
	<p align="center">POLÍTICA DE PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS</p>	
Gerencia de Sustentabilidad	<p align="center">PO-GS-02</p>	Página 1 de 3

1 OBJETIVO

Viña Concha y Toro S.A., con el propósito de definir y difundir su posición respecto de la gestión de las pérdidas y desperdicios de alimentos, ha elaborado la presente política. Esta política tiene por objetivo establecer el marco general respecto de las pérdidas y desperdicios de alimentos, y definiciones, así como las responsabilidades pertinentes, para responder a los desafíos establecidos por la compañía.

2 ALCANCE

El alcance de esta política es aplicable a todas las áreas de Viña Concha y Toro S.A. y sus filiales nacionales y extranjeras

3 DEFINICIONES

Alimento: Toda sustancia elaborada, semi-elaborada o natural, que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos; pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solo como medicamentos (FAO/OMS, 1999).



Desperdicio de alimentos: Disminución en la cantidad o calidad de los alimentos como resultado de las decisiones y acciones de los minoristas, proveedores de servicios alimentarios y consumidores (FAO, 2019).

Pérdida de alimentos: Disminución en la cantidad o calidad de los alimentos como resultado de las decisiones y acciones de los proveedores en la cadena alimentaria, excluyendo a los minoristas, proveedores de servicios de alimentos y consumidores (FAO, 2019).

4 LINEAMIENTOS POLÍTICA



- i. Viña Concha y Toro S.A. y sus filiales nacional y extranjeras declaran el firme compromiso que tienen en disminuir las pérdidas y desperdicios de alimentos en todas sus instalaciones y procesos. Para ello, la compañía se enfocará en la búsqueda permanente de alternativas que permitan disminuir la generación de las pérdidas y desperdicios de alimentos, y, al mismo tiempo, entregar valor a los residuos orgánicos generados.

ELABORÓ: Coordinadora de Sustentabilidad	REVISÓ: Gerente de Sustentabilidad	APROBÓ: Gerente de Finanzas y Asuntos Corporativos	VERSIÓN: 00 FECHA DE CREACIÓN: jun-22
--	------------------------------------	--	--

	POLÍTICA DE PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS	
Gerencia de Sustentabilidad	PO-GS-02	Página 2 de 3

- ii. Como forma de cumplir el compromiso establecido en el punto anterior, cada instalación medirá la generación mensual de las pérdidas y desperdicios de alimentos, para su control y gestión. La medición de la generación de las pérdidas y desperdicios de alimentos puede realizarse vía registros, balances de masa, encuestas, datos indirectos, pesaje directo, modelación, etc. Debido a la particularidad que tiene cada instalación y proceso de Viña Concha y Toro S.A., el método de cálculo seleccionado será optativo, en donde el objetivo será llevar a cabo la correcta medición de la generación de éste.
- iii. Es responsabilidad de cada área generadora registrar la generación de las pérdidas y desperdicios de alimentos, ya sea por instalación y proceso (procesos agrícolas, procesos enológicos, procesos de envasado), con el objetivo de identificar áreas críticas y proponer iniciativas que se ajusten al objetivo de disminuir la generación de las pérdidas y desperdicios de alimentos.
- iv. La Gerencia de Sustentabilidad generará y promoverá instancias de colaboración junto a otras gerencias para desarrollar iniciativas que permitan disminuir la generación de las pérdidas y desperdicios de alimentos y/o proyectos que le den un valor sustancial a éstos.
- v. Con el objetivo de generar beneficios económicos, sociales y ambientales, la compañía se enfocará en cinco ejes:
 - a. Valorización de las pérdidas de alimentos: La compañía se enfocará, principalmente, en la valorización del orujo y escobajo, el cual representa la mayor pérdida de alimento, proveniente de la vinificación. Este residuo se incorporará al suelo con el proceso de solarización, el cual será devuelto a la tierra, aportando nutrientes y materia orgánica a los fundos de la viña.
 - b. Cero pérdidas de vino en proceso de vinificación y transporte: La compañía se compromete en optimizar el ciclo de vinificación y transporte de vino desarrollando buenas prácticas con miras a disminuir las mermas de éste. En caso de existir pérdidas de vino, se desarrollará la recuperación de éstas, a partir del proceso de desconche, el cual consiste en acumular mermas, para luego reprocesarlas como un vino de menor categoría. El control de este proceso será realizado por cada área responsable por medio de inventarios.
 - c. Cero pérdidas de vino en el proceso de envasado: La compañía se compromete en optimizar el envasado de vino a partir de la correcta Gestión de Inventario. En caso de generarse pérdidas, el producto será llevado a la etapa de Reproceso, el cual involucra acciones como re-etiquetado, cambio de caja, lavado de botellas y/o venta interna, de manera tal de recuperar el vino. En última instancia, se convoca anualmente al Comité de Destape, comité interdisciplinario liderado por el Director Enológico de la compañía, cuya

ELABORÓ: Coordinadora de Sustentabilidad	REVISÓ: Gerente de Sustentabilidad	APROBÓ: Gerente de Finanzas y Asuntos Corporativos	VERSIÓN: 00 FECHA DE CREACIÓN: jun-22
--	------------------------------------	--	--

	POLÍTICA DE PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS	
Gerencia de Sustentabilidad	PO-GS-02	Página 3 de 3

función será determinar el destino del vino remanente a procesos, tales como: cambio de categoría, recodificación, entre otros.

- d. Valorización de desperdicios de alimentos – FOOD WASTE: A través de la valorización de residuos de alimentos generados en casinos, esperamos contribuir a la disminución de desperdicios de alimentos. Para cada instalación, se definirá la mejor alternativa de acuerdo a criterios, tales como: ubicación, infraestructura, cantidad de colaboradores, entre otros.
- e. Sensibilización de colaboradores y contratistas: Por medio de campañas internas y capacitaciones, se sensibilizará a colaboradores y contratistas en la necesidad de disminuir los volúmenes totales de pérdidas y desperdicios de alimentos en los procesos existentes, participando de las distintas iniciativas que la compañía desarrolle. La Gerencia de Sustentabilidad será responsable de realizar o coordinar estas actividades con las gerencias respectivas.
- vi. Los resultados anuales de la generación de las pérdidas y desperdicios de alimentos y sus posibles desgloses estarán disponibles de manera pública.
- vii. Toda valorización realizada por Viña Concha y Toro S.A. y sus filiales nacionales y extranjeras deberá cumplir con las normativas y leyes vigentes del país en donde se realice dicho proceso.

ELABORÓ: Coordinadora de Sustentabilidad	REVISÓ: Gerente de Sustentabilidad	APROBÓ: Gerente de Finanzas y Asuntos Corporativos	VERSIÓN: 00 FECHA DE CREACIÓN: jun-22
--	------------------------------------	--	--