

Mendoza, 18 de octubre de 2016

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

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

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

**DECLARACIÓN DE APOYO AL PACTO GLOBAL**

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

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



José Alberto Zuccardi  
DIRECTOR  
**BODEGA FAMILIA ZUCCARDI**

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

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

**Entrevistas:** Desde el departamento de recursos humanos se realizan visitas semanales a todas las fincas para conocer la situación actual de todos los empleados y poder tomar acciones de acuerdo a las necesidades que surjan. Se logró entrevistar al 50% de los empleados y se ha trabajado sobre los reclamos que se han presentado a través de acciones concretas como el acondicionamiento del comedor de personal, acondicionamiento de las casas de las fincas, entre otras.

**Actividades de capacitación:** En el año 2015 se trabajó en el desarrollo de habilidades enfocadas en el auto liderazgo y trabajo en equipo para la parte operativa.

De esta manera, se realizaron capacitaciones en auto liderazgo, trabajo en equipo, impuestos, marketing y mercado, planificación estratégica, atención al cliente, higiene y seguridad, normas ISO, TPM, sustentabilidad, comercio justo, además de capacitaciones técnicas específicas para los diferentes sectores de la empresa.

En 08/2015 se dio inicio a un Programa de Desarrollo Integral en conjunto con la Universidad Nacional de Cuyo destinado a la formación de encargados y capataces en temas que hacen a su trabajo diario, incrementando de esta manera su nivel profesional y formación personal. Este programa tiene una duración de 80 horas, finalizando en Diciembre 2016.

Durante el año 2015 se finalizó el Programa Plan de Carrera destinado a la formación de mandos medios y jefes en temas de gestión de acuerdo a las necesidades de la compañía. En el año 2016 se ha comenzado una segunda réplica de Plan de Carrera.

Se capacitó al personal con un total de 1448 horas distribuidas de la siguiente manera: Gestión de Recursos Humanos 688 horas, Administración de Negocios 56 horas Gestión Productiva 540,00 horas, Seguridad e higiene 156 horas, idiomas 176,5 horas, sistema de calidad y sustentabilidad 146,5 horas

Se ha trabajado para reforzar el proceso de inducción de personal. Durante este año se han dado más de 35 cursos de inducción de 8:00hs cada uno con el objetivo de integrar a los nuevos empleados a la organización brindándoles información general, amplia y suficiente sobre los elementos fundamentales de la cultura organizacional y su rol dentro de la empresa. De esta forma los nuevos integrantes logran fortalecer el sentido de pertenencia y sienten una mayor seguridad para desarrollar su trabajo de forma autónoma.

**Salud:** Capacitación y cuidados odontológicos para grandes y Chicos: Bodega Familia Zuccardi junto al programa de OSEP CUIDA TU SONRISA, coordinó acciones con una escuela de la zona y para los empleados de la empresa.

**Atención a establecimientos educativos:** Durante el año se atendieron más de 40 establecimientos educativos de todos los niveles que visitan las instalaciones de la bodega para conocer los procesos del vino y otras actividades que realiza la empresa

**Prevención de Asma infantil:** mediante el Programa Provincial de ASMA infantil se realizaron acciones en conjunto para lograr un acercamiento a madres y niños para prevenir enfermedades crónicas relacionadas con neumonía y asma.

**Plan de Vacunación:** Bodega Familia Zuccardi gestionó la aplicación gratuita de la vacuna antigripal en el año 2016. Se vacuno un total de 295 personas de Finca Maipú, Finca Santa Rosa, Finca San Juan, Finca Altamira, Finca Vista Flores, Finca la Ribera y Bodega.

**Salud vascular:** En el centro Cultura se realizaron capacitaciones del personal, donde se tomaron como puntos principales los cardiovasculares, accidentes cerebro vasculares y métodos de reanimación RCP (Reanimación Cardio Pulmonar)

**Atención Médica Laboral:** Se mejoro el servicio de medicina laboral duplicando la cantidad de horas de atención del médico laboral. Ha sido importante el acceso por parte de los empleados al servicio de consultas médicas en los consultorios instalados en las distintas fincas. Se continuó con el seguimiento de empleados con elevado índice de ausentismo, realizando seguimiento y apoyo a aquellos trabajadores con patologías particulares. La empresa cuenta dos consultorio médicos equipados con camilla, balanza, tallimetro, kit de primeros auxilios etc.

## FAMILIA ZUCCARDI

Se ha trabajado en conjunto con Prevención ART para coordinar el dictado de cursos de primeros auxilios con el objetivo que los participantes adquieran conocimientos básicos iniciales y sepan cómo actuar con la debida precisión, rapidez, eficacia y seguridad en caso de accidentes.

Se ha decidido duplicar la cantidad de horas del servicio de Seguridad e Higiene incorporando un Responsable de Higiene y Seguridad y un Técnico en Seguridad e Higiene con el objetivo de trabajar en conservar la salud física de los trabajadores en relación con el trabajo que desempeñan, teniendo como meta el abolir los riesgos de trabajo a los que están expuestos, aplicando medidas y desarrollando actividades necesarias para la prevención de riesgos derivados del trabajo.

Salud: Se asiste a las personas en los trámites con obras sociales, de forma económica como también de gestión tratando de minimizar los tiempos de autorización de las prácticas y/o estudios que deban realizarse. Se busca la derivación a profesionales particulares en casos de fuerza mayor

Capacitación: Para las mujeres que viven y trabajan en la finca y bodega se dictaron clases de manualidades con la intención de realizar juguetes para regalar en el día del niño. Con lana virgen si hicieron en forma artesanal 90 muñecos al crochet, se reciclaron diversos materiales, como cajas de madera y retazos de telas para armar alrededor de 90 juguetes mas llegando a más de 180 presentes que se entregaron en el festejo del día del niño al que concurrieron 250 personas.

Incentivo a las economías sociales: En el reporte anterior comentamos que la empresa había financiado 11 máquinas de coser hogareñas y se les dio facilidades a las mujeres para que las adquieran en accesibles cuotas sin interés. Apoyando a este grupo de mujeres que no trabajaban y a través de Fundación Familia Zuccardi se armó un taller de costura con máquinas industriales para darle trabajo a un grupo de mujeres que viven en la zona. En el taller de costura que funciona en la finca, las mujeres trabajan en forma independiente y se ha acondicionado una sala con cunas para que las mamás tengan a sus niños contenidos

Por otro lado, se firmó un convenio con la DGE para la capacitación laboral de estas mujeres en lo que respecta a costura – costos – marketing etc., Esta capacitación se dictan en el mismo taller de costura y las mismas reciben un título oficial otorgado por la Dirección general de Escuela

Clima Laboral: La relación es muy buena hay buenos niveles de comunicación. Tanto con las Gerencias como con los mandos medios y el área de RRHH. Le empresa cuenta con un boletín para mantener informados a sus trabajadores. Se realizan reuniones con el personal y visitas periódicas a los distintos sectores para resolver situaciones puntuales y conocer sus necesidades. Entre las actividades se realiza el asado de fin de cosecha y día del niño donde participa el empleado y toda su familia. La alta dirección promueve la comunicación y el despacho de del Director siempre cuenta con un espacio de tiempo para atender las solicitudes de la gente.

En entrevistas confidenciales con personal efectivo y temporal, destacan el valor humano de la empresa, el buen clima laboral y por sobre todo el ser una empresa familiar donde las puertas de Dirección siempre están abiertas para plantear cualquier tipo de inquietud.

Fundación Familia Zuccardi Se creó hace un año, con el objetivo de poder acceder a beneficios que solo llegan a instituciones sin fines de lucro. Se busca potenciar la inclusión social el desarrollo de las zonas principalmente donde la bodega cuenta con fincas

Buena comunicación: Las reuniones con los representantes de los trabajadores ha disparado inquietudes que nos obligan (como empresa) a seguir gestionando mayores y mejores servicios. La apertura de la gente en las reuniones en cuanto a las necesidades de la zona, independiente de cómo usar los fondos que provienen de las primas de Comercio Justo, ha sido útil para hacer frente a reclamos ante organismos del gobierno y juntar firmas.

Recreación: En el área recreativa y como medio para mejorar el contacto social de los trabajadores rurales y sus familias, se realizaron encuentros para los días del amigo, día del niño, día de la madre donde se efectuaron sorteos y entretenimientos.

Actividades de producción: Mediante el C.C.T. Centro de Capacitación para el trabajo N° 6-020 "Esther Monasterio" se realizo un taller de panificación y pastelería con las mujeres de la zona donde aprendieron a realizar diferentes tipos de panificados, incluyendo las variantes para alimentaciones si TACC (sin trigo avena cebada y centeno) libres de gluten apropiados para celíacos.

Actividades Educativas: Bodega Familia Zuccardi, continúa con 1 aula satélite del CEBJA 3-495 Nicolás Rosier Cabrera (Centro de Educación Básica de Jóvenes y Adultos) en la finca de Santa Rosa, en la cual brinda la posibilidad que los jóvenes y adultos completen sus estudios primarios, como así también el dictado de clases de apoyo en las principales áreas para niños y adolescentes de la zona rural. En finca Santa Rosa se logró la apertura del primer ciclo de escuela de adulto CENS con una inscripción de 25 adultos

## FAMILIA ZUCCARDI

Capacitación: Se continúa con el dictado de clase en el aula del CENS (Centro Educativo de Nivel Secundario) en la Finca de Maipú de Familia Zuccardi. Este sistema bajo el régimen semi presencial, permite obtener un título secundario a los adultos mayores. Es importante destacar que se creó una nueva aula satélite que depende de la escuela Thay de Fray Luis Beltrán y lleva el número 3-508 y el nombre de Emma de Zuccardi. Con el fuerte compromiso de profesionalizar la empresa se hace mucho hincapié para que todos los adultos terminen sus estudios

Escuela Técnico Agraria Nº: 4-255: Los alumnos de este establecimiento están realizando las prácticas en la finca. A la capacitación y práctica en podas de viñedos se sumó la poda de olivos, el cultivo de lombriz, manejo de compost. También se ha programado lo que es visita al área de mantenimiento, taller de tractores y máquinas

Certificación: Durante el 2013 SANTA JULIA, fue la primera bodega argentina en lograr la Certificación FAIR FOR LIFE (Comercio Justo + Responsabilidad Social). La certificación Fair for Life ([www.fairforlife.net](http://www.fairforlife.net)) distingue a nivel internacional a aquellos productos que han sido elaborados bajo los más estrictos estándares de calidad, óptimas condiciones laborales a lo largo de toda la cadena productiva y siguiendo buenas prácticas ambientales. Durante el 2014 se recertificó esta norma

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

Durante el 2016 Bodega Zuccardi, recertificó esta norma lo que reafirma el compromiso de la empresa con la calidad, dentro de un contexto en el que se prioriza la producción sustentable y el cuidado de las condiciones laborales de su gente, por otro lado, esto es una garantía en aquellos mercados donde la Responsabilidad Social y el Comercio Justo son ampliamente valorados por el consumidor, quien opta por productos certificados.

Derecho a la educación: Durante el 2016 se han agregados horas de música y canto para niños y adolescente. Esto logró la creación de un conjunto musical que actúan en eventos departamentales y en toda actividad recreativa que organiza la empresa.

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

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

Se presentó un nuevo caso de violencia domestica fuera del ámbito laboral de una persona que trabaja en la empresa. Frente a este hecho de violencia el departamento de recursos humanos acompañó y asistió a la persona víctima y buscó apoyo en las delegaciones que atienden estos casos. Se contuvo emocionalmente a la persona y se gestionó la asistencia del Consejo Nacional de la Mujer que depende el Ministerio de Desarrollo Social para que le brinde también apoyo, asistencia y contención a la víctima.

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

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

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

En ningún momento y por ningún motivo, Bodega Familia Zuccardi ha pagado salarios por debajo del mínimo de categoría.

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

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

Se continúa con el programa “Buena Cosecha”: Junto al Ministerio de Gobierno, Justicia y Derechos Humanos de la Provincia de Mendoza, se sumó a la propuesta que se enmarca en la política de prevención y erradicación del trabajo infantil, a través del proyecto “Buena Cosecha sin trabajo infantil. Esto ha posibilitado que tanto niños y niñas de hasta 14 años, hijos de trabajadores rurales, estén contenidos en centros de desarrollo socio educativos como el Centro Cultural Recreativo y Deportivo Familia Zuccardi.

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

Como todos los años se a principios del año 2016 se realizó la temporada de Colonia de Verano en forma gratuita en colaboración con Municipio y Cooperativa Eléctrica para que todos los niños de la Zona Rural de Santa Rosa, desarrollen actividades deportivas como natación, recreativas en campamentos con otros niños de otros clubes, utilizando las instalaciones e infraestructura de Bodega Familia Zuccardi y un cierre de campamento al aire libre en un medio natural, donde los niños pueden interactuar con otros chicos y obtener vivencias que ayuden al perfeccionamiento integral de los componentes de esta comunidad, en un clima caracterizado por la alegría y el espíritu de cooperación.

Durante el 2015 sumamos en la finca de Maipú una nueva escuela de verano para los hijos de los trabajadores principalmente que viven en la finca. La Colonia de verano llegó a tener 25 niños y la merienda fue provista por la Fundación Familia Zuccardi

Reacondicionamiento Polideportivo: Se han continuado con las obras del polideportivo en la zona del El Marcado en Santa Rosa, Junto con la Cooperativa Eléctrica de Santa Rosa, (de gran participación en la zona), se sigue abordado la problemática de la inclusión social de los jóvenes que viven en sectores alejados de los centros urbanos. En forma compartida Familia Zuccardi y Cooperativa se trabaja en un proyecto de incluir socialmente a los jóvenes que por falta de proyecto de vida adquieren adicciones graves para la sociedad

Se continúa con las prácticas de deportes, escuela de fútbol, actividades sociales y recreativas para la familia. Como objetivo específico se busca la participación y desarrollar el sentido de pertenencia de la mayor parte de la población que hoy abandona la zona rural por falta de servicios e infraestructura que acompañe al crecimiento económico.

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

No se han registrado casos de discriminación ni denuncias por condiciones de razas, ni de sexo, credos, ni habilidades o condiciones físicas. La empresa mantiene actualmente una nómina de 703 personas de las cuales el 17% pertenecen al sexo femenino, no registrando bajas en la participación de mujeres empleadas con respecto a años anteriores.

A través de un programa de prácticas laborales, se les da oportunidad a los jóvenes extranjeros que quieran trabajar en distintas áreas de la empresa a realizar prácticas no rentadas sin que el idioma sea una barrera en el trabajo.

También estamos trabajando en conjunto con universidades y escuelas bajo la modalidad de prácticas profesionales con el objetivo de contribuir directamente en la formación integral de los alumnos con el fin de que los estudiantes desarrollen habilidades y competencias que les permitan desarrollarse e incluirse a las dinámicas que demanda el mercado laboral.

Las políticas de la empresa sobre los días de estudio para las personas que están realizando las prácticas, les otorga flexibilidad y no interrumpe la obligación de cursado o de otro tipo para con la institución educativa

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

El fuerte compromiso de la dirección se sintetiza en la Misión & Visión sustentable que hoy tiene la empresa, compromiso que hoy es sostenido por un equipo interdisciplinario formado por representantes de todos los departamentos y gerencias que trabajan en acciones de mejora continua para toda la empresa



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

**Defensa activa de heladas muy desarrollada y eficiente:** Se continúa trabajando con un sistema compuesto por numerosos termómetros ubicados en puntos estratégicos que permiten medir la temperatura y compararlos con las temperaturas mínimas de tolerancia del cultivo que dependen del momento de desarrollo cultivo. Contando además con la ayuda de

pronósticos acertados que nos permiten estar preparados con anticipación. Finalmente, cuando la temperatura llega al umbral de daño, utilizamos calefactores de diseño propio de alta eficiencia logrando la optimización de las acciones activas. En Finca Beltrán, se han realizado cambios del tipo de calefactores en 59 has, reemplazando los viejos a base de fuel oil, por calefactores que funcionan con carbón de coque, más eficiente y menos contaminante.

**Manejo de Residuos de Pesticidas:** Se realiza un control estricto de las aplicaciones que se realizan a los viñedos propios como a los de Terceros que entregarán Uva a la Bodega. Así mismo también se realizan de manera rutinaria, análisis de pesticidas a las Uvas y vinos obtenidos con ellas, evaluando el comportamiento y dinámica de degradación de los principios químicos utilizados, asegurándonos que no existan fraudes o contaminaciones externas.

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

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

**Producción de Humus de Lombriz:** desde 2012 se comenzó a criar Lombrices en Finca Beltrán, Vista Flores y Altamira. De esta manera se utilizan las materias orgánicas de la zona, para realizar aportes de microorganismos, nutrientes y hormonas en los sistemas con riego por goteo, mediante la técnica del Te de compost o Humus de lombriz. Este año separó los sectores teniendo uno para la producción de lombrices y otro de criadero de lombrices

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

## FAMILIAZUCCARDI

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

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

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

Bosques forestales y parques: Se cuenta con más de 70 hectáreas de bosques aportando una gran cantidad de oxígeno a nuestro medio ambiente. A principios del año 2013 se amplió la zona parquizada del sector del nuevo restaurant Pan y Oliva, revalidándose la flora autóctona del piedemonte mendocino como atractivo turístico y también se sumó el corral de ovejas, animales de granja que contribuyen a la erradicación de las malezas.

Monte virgen: Se conservan 1100 hectáreas con flora y fauna autóctona. Se está creando un hábitat de valor agroecológico para microorganismos, mesoorganismos y macroorganismos que favorecen en el agroecosistema el reciclado de nutrientes a través de los descomponedores y detritívoros, sumando beneficios como el dar estructura al suelo, aparte de la multiplicidad de servicios ecosistémicos que dan los organismos que viven en el suelo. Se está repoblando las zonas semi nativa con especies autóctonas de la familia de las leguminosas, para tal efecto se está realizando un tramado de acequia siguiendo las curvas de nivel, por la cual circula agua proveniente que se usa para regar los cultivos de los olivos.

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

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

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

Control de mosca en el área de compost y del restaurante a través del uso de trampas con cebos atrayentes.

Manejo integrado de plagas en Viñedos: Se capacitan anualmente a los Productores de Uva en la utilización correcta y eficiente de los Agroquímicos. Se realiza el control de Polilla de Vid (*Lobesia botrana*) en Finca Maipú con la Técnica de Confusión sexual, utilizando difusores de feromonas específicas.

### **PRINCIPIO Nº 8: Las empresas deben comprometerse en iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.**

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

Certificación de orgánicos: Se ha mantenido para la última Cosecha 2013/4, una superficie de 208 Has certificadas como Full Organic, bajo las normas SUE (Europa), NOP (Estados Unidos), Canadá y JAS (Japón). Además, contamos con 40 Has certificadas "en transición" hacia orgánicos.

Participación en el programa Agro limpio: Los envases vacíos de agroquímicos son adecuadamente lavados y entregados a un organismo que los trata y recicla en el marco del "Programa Agro limpio". El resto de recipientes plásticos son canjeados por pallets y otros se venden a empresas que lo reciclan.



## FAMILIAZUCCARDI

Actualización de Auto elevadores: Se han renovado 7 Auto elevadores de modelos más antiguos al 2006, por unidades a GLP y Eléctricos, promoviendo Menor Contaminación ambiental y mejora de rendimientos por ser máquinas más eficientes. El GLP produce una combustión completa, disminuyendo los gases de combustión como el azufre. Mejora la performance de los motores, prolonga la vida útil de los lubricantes y filtros disminuyendo la contaminación al aumentar la vida útil de los repuestos

Construcción de mini planta de GLP: Se instaló una mini planta de GLP con capacidad de 7M3. De esta manera se eliminó el aprovisionamiento de garrafas de 45KG, por consiguiente el transporte semanal de estos envases al sitio. Además se evita riesgos de accidentes asociados a la conexión y desconexión de garrafas ya que el tanque es fijo al auto elevador.

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

Disminución en la utilización de cartón: En la totalidad de producción de Mercado Interno y en todos los clientes de exterior que lo admiten, se están utilizando nuevos separadores de botellas colocados en forma automática en las cajas, en lugar de los separadores tradicionales de fibra colocados manualmente. Estos presentan como ventaja una menor dimensión (205 x 180 x 200 mm) con lo que se reduce en un 36% la cantidad de cartón utilizada en separadores. Se aplica a un 70 % del volumen total de la producción de la empresa.

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

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

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

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

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

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

Acuerdo cambio de pallets descartables por pallets Arlog usados: Se acordó con la empresa MEN (venta y reparación de pallets), la recepción de pallets ARLOG usados, a cambio de pallets descartables de madera provenientes del packaging de insumos varios recibidos en Planta. La proporción es: 5 pallets descartables a cambio de 1 pallet ARLOG usado.

Acuerdo cambio de bidones plásticos en desuso por pallets Arlog usados: Se acordó con la empresa MEN, la recepción en Planta de pallets ARLOG usados, a cambio de bidones en desuso provenientes de productos consumidos en la línea de producción y bodega, con la siguiente proporción: 40 kg de bidones plásticos a cambio de 1 pallet ARLOG usado.



## FAMILIAZUCCARDI

**Cambio de botella marca ZETA:** Se realizará próximo llenado con botella Imperial liviana, en lugar de Cuyum, teniéndose 50 g menos en peso por botella, 300 g por caja de 6 y 21,6 kg menos por pallet de 72 cajas.

Peso botella CUYUM: 950 g

Peso botella IMPERIAL LIVIANA 900 g. Esto se suma a las botellas livianas que desde el 2012 empezaron a ser reemplazadas y que actualmente ocupa un 49 % de la producción

**Reutilización de cajas de cartón:** Se firma un acuerdo con un Proveedor que retira semanalmente cajas enteras que anteriormente contenían tapas y tapones con el fin de reutilizar las mismas. Hasta el momento esas cajas iban a parar al contenedor de scrap de cartón y el proveedor que se las llevaba las retiraba para reciclarlas. La cantidad de cajas que retira son función de la producción y oscilan entre 200 y 400 cajas por semana. Además, el proveedor entrega a cambio siempre que tenga disponibilidad, pallets de madera que son luego utilizados durante la producción.

**Envolvedora de film:** Se comenzó a comprar desde el mes de Septiembre un rollo de film que permite disminuir la cantidad de ese material que se utiliza por pallet dadas las condiciones de pre-estirado que soporta. Se reduce aproximadamente en 140 gr menos por pallet. Esto se traduciría en aproximadamente 5.000 kg de ahorro de film por año en condiciones óptimas.

**Gestión sobre los RSU:** Los Residuos Sólidos Urbanos principalmente de los dos restaurante que hoy tiene la empresa se clasifican en a) Inorgánicos que actualmente los retira el municipio de Maipu y b.) Los orgánicos que son muy propicios para el compostado y que sirven de alimento a la lombriz roja californiana y para el pre-compostaje. Para esto se compró una compostera y se está capacitando al personal del sector para hacer una correcta separación de estos residuos

**Playa de descarga de combustible:** Se construyó una pileta de contención impermeable en la zona de descarga de Fueloil con el objetivo de retener un eventual derrame de combustible. Además se prolongó la cañería desde la boca del reservorio hasta el punto de conexión del camión cisterna

**CERTIFICACIÓN ISO 14001:** desde el 02 al 06 de Marzo de 2015, recibimos la visita de los auditores de Det Norske Veritas (DNV) quien efectuaron la Recertificación de nuestra Norma de Calidad ISO 14001

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

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

**Consumo de Agua:** El riego de la finca se realiza mediante el sistema de goteo, que está demostrado como el más eficiente, con una efectividad en el transporte y aplicación del agua superior al 90%.

Mediante el trabajo del área de Investigación y Desarrollo Agrícola, se ha logrado reducir el consumo de agua de 6130 m3/ha. Año a 4680 m3/ha. Año (una disminución del 24%), desde la temporada 2009-2010 a la 2013-2014 (fue la última temporada seca; tanto la 2015 como la 2016 fueron extraordinariamente lluviosas, por lo que los datos de riego fueron aún menores, pero como no corresponde a una situación normal de la zona se los excluye de este análisis). El nivel de humedad en el suelo se monitorea con sensores ubicados a 30, 60 y 90 cm de profundidad en puntos seleccionados por su textura de suelo. Se cuenta con datos de monitoreo de humedad de cinco temporadas, cuyo análisis ha permitido disminuir el uso de agua de riego en forma drástica.

**Mejora de las propiedades químicas y físicas del suelo:** Incorporación de materia orgánica y nutrientes mediante compost (4000 Tn de producción propia) y guanos. Incorporación al suelo de los restos de poda.

Se está creando un hábitat de valor agroecológico para microorganismos, mesorganismos y macro organismos que favorecen en el agro ecosistema el reciclado de nutrientes a través de los des-componedores y detritívoros, sumando beneficios como el dar estructura al suelo, aparte de la multiplicación de servicios eco-sistémicos que dan los organismos que viven en el suelo

**Compost:** Se está en proyecto una nueva planta de compostaje.

## FAMILIAZUCCARDI

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

Se están realizando ensayos con mezclas de leguminosas, crucíferas, gramíneas y compuestas en los parrales para determinar cuáles son las que mejor se condicionan en este hábitat para aumentar la flora espontánea.

Producción de compost y humus de lombriz: se producen todos los años en las fincas de Maipú y Vista Flores, para reciclar residuos de la elaboración en bodega (como orujo y escobajos) y producir materia orgánica estable para el mejoramiento de los suelos.

Implantación de áreas verdes en las superficies incultas

Se ha resuelto tener dos sectores uno de producción de lombrices y otro de criadero de lombrices

Bosques forestales y parques: Se cuenta con más de 70 hectáreas de bosques aportando diversidad estructural con un aumento en la biodiversidad y su abundancia correspondiente

Monte virgen: Se cuenta con 600 hectáreas conservando la flora y fauna autóctona

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

Este año la parte olivícola tuvo un crecimiento tanto en lo comercial como ambiental y se incorporó a la certificación de ISO 14001 y con acciones sustentable

Alimentación de la caldera de la fábrica de aceite de oliva: La caldera que calienta el agua utilizada en la fábrica de aceites de oliva, funciona totalmente a base del subproducto seco del proceso de elaboración (como ser el caroso de la aceituna de alto poder calórico), aprovechándose el uso de este recurso renovable y evitándose el uso de otros combustibles.

Cambio de método de separación de aceites, de tres a dos fases. A partir del 2013 se modificó el decanter para funcionar en dos fases, evitando el agregado adicional de agua, necesaria para poder llevar a cabo este proceso con separación en tres fases. Se redujo el consumo entre 200 y 300 mil litros de agua por temporada.

Utilización de subproductos del proceso de elaboración de aceite de oliva para elaboración de compost. Se destinan a este fin entre 800 y 1000 Ton de residuos o subproductos del proceso de elaboración de aceite por temporada, que se utilizarán como fertilizante orgánico y mejorador de condiciones físicas y biológicas del suelo.

Implantación y Evaluación de cubiertas vegetales permanentes en el sector de olivos de la Finca Beltrán: Se están implantando junto con los olivos, distintas mezclas de más de 20 especies de gramíneas y leguminosas, con el fin de encontrar cuál es la que mejor se adapta a la zona y condiciones de cultivo del olivo, y así mejorar las condiciones de los suelos, el contenido de materia orgánica, incrementar la biodiversidad, y disminuir los impactos ecológicos que implica la conversión del ecosistema en un monocultivo.

Manejo del agua de riego del sector de olivos de la finca Beltrán: los riegos se programan en base a la observación permanente, por medio de muestreos y observación de calicatas, del contenido de humedad de cada cuartel en particular, evitando agregar volúmenes excesivos de agua, que se pierde y lava los fertilizantes del suelo.

Manejo integrado de plagas en olivos: todas las aplicaciones de agroquímicos en el sector de olivos se realizan en base a monitoreos previos, evaluando la presencia de plagas, sus enemigos naturales y el estado del ciclo de desarrollo en el cual se encuentran, para lograr tratamientos más eficientes, disminuyendo la dosis de agroquímicos y cantidad de tratamientos realizados. Para esto se capacita a los encargados y trabajadores de la finca, para que, mediante su observación, día a día puedan detectar focos de ataque de plagas, pudiendo actuar sobre estos sin hacer aplicaciones generalizadas.

Mantenimiento Preventivo: Se ha implementado el mantenimiento preventivo semanal, semestral y anual en los equipos de la empresa. De esta manera se evita fallas que pueden provocar derrames y contaminación; como también preservar la maquinaria disminuyendo el consumo de repuestos desmedidos.

## FAMILIA ZUCCARDI

Optimización de Sistemas CIP (Clean in place): Se optimizaron los protocolos de CIP y en consecuencia la cantidad de agua, energía y producto químico que traen aparejados. Los tiempos disminuyeron en promedio aproximadamente 35% realizando limpiezas óptimas que son controladas al finalizar cada protocolo por bioluminiscencia.

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

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

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

Uso racional de la energía. Uso de Lámparas bajo consumo en todas las construcciones nuevas. Uso de programas de trabajo ajustados a la producción diaria. Encendido y apagado automático de luces perimetrales

Paulatinamente se están modificando instalaciones antiguas y servicios. Renovación de auto elevadores a GLP y Eléctricos

Energía: El consumo se disminuyó un 20 % comparado con el año pasado. Debido fundamentalmente a la optimización en el uso de los equipos de frío y al menor tiempo de funcionamiento de la TERMO por el uso de nueva tecnología.

Conversión de funcionamiento de Caldera: hasta el mes de Julio de 2009, la caldera que abastece de vapor a toda la planta de fraccionamiento para actividades de limpieza de tanques, utilizaba para su funcionamiento FUEL OIL (aproximadamente 40 y 60 mil litros mensuales). Fue convertida su combustión a GLP (Gas licuado propano) reduciendo el impacto ambiental de las emisiones de carbono. Desde principios del año 2010 comenzaron los ensayos para el uso de un combustible alternativo para caldera. Los resultados favorables permitieron el reemplazo del GLP por esta nueva alternativa. Este combustible es formulado a partir de residuos de otras empresas de la región y son tratados convenientemente por una empresa reconocida y certificada. De esta manera se contribuye a la disminución en el consumo de combustibles no renovables.

Riego por goteo: hasta el año 2013, llevamos instaladas en la Finca Santa Rosa 168 Has y en la Finca Beltrán 33 Has de riego por goteo. El mismo se anexa al sistema original de riego que tenían esas parcelas (riego tipo Zuccardi o Cimalco) haciendo más eficiente el uso del agua. Durante 2014 en Finca Maipu continuamos con la extensión del sistema de goteo incluyendo 19,76 has mas bajo el sistema mixto de riego.

En la misma línea se viene trabajando en las Fincas del Valle de Uco donde contamos con 235 has cultivos con riego por goteo, a la cual se le suma la Nueva Finca San Pablo con una represa y 17,3 has nuevas de riego goteo.

Planta de tratamiento de efluentes: siendo el agua uno de los principales recursos de la producción vitivinícola, Bodega Familia Zuccardi ha desarrollado un sistema de tratamiento de las aguas servidas en sus procesos industriales (aguas de lavados y limpieza) las cuales son reutilizadas como fuente de riego en sus fincas. El 100% del agua utilizada en procesos de Bodega fue reutilizada para riego agrícola. El mismo tratamiento reciben los efluentes del molino de aceite de oliva. En el año 2013, las piletas donde se recibe el agua de efluente, fueron impermeabilizadas permitiendo una mejor limpieza y la eliminación de olores desagradables. Los lodos que se extraen de estas piletas se usan en la producción de compost.

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

## FAMILIA ZUCCARDI

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

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



José Alberto Zuccardi  
Director  
**BODEGA FAMILIA ZUCCARDI**