

2014

REPORTE DE SUSTENTABILIDAD

VIÑA CONCHA Y TORO

2014

REPORTE DE SUSTENTABILIDAD

VIÑA CONCHA Y TORO

PRINCIPALES HITOS Y CIFRAS DEL AÑO

VIÑA RECONOCIDA EN CHILE Y EL MUNDO

“MARCA DE VINO MÁS PODEROSA A NIVEL INTERNACIONAL”

en el ranking que elabora anualmente la consultora inglesa Intangible Business.

“VIÑA DEL AÑO”

(Top 100 Wineries of the Year) por Wine & Spirits durante 20 años.

2° LUGAR

en categoría “**Empresa Líder en Sustentabilidad**”,
Iniciativa Agenda Líderes Sustentables 2020 (ALAS20).

TOP 3

en el Índice de Sustentabilidad Revista chilena Capital.

**Inauguración del Centro de Investigación
e Innovación. Centro de vanguardia para
el desarrollo de investigación aplicada y
de nuevas tecnologías en las áreas de la
viticultura y enología.**

COMPROMISO CON EL MEDIOAMBIENTE

La Huella Hídrica de la viña es

53%

menor al promedio de la industria
(verificada externamente).

La viña mide su Huella de Carbono
desde 2007. Durante 2014 logró:

↓ **14%**

emisiones directas.

↓ **15%**

emisiones indirectas (alcance 2).

↓ **3%**

emisiones indirectas (alcance 3).

2°

viña con más hectáreas
plantadas en el mundo.

100%

de los residuos orgánicos
son reciclados
y/o reutilizados.

98%

de los viñedos con
riego por goteo.

99%

de los bosques de la compañía cuentan
con inventarios de biodiversidad.

COMPROMISO EN LA CADENA DE SUMINISTRO

Uso progresivo de botellas livianas en la producción entre 2010-2014 significó:

↓ **38.463**
toneladas de vidrio.

↓ **43.975**
toneladas de CO₂e.

Se firmó un compromiso para reducir 15% de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) con los proveedores de embalaje.

COMPROMISO CON EL DESARROLLO LOCAL

Lanzamiento del Programa de Alianzas Productivas, beneficiando a 18 pequeños productores.

DESEMPEÑO ECONÓMICO

Ventas consolidadas del período

\$583.313
Millones

↑ **(23%)**

Utilidades de

\$43.051
Millones

↑ **(30%)**

COMPROMISO CON LOS COLABORADORES

274

colaboradores recibieron orientación, apoyo psicológico y de psicoterapia telefónica en el marco del Programa Comunícate.

3.202

colaboradores capacitados, el doble en comparación al 2013.

65.700

horas de capacitación

↑ (30%)

16 Horas promedio de capacitación por colaborador.

↓ 17%

en la cantidad de accidentes.



130 AÑOS DE HISTORIA
VIÑA CONCHA Y TORO

MENSAJE DEL PRESIDENTE

G4-1

G4-2

El 2014 fue un año de grandes avances. Además de haber retomado el dinamismo en ventas, con un crecimiento de 23% en las ventas consolidadas y de 30% en las utilidades en relación al año anterior, hemos vivenciado un importante hito para nuestra compañía: haciendo eco a nuestra vocación por estar siempre a la vanguardia en innovación y así responder satisfactoriamente a los desafíos del presente y del futuro, inauguramos el **Centro de Investigación e Innovación (CII)**. Esta iniciativa, destinada al desarrollo de investigación aplicada y de nuevas tecnologías en las áreas de la viticultura y enología, se constituye en un espacio de creación, intercambio y difusión de conocimientos para la industria.

El área de extensión del CII brinda apoyo a trabajadores, productores, proveedores, universidades y miembros de la comunidad a través de instancias de capacitación y la transferencia de tecnologías, aportando a la eficiencia,

competitividad y sustentabilidad de la industria y las economías locales. Durante 2014, se realizaron distintas actividades, seminarios y talleres, con la participación de más de 460 personas internas y externas a la compañía.

Un hito destacado del periodo fue el haber sido elegida la marca de vinos más poderosa a nivel internacional, en el ranking elaborado por la consultora inglesa Intangible Business. A esto se suman los históricos reconocimientos obtenidos por nuestros vinos, lo que nos llena de orgullo y satisfacción y son el resultado del gran esfuerzo que se realiza cada día desde distintos ámbitos de la organización.

Asimismo, nos complace comunicar el exitoso resultado logrado en las auditorías llevadas a cabo por grandes clientes a nuestras operaciones, los que demandan niveles cada vez más exigentes de desempeño en materia de ética, cumplimiento normativo, desempeño ambiental y de resguardo de los derechos laborales.



En el marco del trabajo en conjunto con proveedores y contratistas orientado a la creación de sinergias y mejoras en la gestión, se firmó un acuerdo con los principales proveedores de embalaje, quienes se comprometieron a reducir sus emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) en un 15% al año 2020, generando una disminución significativa en el impacto ambiental de nuestros productos. Durante el año se lanzó también el Programa de Alianzas Productivas, con el objetivo de mejorar la competitividad de la cadena de suministro, apoyando a pequeños productores de uva de la Región del Maule a través de asesorías técnicas, comerciales y de gestión agrícola.

La mejora en la calidad de vida y el relacionamiento con nuestros colaboradores, también se constituyó en un foco importante de la gestión. Durante 2014 duplicamos la cantidad de personas capacitadas en el año y aumentamos en 30% las horas invertidas en capacitación. La salud y seguridad de nuestros colaboradores internos y externos es un desafío permanente, por lo mismo queremos destacar el trabajo realizado en la implementación de la estrategia de la compañía y la estandarización de los sistemas de gestión y controles internos, lo que ha permitido reducir la cantidad de accidentes en un 10%.

Como hito destacado del 2014, la viña adhirió a Pacto Global comprometiéndose de esta manera, a la integración y promoción de los 10 principios que representan al pacto en materia de Derechos Humanos, Relaciones Laborales, Medioambiente y Anticorrupción.

En términos medioambientales continuamos trabajando de acuerdo a los estándares internacionales más altos en la medición de la huella de carbono y la huella hídrica, fijando como meta corporativa la reducción en un 10% de la huella de agua total de la viña para el año 2020. Asimismo, se avanzó en el programa de protección de la biodiversidad, logrando tener inventarios en el 99% de los bosques de la compañía.

Para el futuro queremos continuar este camino ya emprendido: Mantener nuestra orientación hacia la calidad y la construcción de marca, con foco en el segmento Premium y dándole gran impulso a las viñas filiales.

Los invito a leer este Reporte de Sustentabilidad, basado en los pilares de nuestra Estrategia de Sustentabilidad: Gestión ambiental,

cadena de abastecimiento, producto, clientes, personas y sociedad. La Estrategia marcó el rumbo de nuestros esfuerzos durante 2014, y continuaremos avanzando con este horizonte en los próximos años.



Alfonso Larrain Santa María
 Presidente
 Viña Concha y Toro

CONTENIDOS

11 VIÑA CONCHA Y TORO

Perfil de la compañía

Proceso Productivo

Gobierno corporativo

Gestión de la ética

Estrategia de sustentabilidad

35 Pilar Medio Ambiente

Huella hídrica

Energía y huella de carbono

Gestión de residuos

Manejo de suelos agrícolas

Pesticidas y fertilizantes

Protección de la biodiversidad

51 Pilar Cadena de Abastecimiento

Promoción de la sustentabilidad en la cadena de suministro

Gestión y evaluación de proveedores

Optimización de insumos y materias primas

59 Pilar Producto

La innovación en Viña Concha y Toro

Gestión de la Calidad

Marketing responsable

Productos sustentables

69 Pilar Clientes

Eficiencia en la cadena de suministro y satisfacción de clientes

Auditorías éticas de clientes

Difusión y promoción de la sustentabilidad

77 Pilar Personas

Dotación
Relaciones laborales
Remuneraciones
Gestión del talento
Promoción del bienestar
Salud y seguridad

91 Pilar Sociedad

Apoyo al desarrollo local
Gestión comunitaria

95 Valor Económico Generado y Distribuido

99 Acerca de este Reporte

Definición de contenidos del reporte
Grupos de interés
Informe de verificación
Índice GRI

111 La Sustentabilidad en las Filiales

Viña Cono Sur
Trivento
Fetzer Vineyards



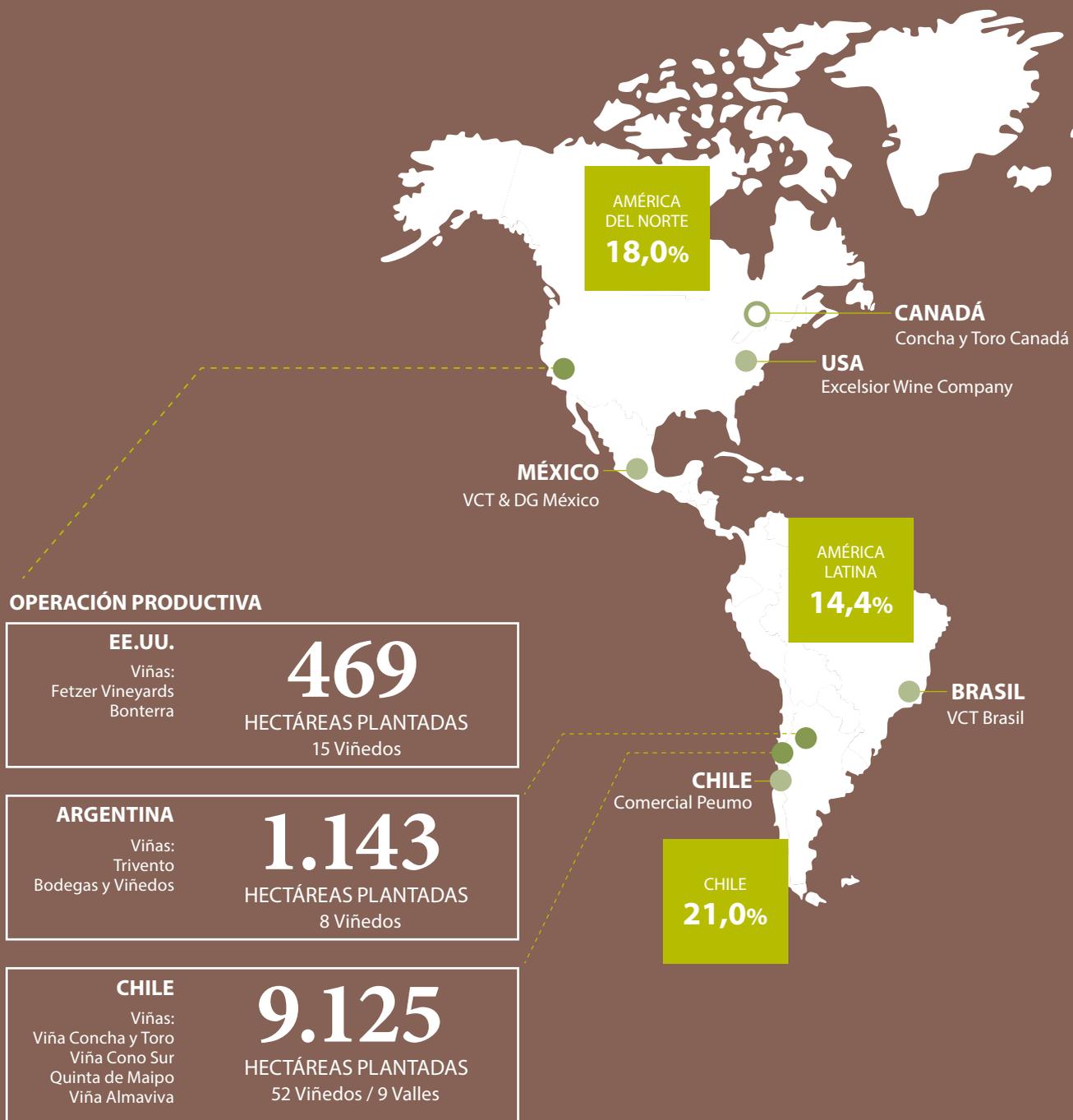
VIÑA CONCHA Y TORO



VIÑA CONCHA Y TORO

UNA EMPRESA LÍDER
GLOBALMENTE RECONOCIDA

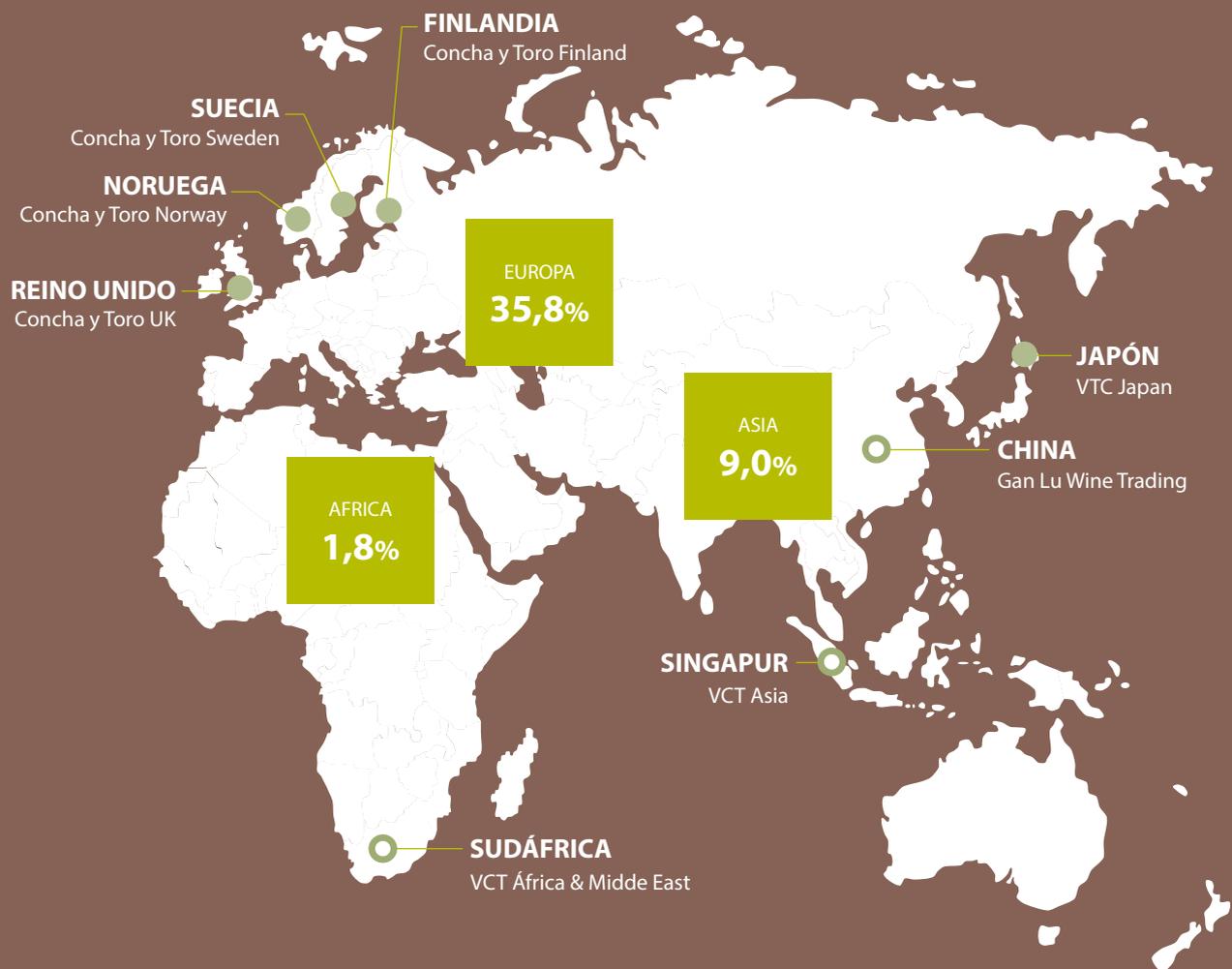
G4-8



145

PAÍSES DE DESTINO

11 Filiales de Distribución
2 Oficinas Comerciales



- OPERACIONES PRODUCTIVAS
- FILIALES DE DISTRIBUCIÓN
- OFICINAS COMERCIALES
- % DEL VOLUMEN DE VENTA

PERFIL DE LA COMPAÑÍA

Reconocida como la marca de vinos más poderosa del mundo en 2014 por la consultora inglesa Intangible Business.

Reconocida como “Viña del Año” (“Top 100 Wineries of the Year) por Wine & Spirits durante 20 años.



VIDEO CORPORATIVO
VIÑA CONCHA Y TORO



Con más de 130 años de historia, Viña Concha y Toro es el principal productor y distribuidor de vinos en Latinoamérica, y reconocida internacionalmente como uno de los líderes de la industria vitivinícola. Con un amplio portfolio de vinos y marcas bien posicionadas en las distintas categorías de producto, donde destacan los íconos Don Melchor y Carmín de Peumo y las marcas Casillero del Diablo y Marqués de Casa Concha, la viña llega a 145 países de destino a través de una sólida red de distribución propia que le permite consolidar su presencia en dichos mercados.

G4-4

Constituida como una Sociedad Anónima Abierta, con sede principal en Santiago de Chile, la compañía está integrada verticalmente y opera viñedos propios para el cultivo de uva, bodegas de vinificación y plantas de envasado. En Chile, posee y administra viñedos ubicados en las principales regiones vitivinícolas del país, y sus operaciones productivas corresponden a Viña Concha y Toro, Quinta de Maipo, Viña Almaviva y Viña Cono Sur. Asimismo, tiene operaciones productivas en Argentina y Estados Unidos, a través de sus viñas filiales Trivento Bodegas y Viñedos y Fetzer Vineyards respectivamente.

G4-6

G4-7

Viña Concha y Toro cotiza en las bolsa de valores de Santiago y desde 1994 también lo hace en la bolsa de Nueva York. Al cierre de 2014, la compañía se conforma por más de 747 millones de acciones estando el 64,6% distribuido entre los 12 mayores accionistas. El porcentaje controlado directa e indirectamente por el Grupo Controlador es de un 38,8%¹.

¹ Mayor información respecto a la propiedad, el grupo controlador y las filiales disponible en la Memoria Financiera, pág. 54, 55 y 62: <http://www.conchaytoro.com/concha-y-toro-holding/inversionistas-cat/memoria-anual/>

VIÑA CONCHA Y TORO EN CHILE

G4-9

En Chile, los terrenos bajo la propiedad de la viña ascienden a 17.048 hectáreas, de los cuales 9.125 corresponden a hectáreas plantadas, que incluye los terrenos de Viña Cono Sur y Viña Almaviva, que al igual que las filiales Trivento Bodegas y Viñedos en Argentina y Fetzer Vineyards en Estados Unidos, gestionan los temas de sustentabilidad de manera autónoma en el marco de los lineamientos corporativos de la compañía.

En consecuencia, la información ambiental y social de este reporte abarca el desempeño en Chile de Viña Concha y Toro², que al 31 de diciembre de 2014 incluye:

7.978

Hectáreas Plantadas

13

Plantas productivas propias
(bodegas de vinificación y
plantas de envasado)

42

Viñedos

2.797

Trabajadores en Chile



² La información Viña Concha y Toro en Chile incluye a la filial Quinta de Maipo que agrupa las operaciones de las viñas Canepa, Maycas del Limarí, Palo Alto y Viña Maipo, junto a las filiales Comercial Peumo y Transportes Viconto. Al final del documento se ofrece un capítulo adicional con la información principal de la gestión sustentable de las filiales Trivento Bodegas y Viñedos en Argentina, Fetzer Vineyards en Estados Unidos y Viña Cono Sur en Chile.



PROCESO PRODUCTIVO: SUSTENTABILIDAD DESDE EL VIÑEDO AL DESTINO

G4-12

ETAPAS DEL PROCESO PRODUCTIVO	 Cultivo y Cuidado de las vides	 La Vendimia
DESCRIPCIÓN	<p>El ciclo de producción comienza con el inicio del año agrícola el 1 de junio. El cuidado de los viñedos es esencial para la preservación de sus recursos naturales.</p>	<p>El proceso de recolectar y moler la uva comienza a fines de marzo. Tras la recolección, la uva se traslada a los pozos de las bodegas.</p>
	<p>42 VIÑEDOS EN CHILE</p>	<p>83.555 (TON) UVA PROPIA</p>
	<p>7.978 HECTÁREAS PLANTADAS</p>	<p>200.346 (TON) UVA TERCEROS</p>
ASPECTO EN SUSTENTABILIDAD	<ul style="list-style-type: none"> • Riego tecnificado para un uso eficiente del agua. • Manejo fitosanitario y fertilización responsable, guardando las proporciones entre agua y nutrientes, para evitar alterar cuerpos de agua y campos aledaños. • Los restos orgánicos de las vides se reutilizan en el compostaje de los campos. • Certificación APL. 	<ul style="list-style-type: none"> • Brindar seguridad y buenas condiciones laborales a los temporeros. • Capacitación anual a los trabajadores que participan del proceso de vendimia. • Monitoreo y coordinación del proceso de vendimia con los proveedores de uva. • Planificación de campos propios y externos para optimizar el uso de recurso humanos, maquinaria y energía.
PROVEEDORES DEL PROCESO	 <p>PROVEEDORES DE INSUMOS AGRÍCOLAS</p>	 <p>PROVEEDORES DE UVA</p>



Proceso de fermentación controlada de la uva para obtener un resultado enológico óptimo.

13
BODEGAS PROPIAS

217 Mill
LITROS VINIFICADOS

- Incorporación de módulos tangenciales para filtrar el vino que no generan residuos.
- Los residuos orgánicos son reciclados para elaborar ácido tartárico y como compost para su reuso.
- Sanitización de estanques para prevenir incidentes de salud y seguridad.



PROVEEDORES DE INSUMOS ENOLÓGICOS



El vino se traslada en forma inocua desde las bodegas hasta las plantas para ser envasado.

4
PLANTAS

226 Mill
LITROS ENVASADOS

- Certificación bajo las normas BRC e IFS.
- Eficiencia energética en plantas.
- Uso de insumos certificados.



PROVEEDORES DE INSUMOS DE PACKAGING
PROVEEDORES DE SERVICIOS DE APOYO A LA PRODUCCIÓN (EXTERNOS)



Distribución a centros logísticos o exportación para llegar finalmente a la copa del consumidor.

145
PAÍSES DE DESTINO

- Reducción de la Huella de Carbono con el uso de botellas livianas.
- Ecoetiquetado (Sunrise).
- Información sobre consumo responsable.



PROVEEDORES LOGÍSTICOS

GOBIERNO CORPORATIVO

G4-34 La conducción estratégica de Viña Concha y Toro se encuentra
 G4-38 en manos del Directorio, compuesto por siete miembros que han
 G4-39 sido nominados por la Junta General de Accionistas en base a su
 G4-40 experiencia, cualidades y trayectoria profesional. El directorio sesiona mensualmente de forma ordinaria y en forma extraordinaria, cuando la gestión del negocio así lo requiere.

El Directorio cuenta con dos directores independientes, uno de ellos elegido por las AFP³, quienes aportan su experiencia técnica profesional. Ninguno de los miembros del Directorio ocupa un cargo ejecutivo en la compañía⁴.

G4-35 El Directorio define la estructura de administración de la compañía y
 G4-42 designa al Gerente General, de quien dependen el resto de las gerencias. Además, tiene la responsabilidad de definir y aprobar las directrices estratégicas, los valores y las políticas de la viña, que luego traspasa a la plana de ejecutivos, en quienes delegan la función de administración y ejecución de dichos lineamientos.

El Gerente General es el encargado de transmitir cada mes al Directorio el avance en el cumplimiento de las metas y en materia de gestión de riesgos, elevando aquellos asuntos relevantes que han sido manifestados por las distintas gerencias, comités ejecutivos y/o los principales grupos de interés.

Además, el Directorio cuenta con cuatro Comités para ejercer sus funciones de dirección y supervisión de la administración, cumpliendo además, con los requisitos del marco regulatorio aplicable.

MIEMBROS DEL DIRECTORIO	
Alfonso Larráin Santa María	Presidente del Directorio Empresario
Rafael Guilisasti Gana	Vicepresidente del Directorio Licenciado en Historia
Jorge Desormeaux Jiménez	Director Independiente Ingeniero Comercial
Sergio de la Cuadra Fabres	Director Independiente Ingeniero Comercial
Mariano Fontecilla de Santiago Concha	Diplomático
Francisco Marín Estévez	Ingeniero Agrónomo
Pablo Guilisasti Gana	Ingeniero Comercial

G4-34

COMITÉS DEL DIRECTORIO	
NOMBRE	FUNCIÓN
Comité de Directores	Encargado de revisar los estados financieros, proponer candidatos para los servicios de auditoría externa, examinar los antecedentes de las operaciones con personas relacionadas, revisar los planes de remuneración de gerentes y ejecutivos, monitorear los sistemas de control interno, entre otros.
Comité de Auditoría	Encargado de velar por el cumplimiento de medidas que promuevan la confianza del inversionista y la integridad de los mercados.
Comité de Ética	Tiene como misión principal promover y regular el comportamiento de excelencia profesional y personal de todos los colaboradores de la viña. Entre otras funciones, debe conocer, resolver e informar las denuncias por violaciones al código de ética.
Comité de Recursos Humanos	Tiene la misión de revisar, evaluar y ofrecer recomendaciones en relación a todo aspecto nuevo, destacable o preocupante en materia de Recursos Humanos y las preocupaciones de los trabajadores.

³ Administradoras de Fondos de Pensiones en Chile.

⁴ Más información sobre el Gobierno Corporativo de la viña disponible en la Memoria Financiera: Composición del Directorio, estructura y administración de la viña, pág. 18 y 19; Remuneraciones del Directorio y ejecutivos principales, pág. 51; Comités del Directorio, pág. 51 y 52. Disponible en: <http://www.conchaytoro.com/concha-y-toro-holding/inversionistas-cat/memoria-anual/>

En particular, el Comité de Directores y el Comité de Auditoría son los encargados de supervisar la correcta implementación y monitoreo del Sistema Integral de Administración de Riesgos. Los resultados del trabajo de dichos comités se comunican en forma trimestral al Directorio en pleno.

Entre los principales riesgos que se evalúan y gestionan en forma permanente se encuentran los riesgos asociados a la producción agrícola -que incluyen factores como la adecuada disponibilidad de agua, las heladas, el manejo de plagas-, la dependencia de proveedores y distribuidores -destacando la necesidad de establecer relaciones estratégicas de largo plazo en la cadena de suministro-, los posibles cambios regulatorios, en la competencia, las fluctuaciones de la economía y el mercado, entre otros.

Entre los principales documentos aprobados por el directorio que permiten un adecuado funcionamiento del Gobierno Corporativo y la compañía se encuentran: Código de Gobierno Corporativo; Protocolo de Transacciones Relacionadas; Código de Ética y Conducta; Procedimiento de Inducción a Directores; Política de Contratación de Asesores; Política de Postulación y Elección de Directores.

POLÍTICA CORPORATIVA DE VIÑA CONCHA Y TORO Y SUS FILIALES

1. Comprender y satisfacer oportunamente las necesidades actuales y futuras de nuestros clientes, esforzándonos permanentemente por cumplir y superar lealmente sus expectativas.
2. Conducir y mejorar continuamente las relaciones comerciales con nuestros clientes, productores y proveedores, así como sus operaciones y sistemas en todas las etapas de elaboración, distribución y venta.
3. Trabajar en forma respetuosa con el medio ambiente, con un manejo sustentable de sus recursos y de una manera socialmente equitativa con nuestros trabajadores y la comunidad a la cual pertenecemos.
4. Diseñar y elaborar productos de la más elevada calidad, cumpliendo todos los requisitos legales tanto de nuestro país como de aquellos a los cuales se exportan dichos productos.
5. Entregar productos seguros e inocuos a nuestros consumidores, manteniendo y vigilando los sistemas de inocuidad de los productos que se elaboran.
6. Proteger la salud e integridad de nuestros trabajadores, en un ambiente seguro que aporte significativamente a su integridad física y psicológica.
7. Promover el compromiso de los trabajadores, en un ambiente constructivo y aportar a su desarrollo profesional a través de capacitaciones que promuevan el aprendizaje de conocimientos y habilidades orientadas a la maximización de su desempeño.
8. Brindar oportunidades laborales, sin discriminación, en igualdad de condiciones y trato, siempre en cumplimiento a la legislación vigente.

G4-45

G4-2

G4-46

EVALUACIÓN DEL DIRECTORIO

G4-44

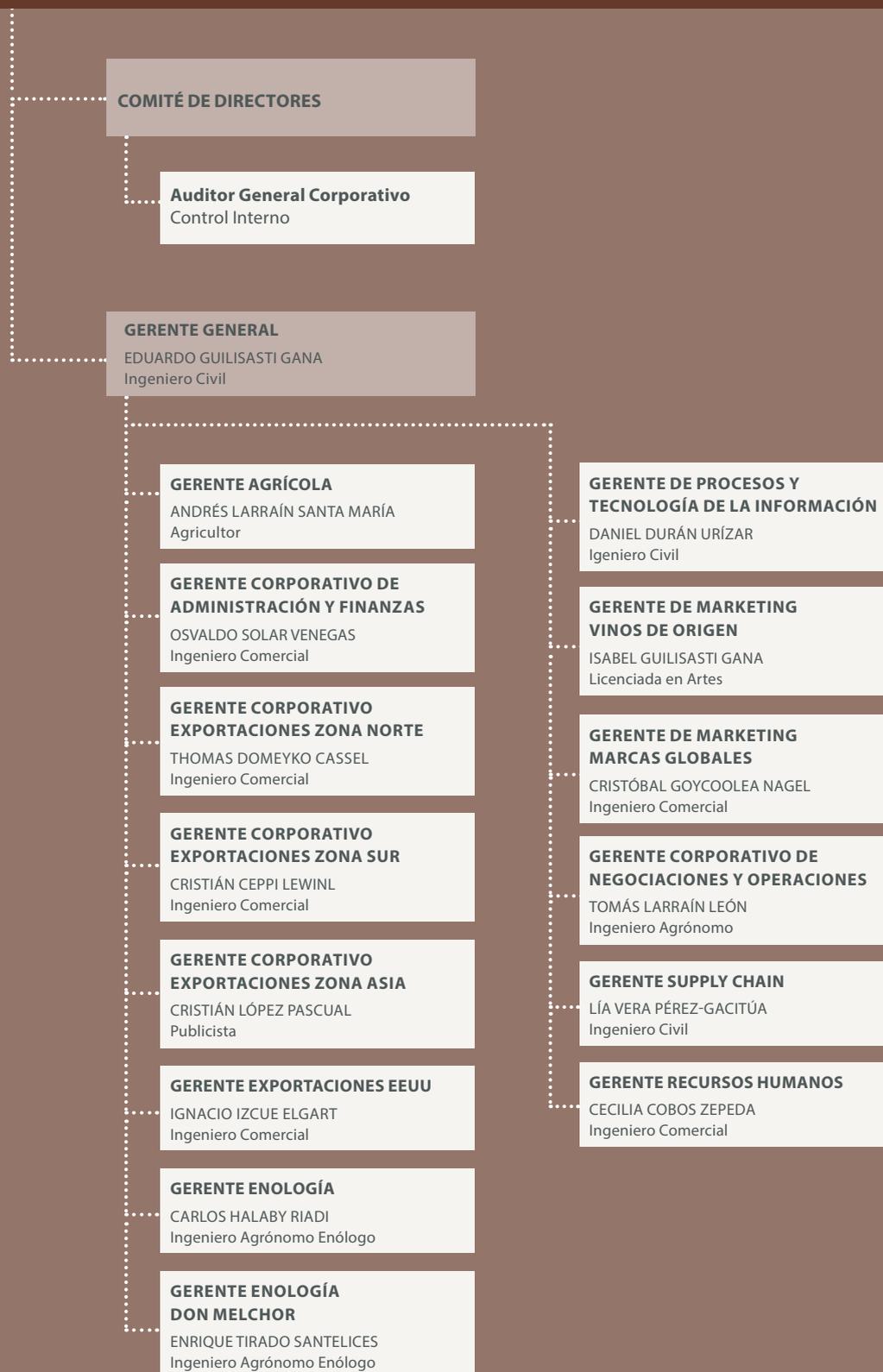
El Directorio de Viña Concha y Toro ha decidido realizar una autoevaluación anual de sus prácticas y el desempeño con el objetivo de establecer un proceso de mejora continua que permita detectar las oportunidades de mejora y hacer seguimiento de las medidas adoptadas, mejorando la gestión y efectividad del órgano máximo de gobierno.

El proceso de evaluación contempla un cuestionario que incluye actividades vinculadas a las responsabilidades del Directorio donde se le solicita a cada director calificar el desempeño actual del Directorio en relación al ideal.

La primera evaluación se realizó en diciembre de 2014, teniendo en cuenta aspectos tales como la función y efectividad del Directorio en el desarrollo de la estrategia corporativa, el establecimiento de metas, los procedimientos de control y evaluación del desempeño de la organización, el cumplimiento normativo, la garantía de que los intereses de otros “stakeholders” (colaboradores, clientes, proveedores, etc.) sean considerados, entre otros.



DIRECTORIO



GESTIÓN DE LA ÉTICA

G4-41 Para Viña Concha y Toro es fundamental que toda actividad o decisión relacionada con la elaboración, distribución o venta de sus productos se realice bajo los principios y valores que representan a la compañía. Para ello, cuenta con un Reglamento Interno y un Código de Ética y Conducta que establece en forma explícita el comportamiento que se espera de los directores, ejecutivos y todos los colaboradores de la viña y sus filiales.⁵

El Código regula, entre otras materias, la relación entre los trabajadores y la compañía, así como la relación entre la compañía y sus clientes, proveedores, el medioambiente, uso de la propiedad e información privilegiada. Entre los principios fundamentales que se promueven está la integridad y transparencia, el compromiso con la calidad que distingue a los colaboradores de la viña, el respeto a los derechos fundamentales, la no discriminación, el buen uso de los bienes de la compañía, el trato justo con proveedores, el cuidado del medioambiente, entre otros.

El cumplimiento del Código y la gestión de la ética en la viña están a cargo de la Oficina de Cumplimiento, dependiente de Auditoría General Corporativa de Control Interno, y del Comité de Ética⁶ designado por el directorio, quienes tienen la responsabilidad de difundir y hacer cumplir el Código y el Reglamento Interno de la viña.

La gestión de los conflictos de interés se aborda desde el Protocolo de Operaciones con Partes Relacionadas y el Código de Ética y Conducta, que definen los procedimientos para detectar, comunicar y gestionar este tipo de situaciones.



ÉTICA
VIÑA CONCHA Y TORO

VALORES QUE IDENTIFICAN Y HACEN CRECER A VIÑA CONCHA Y TORO

Excelencia

Profesionalismo

Honradez

Liderazgo

Transparencia

Diligencia

Proactividad

Calidad

Rectitud

Cercanía

Responsabilidad

⁵ El Código de Ética y Conducta se encuentra disponible en: <http://www.conchaytoro.com/concha-y-toro-holding/informacion-legal-cat/codigo-de-etica/>

⁶ El Comité de Ética lo conforman: Sergio de la Cuadra Fabres, director; Osvaldo Solar Venegas, Gerente Corporativo de Administración y Finanzas, y Enrique Ortúzar Vergara, Fiscal de la compañía.

MODELO DE PREVENCIÓN DE DELITOS

La viña ha implementado un Modelo de Prevención de Delitos, que busca prevenir delitos como el lavado de activos, el cohecho a funcionarios públicos y el financiamiento del terrorismo, en el marco de la Ley 20.393 de responsabilidad penal de las empresas. El modelo incluye una Política y un Encargado de Prevención de Delitos, designado por el Directorio, junto a procedimientos específicos para la prevención, detección, respuesta y monitoreo de los delitos, estableciendo los mecanismos de control de aquellos procesos o actividades que por sus características, presentan un mayor riesgo de infracción⁷.

Con el fin de brindar efectividad al modelo, se realizaron las modificaciones necesarias en la normativa interna así como en los vínculos jurídicos con terceros, debiéndose informar a todos los involucrados e incorporar expresamente las obligaciones, prohibiciones y sanciones internas del modelo. Esto incluye el Reglamento Interno de Orden Higiene y Seguridad, los contratos de trabajo, contratos con proveedores, entre otros. Además, se realizaron charlas y capacitaciones durante 2014, para aquellas personas identificadas en cargos con mayor grado de exposición. No se han confirmado casos de corrupción en el periodo.

DIFUSIÓN Y CAPACITACIÓN

Con el fin de asegurar que todos los colaboradores conozcan y respeten las normas de conducta ética, a fines del año 2014, se lanzó una campaña interna, la que, a través de ejemplos cotidianos, ayuda a los colaboradores a conocer mejor las normas de conducta y valores de la compañía con afiches, protectores de pantalla y videos prácticos.

Por otra parte, la Oficina de Cumplimiento tiene proyectado desarrollar para el segundo semestre de 2015 un Plan de Capacitación que incluye un programa e-learning, junto al diseño de una página web que permita mejorar la difusión.

G4-S03

G4-S04

G4-S05



⁷ En la implementación del modelo se realizó una evaluación de toda la organización, identificando las áreas y cargos que se encontraría más expuestos a estos delitos.

CANALES DE ASESORAMIENTO ÉTICO Y DENUNCIA

G4-57

Viña Concha y Toro cuenta con un canal de comunicación

G4-58

disponible en su sitio web, donde sus empleados, clientes, proveedores, accionistas u otras partes interesadas pueden realizar denuncias anónimas. Estas denuncias son recibidas por el Fiscal de la compañía y posteriormente son investigadas por la Oficina de Cumplimiento.

Asimismo, se puede acceder a información en la página web corporativa sobre las políticas y códigos de la compañía que apuntan a asesorar sobre lo que significa actuar de forma ética y lícita. También es posible expresar dudas directamente al Comité de Ética por medio de una casilla electrónica habilitada para ello.

Durante 2014, se recibieron 25 denuncias de incumplimiento al Código de Ética, las que fueron investigadas y gestionadas de acuerdo al procedimiento establecido. Para los casos donde se identificó proceder indebido, se recurrió a la desvinculación, amonestación y la mejora en los controles internos que evitan este tipo de situaciones.

**DENUNCIAS
RECIBIDAS
DURANTE
2014**

- 15** Proceder irregular de empleados.
- 5** Temas de Recursos Humanos.
- 2** Irregularidades con clientes, contratistas y/o proveedores.
- 2** Debilidades en los procesos.
- 1** Mal uso de los recursos de la compañía.



DIGO:
B-0196-0370
TE: 0109141111
ANTAS: 61850 UNI
: 12 MN: 49.A (-)

ESTRATEGIA DE SUSTENTABILIDAD

Retribuyendo en cada botella, lo que la tierra nos ha dado.

G4-36

G4-37



Como empresa líder de la industria vitivinícola y con más de 130 años de experiencia, Viña Concha y Toro reconoce la importancia de incorporar la sustentabilidad en su visión corporativa, a fin de mantener el liderazgo en el tiempo y conjugar la elaboración de vinos de alta calidad bajo una relación equilibrada entre el desarrollo económico, social y ambiental.

En consecuencia, desde 2012 Viña Concha y Toro cuenta con una Estrategia de Sustentabilidad, que comienza con la visión y misión corporativas en su punto más alto, para luego plasmar seis pilares estratégicos. Cada pilar cuenta con focos específicos, iniciativas concretas y metas de desempeño, junto a líderes ejecutivos a cargo de gestionar y monitorear su cumplimiento.

La definición de los contenidos y ejes estratégicos de la estrategia se basó en el análisis y las temáticas relevantes para los principales grupos de interés de la viña (stakeholders), identificando además, los ámbitos que requieren de una gestión interna y/o externa para el cumplimiento de las metas estratégicas.

Con el objeto de implementar, gestionar y monitorear el cumplimiento de la estrategia, se nombraron líderes ejecutivos para cada pilar. Estos líderes conforman, junto al Gerente General y la Subgerencia de Desarrollo Sustentable, el Comité Ejecutivo de Sustentabilidad. El comité, es el responsable de la evaluación continua y seguimiento del cumplimiento de metas, incorporando los ajustes y reformulaciones necesarias en cada pilar.

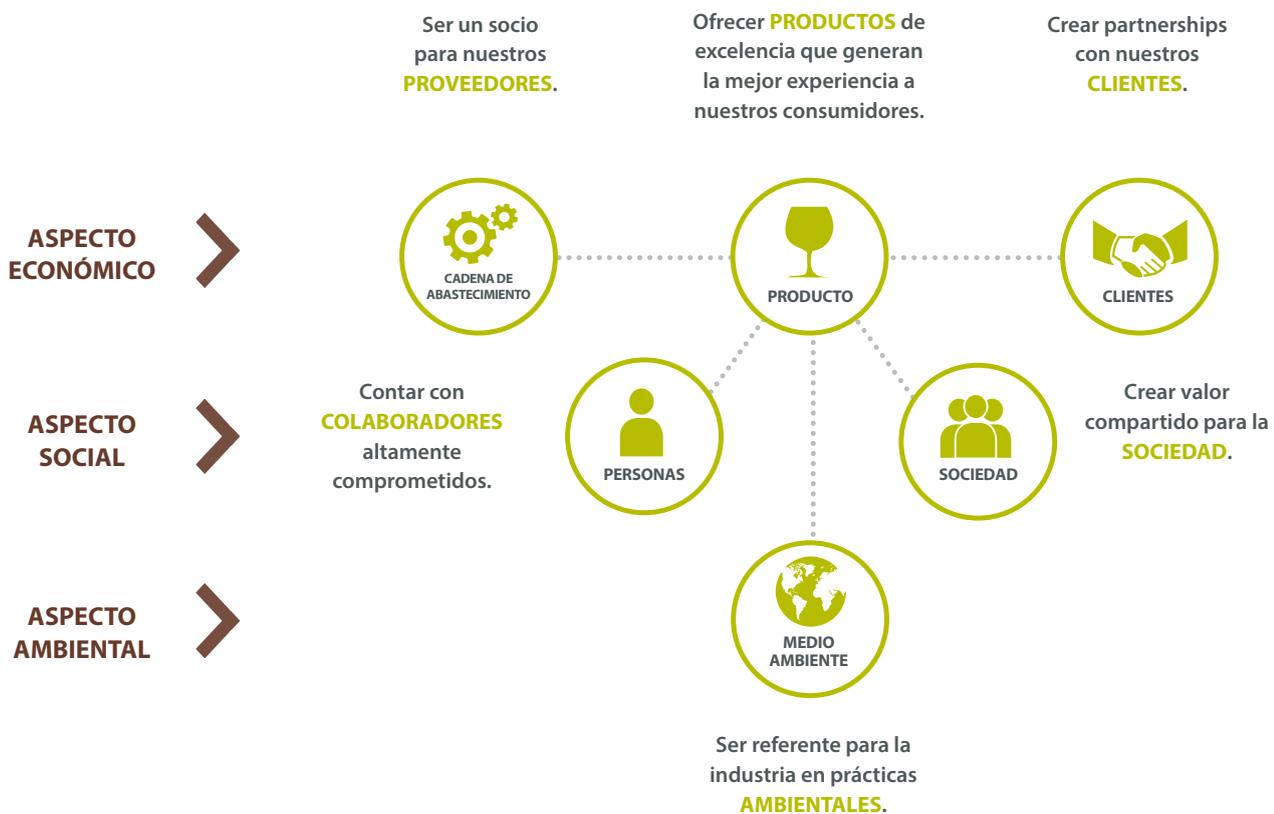
En este esquema, la Subgerencia de Desarrollo Sustentable sirve de nexo y coordinación entre las distintas gerencias de la compañía y la gestión de los temas económicos, sociales y ambientales.



**SUSTENTABILIDAD EN
VIÑA CONCHA Y TORO**

VISIÓN

Viña Concha y Toro aspira a ser una de las marcas globales que lideren la industria vitivinícola mundial.



CERTIFICACIÓN Y SUSTENTABILIDAD

Viña Concha y Toro ha adoptado un enfoque de mejora continua de sus procesos y apunta a mantener sus sistemas y procesos certificados bajo los más altos estándares nacionales e internacionales.

Además de contar con diversas certificaciones en materia de calidad, seguridad, cumplimiento normativo y producción sustentable, la viña cuenta con la certificación del Código Nacional de Sustentabilidad de Vinos de Chile “Certified Sustainable Wine of Chile”, que demuestra el compromiso con la gestión ambiental y social.⁸

Asimismo, la compañía se ha certificado bajo el Acuerdo de Producción Limpia Competitividad y Responsabilidad en la Industria Vitivinícola (APL Vinos II), cuyo propósito fundamental es incentivar y facilitar la competitividad y mejora de condiciones productivas y desempeño ambiental, con un enfoque de gestión preventiva en las actividades del negocio.⁹

Por otra parte, se ha adoptado el Código de Conducta BSCI (Business Social Compliance Initiative), que busca garantizar el respeto a valores y prácticas laborales a lo largo de la cadena de suministro. El código establece 11 principios fundamentales, basados en normas internacionales -tales como la Organización Internacional del Trabajo (OIT), las declaraciones de las Naciones Unidas (ONU), como también las directrices de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE)¹¹.

CERTIFICACIONES DE VIÑA CONCHA Y TORO

CERTIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
	IFS (International Food Standard) es un estándar europeo para asegurar la calidad, seguridad y legalidad de los productos suministrados y/o vendidos por la compañía.
	BRC (British Retail Consortium) es un estándar de la industria del retail del Reino Unido para asegurar criterios de calidad, seguridad y legalidad de los productos suministrados y/o vendidos por la compañía.
	Certified Sustainable Wine of Chile es una certificación impulsada por Vinos de Chile, que reconoce a las empresas que cumplen con los requisitos de sustentabilidad a lo largo de la cadena de valor del vino.
	APL (Acuerdo de Producción Limpia) es un instrumento de gestión que permite mejorar las condiciones productivas, la eficiencia energética y medioambiental, el uso eficiente del agua, la higiene y la seguridad, entre otros aspectos.
	Certificación para la producción, etiquetado y comercialización de productos orgánicos de diferentes mercados de destino: National Organic Program (NOP) de los EE.UU., Canada Organic, reglamento 2092/91 de la Comunidad Europea, y el Sistema Nacional de Certificación de Productos Orgánicos Agrícolas de Chile.

⁸ Más información en: <http://www.sustentavid.org/>

⁹ Más información en: [http://www.cpl.cl/Acuerdos\(APL\)/sector.php?id=8](http://www.cpl.cl/Acuerdos(APL)/sector.php?id=8)

¹⁰ Más información en: <http://www.bsci-intl.org/our-work/bsci-code-conduct>

¹¹ Se realizan evaluaciones a proveedores dentro de la cadena de suministro, en el marco de la implementación de certificaciones y el Código de Conducta BSCI. Para mayor información ver capítulo Cadena de Suministro.

LA SUSTENTABILIDAD ES UNA RESPONSABILIDAD DE TODOS

Para inculcar la sustentabilidad como un compromiso de toda la organización, se implementaron una serie de iniciativas en materia de difusión y sensibilización interna.

En este sentido, se realiza una **inducción en desarrollo sustentable** a todas las personas que ingresan a la compañía, con el objeto de que conozcan la definición y visión de desarrollo sustentable de la viña, su importancia, los beneficios y las buenas prácticas que existen mediante cursos e-learning (112 personas en 2014) y mediante la entrega de un manual de inducción que contiene un capítulo en desarrollo sustentable. Asimismo, se ofrece capacitación en materia de sustentabilidad, medioambiente y uso eficiente de los recursos en el programa de pre-vendimia, que se aplica a los trabajadores temporales que ingresan a la viña (210 trabajadores capacitados).

Durante el periodo de mayo y junio de 2014 se realizó una **capacitación sobre el uso eficiente del agua para los cargos operativos en bodegas** (607 personas), con el propósito de entregar en un taller práctico y 100% aplicable en la compañía, herramientas que permiten lograr una disminución del índice de litros de agua consumida por litros de vino producido.

Por otra parte, se realizan capacitaciones regulares en plantas, mayoritariamente para cargos operativos y supervisores, que se enfocaron durante el año en el Código de Conducta BSCI (50 personas), que incluyó la normativa laboral de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), y el Acuerdo de Producción Limpia (34 personas).



MEMBRESÍAS Y ASOCIACIONES

G4-15 Viña Concha y Toro colabora y forma parte de distintas organizaciones, que contribuyen al desarrollo sustentable de la industria. En Chile, forma parte del Directorio de Vinos de Chile, asociación gremial privada sin fines de lucro, cuyo objetivo es unificar los esfuerzos de la industria vitivinícola de Chile en torno a la difusión de prácticas sustentables, la promoción internacional del producto y una cultura del vino, el incentivo al consumo responsable y el impulso a iniciativas de investigación y desarrollo.

G4-16

Como hito destacado para el 2014, la viña adhirió a Pacto Global comprometiéndose de esta manera, a la integración y promoción de los 10 principios que representan al pacto en materia de Derechos Humanos, Relaciones Laborales, Medioambiente y Anticorrupción.

MEMBRESÍAS Y ASOCIACIONES	DESCRIPCIÓN	ÁREA DE SUSTENTABILIDAD
Water Footprint Network (WFN)	Promoción de la sustentabilidad en el uso del agua.	Medioambiente
Bolsa de Clima de Santiago (SCX)	Bolsa climática para la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI)	Medioambiente
Corporación Nacional Forestal (CONAF)	Colaboración para impulsar el mercado de bonos de carbono entre los propietarios rurales.	Medioambiente
APROCOR	Promoción del consumo responsable.	Sociedad
Drinkaware (Organización británica)	Promoción del consumo responsable.	Sociedad
Instituto de Ecología y Biodiversidad	Conservación e inventario de la biodiversidad al interior del patrimonio de la compañía.	Medioambiente
Fundación Chile Unido	Conciliación de la vida laboral y familiar	Personas
Asociación de Vinos de Chile	Potenciar la industria vitivinícola de Chile, el consumo responsable y prácticas sustentables.	Producto
Pacto Global de Naciones Unidas	Iniciativa mundial que compromete a las empresas a la integración y promoción de 10 principios.	Derechos humanos, Relaciones laborales, Medioambiente y Anticorrupción.
Consorcio por la Sustentabilidad	Promueve el desarrollo de herramientas para reducir los impactos ambientales y sociales asociados a los productos de consumo.	Medioambiente y Sociedad
Global Reporting Initiative (GRI)	Impulsa la elaboración de memorias de sustentabilidad en todo tipo de organizaciones.	Económica, Medioambiente y Sociedad
ACCIÓN	Organización sin fines de lucro que agrupa a entidades comprometidas con la responsabilidad social empresarial y el desarrollo sustentable.	Medioambiente y Sociedad



WE SUPPORT

DERECHOS HUMANOS



Derivan de la Declaración Universal de los Derechos Humanos.

1. Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos proclamados a nivel internacional.
2. Evitar verse involucrados en abusos de los derechos humanos.

NORMAS LABORALES



Derivan de la Declaración de la OIT sobre los Principios y Derechos Fundamentales en el Trabajo.

3. Las empresas deben respetar la libertad de asociación y el reconocimiento de los derechos a la negociación colectiva.
4. La eliminación de todas las formas de trabajo forzoso y obligatorio.
5. La abolición del trabajo infantil.
6. La eliminación de la discriminación respecto del empleo y la ocupación.

MEDIO AMBIENTE



Deriva de la Declaración de Río sobre el Medio Ambiente y Desarrollo.

7. Las empresas deben apoyar la aplicación de un criterio de precaución respecto de los problemas ambientales.
8. Adoptar iniciativas para promover una mayor responsabilidad ambiental.
9. Alentar el desarrollo y la difusión de tecnologías inocuas para el medio ambiente.

ANTICORRUPCIÓN



Deriva de la Convención de las Naciones Unidas contra la Corrupción.

10. Las empresas deben actuar contra todas las formas de corrupción, incluyendo la extorsión y el soborno.



**PILAR MEDIO
AMBIENTE**



PILAR MEDIO AMBIENTE

Viña Concha y Toro se ha propuesto ser un referente para la industria en prácticas ambientales, desafío que no solo implica realizar una gestión adecuada de sus impactos sobre el medioambiente, sino que también estar conscientes de los riesgos que el entorno puede generar en el negocio.

En particular, el fenómeno del cambio climático presenta un gran desafío para el futuro de la industria en general, en términos de aumento de temperaturas, heladas y sequías, trayendo potenciales consecuencias sobre la disponibilidad y calidad de las uvas.

Viña Concha y Toro se compromete con la gestión eficiente y eficaz en materia ambiental, situándose a la vanguardia en las prácticas de la industria vitivinícola. Las prioridades y desafíos ambientales se encuentran contenidos en la estrategia de sustentabilidad de la viña, la que define iniciativas de reducción en el consumo de agua, energía, residuos y emisiones, la protección de la biodiversidad y la gestión de estándares y certificaciones de sustentabilidad.



INVERNADERO
VIÑA CONCHA Y TORO



G4-EC2

G4-14

G4-EN29

“Elaborar nuestros productos adoptando una cultura de excelencia ambiental”

Top 3

En el Índice de Sustentabilidad Revista chilena Capital.

2º

Lugar En Categoría “Empresa Líder En Sustentabilidad”, Iniciativa Agenda Líderes Sustentables 2020 (ALAS20).

HUELLA HÍDRICA DE LA VIÑA

Viña Concha y Toro fue la primera viña en el mundo en medir su huella hídrica, proceso que se inició en 2010 y se ha mantenido a lo largo del tiempo. Esta herramienta sirve para cuantificar el uso y contaminación de agua dulce a lo largo de todo el proceso productivo, lo que ha permitido concluir que en este ámbito las operaciones de la compañía no tienen impactos negativos relevantes sobre las comunidades o el medio ambiente.

Siendo Viña Concha y Toro la segunda viña del mundo en hectáreas plantadas, ha implementado el sistema de riego por goteo en el 98% de los viñedos, que permite lograr eficiencias en la utilización del agua cercanas al 90% en el área agrícola. Por otra parte, se han implementado procedimientos de lavado y sanitización en las etapas de enología y operaciones, que apuntan a minimizar el consumo de agua y su contaminación.

G4-EN8
G4-EN9
G4-EN10

La sequía y el consecuente desabastecimiento hídrico de las principales cuencas productivas de Chile resaltan la urgencia sobre la gestión eficiente del recurso agua, crucial para la sustentabilidad del negocio vitivinícola. Por ello, la adecuada gestión del agua forma parte de la estrategia de sustentabilidad de la viña, siendo cada área de la compañía responsable por su adecuado manejo.

La captación de agua se realiza desde 41 fuentes superficiales y 37 fuentes subterráneas, y se utiliza en 96% para el riego de viñedos. La compañía no emplea para sus operaciones agua reciclada ni reutilizada.

CONSUMO DE AGUA POR FUENTE DE CAPTACIÓN

CAPTACIÓN DE AGUA		2013	2014	Variación
Agua de riego	m3/año	24.624.247 ¹²	21.215.707	-14%
Agua proceso operacional	m3/año	670.212	644.561	-4%
Agua de Red (potable)	m3/año	162.325	217.958	34%
TOTAL	m3/año	25.456.784	22.078.225	-13%

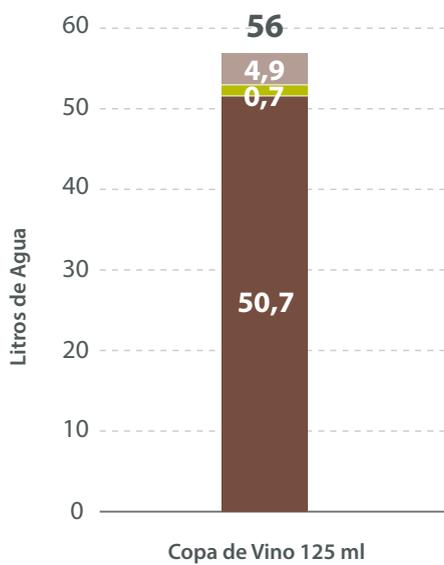
INCORPORACIÓN DE TECNOLOGÍAS INOCUAS CON EL MEDIOAMBIENTE

La sustentabilidad se ha incorporado como una de las variables críticas para la selección de nuevas tecnologías. Prueba de ello ha sido la incorporación en el área enológica, de Decanters de doble propósito y de centrífugas, que permiten reducir el consumo de insumos contaminantes para la filtración, y además el uso de equipos de intercambio catiónico y de remontaje con aire filtrado y comprimido, con el consecuente menor consumo de energía. Otra respuesta al compromiso ambiental fue el cambio en los quemadores de calderas, pasando del diésel al GLP, permitiendo reducir emisiones y lograr eficiencias en el consumo de combustibles.

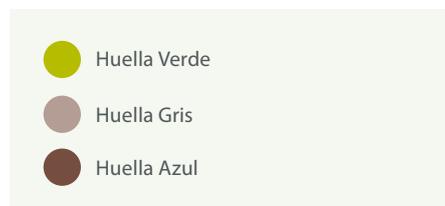
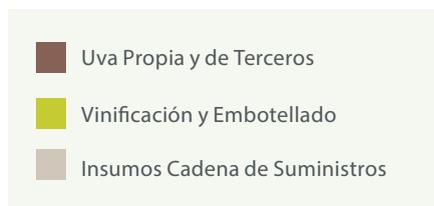
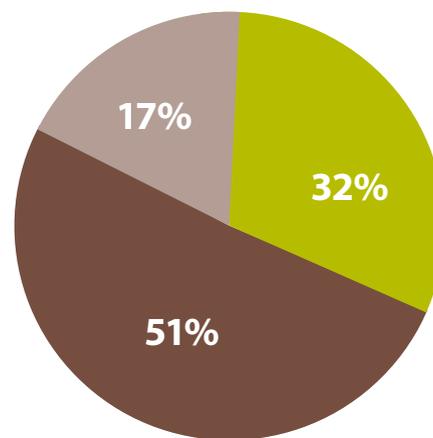


FACTOR DE CAMBIO
VIÑA CONCHA Y TORO

La medición de la huella hídrica de Viña Concha y Toro es verificada anualmente por una empresa externa, en 2014 registró un valor de 56 litros de agua por copa de vino de 125 ml, cifra 53% menor al promedio de la industria¹³. **La meta corporativa, es reducir en 10% la huella hídrica total para el año 2020.**



COMPONENTES DE LA HUELLA HÍDRICA 2014



¹³ 120 litros por copa según Water Footprint Network

CAMBIO CLIMÁTICO

G4-EC2

El Foro Económico Mundial¹⁴ ha definido que en términos de impacto, el quinto mayor riesgo a nivel global es la incapacidad de las organizaciones de adaptarse al cambio climático. En la industria vitivinícola, el aumento en la temperatura y la menor disponibilidad de agua pueden afectar los tiempos de maduración de la uva, la calidad de la producción así como sus características principales.

El compromiso de la viña con la mitigación de los riesgos del cambio climático, se ve reflejado en diversas iniciativas que la organización ha emprendido, en materia de eficiencia energética, reducción de impactos y compensación de emisiones.

Factores tales como la temperatura, los recursos hídricos y las condiciones climáticas extremas de cada uno de los valles donde se tiene presencia la compañía ha sido abordados en el estudio “Riesgos y Oportunidades Derivadas del Cambio Climático para Viña Concha y Toro”, realizado en conjunto con la Universidad Adolfo Ibáñez.



¹⁴ World Economic Forum, Global Risks 2015, 10th Edition

CONSUMO ENERGÉTICO

La energía constituye un recurso fundamental para la producción vitivinícola. Bajo esta premisa, la viña realiza esfuerzos en la medición y reducción del consumo de energía a nivel interno (en sus propios procesos) y externo (en la cadena de abastecimiento).

A nivel interno, la electricidad representa el 47% del consumo de energía, seguido por GLP (27%) y un 26% restante compuesto por gasolina y petróleo. El mayor consumo eléctrico interno de Viña Concha y Toro ocurre en las bodegas de vinificación (45%), seguido por el área de operaciones (31%) y el área agrícola (23%).

En 2014, la reducción del consumo energético interno fue de un 4%, gracias a la implementación de medidas de eficiencia energética tales como el reemplazo de quemadores de calderas de las plantas de envasado, equipos que pasaron de utilizar diésel a GLP, disminuyendo en un 2,1% la intensidad del consumo energético del proceso de envasado. Cabe destacar el esfuerzo realizado en las bodegas, donde se logró reducir en un 2% el consumo.



G4-EN3

G4-EN6

CONSUMO DE COMBUSTIBLES - INTERNO

Tipo de combustible	Unidad de medida	2012	2013	2014	Variación
Gasolina	Miles lt	544	561	556	-1%
Petróleo - Diésel	Miles lt	2.652	2.888	2.418	-16%
GLP	Miles lt	2.818	3.143	3.129	0%
Total en Lts	Miles lt	6.014	6.592	6.103	-7%
Total en Tera Joule	Tera Joule	187	204	187	-8%

CONSUMO DE ELECTRICIDAD - INTERNO

Área	Unidad de medida	2012	2013	2014	Variación
Agrícola	MWh	9.649	10.471	10.463	0%
Bodegas	MWh	19.977	21.225	20.820	-2%
Operacionales	MWh	13.521	13.538	14.307	6%
WTC	MWh	385	402	410	2%
Total en MWh	MWh	43.532	45.636	46.000	1%
Total en Tera Joule	Tera Joule	157	164	166	1%

El 85% del consumo total de energía requerida para la producción y distribución de los productos de la Viña Concha y Toro corresponde a consumos que ocurren fuera de la organización. De los consumos energéticos externos, un 58% corresponde a la utilización de envases y embalajes, un 11% a insumos enológicos y un 27% al transporte de productos.

CONSUMO ENERGETICO EXTERNO ¹⁵

Actividades de producción	Unidad de medida	2013	2014	Variación
Insumos de packaging	Tera Joule	1.202	1.207	0%
Insumo Enológicos	Tera Joule	222	220	-1%
Transporte de Productos (exportación)	Tera Joule	544	523	-4%
Transporte de uva propia y comprada	Tera Joule	74	55	-26%
Transporte Nacional de Productos	Tera Joule	35	45	29%
Viajes de Negocio	Tera Joule	18	20	11%
TOTAL	Tera Joule	2.095	2.070	-1%

Al evaluar el consumo energético en función de la producción del periodo, se observa que **la viña consume 3,05 kWh por cada litro de vino que atraviesa el proceso productivo¹⁶**. Esta intensidad de consumo representa un aumento de 4% en relación al año anterior, debido principalmente a las heladas ocurridas durante 2013 que incidió en la disponibilidad de uva para el proceso productivo, bajo un contexto en el que se mantuvo estable el consumo energético por proceso.



¹⁵ El cálculo se realizó basado en la huella de carbono 2014. Se tomó como supuesto que se emiten 0,0754 [kgCO₂e/Megajoule] de energía consumido.

¹⁶ La intensidad energética fue calculada por las etapas principales del proceso productivo (agrícola, enología, y envasado). Así en el proceso agrícola la intensidad fue de 0,38 kWh por litro de vino producido, en el proceso enológico de 0,29 kWh, y en el proceso de envasado y distribución 2,38 kWh.

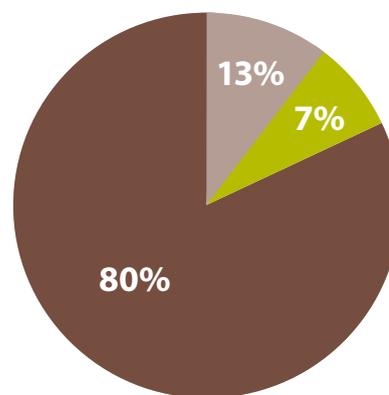
EMISIONES Y HUELLA DE CARBONO

Las principales fuentes de emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI) de Viña Concha y Toro y sus filiales están asociadas al uso de suelo en actividades agrícolas, el consumo de combustible en fuentes fijas (como calderas y generadores) y en fuentes móviles (vehículos y maquinaria agrícola).

Durante 2014, se logró reducir en 14% las emisiones directas de GEI (Alcance 1), registrándose una disminución del 36% en las emisiones fugitivas de gases refrigerantes, debido a mejoras en la mantención de equipos y a la introducción de nuevas tecnologías. En el caso de las emisiones indirectas de GEI asociadas al consumo de electricidad (Alcance 2), la disminución fue de 15% en relación al año anterior

Las emisiones de alcance 3 de la compañía, que incluyen aquellas generadas en los procesos de fabricación y/o transporte de los insumos y la distribución de los productos, también disminuyeron, lo que es especialmente relevante dado que suponen el 80% de la huella de carbono total de la compañía. La tendencia se debe fundamentalmente al menor transporte de uva, derivado de la caída en la producción por las heladas que afectaron la vendimia 2014, con una reducción del 26% en las emisiones asociadas, frente a un crecimiento de aquellas generadas en el transporte de la producción para el mercado nacional.

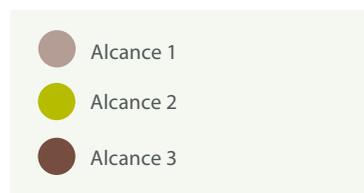
EMISIONES POR ALCANCE
VIÑA CONCHA Y TORO 2015



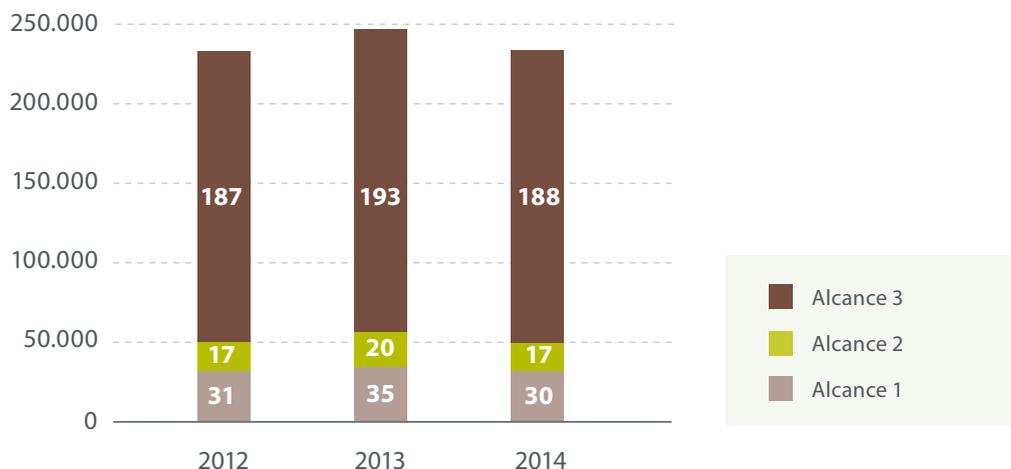
G4-EN15

G4-EN16

G4-EN17



HUELLA DE CARBONO VIÑA CONCHA Y TORO CONSOLIDADA
POR ALCANCE (MILES DE TONELADAS DE CO₂e).



EMISIONES DIRECTAS DE GASES DE EFECTO INVERNADERO (ALCANCE 1)

FUENTE	UNIDAD DE MEDIDA	2012	2013	2014	VARIACIÓN
Combustión en Fuentes Móviles (camionetas, camiones, tractores y grúas)	tCO ₂ e	5.531	7.305	6.544	-10%
Combustión en Fuentes Fijas (Calderas, generadores y otras máquinas estacionarias)	tCO ₂ e	7.547	7.328	6.723	-8%
Emisiones Fugitivas (por fugas de gases refrigerantes)	tCO ₂ e	5.311	7.124	4.547	-36%
Uso de Fertilizantes	tCO ₂ e	2.744	2.811	2.351	-16%
Uso del suelo	tCO ₂ e	10.173	10.499	9.949	-5%
Total		31.306	35.067	30.114	-14%

EMISIONES DIRECTAS DE GASES DE EFECTO INVERNADERO (ALCANCE 2) ¹⁷

FUENTE	UNIDAD DE MEDIDA	2012	2013	2014	VARIACIÓN
Consumo de electricidad	tCO ₂ e	17.021	19.528	16.560	-15%
Total		17.021	19.528	16.560	-15%

*El factor de emisión medida en tCO₂e/MWh fue de 0,391 en 2012, 0,432 en 2013, y 0,360 en 2014, disminuyendo en -17%.

OTRAS EMISIONES INDIRECTAS DE GEI (ALCANCE 3) ¹⁸

FUENTE	UNIDAD DE MEDIDA	2012	2013	2014	VARIACIÓN
Envases y embalajes	tCO ₂ e	96.593	90.649	91.016	0%
Viajes de negocios	tCO ₂ e	1.760	1.349	1.529	13%
Transporte de productos (exportación)	tCO ₂ e	37.816	41.020	39.425	-4%
Transporte nacional de productos	tCO ₂ e	3.346	2.624	3.420	30%
Transporte de uva propia y de terceros	tCO ₂ e	2.909	5.599	4.124	-26%
Insumos de enología	tCO ₂ e	44.194	51.972	48.539	-7%
Total		186.617	193.213	188.053	-3%

¹⁷ Se incluyen las emisiones de CO₂, CH₄ y N₂O y se utiliza el factor de emisión del SIC.

¹⁸ El cálculo incluye las emisiones de CO₂, CH₄ y N₂O.

Viña Concha y Toro mide su huella de carbono desde el año 2007, conforme a los lineamientos del Protocolo Internacional de Cálculo de Emisiones de GEI del Vino¹⁹. La compañía apuesta por su cálculo convencida del valor que entrega como herramienta de gestión, permitiendo identificar oportunidades para la constante disminución de sus emisiones.

La compañía ha puesto el foco en su cadena de suministros para disminuir y gestionar su huella de carbono, puesto que la mayor cantidad de emisiones de gases de efecto invernadero ocurren en ella. La principal iniciativa que ha permitido disminuir estas emisiones ha sido la implementación progresiva de la botella liviana, que ha permitido la reducción en el consumo de vidrio en 38.463 toneladas y una disminución de 43.975 toneladas de CO₂e entre 2010 y 2014.

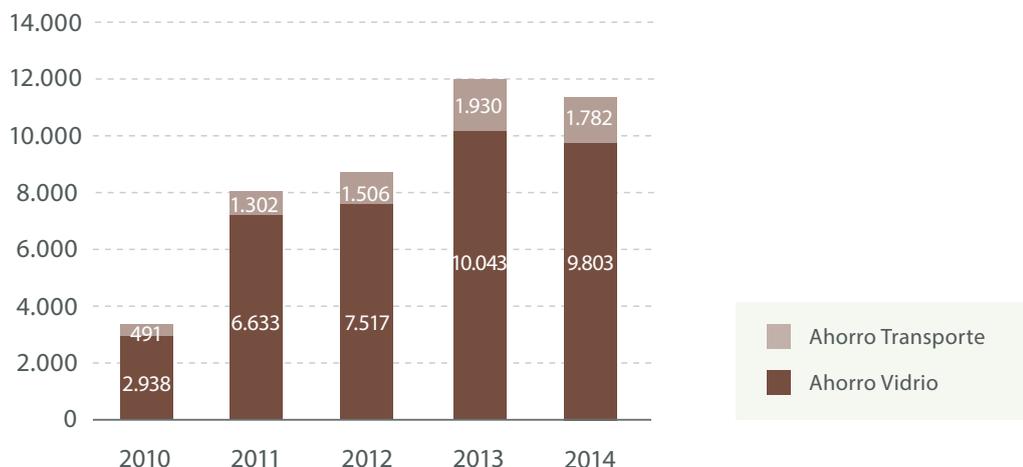
Durante 2014 y en el marco del **programa Proveedores, Sustentabilidad y Huella de Carbono**, la viña y sus proveedores de embalaje firmaron un Acuerdo de Reducción de Emisiones de Gases Efecto Invernadero (GEI), a través del cual se comprometieron a reducir sus emisiones en un 15% para el año 2020.

Otras de las iniciativas del periodo dicen relación con la implementación de tecnología de iluminación Laserlight para la nueva línea de embotellado de la planta de Pirque en 2014, que permite reducir drásticamente el consumo energético y la emisión de CO₂, además de una mayor capacidad lumínica.



G4-EN19

DISMINUCIÓN ANUAL DE EMISIONES POR USO DE BOTELLAS LIVIANAS



¹⁹ International WineCarbonCalculator- IWCC- Versión 1.3

G4-EN18

G4-EN19

Durante 2014 se incrementaron en un 5% las emisiones de GEI por botella de 750cc, obteniendo una intensidad de 1,04 KgCO₂e por botella de 750cc producida.

G4-EN20

Otro de los resultados alcanzados durante 2014 fue la reducción en 41% de las emisiones de sustancias que agotan el ozono, gracias al menor uso de gases refrigerantes por la implementación de mejoras en los procesos de mantención y la incorporación de equipos más eficientes.

EMISIONES DE SUSTANCIAS QUE AGOTAN EL OZONO

REFRIGERANTE	2012		2013		2014		Variación
	CONSUMO (kg)	EMISIONES (t CO ₂ e)	CONSUMO (kg)	EMISIONES (t CO ₂ e)	CONSUMO (kg)	EMISIONES (t CO ₂ e)	
HCFC-22	2.505	4.535	3.162	5.723	1.827	3.307	-42%
HFC-141b	176	128	82	59	109	79	34%
TOTAL	2.681	4.663	3.244	5.782	1.936	3.386	-41%

G4-EN21

NO_x, SO_x Y OTRAS EMISIONES ATMOSFÉRICAS SIGNIFICATIVAS ²⁰

Otras Emisiones	Medida (Kg)	2012	2013	2014	Variación
SO _x	Kg	5.497	6.177	5.320	-14%
NO _x	Kg	62.959	66.455	56.572	-15%
MP10	Kg	1.690	1.799	1.549	-14%
CO	Kg	47.464	49.202	47.079	-4%
TOTAL		117.610	123.633	110.520	-11%

²⁰ Supuestos de densidad combustibles utilizadas, fuente: IPCC. Factores de emisión - Guía metodológica publicado por la CONAMA-2009.

GESTIÓN DE RESIDUOS

La óptima gestión de los residuos del proceso productivo de la organización, constituye otra de las líneas principales de la estrategia de sustentabilidad. Con el objetivo de mejorar continuamente la gestión sobre los controles de los efluentes generados por la compañía, en 2014, se creó el departamento de RILes en la subgerencia de Desarrollo Sustentable.

RESIDUOS SÓLIDOS

Los residuos peligrosos de la organización incluyen tóneres, pilas, ampolletas, tubos fluorescentes, envases de tinta, envases de spray, tarros de pintura, aceite, contenedores de productos químicos y arenas contaminadas. Estos desechos, son gestionados desde cada planta, para su posterior almacenamiento y transporte por parte de la empresa Proactiva S.A hacia la empresa receptora: Hidronor Chile S.A.

Por otra parte, los residuos no peligrosos de la operación tales como vidrio, cartón, plástico y chatarra son ubicados en el centro de acopio de cada planta, y posteriormente gestionados por personal de Proactiva, quienes son responsables de disposición en

contenedores independientes. Por su parte, los residuos orgánicos de las bodegas son reutilizados como compost o vendidos para su posterior reciclaje.

Durante 2014, hubo una multa ambiental cursada por el Seremi de Salud Región de O'Higgins por 200 UTM, por la errónea ubicación de sustancias peligrosas al interior de la Bodega Peumo. Luego de este evento se hizo una revisión interna y se han ubicado donde corresponde cada tipo de sustancia que se manejan al interior de la bodega. Más allá de este incidente menor, la compañía no ha recibido otras multas o sanciones relacionadas con el manejo o derrame de residuos peligrosos, durante este período.

G4-EN29

G4-EN23

TONELADAS DE RESIDUOS: MATERIAL DE ENVASADO

Material	2012	2013	2014	Disposición final
Vidrio	1.094	908	1.392	Venta a Cristalerías Chile para reciclaje
Plástico	314	268	228	Venta a SOREPA, PROACTIVA y Recuperadora de Excedentes Industriales para reciclaje o reutilización
Cartón	910	862	962	Venta a SOREPA, PROACTIVA y Recuperadora de Excedentes Industriales para reciclaje o reutilización
TOTAL	2.318	2.038	2.582	

TONELADAS DE RESIDUOS: MATERIAL ORGÁNICO

Nombre del Residuo	Metodo de Tratamiento	2012	2013	2014	Disposición final
Orujo y escobajo	RECICLAJE	25.979	30.316	25.041	Venta a tercero para reciclaje
Borras	RECICLAJE	4.806	3.891	4.710	Venta a tercero para reciclaje
Orujo y escobajo	REUTILIZACIÓN	18.570	15.574	13.572	Campos de la viña a través de solarización
TOTAL		49.355	49.781	43.323	

RESIDUOS LÍQUIDOS

Los residuos industriales líquidos (Riles) de la operación se procesan, en su mayoría en las 5 plantas de tratamiento que posee la compañía (57%). El volumen restante se acumula en tranques y se destinan a sistemas de riego por aspersión, o son tratados por un proveedor especializado.

A la fecha no se ha detectado impactos negativos sobre la biodiversidad por la emisión de los residuos líquidos tratados de la compañía.

RESIDUOS INDUSTRIALES LIQUIDOS

INSTALACIÓN	VOLUMEN [miles de m3]*				TRATAMIENTO / CALIDAD	DESTINO
	2012	2013	2014	Variación		
San Javier	25,8	29,6	32,03	8%	Tratamiento biológico	Agua continental superficial
Lourdes	34,5	42,4	38,18	-10%	Tratamiento biológico	Agua continental superficial
Lontué	179,9	168,6	164,60	-2%	Tratamiento biológico	Agua continental superficial
Cachapoal	17,3	23,5	20,98	-11%	Tratamiento biológico	Agua continental superficial
Pirque	207,2	197,7	208,22	5%	Tratamiento biológico	Agua continental superficial
Curicó	21,9	16,4	17,66	8%	Tratamiento fisicoquímico	Sistema de Disposición: Riego por aspersión
Mercedes-Lolol	9	9,6	7,50	-22%	Tratamiento fisicoquímico	Sistema de Disposición: Riego por aspersión
Peralillo	3,4	3	2,06	-32%	Tratamiento físico	Sistema de Disposición: Riego por aspersión
Nueva Aurora	11,7	15,6	17,72	14%	Tratamiento fisicoquímico	Sistema de Disposición: Riego por aspersión
Chimbarongo	97	101,2	79,23	-22%	Tratamiento fisicoquímico	Terceros (Sanitaria) contrato con Biodiversa
Puente Alto	24,1	26,3	23,65	-10%	Tratamiento fisicoquímico	Terceros (Sanitaria) contrato con EcoRiles
Lo Espejo	161,1	139,8	72,99	-48%	Tratamiento fisicoquímico	Terceros (Sanitaria) contrato con EcoRiles
Vespucio	50	40	25,93	-35%	Tratamiento fisicoquímico	Terceros (Sanitaria) contrato con EcoRiles
TOTAL	842,9	813,7	710,74	-13%		

En septiembre de 2014 se produjo una obstrucción en la línea de transporte de RILes en la planta de Curicó, entre la bodega y el sitio de disposición, provocando el derrame de 10 m3 de RIL crudo. La investigación realizada concluyó que la falta de limpieza oportuna al ducto fue la causal, situación que se remedió de inmediato. El RIL derramado se encontraba diluido con agua de lluvia, siendo todo el derrame canalizado por la alcantarilla municipal y, por ende, tratado finalmente en la planta de tratamiento de aguas servidas de Curicó²¹.

²¹ No se transportan residuos peligrosos.

* Para el 2012 se hizo una estimación de la descarga. El 2013 se utilizó el dato del consumo de agua. Para 2014 se consideraron las mediciones de descarga realizadas en planta. En el caso de Puente Alto, Peralillo y Curicó, se asume el consumo de agua como caudal de descarga de RILes.

PESTICIDAS Y FERTILIZANTES

La utilización de pesticidas en los procesos agrícolas de la compañía se explica por la presencia de plagas y enfermedades en el territorio nacional que ponen en riesgo la calidad y/o cantidad de la uva. Por su parte, el uso de fertilizantes permite el desarrollo óptimo de los viñedos para la producción de uvas de calidad y en la cantidad apropiada a la variedad y objetivo enológico. Su utilización permite reponer en el suelo los elementos que el cultivo extrae para su desarrollo, evitando el agotamiento del sustrato.

Cabe destacar que los programas de aplicación de fertilizantes realizados por Viña Concha y Toro están avalados por análisis previos de los suelos y foliares, y el estudio de cuáles son los requerimientos necesarios para generar los rendimientos esperados. Por otra parte, para asegurar la correcta aplicación de pesticidas y fertilizantes, se realizan capacitaciones acreditada por el Servicio Agrícola Ganadero (SAG) y se enfatiza en el uso de Elementos de Protección personal (EPP) adecuados.

La Estrategia de Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades de Viña Concha y Toro, busca minimizar el uso de pesticidas. A partir del conocimiento de los ciclos biológicos de las especies dañinas, se promueve el uso racional y rotación de los pesticidas, logrando así resultados más efectivos en el control de plagas. En 2014, se utilizaron 1.801 toneladas de fertilizantes, 15 toneladas de herbicidas y 702 toneladas de otros productos fitosanitarios.

A fin de lograr el uso óptimo de estos insumos, durante 2014 la compañía continuó trabajando con sus pares en el sector, en el marco del segundo Acuerdo de Producción Limpia de la industria vitivinícola.

MANEJO DE SUELOS AGRÍCOLAS

Viña Concha y Toro ha establecido los parámetros para evitar la erosión de los suelos al establecer nuevos viñedos. Estos incluyen variables como las pendientes máximas a plantar, los tipos de riego y la circulación de las aguas de escurrimiento.

G4-EN1



PROTECCIÓN DE LA BIODIVERSIDAD

G4-EN12 El compromiso de Viña Concha y Toro con la sustentabilidad se extiende más allá de sus operaciones, incluyendo la conservación del entorno biológico. La flora y fauna que habita en los bosques nativos y cursos de agua de los fundos de la compañía, muestra un excelente estado de conservación, coexistiendo con la producción vitivinícola de una compañía de clase mundial.

G4-EN11
G4-EN13 La compañía cuenta con un **Programa de Conservación de Bosque Nativo** que busca resguardar las más de 3.270 hectáreas de bosque del tipo esclerófilo y matorrales existentes en sus fundos, localizados en las regiones de O'Higgins y El Maule²². Tras su registro ante la Corporación Nacional Forestal (CONAF), Viña Concha y Toro se compromete voluntariamente a no explotarla y trabajar en su conservación y protección. Además, la viña realizó plantaciones de especies nativas para restaurar sectores de sus fundos Rauco y La Granja, afectados respectivamente por la explotación ganadera y la extracción de biomasa.

Durante 2014, se dio continuidad a los inventarios de biodiversidad de flora y fauna que la compañía ha desarrollado con el apoyo del Instituto de Ecología y Biodiversidad (IEB). En concreto, se realizaron inventarios en bosques nativos de los fundos Lourdes y Palo Santo, sumando 161 hectáreas, con lo que la compañía ya ha inventariado el 99% de la superficie total del área de protección existente en sus propiedades.



**VIÑA CONCHA Y TORO
CELEBRA EL DÍA
DE LA TIERRA**

99%
De los bosques de la compañía cuentan con inventarios de biodiversidad



²² En la Región de O'Higgins (VI), fundos Peumo, Rucahue, Ucúquer, Rauco, Palo Santo y San Vicente; en la Región del Maule (VII), fundos Villa Alegre, Santa Raquel y Lourdes.

SUPERFICIE INVENTARIADA A DICIEMBRE 2014			
FUNDO	SUPERFICIE (ha)		
	2012	2013	2014
Peumo	476	476	476
Rauco	458	458	458
Villa Alegre	283	283	283
Idahue	-	1.515	1.515
Rucahue	-	106	106
Ucúquer	-	235	235
Lourdes	-	-	77
Palo Santo	-	-	84
Total Inventariado	1.217	3.073	3.234
Total Bosque Natural	3.272	3.272	3.272
Porcentaje de Bosque Inventariado	37%	94%	99%

Como resultado de los inventarios²³ se han detectado desde 87 a 154 taxones vegetales en cada fundo, con especies como Boldo, Espino, Tevo, Romerillo, Litre, Quillay, Peumo, Maqui, Bollen y Mora. En cuanto a la fauna, destacan en número las aves, que según la propiedad en estudio oscilan entre 27 y 53 especies.

Asimismo, se ha detectado la presencia de hasta 14 especies de mamíferos por fundo, con ejemplares de zorro culpeo, yaca y gato guiña, este último especialmente relevante al tratarse de una especie amenazada y categorizada como vulnerable en el país²⁴. En cuanto a los reptiles, se han identificado hasta 4 especies por fundo, y 2 de anfibios, como la lagartija esbelta y el sapo arriero respectivamente. Algunas de estas especies animales son endémicas, lo que otorga especial trascendencia a los esfuerzos de conservación.



²³ La información del fundo Palo Salto no se incorpora ya que no estaba disponible al cierre de este reporte.

²⁴ Gato guiña (*Leopardus guigna*), vulnerable conforme al Inventario Nacional de Especies Silvestres y al Lista Roja de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN).



PILAR CADENA DE ABASTECIMIENTO



PILAR CADENA DE ABASTECIMIENTO

Responder efectivamente a los requerimientos de clientes no sólo depende de la excelencia de los procesos internos, sino también de la sincronización e integración de los procesos desde los proveedores hasta el cliente final. Por lo anterior, Viña Concha y Toro aspira a ser un socio estratégico para sus proveedores a través de relaciones basadas en la confianza y transparencia, incentivando la creación de valor y sustentabilidad a lo largo de la cadena productiva.

La viña promueve el desarrollo de sus proveedores, compartiendo su manera de hacer negocios y las mejores prácticas comerciales y sustentables. Ha establecido tres pilares de trabajo junto a ellos -calidad, nivel de servicio, ética y sustentabilidad- y evalúa de manera constante los impactos que se generan en su cadena de valor, a fin de proponer medidas de mitigación y prevención.

En este contexto, además de cumplir con los criterios técnicos que exige una compañía de nivel mundial, los proveedores, contratistas y subcontratistas de la viña se comprometen a cumplir con el Código de Comportamiento de Proveedores de Viña Concha y Toro y filiales, que establece la conducta, principios y valores éticos en los que debe enmarcarse su comportamiento.



G4-12
G4-EC9

“Generar un vínculo de confianza y transparencia con los proveedores”.

PROVEEDORES DE VIÑA CONCHA Y TORO				
Proveedores	2013		2014	
	Número	Porcentaje del gasto	Número	Porcentaje del gasto
Extranjeros	450	2%	486	3%
Nacionales	6.198	98%	7.107	97%
Total	6.648	100%	7.593	100%

OPTIMIZACIÓN DE INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS

G4-EN1

Con la meta de optimizar la utilización de insumos y materias primas, se ha realizado un importante trabajo de gestión de inventarios a través de la redefinición de funciones específicas para cada etapa del control de inventario y puntos críticos, junto a la implementación de medidas de mejora continua.

Por otra parte, la consolidación del área de Planificación de Compras durante 2014, permitió mejorar los indicadores y las estadísticas de compras, generando información más acorde a las necesidades reales de la viña y fortaleciendo el proceso colaborativo con los proveedores críticos (botellas y tapas).

Como resultado de lo anterior se logró mejorar la planificación de compra de insumos durante 2014, reduciendo la cantidad de insumos obsoletos. Además, disminuyeron las fallas en el calce de cosechas, lo que significó una disminución significativa en los desechos generados por concepto de destapes o reproceso, que en el caso de las botellas de vidrio fue de un 77%.

En materia de gestión de inventario, durante 2014 la compañía estuvo cerca de cumplir con la meta propuesta para 2015, con un stock promedio de producto terminado²⁵ de 1 millón de cajas y un stock promedio de producto semi-terminado de 300 mil cajas.

Entre las principales variaciones en los insumos del proceso productivo, se observa una disminución en la cantidad de uva propia (20%) y de terceros (18%) producto de las heladas de fines de 2013, las que afectaron significativamente a la vendimia de 2014. Además, destaca un fuerte aumento en el uso de fertilizantes líquidos, que responde al hecho de que 3 nuevos fundos comenzaron con su utilización.

PROYECTO TRIMESTRE MÓVIL

El proyecto Trimestre Móvil, generado en el segundo semestre del año, potenció la comunicación entre las áreas relacionadas con el proceso de compras, proporcionando a los proveedores proyecciones mensuales actualizadas sobre las necesidades de la viña.

Como resultado se logró disminuir un 25% de capital de trabajo en base a la valorización del stock, al mejorar la gestión de traslados oportunos de insumos entre plantas, disminuyendo las compras innecesarias.



SUNRISE ECOGLASS

²⁵ Es decir, botellas de vino envasadas, etiquetadas, selladas y en caja.

PROVEEDORES DE VIÑA CONCHA Y TORO

ETAPA 1: CULTIVO Y CUIDADO DE LAS VIDES (AGRÍCOLA)				
Insumo o Material	2012	2013	2014	Variación
Fertilizantes (tn)	1.682	1.588	1.801	13%
Fertilizantes (lt)	644.830	1.222.389	1.743.279	43%
Herbicidas (tn)	19,4	19,1	14,6	-24%
Herbicidas (lt)	17.375	34.872	43.004	23%
Fitosanitario (tn)	714,5	881,3	702	-20%
Fitosanitario (lt)	18.076	27.579	24.186	-12%

PROVEEDORES DE VIÑA CONCHA Y TORO

ETAPA 2: VENDIMIA				
Insumo o Material	2012	2013	2014	Variación
Uva propia (tn)	96.800	104.547	83.555	-20%
Uva terceros (tn)	204.800	245.475	200.346	-18%



PROVEEDORES DE VIÑA CONCHA Y TORO

ETAPA 3: VINIFICACIÓN (ENOLOGÍA)

Insumo o Material	2012	2013	2014	Variación
Aditivos (tn)	555,4	488	680	39%
Productos Filtrantes (tn)	643,3	634,1	524,5	-17%
Gases (tn)	892,3	943	908	-4%
Productos Lavado Higienización (tn)	276,9	341,8	298	-13%
Preservantes (tn)	189,7	155,7	179,5	15%
Nutrientes (tn)	84	91,4	90	-2%
Clarificantes (tn)	73,4	88,9	85,6	-4%

PROVEEDORES DE VIÑA CONCHA Y TORO

ETAPA 4 EMBOTELLADO Y ENVASADO

Insumo o Material	2012	2013	2014	Variación
Botellas (tn)	76.598	76.012	77.239	2%
Etiquetas (tn)	266	257	269	5%
Corchos (tn)	415	390	358	-8%
Capsulas (tn)	110	99	100	1%
Tapas (tn)	410	315	361	15%
BIB (tn)	645	353	371	5%
Tetra Pak (tn)	1.257	1.214	1.221	1%
Cajas y Tabiques (ton)	6.798	8.611	7.597	-12%



PROMOCIÓN DE LA SUSTENTABILIDAD EN LA CADENA DE SUMINISTRO

Como parte de su compromiso con la promoción de la sustentabilidad y las buenas prácticas en toda la cadena de valor, la viña elaboró el Estándar de Requisitos de Ética y Sustentabilidad para Proveedores basado su Código de Ética y Conducta y el Código de Comportamiento de Proveedores de Viña Concha y Toro.

Durante 2014 se realizaron 14 auditorías de diagnóstico del estándar a los principales proveedores de insumos de embalaje, que ha sido incorporado al Manual de Proveedores de Insumos de Viña Concha y Toro, por lo que en el futuro, estos resultados aportarán información a los procesos de adquisición de la organización.

El próximo paso (2015-2016) será trabajar junto a los proveedores en la elaboración de planes de acción para las no conformidades detectadas y luego realizar auditorías de seguimiento con el objetivo de asegurar su cumplimiento.

Asimismo, durante el período se continuó trabajando con las empresas contratistas en la implementación del Código de Conducta BSCI, evaluando su desempeño en materia laboral, social y ambiental, al igual que con los principales proveedores de uva que se evalúan en función del Código de Sustentabilidad.

En líneas generales, las evaluaciones fueron satisfactorias producto del cumplimiento de los requisitos establecidos en dichos códigos, sin detectarse impactos reales o potenciales que pudieran afectar significativamente la gestión ambiental, laboral, social, de las empresas auditadas, ni casos que pudieran relacionarse con trabajo infantil o forzoso.

G4-LA14

G4-LA15

G4-HR5

G4-HR6

G4-EN32

EVALUACIÓN A PROVEEDORES DE LA VIÑA					
Proveedores	2013		2014		Tipo de evaluación
	Número Total	% Evaluados	Número Total	% Evaluados	
Uva	858	22%	858	22%	Código Sustentabilidad
Insumos Embalaje	60	93%	59	94%	Auditorías Ética + Sustentabilidad
Servicios Externos	7	98%	7	94%	Código BSCI

En relación a la capacitación, durante 2014 se realizaron 5 talleres con proveedores orientados a la implementación de los requisitos de calidad del Programa de Desarrollo de Proveedores (PDP) y un taller de capacitación y orientación al programa Proveedores, Sustentabilidad y Huella de Carbono.

ACUERDO DE REDUCCIÓN DE EMISIONES GEI

Durante 2014 y en el marco del **programa Proveedores, Sustentabilidad y Huella de Carbono**, la viña y sus principales proveedores de embalaje firmaron un Acuerdo de Reducción de Emisiones de Gases Efecto Invernadero (GEI), a través del cual se comprometieron a reducir sus emisiones en un 15% para el año 2020.

Adicionalmente, se continuó trabajando junto a los proveedores en la medición y verificación de huella de carbono de sus productos, para lo cual se realizó una licitación grupal del servicio de verificación de la huella de carbono, buscando alcanzar mejores precios para los proveedores.

EVALUACIÓN DE MATERIALIDAD

Para Viña Concha y Toro es importante trabajar con proveedores que compartan su preocupación y cuidado por el entorno, a través de la utilización de insumos potencialmente reciclables, con material reciclado y amigables con el medio ambiente. Durante 2014, se incorporaron requerimientos específicos en la materialidad de insumos dentro del Estándar de requisitos de Ética y Sustentabilidad para proveedores, lo que permitirá auditar de forma permanente su desempeño.

En cuanto al análisis de materialidad, se continuó con el levantamiento de las prácticas ambientales y sociales de los principales proveedores embalaje, entre los que destacan los de etiquetas, corchos y envases Tetra, que cuentan con la **certificación FSC**²⁶. Además, los proveedores de etiquetas utilizan papel Estate Label 100 y Estate Label 12, los que contienen 100% y 30% de material reciclado respectivamente.

En cuanto a los corchos utilizados, el 34% fue corcho natural de alcornoque, los que son 100% reciclables post-consumo.

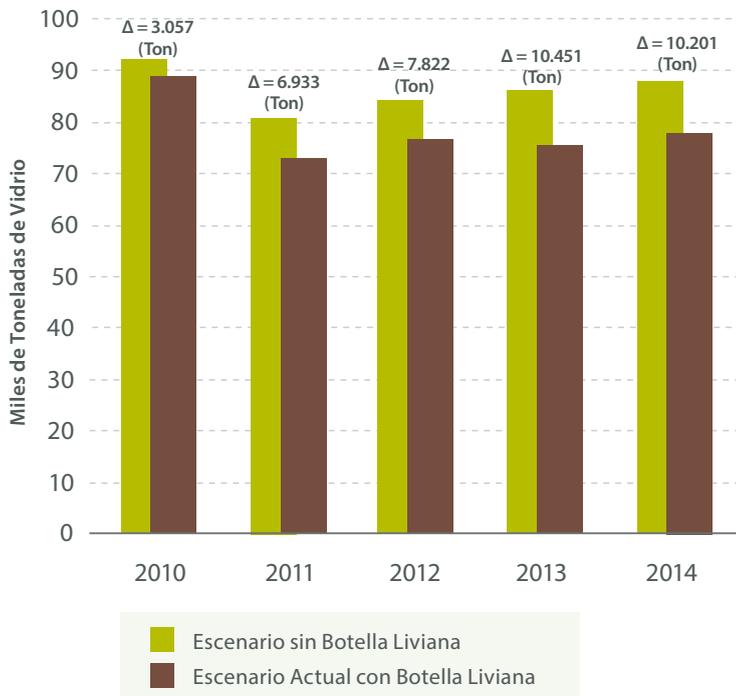
Los proveedores de cajas de cartón utilizan papel y cartulina reciclada para la elaboración de alguno de los productos que entregan a Viña, y están certificados SFI²⁷. Adicionalmente, todos los tabiques utilizados por la compañía son elaborados con fibra de cartón 100% reciclada.

Asimismo, el 90% de las botellas utilizadas durante 2014 son botellas livianas, que contienen un 25% de material reciclado y pesan en promedio 14% menos que las tradicionales. La implementación progresiva de las botellas livianas ha permitido reducir el consumo de vidrio en 38.463 toneladas entre 2010 y 2014.

²⁶ Certificación que indica que sus materias primas provienen de bosques gestionados de manera sostenible

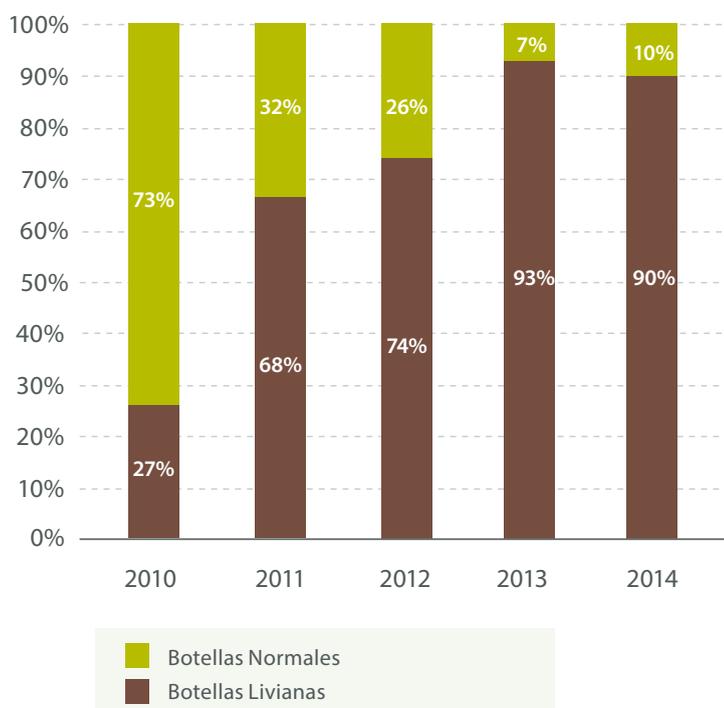
²⁷ Sustainable Forestry Initiative, iniciativa que fomenta una gestión sostenible de los bosques.

ESCENARIOS:
ACTUAL V/S SIN BOTELLA LIVIANA



BOTELLAS UTILIZADAS POR TIPO			
Año	Total botellas (millones)	Botellas livianas (millones)	Porcentaje botellas livianas
2010	183,1	48,6	27%
2011	161,5	109,3	68%
2012	170,9	126,8	74%
2013	168,3	156,7	93%
2014	169,5	152,1	90%
Total acumulado	853,3	593,5	70%

BOTELLAS UTILIZADAS



BOTELLA LIVIANA
VIÑA CONCHA Y TORO



**PILAR
PRODUCTO**

**Casillero
del
Diablo**

Reserva Privada

SAUVIGNON + SYRAH
Valle del Maipo - Chile

CONCHA Y TORO
DESDE 1883

RESERVA
**Casillero
del
Diablo**

DEVIL'S
Collection
CHILE

CONCHA Y TORO
DESDE 1883

RESERVA
**Casillero
del
Diablo**

CABERNET SAUVIGNON
CHILE

CONCHA Y TORO
DESDE 1883

PILAR PRODUCTO

Ofrecer productos de excelencia que proporcionen la mejor experiencia al consumidor, satisfaciendo sus gustos y expectativas, es una de las principales preocupaciones de Viña Concha y Toro. Para ello, ha desarrollado un amplio portafolio de vinos que les permite participar en distintas categorías de productos, dando respuestas innovadoras a los requerimientos de consumidores cada vez más exigentes.

A través del pilar producto la compañía busca fortalecer su posición de liderazgo, situándose a la vanguardia en las tendencias de consumo, con el foco puesto en la innovación, la calidad y la comunicación responsable de los atributos de sus productos.



CASILLERO DEL DIABLO
BRANDING HALL OF FAME



MARQUÉS DE CASA CONCHA
CABERNET SAUVIGNON 2014

“Contar con un portafolio de marcas y vinos que permita satisfacer a los consumidores actuales e innovar adaptándose a futuras tendencias de consumo”

LA INNOVACIÓN EN VIÑA CONCHA Y TORO

Este año estuvo marcado por un acontecimiento de gran importancia para Viña Concha y Toro, **la inauguración del Centro de Investigación e Innovación (CII)**. Con una inversión inicial superior a los US\$ 5 millones, este proyecto fue concebido para el desarrollo de investigación aplicada y de nuevas tecnologías en las áreas de la viticultura y enología, constituyéndose en un espacio de creación, intercambio y difusión de conocimientos para la industria vitivinícola. Este proyecto se encuentra acogido al beneficio tributario de la Ley de Incentivo Tributario en I+D de CORFO, importante estímulo a la inversión en este ámbito.

Ubicado en la zona de Pencahue en el Valle del Maule, a sólo 20 kilómetros de la ciudad de Talca, el CII cuenta con una moderna edificación modular de 1.500 m² que incluye: un laboratorio agrícola y enológico de última generación; unidades de biología molecular, análisis foliar, de suelo y propagación de cultivo in vitro; una bodega experimental que permite vinificar cerca de 200 toneladas de uva y equipada con tecnologías industriales para trabajar a distintas escalas de vinificación; y, un centro de extensión que cuenta con un amplio y moderno auditorio, una sala de degustación y de experimentación sensorial.

El CII está a cargo de un equipo de investigadores de primer nivel orientados a la investigación en temas de material genético, viticultura, procesos enológicos, diseño de producto y mercado. La metodología de trabajo implementada permitirá cuantificar el impacto económico y social de los proyectos que se incuben en este Centro, mejorando los procesos agrícolas y enológicos al hacerlos más eficientes y sustentables.

Uno de los objetivos fundamentales es la generación de alianzas estratégicas y/o convenios con otras entidades y organismos que permitan el desarrollo de redes a nivel nacional e internacional. **Actualmente, el CII cuenta con convenios vigentes para la realización de investigación científica con el Consorcio I+D Vinos de Chile, Mercier Group de Francia y la Universidad UC Davis de EE.UU.**



**CENTRO DE INVESTIGACIÓN
E INNOVACIÓN**



LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

- Caracterizar agronómica y enológicamente aptitudes de clones y patrones de acuerdo a condiciones, compatibilidades, potenciales productivos, aptitudes enológicas y resistencias.
- Investigar y mejorar sistemas agrícolas productivos; relaciones agua-suelo-planta, sistemas de conducción, fertilizaciones, agroquímicos, mecanizaciones, etc.
- Investigar, analizar y evaluar procesos enológicos.
- Estudiar posibilidades de diversificación de la materia prima con el fin de generar nuevos polos de desarrollo.

El Centro de Investigación e Innovación representa la estrategia de crecimiento a futuro de la compañía, donde la innovación en productos, prácticas y adaptación de tecnologías resulta un componente fundamental en la creación de valor y consolidación del liderazgo en la industria.

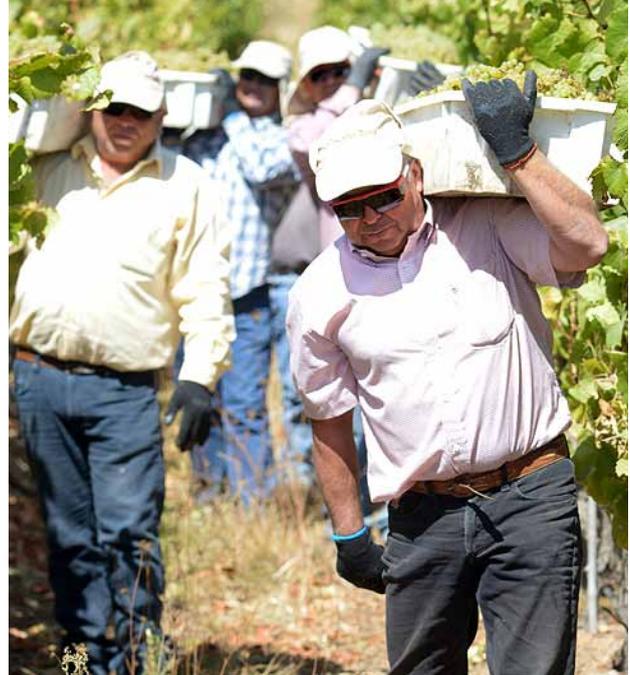


GESTIÓN DE LA CALIDAD

G4-PR1 Viña Concha y Toro se compromete con el aseguramiento de la calidad en cada uno de sus productos, siendo un componente fundamental del prestigio y sustentabilidad de la compañía. Su gestión es reconocida cada año por distintos premios internacionales que la posicionan entre las compañías más prestigiosas del mundo.

G4-PR2 La política corporativa de la viña pone el foco en la calidad, seguridad, inocuidad, trazabilidad y mejora continua de los productos como pilares fundamentales. Además, cuenta con un Sistema de Gestión de Calidad que garantiza una condición óptima en cada etapa del proceso productivo, a través de procesos estandarizados, protocolos, un sistema documental HACCP (Hazard analytical critical control point), sistemas de verificación y controles internos y externos²⁸.

De esta manera, la compañía cumple con los más altos estándares internacionales de calidad, manteniendo la certificación bajo las normas del British Retail Consortium (BRC) y el International Food Standard (IFS).



GESTIÓN DE CALIDAD EN EL ÁREA AGRÍCOLA

La gestión de calidad comienza en el área agrícola con la correcta elección de combinaciones de suelo, clima y variedades de uva, junto con una adecuada definición de fechas de cosecha, al igual que la correcta nutrición, riego y manejos fitosanitarios de los viñedos que permite contar con uvas sanas y en cantidades apropiadas.

Dado que la calidad de las uvas depende, en parte, de su potencial genético, Viña Concha y Toro cuenta con viveros propios, lo que permite a la compañía asegurar las características genéticas de las uvas que utiliza para la elaboración de sus productos. El Vivero Rauquén se encuentra en funcionamiento desde el 2001 y produce actualmente 2,5 millones de plantas de diferentes

variedades, satisfaciendo la demanda de plantación y/o renovación de viñedos de la compañía. El acuerdo con Viveros Mercier de Francia, permite garantizar la excelencia en la calidad de la genética de Vid vinífera.

Por otra parte, el 77% de la uva se cosecha de forma mecanizada, lo que permite la obtención de calidades óptimas, al realizar la cosecha en el momento preciso de madurez. La mecanización también permite dar respuesta a la creciente escasez de mano de obra que enfrenta la industria.

²⁸ Durante 2014, no se registraron denuncias por incumplimientos a normas relativas al impacto de los productos de la viña en la salud y seguridad de los consumidores.

FOOD DEFENSE

Viña Concha y Toro adhirió en 2014 a Food Defense, iniciativa internacional para prevenir la contaminación intencional de alimentos por agentes físicos, químicos, biológicos o radiológicos. La adopción de esta iniciativa pasó a ser un requisito para la certificación de las normas BRC e IFS.

Para la implementación de las recomendaciones de Food Defense, la viña ha establecido un equipo de gestión especializado, encargado de definir las vulnerabilidades de cada instalación y establecer medidas correctivas para mitigar los riesgos subyacentes. Entre las acciones más relevantes adoptadas, destaca la mejora global de los sistemas de vigilancia, controles de acceso y revisión de correspondencia no identificada.

LAS BASES DE FOOD DEFENSE SE ENCUENTRAN EN UN ACTUAR SEGURO

- S**igo mis procedimientos de trabajo y seguridad
- E**xamino mi puesto de trabajo y los lugares a mi alrededor
- G**uardo calma ante cualquier incidente y cumpla con los procedimientos de emergencia
- U**bico a cualquier persona y material sospechoso
- R**eporto a mi supervisor cualquier actividad sospechosa
- O**rganizo y aseguro todos los ingredientes, suministros y productos terminados



MARKETING RESPONSABLE

La responsabilidad corporativa de Viña Concha y Toro se extiende a las actividades de marketing y promoción. La viña es una de las fundadoras de Drinkaware, organización sin fines de lucro con sede en Reino Unido, que tiene como misión fomentar el consumo responsable de alcohol, proporcionando información y herramientas de manera accesible y objetiva²⁹.

De igual forma, la compañía participa a nivel nacional en APROCOR, Asociación Gremial de Empresas de Bebidas Espirituosas Pro Consumo Responsable, conformada por los principales representantes, importadores y productores de bebidas alcohólicas del país³⁰.

Con el objetivo de promover el desarrollo de herramientas que permitan gestionar y reducir los impactos ambientales y sociales asociados a los productos de consumo, a fines de 2014 la viña se unió al Consorcio por la Sustentabilidad, espacio de colaboración público-privado que busca desarrollar estándares comunes para la evaluación de la sustentabilidad en el ciclo de vida de los productos. Esta alianza permite el intercambio de experiencias con diversos grupos de interés respecto de mejores prácticas para minimizar los impactos negativos a lo largo de la cadena de valor.

drinkaware



ETIQUETADO DE PRODUCTOS

G4-PR3

En materia de información y etiquetado, Viña Concha y Toro cumple estrictamente con las exigencias legales en los diversos países de destino, cumpliendo a cabalidad con la regulación más exigente en cada zona donde opera y distribuye. Por ejemplo, en Estados Unidos, Canadá y la Unión Europea, se exige detallar el contenido de sulfitos; en Latino América, se incorporan citas responsables sobre el consumo de alcohol y en la Unión Europea, se requiere incorporar una serie de logos asociados con el reciclaje y el consumo responsable.

G4-PR6

G4-PR4

G4-PR7

Debido a que la comercialización de vinos tiene restricciones para el consumo de menores de edad, se dispone de filtros tanto en la página web como en redes sociales, para evitar la publicidad de los productos de la viña a dicha población.

Durante 2014, la viña no ha recibido multas o sanciones por la información y etiquetado de productos, ni por causas relacionadas con publicidad ni promoción.

²⁹ Para más información, visitar <https://www.drinkaware.co.uk/>

³⁰ Comercial Peumo participa del Directorio de APROCOR. Para más información visite: <http://www.aprocor.cl/>

PRODUCTOS SUSTENTABLES

La sustentabilidad es un compromiso que se ha incorporado en la identidad de los productos de Viña Concha y Toro, situándose a la vanguardia y potenciando los atributos sustentables de sus productos a fin de satisfacer los requerimientos de consumidores cada vez más comprometidos con el medioambiente y las nuevas tendencias de mercado.



SUNRISE

Sunrise se ha posicionado como la principal marca sustentable de Viña Concha y Toro, y un medio para comunicar los avances y actividades de la compañía en materia de sustentabilidad. Se ha destacado por ser el **primer vino carbono neutral a escala global, a través de reducciones internas de la compañía, neutralizando sus emisiones de CO2 en todo el proceso productivo, desde el cultivo de la uva hasta la puesta del producto en cada puerto de destino.** Durante 2014 se neutralizaron 11.550 toneladas de CO2e en total.

La nueva estrategia de promoción de la marca, focalizada en los principales mercados de destino, explica el crecimiento en 6% de las ventas en relación al año 2013, logrando exportar más de 819.000 cajas de 9 litros a 63 países de destino.



SUNRISE

La marca firmó en 2014 una alianza estratégica con Wildlife Conservation Society (WCS), una de las ONG más importantes del mundo en conservación de la flora y fauna, para apoyar el proyecto Karukinka que busca proteger la biodiversidad de la Patagonia y Tierra del Fuego en Chile.

El compromiso de Sunrise es a través de la difusión de la iniciativa. Para ello, elaboró un video que relata el trabajo de esta ONG y su proyecto en el sur de Chile, el cual fue difundido a través de las redes sociales con más 140.000 visualizaciones. Por otra parte, Sunrise entregó un aporte monetario para apoyar las labores que esta organización realiza.



SUNRISE
CARBONO NEUTRAL



SUNRISE
AND KARUKINKA

PALO ALTO

La imagen de Palo Alto se liga con los árboles nativos del Valle del Maule (espino), y así nace el compromiso de la viña con su tierra y la conservación del patrimonio natural, desarrollando prácticas sustentables y diversas iniciativas de conservación. La viña mantiene activo el proyecto Bosque Palo Alto desarrollado junto con la Fundación Patagonia Sur, que consiste en la conservación y reforestación de especies endémicas en la Patagonia de Chile.

El vino Palo Alto Orgánico cuenta con la Certificación IMO (de Institute for Market Ecology). Por otra parte, utiliza insumos sustentables como botellas livianas, cajas y etiquetas con material reciclado. Durante 2014, llegó a 17 países de destino con 9.771 cajas de 9 litros, aumentando las ventas en un 62% respecto del año anterior.

PROYECTO BOSQUE PALO ALTO

- Conservación de 282 hectáreas de bosque nativo en el viñedo de Villa Alegre, Maule.
- Plantación de más de 10.000 árboles en el Valle de California en la Patagonia Chilena.
- Obtención del premio Special Commendation en la categoría “Best Green Launch Award” de la Revista Drinks Business.



PALO ALTO-
VALLE DEL MAULE



RANGE PRODUCTOS
PALO ALTO



FRONTERA

La línea Frontera Specialties es un proyecto que busca fortalecer la identidad rural de Chile, poniendo en valor y reimpulsando distintas cepas y variedades típicas del país, de manera que puedan ser conocidas y disfrutadas por consumidores en todo el mundo.

Con 5 variedades (País, Pedro Jiménez, Blanco, Tinto y Carmenere), la línea Frontera Specialties genera oportunidades a pequeños productores, rescatando las prácticas tradicionales de cultivo que traspasa generaciones. Durante 2014, se vendió un total de 79.398 cajas de 9 litros.

La cepa País –también llamada Mission, Criolla y Negra–, proviene principalmente de pequeños productores ubicados en el secano costero de la VII y VIII Región, en localidades donde no hay riego y el agua llega de forma natural por el clima. Por otra parte, la cepa Pedro Jiménez se desarrolla en el clima Mediterráneo de la IV Región, centrandose su cultivo en el soleado Valle del Limarí, cosechada a mano por productores locales.

INTELIGENCIA DE MERCADO

Durante 2014 se creó el Área de Inteligencia de Mercado, respondiendo a la necesidad de contar con información periódica y oportuna en relación al desempeño y la percepción de las marcas en los mercados destino.

El área apoya a las Gerencias de Marketing y Exportaciones, facilitando la ejecución de la estrategia global de marketing, la toma de decisiones para llegar de mejor manera al consumidor final y encontrar oportunidades de mercado y el desarrollo de nuevos productos. En 2014, se desarrolló el estudio Torotrack 2014, que mide la salud de distintas marcas en 14 mercados y entrega información valiosa en relación a la competencia en el mercado global.



FRONTERA
SPECIALTIES



**PILAR
CLIENTES**



PILAR CLIENTES

Viña Concha y Toro ha desarrollado una estrategia marcada por una temprana orientación exportadora, lo que le ha permitido una permanente apertura de nuevos mercados, llegando hoy en día a más de 145 destinos.

Los clientes de Viña Concha y Toro son fundamentales para el desarrollo de la estrategia del negocio y forman parte de la Estrategia de Sustentabilidad de la compañía. La viña aspira a crear alianzas estratégicas con sus clientes, generando relaciones de confianza y de crecimiento mutuo.

Los focos estratégicos del Pilar Clientes apuntan a cumplir con las exigencias y requerimientos de clientes, a través del conocimiento de sus necesidades particulares y una gestión eficiente en la cadena de logística. Otra de las líneas de trabajo en este pilar, es la búsqueda constante de oportunidades de transferencia de conocimientos sobre buenas prácticas comerciales y sustentables. Por último, se prevé el desarrollo de relaciones con los clientes basadas en los principios de transparencia e información.



“Ser referente para nuestros importadores por la capacidad de entendimiento de los mercados y sus necesidades, dada nuestra experiencia global”.

EFICIENCIA EN LA CADENA DE SUMINISTRO Y SATISFACCIÓN DE CLIENTES

El prestigio de Viña Concha y Toro se basa en su amplio portfolio de vinos, con marcas bien posicionadas en las distintas categorías de producto, una sólida red de distribución y el desarrollo de relaciones estratégicas de largo plazo, que junto a una acertada construcción de marca le ha permitido llegar a cliente final con una propuesta de excelencia.

La viña cuenta con más de 350 clientes directos en los 145 países destino, siendo los principales empresas distribuidoras y de retail. Por ello, pone un especial énfasis en ser eficiente a lo largo de la cadena de abastecimiento y distribución, a fin de ser un aporte a la gestión comercial y logística de cada cliente, además de mejorar los niveles de inventario, la disponibilidad de productos en góndolas y la capacidad de respuesta frente a cambios en el mercado.

En consecuencia, durante 2014 trabajó en la optimización del área logística, replanteando funciones y procesos con el propósito de disminuir las pérdidas de proceso y optimizar los traslados, estableciendo controles internos más eficaces para disminuir las mermas, reducir las diferencias de inventario, controlar las obsolescencias y reprocesos.

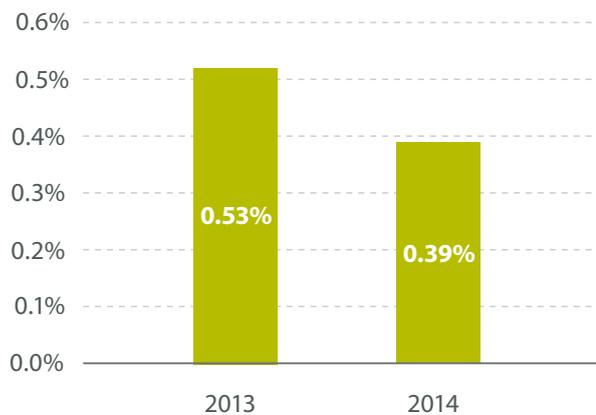
La Unidad de Inteligencia de Pedidos, creada a fines de 2013, es una comisión que coordina a las áreas de Abastecimiento, Planificación, Tráfico, Capacidad, Programación y Servicio al Cliente, con el fin de programar la llegada de insumos, cuadrar los stocks de vino y la capacidad de planta, a nivel compañía y de forma semanal, para lograr un mejor nivel de entregas, medidas a través del Índice de Pedido Perfecto (IPP).

Como resultado de estos esfuerzos, se logró reducir las pérdidas por proceso en un 60% durante 2014. Asimismo, se logró una reducción del 16% de los traslados totales, a través de una mejor coordinación en el transporte desde un centro a otro, generando impactos positivos en la disponibilidad de recursos de transporte y en el combustible consumido. En cuanto a los reclamos recibidos de parte de clientes, también se observa una mejora significativa en 2014, con una reducción de un 27% de cajas de nueve litros reclamadas. Esto responde principalmente a las mejoras en materia de cumplimiento en la producción y entrega del producto.

Con el fin de profundizar el conocimiento de la viña en relación al grado de satisfacción de sus clientes con el servicio y los productos, cada año se encarga a una empresa externa especialista, la aplicación de una encuesta a todos los clientes que presentan órdenes de compra en el último año. Los resultados se analizan y se presentan a cada una de las áreas responsables, para estudiar las causas de los reclamos o insatisfacción, y definir planes de acción pertinentes.

G4-PR5

PORCENTAJE DE CAJAS DE 9 LITROS RECLAMADAS



ÍNDICE DE PEDIDO PERFECTO (IPP)

En la búsqueda de lograr una experiencia de servicio óptima y cercana con los clientes finales, Viña Concha y Toro procura garantizar la “entrega perfecta” del producto, lo que implica cumplir a tiempo con los pedidos, en las cantidades y condiciones adecuadas, marcando la diferencia en mercados cada vez más competitivos.

Para ello, la compañía elaboró el Índice del Pedido Perfecto (IPP), que mide factores como la entrega a tiempo y la adecuación de las cantidades entregadas con las solicitadas. Se consideran Pedidos Perfectos, cuando el envío incluye todas las cajas solicitadas y es

entregado a tiempo; Pedidos Imperfectos, cuando la entrega es a tiempo pero no en la cantidad solicitada (5 o más cajas de diferencia); y, Pedidos Caídos, cuando los envíos llegan con retraso y se reprograman (falta de producción, retraso en el despacho, complicaciones logísticas, etc.).

Para el año 2013 el IPP compañía mostraba un nivel de cumplimiento del 60,2%, cifra que evolucionó positivamente durante 2014 con un cierre histórico a nivel compañía de un 89,9% de entregas Perfectas, considerando un total de más de 15 mil entregas.



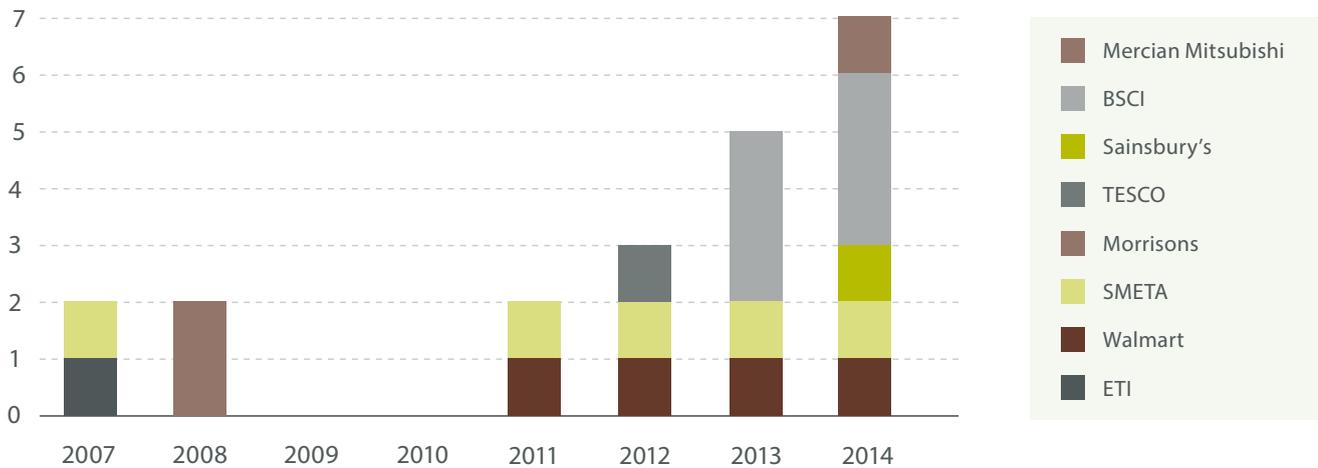
AUDITORÍAS ÉTICAS DE CLIENTES

Los clientes de Viña Concha y Toro han manifestado su interés por conocer y evaluar el desempeño de la compañía en materia de sustentabilidad, y para ello, realizan desde 2007, auditorías éticas externas, garantizando el cumplimiento de los estándares y compromisos adquiridos por la viña.

Durante 2014 se llevaron a cabo 7 auditorías de clientes en total, con el foco puesto en el cumplimiento de estándares éticos, normativos y el resguardo de derechos laborales, sociales y medioambientales. Cada auditoría contempla un plan de acción ante cualquier brecha detectada, siendo el área Auditoría Corporativa la responsable de verificar su efectiva implementación.

Debido al creciente interés por parte de los clientes, la viña ha tomado la iniciativa de extender esta evaluación de conformidad a lo largo de su cadena de suministro. En diciembre de 2014, se inició un proceso de auditoría a seis de los principales proveedores: Aramark, LPS, GPS, Roquefort, Cogan y Prosegur. La iniciativa fue bien recibida por dichas empresas, quienes ya se encuentran trabajando en forma conjunta con el área de Auditoría Corporativa en un plan de mejora. Para el año 2015, se prevé la realización de auditorías éticas semestrales a los principales proveedores de servicio de la compañía.

RESUMEN DE AUDITORÍAS ÉTICAS VIÑA CONCHA Y TORO 2007-2014



Durante el año 2014, la Compañía, en un grupo multidisciplinario, trabajó en la consolidación de un Estándar Ético Propio, que integra los principios y requisitos de los distintos estándares éticos a los que suscribe la compañía (BSCI, Smeta, Walmart, entre otros), definiendo los indicadores relevantes que permiten mantener y promover el Sistema de Gestión Ética de la compañía.

DIFUSIÓN Y PROMOCIÓN DE LA SUSTENTABILIDAD

Viña Concha y Toro busca convertirse en un agente de cambio, compartiendo y difundiendo su experiencia con sus grupos de interés a lo largo de toda su cadena de valor. Se ha comprometido con la difusión y promoción de buenas prácticas en materia de sustentabilidad³¹.

En este sentido, durante 2014, se trabajó en la elaboración de un documento que permite sensibilizar e involucrar a clientes, en particular a los distribuidores, con los conceptos comprendidos en la visión y objetivos de la compañía, sus principios fundamentales y valores.

Esto se materializa en el “Estándar de Relacionamiento con Distribuidores” que establece 10 principios que deben respetarse en las relaciones comerciales. El documento será difundido entre los distribuidores de la compañía durante 2015, siendo el propósito principal, aumentar su compromiso con el cumplimiento de los estándares de la viña.



³¹ Para más información sobre las iniciativas de la viña visite: <http://www.conchaytoro.com/sustentabilidad>.

ESTÁNDAR RELACIONAMIENTO CON DISTRIBUIDORES

Viña concha y toro s.A., Principal exportador de vinos de latinoamérica y una de las marcas más reconocidas importantes a nivel mundial, aspira a ser una de las marcas globales que lideren la industria vitivinícola.

A través de este decálogo, viña concha y toro y sus filiales establece los principios en los que se sostiene esta relación comercial:

1	Compartir y comprometerse con la visión y objetivos de Viña Concha y Toro y sus Filiales.
2	Conducir el negocio bajo los principios éticos de Viña Concha y Toro y sus Filiales, con un sólido sistema de gobernanza y sin lugar a soborno ni corrupción.
3	Cumplir con las leyes, normas y regulaciones del país donde opera y los códigos internos de la compañía.
4	Contar con una situación financiera saludable que permita participar en todos los segmentos de mercado y con todas las marcas para las cuales Viña Concha y Toro y sus Filiales ha dado distribución.
5	Usar un eficiente modelo de abastecimiento.
6	Tener un desempeño de excelencia con los clientes.
7	Adherir los convenios fundamentales de la OIT y proporcionar un ambiente de trabajo saludable y seguro a todos sus trabajadores.
8	Mantener una buena relación con el entorno social, a través del diálogo y colaboración con distintas partes interesadas.
9	Minimizar los efectos negativos sobre el medio ambiente, adhiriendo altos estándares de sustentabilidad.
10	Mantener una comunicación fluida con Viña Concha y Toro y sus Filiales para compartir información comercial o reportar conductas violatorias a este Decálogo.

El respeto al presente estándar, así como al Código de Ética y Conducta, son la base para alcanzar la excelencia en la calidad de los productos y servicios. Su cumplimiento debe ser el resultado del compromiso personal y de cada uno de los trabajadores de Viña Concha y Toro y sus Filiales y sus Distribuidores.





**PILAR
PERSONAS**



PILAR PERSONAS

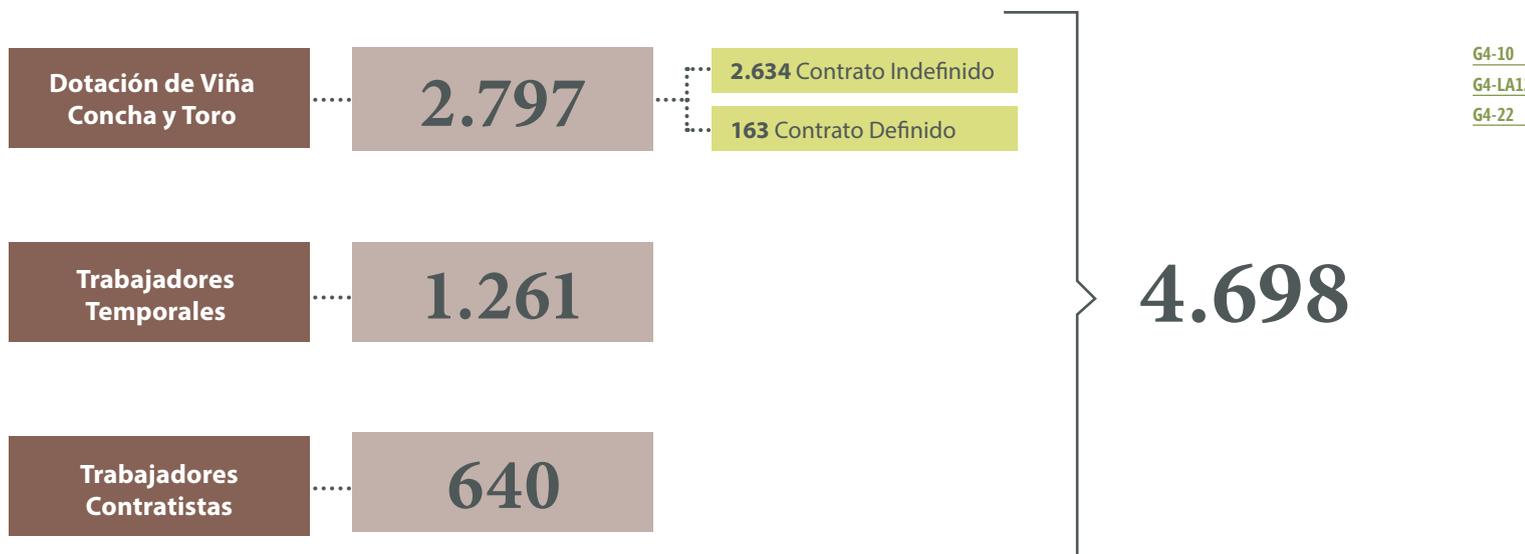
El prestigio y liderazgo de Viña Concha y Toro se sustenta en el trabajo y compromiso de sus colaboradores, que son indispensables para alcanzar los objetivos estratégicos del negocio y la visión de la compañía. La viña busca crear vínculos de confianza y de largo plazo que le permitan mantener su posicionamiento en la industria vitivinícola y enfrentar los desafíos de un mercado global cada vez más competitivo.

Para ello, la compañía se ha propuesto fortalecer su estructura organizacional y promover espacios de desarrollo personal y profesional, fortalecer los liderazgos y el trabajo en equipo, mejorar las relaciones laborales, la comunicación interna y la calidad de vida de los colaboradores.



“Generar un vínculo de largo plazo con los colaboradores”.

DOTACIÓN



Durante 2014, la dotación promedio de Viña Concha y Toro fue de 2.797 personas, de las cuales el 94% se encontraba bajo un contrato de trabajo indefinido. Asimismo, el 21% de la dotación está integrado por mujeres³². En líneas generales se observa una mayor concentración del total de colaboradores en la zona central del país, en particular en la Región Metropolitana (62%), seguido por la Región del Libertador Bernardo O'Higgins (13%) y la Región del Maule (13%).

Una de las particularidades de la industria vitivinícola es la fuerte presencia de trabajo por temporadas, que apoyan en las distintas etapas del proceso de elaboración del vino. Durante 2014, el promedio de trabajadores temporales fue de 1.261 por mes, ocupando labores agrícolas y de vendimia, destacando un 30% de puestos ocupados por mujeres.

Además, la compañía contó con el apoyo de 640 colaboradores de empresas contratistas³³ al mes durante el año, empleados en servicios de apoyo, tales como de producción, alimentación, seguridad, aseo y reciclaje.



³² El cálculo de dotación realizado en el Reporte de Sustentabilidad 2013 fue al 31 de diciembre. Este año se tomó la decisión de realizar el cálculo promedio del año. Eso explica la variación respecto del año anterior.

³³ Dato a Diciembre de 2014: 640 trabajadores de empresas contratistas, cifra que no varía significativamente durante el año.

DOTACIÓN PROMEDIO DE VIÑA CONCHA Y TORO

Tipo de contrato	2014		
	Mujeres	Hombres	Proporción
Indefinido	555	2079	94%
Plazo fijo	44	119	6%
Total	2.797		100%

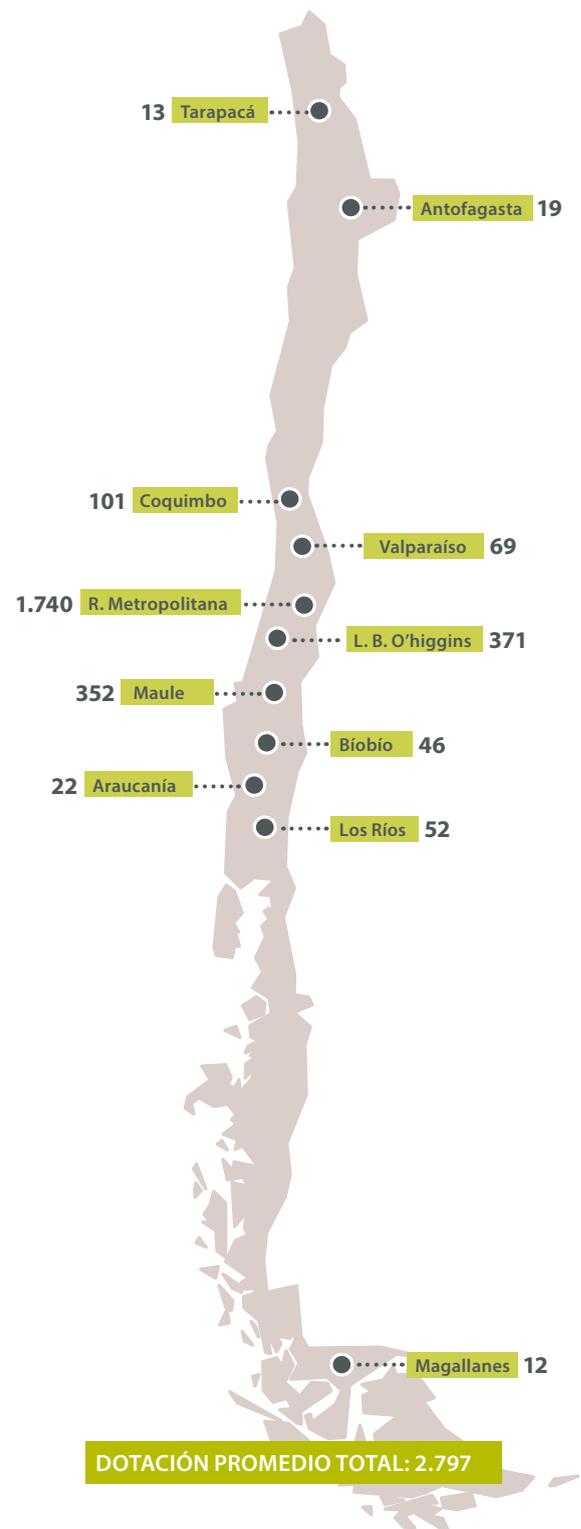
DOTACIÓN PROMEDIO DE VIÑA CONCHA Y TORO

Por categoría	2014	
	Mujeres	Hombres
Gerentes, Subgerentes y Ejecutivos	19	81
Profesionales y Técnicos	250	461
Administrativos	187	440
Vendedores	27	204
Operativos	116	1012
Total	2.797	

DOTACIÓN PROMEDIO DE TRABAJADORES TEMPORALES

	2014	
	Mujeres	Hombres
Temporeros	375	886
Total	1.261	

DOTACIÓN PROPIA (PLAZO FIJO E INDEFINIDO) POR REGIÓN



TRABAJADORES TEMPOREROS

G4-10

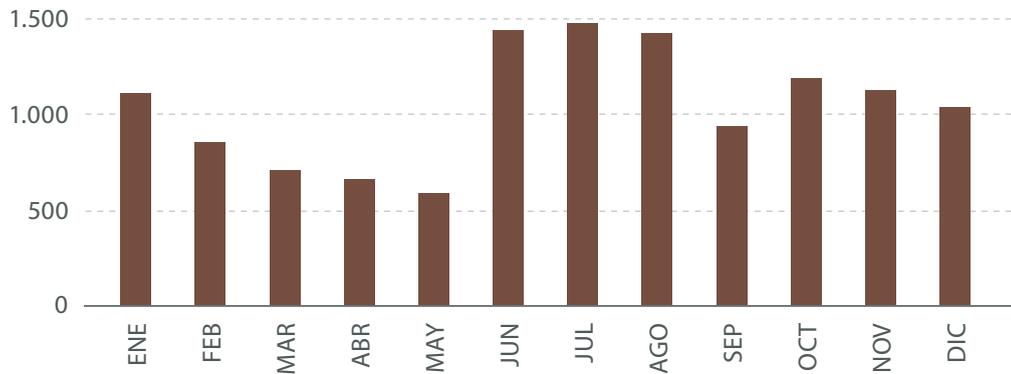
Debido a la importante presencia de trabajadores temporales durante el año, Viña Concha y Toro se ha planteado como objetivo continuar realizando una adecuada gestión para entregar condiciones laborales acordes a sus estándares.

El trabajo del personal de temporada que apoya en labores agrícolas se concentra principalmente para las etapas de realización de la poda, el manejo en verde del viñedo y cosecha, al igual que en los proyectos de plantación. Estas tareas son de carácter netamente estacional, ya que consideran un periodo acotado del ciclo productivo.

Dependiendo de la época del año y la localidad, un trabajador temporero agrícola puede ser contratado por distintas obras o labores durante el año. Por otra parte, cuentan con el beneficio de la Caja de Compensación, al igual que un aguinaldo en época de Fiestas Patrias y Navidad.

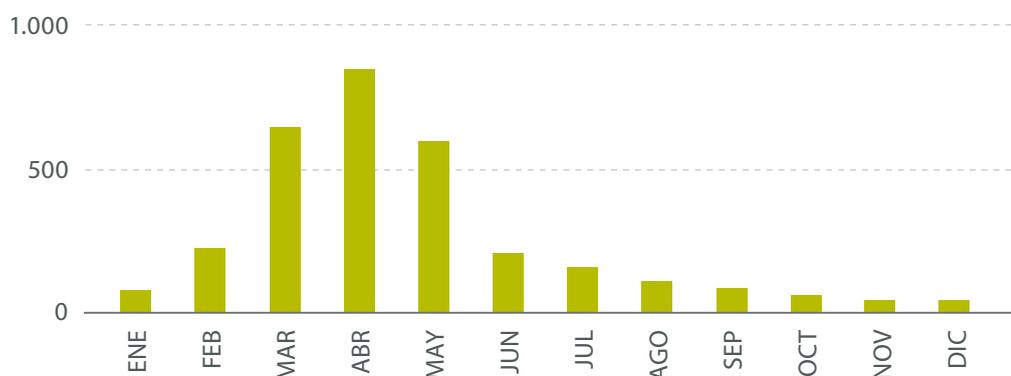


DOTACIÓN TEMPOREROS ÁREA AGRÍCOLA 2014



FUNDO EL BOLDO -
LABOR DE PODA

DOTACIÓN TEMPOREROS VENDIMIA 2014



Los temporeros contratados en época de vendimia por el área de enología, y que realizan funciones de apoyo a las bodegas de vinificación, concentran su actividad entre los meses de marzo y junio, dependiendo de cada bodega. Por lo general, las bodegas que vinifican vino blanco concentran el trabajo entre febrero y abril, mientras que aquellas que producen vino tinto tienen una temporada de vendimia que se extiende entre marzo y junio.

El personal de vendimia recibe capacitación al inicio de la temporada. El entrenamiento cubre áreas de prevención de riesgos y de gestión sustentable para la ejecución de sus funciones, tales como: lavado de cubas y camiones, traslado de vino, aplicación de encimas, lavado y desborre, descubes, estrujado de orujos, entre otros. El trabajo se realiza dentro de los horarios establecidos por Ley, al igual que las horas extras, en caso de requerirse.

Para garantizar las condiciones laborales de los temporeros en materia de salud y seguridad, la viña cumple estrictamente con todas las normativas legales vigentes, lo que garantiza su acceso al sistema de salud y a la mutual de seguridad, que los protege en caso de accidente laboral.

BENEFICIOS PARA TEMPOREROS DE VENDIMIA

1. Bono semanal de desempeño para operarios, asistentes y técnicos de productores.
2. Bono por término de vendimia.
3. Gift card mensual para compras en supermercado, entre marzo y junio.
4. Bono por turno noche trabajado.
5. Servicio de alimentación en casinos.
6. Bus de acercamiento o pago de locomoción.



RELACIONES LABORALES

Viña Concha y Toro busca mantener relaciones cercanas y de respeto mutuo con sus colaboradores, mediante un diálogo fluido que permita desarrollar un buen ambiente laboral. Para ello, ha diseñado una estrategia de relacionamiento laboral que apunta a facilitar el diálogo y el entendimiento al interior de la organización.

En primer lugar, promueve la comunicación directa entre los trabajadores y su jefatura directa, potenciando los liderazgos en la búsqueda de soluciones e identificación de oportunidades de mejora. Adicionalmente, la compañía dispone de personal de recursos humanos a cargo de entregar orientación y atender a las consultas y/o sugerencias que puedan presentar los colaboradores. Otro de los mecanismos de diálogo desarrollados durante 2014 fueron los desayunos con colaboradores, espacios de conversación donde los trabajadores comentan su perspectiva en torno a diversos temas de interés, plantean sus inquietudes y realizan propuestas para mejorar el clima laboral.

Uno de los ejes de trabajo en materia de recursos humanos durante 2014, fue la implementación del Programa de Liderazgo Corporativo, que buscó entregar a sus participantes, diferentes herramientas y técnicas para fortalecer sus habilidades de liderazgo, y conducir equipos de manera eficiente hacia el logro de los objetivos de la organización. El programa se implementó inicialmente en las áreas de enología, operaciones y en Comercial Peumo, e incorporó 5 módulos de trabajo:

- Gestión de uno mismo
- Comunicación para un liderazgo exitoso
- Gestión de Clima
- Trabajo en red
- Solucionando conflictos, motivando a los demás.

Viña Concha y Toro promueve la igualdad de oportunidades y de trato dentro de la organización, independiente del origen étnico, género, religión, nacionalidad, color, estado civil, edad, opinión política, orientación sexual o impedimento físico. Estos principios de no discriminación se encuentran consagrados en su Código de Ética.

CLIMA LABORAL

Para medir la satisfacción laboral de los colaboradores de la viña, durante 2014 se realizó una encuesta de engagement a través de una empresa externa. El instrumento fue respondido por 2.050 trabajadores, que representan al 73% de la dotación anual promedio. Entre los aspectos mejor evaluados se encuentran la identificación de los colaboradores con la compañía, las buenas relaciones laborales entre compañeros de trabajo y jefaturas, y la claridad en las funciones y responsabilidades.

Dentro de los aspectos a mejorar, se encuentran una demanda por mayores oportunidades de desarrollo de carrera, mejorar los canales de comunicación internos y un mayor equilibrio entre vida privada y trabajo. Estos resultados están siendo evaluados para el desarrollo de un plan de mejora en estos ámbitos.

RELACIONES CON SINDICATOS

La empresa reconoce el derecho de todo trabajador de asociarse y negociar de forma colectiva, aplicando esta filosofía tanto para sus colaboradores internos como externos. Actualmente existen 10 organizaciones sindicales que representan a los colaboradores de la viña que, incluyendo al sindicato de Bodega Cachapoal que se creó en 2014, representan al 31% de la dotación promedio. Por otra parte, el 43% de los colaboradores de la viña se encuentra bajo un convenio o contrato colectivos.

Durante 2014, la viña mantuvo un relacionamiento fluido con los sindicatos, llevándose a cabo 14 reuniones mensuales con sus representantes.

La existencia de iniciativas que resguarden el derecho de sindicalización de todos los colaboradores de la cadena de suministro, es uno de los aspectos evaluados en la implementación del Código de Conducta BSCI, asegurando que se informe al personal sobre su derecho a unirse libremente a la organización que elijan, sin que ello tenga consecuencias negativas sobre los trabajadores.

NÚMERO DE TRABAJADORES SINDICALIZADOS

Sindicato	2013	2014
Unificado	506	432
Comercial Peumo	148	144
Planta Lontué	94	111
Nueva Esperanza Peumo	52	44
Fundos Lourdes y Sta. Raquel	29	27
Lourdes	28	28
Bodega Chimbarongo	25	27
Transportes Viconto	14	14
San José Don Melchor	10	10
Bodega Cachapoal	-	2
Total	906	839

G4-11

G4-HR4

NÚMERO DE TRABAJADORES BAJO CONVENIOS Y CONTRATOS COLECTIVOS

Convenios y Contratos Colectivos	2013	2014
Contrato Sind. UNIFICADO	484	461
Siglo XXI (Anexo Contrato)	237	235
Convenio Sindicato Lontué	94	108
Contrato Sindicato Comercial Peumo	85	79
Convenio Sindicato Nueva Esperanza Peumo	52	44
Convenio Sindicato Lourdes y Sta. Raquel	29	27
Convenio Sindicato Lourdes	28	33
Convenio Sindicato Chimbarongo	25	29
Contrato Sindicato Transportes Viconto	14	14
Convenio Sindicato San José Don Melchor	10	10
Total	1.058	1040

REMUNERACIONES

G4-LA13

Las remuneraciones de los colaboradores de Viña Concha y Toro se componen por un sueldo base e incentivos a la excelencia y eficiencia, junto a una serie de asignaciones, bonos y beneficios que la compañía entrega a sus colaboradores. En particular, destaca el Bono de Excelencia que premia el desempeño de los colaboradores de las áreas de Operaciones, Supply Chain y Enología. Este incentivo es de carácter variable y permite incrementar la remuneración hasta en un 15% del sueldo base, de acuerdo al cumplimiento de parámetros de productividad, calidad y de seguridad y prevención de riesgo.

La política de remuneraciones de Viña Concha y Toro tiene como objetivo mantener la equidad interna respecto a los cargos de un mismo nivel jerárquico, y externa en relación a otras empresas con características similares que operan en el mercado. Las diferencias que se presentan a nivel interno, responden a la diversidad interna de cada categoría de empleo, dentro de las cuales se encuentran colaboradores con diferentes responsabilidades y características ocupacionales y formativas.

Si bien existen diferencias en desmedro de las mujeres, esta disparidad es menor a la que existe a nivel nacional, donde según la Superintendencia de Pensiones habría sido de un 20% durante 2013³⁴, lo que sin duda representa un desafío para la organización.

En el caso de los vendedores, las diferencias se generan principalmente en la remuneración variable y responde al cumplimiento de metas comerciales.



RELACIÓN PORCENTUAL DEL SALARIO DE MUJERES RESPECTO DEL SALARIO DE HOMBRES EN VIÑA CONCHA Y TORO³⁵

Categoría Laboral	2013		2014	
	Salario Base	Salario Medio ³⁶	Salario Base	Salario Medio
Gerentes y Subgerentes	89%	95%	90%	90%
Profesionales y Técnicos	87%	88%	88%	88%
Administrativos	98%	91%	98%	94%
Vendedores	107%	60%	112%	76%
Operativos	88%	90%	87%	92%

³⁴ No incluye al personal del área agrícola.

³⁵ El salario medio es el promedio del año (salario base + variable) de toda la dotación por categoría.

³⁶ Para mayor información ver, Informe Sistema de Integración de Principios de Pacto Global 2014.

GESTIÓN DEL TALENTO

El liderazgo de la compañía se sostiene entre otros factores, por la constante inversión en la formación y desarrollo de sus colaboradores, pilar fundamental de la organización. Durante 2014 se potenció la capacitación como foco estratégico, aumentando la oferta de cursos y las horas en inducción, idiomas, capacitación técnica y cursos de liderazgo.



CAPACITACIÓN

Para contar con colaboradores que posean las habilidades y conocimientos necesarios para desempeñarse en una compañía líder a nivel mundial, Concha y Toro desarrolla un programa de capacitación acorde a la realidad laboral de los distintos puestos de trabajo. De igual forma, la viña desarrolla programas de gestión de habilidades y formación continua, fomentando al mismo tiempo, una mejor empleabilidad de sus trabajadores. La capacitación se estructura en base a los requerimientos de formación detectados por los jefes de cada área, requisitos que se plasman en un plan anual de capacitación.

Durante el 2014 se capacitó a un total de 3.202 colaboradores (incluyendo temporeros), totalizando 65.700 horas de capacitación, con un promedio de más de 16 horas de capacitación por colaborador. Respecto de 2013, se duplica la cantidad de personas capacitadas y se produce un incremento del 30% en las horas de formación dictadas.

G4-LA9
G4-LA10

CAPACITACIÓN 2014 ³⁷						
		Ejecutivos	Profesionales y Técnicos	Administrativos	Operarios	Vendedores
N° de Trabajadores Capacitados	Mujeres	10	469	104	291	17
	Hombres	39	760	164	1.303	45
	TOTAL			3.202		
Horas de Capacitación	Mujeres	200	12.048	2.372	4.818	614
	Hombres	994	14.967	3.482	24.937	1.269
	TOTAL			65.700		
Promedio de Horas de Capacitación por empleado ³⁸	Mujeres			20,59		
	Hombres			14,80		
	TOTAL			16,19		

³⁷ El desglose de las horas de capacitación realizado en el Reporte de Sustentabilidad 2013 fue en base a otras categorías laborales. Este año se tomó la decisión de reformular estas categorías para que sean más homogéneas en su composición interna. Por motivos de comparabilidad, la tabla de horas de capacitación no incorpora información del año.

³⁸ Promedio de horas respecto al total de colaboradores (incluyendo temporeros).

G4-22

Los esfuerzos en materia de capacitación se centraron en el desarrollo de cursos técnicos (en materia de producción, administración, finanzas y comercio), y del programa corporativo de becas que, durante 2014, alcanzó a un total de 50 colaboradores (19 beneficiados en 2013). Un número importante de las horas de capacitación se destinó a cursos presenciales de e-learning e-class de idiomas.

A partir del año 2013, la política de capacitación de la compañía se vio potenciada por la puesta en marcha del Centro del Conocimiento (CDC), escuela de capacitación interna que busca, por medio de un proceso de formación continua, desarrollar las competencias funcionales de los trabajadores de Concha y Toro en sus diferentes áreas de trabajo.

Durante 2014, este centro aumentó sus programas de formación de 4 a 10, en temas tales como Neumática, Food Defense, Introducción a la Gestión de Almacenes, Electricidad Industrial, Lubricación, Metrología, Manejo de Bodegas Enológicas, entre otros. De estas instancias de formación participaron 954 personas (794 más que en 2013) llegando a un total de 9.939 horas de formación, cifra muy superior a las 1.700 registradas el año anterior. El CDC trabajó además en el desarrollo de las mallas curriculares de las principales gerencias de la viña, para su implementación en 2015.

DESARROLLO DE CARRERA

Para garantizar el efectivo desarrollo de todos los colaboradores, se amplió el alcance del proceso de evaluación de desempeño a todos los que conforman la plantilla de la compañía. Además, se realizaron mejoras a los instrumentos de medición, incorporando en la evaluación, el análisis de las competencias corporativas, personales y técnicas de los postulantes.

Siendo la innovación un elemento fundamental de la estrategia y posicionamiento de la viña en la industria, la compañía busca involucrar a los colaboradores en la generación de ideas innovadoras, promoviendo el desarrollo de una mentalidad creativa entre los colaboradores. Un ejemplo de ello es el Premio a la Innovación desarrollado desde el área agrícola, que en su segunda versión, se estructuró en tres categorías: mejoras en diseños de maquinaria, innovación en procesos administrativos y organizativos, e innovación en procesos. El primer lugar fue para el “Portal de Conocimiento”, que permite conservar y compartir la información de los procesos y buenas prácticas del área agrícola. El segundo lugar fue para el proyecto “Corchetes para Unión de Postes”, que promueve la reutilización de postes quebrados y el uso de alambre reciclado.

La movilidad interna, se gestiona a través de dos programas: un programa abierto, donde cualquier colaborador puede postular y un programa de movilidad interna cerrada, siendo los jefes directos quienes postulan a sus dependientes.

El proceso se encuentra en proceso de implementación y alcanzó un 5,1% del total de colaboradores evaluados a diciembre de 2014.

PROMOCIÓN DEL BIENESTAR

La búsqueda de mayores y mejores beneficios para los colaboradores de la viña es una constante. Los Comités de Calidad de Vida son instancias de encuentro y conversación con los trabajadores y buscan estimular el bienestar y conciliar la vida laboral y familiar. En este sentido, se han implementado programas para satisfacer las distintas necesidades de los colaboradores, en el ámbito emocional, físico, económico y familiar, tales como fondos concursables, campeonatos deportivos, programas de vacaciones de invierno y verano, entre otros.

PROGRAMA COMUNÍCATE

El programa Comunicate consiste en una instancia de orientación, apoyo psicológico y de psicoterapia telefónica gratuita, destinado a colaboradores de la empresa y su grupo familiar, con cobertura a nivel nacional, para situaciones de complejidad media o simple. Se implementó en 2014, logrando atender a 274 colaboradores, lo que se traduce en 183 horas de atención, con una inversión cercana a los 6 millones de pesos.

PROGRAMA DE ALCOHOL Y DROGAS

Durante el año 2014 se implementó en la Planta Vespucio el programa de alcohol y drogas, con el objetivo de promover entre los colaboradores instancias de reflexión y concientización respecto al impacto del consumo abusivo de alcohol y/o drogas y sus efectos a nivel personal, familiar y laboral. Además, para colaboradores con problemas de consumo reconocidos, y a través del convenio solidario, la compañía cuenta con un programa particular que incluye diagnóstico, psicoterapia individual, grupal y familiar, controles toxicológicos de seguimiento y psiquiatría, según corresponda a cada tipo de tratamiento. Este programa ha beneficiado a 125 colaboradores, el cual es cofinanciado con franquicia SENCE. Para el 2015 se espera ampliar el alcance a las Plantas Lo Espejo y Lontué y diseñar e implementar una política corporativa sobre el consumo responsable de alcohol y drogas.

ALGUNOS BENEFICIOS PARA LOS COLABORADORES CON JORNADA COMPLETA:

- Seguro Complementario de Salud
- Plan Colectivo de Isapre
- Convenios de salud, de recreación, de telefonía
- Descuentos en productos de la viña
- Jornadas de recreación para trabajadores y sus familias



G4-LA2

SALUD Y SEGURIDAD

G4-LA5

Uno de los focos del pilar personas de la estrategia de sustentabilidad lo constituye la gestión adecuada de la salud y seguridad de los colaboradores. En este sentido, la compañía está atenta a las necesidades de sus colaboradores y mantiene un estrecho dialogo con sus representantes.

G4-LA8

El Departamento de Prevención de Riesgos, que incrementó fuertemente su dotación en 2014, es el encargado de implementar iniciativas a estos efectos, monitorear los avances, e implementar medidas correctivas en caso de detectarse desviaciones.

Entre las iniciativas implementadas, destaca el plan de trabajo en conjunto con la ACHS, que busca reducir para al año 2016 en un 50% los accidentes en la compañía y en un 50%, los días perdidos producto de estos accidentes.

Otros hitos del año 2014 en materia de Salud y Seguridad incluyeron:

- El desarrollo de evaluaciones de riesgos y exposición ante peligros para ciertas áreas y puestos de trabajo.
- La impartición de capacitaciones específicas en salud y seguridad laboral.
- El funcionamiento de Comités Paritarios de Higiene y Seguridad en todas las instalaciones (Existen 36 Comités Paritarios que cubren al 88% de los trabajadores de la viña³⁹).
- La implementación de las Brigadas de Emergencias (equipos de primera respuesta ante urgencias y emergencias).
- La definición de las Reglas de Oro de la compañía, que se implementarán en 2015 y con las cuales se busca la creación de una cultura de prevención de riesgos a nivel corporativo. En una primera etapa, se implementaron en las plantas de envasado y Comercial Peumo.



³⁹ Viña Concha y Toro cumple con el Decreto Supremo 54 y cuenta con Comités Paritarios de Higiene y Seguridad en todas sus instalaciones que cuentan con más de 25 trabajadores. Este porcentaje se calcula en relación al promedio anual de trabajadores, considerando a la dotación propia y la temporal.

Los distintos esfuerzos realizados permitieron reducir la cantidad de accidentes en un 17%. Sin embargo, se incrementaron los días perdidos respecto del año anterior, producto de 3 accidentes que generaron sobre 900 días perdidos. Con la reestructuración del área se pretende acelerar la estandarización de los sistemas de gestión, mejorar el control en terreno en materias de Seguridad Laboral y Salud Ocupacional y continuar reduciendo las tasas de accidentabilidad.

La tasa de accidentes de las filiales Comercial Peumo y Transportes Viconto en 2014 fue de 2,52 y 15,72, respectivamente. Y su tasa de siniestralidad, 31,42 y 23,99.

En Chile, la tasa de accidentabilidad para el año 2014 alcanzó el 4%, lo que demuestra el espacio de mejora que aún mantenemos como compañía. En particular, la gestión de la salud y seguridad laboral constituyen factores de alta criticidad en dos unidades de negocio de la compañía, producto de las actividades que desarrollan: Transportes Viconto que incrementó sus tasas de accidentabilidad y siniestralidad en 2014, y en Comercial Peumo, que logró reducirlas levemente durante el año.

El programa de vigilancia de la salud y seguridad de los colaboradores, diseñado en conjunto con la ACHS, comprende la realización de evaluaciones médicas periódicas, capacitaciones y entrenamientos a aquellos trabajadores más expuestos.

G4-LA6

G4-LA7

ESTADÍSTICAS DE SALUD Y SEGURIDAD - VIÑA CONCHA Y TORO S.A.

Periodo	Accidentes Laborales	Días Perdidos por Accidentes Laborales	Tasa de Accidentabilidad	Tasa de Siniestralidad
Total 2012	276	3.315	7,19	85,23
Total 2013	237	2.484	5,61	68,48
Total 2014	196	3.146	6,44	75,83

RIESGOS IDENTIFICADOS DE SALUD Y SEGURIDAD LABORAL

Tipo de trabajador	Labor que desempeña	Riesgo de enfermedad	Principales medidas de mitigación
Operador de línea de envasado	Cambio de formato, control visual, ajustes, control de calidad.	Hipoacusia Neurosensorial (Sordera Profesional)	Ajuste de las velocidades de las líneas, cambio de equipos y máquinas con mayor ruido, utilización de protectores auditivos, trabajadores en vigilancia médica con ACHS e implementación de sistema de gestión de gestión auditiva, de acuerdo a protocolo PREXOR.
Agrícola	Aplicación de plaguicidas	Posibles Enfermedades Pulmonares, respiratorias.	Sistema de gestión de plaguicidas, personal aplicador, dosificador y que manipula, en vigilancia médica con ACHS, control médico anual, utilización de elementos de protección personal (EPP).
Operarios	Manejo manual de carga repetitiva	Posibles Enfermedades Músculo Esqueléticas.	Aplicación de ACHS de Protocolo de Traumatismo Músculo Esquelético aplicado al Trabajo (TMERT) y generación de planes de mejoras.
Operarios	Almacenamiento de sustancias peligrosas, dosificación y manejo.	Posibles Enfermedades Pulmonares, respiratorias.	Personal bajo vigilancia médica con ACHS, evaluación cualitativa de los puestos de Trabajo, utilización de EPP, capacitación en manejo y almacenamiento de sustancias peligrosas.



PILAR SOCIEDAD



PILAR SOCIEDAD

Viña Concha y Toro se ha comprometido con la creación de valor para la sociedad y el entorno en donde opera, procurando ser un aporte al desarrollo y la calidad de vida de las comunidades donde está presente.

Su política social se ha enfocado en apoyar proyectos dirigidos a cuatro áreas: Capacitación y Extensión, Empleo Local, Educación y Calidad de Vida de las Localidades.



APOYO AL DESARROLLO LOCAL

Además de ser una fuente de empleo directo e indirecto, la viña busca potenciar el desarrollo de comunidades locales y del sector vitivinícola a través de proyectos e iniciativas que contribuyan a la generación de capacidades y la transferencia de conocimientos.

Durante 2014, se inauguró el **Centro de Investigación e Innovación (CII)**, concebido para realizar investigación científica aplicada y desarrollar nuevas tecnologías en las áreas de la viticultura y enología. Este proyecto ha incorporado entre sus principales líneas de trabajo un fuerte énfasis en la extensión y difusión de conocimiento. Así, desde su propio negocio y experiencia, Viña Concha y Toro busca generar valor para la industria del vino en Chile y el mundo.

El área de extensión del CII brinda apoyo a trabajadores, productores, proveedores, universidades y miembros de la comunidad a través de instancias de capacitación y la transferencia de tecnologías, aportando a la eficiencia, competitividad y sustentabilidad de la industria y las economías locales. Durante 2014 se realizaron distintas actividades, seminarios y talleres, con la participación de más de 460 personas internas y externas a la compañía.

“Compartir conocimiento y capacidades con nuestro entorno, contribuyendo a una mejor calidad de vida”.

G4-501



VIÑA CONCHA Y TORO
CENTRO DE INVESTIGACIÓN
VITIVINÍCOLA

PROGRAMA DE ALIANZAS PRODUCTIVAS. HITOS 2014:

- Lanzamiento del Programa.
- Encuesta de Diagnóstico a productores.
- Charla “Enfermedades de la Madera”.
- Análisis de suelos.
- Asesoría a productores recomendándoles un Plan de Fertilización Primavera.
- Levantamiento topográfico de cada predio.
- Visita de especialista en prevención de riesgos.
- Análisis foliar de las vides.
- Charla de Sustentabilidad y Política Medioambiental.
- Apoyo en postulación de proyectos al Programa de Desarrollo de Inversiones (PDI) del INDAP.

Otro hito destacable de 2014 es el lanzamiento del **Programa de Alianzas Productivas**, iniciativa desarrollada en conjunto con el Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario (INDAP), a través de un convenio de tres años con esta institución, que beneficia a 18 pequeños productores de uva de las zonas de San Javier y Cauquenes, VII región del Maule.

El programa brinda apoyo a los pequeños productores por medio de asesorías técnicas, comerciales y de gestión agrícola, con el objeto de mejorar la competitividad en la cadena de valor, mejorar la calidad del producto y fortalecer el vínculo entre los pequeños productores y la compañía. Así se busca aportar a una mayor equidad social en el sector agrícola del país, particularmente en las zonas de influencia de Viña Concha y Toro.



GESTIÓN COMUNITARIA

Con el propósito de sostener relaciones sustentadas en la confianza, transparencia, respeto y la búsqueda del bien común, la viña ha dispuesto canales de comunicación que permiten recoger las preocupaciones y distintas necesidades de la comunidad. Cada localidad cuenta con un delegado de relaciones con la comunidad, quien recibe las inquietudes y/o solicitudes de la comunidad y las canaliza a las instancias correspondientes, asegurando una respuesta dentro de un plazo de cinco días hábiles.

Durante 2014, la viña ha participado y apoyado distintas actividades cívico-culturales que se realizan en las localidades de su entorno. Ha participado en diversas ferias costumbristas y eventos solidarios, demostrando su compromiso con la cultura y su integración comunitaria. Asimismo, se realizó una donación monetaria a la Junta de Vecinos Santa Cristina para apoyar la pavimentación del principal acceso a esta comunidad.

Por otra parte, se continuó trabajando en la localidad de Corinto, comuna de Pencahue⁴⁰, a través de una iniciativa de embellecimiento de la comuna, con un plan de trabajo que incluye mejoras de infraestructura vial, espacios públicos y señalética, con el objeto de fomentar el turismo y el bienestar de sus habitantes. Además, continúa el apoyo entregado a la Escuela de Fútbol Ferro Unido Corinto, iniciativa que busca educar y desarrollar habilidades en niños entre los 7 y 15 años a través de la práctica deportiva.

COMPROMISO CON LA EDUCACIÓN

Conscientes de que la educación es una herramienta clave para la movilidad social y el desempeño profesional, Concha y Toro ha mantenido su compromiso a través del Programa de Becas otorgadas a través de distintas instituciones, contribuyendo a financiar los estudios de educación superior de jóvenes de escasos recursos.

- Durante 2014 se entregaron un total de 40 becas: 15 Becas de Estudios Universitarios y Técnicos administrada por la Fundación Eduardo Guilisasti Tagle, con el objetivo de apoyar la formación de hijos de trabajadores de la Viña y sus filiales; 20 Becas mensuales dirigidas a la Escuela Agrícola Las Garzas, institución de enseñanza técnico profesional dedicada a la formación de jóvenes provenientes de familias campesinas; y, 5 becas de estudios universitarios de la Fundación Juan Pablo II, corporación que apoya a personas de mayores necesidades económicas para que desarrollen sus estudios en los establecimientos universitarios de Chile.



⁴⁰ Viña Concha y Toro ha realizado una evaluación de impacto en el 100% de sus operaciones, a través de un análisis radio de influencia.

VALOR ECONÓMICO GENERADO Y DISTRIBUIDO

G4-EC1

2014 fue un año exitoso en términos financieros para Viña Concha y Toro, se aumentaron las utilidades en un 30% respecto al 2013, superando la barrera de los US\$ 1.000 millones en ventas; escalando a la cuarta posición entre las mayores compañías de vino del mundo, y siendo elegida como la marca de vino más poderosa a nivel internacional.

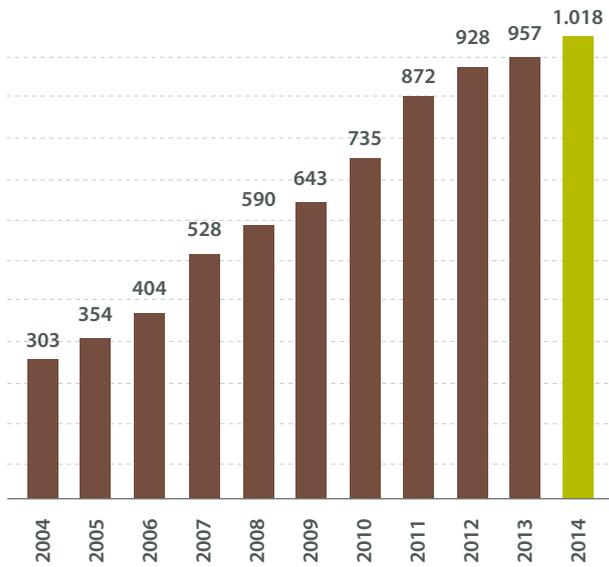
VENTAS
US\$1.018
MILLONES
+6,4%

VENTAS
\$583.313
MILLONES
+22,6%

VOLUMEN
33,2
MILLONES DE CAJAS
+8,2%

UTILIDAD
\$43.051
MILLONES
+29,8%

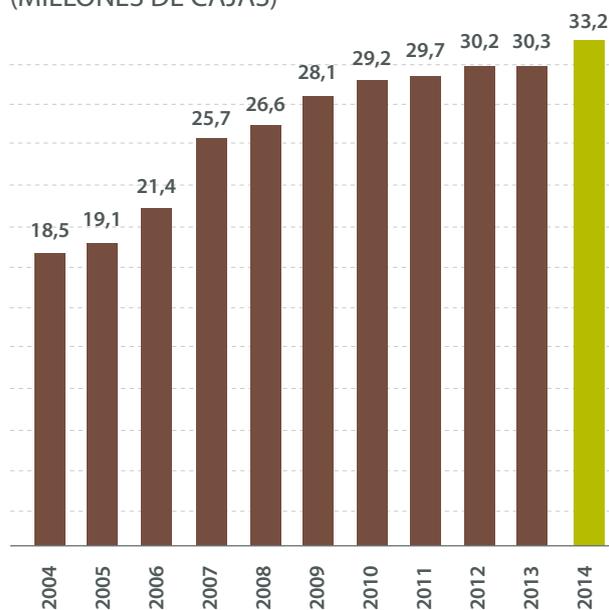
VENTAS CONSOLIDADAS
(MILLONES DE DÓLARES)



13%

CRECIMIENTO
ANUAL
PROMEDIO

VENTAS CONSOLIDADAS
(MILLONES DE CAJAS)



6%

CRECIMIENTO
ANUAL
PROMEDIO

VALOR ECONÓMICO GENERADO

Los ingresos consolidados de Viña Concha y Toro aumentaron un 23%, producto tanto del mayor volumen comercializado en exportaciones y el mercado doméstico chileno, como de mejores precios.

Las ventas de vino en el mercado externo, que consideran las exportaciones desde Chile, Argentina y Estados Unidos, aumentaron 28,4%, totalizando 23,7 millones de cajas de nueve litros, con un precio promedio de exportación acumulado desde Chile, de US\$ 31,3 por caja. Mientras que las ventas en el mercado doméstico chileno, registraron un incremento de 4,8%, producto del aumento en el volumen de venta de vinos.

VALOR ECONÓMICO GENERADO, DISTRIBUIDO Y RETENIDO			
	2013	2014	Variación
VALOR ECONÓMICO GENERADO	493.720.433	591.084.529	20%
Ingresos por ventas	475.622.285	583.313.064	23%
Otros ingresos	18.098.148	7.771.465	-57%
VALOR ECONÓMICO DISTRIBUIDO	472.236.449	561.619.353	19%
Gastos operativos	393.645.097	463.337.871	18%
Remuneración de colaboradores	46.645.987	58.073.128	24%
Pagos a proveedores de capital	23.085.017	27.393.779	19%
Inversión comunitaria	98.342	112.871	15%
Pago al Estado	8.762.006	12.747.100	45%
VALOR ECONÓMICO RETENIDO	21.483.984	29.465.176	37%

VALOR ECONÓMICO DISTRIBUIDO

El valor económico generado se distribuye entre los distintos grupos de interés que participan en el proceso de creación de valor. La distribución se realiza a través de la retribución por los bienes y servicios prestados por proveedores y contratistas a lo largo de toda la cadena de suministro; las remuneraciones y beneficios a los trabajadores; los pagos a los proveedores de capital y la distribución de dividendos a sus accionistas; además de los pagos al Estado a través de impuestos.

En particular, los gastos operativos corresponden principalmente a costos de ventas y costos de distribución, incluyendo el pago a proveedores y contratistas que participan en la cadena de valor. El pago de remuneraciones de colaboradores muestra un incremento de 24% en 2014, que incluye desembolsos por sueldos y beneficios.

Por su parte, los proveedores de capital, son quienes aportan recursos para el crecimiento de la Viña, es decir las instituciones financieras y accionistas. En 2014, se mantuvo la política de dividendos, siendo el reparto 40% de la utilidad neta, excluyendo aquella generada por la filial Fetzer Vineyards. Durante el período, los pagos de dividendos totalizaron más de 12 mil millones de pesos. A su vez, el pago a instituciones financieras correspondió a desembolsos por préstamos bancarios y otros gastos financieros.

La inversión comunitaria corresponde a proyectos específicos relacionados con educación, salud y medio ambiente en localidades aledañas a las operaciones de la viña, incluyendo el apoyo en distintos programas de becas y donaciones implementadas durante el año, como a la Escuela Agrícola Las Garzas, Fundación Juan Pablo II y Fundación Educacional Eduardo Guilisasti Tagle.

Por último, debido a la mayor utilidad presentada el año 2014, el aporte de Viña Concha y Toro al fisco por el concepto de impuesto a la renta fue de 12.747 millones de pesos, que respecto al año anterior representa un aumento del 45%.



ACERCA DE ESTE REPORTE

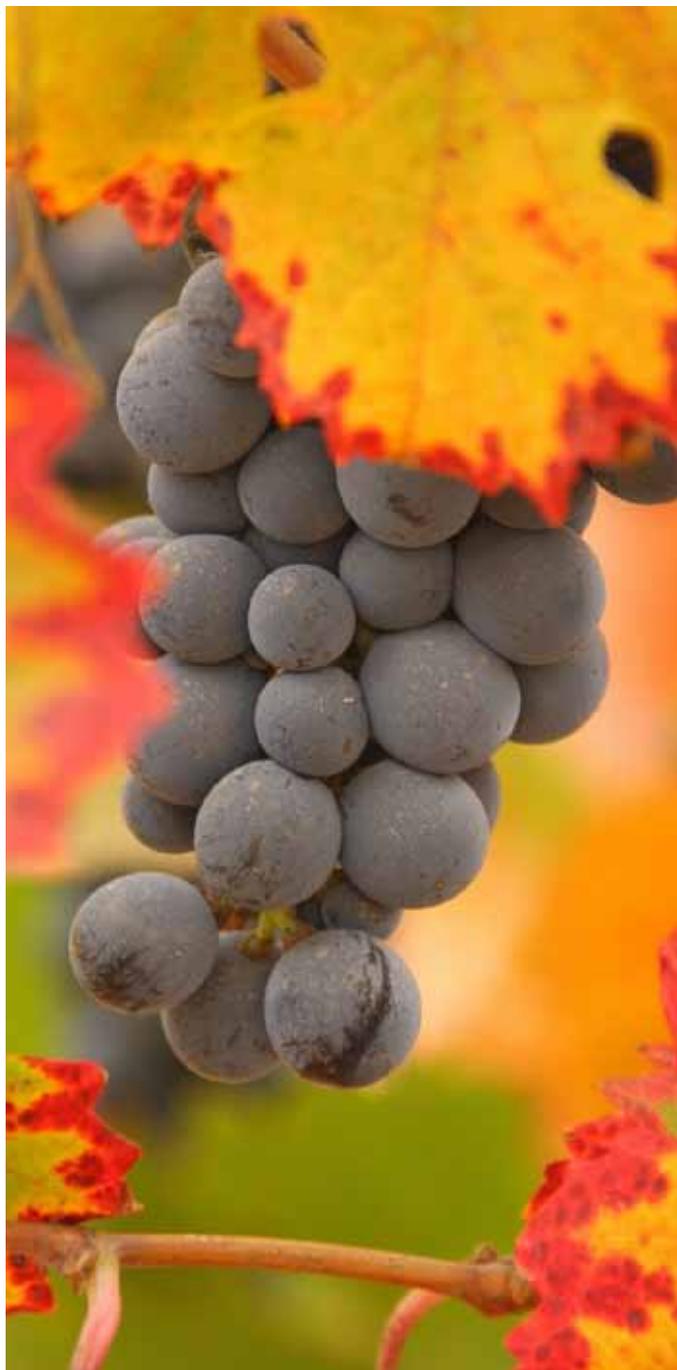
G4-28

G4-29

G4-30

G4-32

G4-33



G4-23

El presente documento corresponde al tercer reporte anual de sustentabilidad de Viña Concha y Toro, el cual presenta el desempeño de la viña en materia económica, social y ambiental del período comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2014. Ha sido elaborado en conformidad a la Guía de Elaboración de Reportes GRI en su versión G4, de acuerdo a la opción exhaustiva. Asimismo, se ha sometido al Chequeo de Materialidad que realiza GRI y a la verificación externa de los contenidos del reporte, donde se evalúa la calidad de la información y el proceso de preparación⁴¹.

Por otra parte, consiste en la primer Comunicación de Progreso (COP) que da cuenta de la integración de los principios de Pacto Global en la operación de la compañía.

ALCANCE Y LÍMITES

La estructura del reporte se ha diseñado en base a los pilares estratégicos de la compañía en materia de sustentabilidad y los aspectos relevantes de su gestión. La información abarca el desempeño de Viña Concha y Toro en Chile, incorporando a la filial Quinta de Maipo que agrupa las operaciones de las viñas Canepa, Maycas del Limarí, Palo Alto y Viña Maipo, junto a las filiales Comercial Peumo y Transportes Viconto, complementando así la información publicada en la Memoria Financiera. No se incluye la información de Viña Cono Sur, Trivento Bodegas y Viñedos y Fetzer Vineyards.

La información económica y financiera incluida en el apartado correspondiente se ha elaborado con la información consolidada del Holding Concha y Toro en su memoria anual 2014⁴².

Al final del reporte se incorpora un capítulo adicional con información respecto de la gestión de las filiales Viña Cono Sur en Chile, Trivento Bodegas y Viñedos en Argentina y Fetzer Vineyards en Estados Unidos, quienes gestionan los asuntos de sustentabilidad de manera independiente, de acuerdo con los valores y lineamientos generales del directorio de la sociedad.

⁴¹ Ver carta de verificación externa, página 104.

⁴² La información ambiental y social ofrecida no incluye a las filiales Trivento Bodegas y Viñedos en Argentina, Fetzer Vineyards en Estados Unidos y Viña Cono Sur en Chile, salvo en los datos del desempeño económico de la compañía que se elaboraron con la información publicada en la Memoria Anual. No existen cambios significativos en alcance y cobertura respecto al reporte anterior.

DEFINICIÓN DE CONTENIDOS DEL REPORTE

La definición de los contenidos del reporte se basó en las directrices de la guía GRI en su versión G4. Este proceso consideró la realización de un ejercicio de revisión de los aspectos materiales, mediante una encuesta realizada a colaboradores, proveedores y otros grupos de interés, quienes evaluaron la pertinencia de los temas tratados y la calidad de la información reportada. También se han incorporado las oportunidades de mejora detectadas durante la verificación externa del reporte del año 2013.

El proceso de definición de contenidos incluyó la realización de una serie de actividades y consultas a fuentes primarias y secundarias de información que permiten conocer la percepción de grupos de interés y determinar el contexto de sustentabilidad.

CONSULTAS:

- Entrevistas internas: a 9 de los principales gerentes de la compañía.
- Encuesta online: a colaboradores, proveedores y otros grupos de interés, encuestando a un total de 154 personas.
- Taller de priorización: con 25 encargados de recopilar la información al interior de la compañía.

REVISIÓN DEL CONTEXTO DE SUSTENTABILIDAD:

- Benchmark de buenas prácticas de la industria: considerando cuatro de las asociaciones vitivinícolas más importantes a nivel internacional y a tres empresas destacadas representantes de la industria de bebidas alcohólicas.

- Revisión de material bibliográfico interno: considerando la estrategia de sustentabilidad y el reporte del año 2013, además de las publicaciones en revistas y boletines internos.
- Revisión de los Sustainability Topics for Sector de la guía GRI.
- Diez principios de Pacto Global.
- Revisión del Código de Sustentabilidad de Vinos de Chile.
- Revisión del Acuerdo de Producción Limpia (APL 2).
- Revisión del Código de Conducta BSCI.
- Revisión de prensa.

Como resultado de estas actividades se elaboró un listado preliminar de temas de gestión prioritarios para la sustentabilidad de la empresa, los que fueron sometidos a la opinión y validación del área Desarrollo Sustentable y el Gerente General de Viña Concha y Toro. Los aspectos relevantes para la compañía en materia de sustentabilidad son los siguientes:

- Tema altamente relevante
- Tema con relevancia media
- Tema con baja relevancia

G4-18

G4-19

G4-20

G4-21

G4-48

TEMAS MATERIALES VIÑA CONCHA Y TORO

	ASPECTO MATERIAL	DÓNDE IMPORTA
	PILAR: MEDIO AMBIENTE	
	Huella hídrica	Concha y Toro
	Energía y huella de carbono	Concha y Toro y Proveedores
	Gestión de residuos	Concha y Toro, Proveedores y Clientes
	Manejo de suelos agrícolas	Concha y Toro
	Impactos del cambio climático en el negocio	Concha y Toro
	Pesticidas y fertilizantes	Concha y Toro
	Biodiversidad	Concha y Toro
	PILAR: CADENA DE ABASTECIMIENTO	
	Gestión y evaluación de proveedores (social y ambiental)	Concha y Toro
	Envases y materiales de embalaje (enfoque ciclo de vida)	Concha y Toro, Proveedores y Clientes
	Promoción de la sustentabilidad en la cadena de suministro	Concha y Toro, Proveedores y Contratistas
	Gestión de insumos	Concha y Toro
	PILAR: PRODUCTO	
	Innovación	Concha y Toro
	Gestión de calidad	Concha y Toro
	Productos sustentables	Concha y Toro
	Marketing responsable	Concha y Toro
	PILAR: CLIENTES	
	Satisfacción de clientes	Concha y Toro
	Transparencia e información al cliente	Concha y Toro, Clientes
	Difusión y promoción de la sustentabilidad	Concha y Toro
	Rentabilidad y valor económico generado y distribuido	Concha y Toro
	Ética y anticorrupción	Concha y Toro
	Cumplimiento normativo	Concha y Toro
	PILAR: PERSONAS	
	Condiciones de trabajo temporeros	Concha y Toro
	Salud y seguridad y condiciones del lugar de trabajo	Concha y Toro
	Desarrollo de carrera	Concha y Toro
	Capacitación y centro del conocimiento	Concha y Toro
	Relaciones laborales	Concha y Toro, Proveedores y Contratistas
	Clima laboral	Concha y Toro
	Promoción del bienestar y beneficios	Concha y Toro
	Remuneraciones y bonos	Concha y Toro
	PILAR: SOCIEDAD	
	Gestión comunitaria: apoyo al desarrollo local	Concha y Toro



GRUPOS DE INTERÉS

G4-24
G4-25
G4-26
G4-27



Viña Concha y Toro he definido y priorizado a sus grupos de interés, relacionándolos con su Estrategia de Sustentabilidad. Éste ejercicio se realizó en virtud de la influencia y dependencia con cada actor a lo largo de la cadena de valor, clasificándolos según sean grupos de interés internos o externos.

La compañía mantiene diversos canales de comunicación y diálogo con cada grupo, con el objetivo de conocer su percepción y expectativas respecto a la viña, que le permiten gestionar de manera más efectiva sus mecanismos de relacionamiento. De estas instancias es que surgen los temas que se abordan y analizan en el reporte, según su relevancia para los distintos grupos de interés.

GRUPOS DE INTERÉS INTERNOS	
ACCIONISTAS E INVERSIONISTAS	TRABAJADORES
	» Permanentes y temporeros
	» Sindicatos
MECANISMOS DE COMUNICACIÓN	
» Memoria financiera	» Revista interna Nuestra Viña
» Información financiera permanente en sitio el web corporativo	» Boletín de RRHH Nuestra Gente
» Formulario 20-F	» Boletín sustentable
	» Reporte de sustentabilidad
	» Desayunos con trabajadores
	» Reuniones formales con sindicatos
TEMAS DE INTERÉS	
» Rentabilidad	» Desempeño ambiental
» Ética y anticorrupción	» Desarrollo de carrera y capacitación
» Cumplimiento normativo	» Salud y seguridad
» Gestión de calidad del producto	» Clima y relaciones laborales
	» Remuneraciones y beneficios

GRUPOS DE INTERÉS EXTERNOS				
CLIENTES	PROVEEDORES	AUTORIDADES	COMUNIDADES LOCALES	GREMIOS Y ASOCIACIONES
<ul style="list-style-type: none"> » Distribuidores » Consumidores 	<ul style="list-style-type: none"> » Proveedores de insumos de packaging » Proveedores de uva » Transportistas » Contratistas 	<ul style="list-style-type: none"> » Servicio Agrícola Ganadero (SAG) » Ministerio del Trabajo » CONAF » Organismos públicos 	<ul style="list-style-type: none"> » Municipios » Vecinos 	<ul style="list-style-type: none"> » Vinnova » Wines of Chile
MECANISMOS DE COMUNICACIÓN				
<p>Distribuidores:</p> <ul style="list-style-type: none"> » Newsletter mensual » Mailing Concha y Toro » Revista Focus On » Web corporativa » Encuesta de satisfacción al cliente <p>Consumidores:</p> <ul style="list-style-type: none"> » Sitios y plataforma de medios sociales » Reporte de sustentabilidad 	<ul style="list-style-type: none"> » Reporte de sustentabilidad » Área asesoría técnica, productores de uva » Programa Proveedores, Sustentabilidad y Huella de Carbono » Canal de comunicación continuo de temas éticos con contratistas 	<ul style="list-style-type: none"> » Participación en instancias gremiales » Memoria financiera » Reporte de sustentabilidad » Participación en Programa Nacional de Gestión del Carbono » Convenio CONAF 	<ul style="list-style-type: none"> » Reporte de sustentabilidad » Delegado de relaciones con la comunidad (local) 	<ul style="list-style-type: none"> » Participación en instancias gremiales » Memoria financiera » Reporte de sustentabilidad » Comité de normas de Vinos de Chile
TEMAS DE INTERÉS				
<ul style="list-style-type: none"> » Productos sustentables » Condiciones de trabajadores » Salud y Seguridad » Promoción de consumo responsable » Gestión de calidad del producto » Responsabilidad en la cadena de suministro 	<ul style="list-style-type: none"> » Insumos y residuos. » Energía y huella de carbono » Clima y relaciones laborales » Calidad del producto » Gestión y evaluación de proveedores » Salud y seguridad 	<ul style="list-style-type: none"> » Desempeño ambiental » Cumplimiento normativo » Capacitación » Uso de pesticidas y fertilizantes » Condiciones de trabajadores y Relaciones Laborales 	<ul style="list-style-type: none"> » Participación de la viña en actividades culturales » Aporte al desarrollo local » Protección del medioambiente » Relaciones con la comunidad 	<ul style="list-style-type: none"> » Sustentabilidad » Marketing responsable » Innovación » Posicionamiento de marca y vino chileno



INFORME DE REVISIÓN INDEPENDIENTE DEL REPORTE DE SUSTENTABILIDAD 2014

Señora
Valentina Lira
Subgerente de Desarrollo Sustentable
Viña Concha y Toro S.A.
Presente

De nuestra consideración:

Hemos realizado la revisión de los siguientes aspectos del Reporte de Sustentabilidad 2014 de Concha y Toro:

ALCANCE

- Revisión de seguridad limitada de la adaptación de los contenidos e indicadores del Reporte de Sustentabilidad 2014 con lo establecido en la Guía para la elaboración de Memorias de Sustentabilidad GRI en su versión G4 en cuanto al perfil de la organización e indicadores materiales surgidos del proceso de materialidad realizado por la compañía en torno a los criterios establecidos en la guía GRI-G4, relacionados a las dimensiones Económica, Social y Ambiental.

ESTÁNDARES Y PROCESOS DE VERIFICACIÓN

Hemos realizado nuestro trabajo de acuerdo con la Internacional Standard on Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information (ISAE 3000) emitida por el International Auditing and Assurance Standard Board (IAASB) de la International Federation of Accounts (IFAC).

Nuestro trabajo de verificación ha consistido en la revisión de evidencias que respaldan la información entregada por las diversas gerencias de Concha y Toro que han estado involucradas en el proceso de realización de este reporte, así como en la aplicación de procedimientos analíticos y pruebas de revisión que se describen a continuación:

- Reunión con el área de Desarrollo Sustentable de Concha y Toro, la que lideró el proceso de materialidad.
- Reuniones con el equipo de la consultora externa responsable de la elaboración del Reporte de Sustentabilidad 2014 para conocer los principios, sistemas y enfoques de gestión aplicados.
- Análisis de la adaptación de los contenidos del Reporte de Sustentabilidad 2014 a los recomendados en la Guía GRI-G4 y comprobación que los indicadores verificados incluidos en este Reporte se corresponden con los protocolos establecidos por dicho estándar y que se justifican los indicadores no aplicables o no materiales.
- Comprobación, mediante pruebas de revisión, de la información cuantitativa y cualitativa correspondiente a los indicadores GRI-G4 incluida en el Reporte de Sustentabilidad 2014 y su adecuada compilación a partir de los datos suministrados por las fuentes de información de Concha y Toro.

CONCLUSIONES

- El proceso de verificación se realizó en base a los indicadores establecidos a partir del proceso de materialidad realizado por la empresa. Una vez identificados, priorizados y validados, los indicadores fueron incluidos en el reporte. Los indicadores reportados y verificados se señalan en la siguiente tabla:

GRI G4

CONTENIDOS BÁSICOS GENERALES						
G4-1	G4-2	G4-3	G4-4	G4-5	G4-6	G4-7
G4-8	G4-9	G4-10	G4-11	G4-12	G4-13	G4-14
G4-15	G4-16	G4-17	G4-18	G4-19	G4-20	G4-21
G4-22	G4-23	G4-24	G4-25	G4-26	G4-27	G4-28
G4-29	G4-30	G4-31	G4-32	G4-33	G4-34	G4-35
G4-36	G4-37	G4-38	G4-39	G4-40	G4-41	G4-42
G4-43	G4-44	G4-45	G4-46	G4-47	G4-48	G4-49
G4-50	G4-51	G4-52	G4-53	G4-56	G4-57	G4-58

CONTENIDOS BÁSICOS ESPECÍFICOS						
G4-EC1	G4-EC2	G4-EC9	G4-EN1	G4-EN2	G4-EN3	G4-EN4
G4-EN5	G4-EN6	G4-EN7	G4-EN8	G4-EN9	G4-EN10	G4-EN11
G4-EN12	G4-EN13	G4-EN14	G4-EN15	G4-EN16	G4-EN17	G4-EN18
G4-EN19	G4-EN20	G4-EN21	G4-EN22	G4-EN23	G4-EN24	G4-EN25
G4-EN26	G4-EN27	G4-EN29	G4-EN32	G4-EN33	G4-LA2	G4-LA5
G4-LA6	G4-LA7	G4-LA8	G4-LA9	G4-LA10	G4-LA11	G4-LA12
G4-LA13	G4-LA14	G4-LA15	G4-SO1	G4-SO2	G4-SO3	G4-SO4
G4-SO5	G4-HR4	G4-HR5	G4-HR6	G4-PR1	G4-PR2	G4-PR3
G4-PR4	G4-PR5	G4-PR6	G4-PR7	G4-PR9		

- Respecto de los indicadores verificados podemos afirmar que no se ha puesto de manifiesto ningún aspecto que nos haga creer que el Reporte de Sustentabilidad 2014 de Concha y Toro no ha sido elaborado de acuerdo con la Guía para la Elaboración de Reportes de Sustentabilidad del Global Reporting Initiative en su versión G4 en los aspectos señalados en el alcance.

INFORME DE MEJORAS

Adicionalmente, se presenta a la empresa un informe de oportunidades de mejora orientadas a reforzar aspectos de gestión y la capacidad de reporte de su desempeño en materia de sustentabilidad.

RESPONSABILIDADES DE LA DIRECCIÓN DE CONCHA Y TORO Y DE DELOITTE

- La preparación del Reporte de Sustentabilidad 2014, así como el contenido del mismo es responsabilidad de Concha y Toro, la que además es responsable de definir, adaptar y mantener los sistemas de gestión y control interno de los que se obtiene la información.
- Nuestra responsabilidad es emitir un informe independiente basado en los procedimientos aplicados en nuestra revisión.
- Este informe ha sido preparado exclusivamente en interés de Concha y Toro, de acuerdo a los términos establecidos en la Carta de Compromiso.

- Hemos realizado nuestro trabajo de acuerdo con las normas de independencia requeridas por el Código de Ética de la IFAC.
- Las conclusiones de verificación realizadas por Deloitte son válidas para la última versión de Reporte en nuestro poder, recibida con fecha 25/08/2015.
- El alcance de una revisión de seguridad limitada es seguridad razonable, por lo que no proporcionamos opinión de auditoría sobre el Reporte de Sustentabilidad 2014 de Concha y Toro.



Fernando Gaziano.
Socio
Agosto 25, 2015.

ÍNDICE GRI

CONTENIDOS BÁSICOS GENERALES

CÓDIGO	PÁGINA / COMENTARIOS / REFERENCIA	VERIFICACIÓN EXTERNA
Estrategia y Análisis		
G4-1	6	✓
G4-2	6, 21	✓
Perfil de la Organización		
G4-3	Solapa	✓
G4-4	15	✓
G4-5	Solapa	✓
G4-6	15	✓
G4-7	15, Memoria Financiera, pág. 54, 55 y 62: http://bit.ly/1xX1qM	✓
G4-8	12	✓
G4-9	16	✓
G4-10	77, 80	✓
G4-11	83	✓
G4-12	18, 51	✓
G4-13	No hubo cambios significativos en el periodo objeto de la memoria.	✓
G4-14	35	✓
G4-15	32	✓
G4-16	32	✓
Aspectos Materiales y Cobertura		
G4-17	Memoria Financiera, pág. 62: http://bit.ly/1xX1qM	✓
G4-18	99	✓
G4-19	99	✓
G4-20	99	✓
G4-21	99	✓
G4-22	36, 77, 78, 85	✓
G4-23	98	✓
Participación de los Grupos de Interés		
G4-24	102	✓
G4-25	102	✓
G4-26	102	✓
G4-27	102	✓
Perfil de la Memoria		
G4-28	98	✓
G4-29	98	✓
G4-30	98	✓
G4-31	Solapa	✓
G4-32	98	✓
G4-33	98	✓

CÓDIGO	PÁGINA / COMENTARIOS / REFERENCIA	VERIFICACIÓN EXTERNA
Gobierno		
G4-34	20	✓
G4-35	20	✓
G4-36	28	✓
G4-37	28	✓
G4-38	20	✓
G4-39	20	✓
G4-40	20	✓
G4-41	24	✓
G4-42	20	✓
G4-43	El Comité de Sustentabilidad transmite a través del Gerente General la información relativa a la gestión de la sustentabilidad de la compañía al directorio.	✓
G4-44	22	✓
G4-45	21	✓
G4-46	21	✓
G4-47	El directorio analiza estos temas en las sesiones ordinarias y extraordinarias.	✓
G4-48	99	✓
G4-49	El Comité de Sustentabilidad transmite a través del Gerente General la información relativa a la gestión de la sustentabilidad de la compañía al directorio.	✓
G4-50	Memoria Financiera, págs. 51-54: http://bit.ly/1xX1qM	✓
G4-51	Memoria Financiera, pág. 51: http://bit.ly/1xX1qM	✓
G4-52	Memoria Financiera, pág. 51: http://bit.ly/1xX1qM	✓
G4-53	Memoria Financiera, pág. 51: http://bit.ly/1xX1qM	✓
G4-54	Por definición de la compañía es información confidencial.	
G4-55	Por definición de la compañía es información confidencial.	
Ética e Integridad		
G4-56	24	✓
G4-57	26	✓
G4-58	26	✓

CONTENIDOS BÁSICOS ESPECÍFICOS

CÓDIGO	PÁGINA / COMENTARIOS / REFERENCIA	PRINCIPIO DEL PACTO GLOBAL	VERIFICACIÓN EXTERNA
Ética y Anticorrupción			
Enfoque de Gestión			
G4-SO3	25	10	✓
G4-SO4	25	10	✓
G4-SO5	25, 89	10	✓
Huella Hídrica			
Enfoque de Gestión			
Propio	36	7, 8 y 9	✓
G4-EN8	36	7, 8 y 9	✓
G4-EN9	36	7, 8 y 9	✓
G4-EN10	36	7, 8 y 9	✓
Impactos del Cambio Climático en el Negocio			
Enfoque de Gestión			
G4-EC2	35, 38	7, 8 y 9	✓
Energía y huella de carbono			
Enfoque de Gestión			
G4-EN3	39	7, 8 y 9	✓
G4-EN4	40	7, 8 y 9	✓
G4-EN5	40	7, 8 y 9	✓
G4-EN6	39	8 y 9	✓
G4-EN7	No Aplica	7, 8 y 9	✓
G4-EN15	41	7, 8 y 9	✓
G4-EN16	41	7, 8 y 9	✓
G4-EN17	41	7, 8 y 9	✓
G4-EN18	44	7, 8 y 9	✓
G4-EN19	43, 44	7, 8 y 9	✓
G4-EN20	44	7, 8 y 9	✓
G4-EN21	44	7, 8 y 9	✓
Gestión de Residuos			
Enfoque de Gestión			
G4-EN22	46	7, 8 y 9	✓
G4-EN23	45	8	✓
G4-EN24	46	8	✓
G4-EN25	46	8	✓
G4-EN26	46	7, 8 y 9	✓
Manejo de Suelos Agrícolas			
Enfoque de Gestión			
Propio	48	7, 8 y 9	✓
Pesticidas y fertilizantes			
Enfoque de Gestión			
G4-EN1	48	7 y 8	✓

CÓDIGO	PÁGINA / COMENTARIOS / REFERENCIA	PRINCIPIO DEL PACTO GLOBAL	VERIFICACIÓN EXTERNA
Biodiversidad			
Enfoque de Gestión			
G4-EN11	48	7 y 8	✓
G4-EN12	48	7 y 8	✓
G4-EN13	48	7 y 8	✓
G4-EN14	49	7 y 8	✓
Promoción de la sustentabilidad en la cadena de suministro			
Enfoque de Gestión			
G4-EN32	55	7 y 8	✓
G4-EN33	56	7, 8 y 9	✓
Propio	55	7, 8 y 9	✓
Propio	56	7 y 8	✓
Gestión y Evaluación de Proveedores (Social y Ambiental)			
Enfoque de Gestión			
G4-12	51		✓
G4-EC9	51		✓
G4-LA14	55	3, 4, 5 y 6	✓
G4-LA15	55	3 y 6	✓
G4-HR5	55	5	✓
G4-HR6	55	4	✓
Gestión de Insumos			
Enfoque de Gestión			
G4-EN1	47, 52	8	✓
Envases y Materiales de embalaje			
Enfoque de Gestión			
G4-EN2	56	8 y 9	✓
G4-EN27	56	8 y 9	✓
G4-EN28	56	8 y 9	✓
Propio	56	8 y 9	✓
Innovación			
Enfoque de Gestión			
Propio	60	9	✓
Gestión de calidad			
Enfoque de Gestión			
Propio	62	7 y 8	✓
Propio	62		✓
Propio	63		✓
G4-PR1	62		✓
G4-PR2	62		✓

CONTENIDOS BÁSICOS ESPECÍFICOS

CÓDIGO	PÁGINA / COMENTARIOS / REFERENCIA	PRINCIPIO DEL PACTO GLOBAL	VERIFICACIÓN EXTERNA
Marketing responsable			
Enfoque de Gestión			
Propio	64	8 y 9	✓
G4-PR3	64		✓
G4-PR4	64		✓
G4-PR6	64		✓
G4-PR7	64		✓
Productos Sustentables			
Enfoque de Gestión			
Propio	65, 66, 67	8 y 9	✓
Propio	67		✓
Satisfacción de Clientes			
Enfoque de Gestión			
Propio	70		✓
G4-PR5	70		✓
Transparencia e Información al Cliente			
Enfoque de Gestión			
Propio	72	1, 2, 3, 8 y 10	✓
Difusión y Promoción de la Sustentabilidad			
Enfoque de Gestión			
Propio	73	9	✓
Dotación y Condiciones de Trabajo Temporeros			
Enfoque de Gestión			
Propio	80		✓
G4-10	77, 80	6	✓
G4-LA12	77	6	✓
Relaciones Laborales			
Enfoque de Gestión			
Propio	82		✓
Propio	82		✓
G4-11	83	3	✓
Clima Laboral			
Enfoque de Gestión			
Propio	82		✓
G4-11	83	3	✓
G4-HR4	83	2 y 3	✓
Remuneraciones y Bonos			
Enfoque de Gestión			
G4-LA13	84	6	✓

CÓDIGO	PÁGINA / COMENTARIOS / REFERENCIA	PRINCIPIO DEL PACTO GLOBAL	VERIFICACIÓN EXTERNA
Capacitación y Centro del Conocimiento			
Enfoque de Gestión			
G4-LA9	85		✓
G4-LA10	85		✓
Desarrollo de Carrera			
Enfoque de Gestión			
G4-LA11	86		✓
Promoción del Bienestar y Beneficios			
Enfoque de Gestión			
Propio	87		✓
Propio	87		✓
Propio	87		✓
G4-LA2	87	6	✓
Salud y Seguridad y Condiciones de Lugar de Trabajo			
Enfoque de Gestión			
G4-LA5	88	3 y 6	✓
G4-LA6	89		✓
G4-LA7	89	2	✓
G4-LA8	88		✓
Gestión comunitaria: apoyo al desarrollo local			
Enfoque de Gestión			
G4-SO1	91	1 y 2	✓
G4-SO2	No se han detectado impactos negativos significativos en las comunidades.	1 y 2	✓
Rentabilidad y Valor Económico Generado y Distribuido			
Enfoque de Gestión			
G4-EC1	94		✓
Cumplimiento Normativo			
Enfoque de Gestión			
G4-EN29	35, 45	7 y 8	✓
G4-PR9	Durante el período no se registraron multas significativas por incumplir la normativa y la legislación relativas al suministro y el uso de productos.		✓



CENTRO DE
INVESTIGACIÓN
E INNOVACIÓN



LA SUSTENTABILIDAD EN LAS FILIALES

A continuación, se presenta información relacionada a la gestión de la sustentabilidad de las filiales Viña Cono Sur en Chile, Trivento Bodegas y Viñedos en Argentina y Fetzer Vineyards en Estados Unidos, quienes gestionan los temas de sustentabilidad de manera autónoma de acuerdo con los valores y lineamientos generales del directorio de la sociedad.

VIÑA CONO SUR

Fundada en 1993 con la visión de producir vinos Premium, expresivos e innovadores, Viña Cono Sur ha logrado un significativo posicionamiento en el mercado internacional, logrando que sus vinos sean objeto de importantes premios a la calidad en todo el mundo, destacando el hecho de haber sido elegida por segundo año consecutivo como la segunda viña más admirada de Sudamérica por la revista británica Drinks International.

Hoy, Cono Sur es uno de los productores más grandes de Pinot Noir en el mundo, fue la primera viña en producir y exportar Viognier Chileno y ostenta el primer Riesling en obtener Denominación de Origen del Valle del Biobío.

En términos de dotación, empleó en promedio a 187 personas con contrato permanente, y a 197 trabajadores de temporada. El 27% de su dotación total en 2014 son mujeres.



Ventas 2014:

4,8

millones de cajas con una facturación de

US\$130

millones (crecimiento del 8%).

Sólida presencia de marca en países clave como Reino Unido, Japón y Canadá

1.162 Ha.

Plantadas en fundos de la V, VI y VII región de Chile.

Bodega de vinificación ubicada en Chimbarongo, Sexta Región de Chile, con una capacidad instalada de cubas de

23,5

millones de litros.

Capacidad en barricas asciende a

1,2

millones de litros, aproximadamente.

CERTIFICACIONES Y ESTÁNDARES



DESARROLLO SUSTENTABLE

Para asegurar la calidad, el manejo sustentable y armónico con el medioambiente, el bienestar laboral y de la comunidad en general, la viña cumple estrictamente con la reglamentación aplicable a sus procesos productivos. De igual forma, posee una política integrada de gestión, que comprende los compromisos de la viña respecto al cumplimiento de la legislación laboral, la seguridad y salud ocupacional, la gestión del ambiente de trabajo, el cumplimiento del código de conducta propio, el código de Ética y Conducta de Viña Concha y Toro y cualquier código que voluntariamente suscriba, como es el caso del código de Conducta BSCI.

MANEJO DE VIÑEDOS Y PRÁCTICAS SUSTENTABLES

Para Viña Cono Sur el manejo orgánico y la agricultura sustentable han pasado a ser un modo de vida en los viñedos, donde se genera una relación especial con el territorio y permiten el nacimiento de vinos limpios y naturales. La producción orgánica significa que la fruta es cultivada sin utilizar productos químicos, mientras que la agricultura sustentable los evita. Ambos requieren la ayuda de animales (gansos y ovejas principalmente), insectos y de la autorregulación del ecosistema.

En 1999 la viña comenzó su proyecto vitivinícola orgánico en 40 hectáreas del Valle de Colchagua. Después de 3 años de transición, obtuvo su primer vino producido con uvas orgánicas. Desde entonces, diferentes cepas han sido incorporadas y hoy día son 210,4 las hectáreas que comprenden su programa orgánico.

MANEJO DEL AGUA

El uso del agua en los campos de Viña Cono Sur está influenciada principalmente por la ubicación de los valles, donde se encuentra cada uno de los fundos. De esta forma, los campos con influencia costera usan menores cantidades de agua que los fundos ubicados en los valles del interior.

Todos los fundos cuentan con sistema de riego por goteo, lo que permite optimizar el consumo.



MANEJO DE ENERGÍA Y HUELLA DE CARBONO

La viña ha aumentado su consumo eléctrico en la bodega de vinificación desde el año 2012, producto de ampliaciones realizadas a la bodega. Sin embargo, la relación entre el consumo de electricidad y la cantidad de vino producida ha sido menor, disminuyendo la intensidad energética en un 6,7% respecto del año 2013.

Para mejorar la gestión en el consumo de energía, en 2014 se inicia la instalación de medidores de electricidad en los equipos/procesos con consumos significativos de energía. Además, se instalan equipos de telemetría a todos aquellos medidores que ya se encontraban instalados. El objetivo es monitorear en línea por medio de un software los consumos eléctricos, y no de forma presencial, una vez al día.

Viña Cono Sur mide su huella de carbono desde 2009, lo que ha permitido elaborar un diagnóstico de emisiones e implementar medidas de gestión. En 2010 Cono Sur se convierte en la primera viña de América en certificar su reporte de emisiones de GEI. La última medición de la huella de carbono de Cono Sur (período 2013-2014) es de 44.732 Ton de CO₂e, un 4% mayor que en el período anterior. El 92% de las emisiones corresponden al Alcance 3, es decir, a emisiones indirectas generadas por terceros.

GESTIÓN DE RESIDUOS (RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN)

Viña Cono Sur se encuentra certificada bajo el Acuerdo de Producción Limpia. Por ello realiza su gestión de residuos a través de empresas especializadas que cuentan con autorización para su tratamiento o disposición.

Los Residuos Industriales Líquidos (RILes) de la compañía son trasladados y tratados por la empresa Biodiversa. En 2014, la bodega de vinificación descargó 33.690 M³ de RILes, un 11% menos que en 2013. Además, el 100% de los envases provenientes de plaguicida se someten a la técnica del triple lavado y luego son destinados a una empresa autorizada (COPEVAL) para su almacenamiento transitorio y posterior disposición final.

GESTIÓN DE PROVEEDORES

Como parte de los requerimientos del Código de Sustentabilidad de Vinos de Chile, la compañía ha auditado a dos productores de uva, determinando que cumplen con lo estipulado en dicho código. Asimismo, como parte de su sistema de gestión integrado, Viña Cono Sur evalúa anualmente a sus proveedores con mayor riesgo de generar impactos ambientales como los proveedores de agroquímicos, de combustibles y de sustancias peligrosas.

RECURSOS HUMANOS

Paulatinamente se ha ido incrementando el número de horas de capacitación para el personal de la viña, de manera de suplir las necesidades de competencia detectadas en las respectivas evaluaciones del desempeño. Durante 2014, se llevaron a cabo 2.922 horas de capacitación.

Además, para fomentar un trabajo eficiente y responsable, la viña entrega beneficios monetarios traducidos en bonos de desempeño. Además, se entregan una serie de beneficios no monetarios.

SALUD Y SEGURIDAD

La viña cuenta con un Departamento de Prevención, a cargo de la salud y seguridad de los colaboradores. Además, todos los fundos de la compañía que cuentan con más de 25 colaboradores poseen un Comité Paritario de Higiene y Seguridad, que representan en total al 83% de la dotación.

Durante 2014, hubo 32 accidentes que determinaron una tasa de accidentabilidad de 7,44 para el período. Dado el gran número de días perdidos (405 días perdidos, con una tasa de siniestralidad de 92) la viña decidió incorporar a un experto en prevención de riesgos a tiempo completo para mejorar el sistema de gestión de seguridad y la salud en el trabajo.



TRIVENTO BODEGAS Y VIÑEDOS

Desde 1996 que Bodega Trivento elabora vinos de calidad, que reflejan el carácter de los vientos que soplan en la soleada y árida tierra mendocina. Actualmente, posee 8 fincas ubicadas en las mejores zonas productivas de Mendoza, la región vitivinícola más importante de Argentina que ofrece una vasta variedad de topografías y microclimas que permiten alcanzar la mejor expresión de cada cepa.

Trivento se ha convertido en la marca argentina de vinos de mayor cobertura global posicionándose en más de 100 mercados alrededor del mundo. En menos de 10 años, la empresa se destaca entre las 5 mayores exportadoras de Argentina. Su amplio portafolio es continuamente merecedor de reconocimientos en concursos y revistas especializadas.

En términos de dotación, el promedio de colaboradores el año 2014 fue de 466 personas. Además cerca de 47 personas fueron contratadas durante la temporada de vendimia en bodega con un promedio de contrato de 4 meses y 60 personas para el trabajo en Agrícola con un promedio de 3 meses.

BODEGA
TRIVENTO
ARGENTINA

Ventas 2014:

US\$45
millones (crecimiento del 8%).

1.143 Ha.

Cultivadas en ocho fincas ubicadas en Valle de Uco, oasis Luján-Maipú y oasis Este.

2

Bodegas de vinificación equipadas con tecnología de última generación.

Sala especializada donde descansan

4.000
barricas de roble francés y americano utilizadas para la crianza de vinos.

Planta envasadora con

3
líneas de producción para envasado en vidrio, una línea de producción para bag in box y una de tareas manuales

CERTIFICACIONES Y ESTANDÁRES



DESARROLLO SUSTENTABLE

La empresa busca a través de todos sus procesos y acciones alcanzar la armonía con su entorno, el uso racional de los recursos naturales y el cuidado del medio ambiente desde el viñedo hasta el producto final. De la misma manera, se ha puesto como prioridad el desarrollo, la educación y el bienestar de las personas, colaborando con la comunidad y promoviendo el equilibrio vital de sus colaboradores en tres ejes: laboral - personal - familiar.

MANEJO DE VIÑEDOS Y PRÁCTICAS SUSTENTABLES

En Trivento la satisfacción y preferencia de los clientes se afirma a través del seguimiento, control y mejora de los procesos, asegurando la calidad e inocuidad de los productos desde el viñedo al consumidor. En todas las prácticas de la bodega se cuida la salud e integridad de los colaboradores, el medioambiente y la comunidad.

El sistema de gestión de calidad de Trivento Bodegas y Viñedos, se encuentra certificado bajo la norma mundial BRC de seguridad alimentaria versión 6. Los procesos productivos se han mantenido certificados en grado "A" desde el año 2009 hasta el 2013, año en el cual se tomó la decisión de participar del plan de auditoría no anunciada, obteniendo en el año 2014 el grado de certificación más elevado que otorga esta norma, el cual es "A+".

MANEJO DEL AGUA

Durante 2014 la viña se propuso contar con una medición sectorizada del consumo de agua. Asimismo, ha comenzado a implementar acciones para disminuir el consumo de agua en las distintas áreas en la Planta de Fraccionamiento y Bodega. Además, todas las fincas de la compañía cuentan con riego por goteo y caudalímetros en cada salida de riego.

En la bodega Tres Porteñas se instaló una planta de efluentes que cuenta con el permiso de irrigación para poder hacer el rehúso de agua para riego. En bodega Maipú y Planta de Fraccionamiento se incorporó una lavadora de barricas automática que tienen un consumo de agua por barrica menor que los equipos usados con anterioridad y se compraron gatillos para limpieza de pisos y máquinas.

Para 2015, se propone iniciar acciones de capacitación y concientización en relación a la gestión del recurso, además invertirá en dos lavadoras de piletas automáticas, el cambio de hidrolavadoras y la incorporación de más gatillos que eviten pérdidas de agua por llaves y mangueras abiertas.

MANEJO DE ENERGÍA Y HUELLA DE CARBONO

Con el objetivo de reducir los consumos energéticos de la compañía, se tiene contemplado realizar una serie de iniciativas para el año 2015. Además, la compañía mide su huella de carbono a lo largo de toda su cadena productiva.

Los resultados para el cálculo de las emisiones de GEI de la empresa el año 2013 suman un total de 27.743 toneladas de CO₂e, dentro de las cuales un 87% proviene de fuentes de emisión indirectas, en específico del Alcance 3.

El éxito sostenido es alcanzado a través de las personas, alentando una cultura de cero incidentes, cero desperdicios y cero defectos.



GESTIÓN DE RESIDUOS (RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN)

En Trivento se clasifican los materiales reciclables, separándolos por vidrio, plástico y cartón, para su posterior reciclaje en las plantas habilitadas. La cantidad de material reciclado en 2014 sobre el total de desperdicios fue de 69%.

Trivento cumple con la Ley 24.051 de Residuos Peligrosos de la República Argentina, que define y regula a los Generadores y Operadores, transportistas y Plantas de Tratamiento o disposición final. Los residuos peligrosos son manipulados por el personal de Mantenimiento y debidamente destinados en un lugar de almacenaje en la Bodega, para luego enviarlo a plantas de tratamiento autorizadas.

GESTIÓN DE PROVEEDORES

La compañía promueve prácticas sustentables entre sus proveedores, difundiendo su Código de Ética y Conducta a todos los actores de la cadena de Abastecimiento. Anualmente se realiza un encuentro con todos los proveedores de la viña donde se comparten indicadores, buenas prácticas y procedimientos en torno a la política general de la compañía en cuanto a calidad y responsabilidad.

Por otra parte, se notifica en forma periódica a los proveedores sobre su nivel de cumplimiento en calidad, nivel de servicio y otros indicadores de gestión.

RECURSOS HUMANOS

El crecimiento de la viña debe ir acompañado del progreso de cada una de las personas que forman parte de la misma. Una prioridad de la compañía es lograr que sus colaboradores alcancen un equilibrio entre la vida laboral, personal y familiar. Para ello, la viña desarrolla diversos programas e iniciativas que permitan conciliar estos tres ejes.

De forma anual se elabora un plan de capacitación definido en función de las necesidades detectadas conjuntamente por las jefaturas y RR.HH. Durante el año 2014 se invirtieron más de 10.000 horas de trabajo en capacitación del personal, lo que implica 29,83 horas promedio por persona en base a la dotación total sin considerar personal agrícola.

Por otra parte la viña cuenta con un programa educativo con formato semi-presencial que funcione en las instalaciones de la compañía para los empleados que no han finalizado sus estudios secundarios. Desde 2008, 50 personas han podido obtener su título.

SALUD Y SEGURIDAD

Existe un equipo de prevención de enfermedades profesionales a cargo de la salud y seguridad en la viña. También existe un equipo de Medicina Laboral, que brinda las primeras atenciones en caso de accidente. Además, se cuenta con un consultorio interno a cargo de un médico especialista, que atiende todo tipo de consultas, accidentes o lesiones durante dos horas por día de lunes a viernes.

Cada área de la compañía cuenta con un Sub-Comité de Seguridad y un Comité General de Seguridad donde participa la Gerencia y el equipo Salud y Seguridad Ocupacional. Durante 2014, el índice de accidentabilidad fue de 5,33, con un total de 34 accidentes en el año.

FETZER VINEYARDS

Fundada en 1968, la viña ha sido pionera en vitivinicultura de California con una profunda vocación por la entrega de productos de calidad, innovadores y respetuosos con el medio ambiente.

Fetzer Vineyards se enorgullece de haber abierto un camino para la sustentabilidad en la industria vitivinícola al convertirse en la **primera viña de California en operar al 100% con energía verde, ser el mayor productor estadounidense de uvas para vino orgánicas certificadas por CCOF, y la primera empresa vitivinícola en informar sobre sus emisiones de gases de efecto invernadero.**

En términos de dotación, a diciembre de 2014 la viña contaba con 312 trabajadores propios y 6 temporeros.



Ventas 2014:

US\$140
Millones

469,44 Ha.
Plantadas en los Estados Unidos, en

12
viñedos propios y

3
arrendados a terceros.

2
Bodega de vinificación, ubicadas en Hopland, CA y en Paso Robles, CA.

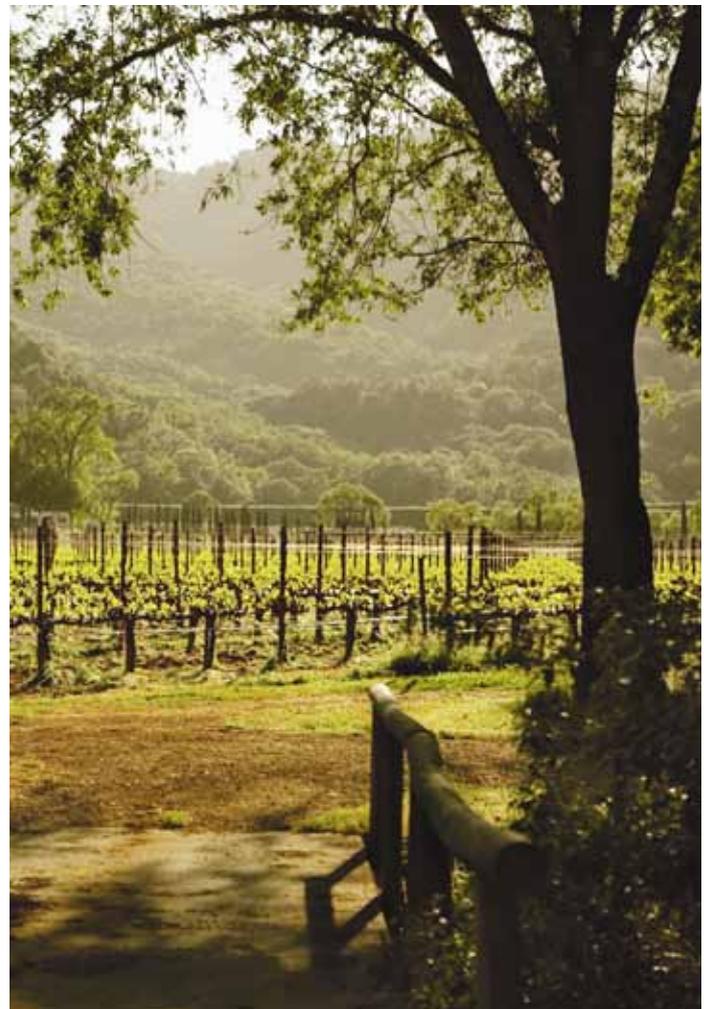
Planta de Envasado ubicada en Hopland, CA.

CERTIFICACIONES Y ESTÁNDARES



DESARROLLO SUSTENTABLE

Fetzer Vineyards es un auténtico pionero en sustentabilidad en la industria del vino. La compañía comenzó a utilizar métodos orgánicos y sustentables en la década de los '80, mucho antes de que el término "sustentable" fuera de uso común. Durante más de tres décadas, Fetzer ha estado comprometida con el triple resultado de responsabilidad ambiental, equidad social y viabilidad económica para producir uvas y vinos de primera calidad. Este enfoque sustentable es un elemento central en el negocio de Fetzer y es fundamental para el patrimonio y la cultura de la empresa.





MANEJO DE VIÑEDOS Y PRÁCTICAS SUSTENTABLES

La sustentabilidad en Fetzer Vineyards comienza con el manejo de sus viñedos, que se encuentran certificados como orgánicos por CCOF, siendo el mayor productor de uvas para vino orgánicas de EE.UU. en contar con esta certificación. De estos predios, 29% ha sido certificado como biodinámicos por Demeter.

La salud del suelo es fundamental para el cultivo de vides sanas y uvas de gran calidad, para ello, además de realizar un manejo de plagas y control de maleza integrado y orgánico, Fetzer Vineyards desarrolla variadas prácticas, como el cultivo de coberturas, que permitan incluir nutrientes en las vides, controlar la erosión y atraer insectos beneficiosos, permitiendo aumentar la materia orgánica y el carbono en el suelo. También se elabora compost a partir de orujo, produciendo alrededor de 2.000 toneladas de compost al año que son aplicados a los viñedos.

Adicionalmente, se han desarrollado diversas prácticas que permitan proteger y mejorar la biodiversidad, como la plantación de corredores de biodiversidad que albergan insectos benéficos y permiten desarrollar un equilibrio en el ecosistema. Fetzer ha sido reconocida por el Peregrine Chapter de la Sociedad Audubon por crear un santuario para la garza azul.

MANEJO DEL AGUA

El agua es reconocida como un recurso preciado para las operaciones de la viña, por ello se han incorporado diversas prácticas que permiten hacer un uso eficiente, tanto en las operaciones de vinificación, como de embotellado.

Para la limpieza de barricas se utiliza el producto ozono para la desinfección, asimismo se redujo en 2001 el tiempo de esterilización de los tanques de relleno en la línea de embotellado, ahorrando más de 7 millones de litros de agua al año con el mismo nivel de esterilización. De igual forma, en 2012 se aprobó el uso de un nuevo producto de limpieza, que requiere menos enjuague y ofrece una reducción de 500 mil litros de agua al año. Adicionalmente, los colaboradores reciben formación sobre métodos para no desperdiciar agua.

Para tratar las aguas, Fetzer cuenta con lagunas de tratamiento de aguas residuales por medio de aireadores, siendo posteriormente liberadas a la tierra.

MANEJO DE ENERGÍA Y HUELLA DE CARBONO

Fetzer es una empresa pionera y líder en la adopción de métodos de conservación de energía y en la utilización de energías renovables, siendo la primera viña de California en operar 100% con energía verde. La energía que no es generada por las matrices de energía solar fotovoltaica de la viña, se compra a un proveedor de energía de acceso directo, que es 100% energía renovable producida con turbinas eólicas.

Otras iniciativas de ahorro de energía se han implementado a lo largo de los años, como el aislamiento de cubas, la utilización de luces fluorescentes de alta eficiencia en bodegas (que ha permitido un ahorro de 255.532 kWh al año), el uso de vehículos eléctricos por parte del personal de mantenimiento y bodega, utilización de vehículos híbridos y el desarrollo de un programa para compartir bicicletas, en 2013.

Fetzer Vineyard es la primera empresa vitivinícola en informar sobre sus emisiones de gases de efecto invernadero con el Climate Registry y la primera en recibir la certificación Zero Waste en el mundo. Desde que comenzó a reportar las emisiones de gases de efecto invernadero en 2005, Fetzer Vineyards redujo sus emisiones totales en más de un 50%, pasando de 3.260 toneladas métricas de CO₂e a 1.585 en 2013.

GESTIÓN DE RESIDUOS (RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN)

Ya en 1990 Fetzer Vineyards se propuso el ambicioso objetivo de enviar “cero residuos” al vertedero y fue uno de los pioneros en la industria del vino en el desarrollo de prácticas de reciclaje, reutilización de materiales y reducción en el uso de materiales. Desde entonces, la compañía ha disminuido en un 97% la cantidad de residuos enviados al vertedero, convirtiéndose en la primera empresa vitivinícola certificada Zero Waste en el mundo, recibiendo además una certificación de nivel Platinum en 2014.

GESTIÓN DE PROVEEDORES

Fetzer Vineyards cuenta con un “Programa de Gestión de Rendimiento de Proveedores” que incluye directrices de sustentabilidad para la compra de materiales utilizados en la producción.

La compañía aplica una encuesta a sus principales proveedores para evaluar la sustentabilidad de sus prácticas, cuyas respuestas se consideran al tomar decisiones de compra. Se realizan esfuerzos para comprar productos y materiales de embalaje reciclados y reciclables, así como se devuelven algunos tipos de materiales de embalaje a los proveedores para su reutilización.

RECURSOS HUMANOS

La viña pone gran énfasis en la capacitación y el desarrollo de sus colaboradores, ofreciendo una variedad de programas para toda la organización. Durante 2014, se llevaron a cabo 10.726 horas de capacitación, lo que representa un promedio de 35,2 horas de capacitación por colaborador.

Para promover el bienestar laboral de sus colaboradores, la compañía ofrece una serie de oportunidades de aprendizaje y participación en instancias de seguridad, salud y bienestar. La compañía cuenta con un Comité de Bienestar, Salud y Seguridad que patrocina actividades para los empleados.

SALUD Y SEGURIDAD

En Fetzer Vineyards existe una cultura de seguridad muy arraigada que se basa en la comunicación, la conciencia, el reconocimiento y la educación. Sus colaboradores entienden que es su responsabilidad informar sobre condiciones inseguras de trabajo que puedan ocasionar accidentes. En 2014 fueron reportadas 100 condiciones y prácticas inseguras, 98% de las cuales han sido corregidas. Además, se realizaron más de 185 capacitaciones para colaboradores.

Adicionalmente, se realizan auditorías mensuales de riesgo para identificar elementos que puedan causar lesiones o poner en riesgo la vida durante una emergencia. En 2014 se completaron 15 inspecciones a distintos departamentos, hubo 121 hallazgos y el 100% de esos hallazgos ya han sido corregidos. La tasa de accidentabilidad del periodo fue de 1,29.

VIÑA CONCHA Y TORO



VIÑA CONCHA Y TORO