimientos.
- ✓ Utilizar eficientemente los recursos asignados en plena armonía con el cuidado de nuestro entorno.

e) Política de Responsabilidad Social y Comercio Justo

En la S. V. Miguel Torres S.A. conformamos una empresa familiar dedicada a la producción y comercialización de vinos de alta calidad y reconociendo que nuestro principal capital es el humano, hemos desarrollado una Política de Responsabilidad Social y Comercio Justo acordes con los lineamientos del modelo "Fair For Life" y de nuestros Valores Institucionales, por lo que nos hemos comprometido a:

- ✓ Cumplir la legalidad laboral vigente en Chile, respetando los horarios de trabajo, cancelación de remuneraciones, las condiciones de trabajo, salud y seguridad y todos aquellos puntos que nuestra legislación contempla para cautelar los derechos de los trabajadores.
- ✓ Respetar todos los derechos humanos, en especial aquellos que puedan afectar a los trabajadores, rechazando el trabajo infantil, el trabajo forzoso y la discriminación en cualquiera de sus formas.
- ✓ Desarrollar un marco favorable para las relaciones laborales entre los colaboradores y los directivos, así como entre los distintos departamentos, mejorando cada día nuestro desempeño en estas materias.

- ✓ Continuar apoyando a cada uno de nuestros colaboradores por medio de un sistema de bienestar bien conformado, la comunicación directa con los ejecutivos y la capacitación de cada uno de ellos.
- ✓ Promover la igualdad entre todos los colaboradores, sean estos permanente o temporales.
- ✓ Respetar el pago mínimo de Comercio Justo como base para el pago de nuestros proveedores de uva, estén estos o no dentro del modelo "Fair For Life".
- ✓ Promover el buen uso de los recursos generados por la Prima de Comercio Justo, a la cual tendrán acceso todos los colaboradores, ya sea de las agrícolas o de la vinícola, incluyendo los temporeros, los cuales serán ocupados íntegramente para el desarrollo y el mejoramiento de la calidad de vida de ellos y el entorno.
- ✓ Incentivar la participación de los colaboradores por medio del aporte de ideas y de las reuniones de delegados, los cuales son democráticamente elegidos por cada unidad de trabajo y son un canal permanente de comunicación de las inquietudes de los colaboradores.
- ✓ Potenciar una cultura de respeto al medio ambiente, promoviendo el uso eficiente de la energía, la incorporación de energías renovables y preocupándonos cada día de la disminución de los impactos que nuestra actividad genera en el entorno.

Estamos seguros que con el cumplimiento de estos compromisos seguiremos mejorando cada día nuestro sistema de Responsabilidad Social para lograr una sociedad más justa y que dé cabida a todas las personas, devolviendo el progreso de la empresa a nuestra comunidad.

Por lo anterior, tenemos el firme propósito de seguir siendo una empresa referente en materias de Responsabilidad Social y unos líderes positivos en nuestra comunidad para seguir siendo pioneros en la viticultura chilena.

1.1.3.- Enfoque Precautorio

El compromiso medioambiental y social de nuestra organización nos ha llevado a tomar el Enfoque Precautorio según el Principio 15 de la declaración de Río sobre Medioambiente y Desarrollo, el cual indica que, "Cuando haya peligro de daño grave o irreversible la falta de certeza científica absoluta no deberá utilizarse como razón para postergar la adopción de medidas eficaces en función de los costos para impedir la degradación del medio ambiente."

1.1.4.- Relación con los Grupos de Interés

Iniciativas Sociales y Ecológicas Suscritas.

Durante el periodo se han mantenido o incorporado las siguientes iniciativas voluntariamente suscritas y, dependiendo del caso, han sido certificadas por organismos externos competentes:

- Certificación del 100% de los campos propios en Agricultura Orgánica (IMO Suiza)
- Certificación de Comercio Justo Fair For Life (IMO Suiza)

- Certificación del Código de Sustentabilidad de Vinos de Chile (Áreas Verde, Roja y Naranja)
- Adhesión al Pacto Global de Naciones Unidas
- Adhesión al Código de Conducta del BSCI (por solicitud de nuestro cliente Alko)
- Adhesión al Programa Wine in Moderation (www.wineinmoderation.ue)

Membresía a Asociaciones de Relevancia.

Durante el periodo se han mantenido o incorporado las siguientes asociaciones:

- Asociación Gremial de Vinos de Chile
- Asociación Chilena por el Comercio Justo
- Ruta del Vino Valles de Curicó
- Asociación Gremial de Agricultura Orgánica del Sur
- Cámara Oficial Española de Comercio de Chile

Levantamiento de Grupos de Interés

Dentro de la política de desarrollo sustentable se ha realizado un levantamiento de todas las partes interesadas las cuales se detallan en el siguiente listado:

a) Casa Matriz

Al ser nuestra empresa filial de Bodegas Torres, estamos sujetos a la supervisión por parte de ellos, tanto desde el punto de vista económico como técnico, estando personificada esta supervisión en la persona de Miguel A. Torres.

b) Clientes

Para toda empresa sus clientes son su motivo de existencia. Para la Viña no es distinto, consideramos que el contacto directo con ellos es la única forma de mejorar día a día nuestros procesos, productos y servicios. Los miembros del Club Torres están dentro de este grupo de interés.

c) Colaboradores

Fundamental para el desarrollo de la actividad y de la calidad de nuestros productos son nuestros colaboradores, personas que constituyen el corazón de la organización y que son dignas de un trato justo y equitativo. Por este motivo estamos constantemente preocupados de sus intereses y mantenemos un estilo de comunicación “puertas abiertas” para la interacción. Recogemos directamente las inquietudes y necesidades de nuestros colaboradores.

d) Comunidad cercana

La comunidad cercana comprende todas aquellas instituciones que ejercen su actividad en el entorno cercano, especialmente en Curicó o sus cercanías, entre ellas se cuenta:

- Municipalidad de Curicó
- Junta de Vecinos Maquehua
- Escuelas dependientes de la Municipalidad de Curicó

e) Comités Fair Trade

Cada empresa certificada en Comercio Justo, incluyendo la Viña debe conformar un Comité Fair Trade para gestionar el correcto uso de los dineros generados por la prima, por esto son un skateholder muy importante para la organización, ya que de su buen desempeño depende el buen uso de los dineros y la viabilidad futura del proyecto.

Estos Comités están establecidos y regulados jurídicamente bajo la ley 19.418 de Organizaciones Comunitarias Funcionales.

Para el periodo reportado los comités son:

- Comité Solidario, Deportivo, Juvenil y Ambiental Miguel Torres Fair Trade.
- Comité de Acción Solidaria El Salvador.
- Comité Solidario Valle de Guaicutén.
- Comité Solidario San Antonio.
- Comité Solidario, Deportivo, Juvenil y Ambiental Viñedos Crucecillas.
- Comité Solidario, Deportivo y Ambiental Fundo Los Zorrillos.
- Comité Solidario, Recreativo, Deportivo y Ambiental Unión Rucatalca.
- Comité Mixto Viña Tellerí

Además existen 8 comités más que, por el bajo número de trabajadores existentes en las agrícolas (se requieren mínimo 10 personas), no han podido conformarse legalmente y funcionan como comités simples, los cuales tienen los mismos derechos y deberes de los comités con personalidad jurídica.

f) Empresas Certificadoras

Corresponde a aquellas empresas que proveen servicios de certificación en alguno de los aspectos de relevancia para la Viña, entre ellas se encuentran:

- IMO Suiza, certificación Orgánica, Comercio Justo y Código de Sustentabilidad
- Bureau Veritas, certificación ISO 9001

g) Entidades Públicas y Privadas

En este grupo se encuentra aquellas instituciones que tienen un papel fiscalizador estatal y/o relaciones comerciales.

- Gobierno de Chile
- Fundación para la Innovación Agraria (FIA)
- Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP)
- Corporación de Fomento de la Producción (CORFO)
- Secretaría Regional Ministerial de Economía
- Embajadas
- Inspección del Trabajo
- ProChile
- Servicio Agrícola y Ganadero
- Servicio de Salud
- Medios de Comunicación

h) Proveedores

En este grupo se incluyen dos tipos de proveedores

Proveedores de Uva

Son aquellos que entregan nuestra materia prima principal y se dividen a su vez en proveedores a largo plazo y compras spot.

Proveedores Generales

Son aquellos que nos proveen de todo el resto de los insumos y materiales.

Cada uno de nuestros proveedores considerados críticos son sometidos a proceso de evaluación a intervalos especificados, retroalimentándolos respecto de los resultados.

i) Organizaciones de Beneficencia, Centros de Estudio y ONGs.

En este grupo de stakeholders se encuentran las organizaciones de beneficencia a las cuales se ha aportado algún tipo de donación, donde se encuentran entre otros:

- CODEFF – Corporación para la Defensa de la Fauna y Flora
- CONIN - Corporación para la Nutrición Infantil
- COANIL – Fundación de Ayuda al Niño Limitado
- Damas de Rojo
- Fundación Las Rosas

j) Otras Organizaciones Gremiales y Similares

- Asociación Chilena por el Comercio Justo
- Asociación de Vinos de Chile
- Ruta del Vino Valles de Curicó
- Vignadores de Carignan
- Asoc. Gremial de Agricultura Orgánica del Sur AG
- Asoc. Gremial Nac. Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile
- Grupo Transferencia Tecnológica de Enólogos (GTT)
- Corporación Chilena del Vino (CCV)
- Cámara Oficial Española de Comercio de Chile
- Cofradía del Mérito Vitivinícola

Enfoque de involucramiento con los distintos Grupos de Interés

Si bien no existe un plan formal de desarrollo e involucramiento con los Grupos de Interés, se ha realizado un acercamiento selectivo de acuerdo a las necesidades que se detecten de cada uno de ellos, de los trabajos que se realicen en conjunto y de los objetivos comunes que se tracen. Por ejemplo, con la Municipalidad de Curicó existen distintos niveles de comunicación, mientras la organización de eventos como la Fiesta de la Vendimia se ve directamente con el Alcalde y sus asesores, los temas comunitarios y de acción social se ven con el Departamento de Organizaciones Comunitarias, y los temas relacionados con la ayuda a escuelas rurales se ve con el Departamento de Administración de Educación Municipal.

Otros grupos cercanos con los que nos hemos reunido son Juntas de vecinos, escuelas, bomberos, etc., tanto de la comunidad de Maquehua como con algunos cercanos a los campos que posee la Viña. Todos estos enfocados principalmente en los proyectos de desarrollo comunitario que se desprenden de la utilización de los recursos obtenidos por concepto de Prima Fair Trade. Estos proyectos son detallados en el capítulo de Fair Trade.

Otro ejemplo de involucramiento es el fuerte impulso generado en la creación y posterior presidencia de la “Asociación Chilena por el Comercio Justo”, organismo creado en el 2013 y que tiene por principal objetivo reunir a los productores certificados en Comercio Justo en el país y realizar una decidida promoción de esta categoría a nivel nacional. El lanzamiento de esta Asociación se realizó en Septiembre del 2013 en dependencias de la Viña.

En el ámbito de intercambio de experiencias en Comercio justo, en diciembre del 2013 se organizó el primer encuentro de Comités de Comercio Justo el cual tuvo la participación en torno a 10 comités, considerándose por la opinión de los participantes, un completo éxito. Los resultados de este evento dan pie para realizar una nueva versión el 2014.

Principales cuestiones y asuntos de interés que hayan surgido a través de la participación con los Grupos de Interés

Nuestro principal punto de encuentro con las partes interesadas ha sido nuestro proyecto de Comercio Justo, el cual nos ha impulsado a reunirnos con la Municipalidad, productores, trabajadores, escuelas, fuerzas vivas de la comunidad, etc. Para detectar donde es necesario invertir y en qué puntos la rentabilidad social es mayor.

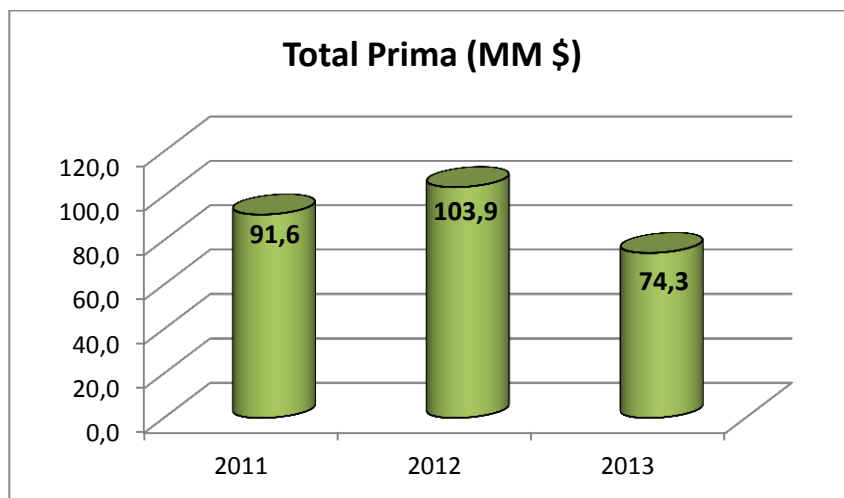
De esta manera, por ejemplo, se realizó una mesa de trabajo entre la Municipalidad, la Junta de Vecinos de Maquehua, la Viña y el Comité Fair Trade de la Viña, para mejorar el puente colgante “Dragones”, que da acceso a pie al sector y que, después del terremoto del 2010, quedó en muy mal estado, constituyendo un peligro para todas las personas que a diario lo cruzan. Los fondos necesarios para este proyecto serán distribuidos 50% por el Municipio, 25% por la Viña y 25% por el Comité Fair Trade de la Viña. Esperamos que este proyecto se concrete durante el 2014.

Otro hito que se marca en la relación con las partes de interés durante el 2013 es el convenio de cooperación firmado con la ONG nacional CODEFF, la cual consiste en una campaña de reciclaje de vidrio y en la preservación de la Patagonia Chilena.

1.1.5.- Entrega de Prima por Concepto Comercio Justo

Dentro de la relación que la Viña tiene con los distintos grupos de interés resaltan los dineros entregados por cuestión de “Prima de Desarrollo”. Concepto que el proyecto de Comercio Justo ha introducido y que corresponde a dineros que se deben entregar a los Comités Fair Trade de cada proveedor certificado en relación a los kilos de uva entregados.

La evolución de la entrega anual general de estos dineros se muestra en el siguiente gráfico:



Como se puede apreciar, el total de la prima disminuyó el 2013 por que el volumen total de uva recepcionada fue menor al año anterior, tema explicado en el punto 1.1.6.

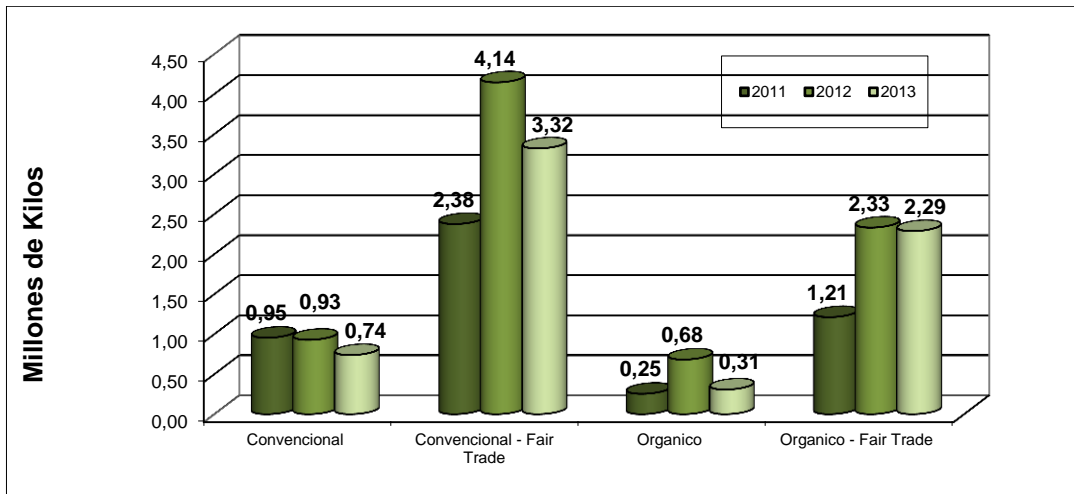
1.1.6.- Políticas y Prácticas con Proveedores

a) Productores de Uva

Los productores de uva corresponden a agricultores de diversos tamaños, desde pequeños productores asociados en cooperativas que pueden tener dese 1 o 2 has hasta grandes productores.

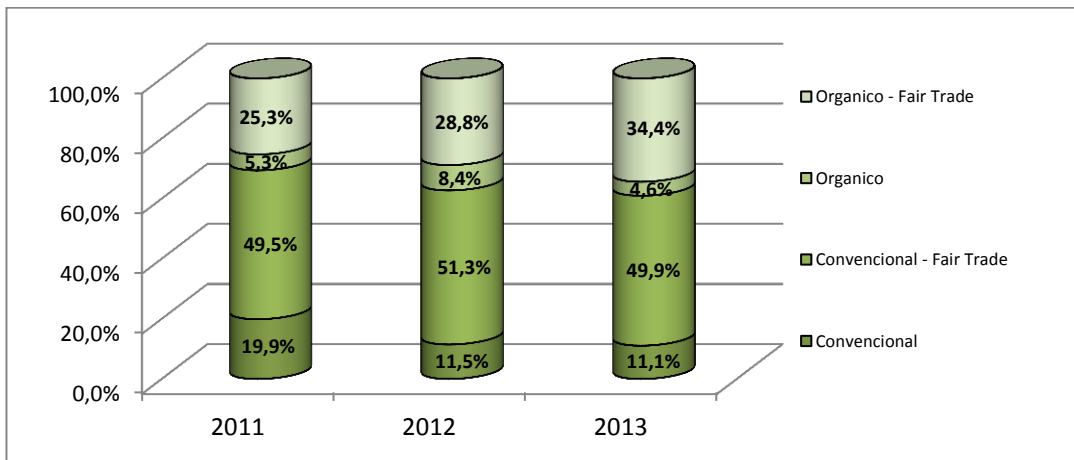
La ubicación geográfica de los productores es diversa, estando concentrada principalmente en la Región del Maule, pero también con uvas procedentes del Limarí, Casablanca, Colchagua, Maipo y Leida, entre otros.

El siguiente gráfico muestra la recepción de uva en los últimos tres periodos, desglosado de acuerdo con la categoría de uva, ya sea convencional, fair trade u orgánica:



Si analizamos los mismos datos en porcentaje de distribución de cada categoría por año, podremos ver la categoría convencional, o sea que no tiene ninguna certificación, ha disminuido, quedando situada en un 11% de la recepción.

Por el contrario la categoría que más ha crecido corresponde a la que posee ambas certificaciones, Comercio Justo y Agricultura Orgánica.



b) Otros Proveedores

Los otros proveedores comprenden proveedores de insumos enológicos y materia prima seca para el envasado, etiquetado y posterior expedición del producto final. En los últimos años se ha privilegiado a los productores chilenos o empresas que tengan actividad comercial en nuestro país, considerando estos como locales.

Entre los proveedores de mayor significancia se encuentran:

Entre los proveedores de insumos y servicios, los más importantes por su volumen son:

- Cristalerías Chile S.A., ubicada en Santiago, Chile.
- Artica Impresores S.A., ubicados en Santiago, Chile.
- Acrus-CCL, ubicada en Santiago, Chile.
- Comercial e Industrial Kunstmann, ubicada en Valdivia, Chile.
- Pedro Torrens e Hijo Ltda, ubicada en Santiago, Chile.
- ACI Chile Corchos S.A., ubicada en Santiago, Chile.
- Gomez-Barris, ubicada en Santiago, Chile.
- Vera y Gianinni impresores S.A., ubicada Santiago, Chile.
- Envases Roble Alto S.A., ubicada Santiago, Chile.
- Chilempack S.A., ubicada en Santiago, Chile.
- Guala Closures Iberica, S.A., ubicado en Barcelona, España
- Amcor Flexibles Santiago de Chile, ubicada en Santiago, Chile.
- Arquimed S.A., ubicada en Santiago, Chile.
- Vinotec, ubicada en Santiago, Chile.
- Micro Quality E.I.R.L, ubicado en Santiago, Chile.
- Winkler Ltda, ubicada en Santiago, Chile.
- SDA Chile S.A., ubicado en Santiago. , Chile.
- Dimerco Comercial Ltda., ubicada en Santiago, Chile.
- Nicolaidis y Navarro Ltda., ubicada en Curicó, Chile.
- Indura S.A., ubicada Santiago, Chile.
- Blumos S.A., ubicada Santiago, Chile.
- Proveedores de Barricas francesas, en este ámbito existen cuatro empresas, Taransaud, Saury, Raudox y Viacard, las cuatro son de Francia pero con representación en Chile.

1.1.7.- Contratación del Personal

La tendencia en los años anteriores de política de reclutamiento se ha mantenido, realizándose de las siguientes formas:

- Publicación directa en los medios de prensa local o nacional, recepcionando directamente los currículum y analizándolos por el departamento de Personas y Desarrollo.
- Publicación en Bolsas de Trabajo vía Internet.
- Búsqueda por empresas externas, según el tipo de perfil, es hacia donde se orienta la búsqueda, es decir, empresas de mandos medios o head hunters.

En cualquiera de estas alternativas de recolección de la información, en el proceso de selección se realizará mediante entrevista personal y, de ser necesario por el cargo, se solicita informe psicológico.

Desde el punto de vista estadístico, el 90% de los trabajadores son y/o viven en la Región del Maule, el 8.3% son personas chilenas pero nacidas en otras regiones del país y el 1,7% restante corresponde a extranjeros.

Considerando la alta dirección, 1 de cuatro es extranjero. Cabe señalar que, en el caso de reclutamiento de extranjeros, la Viña siempre ha ayudado al titular a tramitar su visa de trabajo y cualquier otro documento que necesite para desempeñarse legalmente en nuestro país.

1.1.8.- Materialidad y Gestión de Riesgos

Para determinar la materialidad se realizó una matriz analizando el potencial riesgo de cada uno de los ítems analizados, identificando los Grupos de Interés que se impactarían y los alcances de cada uno de ellos.

A continuación se presenta el cuadro de materialidad relacionado con las directrices del reporte GRI G4, el protocolo Fair For Life de Comercio Justo, el Código de Sustentabilidad y las Directrices del Pacto Global.

Pilar Fundamental	Ejes de Acción	Alcance	Grupos de Interés Impactado	Alcance Según Iniciativa Voluntariamente Suscrita				
				Asuntos Priorizados GRI	GRI	Comercio Justo	Pacto Global	Código de Sustentabilidad
					Indicadores	Requisito	Principio	Área - requisito
Gobierno Corporativo	Gobernanza y Desarrollo Económico	Lineamientos Corporativos	Casa Matriz	Desempeño Económico - Estrategia y Análisis - Perfil - Estructura y Composición	EC2-G1-G15-G34	---	---	---
		Desempeño Económico	Casa Matriz	Desempeño Económico - Presencia en el Mercado - Impacto Económicos Indirectos - Prácticas de Adquisición - Perfil	EC1-2-4-5-7-9 - G9	---	---	---
		Compromiso de la Alta Dirección	Todos	--	--	---	---	Naranja 5- Marketing y compromiso con los consumidores
		Derechos Humanos	Todos	Diversidad e Igualdad de Oportunidades - Trabajo Infantil - Trabajo Forzado - Evaluación de DDHH en proveedores- Libertad de Asociación y Convenios Colectivos-	LA12-HR4-5-6-10-11-12-G14-G56	2.1.1-Trabajo forzoso 2.1.2-Trabajo y libertad de asoc. 2.1.3-Trabajo infantil 2.1.4- practica disciplinarias DDHH	Principio 1-2	Naranja 1- Ética 3 -Calidad de Vida Laboral

		Mecanismos de Quejas en DDHH - Perfil - Ética e Integridad				
Gestión de Riesgos (económicos, sociales, ambientales)	Todos	Desempeño Económico - Estrategia y Análisis	EC1-2 - G1	---	---	---
Relación con Partes Interesadas	Todos	Comunidades Locales - Anticorrupción- Perfil-Partes Interesadas	SO1-4 - G16-G24-G25-G26-G27	2.3 Responsabilidad social y relaciones con la comunidad 3.4 Responsabilidad social y relaciones con la comunidad	---	Naranja- 4 - Comunidad
Rendición de Cuentas	Todos	Cumplimiento - General - Desempeño Económico - Presencia en el Mercado	EN29-31-SO8-PR9-EC1-5	---	---	---
Cadena de Valor	Todos	Evaluación ambiental- Evaluación de DDHH en proveedores - Evaluación de Impactos de los proveedores en la	EN32-33-HR4-5-6-10-11-SO9-G10-G13	2.1.1-Trabajo forzoso 2.1.2-Trabajo y libertad de asoc. 2.1.3-Trabajo	---	Naranja - 1Ética 2- medio ambiente 5 -Marketing y compromiso con los

				sociedad - Libertad de Asociación y Convenios Colectivos - Trabajo Infantil - Trabajo Forzado - Perfil		infantil 2.1.4- practica disciplinarias DDHH		consumidores
	Promover la responsabilidad social en la cadena de valor	Todos	Evaluación ambiental- Evaluación de DDHH en proveedores - Evaluación de Impactos de los proveedores en la sociedad - Libertad de Asociación y Convenios Colectivos - Trabajo Infantil - Trabajo Forzado - Perfil	EN32-33-HR4-5-6-10-11-SO9-G10-G13	2.1.1-Trabajo forzoso 2.1.2-Trabajo y libertad de asoc. 2.1.3-Trabajo infantil 2.1.4- practica disciplinarias DDHH	---	Naranja- 1-Etica 2- medio ambiente 5 -Marketing y compromiso con los consumidores	
Ética y Transparencia	Ética Corporativa	Todos	Ética e Integridad	G56	2.5.2.Relaciones comerciales responsables con los compradores 4.1.1- Abastecimiento de Comercio justo	---	Naranja 1-Etica 5 -Marketing y compromiso con los consumidores	
	Anti-corrupción	Todos	Anticorrupción Ética e Integridad	SO4-SO5-G56	2.5.2.Relaciones comerciales responsables con los compradores 4.1.1- Abastecimiento	Principio 10	---	

						de Comercio justo		
		Competencia Justa	Todos			2.5.2.Relaciones comerciales responsables con los compradores 4.1.1- Abastecimiento de Comercio justo	---	---
		Marketing y Gestión de Marca	Casa Matriz	Comunicación de Marketing	PR7	2.5.2.Relaciones comerciales responsables con los compradores 4.1.1- Abastecimiento de Comercio justo	---	Naranja 1- Ética 5 -Marketing y compromiso con los consumidores
	Responsabilidad del producto	Trazabilidad	Todos	Materiales - Etiquetas de Productos y Servicios	EN1-PR3	4.1.3- productos trazables	---	Naranja 5 -Marketing y compromiso con los consumidores
		Etiquetado	Todos	Etiqueta de Productos y Servicios - Comunicación de Marketing - Cumplimiento	PR3-4-7-9	modulo 1- criterio de control y etiquetado	---	Naranja 5 -Marketing y compromiso con los consumidores
		Sistema de Gestión de la Calidad	Todos	Etiqueta de Productos y Servicios	PR3	2.3.1.- compromiso y gestión de responsabilidad social	---	Naranja 5 -Marketing y compromiso con los consumidores

						módulo 1 etiquetado y control		
Ética Laboral y Social	Comercio Justo	Auditorías de Comercio Justo	Todos	--	--	1.1.2 Requisitos de control fair for life para operadoras de producción	---	---
		Uso Interno de la Prima	Colaboradores	--	--	2.5.5. Administración de la prima de desarrollo fair trade y su uso	---	---
	Derechos Humanos	Trabajo Infantil y Trabajo Forzado	Todos	Trabajo Infantil - Trabajo Forzoso	HR5-6	2.1.3. trabajo infantil y protección de trabajadores jóvenes 3.3.1 derechos básicos	Principios 1-2-4-5	Naranja - 1 Etica
		Diversidad e Igualdad de Oportunidades	Todos	No Discriminación	HR3-8	2.1.5 trato equitativo e igualdad de oportunidades	Principio 1-6	Naranja- 3 Calidad de vida laboral
		Mecanismos de Quejas	Todos	Mecanismos de Reclamación	HR12	2.1.2 libertad de asociación y derechos a la negociación colectiva	Principio 1	
	Organización de los Colaboradores	Libertad de Asociación y Convenios Colectivos	Colaboradores	Libertad de Asociación y Convenios Colectivos - Perfil	HR4 - G11	2.1.2 libertad de asociación y derechos a la negociación	Principio 3	Naranja- 3- Calidad de vida laboral

						colectiva		
	Calidad de vida Laboral	Empleo	Colaboradores	Empleo - Desempeño Económico	LA2- EC1	2.2.1 contratos y realaciones entre empleados y trabajadores	---	Naranja - 1- Etica Naranja- 3- Calidad de vida laboral
		Beneficios	Colaboradores	Empleo - Desempeño Económico	LA2- EC1	2.2.3 seguridad social y beneficios sociales	---	Naranja - 1- Etica Naranja- 3- Calidad de vida laboral
		Calidad de Vida	Colaboradores	Presencia en el Mercado - Igualdad de Remuneraciones entre hombres y mujeres - Empleo	EC5-LA2-13	2.1.5 trato equitativo e igualdad de oportunidades	---	Naranja - 1- Etica Naranja- 3- Calidad de vida laboral
	Salud y Seguridad	Gestión de Salud y Seguridad / Accidentabilidad	Colaboradores	Salud y Seguridad Operacional-Empleo	LA2-5-6-7	2.1.6 salud y seguridad	---	Naranja- 3- Calidad de vida laboral
	Formación y Desarrollo	Capacitación	Colaboradores	Formación y Educación- Desempeño Económico	LA9-10-EC4	2.1.6 salud y seguridad	---	Roja 4 - Prevencion de la contaminacion Naranja 3- Calidad de vida laboral Verde 2- manejo del viñedo establecido

		Mano de Obra Calificada	Colaboradores	Empleo - Formación y Educación - Diversidad e Igualdad - Desempeño Económico - Perfil	LA1-9-10-12-EC1-G9-G10	2.2.1 contratos y realaciones entre empleados y trabajadores 2.1.5 trato equitativo e igualdad de oportunidades	---	Roja 4 - Prevencion de la contaminacion Naranja 3- Calidad de vida laboral Verde 2- manejo del viñedo establecido
	Clientes	Mecanismos de Reclamos	Clientes	Mecanismos de Quejas	EN34-HR12-SO11	1.3.7 procedimiento de reclamo apelaciones y demandas publicas	---	Naranja- 5 Marketing y compromiso con los consumidores
		Satisfacción de Clientes	Clientes	Etiquetado de Productos y Servicios	PR5	2.5.2. Relaciones comerciales responsables con los compradores 3.6.4- Relaciones responsables con los compradores	---	Naranja- 5 Marketing y compromiso con los consumidores
		Protección a la Salud y Seguridad del Consumidor	Clientes	Cumplimiento - Etiquetado de Productos y Servicios	HR8 - PR8	modulo 1 etiquetado y control 2.5.2 Relaciones Comerciales Responsables con los Compradores 3.6.4-	---	Naranja- 5 Marketing y compromiso con los consumidores

						Relaciones responsables con los compradores		
		Protección de la privacidad de datos	Cientes	Salud y Seguridad del Cliente	PR1	2.5.2. Relaciones comerciales responsables con los compradores 3.6.4- Relaciones responsables con los compradores	---	Naranja- 5 Marketing y compromiso con los consumidores
		Marketing responsable y Educación al Consumidor	Cientes	Comunicación de Marketing - Cumplimiento	PR7-9	2.5.2. Relaciones comerciales responsables con los compradores 3.6.4- Relaciones responsables con los compradores	---	Naranja- 5 Marketing y compromiso con los consumidores
	Comunidad	Participación en la Comunidad	Comunidad	Comunidades Locales - Mecanismos de Queja	SO1-2-11	2.3 Responsabilidad social y relaciones con la comunidad 3.4 Responsabilidad social y relaciones con la comunidad	Principio 1	---

		Creación de empleo y desarrollo	Comunidad	Desempeño Económico - Presencia en el Mercado	EC1-5	2.3 Responsabilidad social y relaciones con la comunidad 3.4 Responsabilidad social y relaciones con la comunidad	---	Naranja - 4 Comunidad
		Inversión social	Comunidad	Impacto Economico Indirecto - Desempeño Económico	EC1-4-7	2.3 Responsabilidad social y relaciones con la comunidad 3.4 Responsabilidad social y relaciones con la comunidad	---	Naranja - 4 Comunidad
Ética Medioambiental	Agricultura Orgánica	Manejos de Cultivos Orgánicos	Todos	--	--	2.4. Responsabilidad Ambiental	Principio 7-8-9	Verde 1- Manejo del viñedo en preplantacion 2- Manejo del viñedo establecido
		Uso de Agroquímicos	Todos	--	--	2.4. Responsabilidad Ambiental 3.5 Aspecto Medioambientales	Principio 7-8-9	Verde - 2- Manejo del viñedo establecido
	Gestión de Energía	Fuentes de Energía	Todos	Energía	EN3-5	2.4. Responsabilidad Ambiental 3.5 Aspecto Medioambient	Principio 7-8-9	Verde- 2 Manejo del Viñedo establecido Rojo - 2 Ahorro

					ales		de energia Naranja -2 Medio ambiente
	Consumo y eficiencia energética	Todos	Energía	EN6-7	2.4. Responsabilidad Ambiental 3.5 Aspecto Medioambientales	Principio 7-8-9	Verde- 2 Manejo del Viñedo establecido Rojo - 2 Ahorro de energia Naranja -2 Medio ambiente
Emisiones	Cambio Climático	Todos	Emisiones	EN15-16-17-18-19	2.4. Responsabilidad Ambiental 3.5 Aspecto Medioambientales	Principio 7-8-9	Verde- 2 Manejo del Viñedo establecido Rojo - 2 Ahorro de energia Naranja -2 Medio ambiente
	Medición de Huella de Carbono	Todos	Emisiones	EN15-16-17-18-19		Principio 7-8-9	
Gestión de Agua	Fuentes de Agua	Todos	Agua	EN8-9-10	2.4. Responsabilidad Ambiental 3.5 Aspecto Medioambientales	Principio 7-8-9	Verde -2 Manejo del viñedo Roja - 3 Gestion del agua
	Consumo y uso eficiente del agua	Todos	Agua	EN8-9-10	2.4. Responsabilidad Ambiental 3.5 Aspecto Medioambientales	Principio 7-8-9	Verde -2 Manejo del viñedo Roja - 3 Gestion del agua

		Residuos Industriales Líquidos	Todos	Vertidos y Residuos	EN22-23-24	2.4. Responsabilidad Ambiental 3.5 Aspecto Medioambientales	Principio 7-8-9	Roja - 3 Gestion del agua
		Medición de Huella del Agua	Todos	Agua	EN8-9-10		Principio 7-8-9	---
Desechos y Reciclaje		Materiales	Todos	Vertidos y Residuos	EN1-2	2.4.4 Manejo de Residuos 3.5 Aspecto Medioambientales	Principio 7-8-9	Verde -2 Manejo del viñedo Roja - 1 Reduccion desechos y reciclaje 4 Prevencion de contaminacion Naranja - 2 Medio ambiente
		Residuos	Todos	Vertidos y Residuos	EN22-23-25	2.4.4 Manejo de Residuos 3.5 Aspecto Medioambientales	Principio 7-8-9	Verde -2 Manejo del viñedo Roja - 1 Reduccion desechos y reciclaje 4 Prevencion de contaminacion Naranja - 2 Medio ambiente

		Reciclaje	Todos	Vertidos y Residuos	EN2	2.4.4 Manejo de Residuos 3.5 Aspecto Medioambientales	Principio 7-8-9	Verde -2 Manejo del viñedo Roja - 1 Reduccion desechos y reciclaje 4 Prevencion de contaminacion Naranja - 2 Medio ambiente
	Biodiversidad	Biodiversidad	Todos	Biodiversidad	EN11-13	2.4.3 Manejo del Ecosistema	Principio 7-8-9	Verde -1 Manejodel viñedo en pre-plantacion 2 Manejo del viñedo establecido 3 Medio ambiente y biodiversidad
Cadena de Valor y Comercio Justo	Cadena de Valor	Cadena de Valor	Todos	--	--	4.1.1. Abastecimiento de Comercio justo 4.1.2. Apoyo y promocion a los productores y productos de comercio justo	---	---
		Proveedores	Todos	--	--	4.1.1. Abastecimiento de Comercio justo 4.1.2. Apoyo y promocion a	---	---

						los productores y productos de comercio justo		
	Comercio Justo	Proveedores de Uva Comercio Justo	Todos	--	--	4.1.1. Abastecimiento de Comercio justo 4.1.2. Apoyo y promoción a los productores y productos de comercio justo	---	---
		Salud y Seguridad	Todos	--	--	2.1.6 salud y seguridad	---	---
		Condiciones Laborales	Todos	--	--	2.2. Empleo regular 3.2. Condiciones laborales en la finca de los productores 3.3. Condiciones laborales para el personal del grupo	---	---
		Condiciones ambientales	Todos	--	--	2.4.4 Manejo de Residuos 3.5 Aspecto Medioambientales 2.4.3 Manejo del Ecosistema	---	---
		Uso de primas por parte del Proveedor	Todos	--	--	2.5.5 Administración de la prima de desarrollo fair trade y su uso	---	---

						4.2.2 Fijacion de precio fair for life y premio de comercio justo para el desarrollo		
Proveedores	Subcontratación	Proveedores	Evaluación de Impactos de Proveedores en la Sociedad - Desempeño Económico - Prácticas de Adquisición - Libertad de Asociación y Convenios Colectivos - Perfil	SO9-10-EC1-9-HR4-G10-G12	4.4.Requisitos para intermediarios y sub-contratados	---	---	
	Pago a proveedores	Proveedores	Prácticas de Adquisición-Desempeño Económico-Perfil	EC1-9 - G12	4.1.1. Abastecimiento de Comercio justo 4.1.2. Apoyo y promoción a los productores y productos de comercio justo	---	---	
	Promover la responsabilidad social en la cadena de valor	Proveedores	Evaluación ambiental- Evaluación de DDHH en proveedores - Evaluación de Impactos de los proveedores en la sociedad - Libertad	EN32-33-HR4-5-6-10-11-SO9-G10-G13	4.2.Criterios adicionales para la compra de productores de comercio justo	---	---	

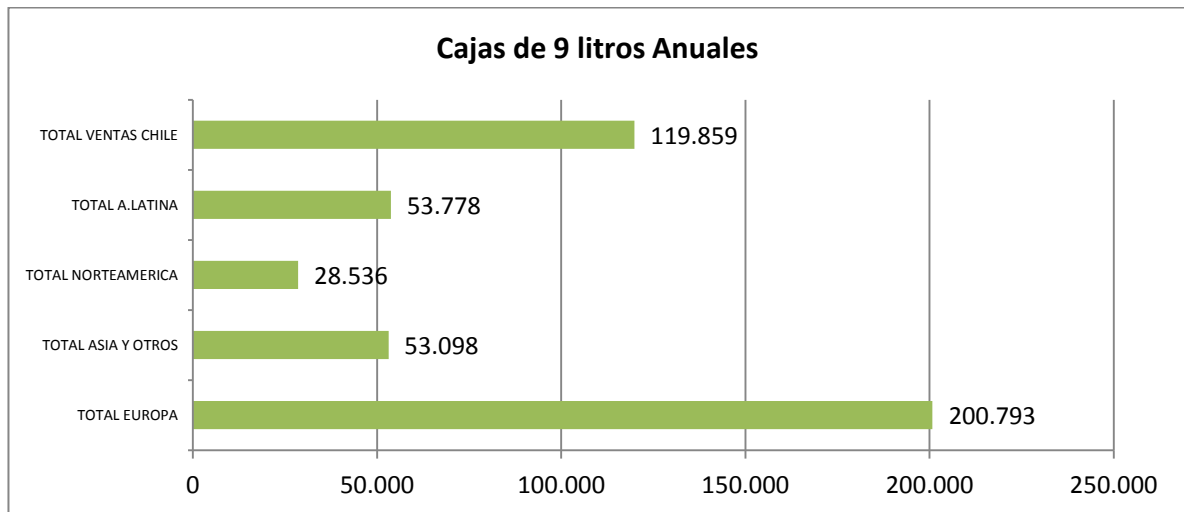
				de Asociación y Convenios Colectivos - Trabajo Infantil - Trabajo Forzado - Perfil				
		Auditorías de Tercera parte	Proveedores	--	--	1.3.4.2 Procedimientos de auditoria	---	---
		Anticorrupción	Proveedores	Anticorrupción - Evaluación de Impactos de los proveedores en la sociedad	SO4-5-SO9-10	4.1.1. Abastecimiento de Comercio justo 4.1.2. Apoyo y promoción a los productores y productos de comercio justo	---	---

1.2.- Desarrollo Económico

1.2.1.- Distribución en el Mercado

Los productos de la Viña Miguel Torres son distribuidos directamente en más de 50 países, además de la distribución que se realiza en menor escala desde España, re-exportando a partir de un depósito franco.

El siguiente gráfico muestra la distribución de cajas por zonas geográficas



Como se puede apreciar, la zona con mayor participación es Europa con un 44% de los despachos totales. Sin embargo si lo analizamos por mercado específico, Chile alcanza el 26.3% de los despachos, seguidos por España con un 6.8% y Finlandia con un 6.2%.

1.2.2.- Ventas Netas

En la siguiente tabla se presentan las ventas netas generadas en los tres últimos periodos informados:

	Ventas en Caja (9 litros)	Facturación en MM\$	Facturación por Caja en \$
2011	430.879	10.698	24.828
2012	428.425	11.654	27.202
2013	456.070	12.429	27.252
2012 v/s 2013	▲ 6,5 %	▲ 6,7 %	▲ 0,2%

Como se puede apreciar, entre el 2012 y el 2013 se presentó un incremento del 6,5% en las ventas netas en cajas, manifestándose en un 6,7% en la facturación. La facturación por caja se mantuvo.

1.2.3.- Producción

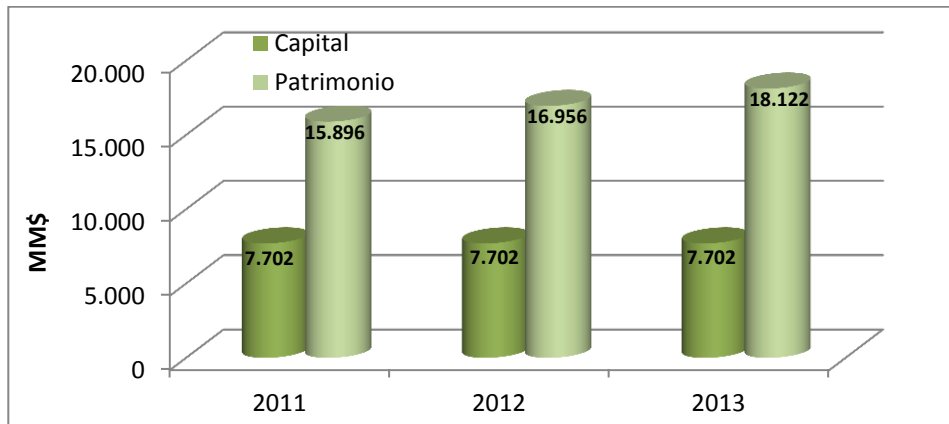
La producción efectiva realizada durante el 2013 en comparación con los dos periodos anteriores se presenta en el siguiente cuadro:

	Unidad	2011	2012	2013	2012 v/s 2013
Vinificación	Litros	3.380.448	5.886.926	4.790.831	▼ 19%
Embotellado	Cajas 9 lt.	411.533	464.873	454.422	▼ 2%
Etiquetado	Cajas 9 lt.	415.758	422.773	456.605	▲ 8%

La reducción observada en la producción vinícola se produjo debido a un ajuste de inventario.

1.2.4.- Capital y Patrimonio

El Capital corresponde al aporte de los socios para iniciar el negocio, más aportes nuevos, menos retiros, lo que no ha generado cambio en los últimos años presentados. El Patrimonio es el capital más corrección monetaria, utilidades retenidas y no distribuidas.



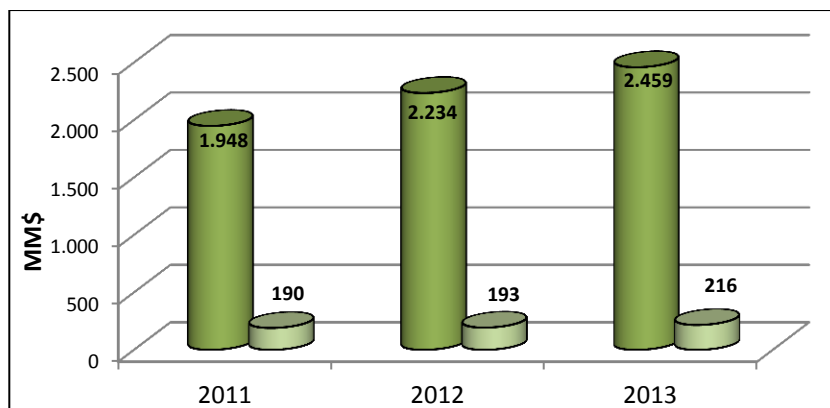
En el gráfico se puede apreciar que el patrimonio ha presentado un incremento del 7%, valor que se mantiene constante en relación al aumento presentado en el periodo anterior.

1.2.5.- Donaciones

Durante el presente periodo las donaciones se focalizaron principalmente en un convenio realizado con la ONG Nacional Codeff (Comité Pro Defensa de la Fauna y Flora), el cual consiste en la donación del vidrio que se elimina en la empresa para que se realice su reciclaje y de la suma en dinero directa de \$2.000.000.- para ayudar a la conservación de la Patagonia Chilena.

1.2.6.- Retribución a Empleados

Considerando que para la Viña Miguel Torres el recurso más importante del que dispone son sus colaboradores, en este indicador hemos incluido todos los costos que por concepto de renta y otros beneficios sociales se han incurrido, además para realizar una comparación objetiva de este gasto, se ha incluido en el gráfico el número total de trabajadores en el mismo periodo.



El aumento sostenido de la plantilla que evidenciamos en este cuadro se debe al crecimiento que ha experimentado la Viña en los últimos años y que esperamos que se mantenga en el futuro.

Respecto a la política de remuneraciones, podemos decir que para la Viña, dentro de su marco de responsabilidad social, siempre ha pagado más del sueldo mínimo legal de Chile, siendo el sueldo mínimo legal para el periodo 2013 el de \$205.000.- mensuales, sin embargo el mínimo Miguel Torres es de \$262.500.- mensuales.

1.2.7.- Aportes del Estado

Los aportes del estado para este periodo están basados principalmente en el Sence, Proyectos INDAP de Alianzas productivas, los cuales ascendieron en total a la suma de \$4.070.203.-

1.2.8.- Consecuencia financiera a raíz del cambio climático

Como consecuencia financiera del cambio climático podríamos mencionar la búsqueda de nuevos predios, más al sur, con menores temperaturas y mayor disponibilidad de agua. En este ámbito hay que mencionar la compra de un campo de 230 hectáreas utilizables, en el sector del Huape, Chillán. Además, se están explorando campos incluso en la Región de Los Lagos.

Más directamente con la producción vitivinícola, debemos mencionar eventos muy atípicos como la extensa helada producida en el mes de octubre del 2013 que duró 3 días y que significará una disminución en la producción del 60% en vinos blancos y 40% en los tintos, dependiendo de la zona. Esto es producto de que el frío quemó brotes y racimos.

1.2.9.- Reclamaciones y/o Multas recibidas por la organización por temas Ambientales, Sociales o Laborales

La Viña no ha recibido reclamaciones ni multas por temas medioambientales, Sociales, Laborales, de producto o cualquier otro tipo.

1.3.- Ética y Transparencia Corporativa

1.3.1.- Código de Conducta y Política de Ética

Durante el periodo reportado se puso en práctica el Código de Conducta y Política de Ética Corporativa y se constituyó el Comité de Ética de la Compañía, instrumento que analizó todos los posibles casos de conflicto de interés que pudiesen darse al interior de la organización. Todos los casos analizados fueron desestimados.

El Código de Ética incluye los siguientes puntos:

- Cumplimiento con el marco legal regulatorio
- Integridad comercial
- Relación con las autoridades
- Conflicto de interés
- Participación política
- Competencia
- Manejo de la información
- Compromiso con la comunidad
- Publicidad y marketing
- Proveedores
- Prevención de delitos especiales (cohecho, lavado de activos y financiamiento terrorista)
- Relación interna
- Cumplimiento del código

Como procedimiento para la recolección de reclamaciones respecto a la violación de este Código de Ética se estableció el uso de buzones privados en cada área de trabajo y de la canalización por medio del correo electrónico de la gerencia de Personas y Desarrollo, garantizando la total reserva de la persona que emite la denuncia. Estos casos deben ser analizados, investigados y resueltos por el Comité de Ética, dando los resultados de esta investigación al involucrado o, en el caso de ser anónimo, al delegado de empresa del área en la cual fue hecha la reclamación.

Durante el periodo no se reportaron incidencias o reclamaciones internas o externas en relación con casos de violación al Código de Conducta y Política de Ética.

1.3.2.- Contribución Política

La Viña no ha realizado ni realiza contribución a campañas políticas de ninguna índole.

1.3.3.- Marketing y Gestión de Marca

La Viña realiza marketing y publicidad de sus productos siempre indicando datos reales y verificables, evitando el uso de frases o aseveraciones que induzcan a error al consumidor o que inviten al consumo de sus productos a población susceptible de causar algún daño, por ejemplo menores de edad o mujeres embarazadas.

Dentro de su política de responsabilidad además se compromete realizar campañas para el consumo responsable del vino, en especial asociación a Wine in Moderation (www.wineinmoderation.eu).

1.4.- Responsabilidad sobre el Producto

1.4.1.- Trazabilidad

Dentro de nuestro Sistema de Gestión de la Calidad la trazabilidad se encuentra en un punto muy importante ya que es la herramienta necesaria para asegurar que todos los procesos se realizan estandarizadamente y que, en el caso de existir problemas, se puede reconstituir la historia para así tomar las medidas necesarias tendientes a eliminar la causa basal del problema.

Nuestro principal trazador es el lote de producción impreso en cada contra etiqueta con la siguiente nomenclatura:

LXYYY

Donde:

L= Lote

X= Último dígito del año

YYY= Día del año según el calendario juliano.

Con este número podemos hacer la trazabilidad completa del producto en espacio aproximado de cuatro horas, incluyendo las máquinas, operadores e insumos utilizados.

1.4.2.- Etiquetado

Para determinar cuál es la presentación que cada mercado requiere, el departamento de Diseño y Desarrollo de Producto tiene la responsabilidad de preparar y/o actualizar cada presentación de acuerdo a la legislación vigente de cada mercado. Para ello cuenta con la colaboración de los distintos gestores de mercado quienes, en conjunto con los importadores revisan y aprueban cada una de las etiquetas.

Para su transmisión a las imprentas, se utiliza un sistema web al que tienen accesos éstas para descargar directamente y sin posibilidad de edición las presentaciones requeridas.

1.4.3.- Sistema de Gestión de la Calidad

Todo lo anteriormente descrito está contenido en el Sistema de Gestión de la Calidad, el cual está basado y certificado bajo la Norma Internacional ISO 9001. Esta certificación está vigente desde el año 2008, presentando muy buenos resultados en cada una de las auditorías realizadas por la empresa externa Burreau Veritas.

1.5.- Innovación Continua

La Innovación en productos, procesos y servicios es considerado uno de los pilares de desarrollo de la Viña, ya sea en el ámbito social, técnico o ambiental existe una constante inquietud por explorar nuevas alternativas de producción y nuevos productos que satisfagan las necesidades de los clientes pero que también van en ayuda del medio social que nos envuelve y del medioambiente. Por este motivo es que, en estos momentos, se están desarrollando tres proyectos de innovación, los que se detallarán a continuación:

1.5.1.- Proyecto de Rescate de Variedades Ancestrales

Este proyecto comenzó en el periodo 2011 con la incorporación en el mercado del primer espumante realizado 100% con uva país, Santa Digna Estelado Rosé. Esta cepa

ancestral llegó a Chile junto a los misioneros católicos durante la conquista Española y ha permanecido en nuestros campos por muchos años, encontrándose parras que tienen más de 100 años.

Sin embargo, producto de la calidad vinífera que posee y por la irrupción de cepas tradicionales francesas, esta cepa ha ido quedando relegada, siendo hoy en día muy despreciada en el rubro. Se ha llegado a pagar por ella valores incluso menores a los costos de producción. Por estos motivos, su producción hoy se encuentra principalmente en manos de pequeños viticultores.

Durante el periodo reportado a Santa Digna Estelado Rosé se le sumaron dos nuevos productos provenientes de cepas ancestrales, *Días de Verano*, un fresco vino blanco de la cepa Moscatel y *Reserva de Pueblo*, un vino tinto tranquilo de la cepa País. Ambos han tenido muy buena recepción nacional e internacional, siendo un aliciente para seguir trabajando en el rescate de estas cepas que conforman una verdadera identidad nacional en lo profundo de nuestros campos.

1.5.2.- Proyecto de Alianza Productiva, Formación de la Agrupación de Productores Viñedos de Cauquenes.

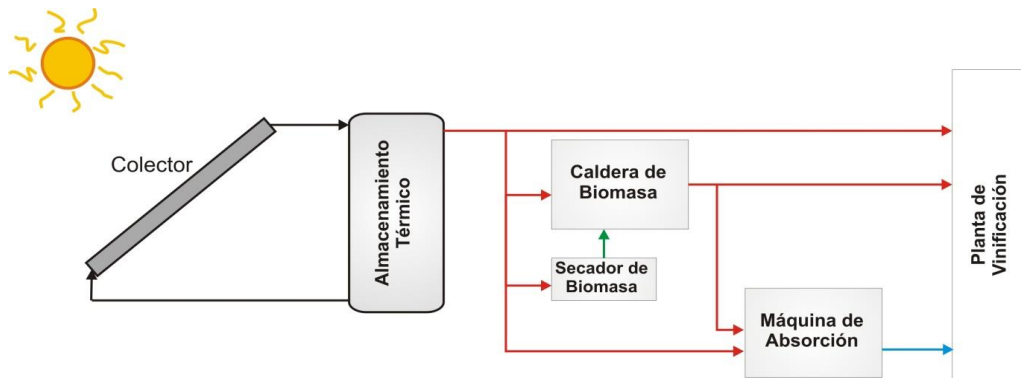
En el marco del proyecto anterior, de la certificación de Comercio Justo y pensando en mejorar la calidad de vida de pequeños agricultores de la zona de Cauquenes, durante el 2013 se conformó la Agrupación de Productores “Viñedos de Cauquenes”, la cual busca, por medio de la asociatividad, entregarle herramientas de gestión y negociación a pequeños agricultores de secano de uva país que, en las condiciones anteriores, estaban destinados a desaparecer o reconvertirse a otros rubros. Este proyecto generó sus primeros frutos con la cosecha 2013 y su incorporación como proveedores de la Viña.

Este proyecto se realizó con la colaboración de INDAP y su programa de Alianzas Productivas.

1.5.3.- Proyecto de Implementación de un Sistema de Poligeneración Energética a Partir de Energía Solar.

Este proyecto fue presentado el 2012 y saliendo ganador en el periodo 2013. Está enmarcado en los proyectos CORFO de Prototipos de Innovación Empresarial, los cuales buscan apoyar el desarrollo de proyectos de innovación empresarial de alto riesgo, en sus etapas tempranas de pruebas y prototipos, que agreguen valor a la empresa a través de un modelo de negocio de alto impacto y sustentable. Una vez concluido el proyecto, el prototipo quedará como demostrativo para otras empresas que deseen incorporar este tipo de energía.

El objetivo del proyecto es la implementación de un sistema de poligeneración energética (frio y calor), a partir de la energía solar. El Sistema propuesto contempla colectores, secador de biomasa, caldera de biomasa, almacenamiento térmico, chiller de absorción, que entregarán un fluido en retorno de bodega a 5°C.



La implementación comenzará a realizarse a principios del periodo 2014.

1.5.4.- Proyecto de Producción de Spirulina (*Arthrospira platensis*) para el mercado alimentario con captura de CO₂ proveniente de la fermentación del vino.

El objetivo de este proyecto fue validar el modelo AEON de producción de Spirulina (*Arthrospira platensis*) en fotobiorreactores híbridos (FBRH) con captura de CO₂ proveniente de los procesos de fermentación del vino para permitir la reducción de la huella de carbón de Viña Miguel Torres y un aumento en la tasa de producción de biomasa de microalgas del FBRH.

Al cabo de los tres años de proyecto, podemos indicar como resultados los siguientes puntos:

- Se utilizó el gas capturado de la fermentación de mostos de uva vendimia 2013. Es importante aclarar que si bien se fijó como objetivo capturar 80kg/mes, el aparato de captura lograba más de 80kg/día, por lo que la capacidad de captura fue mucho mayor al objetivo.
- En este período se produjo sobre 2kg de Spirulina utilizando gas de fermentación. La primera cosecha donde se hizo el experimento logró un 37% más de producto (232 vs 170g) utilizando CO₂, resultados que se reprodujeron en las siguientes cosechas.
- En esta etapa se realizó la evaluación financiera del proceso, donde se concluye que vendiendo el CO₂ a 300USD/ton es económicamente atractivo instalar los sistemas de captura para entregarlos a una planta de microalgas.
- El informe ambiental de huella de carbono muestra cifras positivas de captura, es decir se, reducen emisiones equivalentes a un 75% de lo capturado. Sin embargo, al ser éstas emisiones pertenecientes al ciclo biológico, no logran reducir la huella de carbono en términos formales dadas las metodologías actuales.
- Finalmente se produjo una barra de cereal enriquecida con Spirulina la cual consiste en dos cereales, futas como manzana y berries, libre de azúcar y endulzada con stevia. En el público objetivo, la barra tuvo buena aceptación, aunque el público general tuvo una aceptación sólo del 50%. Se logró un precio de venta al público por unidad de \$690, vendiéndose cerca de 8.000 unidades. (Datos extraídos del Informe de Seguimiento Técnico N° 06, PYT-2011-0055)

2.- Ética Laboral y Social

2.1.- Comercio Justo

Como uno de sus principales pilares de desarrollo, en conjunto con la Agricultura Orgánica y la Innovación, la Viña ha desarrollado desde el año 2010 un programa de Responsabilidad Social y Comercio Justo el cual está basado en el protocolo Fair For Life de la certificadora Suiza IMO. Este protocolo incluye dentro de sus fundamentos tres pilares, los cuales son:

✓ **Trato Justo con los proveedores**

La Viña paga a todos sus proveedores de uva un valor que cubre como mínimo los costos de producción más un porcentaje de utilidad mínimo del 10% para que el productor pueda desarrollarse.

✓ **Trato justo con los trabajadores**

Todos los trabajadores de la Viña son tratados bajo las recomendaciones de buenas prácticas laborales de la OIT, eliminando cualquier rastro de discriminación, abuso de los derechos fundamentales de cada trabajador y preocupándose de la salud y seguridad de cada uno de ellos.

✓ **Trato justo con el medio ambiente**

La Viña realiza un manejo agrícola responsable, preocupada de mantener los ecosistemas tanto dentro como fuera de sus predios. Para esto una de las iniciativas más fuertes es el certificar el 100% de los campos propios como agricultura orgánica.

Este programa enfoca y delimita todo el actuar de la compañía en el ámbito de la responsabilidad social, el cual al ser auditado externamente todos los años, da una garantía de que cada uno de ellos es cumplido rigurosamente. Como resultado de esta auditoría podemos decir que en el periodo reportado se ha mantenido en Nivel 5 de cumplimiento, máximo de la escala de este protocolo.

Prima de Comercio Justo

Además de lo antes dicho, esta certificación conlleva un premio o “prima”, valor monetario que se deriva de la venta de cada uno de los productos rotulados con el sello FAIR FOR LIFE y que corresponde al 5% del costo de la uva más el 5% del costo de la mano de obra directa involucrada en el proceso. Estos recursos son administrados por un órgano independiente llamado “Comité Solidario, Deportivo, Juvenil y Ambiental Miguel Torres Fair Trade” el cual cuenta con personalidad jurídica mediante Decreto Exento Municipal N° 2200 de fecha 25 de agosto de 2011, Municipalidad de Curicó.

Este Comité es compuesto por 5 delegados elegidos democráticamente por todos los trabajadores y 3 designados por la empresa. Tiene por objetivo el correcto uso de los recursos de la prima, utilizándolos principalmente en el mejoramiento de la calidad de vida de los trabajadores, sus familias y la comunidad cercana. Cada uno de los proyectos ejecutados son propuestos y posteriormente votados por la totalidad del personal de la Viña.

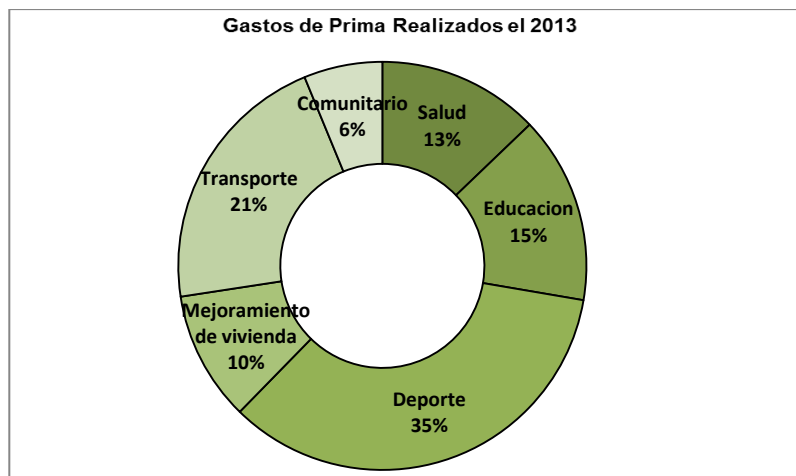
Durante el 2013 los principales proyectos ejecutados por el Comité de la Viña de carácter interno fueron:

- a) Construcción de camarines en complejo deportivo Club Miguel Torres. Este proyecto tuvo una inversión de \$18.849.724.- y beneficia a la totalidad de los

trabajadores de la Viña ya que, solo contaban con una cancha para practicar deportes y no existía un lugar adecuado para cambiarse de ropa y ducharse.

- b) Aporte útiles escolares. Como aporte a los niños hijos de los trabajadores de la Viña se aportó con útiles escolares por un valor total de \$7.241.400.-
- c) Muchos de los trabajadores de la Viña, tanto en los campos como en las ciudades se moviliza en bicicleta, por lo que se realizó un proyecto de mejoramiento de estos medios de transporte con el fin de mejorar la seguridad y calidad de los viajes. En este proyecto se invirtió \$7.853.650.-
- d) Un proyecto muy especial es el Fondo de Emergencia. El objetivo de este proyecto es ir en ayuda de aquellos colaboradores que por razones fortuitas o de salud se vean enfrentados a situaciones que superen con creces sus posibilidades. Es así como el 2013 se ayudó a un colaborador que sufrió la pérdida total de su domicilio por un incendio. La ayuda consistió en la suma de \$1.000.000.-

Por otro lado, el siguiente gráfico muestra el gasto total entre todos los comités que se realizó durante el 2013, separado según ámbito de acción.



Testimonio

Estimados:

Mediante este medio quisiera de alguna forma dar a conocer y agradecer tanto al comité Comercio Justo , como al personal y compañeros de trabajo de la Viña Miguel Torres por haber votado y elegido tener un fondo de emergencia para situaciones imprevistas como incendios, enfermedades catastróficas, entre otras.

En el caso personal quiero dar a conocer mi situación que pasamos desde Noviembre del año 2013 hasta Marzo 2014, a mi señora Cristina la intervinieron en dos ocasiones por una enfermedad bastante compleja y difícil por lo cual debimos llevarla a Santiago, esta situación conlleva a muchas cosas a pesar de los seguros de salud, a la ayuda de todos nuestros compañeros y además de la gran ayuda que nos entregó la Empresa al facilitarnos el dinero para pagar las operaciones, la vida cotidiana cambia en lo económico, pero mucho más en lo emocional, incluso hay momentos en los que uno no sabe que hacer o cómo reaccionar. Pero gracias a Dios todo ha salido bien con el apoyo de nuestra familia y por supuesto nuestros compañeros de trabajo.

En estas simples líneas reitero nuestro más sinceros agradecimiento a todas las personas que nos ayudaron, y en especial a los que votaron por tener un fondo de esta naturaleza para ayudar a quien lo necesite.

Atte Manuel Rojas, Cristina Medel.
Trabajadores de Producción y Restaurante

2.2.- Derechos Humanos

Los Derechos Humanos son parte integrante y primordial de la Política de Responsabilidad Social y Comercio Justo de la Compañía y su implementación está presente en cada proyecto que se realice, basándose principalmente en los siguientes puntos:

2.2.1.- No a la Discriminación

La Viña declara su oposición a cualquier tipo de discriminación, independiente del motivo que esta tenga. Esta política hace especial hincapié en los derechos de las mujeres y de cualquier minoría, sea esta por inclinación sexual, origen étnico, religioso o cualquier otro.

2.2.2.- No a la Explotación Infantil y Trabajo Forzado

La empresa ha definido dentro de sus lineamientos la más irrestricta postura en contra del trabajo infantil, no contratándose menores de 18 años para ninguna labor, exceptuando los convenios que se llegue a suscribir con instituciones educacionales para colaborar con la formación de futuros técnicos o profesionales mediante la asignación de prácticas, siempre dentro de las mallas curriculares y en horarios que no entorpezcan con su normal educación.

Al igual que el caso anterior, la organización no practica ni aprueba ningún tipo de trabajo forzado.

2.2.3.- Medidas Disciplinarias

Todas las medidas disciplinarias adoptadas por la Viña están en completo orden en relación a la normativa legal vigente en Chile y a lo dispuesto por el Reglamento Interno de Higiene y Seguridad, utilizándose exclusivamente la Carta de Amonestación sin descuento salarial por este motivo.

2.2.4.- Prácticas de Seguridad

La organización ha externalizado la función de seguridad, manifestada en el control de ingresos y perímetros, exigiendo que el 100% de los guardias que prestan servicios para la compañía, tenga vigente el curso de Carabineros de Chile del departamento OS10 el cual tiene carácter de obligatorio en Chile. Este curso incluye aspectos de Derechos Humanos en el desempeño de su labor.

2.2.5.- Evaluación de Riesgos y Solución de Conflictos respecto a los Derechos Humanos

Como el trabajo siempre implicará el trato con personas, siempre existe la posibilidad de que en alguno de los procesos se incumpla con los derechos fundamentales de las personas. Es por este motivo que la alta dirección está atenta a cualquier denuncia o práctica que pudiese estar reñida con los derechos humanos.

Por otra parte, el Código de Conducta y Política de Ética de la compañía define claramente el procedentito a seguir a partir de una reclamación en relación con los derechos humanos y cualquier otra que afecte la Ética laboral.

Finalmente debemos reportar que durante el periodo reportado, ni los anteriores, no se han recibido reclamos internos o externos en relación a los derechos humanos.

2.3.- Organización de los Trabajadores

Si bien dentro de la Viña no existe un sindicato formalmente establecido, la organización, consciente de la importancia de sus trabajadores, ha generado un espacio de dialogo por medio del “Comité de Delegados de Empresa”. Cada área elige democráticamente un delegado de empresa quién los representa en este comité y quien tiene un tiempo de duración en su cargo de dos años. La principal función de este delegado es subir a la gerencia las inquietudes de tipo laboral que el personal tiene. Además este delegado tiene la tarea de comunicar a sus representados todas las decisiones y acuerdos a los cuales este comité llegue, así como los cambios que pudiesen afectar a la organización.

Este comité está formado por los delegados de las áreas de Administración, Comercial Santiago, Restaurante, Planta 1, Planta 2 y Agrícola, todos ellos elegidos por votación directa de los trabajadores de cada área. Además lo integran el Gerente General y la Gerente de Personas y Desarrollo.

Fruto del trabajo de este comité, desde el año 2005 existe un Acuerdo Laboral suscrito entre la empresa y los Delegados de los trabajadores que cubre el 100% de los trabajadores de planta. En el caso de nuevos trabajadores indefinidos, éstos se integran al acuerdo una vez hayan pasado los 6 primeros meses de antigüedad.

Además, la dirección mantiene una política de puertas abiertas, en la cual cualquier persona puede acceder a conversar directamente con su Gerente de Área o el Gerente General si así lo desea.

No obstante lo anterior y en conformidad con la ley laboral vigente en Chile y con todos los protocolos voluntariamente suscritos, la Viña admite y respeta el derecho que tiene todo trabajador para asociarse y negociar colectivamente.

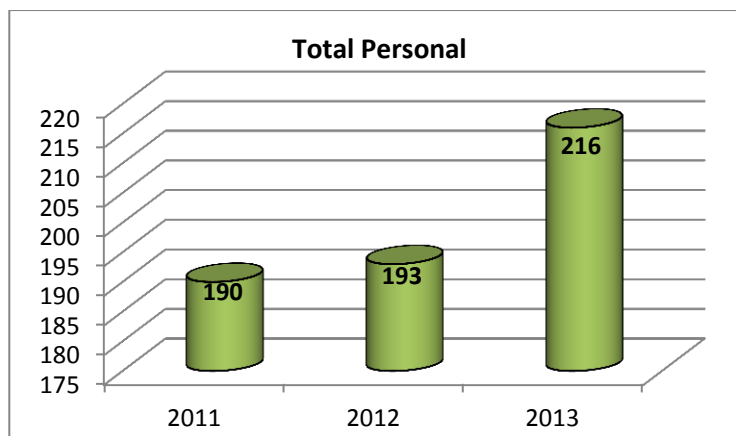
2.4.- Calidad de Vida Laboral

Como calidad de vida laboral entendemos todos aquellos esfuerzos realizados por la Viña para que sus colaboradores se encuentren a gusto en sus trabajos, por lo que dividimos este punto en Empleo, Beneficios por sobre lo que la ley estipula y un programa especial desarrollado en conjunto con Senda llamado “Vivir von Calidad de Vida Laboral”.

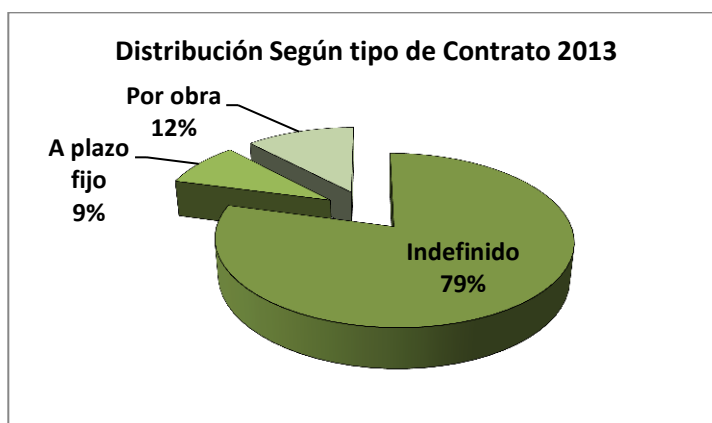
2.4.1.- Empleo

a) Datos generales de contratación

La contratación en el último año registró un incremento del 12%, tal cual se muestra en el siguiente gráfico, creciendo progresivamente en los últimos tres años.

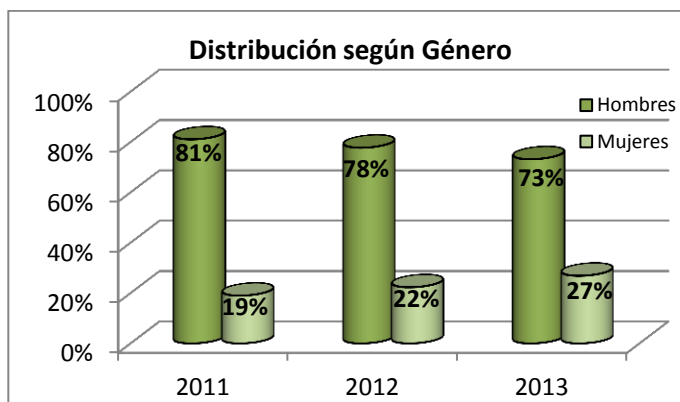


En el siguiente gráfico se puede apreciar que este crecimiento está sustentado fuertemente en contrato indefinido, el cual alcanza el 79% del total de contratos vigentes a la fecha del cierre del presente reporte.



b) Distribución del empleo por género

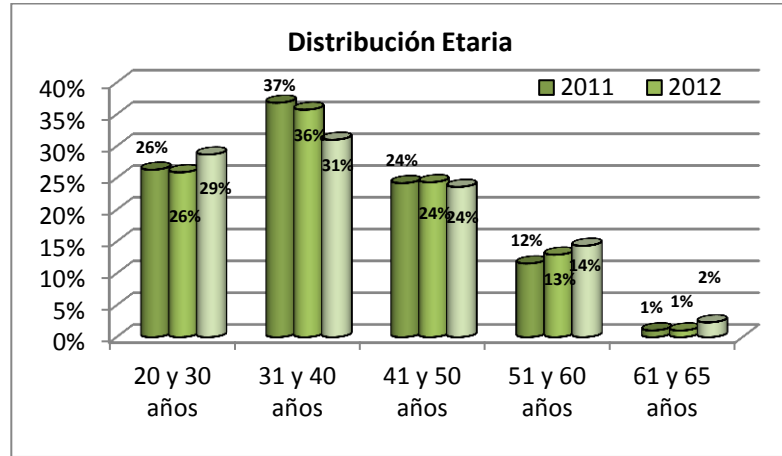
En el siguiente gráfico se muestra cómo la contratación femenina ha ganado terreno progresivamente, aumentándose de un 19% el 2011 a un 27% en el 2013. Se espera que con el paso del tiempo esta diferencia siga estrechándose. Esta diferencia expresada en el general también se da a nivel de la alta gerencia, ya que de los cuatro gerentes actualmente en ejercicio, una es mujer.



Hay que recalcar que en la Viña no existe diferencia de sueldo con relación al sexo del trabajador. Las diferencias son solo en relación a la función y el cargo desempeñado.

c) Distribución del empleo por edades

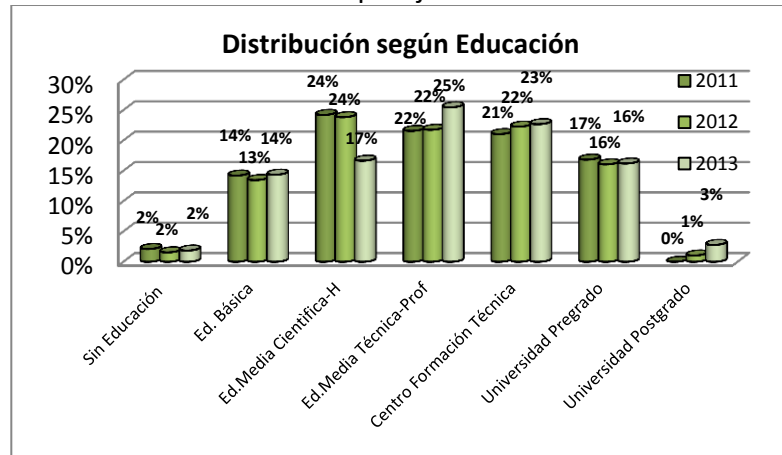
Al observar el gráfico de distribución etaria de los trabajadores de la Viña se puede observar que no han existido cambios significativos en los últimos años.



d) Distribución del empleo por educación

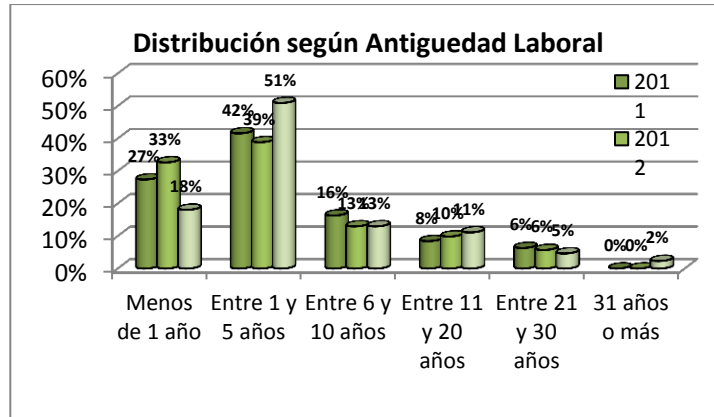
En esta gráfica, el gran cambio que se puede apreciar, corresponde al aumento de personal Técnico Profesional y la disminución de aquellos que tienen enseñanza media Científico Humanista. Esto nos indica que el personal operario se ha ido profesionalizando, aumentando la contratación de jóvenes con formación específica en las áreas de mantenimiento de máquinas y viticultura.

El resto de los tramos e han mantenido parejos en los últimos años.



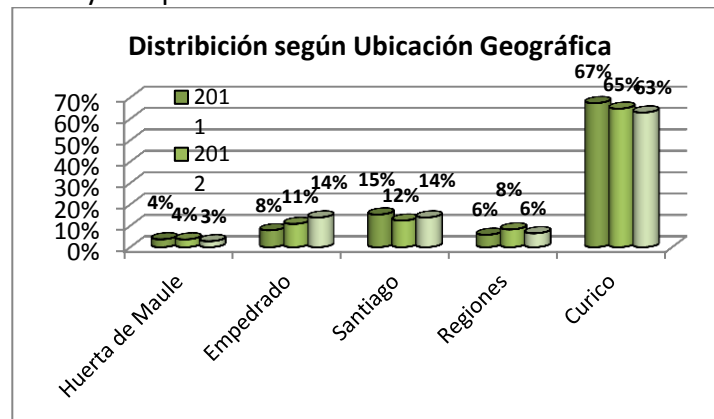
e) Distribución del empleo por antigüedad laboral

Este gráfico muestra que la rotación laboral ha disminuido en los últimos años, cayendo los menores de 1 años de 33% el 2012 a un 18%. Por otro lado, los primeros trabajadores ingresados a la Viña junto con su formación, han superado la brecha de los 31 años de antigüedad.



f) Distribución del empleo por ubicación geográfica

Geográficamente hablando, la distribución del personal está concentrada en el Curicó, lugar donde se encuentra nuestra planta productiva, dejando el resto de las ubicaciones para oficinas comerciales, ventas y campos.



g) Tasa de retención después de licencia maternal

Por Tasa de Retención después de la licencia parental entendemos el número de personas que, después de tomarse su licencia legal por el nacimiento de un hijo o hija vuelven al trabajo. En la actualidad en Chile la licencia parental se divide en dos etapas, las doce primeras semanas que se conoce como Postnatal y que son completamente obligatorias al 100% del tiempo para la madre y el Permiso Postnatal Parental que se extiende por doce semanas más, lo que dan un total de 24 semanas (6 meses).

En el caso de la Viña, durante el periodo reportado se presentaron 6 Permiso Postnatal Parental, retornando el 100% a sus labores después de concluidos los permisos legales.

2.4.2.- Beneficios

En el marco de responsabilidad social, Miguel Torres S.A. entrega a sus colaboradores una serie de beneficios y regalías que se podrían resumir en:

- ✓ Seguro de Vida.
- ✓ Seguro Salud más catastrófico y Seguro Dental para el trabajador y cada una de sus cargas.

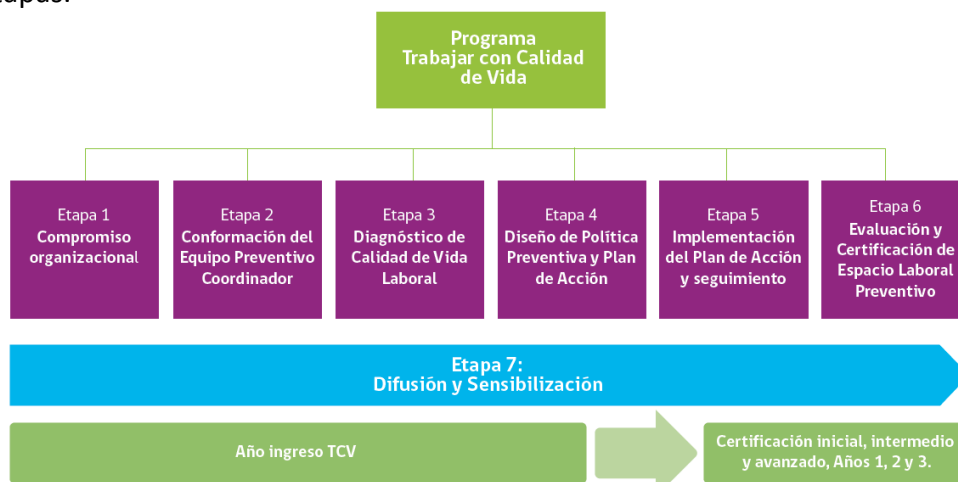
- ✓ Fondo de Pensiones Voluntario.
- ✓ Pago de los 3 primeros días de licencia que la ley no cancela.
- ✓ Becas por hijos en edad escolar.
- ✓ Estímulo a las mejores calificaciones (hijos de trabajadores).
- ✓ Aguinaldo de Fiestas Patrias y Navidad.
- ✓ Descuento en productos empresa.
- ✓ Regalía de productos nuevos.
- ✓ Premio a las mejores IDEAS.
- ✓ Entrega de una colación diaria consistente en fruta, jugo y galletas.
- ✓ Entrega de una botella de vino mensual.
- ✓ Viaje Anual por área.
- ✓ Capacitación permanente.
- ✓ Fiesta de Navidad y regalos para los hijos menores de 12 años.
- ✓ Premio por Años de Servicio.
- ✓ Permisos sin descuento por temas de salud (trabajador y/o cargas).
- ✓ Bus de acercamiento en planta.
- ✓ Club deportivo con disposición de cancha.
- ✓ Pago de Movilización.
- ✓ Vales de colación a personal de Santiago.
- ✓ Bono Anual según cumplimiento de metas.
- ✓ Regalo por nacimiento, el que consiste en la entrega de un coche o su equivalente en dinero más una botella de Brut.

Todos estos beneficios son otorgados a partir del sexto mes de permanencia del colaborador en la organización.

2.4.3.- Programa Trabajar con Calidad de Vida

Según Senda, el programa Trabajar con Calidad de Vida: *“Es una metodología de prevención del consumo de drogas y alcohol en espacios laborales, impulsada por el Servicio Nacional para la Prevención y Rehabilitación del Consumo de Drogas y Alcohol (SENDA), que contribuye a mejorar la calidad de vida laboral y desarrollar una cultura preventiva.”* (www.senda.gob.cl)

Durante el 2013 comenzó a aplicarse este programa en la Viña en cuan contó con las siguientes etapas:



Fuente: www.senda.gob.cl

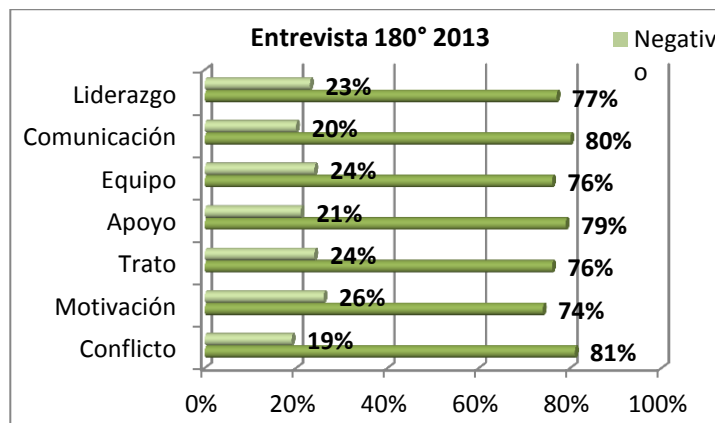
Al finalizar el periodo reportado este programa se encuentra en etapa implementación.

2.4.4.- Medición de la Calidad de Vida Laboral

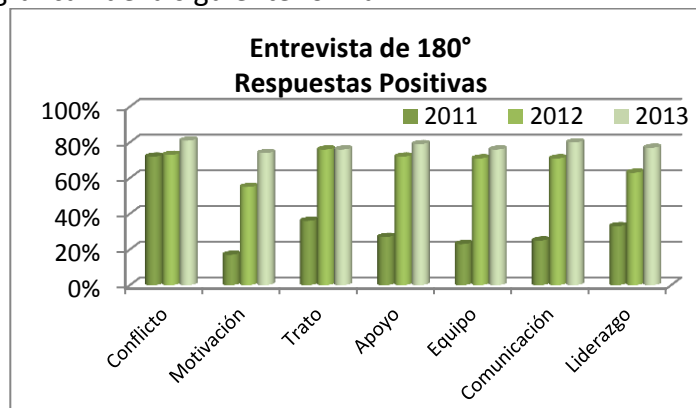
Desde hace 3 años el Departamento de Personas y Desarrollo, en conjunto con Gerencia General, se encuentran trabajando con las jefaturas de las diferentes áreas de la empresa con los objetivos de reducir la verticalidad entre jefes y colaboradores y mejorar las relaciones interpersonales, lo que traería como consecuencia un aumento en la satisfacción laboral del personal de la Organización. De esta forma se creó una Entrevista 180° en la que cada persona pueda expresar anónimamente su opinión acerca de la forma de actuar de su jefe.

Esta entrevista consta de 30 afirmaciones que miden siete dimensiones, que consideramos debe poseer una persona que tiene un equipo de gente a cargo, las cuales están asociadas a conductas que se espera realice cada persona evaluada. Las dimensiones con las afirmaciones asociadas son Liderazgo, Motivación, Trabajo en Equipo, Apoyo, Trato, Motivación y Resolución de Conflictos.

El siguiente gráfico muestra los resultados generales obtenidos durante el 2013:



Se puede apreciar que todos los parámetros evaluados están con valores “positivos” sobre el 70%, lo que es muy alentador si se consideran los resultados obtenidos en periodos anteriores, los que se grafican de la siguiente forma:



Esta mejora ostensible se debe al trabajo de capacitación y concientización de las jefaturas respecto a la importancia que su función tiene respecto al clima laboral que se genera al interior de la organización y como principios como los antes expuestos pueden contribuir a mejorar la calidad de vida laboral y el rendimiento personal de cada uno de sus colaboradores.

Como conclusiones de este ejercicio se obtuvo que es necesario seguir trabajando en las áreas relacionadas con Motivación y Liderazgo, necesidades que se han observado y trabajado desde el año 2011. En cuanto al trabajo de la habilidad de Liderazgo es importante continuar con las actividades de Coaching y Habilidades Directivas, en especial para las jefaturas que presentan mayor cantidad de habilidades a mejorar. En relación a la dimensión de Motivación, se recomienda continuar aplicando estrategias que permitan no sólo motivar laboralmente a los colaboradores de la empresa, sino que además permitan desarrollar el compromiso, identificación y satisfacción con el lugar de trabajo.

2.5.- Salud y Seguridad Ocupacional

2.4.1.- Gestión de la Salud y Seguridad Ocupacional

La Viña cuenta con un Departamento de Prevención de Riesgos Laborales liderado por un Ingeniero en Prevención de Riesgos de tiempo completo, el cual está destinado a las labores de inspección, formulación de procedimientos de trabajo seguro, capacitaciones, llevar la estadística y en general todo lo necesario para disminuir al máximo la posibilidad de que ocurra un accidente.

Para su tarea generalmente cuenta con el apoyo de un alumno en práctica de la misma carrera y de todos los jefes de área que deben estar permanentemente preocupados de la seguridad de cada uno de sus colaboradores.

2.4.2.- Comité Paritario de Higiene y Seguridad

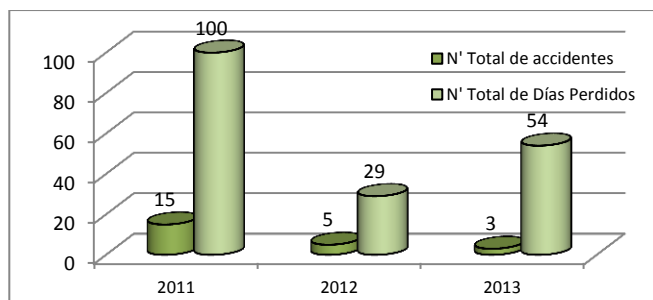
Este comité Paritario está formado por tres delegados democráticamente elegidos por los trabajadores y tres designados por la empresa y se reúnen como mínimo una vez al mes. Representa al 100% de los trabajadores de la Viña, sean eventuales o permanentes.

Entre las funciones del Comité, se cuenta apoyar al experto en sus tareas y realizar estudios, inspecciones y proponer soluciones a los problemas detectados. Además debe investigar cualquier evento que se suscite al interior de la organización.

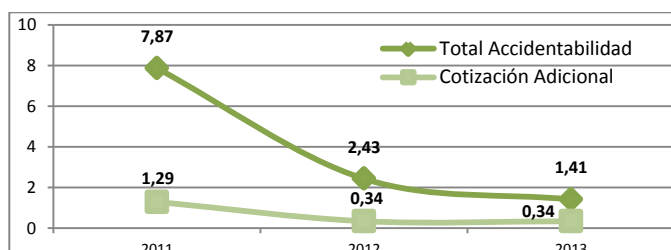
Una función muy importante tanto del experto en prevención como del comité es la súper vigilancia de las empresas externas o subcontratistas que trabajan al interior de las instalaciones de la compañía, asegurando de que las condiciones de trabajo son las óptimas para disminuir al máximo la probabilidad de accidentes, así como también el cumplimiento legal vigente.

2.4.3.- Estadísticas de Accidentabilidad

Como se puede apreciar en el gráfico, el número de accidentes laborales ha disminuido considerablemente en los últimos tres años, registrándose solo 3 en el periodo reportado. Sin embargo, los días perdidos por este concepto aumentaron en un 86%, pasando de 29 en el 2012 a 54 en el 2013.



Por otro lado, la tasa de accidentabilidad ha presentado una disminución de poco más de un punto, manteniéndose la cotización adicional en el mínimo legal de 0.34%.



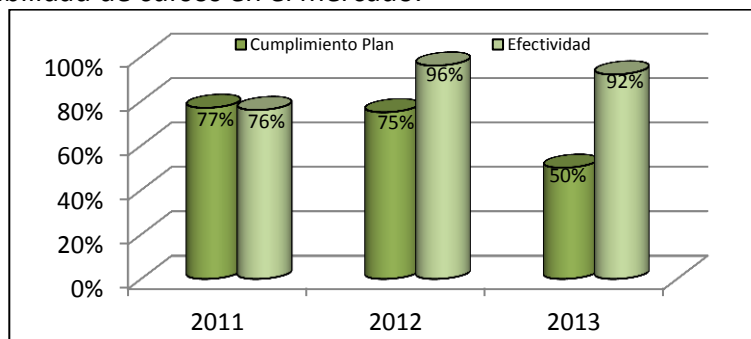
Por último, en relación con este punto debemos indicar que en la S.V. Miguel Torres S.A. no hemos tenido que lamentar accidentes con víctimas fatales.

2.6.- Formación y Desarrollo

2.6.1.- Formación

Somos conscientes de que si queremos que nuestros productos sean de alta calidad y que se respeten las normas internas, es preciso en capacitar permanentemente a nuestros colaboradores. Es por este motivo que cada año se realiza una “Encuesta de Desarrollo” que, además de evaluar las competencias de cada trabajador, entrega un listado de prioridades de capacitaciones.

Este listado se programa en cursos para el año los que luego son realizados en la medida de la disponibilidad de cursos en el mercado.



Como se puede apreciar en el gráfico, el cumplimiento del plan de capacitación es del 50% para el periodo reportado y la efectividad de las actividades mayores a 8 horas es del 92%.

El valor del 50% de cumplimiento del plan es considerado muy bajo y se debe principalmente a la dificultad existente en encontrar cursos de calidad, en especial en Curicó.

Además, existe un gran número de ellos que no se terminan realizando por falta de cuórum mínimo que las OTIC fijan.

2.6.2.- Mano de Obra Calificada

Sin embargo lo anterior, se sigue trabajando en conjunto con el sistema Chile Califica y Vinos de Chile para que la totalidad de los operadores de máquina y supervisores cuenten con su certificado de competencias laborales respectivo.

2.7.- Clientes

Dentro del Sistema de Gestión de la Calidad, la Viña cuenta con un programa de pesquisa de la satisfacción que los clientes tienen al adquirir nuestros productos. Esta encuesta está pensada en nuestros clientes directos, o sea de importadores en el caso de comercio exterior y de distribuidores y restauradores en el caso de mercado nacional.

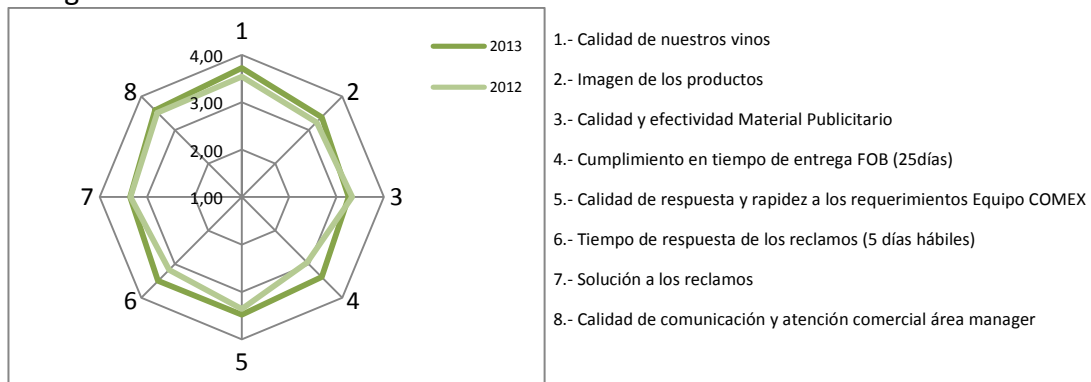
En una visión general del proceso podemos ver el comparativo entre los tres últimos periodos podemos decir que la encuesta realizada en mercado nacional arrojó valores similares al periodo anterior pero en exportaciones se ve una mejoría del 4.5%.



Hay que considerar que esta evaluación tiene un puntaje máximo de 4.

2.7.1.- Encuesta de Satisfacción del Cliente, Exportaciones

Durante el periodo reportado, la Encuesta de Satisfacción de Clientes de exportación arrojó los siguientes resultados:

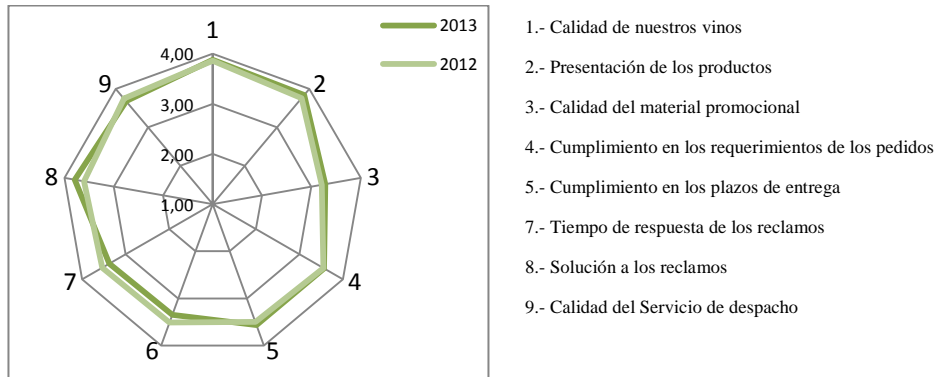


Como se puede apreciar, todos los puntos evaluados están sobre 3 y la mayoría de ellos mejoraron ligeramente o se mantuvieron en relación al periodo anterior. La única excepción es la ligera baja del punto 3 (Calidad y efectividad Material Publicitario)

Si bien la encuesta fue enviada a todos los clientes activos, solo se obtuvo respuesta del 54%.

2.7.2.- Encuesta de Satisfacción del Cliente, Nacionales

Al igual que el caso anterior, anualmente se realiza esta encuesta con ligeras diferencias a exportaciones. Se separan porque la naturaleza y cantidad de clientes es completamente distintas.



Al igual que en el caso anterior, todos los valores se encuentran sobre el 3 y los resultados son muy similares al año anterior.

En este caso, del total de 1620 Clientes activos, solo 179 (el 11%), respondió la encuesta. Esto se debe a que, por la naturaleza del negocio de restauración, no es fácil ubicar a los clientes. Por lo anterior para el 2014 esperamos probar una nueva estrategia para aumentar el nivel de respuesta que supere el 25%.

2.7.3.- Reclamos de Clientes

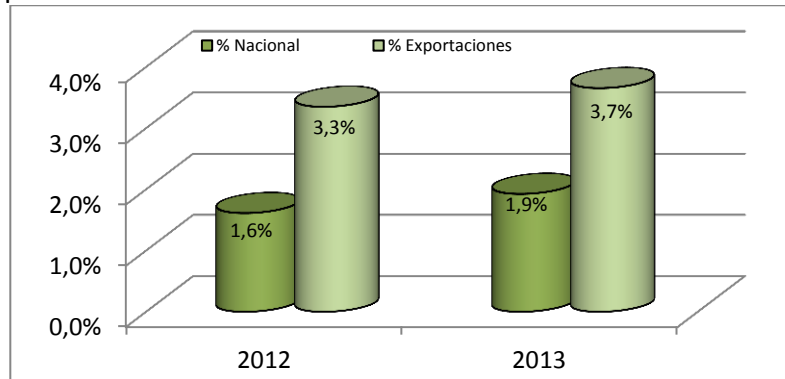
Los reclamos de clientes son recepcionado, analizados y respondidos por nuestro departamento de Aseguramiento de la Calidad y/o Comercial según sea el caso, pudiendo realizar análisis químico u organoléptico si así el caso lo ameritara.

Al igual que las encuestas, los reclamos también se han separado debido a la naturaleza propia de cada uno de ellos y al número de clientes y transacciones que difiere mucho entre cada mercado.



Como se puede apreciar en el gráfico, el número de reclamaciones de exportación se ha mantenido parejo en los últimos años pero en el mercado nacional se ve un alza. Esto no se debe a que existiese mayor número de reclamaciones, sino a un ajuste en el sistema de recolección de datos que ha significado un mejor y más fiel registro de las incidencias.

Por otro lado, si llevamos a indicador de N° de incidencias por transacción realizada, podemos observar que la tendencia se revierte y las reclamaciones nacionales caen al 1.9%, en cambio las de exportaciones alcanzan el 3.7%.



En relación al motivo de las reclamaciones, en mercado nacional el 96% corresponde a problemas logísticos como atrasos en las entregas, mercaderías erróneas o errores en documentación. En el caso de exportación, los principales problemas son de producto, como rotura de corchos, errores en etiquetado o siniestro de contenedores.

2.8.- Comunidad

La relación con la comunidad cercana está basada principalmente en dos ámbitos de acción, la relación que el departamento de Relaciones Públicas ejecuta y la que el Comité de Comercio Justo

2.8.1.- Departamento de Relaciones Públicas

El Departamento de Relaciones Públicas de Miguel Torres Chile trabaja en conjunto con distintos tipos de organizaciones, con las cuales desarrolla actividades en línea con su filosofía de Sustentabilidad, dada por la Responsabilidad Social Empresarial y Preocupación Medioambiental.

a) Municipalidad de Curicó

Desde hace aproximadamente 28 años se realiza en conjunto con la Municipalidad de Curicó y Ruta del Vino Valles de Curicó, la Fiesta de la Vendimia de Curicó, las más antigua del país y que cada año atrae a más turistas. Junto con la Municipalidad, Miguel Torres realiza este tipo de eventos culturales, que permite el rescate de tradiciones y celebraciones para la comunidad.

b) Ruta del Vino Valles de Curicó

Miguel Torres es miembro de la Ruta del Vino de Curicó hace más de 10 años. Actualmente como miembro del Directorio, representa a las Viñas asociadas desde la Presidencia, trabajando en conjunto en diversas actividades que permitan la difusión y promoción de la elaboración de vino del Valle de Curicó. Ruta del Vino Curicó es una de principales organizaciones que permiten la realización de la Fiesta de la Vendimia de Curicó.

c) Codeff

Siguiendo nuestra línea de Sustentabilidad, Miguel Torres Chile cerró una nueva alianza de cooperación con el Comité Nacional Pro Defensa de la Fauna y Flora chilena (CODEFF).

La Corporación sin fines de lucro y con gran prestigio en el país, tiene como misión institucional promover la conservación de la naturaleza y el medioambiente, para lograr un desarrollo sustentable que conjugue la necesidad de una mejor calidad de vida de sus habitantes con la conservación de su patrimonio natural. La Bodega inició campañas de reciclaje de vidrio internas, colaborando directamente con la preservación de la Patagonia Chilena.

d) Club de Vignadores del Carignan

Unión de Viñateros de la zona del Maule que promueve el patrimonio enológico de la cepa Carignan en Chile. Mediante VIGNO trabajan para rescatar el legado cultural de su gente, pequeños agricultores de la zona del secano interior del Maule. Miguel Torres Chile, en conjunto con las Viñas de la zona del Maule y pequeños productores se unen para formar VIGNO – Club de Vignadores de Carignan, para trabajar por el rescate de antiguas variedades, trabajando en fomentar la primera verdadera denominación de origen donde la variedad de uva y el lugar geográfico son claves.

e) Asociación Chilena por el Comercio Justo

Tras una iniciativa de Miguel Torres Chile se creó la Asociación Chilena por el Comercio Justo, una entidad abierta, por lo que podría integrarla cualquier organismo certificado como Comercio Justo, no solo del rubro vitivinícola, que cumpla con el protocolo de estatutos establecido por la asociación. Esto con el objetivo de incorporar a empresas ligadas a otros sectores agrícolas, de tal manera, de ampliar y regularizar la oferta de productos Fair Trade en Chile.

2.8.2.- Comité de Comercio Justo

Dentro de las atribuciones de este comité se encuentra el uso de la prima Fair Trade, la cual se utiliza en el desarrollo de proyectos enfocados en solucionar problemas concretos de la comunidad, esto se realiza mediante el aporte de ideas de los trabajadores y, en una elección democrática se priorizan los proyectos a realizar.

Es así como durante el 2013 se realizaron con la comunidad los siguientes proyectos:

- a) Mejoramiento y construcción de baños en Jardín Infantil de Huerta de Maule. Este proyecto benefició directamente a 15 mujeres trabajadoras de la zona que no tienen donde dejar a sus hijos para ir a trabajar y que, de no hacer estas reparaciones, deberían cerrar el jardín. Este proyecto significó una inversión de \$1.500.000.-
- b) Ayuda a Hogar de ancianos de San Clemente que consistió en la entrega de pañales para adultos por un valor de \$300.000.-
- c) Aporte en equipamiento para taller de repostería la Colegio Especial de Sagrada Familia. Este proyecto consistió en la entrega de una sobadora y de una llenadora de churros por una inversión total de \$500.000.- Este proyecto busca entregar a los niños y jóvenes de su comunidad educativa herramientas que les ayude a desenvolverse en el mundo laboral, ya sea como independientes o en el comercio establecido.
- d) Aporte en equipamiento deportivo, petos, balones, vayas, chalecos de lastre para el Club deportivo de niños de Lontué \$250.000.- Este Club reúne alrededor de 80 niños vulnerables de esa localidad.

- e) Entrega de un Televisor, un proyector y muebles para la biblioteca al Colegio de Empedrado “San Sebastián de Puico” por un monto de \$800.000.- Lo anterior para ayudar al colegio a ingresar al proyecto “Discovery en la Escuela”, el cual habían ganado pero no tenían los medios tecnológicos para implementarlo.

Otro ámbito de acción que el comité ha tomado es la relación con el Municipio de Curicó. En razón a su constitución como organización comunitaria, la Municipalidad ha realizado una serie de invitaciones públicas a participar de las decisiones que se tomen en la comunidad.

Es así como uno de los integrantes del Comité, el Secretario Sr. Rodrigo Martínez, en representación del Comité, fue electo por la asamblea de organizaciones comunitarias para ser miembro del “Consejo Comunal de Organizaciones de la Sociedad Civil”, entre el 2013 al 2017. Este consejo tiene como objetivo ser un órgano consultor del Alcalde en los distintos proyectos que se ejecuten en la comuna, en ámbitos sociales, ambientales, infraestructura, urbanización o cualquier otro que sea de carácter público. Además, dentro de este Comité, el Sr. Rodrigo Martínez es representante en el “Consejo Comunal Ambiental”, que reúne a distintas organizaciones civiles para generar políticas comunales de desarrollo ambiental.

Testimonio

La escuela San Sebastián de Puico, R.B.D. 3129-1 ubicada en el sector de Puico-Alto, comuna de Empedrado de Dependencia municipal, es el único establecimiento educacional unidocente de la comuna, que imparte educación a los alumnos de sector desde primero a sexto básico, los cuales asisten regularmente a clases apoyados por sus padres que pese a su escasa educación son entes activos en la educación de sus hijos.

El establecimiento es beneficiado por aportes de ley SEP (subvención Escolar Preferencial) pero los ingresos que percibe con escasos debido a la baja matrícula, así que, se deben acotar a las necesidades más importantes. A pesar de esto la escuela ha tenido excelentes logros académicos, por tres años consecutivos los puntajes SIMCE más altos de la comuna y comparados con escuelas en las mismas condiciones sus puntajes también sobresalen, además de participar y destacarnos en distintas actividades extracurriculares.

Durante el año 2013, nos vimos gratamente beneficiados por el apoyo de Viña Miguel Torres, quienes por medio de un aporte de parte del Certificación Comercio Justo, nos aportaron herramientas para poder implementar una biblioteca de aula material consistente en repisas para libros, un data y un Smart Tv que se necesitaba con urgencia para iniciar el proyecto escuela+ plus, el que consiste en utilizar programación cultural de DIRECTV en actividades de aprendizaje.

El beneficio otorgado a sido de gran impacto, hoy podemos contar con un lugar apropiado en donde poder dejar los libros y que estos estén visibles, aplicar actividades de aula observando material grabado de DIRECTV en un televisor con tecnología actualizada y utilizar nuestra pizarra digital en las actividades diarias de clases.

Los alumnos y la comunidad educativa se sienten enormemente agradecidos ya que con estos medios se a contribuido favorablemente a alcanzar aprendizajes significativos.

ALEJANDRO GONZÁLEZ FUENTES
DIRECTOR - ESC. SAN SEBASTIAN DE PUICO

3.- Ética Medioambiental

2.1.- Agricultura Orgánica

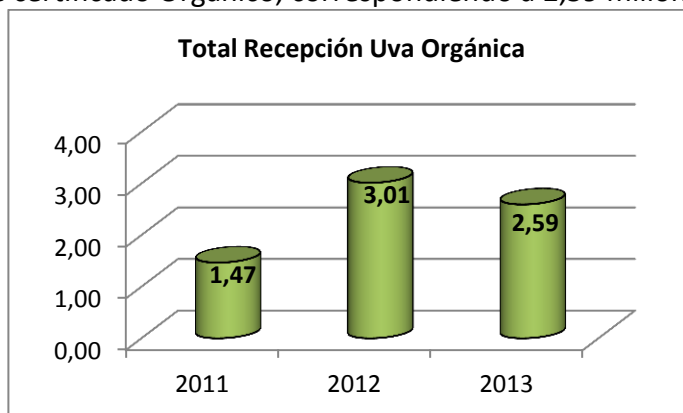
Según IMO (Institute for Marketecology), la agricultura Orgánica se puede definir como: *“El proceso de producción de alimentos de forma natural. Este método evita el uso de fertilizantes químicos sintéticos y organismos genéticamente modificados para influir en el crecimiento de los cultivos. La idea principal detrás de la agricultura orgánica es “cero impacto” en el Medio Ambiente. El lema del agricultor orgánico es proteger los recursos naturales y producir alimentos seguros, confiables y saludables.”* (www.imochile.cl)

La agricultura orgánica para la Viña, representa uno de los pilares fundamentales para su desarrollo, ya que las nuevas generaciones deben disfrutar, al igual que nosotros, de los recursos que la naturaleza nos brinda. Es por este motivo que el 100% de los campos propios están certificados como Orgánicos por IMO Suiza. En el siguiente cuadro se muestran cada uno de los campos y la fecha en la cual recibieron la certificación respectiva.

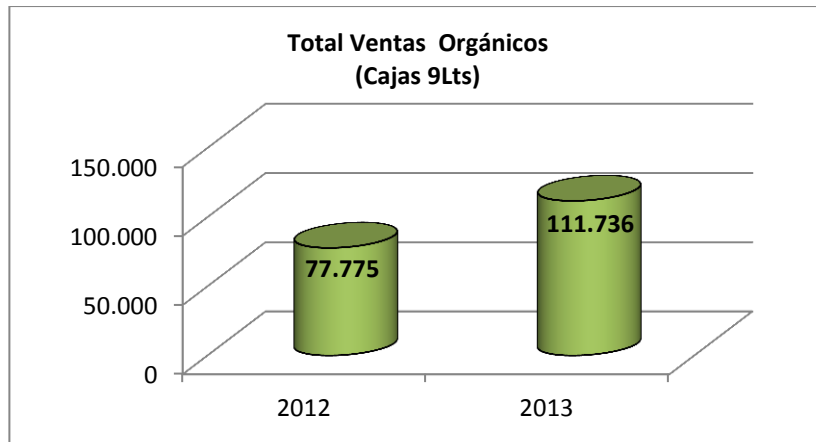
Campo	Certificado Orgánico desde
Santa Digna	Marzo de 2011
El Aromo	Marzo de 2012
San Agustín	Marzo de 2011
San Luis de Alico	Marzo de 2004
Huerta de Maule	Enero de 2011
Empedrado	Marzo de 2012

Este certificado está acreditado ante las principales normas orgánicas del mundo, entre las que se cuentan la UE, NOP (USA), JAS (Japón) y la Ley Chilena N°20.089.

Tal cual se indica en el punto 1.1.5, del total de uva recepcionada durante el periodo reportado, el 39% tiene certificado Orgánico, correspondiendo a 2,59 millones de kilos.



Respecto a la venta de vinos, la principal marca es Las Mulas, pero dependiendo del mercado, también se comercializa las marcas Tormenta y Clos del Pastor. La venta de los últimos dos años se ha comportado de la siguiente forma:



Como se puede apreciar, el aumento de las ventas de la categoría han aumentado considerablemente, llegando a un 43.7% en relación al periodo anterior.

2.2.- Gestión de la Energía

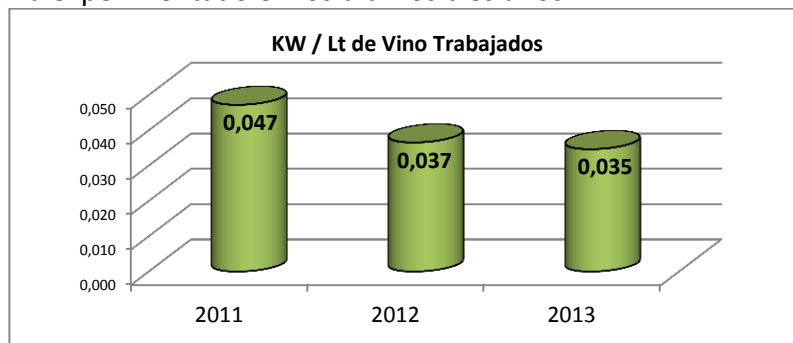
Las principales fuentes de energía utilizadas por la Viña son energía eléctrica, gas, petróleo y biomasa.

En el caso de los indicadores que se muestran en esta sección, para el presente reporte utilizaremos como base de cálculo el total de los litros elaborados, almacenados y embotellados en la bodega, llamándole a esta sumatoria, Litros Trabajados.

2.2.1.- Energía Eléctrica

La energía eléctrica es suministrada por la empresa CGE Distribución, la cual está conectada al Sistema Interconectado Central.

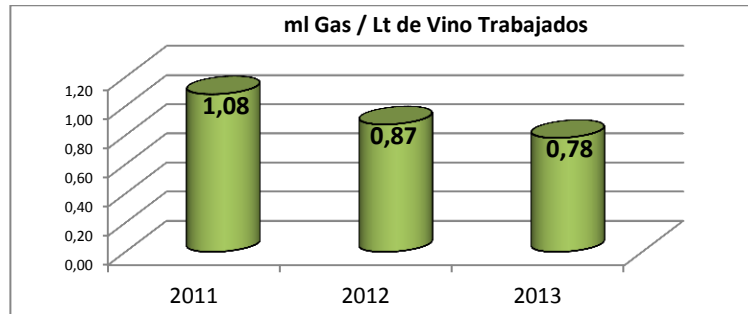
El indicador utilizado para medir y gestionar este aspecto son los KWH por caja producida, incorporando el consumo general de la compañía. El siguiente gráfico muestra la disminución que se ha experimentado en los últimos tres años:



Como se puede apreciar en el gráfico, en los últimos tres años se ha experimentado una sostenida baja en el uso de energía eléctrica por unidad de proceso (litro de vino). Esta disminución para el último periodo corresponde al 5%. El principal factor que explica este descenso es la incorporación de medidas blandas tendientes al ahorro de energía, control en horarios punta y el reemplazo de equipos de mayor eficiencia.

2.2.2.- Gas

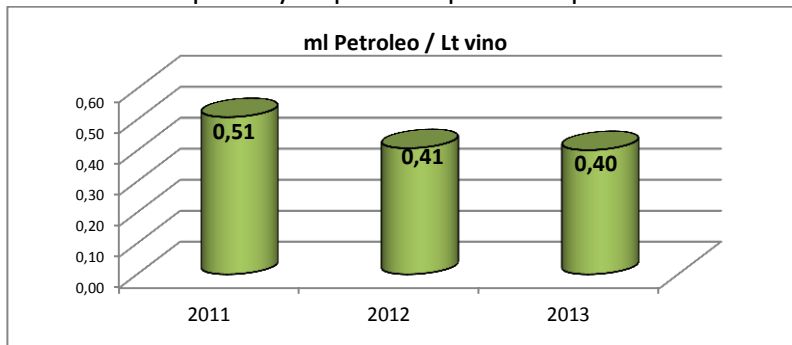
El gas es provisto por la empresa GASCO S.A. y se utiliza principalmente para calentar agua de proceso.



Esta gráfica también presenta una disminución en los consumos debido a los cambios en procedimiento con la intención de generar ahorros en los consumos y la emisión de contaminantes.

2.2.3.- Petróleo

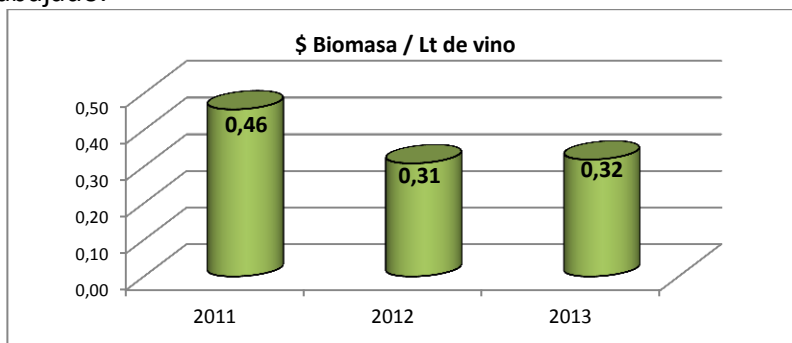
Este combustible es utilizado principalmente por los equipos de generación eléctrica autónoma para su uso en horario punta y es provisto por la empresa COPEC.



Como se puede observar en el gráfico, entre el 2012 y el 2013 se experimentó una pequeña disminución del 1%

2.2.4.- Biomasa

Para la generación de calor en los últimos años se implementó una caldera a biomasa, la cual está en comodato con compromiso de compra y su facturación es por KW equivalentes. Por lo que para realizar el indicador respectivo se utilizó el gasto total en pesos por Litro de vino trabajado.



Si bien su funcionamiento reportó un ahorro significativo de aproximadamente \$5.500.000.- anuales si lo comparamos con el mismo consumo en gas, este se podría ver mucho más beneficiado si este equipo pasa a ser de propiedad de la Viña.

Por este motivo, para el 2014 se espera comprar la segunda caldera de biomasa para ser instalada en Planta 2, con la cual se ha calculado que los ahorros podrían estar cercanos al 63% si lo comparamos con el consumo de gas necesario para obtener las mismas kilocalorías. Esta inversión tiene un costo aproximado de 60 millones de pesos.

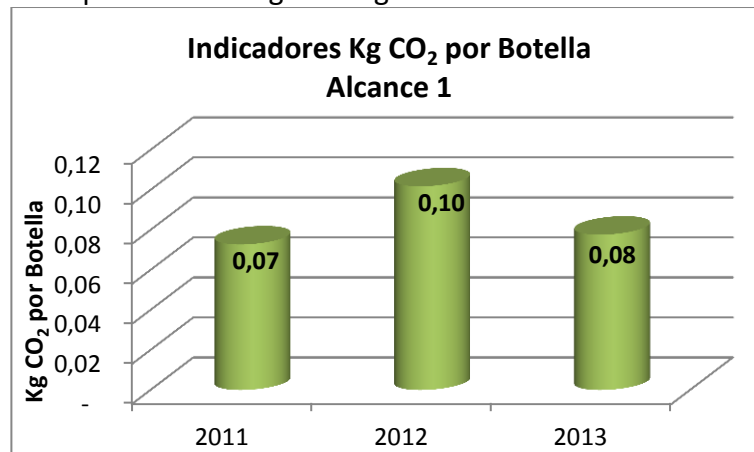
2.3.- Gestión de las Emisiones

Durante el año 2013 se terminó el proyecto de medición de Huella de Carbono, proceso que estuvo asesorado por la empresa Green Solution Chile (<http://www.greensolutions.cl/>), y contempló la medición de la huella corporativa acorde a las guías de ISO 14.064.

Los resultados fueron certificados para el periodo 2011 y posteriormente mediante la calculadora entregada en el proyecto se procedió a hacer el seguimiento correspondiente a los años 2012 y 2013. Para expresar los datos en una unidad más perceptible, se ha generado para cada alcance el indicador Kg de CO₂ por Botella de vino vendida, de esta manera podemos mostrar valores más tangibles e interpretables.

2.3.1.- Huella de Carbono Alcance 1

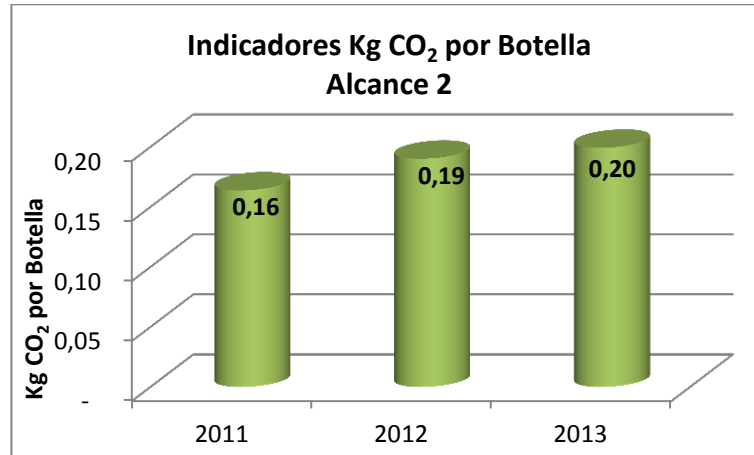
Se entiende por Alcance 1 todas aquellas emisiones que son de responsabilidad directa de la Viña y que están dentro de su ámbito de acción el poder reducirlas. Los resultados obtenidos se expresan en el siguiente gráfico:



Como se puede apreciar en el gráfico, entre el año 2011 y 2012 existe una pequeña alza de 0.03 Kg por botella, lo que se puede explicar porque la medición se realizó durante el periodo 2012, por lo que ese año no existió gestión sobre este parámetro. Sin embargo, el periodo reportado del 2013 ya se empezaron a tomar medidas blandas tendientes a disminuir los consumos energéticos, lo que se tradujo en una reducción neta de 0.02 Kg por botella.

2.3.2.- Huella de Carbono Alcance 2

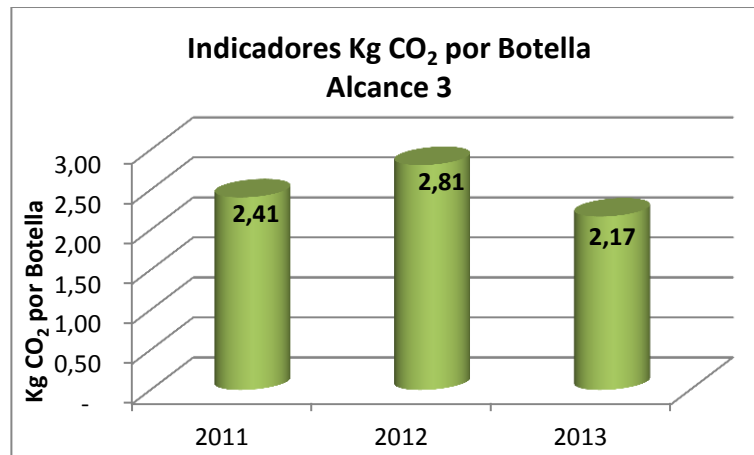
Este alcance corresponde al inventario de GEI resultantes de la generación de Energía consumida por la Viña (vapor, calor o electricidad), pudiendo gestionar la compañía solo el consumo.



En el gráfico podemos apreciar que este ítem ha ido en alza a pesar de la incorporación de medidas estructurales como auditorías energéticas, cambio de luminarias por bajo consumo, aislación de cubas, etc.. Lo anterior se debe principalmente a que la producción agrícola y productiva ha ido en alza en los últimos años, incorporándose nuevos campos con sistemas de riego tecnificado y nuevas maquinarias productivas.

2.3.3.- Huella de Carbono Alcance 3

El alcance 3 corresponde a las emisiones indirectas que son producidas por otras entidades externas que participan en ciclo de vida del producto como lo son los proveedores de insumos y servicios. Al igual que el alcance 2, estas emisiones no son gestionables por la empresa.



Como se puede apreciar, este alcance explica más del 88% del total de la huella y el que realmente influye en el resultado general de las emisiones que, producto de la fabricación del vino, se generan.

Las medidas tomadas para lograr bajar esta huella van de la mano con el cambio de insumos como la utilización de botellas de menor peso, la disminución del uso de cajas de madera por cartón, la incorporación de insumos fabricados con materiales reciclados como las cajas y las etiquetas y la optimización de materiales de empaque entre otros.

2.4.- Gestión del Agua

2.4.1.- Fuentes de Agua

La captación de aguas de la Viña Miguel Torres corresponde en un 100% a pozos profundos, teniendo dos complejos de captación, Bodega 1 y Bodega 2.

a) Pozos Bodega 1: Está compuesto por dos pozos profundos

Pozo B1.1: Pozo de 80 mt de profundidad con un caudal nominal de 60 Lt/seg y abastece el sistema de riego tecnificado por goteo de la Agrícola Santa Digna.

Pozo B1.2: Pozo de 40 mt de profundidad con caudal nominal de 25 Lt/seg y abastece las necesidades productivas de la planta de vinificación Bodega 1

b) Pozo Bodega 2: Pozo de 40 mt de profundidad con caudal nominal de 36 Lt/seg, este pozo abastece las necesidades de la planta de vinificación Bodega 2 y de la planta productiva (Embotellado y Etiquetado).

Ninguna de estas fuentes de captación ha sido afectada significativamente por el desarrollo de la actividad.

2.4.2.- Reciclaje de agua

Por el momento en la Viña no estamos reciclando el agua en ninguno de nuestros procesos

2.4.3.- Huella de Agua

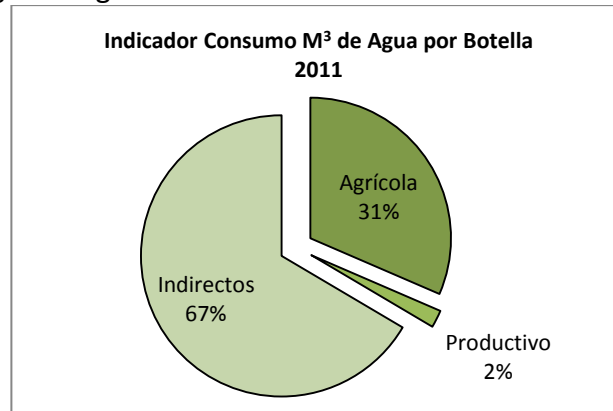
Durante el periodo 2012-2013, en conjunto con la medición de la Huella de Carbono se realizó la medición de la Huella del Agua Corporativa. Este trabajo fue realizado por la empresa Green Solution Chile y se realizó de acuerdo a la metodología entregada por el Water Footprint Network (*Hoekstra et al., The Water Footprint Assessment Manual, 2011*).

Este cálculo considera los componentes que consumen agua de manera directa e indirecta, es decir, tanto las operaciones propias de la empresa como los insumos que forman parte de la cadena de suministro. Por lo tanto, también incluye la huella del agua indirecta generada a partir del consumo de electricidad y combustibles como fuentes de energía.

El resultado general de Consumo para el 2011 está dado por la siguiente tabla:

Concepto	Total M ³	Indicador M ³ /Bot
Consumo Directo Agrícola	1.743.296	0,337
Consumo Directo Productivo	111.213	0,022
Consumo Indirecto	3.682.405	0,712
Total Consumo	5.536.914	1,071

Lo que arroja el siguiente gráfico:



Como se puede apreciar, el 67% del consumo de agua de una botella de vino corresponde a consumos que se realizan fuera de las instalaciones, ya sea por proveedores de insumos, materias primas o energía, siendo gestionable por la Viña solo el 33%.

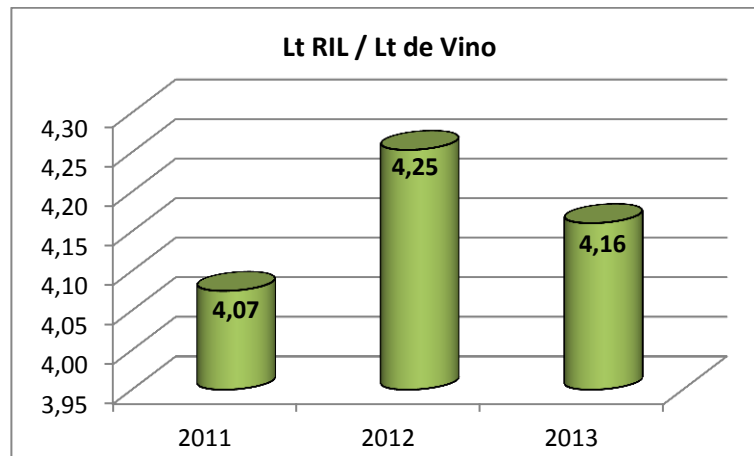
De los consumos Directos podemos decir que el 94% corresponde a consumo agrícola, lo que indica que el cultivo es altamente dependiente del agua y que su gestión es fundamental, en especial en el tipo de riego que se realiza. El 6% restante es explicado por el agua de proceso que, es una industria vinícola, es utilizada principalmente en el lavado de estanques y líneas de proceso.

2.5.- Gestión de Residuos

2.5.1.- Residuos Líquidos

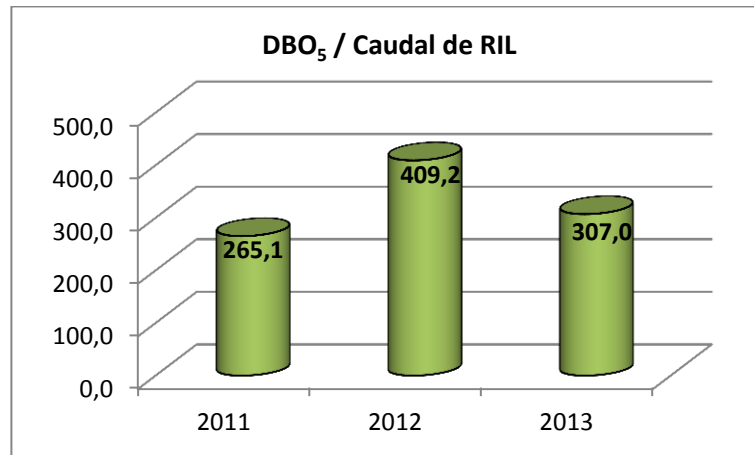
La totalidad de los Residuos industriales líquidos de la Viña son tratados por la planta de tratamiento Tutuquén de propiedad de Aguas Nuevo Sur, ubicada en el sector El Vaticano, rivera estero Huaiquillo, comuna de Curicó, bajo el marco regulatorio vigente en Chile.

En el siguiente gráfico se presenta el indicador Litros de RIL v/s Litros de Vino, el cual muestra la relación existente entre la cantidad de vino producido por la bodega durante la vendimia y el volumen total de RIL vertido.



Como se puede apreciar, el caudal disminuyó en relación al año anterior llegando al mismo valor experimentado el 2011. Esto se debió a la baja en la uva procesada este periodo y a los cambios de procedimiento efectuados tendientes al ahorro de agua.

Desde el punto de vista de la contaminación, que la presencia de contaminante en el agua residual, medido como DBO₅, se ha comportado de la misma manera, mostrando una disminución entre el 2012 y el 2013 del 25%.



2.5.2.- Residuos Sólidos Industriales

La mayor parte de los residuos sólidos industriales son almacenados para su posterior reciclaje. El vidrio, los cartones y los plásticos pasan por un proceso de selección de separación en el mismo lugar donde se generan y luego son entregados a empresas intermediarias que realizan el transporte hasta los lugares de reciclaje final.

Producto	2011	2012	2013	2012 v/s 2013
Plástico	8.658	10.200	9.420	▼ 8%
Cartón	17.130	21.250	12.810	▼ 40%
Vidrio	59.765	54.470	58.460	▲ 7%

La fuerte disminución en el reciclaje de cartones está fundada en las gestiones tendientes a disminuir la cantidad de material de embalaje de los insumos, esperando que para los próximos años se mantenga.

Los residuos de tipo domiciliario son eliminados por el sistema municipal de recolección.

2.5.3.- Residuos Peligrosos

Los residuos peligrosos son almacenados en una bodega especialmente diseñada para tales efectos, con la debida separación de zonas productivas, control de derrames y con los niveles de seguridad apropiados, esta bodega cumple con los requisitos legales impuestos por la legislación chilena al respecto y es supervisada por el Seremi de Salud de la Región del Maule.

Durante el periodo reportado los retiros de materiales peligrosos alcanzaron a:

Residuo	Un	Cantidad	Cantidad	Cantidad
		2011	2012	2013
Aceite usado	Lts/año	1.430	1.240	840
Pilas usadas y baterías	Kgs/año	39	76	55
Tubos fluorescentes y ampolletas	Kgs/año	11	37	27
Aserrín contaminado	Kgs/año	58	100	160
Filtros de aceite usados	Kgs/año	67	134	101
Envases de lubricantes	Kgs/año	13	268	14
Toner y desechos de computadores	Kgs/año	50	140	103
Huaipe contaminado	Kgs/año	29	114	96
Sacos vacíos de soda cáustica	Kgs/año	11	51	51
Chatarra electrónica	Kgs/año	--	--	22

Periódicamente, una empresa especialmente destinada para estos efectos, retira todos los residuos peligrosos generados para ser reciclados, tratados y dispuestos de acuerdo a su peligrosidad. La empresa que realiza este trabajo es Bravo Energy Chile S.A.

2.6.- Biodiversidad

En la actualidad la Viña posee 6 campos productivos distribuidos en la región del Maule. Ninguno de los cuales es adyacente a una zona de alto valor biológico o áreas protegidas. Los campos productivos son los siguientes:

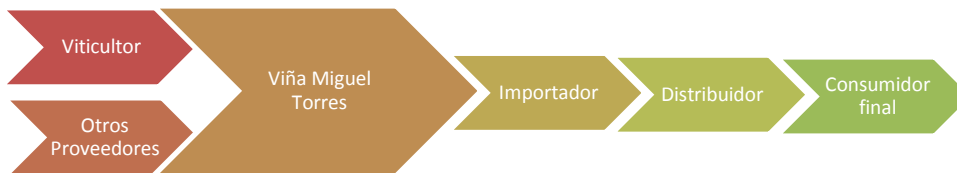
Campo	Há Totales	Há plantadas	Tipo de suelo	Ubicación Localidad / Comuna
Santa Digna	94,86	57,08	Franco arcilloso a arcilloso. Hay sectores muy pedregosos.	Maquehua / Curicó
El Aromo	86,06	57,41	Arcilloso a franco arcilloso. Limitado por tosca a distintas profundidades	El Aromo / Rio Claro
San Agustín	50,12	43,25	Franco a Franco arcilloso, suelo profundo no pedregoso	Casa Blanca / Molina
San Luis de Alico	40,23	32,54	Franco arcilloso a arcilloso. Suelo profundo y fértil, sin piedras	San Luis de Alico / San Clemente
Huerta de Maule	178,73	23,03	Suelo franco a franco arenoso en los lomajes, y suelo franco a franco arcilloso en los sectores bajos	Huerta de Maule / San Javier
Empedrado	367,74	15,36	Franco arcilloso, con presencia de piedra pizarra a distintas profundidades	Empedrado / Constitución

Gracias a que la totalidad de estos campos están certificados orgánicos, el impacto en el medioambiente producto de su explotación se ha minimizado, además, en las zonas en las cuales hay peligro de erosión, se han introducido especies nativas como la doca (Empedrado), para evitar pérdidas de terreno. Por último hay que mencionar que en la totalidad de los campos de la Viña está restringido el acceso y existe la prohibición de cazar.

4.- Cadena de Valor y Comercio Justo

4.1.- Cadena de Valor

La cadena de valor está determinada por el siguiente esquema:



Haciendo un análisis de este diagrama desde el punto de vista de la matriz de riesgos sociales y ambientales para la Viña, el punto de mayor riesgo de incumplimiento de ambos requisitos está en la etapa del Viticultor. Lo anterior se desprende de los procesos de pre-auditoría que se realizan a los posibles proveedores de Comercio Justo que, antes de presentarse a auditoría externa, se someten a una auditoría por parte de personal de la Viña especialmente calificado para estos efectos.

Entre los incumplimientos más recurrentes a nivel de campo se pueden enumerar:

- Trabajo infantil, todavía en el campo chileno se encuentran puntualmente ocasiones en las que, junto con las trabajadoras de temporada, ingresan al campo sus hijos ya que no tienen donde dejarlos. Estos niños que solo ingresan para acompañar a sus madres, pueden terminar ayudando en los trabajos propios de la temporada. Muchas veces esto ocurre sin que los administradores del fundo tomen plena conciencia de que está ocurriendo.
- Contrato laboral, es frecuente encontrar a nivel de campo empleados sin contrato laboral formal, lo anterior ocurre porque, para muchos trabajadores agrícolas no es conveniente el figurar en el sistema de cotizaciones ya que, pierden muchos beneficios sociales y de salud que el estado tiene para este tipo de personas. Además, al ser las pensiones en Chile tan bajas para este tramo de trabajadores, no es un incentivo real para ellos el cotizar pensando en su futura jubilación ya que, la pensión de gracia del estado es similar a la que ellos percibirán si imponen toda su vida por el mínimo legal en Chile.
- Uso de implementos de protección personal. Por falta de capacitación y, en algunos casos de recursos de los empleadores, no es poco frecuente encontrar campos en los cuales no se utilice implementos de protección personal especialmente en la aplicación de agroquímicos.
- Desde el punto de vista medioambiental, el principal incumplimiento está respecto al almacenamiento y control de los productos químicos, teniendo que mejorar muchas bodegas tanto de productos como de residuos.

Por estos motivos principalmente es que la certificación de Comercio Justo es una excelente herramienta que obliga a los empleadores a capacitar a su personal y a empoderarse a los trabajadores respecto de sus derechos y obligaciones. En el presente periodo reportado, el 85% de la uva recepcionada en la Viña está certificada en Comercio Justo, lo que implica una directa supervisión de estos temas, ayudándoles a superar cualquier deficiencia que se encuentre sin costo para el productor.

En el caso de Otros Proveedores, la mayoría de ellos son empresas importantes en el rubro que son supervisadas por las entidades gubernamentales respectivas, por lo que no es frecuente encontrar desviaciones importantes en temas laborales o medioambientales, sin embargo hay una brecha muy grande todavía en la difusión y adopción de los preceptos de Responsabilidad Social, lo que implica un desafío importante para la sociedad chilena. Por lo pronto la Viña ha incorporado en los check list de auditoría preguntas básicas respecto de los temas de Responsabilidad Social con el objetivo de pesquisar el cumplimiento, pero también de sembrar una duda en estos temas para que las organizaciones vayan cada día desarrollando mejor este aspecto.

El resto de la cadena de valor (Importadores y distribuidores), no presentan riesgos evidentes de trasgresión a normas sociales o ambientales.

4.2.- Proveedores de Comercio Justo

4.2.1.- Proyectos de Certificación de Productores

Este proyecto lo hemos desarrollado como base de nuestro desarrollo, poniendo énfasis en los pilares de desarrollo sustentable y de equidad social y ambiental.

Para esto la Viña dispone de un departamento especialmente diseñado para proponer a los posibles nuevos productores de Comercio Justo en participar en conjunto en este proyecto de negocio. Esto se realiza mediante una presentación a los dueños de la agrícola respecto a los fundamentos del Comercio Justo y los principales requisitos. A su vez se informa de las empresas certificadoras presentes en Chile y se entregan los contactos respectivos. Para la Viña da lo mismo con qué empresa certificadora trabaje el proveedor ya que cada una de ellas tiene el prestigio suficiente para asegurarnos de que su certificado cumple con los preceptos internacionales del Comercio justo.

Posteriormente, si el productor se interesa en participar, se realiza una pre-auditoría en su predio para hacer un levantamiento de las brechas existentes entre el estándar y la línea base de funcionamiento de la empresa. De acuerdo con los resultados, se decide si la empresa puede o no certificarse y, de ser positiva la respuesta, se realiza un plan de acción para superar todas las posibles desviaciones encontradas y para implantar un sistema de gestión básico para estos propósitos.

El acompañar al productor durante la auditoría externa o en el levantamiento de las No Conformidades cursadas por el ente revisor también está contemplado en esta asesoría la cual no tiene costo para el productor.

Los productores certificados mediante este sistema para el periodo reportado son los siguientes:

Productor	Ubicación	Certificadora
Soc. Agr.y Com. Crucesillas Ltda.	Comuna de San Javier	IMO
Soc. Agríc. Cerro Azul Ltda.	Comuna de Curepto	IMO
Soc. Viña Montt Ltda.	Comuna de Molina	IMO
Agrícola Rucatalca Ltda.	Comuna de Nancagua	IMO
Asoc. Red del Vino Sexta Región S.A.	Comuna de Santa Cruz	FLO
Osvaldo Sierra Bernal	Comuna de Chimbarongo	IMO
Viña Caupolicán S. A.	Comuna de Sagrada Familia	FLO
Viñedos Esperanza de la Costa	Comuna de Hualañe	FLO

Jose Toribio Larraín	Comuna de Casablanca	IMO
Viñedos de Cauquenes	Comuna de Cauquenes	IMO
Agric. Santa Rosa de Lavaderos	Comuna de Maule	IMO
Jose Manuel Pozo	Comuna de San Clemente	IMO
Agrícola Casas de Bucalemu	Comuna de San Antonio	IMO
Luis Hernán Valenzuela	Comuna de Quillon	IMO
Consorcio Vitivinícola	Comuna de Talca	FLO
Maria Aro	Comuna de Curico	IMO

4.2.2.- Utilización de la Prima de Comercio Justo

Entre los proyectos más desarrollados por nuestros proveedores con los dineros provenientes de la Prima de Comercio Justo podemos indicar:

- a) Programas de Mejoramiento de Viviendas Rurales.
- b) Aporte en implementación Clubes deportivos rurales.
- c) Mejoramiento y/o compra de Bicicletas para transporte.
- d) Reparación de centros comunitarios o religiosos.
- e) Operativos médicos y dentales.
- f) Ayuda para estudios de hijos de socios del comité.

En el caso de las agrupaciones de pequeños productores (trabajo familiar) que, por estatutos pueden utilizar la prima para el mejoramiento productivo de sus instalaciones se dieron los siguientes proyectos:

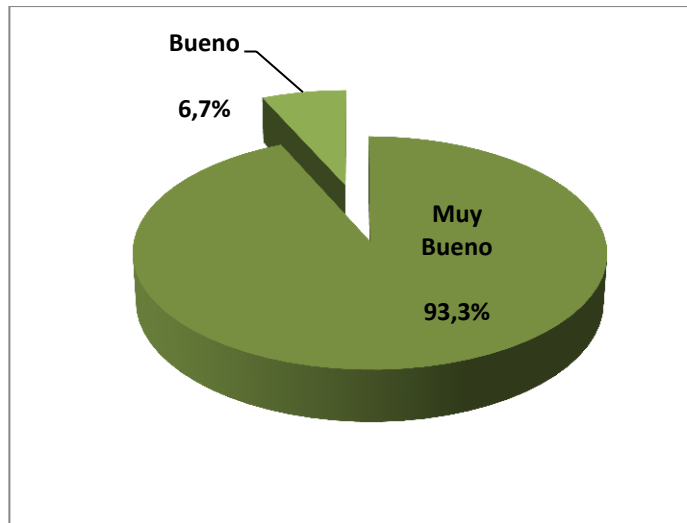
- g) Mejoramiento de viñedos
- h) Compra de baños químicos

4.3.- Otros Proveedores

Cuando hablamos de otros proveedores nos referimos toda aquella empresa distinta de los productores de uva, que suministre un bien o servicio a la Viña. Entre ellas se cuentan los proveedores de insumos enológicos, de insumos para el embotellado y etiquetado y las empresas que prestan servicios como aseo, vigilancia y contratistas.

Tal cual se menciona en párrafos anteriores, la legislación laboral y ambiental están muy desarrolladas y las empresas establecidas, por norma general, cumplen. Sin embargo todavía tenemos una deuda pendiente como sociedad en la difusión de los preceptos de la Responsabilidad Social. Nuestros proveedores no son ajenos a ello.

Todos nuestros proveedores críticos son sometidos a evaluaciones periódicas para asegurar la calidad de los productos y servicios que prestan. Estos resultados han sido en los últimos años satisfactorios, encontrándose la mayoría de ellos en el rango de “Muy Bueno”, es decir, su puntuación es mayor a 85% de cumplimiento. A continuación se presenta una gráfica con los resultados generales obtenidos durante el periodo 2013:



Por otro lado, existe un programa de auditorías que se realiza anualmente y que ha incorporado las preguntas de Responsabilidad Social que se indican:

¿La empresa cuenta con un código de ética documentado y de público acceso?

¿Todos los trabajadores tienen contrato de trabajo vigente y sus cotizaciones están declaradas y pagadas?

¿En la empresa no hay trabajo infantil (menor a 15 años) y en el caso de trabajo juvenil (15 y 18 años) están en el marco de prácticas profesionales con permiso de los padres?

¿En su empresa no hay casos de discriminación de ninguna clase? (sexo, edad, religión, etnia, orientación sexual o cualquier otro).

¿Existe un encargado o experto en prevención de riesgos?

¿Se han evaluado los riesgos laborales existentes y se lleva en índice de accidentabilidad?

¿Existe una comunicación fluida entre los trabajadores y la dirección de la empresa?

¿Su empresa ha tenido multas u observaciones por cuestiones laborales?

Con esto la intención es analizar los procesos productivos pero también indicar claramente que los temas de responsabilidad social son hoy en día más importantes que nunca y que deben comenzar a interiorizarse en estos temas.

Por último hay que señalar que todo proveedor de servicio y/o contratistas que trabajen al interior de las instalaciones de la Viña deben ceñirse a un protocolo que, entre otras cosas, se preocupa del cumplimiento legal vigente en materia de Salud y Seguridad Laboral y responsabilidades contractuales derivadas de los contratos de sus trabajadores como lo son el pago oportuno de sueldos y de las imposiciones legales.

Para temas relativos a este Reporte usted puede dirigirse a:

Rodrigo Constandil Córdova

rconstandil@migueltorres.cl

Para temas relativos a Relaciones Públicas y Comunicaciones, usted puede dirigirse a:

Carolina Márquez Goycoolea

cmarquez@migueltorres.cl

S.V. Miguel Torres S.A.

Panamericana Sur Kilómetro 195

Curicó - Chile

Teléfono 56-75 2564100