

Mendoza, 02 de octubre de 2018

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 continúan con las visitas por cada sector, con el fin de relevar necesidades, canalizar dudas y generar un espacio de pertenencia con el área de RRHH. Debido a la distancia y dispersión de los diferentes sectores de la empresa, esta acción se convierte en fundamental para llegar a todo el personal.

Se generaron nuevas herramientas de contacto, donde citamos las siguientes:

App Turecibo.com:

Mediante este sistema, el empleado recibe quincenalmente su bono de sueldo, el cual puede gestionar desde una aplicación descargada en su celular o mediante acceso vía web. Firma digitalmente el mismo y en ese momento puede enviar un comentario o consulta acerca del bono que está recibiendo, esta consulta es respondida en el lapso de 24 hs y en caso de ajuste por alguna diferencia, se gestiona en el momento. También recibirá comunicaciones mediante la cartelera digital que tiene al momento de ingresar a la aplicación

Línea WhatsApp:

Se cuenta con la línea exclusiva para responder dudas, consultas disponible para el todo el personal, utilizando la app de WhatsApp. Las consultas que llegan, son derivadas y respondidas de manera inmediata, lo que agiliza mucho el proceso de reclamos y resolución de conflictos.

Actividades de capacitación:

En el año 2018 se ha desarrollado un programa de Capacitación para la comunidad, articulado con Ministerio de trabajo de Nación, Municipalidad de Maipú y la Empresa. El objetivo de la actividad es capacitar a 65 personas en tareas operativas de Bodega, con el objetivo de que ese personal quede capacitado y en condiciones de comenzar en la temporada de Vendimia como personal contratado por la Bodega. Este proyecto se visualiza para que luego ese personal pueda quedar como efectivo durante el año. Esta actividad se genera a partir de la falta de personal idónea en tareas operativas de Bodega, y la necesidad de la empresa de contar con ese perfil.

Además se continúa con el Plan de Carrera destinado a la formación de mandos medios y jefes en temas de gestión de acuerdo a las necesidades de la compañía. Además se generan espacios de capacitación compartido entre personal de diferentes sectores con el objetivo de promover y conocer la actividad de toda la empresa y compartir las diferentes experiencias.

Se capacitó al personal con un total de 665 horas al personal, llegando a capacitar a un total de 2459 empleados.

Se continúa con el proceso de inducción de personal, el cual tiene como objetivo 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.

Atención Médica Laboral:

Se continúa con el plan de asistencia médica laboral, el cual tiene como objetivo ofrecer al empleado un espacio de consulta y seguimiento de su problema de salud, la asistencia y derivación necesaria, y canalizar cualquier duda o consulta que se les presenta. Se cuenta con un equipo de 5 médicos, distribuidos en las diferentes dependencias de la empresa, con el fin de llegar a todo el personal.

Incentivo a las economías sociales:

En el reporte anterior comentamos que la empresa cuenta con un taller de costura ubicado en Finca Maipú, en el que participan 6 emprendedoras, que son esposas de empleados de la empresa. Este proyecto sigue en marcha y con un crecimiento importante, ya que se ha consolidado y hoy cuenta con clientes externos, más la labor que sigue manteniendo con la empresa. Además se continúa con la capacitación permanente tanto desde la DGE mediante el proyecto de CCT, y con capacitación particular que Fundación Familia Zuccardi genera para su crecimiento.

Ya se encuentra funcionando el Taller en la Finca Santa Rosa, con 5 mujeres esposas de empleados, que cuentan con espacio exclusivo para esa actividad, con 8 máquinas semi industriales.

El taller ya cuenta con clientes externos que entregan sus trabajos a nuestros talleres, además del trabajo generado por la empresa.

Fundación Familia Zuccardi sigue firme en sus actividades, y continúa trabajando en su objetivo de acceder a beneficios que solo llegan a instituciones sin fines de lucro. Se busca potenciar la inclusión social y el desarrollo de las zonas principalmente donde la bodega cuenta con fincas. Bajo este objetivo se busca priorizar todo el apoyo a instituciones, centros salud, espacios culturales que sean afines con los objetivos de la Fundación.

Espacios de relacionamiento:

Como cada año se busca generar espacios de recreación y esparcimiento, con el objetivo de fortalecer las relaciones interpersonales entre los empleados, involucrar y hacer partícipes a la familia en la empresa y en el trabajo de sus padres. Este año se celebró nuevamente el festejo del día del niño, este año sumando a todas las fincas y sectores de la empresa, siendo estos: Maipú, Santa Rosa Y Valle de Uco, en el cual participaron más de 250 niños con sus familias en cada una de las Fincas.

Además se celebra cada año el asado de fin de cosecha donde todos los empleados pueden participar con sus familias, en el mismo se realizan reconocimientos a la labor en diferentes puntos, se participan de diferentes actividades recreativas, etc. En este evento además se invita y convoca a las personas de la comunidad con las que la empresa se relaciona. En Maipú participaron más de 1500 personas, a lo mismo que en Finca Santa Rosa.

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.

Este año se ha generado un nuevo proyecto educativo de CENS el cual busca ofrecer una mejor oferta a los empleados. Este proyecto reduce el tiempo presencial de cursado de los empleados bajo un sistema educativo semi presencial por comisiones, además la empresa decidió que sea dentro del horario laboral, beneficio fundamental para lograr el objetivo de concluir los estudios. Este nuevo formato se pondrá en funcionamiento a partir del mes de octubre, y ya se está tramitando el mismo formato en Finca Santa Rosa, con el mismo objetivo.

Además la empresa participa y asiste de manera permanente en las necesidades educativas de la Escuela primaria de la zona de Maipú; Escuela Titarelli; Escuela de la zona de Santa Rosa "Sotille"; Jardín maternal SEOS N° 802 Buena Cosecha Altamira con más de 25 alumnos dentro de los cuales concurren hijos de los empleados de Finca y Bodega Valle de Uco.

También se realizan actividades constantes en la Escuela Secundaria Ing. Alberto Zuccardi N°: 4-255 de la zona de Maipú, la cual posee orientación técnica vitícola, la presencia y acompañamiento de la empresa es permanente para lograr que los alumnos posean una educación de calidad en la especialidad. Además se realizan de manera permanente prácticas en Finca y Bodega con los alumnos de la Escuela, para que puedan concretizar sus materias en entornos reales.

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) 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 Julio del 2018 Bodega Zuccardi, recertificó esta norma lo que reafirma el compromiso de la empresa con el desarrollo de comercio justo y responsabilidad social. Este año además se incluyeron el resto de las Fincas, llegando a certificar para el próximo año el 100% de Fincas y dependencias de 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.

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 mantiene su compromiso de no emplear menores en su nómina de personal. Como cada año renovábamos el trabajo conjunto 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 12 años, hijos de trabajadores rurales, estén contenidos en centros de desarrollo socio educativos como el Centro Cultural Recreativo y Deportivo Familia Zuccardi.

Este año se encuentra en trámite, en la etapa final, la apertura de un segundo espacio de Buena Cosecha en Finca Maipú, con el mismo objetivo de contar con un espacio destinado a los hijos de los empleados, quienes mientras desarrollan su jornada laboral sus hijos estarán en la Guardería de la empresa. La fecha próxima de apertura será en el mes de diciembre, para tenerla en funcionamiento en la época de Vendimia.

En Valle de Uco además se gestionó desde la Dirección de la empresa, la donación de un terreno con el fin de construir un edificio exclusivo para el Jardín maternal Buena Cosecha de Altamira, en el cual asisten hijos de empleados de la empresa. En los próximos meses se comenzará con el proyecto de construcción, con el cual se busca un trabajo colaborativo entre todos los productores de la zona más la colaboración de la Municipalidad de San Carlos. Esa acción está siendo promovida e incentivada por la empresa.

Como todos los años a principio del año 2018 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 y recreativas. 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 20 niños y la merienda fue provista por la Fundación Familia Zuccardi, en el año 2018.

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 831 empleados en planta permanente, y 151 empleados temporarios que ingresan en diferentes momentos del año según la necesidad laboral.

Las cuales el 21% pertenecen al sexo femenino, y un 79% de la nómina del sexo masculina, incrementando del 2017 al 2018 un 3 % más de ingresos de mujeres a la planta permanente de la empresa.

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.

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.



Monte virgen:

Se continua con la labor de conservar 1100 hectáreas con flora y fauna autóctona. 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 descomponedores y detritívoros, sumando beneficios como el dar estructura al suelo, aparte de la multiplicidad de servicios eco-sistémicos 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 del olivos.

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.

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.

Se ha desarrollado además un relevamiento de la flora y fauna autóctona de Finca Maipú, con el objetivo de conocer con lo que cuenta la zona, y promover a mediano plazo y plan de desarrollo de especies propias de la zona, con el objetivo que se pierdan.

Aprovechamiento interno de la madera:

Se continua con el plan de reutilización de 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.

Producción de compost:

Elaboramos nuestro propio abono orgánico a partir de los residuos de nuestros procesos. Usamos principalmente orujo, escobajo de uva, alperujos de aceituna y guanos de vaca, en la realización de Compost de alta calidad obtenido por pilas estáticas con rotación quincenal. El compost se produce con un método aerobio 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. Por otro lado, al ser elaborados en la misma finca donde se utilizaran, se disminuye significativamente los costos de flete provocados por el acarreo de la materia orgánica y su consecuente contaminación innecesaria.

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.

También es usado como starters para las plantaciones nuevas considerando esta materia Orgánica como de uso Premium, por la descomposición biológica que producen las lombrices.

Mejora de las propiedades químicas y físicas del suelo:

Incorporación de materia orgánica y nutrientes mediante compost (entre 6000 y 9000 Tn/año de producción propia) y guanos. Incorporación al suelo de los restos de poda, cultivo de verdeos (Centeno, Cebada, Vicia, sorgo, lotus, etc).

Manejo de coberturas verdes:

Siembra e incorporación de abonos verdes compuestos por un gramínea (genera estructuración y aporta materia orgánica al suelo) y una leguminosa (que en simbiosis con Rhizobium fijan el nitrógeno del atmosférico y se incorpora al suelo al enterrarlo luego de completado su ciclo).

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.

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 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.

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.

Defensa pasiva de heladas:

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

Defensa activa de heladas muy desarrollada y eficiente:

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

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:

Para el caso de los viñedos, se ha mantenido una superficie de 271 Has certificadas como Full Organic, bajo las normas SUE (Europa), NOP (Estados Unidos), Canadá y JAS (Japón). Además, contamos con 25 Has certificadas “en transición” hacia orgánicos. Con respecto a los Olivos, se han certificado Full Organic 75.60 has, éstas hectáreas se contratarán certificadas al cumplirse su periodo de transición, en la cosecha del 2018.

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. Se prevé para el año 2019 consolidar un programa destinado a trabajar sobre la problemática del tabaco en conjunto con el área de Salud Laboral y otras instituciones.

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 generados por Bodega, son canjeados por pallets o vendidos a empresas que lo reciclan, con el recupero económico. Bines en desuso, de realizan canje en fabrica por productos nuevos, también a través de procesos de reciclaje.

Actualización de Auto elevadores:

Se han renovado 15 Auto elevadores de modelos más antiguos al 2006, por unidades a GLP y Eléctricos, promoviendo Menor Contaminación ambiental. El GLP produce una combustión completa, disminuyendo los gases de combustión como el azufre.

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.

Disminución en la utilización de cartón:

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 en iluminación:

Se continúa con el plan de utilizar 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. Estamos incorporando, recientemente, luces tipo LED en algunos sectores de oficina, así también se analizará la posibilidad de cambiar la mayoría de la iluminación a esta nueva tecnología LED.

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.

Pre calentamiento solar del agua:

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

Acuerdo cambio de pallets descartables por pallets Arlog usados:

Se desarrollan acciones de reposición de pallets, en relación con varios proveedores, se genera la siguiente acción:

se reciben pallets ARLOG usados, a cambio de pallets descartables de madera provenientes del packaging de insumos varios recibidos en Planta.

Acuerdo cambio de bidones plásticos en desuso por pallets Arlog usados:

se acordó con algunos proveedores, 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.

Cambio de botellas:

Se realiza el cambio de botellas MODELO ANDINA a MODELO SERRANA, con un ahorro unitario por envase de 50 grs., lo que representa en forma anual un ahorro de 537.000 Kg de vidrio. También se está realizando el cambio de botellas MODELO RESERVA a MODELO CONICA BAJA, con un ahorro unitario por envase de 100 grs., lo que representa en forma anual un ahorro de 130.000 Kg de vidrio.

Reutilización de cajas de cartón:

Se firma un acuerdo con CORPA que retira semanalmente cajas enteras que anteriormente contenían tapas y tapones con el fin de reutilizar las mismas. Esas cajas son recolectadas en un contenedor destinado para ese fin, en donde el proveedor retira ese material para luego ser reciclado.

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.

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.

Consumo de Agua:

Se mantiene bajo estudio la cantidad de agua utilizada en el riego de los viñedos y mediante el constante monitoreo, intentamos asegurarnos que se usa solamente la necesaria para mantener saludable el viñedo. 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 al menos cinco temporadas, lo cual brinda una base histórica que permite un manejo exitoso. Se cuenta con varios equipos de riego de goteo y riego cimalco que mejoran la eficiencia del riego. Mediante el trabajo del área de Investigación y Desarrollo Agrícola, se ha logrado reducir el consumo de agua.

Mejora de las propiedades químicas y físicas del suelo:

Incorporación de materia orgánica y nutrientes mediante el compost (6000 a 9000 Tn/año de producción propia) y guanos. Incorporación al suelo de los restos de poda y siembra de abonos verdes.

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 multiplicad de servicios eco-sistémicos que dan los organismos que viven en el suelo

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:

Para 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 natural en un monocultivo, se evaluó la posibilidad de implantar junto con los olivos, distintas mezclas 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. A partir de este estudio, se seleccionaron 3 especies que compartían las necesidades hídricas del cultivo y su manejo, especialmente la distribución de riego. Se han sembrado en los últimos años 34 has, y el objetivo es completar la siembra de toda la superficie implantada con olivos, a razón de 10 a 15 ha por año.

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 nutrientes del suelo.

Manejo integrado de plagas en olivos:

Se está estudiando junto con la Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional de Cuyo los ciclos de los enemigos naturales de las plagas del olivo, para identificar con qué manejos se puede aumentar sus poblaciones, para lograr un control de plagas natural, sin uso de agroquímicos. Para realizar controles directos, se utilizan agroquímicos permitidos en la producción orgánica. Las aplicaciones 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 productos utilizada y cantidad de tratamientos realizados. Se sigue capacitando a los encargados y trabajadores de la finca, para que, puedan detectar focos de ataque de plagas, pudiendo actuar sobre estos sin hacer aplicaciones generalizadas.

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.

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 autos elevadores a GLP y Eléctricos.

Conversión de funcionamiento de Caldera:

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. Otro aporte interesante, es la reutilización, como combustible de caldera, de lubricantes de automóviles, lo que permite minimizar la generación de residuos y disminuir el consumo de combustible para caldera sin elevar la emisión de gases.

Riego por goteo:

Actualmente en Finca Santa Rosa hay instaladas 200 Has de Riego por goteo, priorizando los cuarteles que más se necesita y en la Finca Beltrán 33 Has de riego por goteo, donde los suelos son más pesados y el exceso de agua con riego tradicionales es más frecuente. En estas 2 unidades productivas el Riego por goteo, se utiliza para el Riego de la temporada y como complemento se mantiene el sistema tradicional de riego tipo Zuccardi o Cimalco, aprovechando las ventajas de los 2 sistemas de riego.

En las Fincas del Valle de Uco donde contamos con 270 has cultivos con riego por goteo, a la cual se le suma en el 2016 la Nueva Finca Gualtallary con una represa 17 has nuevas de riego goteo.

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. No obstante, en todas las fincas, antes del Riego se realiza un chequeo del estado hídrico del suelo con barrenos y con la predicción de las próximas precipitaciones, para la final toma de decisiones.

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 del agua proveniente de los efluentes 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 2014, se incorporó un sistema de sedimentación previo a las piletas de tratamiento de efluentes. Se

agregó un sistema de aireación a estas piletas para permitir realizar un correcto tratamiento y disminuir la eliminación de olores desagradables; y se mejoró el sistema de neutralización de los efluentes, para garantizar que no existan riesgos de contaminación a los suelos y cultivos regados. 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.

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