



Código de Sustentabilidad de la Industria Vitivinícola Chilena

Estándar de Cumplimiento | Versión 3.1/04.2015



REGISTRO DE CAMBIOS EN VERSIONES

FECHA	VERSIÓN	CAMBIOS REALIZADOS
2011	1.0	Emisión Inicial
Enero - 2013	2.0	Área Verde: Mejora en la redacción de algunas puntos. Eliminación de preguntas. Se agrega capítulo N°3: Biodiversidad.
Mayo - 2013	2.1	Área verde: Aclaración Anexo 1, se agregan notas en el punto 2.5.8.-
Diciembre - 2014	3.0	Modificación de la versión 2.1 al incorporar y eliminar requisitos. Creación de nuevos capítulos y ordenamiento de los ya existentes.
Abril -2015	3.1	<p>Área Verde: Se agrega nota al requisito 2.5.1: Se aceptara para el tratamiento de oídio y botritis el control químico preventivo.</p> <p>Área Naranja: Se agregan requisitos 5.1.5 y 5.1.6. Debido a un error no fueron incorporados en la versión 3.0, pero si están contenidos en la lista de verificación.</p>

INTRODUCCIÓN



El Código Nacional de Sustentabilidad (CNS) es un instrumento de carácter voluntario, orientado a incorporar prácticas sustentables en las empresas vitivinícolas, sobre la base de requisitos en tres áreas complementarias: verde, roja y naranja. Tiene como objetivo, promover los beneficios de una producción sustentable de uvas y vinos de alta calidad y motivar a los productores de uva y elaboradores de vino para que mejoren su gestión a través del cumplimiento de los requisitos estipulados en el estándar.

El Código establece requisitos en tres áreas principales de la cadena productiva, las cuales se han identificados de acuerdo a la realidad del sector vitivinícola:

Área Verde:	Viñedo. Incluye campos propios y proveedores de largo plazo (contratos de 2 años o más).
Área Roja:	Proceso. Contempla la bodega, planta de embotellado y otras instalaciones relacionadas con la producción de vino.
Área Naranja:	Social. Aplica a la empresa, incluido sus campos, oficinas e instalaciones.

Este estándar se divide en tres áreas y cada una se subdivide en diferentes capítulos y subcapítulos.

Existen requisitos críticos que son de cumplimiento obligatorio (destacado con color en la lista de verificación y el estándar) y requisitos no críticos o generales.

Verde:	19 preguntas críticas, 64 preguntas generales.
Roja:	13 preguntas críticas, 41 preguntas generales.
Naranja:	19 preguntas críticas, 96 preguntas generales.

INTRODUCCIÓN



Para cumplir con los requisitos del Código, las viñas deben contar con un sistema de gestión ambiental y social que cumpla como mínimo la legislación nacional vigente, independientemente de la complejidad de sus operaciones.

Si la legislación nacional es más restrictiva que éste estándar, predominará la legislación nacional. La certificación no está condicionada en sí al cumplimiento legal de toda la legislación aplicable. La auditoría realizada por el organismo de certificación no suplanta a las responsabilidades de los organismos de fiscalización de hacer cumplir la legislación.

El Código permite que se certifiquen empresas vitivinícola (área verde, roja y naranja) y también productores individuales de uva (área verde) y bodegas de vino (área roja).

Opción 1: La empresa solicita la certificación, integrando si corresponde en el área verde, a sus proveedores de uva de largo plazo en los porcentajes exigidos por el Código de Sustentabilidad. Además, debe cumplir los requisitos del área roja y naranja. Una vez obtenida la certificación, se podrá hacer uso del logo según las especificaciones contenidas en el Manual de Marca.

Opción 2: Productores de uva o bodegas de vino, que soliciten la certificación de manera individual e independiente. En este caso se les entregará un certificado para el área respectiva, pudiendo utilizar el logo sólo en carteles ubicados en el campo o bodega (según corresponda), papelería u otro medio de difusión. Este certificado no da derecho alguno a utilizar el logo en producto final (vino). Esto queda reservado para las empresas que certifiquen las tres áreas (Opción 1).

Este estándar ha sido desarrollado por Vinos de Chile con el importante apoyo de las siguientes instancias:

1. Comité de Normas:

Actuales miembros:

Rodrigo Constandil	Gestión de Calidad y Sustentabilidad	Viña Miguel Torres
Jimena Balic	Enóloga I+D Vinos de Chile	Viña Santa Carolina
Luis Enrique Izquierdo	Gerente de Marketing	Viña Anakena
Stefanie Pope	SubGerente de Sustentabilidad	Walmart Chile
Sergio Gallardo	SubGerente de Calidad	Cristalerías Chile
María José Rojas	Consultora	Centro Vincular-PUCV
Valentina Lira	SubGerente de Sustentabilidad	Viña Concha y Toro

Miembros que participaron anteriormente:

Catalina Troncoso	SubGerente de Innovación y Desarrollo	Viña Maquis
German Lyon	Enólogo Jefe	Viña Pérez Cruz

2. Profesionales del Consorcio I+D Vinos de Chile.

Patricio Parra	Gerente General
Belén Ruz	Coordinadora Programa de Sustentabilidad

3. Equipos técnicos de proyectos del Consorcio I+D Vinos de Chile

4. Comité Superior del Código:

Dante Pesce	Director Centro Vincular	P.U.C. de Valparaíso
Elena Carretero	Gerente de Asuntos Corporativos y Sustentabilidad	Viña Santa Rita
Inés Urquiaga	Jefe de la Unidad de Información Y Comunicación	P. Universidad Católica
Mario Pablo Silva	Gerente General	Viña Casa Silva
Yerko Moreno	Director Centro de la Vid y el Vino	Universidad de Talca
Marcelo Pino	Sommelier Profesional	

Un especial reconocimiento a Viña Errázuriz – Caliterra y Viñas de Colchagua, quienes junto a la Universidad de Talca y los Consorcios Tecnológicos Vinnova-Tecnovid,

sentaron las bases para el desarrollo de las primeras versiones del Código de Sustentabilidad. Actualmente el Código forma parte de los proyectos del Consorcio I+D Vinos de Chile y es esta instancia la encargada de su administración e implementación.

REFERENCIAS

A nivel mundial existen Códigos, protocolos y normas sobre sustentabilidad, responsabilidad social, medioambiente y calidad, algunas de las cuales se tomaron como referencia para la elaboración inicial del Código y sus actualizaciones:

- Código ETI (Ethical Trading Initiative), utilizado por SEDEX
- GLOBALGAP
- ISO 14001
- ISO 9001
- Rainforest Alliance
- Código de Conducta de The Business Social Compliance Initiative (BSCI)



ÁREA VERDE

Capítulo 1:	Manejo del Viñedo Pre-plantación
Capítulo 2:	Manejo de Viñedos Establecidos
Capítulo 3:	Implementación y Seguimiento

Cap.1. MANEJO DEL VIÑEDO PRE-PLANTACIÓN (aplicable desde el segundo ciclo de certificación)

1.1. EVALUACIÓN Y MANEJOS DEL SUELO: 20 Puntos

Principio

En el establecimiento de un nuevo viñedo, se debe tomar todas las medidas necesarias para prevenir o controlar la erosión del terreno, disminuyendo la pérdida de suelo y nutrientes, así como los impactos ambientales negativos en las fuentes de agua producto del arrastre de sedimentos. La erosión puede producirse en plantaciones con suelos en pendiente y suelos planos. Es importante conocer previamente al establecimiento, las características de los suelos, prefiriendo aquellos con mejores aptitudes para el desarrollo del viñedo y que proporcionen las condiciones para una producción de uvas de calidad. De esta forma se asegura posteriormente un manejo más sustentable del suelo, con menos aplicaciones de agroquímicos y labores agrícolas.

Requisitos

- 1.1.1.** Se debe privilegiar la ubicación de los nuevos viñedos en terrenos con bajo riesgo de erosión. Previo al establecimiento, se debe contar con información técnica sobre riesgos de erosión, propiedades y características de los suelos, condiciones climáticas y topografía. En los casos de riesgo de erosión, se debe contar con un programa que considere acciones concretas para evitar y/o controlar la erosión una vez establecido el viñedo.
- 1.1.2.** Se debe contar con información de las características físico-químicas del suelo para determinar su fertilidad y detectar posibles limitaciones relacionadas con el establecimiento del viñedo.
- 1.1.3.** Se debe privilegiar aquellos suelos libres de nematodos y en caso de presencia, se deberá adoptar medidas amigables con el medio ambiente, dejando en último lugar las fumigaciones químicas.

- 1.1.4.** Se debe evaluar la condición inicial del suelo, con respecto al potencial de compactación. Esta evaluación debe ayudar a tomar decisiones previas a la plantación, como por ejemplo la necesidad de subsolado o el diseño de un plan futuro de manejo de suelo que incluya este ítem. Cuando no hay cultivos ni malezas la presencia de una capa densa de suelo de alta resistencia y conteniendo muy pocos poros visibles es un indicador útil de compactación. Otros indicadores son la resistencia medida con penetrómetro y la densidad aparente.

Las medidas de mitigación apuntan por ejemplo a:

Uso posterior de cobertura vegetal.

Uso de maquinaria con menor potencial de compactación.

Tráfico controlado de maquinaria.

Subsolado o rastra entre hileras.

- 1.1.5.** Se debe conocer el perfil del suelo de las áreas a plantar a través de calicatas, estudios de suelo u otros antecedentes técnicos que permitan conocer las estratas u horizontes, textura, estructura, presencia de raíces y materia orgánica, condiciones de drenaje, profundidad efectiva y posibles limitaciones.

1.2. DISEÑO DE PLANTACIÓN PARA EL CUIDADO DEL ECOSISTEMA: 28 Puntos

Principio

El diseño predial debe tomar en consideración aspectos técnicos, como el tipo de suelo, clima, topografía y prácticas de manejo, así como también, las características de los ecosistemas naturales, integrándolos al paisaje vitícola. La captura de carbono, la polinización de cultivos, el control natural de plagas, la biodiversidad y la conservación de suelos y agua, son algunos de los servicios ambientales que los ecosistemas naturales proveen a los viñedos y comunidades locales, por lo tanto los productores deben protegerlos y realizar labores que permitan recuperar ecosistemas degradados, especialmente en aquellas áreas destinadas a la conservación. Estas zonas además proveen refugio para la vida silvestre residente y migratoria (animales e insectos), especialmente para especies amenazadas o en peligro de extinción las cuales son protegidas por ley.

Requisitos

- 1.2.1. Una vez realizado un perfil de suelo y conociendo sus características, esta información debe considerarse para el diseño de la plantación, teniendo muy presente los potenciales problemas de erosión del terreno seleccionado.
- 1.2.2. El sistema de riego debe ser diseñado de manera tal, que considere los diferentes tipos de suelo presentes en el predio, de acuerdo a estudios cuantitativos o cualitativos realizados previamente. Esto debe quedar expresado en un plano o mapa del campo.
- 1.2.3. La elección de la variedad, densidad de plantación y el sistema de formación y conducción del viñedo, debe realizarse en base a las condiciones climáticas de la zona y el tipo de suelo presente en el campo.
- 1.2.4. Se debe proteger la biodiversidad, evitando plantar en áreas de vegetación natural bajo regeneración o áreas de alto valor ecológico definidas por un ente competente (por ejemplo Programa VCCB, parte del Proyecto I+D del Consorcio). Se deberá contar con planes de manejo, compensación o protección de la biodiversidad nativa (**si existe en el lugar**) y natural, además de los permisos respectivos, en los casos en que la normativa nacional lo exija por tratarse de plantaciones en nuevas áreas agrícolas.
- 1.2.5. El diseño de plantación debe considerar áreas de conservación y/o restauración, según corresponda y si existiesen en el lugar, incluyendo prácticas como reforestación con especies nativas, especialmente si ha intervenido el ecosistema natural con fines de producción. La viña debe definir un porcentaje del área del viñedo para propósitos de conservación de flora y fauna, velando por la prohibición de extraer especies amenazadas o en peligro de extinción, y manteniendo ganado fuera de estas áreas.

1.3. MATERIAL VEGETAL PARA PLANTACIÓN: 12 PUNTOS.

Principio

Es importante que las variedades, los respectivos clones y portainjertos utilizados como material vegetal para el establecimiento de la plantación, estén adaptados a las condiciones de suelo y clima, y tengan resistencia o tolerancia a enfermedades, desórdenes y/o plagas, y a requerimientos de calidad y expresión de la tipicidad del lugar.

Requisitos

- 1.3.1.** Al escoger el material vegetal, la empresa debe contar con información clara de su comportamiento y considerar las condiciones edafoclimáticas de la zona a plantar. Esta información puede ser documental o formar parte del conocimiento de la empresa y de sus técnicos, profesionales o asesores.
- 1.3.2.** Las plantas seleccionadas para el establecimiento del viñedo, deben tener un origen conocido, correspondiente a material proveniente de otro viñedo o introducido y seleccionado por un vivero acreditado por el SAG. Se debe preferir material libre de plagas, nematodos, hongos, bacterias y virus, es decir con un estado sanitario conocido. Todo esto es demostrable a través de certificados de compra, catálogos de variedades y portainjertos y otra documentación.

Cap.2. MANEJO DE VIÑEDOS ESTABLECIDOS

2.1. INFORMACIÓN GENERAL: 20 puntos

Principio

Es importante conocer la forma en que se implementará el Código, con toda la información del manejo agronómico general que se realizará en el viñedo. Además, se debe contar con información cartográfica que permita identificar claramente las diferentes áreas e instalaciones dentro de los predios, las cuales a su vez deben estar debidamente señalizadas en terreno.

Requisitos

- 2.1.1. Se debe contar con un plan documentado del manejo del viñedo, que incluya la identificación de los distintos sectores de la unidad de producción y detalle: superficie del viñedo total, variedades y años de plantación, ubicación de sistemas de drenaje, riego, control de heladas, edificaciones, caminos, canales, tranques, pozos y sitios de conservación y/o manejo de la biodiversidad, si los hubiese.
- 2.1.2. Se debe contar con señalética en el predio, que identifique instalaciones (bodegas, salas de riego, casinos o comedores, áreas de mantención, almacenaje de residuos, zonas de hidrantes o llenado de maquinaria, áreas de barbecho), sectores de conservación de la biodiversidad y cuidado del medio ambiente y zonas con potencial riesgo para los trabajadores u otras personas (hidrantes, llenado de maquinaria, zonas de dosificación de productos químicos, bodegas, combustible, tranques, agua solo para riego, peligros de caídas, intoxicación). Las instalaciones deben contar además con procedimientos de seguridad según la labor realizada en el área.

2.2. MANEJO DEL SUELO: 60 puntos

Principio

La viticultura sustentable conserva los suelos y los hace más productivos, mantiene su calidad y lo usa de manera eficiente y responsable. El manejo del viñedo debe tender a mejorar los suelos, y por lo tanto, se debe implementar acciones que permitan minimizar la pérdida de la capa superficial, evitar la erosión y mantener la entrehilera cubierta, además de reducir la compactación, salinización y otras formas de degradación del suelo. Se debe promover el incremento de la materia orgánica, la actividad biológica, la fertilidad, y la estructura física del suelo.

Requisitos

2.2.1. Se requiere contar con un plan documentado de manejo del suelo que incorpore evaluaciones y análisis de riegos y medidas de acción en relación a:

- Erosión de suelos en zonas aledañas al viñedo y dentro de los cuarteles, basado en la identificación de las tierras afectadas por este fenómeno o con mayor susceptibilidad;
- Compactación, la viña debe implementar al menos dos prácticas¹:
 - a- Selección o modificación de equipamiento para minimizar la compactación (Ej. equipos livianos, ruedas más anchas o grandes, presión de neumáticos lo más baja posible, uso de maquinaria que tengan el mismo espacio y distancia entre ruedas para limitar la zona de compactación).
 - b- En zonas compactadas, realizar un subsolado en la huella de las ruedas.
 - c- Establecimiento de cultivos de cobertera con raíces profundas usando especies nativas o en su defecto evitando plantas exóticas invasoras, sembradas para mejorar la estructura del suelo y que se mantienen especialmente en la huella del tractor.
 - d- Evitar el uso de maquinaria cuando el suelo está saturado;
- Drenaje;
- pH, la corrección del pH del suelo, en los casos en que sea necesario, debe realizarse en base a resultados de análisis del suelo;
- Otros factores que la viña considere relevante como pendiente, salinidad, acidez, presencia de gravas, baja materia orgánica, disponibilidad de agua, entre otros.

2.2.2. Se debe usar coberturas vegetales en los taludes y bordes de canales o cursos de agua de drenaje para reducir la erosión, dando preferencia al uso de especies nativas para este propósito y si esto no fuere posible, evitar el uso de especies exóticas invasoras listadas en el libro “Plantas Invasoras del Centro-Sur de Chile: Una Guía de Campo”, disponible en <http://www.lib.udec.cl/>

2.2.3. No debe haber indicios graves de erosión al interior o exterior de los cuarteles. Las medidas para prevenir o controlar la erosión, adoptadas y especificadas en el plan de manejo de suelo, deben tener resultados efectivos.

¹ Listado no excluyente, pudiendo implementarse otras prácticas consideradas apropiadas y respaldadas técnicamente.

2.2.4. El monitoreo del grado de compactación se debe realizar cada año, especialmente en suelos más susceptibles a este problema. Se puede lograr mayor periodicidad al evaluarse durante la realización de calicatas.

2.2.5. Se debe realizar un manejo de la entrehilera, orientado a proteger las condiciones físicas y biológicas del suelo, evitando un manejo basado exclusivamente en el uso de herbicidas, teniendo como eje principal el manejo cultural y principalmente el mantenimiento de la cobertura vegetal, en los casos que sea posible. En zonas declaradas bajo emergencia agrícola por déficit hídrico, el uso de maquinaria se considerara como forma de manejo posible.

2.2.6. Se debe mantener cobertura vegetal en las entrehileras. La cobertura puede estar entrehilera por medio o en el todo el campo, quedando a criterio de la empresa.

2.2.7. La cobertura vegetal de la entrehilera puede estar formada por especies que crecen naturalmente o por especies sembradas. Si se decide esta última opción se debe considerar algunos aspectos técnicos :

- Retención o reducción de humedad.
- Reducción de erosión (viento o lluvia).
- Aporte de materia orgánica.
- Aporte de nutrientes o reducción de exceso de fertilidad.
- Soporte de movimiento de tractor.
- Reducción de condiciones de polvo en cosecha.
- Refugio de insectos benéficos.
- Supresión de plagas y/o enfermedades.

2.2.8. En la hilera de plantación se debe considerar la aplicación de algún tipo de mulch o restos de poda, con el objetivo de mantener la humedad y temperatura del suelo e incrementar la biodiversidad de micro organismos presentes en él.

2.3. MANEJO NUTRICIONAL: 36 puntos

Principio

Una viticultura sustentable debe mantener e incrementar la fertilidad y actividad biológica del suelo. La nutrición debe basarse en las necesidades de fertilidad de las plantas y en las características y propiedades de los suelos en el largo plazo. En la aplicación de nutrientes y enmiendas se debe proteger en todo momento el suelo, la calidad del agua y la biodiversidad.

Requisitos

- 2.3.1.** Se debe contar con un plan nutricional que contemple los productos orgánicos e inorgánicos y que establezca los criterios de su uso y aplicación basado en análisis foliar (pecíolo o lámina) realizado en cuarteles representativos y en un plazo no mayor a 2 años como máximo, considerando variaciones de vigor; y a análisis de suelo tomados al menos cada 4 años, incluyendo el contenido de materia orgánica. Deben considerarse además los rendimientos obtenidos los años anteriores.
- 2.3.2.** La cantidad de nitrógeno, la época, la fuente y método de aplicación debe ser acorde al objetivo de producción y considerar las condiciones químicas y físicas de suelo. Clave es evitar las pérdidas por lixiviación o contaminación de aguas superficiales y subterráneas con nitratos. Se debe evitar las aplicaciones de formas acidificantes en suelos con pH muy bajo, o cuando el suelo está saturado, o cuando se aplican altas cantidades de solución fertilizante en suelos de texturas más arenosas.
El nitrógeno en cualquiera de sus formas debe ser aplicado en los momentos de mayor actividad de la vid, con el objetivo de mejorar la eficiencia de absorción desde la planta.
- 2.3.3.** Se debe evaluar con los resultados de los análisis de suelo y foliar y de la observación en terreno, la incorporación de otros macronutrientes como P, Ca, K, Mg y también de micronutrientes como B y Zn.
- 2.3.4.** El uso de prácticas complementarias a la fertilización o aplicación de enmiendas aporta positivamente a la sustentabilidad de los suelos. Algunas de estas prácticas son:
Uso de compost.
Eliminación de herbicidas de preemergencia.
Evitar el sobre-uso de herbicidas de postemergencia.
Aumento de la diversidad de material vegetal incorporado en el suelo.
Reutilización de material vegetal, entre otras.
- 2.3.5.** Mediante análisis de suelo se debe evaluar el contenido de materia orgánica. Si el análisis indica un porcentaje menor al 2%, la viña debe tomar las acciones necesarias para aumentar este porcentaje o indicar cuales son las razones técnicas por las que mantiene los niveles bajos.

2.4. MANEJO DE MALEZAS: 48 puntos

Principio

La viticultura sustentable promueve los medios biológicos y culturales para el manejo de las malezas por sobre los químicos. Las malezas se deben manejar en base a una combinación de medidas y no sólo a través de tratamientos químicos.

Requisitos

2.4.1. Se debe contar con un programa de manejo integrado de malezas que considere los siguientes aspectos:

- Tipo de maleza
- Su ciclo y época de aparición
- Requisitos para su desarrollo
- Ubicación espacial
- Imágenes para su identificación
- Monitoreo
- Alternativas de control: Si se utiliza herbicidas, se debe considerar la toxicidad del producto, modo de acción y período de carencia.

2.4.2. El monitoreo es la inspección sistemática para detectar la presencia e intensidad de la maleza. Por ello, debe llevarse por un lado un registro cuantitativo de las malezas encontradas y por otro, un mapa o croquis donde se identifique los sectores con mayor presión de malezas. Esto permitía decidir cuál es la intervención más adecuada.

2.4.3. Se debe promover el control cultural o mecánico por sobre el químico. La viña debe incluir dentro de su programa de manejo, algunos métodos de control:

- Vegetación entre hilera.
- Control mecánico.
- Uso de coberturas de suelo (mulch).
- Pastoreo de animales.
- Cobertura vegetal natural.
- Rotación de ingredientes activos.
- Otros.

2.4.4. Se debe alternar los ingredientes activos o modos de acción de los herbicidas que se utilicen para el control de malezas, con el objetivo de evitar la resistencia.

Se considera alternación la utilización de al menos 2 ingredientes activos o modos de acción distintos durante la temporada. No se permitirá el uso exclusivo un 1 ingrediente activo o modo de acción como producto de control.

- 2.4.5.** Se prohíbe el uso de herbicidas que contengan como ingrediente activo PARAQUAT, DIQUAT o SIMAZINA y combinaciones de éstos en cualquier circunstancia. Por su parte, el uso de otros ingredientes activos quedaran restringidos a lo que indica la etiqueta del fabricante. Para un uso sustentable de herbicidas dirigirse al ANEXO 1.
- 2.4.6.** Se debe priorizar el desmanche por sobre el control en toda la superficie. La viña debe identificar y registrar los sectores donde realiza los tratamientos localizados, utilizando principalmente métodos culturales y en última instancia métodos químicos.

2.5. MANEJO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES: 48 puntos

Principio

Se debe fomentar el control de plagas a través de métodos culturales y/o biológicos, restringiendo al mínimo el uso de agroquímicos que puedan tener un impacto negativo en la salud humana, en los recursos naturales y en el medio ambiente.

Requisitos

2.5.1. El Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades pone énfasis en que se produzca un cultivo sano con la mínima alteración posible de los ecosistemas y fomenta el uso de mecanismos naturales de control (*Código Internacional de Conducta sobre la Distribución y Uso de Plaguicidas, FAO 2002*). Posee tres pilares: prevención, monitoreo y control. Implica analizar las medidas más apropiadas para reducir el desarrollo y proliferación de las plagas y enfermedades y también el uso de plaguicidas. Para su aplicación la empresa debe contar con un plan que incluya:

- Descripción de la plaga o enfermedad
- Daño
- Ciclo y desarrollo durante la temporada
- Momento óptico de la aplicación de productos químicos o insumos de origen natural o biológico
- Umbrales de daño económico
- Opciones de control
- Forma y frecuencia de monitoreo
- Identificación de enemigos naturales (en caso de las plagas)

2.5.2. Se debe realizar un monitoreo regular de las poblaciones de plagas y enfermedades, para determinar si es necesario utilizar alguna herramienta de control. Este monitoreo debe ser parte del Plan de Manejo Integrado. Debe realizarse por personal capacitado, quien debe demostrar su formación y competencia técnica por medio de acreditaciones oficiales: título profesional, cursos de formación, cursos específicos. Si la persona responsable es el productor, deberá demostrar su competencia con documentación técnica (manuales, cursos) o su título profesional o técnico.

2.5.3. Se deben realizar todas las medidas para prevenir problemas con plagas y enfermedades y así evitar la necesidad de realizar algún control. Prácticas tales como manejos en verde, promoción y aumento de organismos beneficiosos, limpieza de los residuos de fruta en el campo, elección de material vegetal sano y otras que la empresa considere adecuadas.

2.5.4. Se debe priorizar los tratamientos localizados para el control de plagas, en lugar de aplicaciones a toda la superficie plantada.

- 2.5.5.** En el caso de ser necesario el uso de insecticidas o fungicidas, se debe preferir aquellos de origen natural o biológico (bacterias y hongos). Se puede complementar con la liberación de enemigos naturales al ambiente. Es preferible el uso de plaguicidas con baja residualidad para disminuir el riesgo de que la fruta contenga dichos residuos que generalmente tienen algún grado de toxicidad para el hombre y los animales. Así mismo, se deben emplear productos que se degradan rápidamente en el ambiente para evitar la contaminación con residuos tóxicos.
- 2.5.6.** Se debe rotar los ingredientes activos que se utilicen para el control de plagas y enfermedades, con el objetivo de evitar la resistencia.
- 2.5.7.** Se debe considerar el impacto que tienen las medidas de control, sobre los enemigos naturales de las plagas del viñedo y sobre la fauna benéfica. Si se utiliza insecticidas, se debe elegir aquellos que son más específicos y de menor toxicidad, tomando en cuenta también, el momento de aplicación y la distancia de áreas de conservación y/o corredores biológicos (una distancia mínima de 30 metros del borde de áreas de conservación), parches de vegetación nativa y otras estructuras que alberguen enemigos naturales y fauna relacionada con el control biológico conservativo.
- 2.5.8.** Se deben desarrollar áreas dentro del viñedo que sirvan de refugio a enemigos naturales de plagas y fauna benéfica, favoreciendo su establecimiento y proliferación. Esto puede realizarse a través de corredores biológicos de especies nativas o introducidas, carpetas vegetales u otras áreas dentro del viñedo o aledañas a los cuarteles

2.6. MANEJO Y APLICACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS Y FERTILIZANTES: 48 PUNTOS

Principio

El buen uso y manipulación de productos fitosanitarios es fundamental para evitar impactos negativos en el medioambiente, en especial cuando ocurre una aplicación excesiva de estos productos. La viña debe tener procedimientos de aplicación y equipos adecuados, que ayuden a reducir y/o mitigar las externalidades negativas de estas aplicaciones.

Requisitos

2.6.1. Se debe contar con maquinaria y equipos adecuados, en buenas condiciones de funcionamiento, para la aplicación de productos fitosanitarios.

2.6.2. Los equipos de aplicación deben estar calibrados por lo menos una vez por año y se deben volver a calibrar por cada cambio de volumen de mojado. Esta labor puede ser realizada por personal propio de la viña que cuente con la capacitación correspondiente o por personal externo, demostrable con certificados de calibración.

2.6.3. Debe existir un plan documentado en el cual se establezcan las medidas necesarias para evitar la contaminación del suelo, fuentes de agua, viviendas y áreas de conservación durante:

- Preparación de mezclas
- Llenado de estanque
- Aplicación de fitosanitarios
- Limpieza de los equipos de aplicación

Debe estar basado principalmente en el cumplimiento de la normativa legal y acciones adicionales que la empresa quiera implementar.

El plan debe indicar una distancia mínima de 10 metros entre el lugar de aplicación y fuentes de agua superficial y a una distancia mínima de 30 metros del borde de áreas de conservación.

2.6.4. Para la aplicación de productos fitosanitarios es primordial evaluar las condiciones ambientales, para minimizar los posibles impactos negativos al medioambiente y la comunidad cercana. Deben quedar registradas en las órdenes o registros de aplicación.

2.6.5. Se debe contar con instalaciones para la dosificación de productos fitosanitarios, que cumplan con la normativa legal y que cuenten con procedimientos en caso de asfixia, derrame, ingestión, intoxicación por contacto, preparación de mezclas y números de emergencia. También debe existir los elementos necesarios para la dosificación, equipos de protección personal y de contención en caso de emergencias. Esta área puede existir dentro de la bodega de fitosanitarios.

2.6.6. Está prohibido el uso de los siguientes productos:

- Plaguicidas que no estén registrados legalmente en el país.
- Productos que estén en la lista de plaguicidas de uso agrícola prohibidos en Chile, publicados por el Servicio Agrícola y Ganadero.
- Agroquímicos mencionados en la lista de plaguicidas prohibidos y severamente restringidos en Estados Unidos por la Agencia de Protección Ambiental (EPA) y plaguicidas prohibidos y severamente restringidos por la Unión Europea.
- Ingredientes activos prohibidos en este estándar.

2.7. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS Y FERTILIZANTES: 24 puntos.

Principio

Las áreas de almacenamiento y distribución de fertilizantes, productos fitosanitarios y de sustancias inflamables y tóxicas, deben estar diseñadas, construidas y equipadas, para reducir riesgos de accidentes e impactos negativos a la salud humana y el medio ambiente.

Requisitos

- 2.7.1.** El almacenamiento de productos fitosanitarios debe cumplir con lo establecido en el Anexo 2, siguiendo las directrices generales del D.S. N° 148/03 y D.S. N° 78/09 y otros documentos aplicables de la normativa nacional vigente.
- 2.7.2.** Se debe realizar una mantención y limpieza semanal de las bodegas destinadas a fitosanitarios y fertilizantes. Para ello deberá contar con un registro donde se demuestre la realización de este punto.
- 2.7.3.** Las bodegas deben contar con sistemas de retención o contención de derrames según la normativa legal y la cantidad de producto almacenado. Además considerar equipos de contención tales como: Material inerte absorbente (arena), pala y escoba en sitio señalizado. Debe considerar otras medidas de seguridad relacionadas con la disposición de extintor, procedimientos y números de emergencia y fuente de agua limpia para lavado de ojos.

2.8. MANEJO DE RESIDUOS: 28 puntos.

Principio

Se debe promover el reciclaje, reutilización y reducción de residuos. El destino final de los residuos en las viñas se debe realizar minimizando posibles impactos en el medio ambiente y en la salud humana. Para ello deben evaluar los servicios de transporte y tratamiento suministrados por los contratistas que retiran los residuos, y conocer los usos y destino final de los residuos generados.

Requisitos

- 2.8.1.** La viña debe contar con un plan de manejo integral de residuos sólidos, líquidos y peligrosos que considere todas las etapas: manejo, almacenamiento y disposición final. Se debe identificar el tipo, fuente y cantidad de residuos y como se almacenara y dispondrá finalmente. La viña debe contar con los comprobantes, certificados o algún documento que indique cual fue el destino de los residuos.
- 2.8.2.** Debe existir una bodega especial para el almacenamiento de residuos peligrosos que cumpla con la normativa legal vigente de acuerdo al D.S. N° 148/03 y D.S. N° 78/09.
- 2.8.3.** Los envases vacíos de fertilizantes y productos fitosanitarios, se deben almacenar separadamente en una bodega y deben tener un triple lavado y ser perforados antes de ser guardados o de disponerlos para su devolución al proveedor o empresas autorizadas para su manejo. Debe velarse por el cumplimiento de la ley. Ver Anexo 2.

2.9. MANEJO DEL VIGOR Y LA CARGA: 36 puntos.

Principio

Se debe promover el manejo en verde en el viñedo, para lograr un buen balance entre crecimiento y carga de fruta, lo que incidirá en la calidad de la uva al momento de la cosecha.

Requisitos

- 2.9.1.** Se debe realizar mediciones de vigor en el viñedo, obteniendo índices por ejemplo de peso/poda, Ravaz, midiendo densidad y posicionamiento de los brotes, con el objetivo de evaluar el equilibrio del viñedo y tomar medidas para mejorar las condiciones en caso de desequilibrios en el vigor.
- 2.9.2.** Se debe evaluar permanentemente la densidad y/o condición del follaje.
- 2.9.3.** Tanto los manejos en verde como la poda invernal deben estar fundamentos técnicamente, a través de informes de asesores, mediciones de campos, rendimientos anteriores, presencia de plagas y enfermedades, justificaciones comerciales entre otros.
- 2.9.4.** Se requiere contar con un protocolo implementado para lograr el nivel óptimo de carga del viñedo, basado en la variedad, edad de la planta, vigor, calificación enológica, estado sanitario de la planta, condiciones climáticas e historial de producción.
- 2.9.5.** Se debe contar con una estimación anual de cosecha, basada en parámetros objetivos definidos por la empresa. Puede demostrarse mediante una planilla.

2.10. CUIDADO DE LAS FUENTES DE AGUA Y MANEJO DEL RIEGO: 44 puntos.

Principio

La producción vitivinícola debe proteger los recursos hídricos de la contaminación, sean estos superficiales o subterráneos y evitar el agotamiento o reducción del recurso mediante prácticas sustentables.

Requisitos

2.10.1. La viña debe contar con un plan de gestión del agua que tenga como objetivo el principio de este capítulo. Debe contar como mínimo:

- Fuentes de agua y su ubicación en el campo
- Derechos de aprovechamiento
- Tipos de riego
- Cuantificación de las necesidades hídricas
- Metas para reducir o mantener el consumo

2.10.2. Se debe contar con un programa de riego adaptado a las necesidades de cada viñedo, que considere las sectorización del campo, condiciones de suelo, combinación variedad/portainjerto, agua caída y aspectos que la empresa considere relevante para el cálculo de riego. Incluir la fertirrigación.

2.10.3. Se debe realizar análisis químico y/o biológico del agua de riego cada dos años como mínimo, para asegurar su calidad basado en la Norma Chilena 1333.

2.10.4. Debe estar implementado un procedimiento para determinar la uniformidad de aplicación de agua mediante el sistema de riego.

2.10.5. Se debe realizar una mantención regular del sistema y de la infraestructura de riego y de los implementos o equipos utilizados, de acuerdo a recomendación técnica, incluyendo el sistema de control de helada si fuese el caso. Debe contar con los registros o las facturas de servicio.

2.10.6. Es necesario contar con algún sistema básico, directo o indirecto, o algún instrumento que permita medir el caudal independiente del tipo de riego.

2.11. USO DE ENERGÍA Y COMBUSTIBLE: 28 puntos.

Principio

La gestión productiva debe privilegiar las fuentes de energía y combustible, más eficientes, limpias y renovables, ayudando a la disminución de las emisiones de gases efecto invernadero y huella de carbono.

Requisitos

- 2.11.1.** Se debe contar con un plan de optimización del uso de energía eléctrica y combustible (diésel, gasolina, gas), el cual cuente con el seguimiento de los consumos mensuales, ya sea de los equipos o labores y a partir de ellos metas claras y verificables de disminución, a través de acciones como por ejemplo: planes de mantención de equipos, recambio de maquinaria o equipos más eficientes, disminución del uso de maquinaria, entre otras.
- 2.11.2.** Debe implementarse un programa de mantención de maquinarias y equipos del viñedo, los cuales deben ser reparados y/o remplazados en el caso que sea necesario, para asegurar una mayor eficiencia energética a través de condiciones operacionales óptimas. Se debe registrar el detalle, la fecha y el responsable del servicio. La compra de nuevos equipos debe considerar la eficiencia energética dentro de análisis.
- 2.11.3.** La empresa debe evaluar la incorporación de energías renovables no convencionales, si es factible tanto económica como técnicamente, debe incorporarlas, en la medida de lo posible dentro de sus inversiones.

2.12. CAPACITACIÓN: 16 puntos.

Principio

La capacitación es el elemento clave de la prevención y permite mejorar la eficiencia de los trabajadores del viñedo, sean estos temporales o permanentes, operarios, técnicos y profesionales.

Requisitos

2.12.1. Los protocolos, procedimientos, instrucciones técnicas, manejos del viñedo y todo lo concerniente a la producción, deben ser conocidos por los trabajadores. Por esto la empresa debe facilitar el acceso a esta información mediante la compra de material, conexión a internet, biblioteca de documentos, etc.

2.12.2. Debe existir un programa de capacitación continua, diseñado para facilitar el aprendizaje de los trabajadores, y el correcto y seguro desarrollo de labores, especialmente el manejo de maquinaria, equipos agrícolas y aplicaciones de productos fitosanitarios. Deben haber recibido antes de iniciar su trabajo en la viña por lo menos la inducción básica de la empresa y de su labor. Para cada tipo de capacitación se deben registrar los objetivos, los temas tratados, la asistencia de los trabajadores con su firma respectiva, la frecuencia y duración.

Los temas básicos a considerar en el programa son los siguientes:

- Seguridad en el trabajo
- Manejo y almacenamiento de sustancias peligrosas
- Planes y procedimientos de emergencia
- Higiene
- Aplicación y manejo de productos fitosanitarios y fertilizantes
- Uso de equipos de protección personal
- Uso y manejo de extintores
- Primeros auxilios
- Inducción de riesgos laborales

2.12.3. Se debe capacitar a los trabajadores en el reconocimiento de plagas, enfermedades, malezas, especies nativas y exóticas invasoras, para que sean un aporte al monitoreo permanente que se debe realizar en el campo. Así mismo, se les debe capacitar en el reconocimiento de áreas de conservación dentro del predio.

2.13. SEGURIDAD LABORAL: 40 puntos.

Principio

Es importante dentro de la cultura organizacional, el cuidado de la salud, la seguridad y el bienestar de sus trabajadores, por esta razón se debe procurar condiciones de trabajo adecuadas, en un ambiente saludable, seguro y libre de contaminación.

Requisitos

2.13.1. Se debe preferir agroquímicos de baja toxicidad con “etiqueta verde” (grupo IV), restringiendo al máximo el uso de plaguicidas del grupo III. No se acepta el uso de productos de los Grupos I y II. La preferencia se mide en volumen de producto utilizado.

2.13.2. Todos los trabajadores que manipulan y/o administran productos químicos, desinfectantes, productos fitosanitarios u otras sustancias peligrosas deben estar capacitados para esta labor. Algunas áreas de capacitación son las siguientes:

- a) Generalidades de la salud ocupacional.
- b) Formulaciones y la toxicidad de las sustancias utilizadas.
- c) Interpretación de la etiqueta del plaguicida y de las “Hojas de Seguridad” para las sustancias utilizadas.
- d) Uso correcto de la ropa y del equipo de protección personal.
- e) Medidas de prevención y mitigación del daño causado por sustancias químicas a la salud y el ambiente: equipo, técnicas, rotulación, exámenes médicos y otros.
- f) Procedimientos de emergencia, primeros auxilios y atención médica para incidentes de intoxicación o contacto indebido con sustancias químicas.
- g) Técnicas de manejo de sustancias químicas y de aplicación correcta de agroquímicos.

Así mismo los trabajadores que operen con equipos complejos o peligrosos (tractores, montacargas, yales, entre otros) deben contar con los certificados de competencia, capacitación y/o constancia de otra calificación similar

2.13.3. Debe existir un plan y procedimientos de salud y seguridad (accidentes, emergencias, enfermedades, entre otros). Los cuales tienen que haber sido comunicado a los trabajadores del viñedo, tanto temporales como permanentes. Dentro del plan se debe considerar al menos la capacitación de trabajadores en primeros auxilios, instalación permanente de botiquines de primeros auxilios disponibles para los trabajadores del campo o bien botiquines móviles, ducha y lavamanos dentro de las áreas de almacenamiento de sustancias químicas y en las áreas de mezcla y distribución de agroquímicos.

- 2.13.4.** Se debe suministrar equipo de protección personal en buen estado e incentivar su uso entre los trabajadores. El equipo debe reducir el contacto con las sustancias químicas y la posibilidad de intoxicaciones agudas o crónicas y cumplir con lo más estricto de los requisitos indicados en las hojas de seguridad del producto, la legislación vigente o el equipo indicado. Se debe exigir el uso del equipo de protección necesario para usar maquinaria, herramientas y otros implementos que se consideren peligrosos. Todos los trabajadores que aplican, manipulan o tienen contacto con productos químicos, incluso los que lavan la ropa o el equipo que ha estado expuesto a agroquímicos, deben usar equipo de protección personal.
- 2.13.5.** La limpieza de la ropa de protección debe hacerse de manera separada de la ropa de uso diario, mediante un procedimiento que evite la contaminación cruzada. Toda la ropa y equipo de protección personal debe almacenarse fuera de la bodega de productos químicos y/o fitosanitarios. Para lograr esto la disposición de duchas especiales para aplicadores es fundamental.

2.14. PROTECCIÓN DE LA BIODIVERSIDAD: 32 puntos.

Principio

Las viñas sustentables deben proteger el medio ambiente, reconociendo el valor de la biodiversidad nativa, comprendiendo los beneficios que esta entrega y su importancia en la identidad cultural y la del vino chileno. Así mismo se debe reconocer la importancia de poseer y proteger áreas de conservación dentro del predio, y los servicios ecosistémicos o ambientales que estas entregan.

Requisitos

- 2.14.1.** Se deben identificar áreas de alto valor ecológico (AAVE) para establecer áreas de conservación. Una AAVE posee al menos uno (o todos) de los siguientes requisitos: áreas con baja o nula intervención antrópica, áreas que posean especies en categorías de conservación con amenaza (Lista de especies amenazadas del Ministerio del Medio Ambiente (MMA), Ley de Caza, Libro Rojos de Flora y Fauna de Chile (MMA), áreas riparianas y quebradas cubiertas de vegetación nativa en el viñedo. Una vez identificadas debe existir un plan específico de protección.
- 2.14.2.** Las áreas de conservación, siempre que existan, se debe proteger a través de planes específicos para este fin. Un plan de conservación debe poseer al menos un instrumento que delimite el área a conservar, un plan de exclusión de ganado, e idealmente un plan de erradicación de especies exóticas invasoras.
- 2.14.3.** Se debe velar por la prohibición de extracción o caza de especies amenazadas o en peligro de extinción definida en las leyes de caza y de especies amenazadas de Chile.
- 2.14.4.** Los viñedos, independientemente del tamaño de las áreas no productivas, deberán establecer o mantener zonas para la conservación de la biodiversidad dentro del predio, en el caso que existan. Esto se puede lograr a través del establecimiento de corredores de vegetación natural o nativa al interior de los cuarteles o en zonas aledañas como bordes de caminos, deslindes o cauces naturales de agua. Estas zonas pueden ser de vegetación nativa preferentemente o natural, con el fin de fomentar la biodiversidad, minimizar cualquier impacto visual negativo o reducir la deriva de agroquímicos, polvo y otras sustancias derivadas de las actividades agrícolas.

Cap.3. IMPLEMENTACION Y SEGUIMIENTO: 36 puntos

3.1. DIFUSIÓN DEL CÓDIGO DE SUSTENTABILIDAD: 8 puntos.

Principio

Es necesario organizar las acciones para implementar el Código de Sustentabilidad y realizar una correcta difusión de sus requisitos con su principal público de interés, los trabajadores.

Requisitos

- 3.1.1.** Como parte de la implementación correcta y cumplimiento de los objetivos del presente código, es que las empresas deben dar a conocer y transparentar los requisitos y responsabilidades aquí existentes, a través de sistema de difusión y promoción con sus trabajadores.

3.2. RECLAMACIONES, SUGERENCIAS Y MEJORA CONTINUA: 28 puntos.

Principio

Es necesario organizar las acciones para implementar el Código de Sustentabilidad y realizar un seguimiento permanente de éstas, junto al nivel de cumplimiento de los requisitos, dentro de un proceso de mejora continua de la empresa.

Requisitos

3.2.1. Se debe evaluar a través del establecimiento de auditorías internas anuales el nivel de cumplimiento del Código de Sustentabilidad. Estas deben estar bajo la responsabilidad de una persona que cumpla con las competencias necesarias.

3.2.2. Una vez realizadas las auditorías internas o procesos de certificación del Código del Sustentabilidad por parte de la empresa, ésta debe crear e implementar un plan anual de mejora continua.

3.2.3. La empresa debe implementar canales de comunicación a través de los cuales se responda de manera oportuna ya sean reclamos, sugerencias y/o consultas que se relacionen con el cumplimiento del Código de Sustentabilidad. Este canal de comunicación debe ser anónimo y contar con una persona la cual esté a cargo de su gestión e implementación.

ANEXOS

Anexo 1: USO DE HERBICIDAS

A continuación se presentan las Limitaciones de Uso para algunos de los herbicidas registrados en Chile, hasta la fecha, para su uso en viticultura. Esta es una guía de buen uso y la certificación del Código de Sustentabilidad no está condicionada a su implementación.

TERBUTILAZINA	<p>Utilizar en vides de más de tres años. No aplicar en suelos arenosos, francos arenosos y/o pedregosos No aplicar en suelos con menos de 2,5% de materia orgánica, y en aplicaciones invernales (Junio-Julio).</p> <p>Realizar sólo una aplicación por temporada. No utilizar en suelos en donde napa freática esté a profundidades menores a 3 metros. No aplicar más de 2 Kg i.a ha⁻¹ por temporada. Considerar zona de resguardo de a lo menos 30 metros entre la aplicación y borde de fuentes de aguas superficiales (canales de riego, desagües, esteros, ríos, etc).</p>
DIURON	<p>Utilizar en vides de más de tres años. No aplicar en suelos arenosos o franco arenosos o pedregosos. No aplicar en suelos con menos de 2,5% de materia orgánica, y en aplicaciones invernales (Junio-Julio).</p> <p>No realizar no más de una aplicación por temporada. No aplicar más de 2 Kg i.a ha⁻¹ por temporada. Considerar zona de resguardo de a lo menos 30 metros entre la aplicación y borde de fuentes de aguas superficiales (canales de riego, desagües, esteros, ríos, etc).</p>
OXIFLUORFEN	<p>Se puede aplicar desde plantación, pero antes de 6 semanas del inicio de la brotación de las plantas. No presenta limitaciones de uso en cuanto a propiedades fisicoquímicas del suelo, siempre y cuando en suelo no tenga menos del 1% de materia orgánica. No aplicar más de 1,3 kg i.a ha⁻¹ por temporada.</p>
PENDIMETALINA	<p>Se puede aplicar desde la plantación. No presenta limitaciones de uso en cuanto a propiedades fisicoquímicas del suelo, siempre y cuando en suelo no tenga menos del 1% de materia orgánica. No aplicar más de 2,0 kg i.a ha⁻¹ por temporada. Considerar zona de resguardo de a lo menos 30 metros entre la aplicación y borde de fuentes de aguas superficiales (canales de riego, desagües, esteros, ríos, etc).</p>

TRIFLURALINA	Se puede aplicar desde la plantación. No presenta limitaciones de uso en cuanto a propiedades fisicoquímicas del suelo, siempre y cuando en suelo no tenga menos del 1% de materia orgánica. Este herbicida presenta limitaciones de uso en cuanto a volatilización, por lo tanto luego de su aplicación DEBERÁ ser incorporado en forma mecánica o por riego o lluvia (mayor a 10 mm). No aplicar más de 2,4 kg i.a ha ⁻¹ por temporada. Considerar zona de resguardo de a lo menos 30 metros entre la aplicación y borde de fuentes de aguas superficiales (canales de riego, desagües, esteros, ríos, etc).
FLUMIOXAZIN	Aplicar en vides desde segundo año. No aplicar en suelos arenosos, y/o pedregosos. No aplicar en suelos con menos de 2,0% de materia orgánica. No aplicar más de 0,4 kg i.a ha ⁻¹ por temporada.
HALOSULFURON-METIL	Se puede utilizar en vides mayores a tres años. No aplicar en suelos arenosos y/o pedregosos. No aplicar en suelos con contenidos de materia orgánica menores a 5 %. Realizar solo aplicación como aplicación localizada sin cubrir toda la banda de plantación. Evitar su uso en suelo en donde napa freática este a profundidades menores a 3 metros. No aplicar más de 0,04 kg i.a ha ⁻¹ por temporada.
INDAZIFLAM	Se puede utilizar en vides mayores a tres años. No aplicar en suelos arenosos, franco arenoso y/o pedregoso. No aplicar en suelos con menos de 2,0% de materia orgánica. No aplicar más de 0,1 kg i.a ha ⁻¹ por temporada.
GLIFOSATO	Aplicar desde plantación, evitando que entre en contacto con tallo y/o hojas de las plantas. No presenta limitaciones de uso en cuanto a propiedades fisicoquímicas del suelo, siempre y cuando en suelo no tenga menos del 1,5% de materia orgánica. Se debe usar boquilla anti deriva. No aplicar más de 5.5 kg eq. ácido por temporada (como sumatoria de las aplicaciones secuenciales durante una temporada). Ultima aplicación, mínimo tres semanas antes de cosecha de la uva. No hacer más de dos aplicaciones por temporada, sin hacer luego de la segunda aplicación una aplicación de un herbicida sistémico o de contacto para evitar selección de

	individuos resistentes o controlar los ecotipos resistentes ya existentes. Considerar zona de resguardo de a lo menos 30 metros entre la aplicación y borde de fuentes de aguas superficiales (canales de riego, desagües, esteros, rios, etc).
AMINOTRIAZOL (ATA)	Se puede utilizar en vides mayores a tres años. No aplicar en suelos arenosos y/o pedregosos. No aplicar en suelos con contenidos de materia orgánica menores a 4 %. No aplicar más de 4 kg de ATA ha ⁻¹ por temporada. Evitar su uso en suelo en donde napa freática este a profundidades menores a 3 metros. Considerar zona de resguardo de a lo menos 30 metros entre la aplicación y borde de fuentes de aguas superficiales (canales de riego, desagües, esteros, rios, etc).

Anexo 2: ALMACENAMIENTO Y MANEJO DE FITOSANITARIOS Y ENVASES VACÍOS

Almacenamiento de fitosanitarios

Los fitosanitarios deben almacenarse en bodegas especiales que reúnan las siguientes condiciones:

- Deben construirse con materiales resistentes al fuego.
- El encargado de la bodega debe mantener un inventario actualizado de los fitosanitarios almacenados y su respectiva ubicación.
- La bodega debe ser exclusiva para fitosanitarios y mantenerse bajo llave a cargo de una persona responsable.
- Las estanterías deben ser no absorbentes y lavables, resistentes al peso a soportar.
- Los pisos de las bodegas deberán piso sólido, liso, lavable e impermeable (no poroso).
- Las bodegas deberán mantenerse secas y bien ventiladas para facilitar la circulación de aire y la disipación de gases de los productos.
- Los productos serán mantenidos en sus envases originales, tapados y con sus etiquetas en buenas condiciones.
- No se debe permitir el ingreso de niños.
- Estar totalmente aparte y alejada de alimentos, ropa, utensilios, fuentes de calor.
- El encargado de bodega debe conocer los riesgos de los fitosanitarios y disponer de llave de acceso a ella.
- Iluminación adecuada con instalación eléctrica de acuerdo a normas.
- Disponer de extintores de polvo seco o espuma, a la entrada de ella, como también contar con botiquín de primeros auxilios.
- Las bodegas deben identificarse por símbolos de advertencia como: calaveras con huesos cruzados, veneno, inflamable, todos referidos al almacenamiento de sustancias peligrosas.
- Al interior de ellas existirá letreros de advertencia, tales como: no fumar, no consumir alimentos, materiales inflamables.
- Mantener equipo de contención de derrames: arena y otro, pala y escobillón para actuar en caso de una emergencia.
- Disponer de un lavamanos o poza de lavado para limpieza oportuna de quienes manipulan productos en las bodegas.
- Deben estar en la bodega, las hojas de seguridad y fichas técnicas de los productos almacenados.
- La distribución de los fitosanitarios al interior debe considerar lo siguiente: Uso (herbicidas, reguladores de crecimiento, insecticidas, etc) y Formulación (Sólidos, líquidos).
- Un procedimiento claro en caso de accidente con los números de emergencia o medidas de primeros auxilios.
- Procedimientos publicados en caso de derrame de productos líquidos y sólidos.
- Los equipos de medición y dosificación graduados y calibrados.
- Para el caso del azufre, éste podrá almacenarse en la bodega de fitosanitarios siempre y cuando no supere las 10 toneladas. Si excede esta cantidad deberá existir una bodega exclusiva para su almacenamiento.
- Si la bodega contiene líquidos, deberá contener un sistema de control de derrames el que deberá contemplar, a lo menos, piso con pendiente no inferior al 0,5% que permita el

escurrimiento del derrame hacia una zona de acumulación o contención perimetral a través de soleras y/o lomos de toros o canaletas conectadas a una cámara de contención impermeable.

Bodega de envases vacíos

- Debe ser una bodega que permanezca cerrada y con acceso restringido.
- Los envases no pueden ser reutilizados en ningún caso.
- Su almacenamiento debe estar señalizado.
- Los envases deben contar con triple lavado y estar perforados.
- La gestión de los envases para su eliminación debe ser de acuerdo a la normativa legal.



ÁREA ROJA

Capítulo 1:	Reducción de Desechos y Reciclaje
Capítulo 2:	Ahorro de Energía
Capítulo 3:	Gestión del Agua
Capítulo 4:	Seguridad Laboral
Capítulo 5:	Prevención de la contaminación ambiental
Capítulo 6:	Implementación y Seguimiento

Cap.1. REDUCCION DE DESECHOS Y RECICLAJE: 36 puntos

1.1. GESTION DE RESIDUOS ORGANICOS: 8 puntos

Principio

En los lugares de emplazamiento de las áreas de proceso, se debe reducir, reutilizar y/o reciclar los residuos orgánicos.

Requisitos

- 1.1.1.** Se debe gestionar los residuos orgánicos a través del reciclaje, reutilización y reducción, por medio de terceros o internamente. Para ello se debe tener en cuenta todos los requisitos legales y normativos.

1.2. MANEJO DE OTROS RESIDUOS: 28 puntos

Principio

Se debe reducir la cantidad de residuos en el proceso y aquellos que se generen, se deben reciclar o disponer adecuadamente, minimizando los impactos negativos al medio ambiente y a las personas.

Requisitos

- 1.2.1.** Se debe gestionar los residuos generados, considerando su clasificación, cuantificación y disposición, o reciclaje, en los casos en que no sea posible tal reducción (Ej.: papel, cartón, vidrio, plásticos, latas de aluminio; desechos peligrosos como pilas, aceites, baterías, filtros, envases de productos químicos; metales y maderas de pallets, barricas, duelas, chips etc.). Tener en cuentas las resoluciones ambientales y sanitarias.
- 1.2.2.** Se debe contar con una estrategia que privilegie la compra de insumos, en empaques o envases que sean reciclables o reutilizables, reduciendo el uso de embalaje innecesario o excesivo. Esto debe comenzar con una solicitud formal a los proveedores de insumos.
- 1.2.3.** Debe existir una bodega de almacenamiento de insumos o materiales, que cuente con las condiciones para proteger y mantener estos productos, evitando su degradación o pérdida.
- 1.2.4.** Se debe privilegiar el uso de desechos potencialmente utilizables en nuevos proyectos de construcción, remodelación u ornamentación. Esto incluye entre otros, materiales, barricas, duelas, chips, etc.

Cap.2. AHORRO DE ENERGIA: 124 puntos

2.1. PLANIFICACION, CONTROL Y EVALUACION: 40 puntos

Principio

Es fundamental contar con un diagnóstico del consumo energético, una planificación de acciones a implementar y directrices claras para disminuir el consumo, ayudando de esta manera al medio ambiente y a la reducción de gastos dentro de la empresa. La participación de cada uno de los trabajadores, es fundamental en la reducción del consumo energético.

Requisitos

- 2.1.1.** Se debe contar con un diagnóstico o estudio de eficiencia energética, realizado por un profesional capacitado en esta área, que puede pertenecer a la empresa o bien alguien externo. Este estudio debe ser actualizado cada 2 años y en él se debe estipular claramente las fortalezas, deficiencias y oportunidades de mejoramiento energético y determinar la energía consumida mensualmente (ej.: Kw/hr) por áreas, tipo de instalaciones o procesos, según lo defina la empresa.
- 2.1.2.** El diagnóstico del requisito 2.1.1 debe entregar resultados del balance de Energía en todo el proceso de producción de vino, evaluando el gasto energético medido en Kw con respecto a los litros de vino producido. A partir de ello se debe obtener índices de consumo (por ejemplo: Kw/litro de vino) que permitan plantear metas.
- 2.1.3.** Debe haber un plan maestro de ahorro energético, con metas, acciones, plazos y definición de responsabilidades en su implementación, en relación a los resultados obtenidos de los requisitos 2.1.1 y 2.1.2. Este plan debe evaluarse al menos cada dos años.
- 2.1.4.** Se debe integrar y capacitar a los trabajadores en la optimización del uso y ahorro de energía, a través de buenas prácticas en las actividades laborales que realizan diariamente.
- 2.1.5.** El área de proceso debe, en la medida de lo posible, contar con estudios de factibilidad (económico y técnico) de uso de Energías Renovables No Convencionales (ERNC).

2.2. ILUMINACION: 16 puntos

Principio

Se debe aprovechar al máximo la luz natural. Esto conlleva a un aumento de la productividad, una reducción de problemas visuales, mejor ambiente laboral y una disminución de la demanda de electricidad.

Requisitos

- 2.2.1.** De acuerdo a los requerimientos de cada labor, estudio de eficiencia energética y factibilidad, se debe aprovechar la luz natural durante el mayor número de horas. En los casos en que el diseño original de las construcciones no haya considerado este aspecto, se debe buscar medidas alternativas para aprovechar el uso de luz natural, con una mejor distribución de los espacios de trabajo, apertura de ventanas de luz, cambio de luminaria eficiente, la iluminación dirigida de los espacios de trabajo, más que la iluminación homogénea en todos los recintos, entre otros.
- 2.2.2.** Se debe considerar medidas de ahorro para optimizar y disminuir el consumo energético, las cuales deben ser parte del plan de ahorro. Ejemplos son: lámparas y luminarias de bajo consumo energético, sistema o práctica implementada que evite que la luz esté encendida cuando no se requiera, sensores de luz, colores claros para la pintura de interiores, limpieza de todas las ampollitas, lámparas y difusores.

2.3. CALEFACCION, VENTILACION Y REFRIGERACION: 36 puntos

Principio

El manejo eficiente de la calefacción, ventilación y refrigeración, ayuda a la reducción del consumo energético en todas las instalaciones de proceso y proporciona un mejor ambiente laboral para los trabajadores.

Requisitos

- 2.3.1.** Se deben implementar medidas o sistemas que aseguren el funcionamiento de los equipos de climatización, sólo cuando estos los requieran. Las medidas pueden ser tan simples como implementar señalética, procedimientos conocidos por los trabajadores, etc.
- 2.3.2.** La bodega debe incorporar medidas que apunten a lograr una adecuada temperatura interior de los recintos, sin el uso de energía externa, permitiendo la ganancia térmica en invierno y la reducción de temperatura en el verano. Ejemplos: aislación térmica, apertura de puertas en verano, instalaciones subterráneas, ventanas termopanel, etc.
- 2.3.3.** Se debe realizar mantención de los sistemas de control de temperatura en bodegas, salas, oficinas, estanques y laboratorios. Para ello deberá contar con un registro donde se demuestre la realización de este punto.
- 2.3.4.** Se deben utilizar sistemas de refrigeración que sean amigables con el medioambiente y eficientes energéticamente. Ejemplos de estos son equipos a base de agua, sistema de evaporación, hielo, uso de refrigerantes naturales, etc. Se considera además la independencia de las salas de estabilización, naves de fermentación y refrigeración de cubas.

2.4 OTRAS PRACTICAS DE AHORRO ENERGETICO: 32 puntos

Principio

La implementación de buenas prácticas que apunten a un correcto y consciente uso de la energía, ayuda a la formación de hábitos de ahorro.

Requisitos

- 2.4.1.** Se debe realizar una mantención de las maquinarias y equipos, en base a un procedimiento y/o programa que apunte a su buen funcionamiento y ahorro de energía.
- 2.4.2.** Se debe preferir la adquisición de equipos o maquinarias que presenten un bajo consumo energético o incorporen el modo de ahorro de energía. No se considera la compra de luminaria. En la decisión de compra se debe por lo menos considerar el concepto de eficiencia energética, pedir cotizaciones al proveedor que incluya este parámetro. Quedará a decisión de la empresa la ponderación que le otorgue a la eficiencia energética dentro de la compra.
- 2.4.3.** En los nuevos proyectos de ampliación o remodelación, debe considerarse tecnologías o diseños sustentables, que contemplen la eficiencia energética. Debe privilegiarse a su vez, la reutilización de la estructura existente.
- 2.4.4.** Dentro de los planes o presupuestos de inversión debe incluirse la aislación térmica de las instalaciones como medida de eficiencia energética. No es necesario que se consideren todas las instalaciones, puede ser de manera progresiva. Es importante tomar los resultados y recomendaciones del diagnóstico de eficiencia.

Cap.3. GESTION DEL AGUA: 76 puntos

3.1. ASPECTOS GENERALES: 40 puntos

Principio

Un manejo eficiente del agua y la implementación de medidas que eviten su contaminación, ayuda a la sustentabilidad de este importante recurso natural.

Requisitos

- 3.1.1.** Se debe contar con un diagnóstico o estudio de eficiencia energética, realizado por un profesional capacitado en esta área, que puede pertenecer a la empresa o bien alguien externo. Este estudio debe ser actualizado cada 2 años y en él se debe estipular claramente las fortalezas, deficiencias y oportunidades de mejoramiento de la eficiencia en el uso del agua y la cantidad consumida mensualmente por áreas, tipo de instalaciones o procesos, según lo defina la empresa.
- 3.1.2.** Se debe realizar una evaluación de la calidad del agua utilizada por la bodega, como mínimo una vez al año.
- 3.1.3.** El diagnóstico del requisito 3.1.1 debe entregar resultados del consumo de agua de todo el proceso de producción del vino, evaluando el gasto medido en m³ con respecto a los litros de vino producido. A partir de ello se debe obtener índices de consumo (por ejemplo: m³ de agua/ litro de vino o litro de agua/litro de vino) que permitan plantear metas.
- 3.1.4.** Se debe implementar medidas eficaces que eviten la contaminación de fuentes o cursos de agua con RILES que estén fuera de la norma.
- 3.1.5.** Se debe implementar un plan anual de educación del personal acerca de los beneficios del uso eficiente del agua e incluirlo en los procesos de inducción. Este plan también debe incluir temas relacionados con medidas de ahorro de agua por parte del personal en sus propias casas.

3.2. AHORRO DE AGUA EN BODEGA: 20 puntos

Principio

El ahorro de agua en la bodega, ayuda a disminuir la huella hídrica y permite mejorar los indicadores de eficiencia en el uso de este recurso.

Requisitos

3.2.1. Se debe promover el ahorro de agua en los protocolos, procedimientos de limpieza de la bodega o a través del uso de sistemas o equipos, sin que esto afecte el objetivo principal de esta función.

3.2.2. Se debe establecer un sistema de reutilización de aguas.

3.2.3. Se debe usar señalética orientada al ahorro de agua, incluyendo los servicios sanitarios.

3.3. AHORRO DE AGUA EN AREAS VERDES: 16 puntos

Principio

En el diseño de las áreas verdes y el sistema de riego de éstas, se debe tomar en cuenta el uso eficiente del agua.

Requisitos

- 3.3.1.** Se debe utilizar un sistema de riego eficiente, preferentemente riego por goteo.
- 3.3.2.** Se debe utilizar, en la medida de lo posible, aguas recicladas para el sistema de riego de áreas verdes.
- 3.3.3.** Se debe promover el diseño de áreas verdes con plantas de menor consumo de agua, considerando dentro de ellas a las plantas nativas.
- 3.3.4.** Debe existir algún procedimiento que indique el horario de riego de las áreas verdes y capacitar al personal a cargo de realizar esta labor.

Cap.4. SEGURIDAD LABORAL: 48 puntos

4.1. SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES: 48 puntos

Principio

Es importante dentro de la cultura organizacional, el cuidado de la salud, la seguridad y el bienestar de sus trabajadores, por esta razón se debe procurar condiciones de trabajo adecuadas, en un ambiente saludable, seguro y libre de contaminación.

Requisitos

4.1.1. Todos los trabajadores que manipulan y/o administran productos químicos y residuos peligrosos deben estar capacitados para esta labor. Algunas áreas de capacitación son las siguientes:

- a) Generalidades de la salud ocupacional.
- b) Formulaciones y la toxicidad de las sustancias utilizadas.
- c) Interpretación de la etiqueta y de las hojas de Seguridad para las sustancias utilizadas.
- d) Uso correcto de la ropa y del equipo de protección personal.
- e) Medidas de prevención y mitigación del daño causado por sustancias químicas a la salud y el ambiente: equipo, técnicas, rotulación, exámenes médicos y otros.
- f) Procedimientos de emergencia, primeros auxilios y atención médica para incidentes de intoxicación o contacto indebido con sustancias químicas.
- g) Técnicas de manejo de sustancias químicas y de aplicación correcta de agroquímicos.
- h) Disposición final.

4.1.2. Se debe contar con todas las hojas de seguridad que se utilicen en las instalaciones de proceso y estar disponibles. Capacitar a los trabajadores es fundamental para su buen uso.

4.1.3. Se debe suministrar equipo de protección personal en buen estado e incentivar su uso entre los trabajadores. El equipo debe reducir el contacto con las sustancias químicas y la posibilidad de intoxicaciones agudas o crónicas y cumplir con lo más estricto de los requisitos indicados en las hojas de seguridad del producto, la legislación vigente o el equipo indicado. Se debe exigir el uso del equipo de protección necesario para usar maquinaria, herramientas y otros implementos que se consideren peligrosos. Todos los trabajadores que aplican, manipulan o tienen contacto con productos químicos, incluso los que lavan la ropa o el equipo que ha estado expuesto a agroquímicos, deben usar equipo de protección personal.

4.1.4. El programa de prevención de riesgos debe contar con el apoyo de una persona idónea en la materia. Esta persona puede ser contratada externamente o puede formar parte de la empresa.

- 4.1.5.** La empresa debe tener normas o procedimientos a seguir en caso de accidentes y medidas de higiene para las operaciones y el funcionamiento de la empresa. Esto con el objetivo de apuntar a desarrollar sus actividades con las medidas de seguridad adecuadas.

Cap.5. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL: 100 puntos

5.1. REQUISITOS GENERALES Y PRÁCTICAS PREVENTIVAS: 76 puntos

Se debe evitar por todos los medios la contaminación del medio ambiente, como resultado de las labores en bodega y otras instalaciones. Siempre es mejor adoptar medidas preventivas para evitar la contaminación, que intentar solucionar el daño ambiental una vez que se ha producido. Una forma eficaz de proteger el medio ambiente, es reduciendo las emisiones y residuos que se generan como parte de labores productivas o administrativas.

Requisitos

- 5.1.1.** La bodega debe hacer una evaluación o diagnóstico de los impactos ambientales potenciales que generan sus procesos y a partir de su resultado un plan de acción y mitigación, si fuese el caso. Debe ser actualizado por cualquier cambio en el proceso.
- 5.1.2.** El plan de emergencia debe ser llevado a cabo por una persona idónea en la materia. Esta persona puede ser contratada externamente o puede formar parte de la empresa.
- 5.1.3.** Se debe contar con una bodega para el almacenamiento de residuos y/o sustancias peligrosas que cumpla con la normativa legal vigente.
- 5.1.4.** La bodega debe implementar un procedimiento para el almacenamiento seguro y manipulación de productos químicos, que considere al menos un inventario actualizado de estos productos, plano de bodega, distribución espacial, control de acceso restringido e instrucciones de manipulación de los mismos.
- 5.1.5.** Se debe mantener limpio las áreas de carga/descarga, depósitos, taller de mantención y estacionamiento de maquinaria y vehículos de carga, evitando la presencia de desechos y restos de aceite.
- 5.1.6.** Los desechos considerados como no peligrosos y que potencialmente puedan provocar algún tipo de contaminación por efecto de las condiciones ambientales, deben mantenerse acopiados temporalmente de manera segura.
- 5.1.7.** Los residuos deben ser retirados periódicamente, según el plan de manejo de residuos y por empresas autorizadas.
- 5.1.8.** Los contenedores que se utilicen para el transporte de sustancias químicas, sean o no peligrosas para la salud humana, deben estar correctamente rotulados, sellados, ser de buena calidad y de fácil manipulación para evitar derrames y eventos de contaminación.

- 5.1.9.** Se debe disponer de señalización o contar con medidas de prevención para evitar la descarga de RILES no tratados a cursos de agua o alcantarillado.
- 5.1.10.** Se debe evaluar y posteriormente implementar el uso de productos y equipos de menor impacto para el medio ambiente, ya sea por sus emisiones o por la generación de desechos. (Ej.: dispensadores manuales, pilas recargables, papel sin cloro o blanqueador, etc).

5.2. REUTILIZACION O RECICLAJE DE POTENCIALES PRODUCTOS CONTAMINANTES: 24 puntos

Principio

Se debe reciclar o reutilizar aquellos productos que no se utilicen y que podrían generar algún tipo de contaminación.

Requisito

- 5.2.1. Se debe contar con un procedimiento para el manejo de excedentes, productos o insumos no utilizados. Este procedimiento puede considerar la venta o devolución de estos productos al proveedor o su entrega a empresas de reciclaje.
- 5.2.2. El área de proceso debe implementar el concepto de las 3R: Reducir, reutilizar y reciclar; dentro de su plan de manejo y gestión de los recursos.
- 5.2.3. Como parte de la implementación de las 3R, la bodega debe educar a sus trabajadores en los temas para su aplicación en sus puestos de trabajo y sus hogares.

Cap.6. IMPLEMENTACION Y SEGUIMIENTO: 36 puntos.

6.1. DIFUSIÓN DEL CÓDIGO DE SUSTENTABILIDAD: 8 puntos

Principio

Es necesario organizar las acciones para implementar el Código de Sustentabilidad y realizar una correcta difusión de sus requisitos con su principal público de interés, los trabajadores.

Requisitos

- 6.1.1.** Como parte de la implementación correcta y cumplimiento de los objetivos del presente código, es que las empresas deben dar a conocer y transparentar los requisitos y responsabilidades aquí existentes, a través de sistema de difusión y promoción con sus trabajadores.

6.2. RECLAMACIONES, SUGERENCIAS Y MEJORA CONTINUA: 28 puntos.

Principio

Es necesario organizar las acciones para implementar el Código de Sustentabilidad y realizar un seguimiento permanente de éstas, junto al nivel de cumplimiento de los requisitos, dentro de un proceso de mejora continua de la empresa.

Requisitos

- 6.2.1.** Se debe evaluar a través del establecimiento de auditorías internas anuales el nivel de cumplimiento del presente código. Estas deben estar bajo la responsabilidad de una persona que cumpla con las competencias necesarias².
- 6.2.2.** Una vez realizadas las auditorías internas o procesos de certificación del código por parte de la empresa, ésta debe crear e implementar un plan anual de mejora continua.
- 6.2.3.** La empresa debe implementar canales de comunicación a través de los cuales se responda de manera oportuna ya sean reclamos, sugerencias y/o consultas que se relacionen con el cumplimiento del presente código. Este canal de comunicación debe ser anónimo y contar con una persona la cual esté a cargo de su gestión e implementación.

² Nota: Las empresas que soliciten certificación por primera vez deberán realizar su evaluación interna antes de la auditoría de tercera parte.



ÁREA NARANJA

Capítulo 1:	Política de Sustentabilidad
Capítulo 2:	Ética
Capítulo 3:	Relación con sus proveedores
Capítulo 4:	Derechos Humanos
Capítulo 5:	Medio Ambiente
Capítulo 6:	Calidad de Vida Laboral
Capítulo 7:	Comunidad
Capítulo 8:	Marketing y Compromiso con los Clientes y Consumidores
Capítulo 9:	Sustentabilidad Económica
Capítulo 10:	Implementación y Seguimiento

Cap.1. POLÍTICA DE SUSTENTABILIDAD: 36 puntos.

1.1. POLÍTICA DE SUSTENTABILIDAD: 36 puntos.

Principio

Se reconoce como desarrollo sustentable “aquel desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades”³. Para esto las viñas deberían responder ante de los impactos que sus decisiones y actividades ocasionan en la sociedad y el medio ambiente, mediante un comportamiento ético y transparente que:

- *Contribuya al desarrollo sustentable, incluyendo la salud y el bienestar de la sociedad⁴;*
- *Tome en consideración las expectativas de sus partes interesadas;*
- *Cumpla con la legislación aplicable y sea coherente con la normativa internacional de comportamiento,*
- *Esté integrada en toda la organización y se lleva a la práctica en sus relaciones a lo largo de la cadena de valor.*

Requisitos

1.1.1 La empresa debe contar con una Política de Sustentabilidad en la cual se reflejen los siguientes lineamientos: Compromiso de la empresa con la sustentabilidad, y cumplimiento de la legislación nacional vigente, Definición de objetivos sustentables y planes de acción al respecto, declarar un proceso de debida diligencia y responsabilidad en su cadena de valor que comprometa a todas las partes implicadas para su cumplimiento y finalmente se expliciten, reconozcan y comprometan con sus principales partes interesadas. Al menos con: Trabajadores, Proveedores, Clientes, Consumidores y Comunidad.

1.1.2 Para cumplir con un crecimiento y desarrollo sustentable, la empresa debe; definir previamente sus objetivos de sustentabilidad y en base a los mismos crear líneas de acción y planes de cumplimiento. Estos se pueden crear al corto, mediano y largo plazo a través de la definición de pilares o partes interesadas de la empresa.

1.1.3 Por parte de la alta gerencia de la empresa se debe cumplir con los objetivos de sustentabilidad. Esto permitirá una gobernanza eficaz en la cual se incorporen los principios de la responsabilidad social en la toma de decisiones e implementación de la misma. A su vez, se debe cumplir con otorgar los recursos necesarios para el desarrollo de los planes de acción, definir responsabilidades según perfil en la organización y finalmente dar una revisión de impacto y alcance de cumplimiento de los mismos objetivos según actividades realizadas.

³ Definición de Desarrollo Sostenible la Norma NCh-ISO 26000.n2010.

⁴ Definición de Responsabilidad Social reconocida por el Gobierno de Chile

- 1.1.4** La política de sustentabilidad debe ser difundida y transparentada a las principales partes interesadas de la compañía, es decir al menos a: trabajadores, clientes, consumidores, proveedores y comunidad.

Cap.2. ETICA: 72 puntos.

2.1. CODIGO DE ETICA EMPRESARIAL: 48 puntos.

Principio

Una declaración de los principios éticos que rigen a la empresa, junto con su posición ante los grupos de interés y las obligaciones y compromisos que se asumirán en materia social, permite humanizar el trabajo de la empresa con sus trabajadores y con su entorno. Esto a su vez, motiva a los empleados, clarifica las normas de acción y valores que sirven de referencia a la hora de tomar decisiones, junto con representar una línea sólida de orientación ética que regula las relaciones de poder al interior de la empresa.

Requisitos

2.1.1 La empresa debe contar con un código de ética actualizado⁵ u otro documento similar, en el cual se establezca su política y sus principios éticos, explicitando los medios y fines de la organización ante la comunidad, los trabajadores y ante sí misma. Este documento debe guiar la relación con el personal, clientes, proveedores, organismos públicos y la comunidad, incorporando requisitos y orientaciones tanto para los empleados permanentes, ejecutivos, personal temporal, proveedores, asesores, contratistas y subcontratistas.

El código de ética debe ser de público acceso y debe contener como mínimo con normas para el manejo de información confidencial y de conducta ética para la toma decisiones, evaluación y contratación del personal, manejo de conflicto de intereses, compromiso de cumplimiento de las leyes y normativas vigentes, política de prevención de conductas antiéticas y manejo de denuncias y sanciones en caso de incumplimientos.

2.1.2 El código de ética debe ser conocido por los principales grupos de interés⁶ declarados por la compañía, al menos; trabajadores, proveedores, clientes, consumidores y comunidad. De esta manera se logrará su difusión de manera transversal en la empresa.

2.1.3 La empresa debe controlar el cumplimiento legal que prohíbe expresamente, el uso de prácticas corruptas para la obtención de ventajas comerciales (coimas, presiones ilegítimas u otras) y regirse por la Ley N° 20.393 que establece responsabilidad penal de las personas jurídicas por delitos de cohecho, lavado de activos o financiamiento de actividades terroristas.

⁵ Actualizado significa que al menor se revisa cada dos años.

⁶ Los principales Grupos de Interés deberían ser al menos: trabajadores, clientes, consumidores, proveedores y comunidad.

- 2.1.4** Se debe promover explícitamente la competencia leal como un valor empresarial, incorporando políticas y reglamentos relativos a la libre competencia y comprometiéndose a no participar en actos tales como acuerdos colusorios, abuso de posición dominante o prácticas “predatorias”.
- 2.1.5** La empresa debe contar con los medios de difusión adecuados para promover sus principios éticos previamente definidos en sus estándares internos. Estos deben permitirle a la empresa abarcar la mayor cantidad de trabajadores, sean estos directos o indirectos. El régimen de contratación no debe ser un impedimento de la difusión de principios éticos para una empresa.
- 2.1.6** La empresa debe difundir sus principios éticos previamente establecidos en sus políticas internas a toda su cadena de proveedores. De esta manera evita malas prácticas sociales en su cadena de suministro que vayan en contra de sus políticas.

2.2 PRÁCTICA DE PRINCIPIOS ETICOS CON EL ESTADO: 24 puntos.

Principio

Los principios éticos se deben poner en práctica en todas las relaciones con el Estado, a través del respeto a la legislación vigente y el cumplimiento de los requisitos legales que regulan las actividades de la empresa desde el punto de vista económico, laboral y social.

Requisitos

- 2.2.1** Debe contar con mecanismos de control que les permita prevenir o evitar prácticas que infrinjan las leyes del Estado relacionadas con probidad, cohecho y transparencia. Estos mecanismos de control deben ser conocidos por todos sus trabajadores que realicen trámites en representación de la empresa para así poder respetar el ordenamiento jurídico y abstenerse de realizar cualquier actividad que se encuentre al margen de estos reglamentos legales.
- 2.2.2** La empresa debe promover una relación respetuosa y honesta del personal con funcionarios públicos, respondiendo en forma eficiente, íntegra y transparente, a las solicitudes de información que se realicen.
- 2.2.3** La empresa debe tener un procedimiento para denunciar ante las autoridades competentes, cualquier acción deshonestas por parte de funcionarios públicos e instruir a su personal sobre la forma en que se debe actuar ante situaciones de este tipo.

Cap.3. RELACION CON SUS PROVEEDORES: 48 puntos.

3.1. PROVEEDORES DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA: 48 puntos.

Principio

La relación de las empresas con sus proveedores debe llevarse de manera justa y respetuosa pero principalmente de manera responsable. Para ello es necesario dar a conocer los reglamentos de la empresa y sus condiciones éticas, bajos las mismas promover un buen comportamiento y requerir el cumplimiento irrestricto de la legislación nacional vigente por parte de sus proveedores.

Requisitos

- 3.1.1** La empresa para llevar responsablemente la relación comercial con sus proveedores debe prohibir el uso de prácticas de compras no éticas. En ellas no debe recurrir bajo ningún parámetro en prácticas de compra que incluyan medidas de presión, engaños, influencia indebida, incentivos perversos por comisiones, entre otras para lograr una compra ventajosa.
- 3.1.2** Se debe solicitar y verificar que sus proveedores que cumplan los términos contractuales que mantienen con sus trabajadores y la legislación laboral vigente, indicándoles que en caso de que no lo hagan se podría llegar a prescindir de sus servicios.
- 3.1.3** Se debe promover pero principalmente solicitar entre sus proveedores, el cumplimiento irrestricto de la legislación que prohíbe el trabajo infantil, poniendo fin a la relación contractual con aquellos proveedores que no cumplan la ley que regula este aspecto.
- 3.1.4** Deben existir normas, procedimientos, contratos o políticas internas que regulen la relación comercial con sus proveedores, en cuanto a pagos a plazo, despachos u otros, asegurando una relación comercial rigurosa, transparente y documentada.
- 3.1.5** Debe asegurar la igualdad de oportunidades para sus proveedores a través de procesos de selección que sean objetivos y no discriminatorios, aferrándose a requisitos puramente comerciales.
- 3.1.6** La empresa, por pequeña que sea, debe contribuir a la mejora del modelo de gestión de sus proveedores, ayudándoles a optimizar la entrega de sus servicios o productos. Esto, a través de canales de comunicación y diálogo, que permitan la entrega de comentarios o consejos y trabajar conjuntamente en la solución de problemas que afecten el desempeño de ambas partes.

- 3.1.7** La empresa debe promover e incluir en sus sistemas de relacionamiento con los proveedores y políticas de compra, el ahorro de energía y agua, para de esta manera procurar la realización de prácticas responsables con el medio ambiente en su cadena de suministro.
- 3.1.8** Se deben realizar alianzas y campañas de sensibilización con su cadena de suministro a través de las cuales se logre promover una cultura de sustentabilidad y responsabilidad social en todas sus prácticas internas y externas. Esto con el objetivo de dar a conocer sus lineamientos al respecto del tema e involucrar a los proveedores en la utilización de buenas prácticas con la sociedad y el medioambiente.

Cap.4. DERECHOS HUMANOS: 40 puntos.

4.1. DERECHOS HUMANOS: 40 puntos.

Principio

Los derechos humanos son reconocidos en todo tipo de organización como aquellos derechos que le corresponden a cualquier ser humano por el simple hecho de serlo. Ante esto es que el reconocimiento y respeto de los derechos humanos es un pilar fundamental del buen comportamiento de las empresas, considerados como esenciales tanto a nivel de legalidad como por concepto de equidad y justicia social. Ante esto es que las organizaciones deben respetar, proteger, cumplir y hacer cumplir por sus partes interesadas estos derechos fundamentales en toda su esfera de influencia.

Requisitos

- 4.1.1** Se debe controlar y supervisar de manera especial, la prohibición de utilizar trabajo infantil y trabajo forzado, de acuerdo a la legislación nacional vigente y lo establecido en los Convenios de la OIT y las Convenciones de las Naciones Unidas. De esta manera, a su vez, se da paso al cumplimiento de nuestra legislación chilena en lo respectivo al respeto de los Derechos Humanos.
- 4.1.2** La empresa no debe discriminar ni apoyar la discriminación en toda su cadena de suministro al respecto de: género, orientación sexual, edad, raza, credo religioso, opiniones políticas, nacionalidad, personas con capacidades diferentes o por cualquier otro motivo ajeno a las labores que debe desempeñar en el cargo o perfil en cuestión. De esta manera la empresa se asegura de respaldar y respetar lo propuesto por el Estado y los organismos públicos referentes a la inclusión laboral de grupos más vulnerables.
- 4.1.3** Se debe prevenir y sancionar el acoso laboral y sexual. De esta manera la empresa se asegura de respetar la dignidad de las personas y da a conocer este como un valor fundamental de los derechos humanos.
- 4.1.4** Se debe prohibir el uso de castigos corporales, coerción mental o física, abusos verbales y el trato inhumano de sus trabajadores y las personas con las cuales se relaciona.

Cap.5. MEDIO AMBIENTE: 104 puntos.

5.1 IMPACTO EN EL MEDIOAMBIENTE: 40 puntos.

Principio

La empresa debe tener conciencia de los efectos positivos y negativos que el desarrollo de sus actividades genera en el medio ambiente, la salud de sus trabajadores y el entorno social, comprometiendo todas las áreas de su organización en el cumplimiento de la legislación medioambiental.

Requisitos

- 5.1.1** Se debe contar con un diagnóstico de los principales impactos ambientales, positivos y negativos, causados por las actividades de la empresa.
- 5.1.2** La empresa debe cumplir con la legislación ambiental aplicable en Chile. Para ello, se debe tomar como base la Ley 19.300 (Ley de Bases Generales del Medio Ambiente) y otras exigencias que apliquen a la naturaleza de sus actividades.
- 5.1.3** La empresa debe contar con algún sistema de gestión ambiental, que le permita diagnosticar los problemas actuales o potenciales en materia de medio ambiente e implementar de manera coordinada, acciones preventivas o correctivas para enfrentar estos problemas.
- 5.1.4** La empresa debiera participar en instancias de carácter público o privado, en las cuales se discutan aspectos medioambientales.
- 5.1.5** Se debe realizar una mantención periódica de los vehículos de la empresa para prevenir fugas y disminuir emisiones. Se debe estimular a los empleados a hacer lo mismo con sus propios vehículos.
- 5.1.6** Se debe implementar acciones que permitan un uso organizado y eficiente de los vehículos motorizados.

5.2 CICLO PRODUCTIVO: 24 puntos.

Principio

La empresa es responsable del impacto ambiental que se produzca en el proceso de producción del vino y en especial de los deshechos, emisiones y manejo de envases.

Requisitos

- 5.2.1** Se debe contar con criterios ambientales para la selección de insumos o servicios. Estos criterios ambientales deberían ir de la mano con sus lineamientos y políticas internas al respecto del impacto ambiental y el cuidado del medioambiente.
- 5.2.2.** La empresa debe contar con un plan de recolección y plan de generación de residuos en la cual considere el uso del reciclaje de los mismos y de esta manera lograr disminuir su impacto en el medioambiente.
- 5.2.3** Debe existir un plan con acciones concretas que permitan disminuir y/o compensar la emisión de gases efecto invernadero.
- 5.2.4** La empresa debe promover el uso de buenas prácticas ambientales en la fase de post consumo, normalmente asociado al reciclaje.

5.3 FUENTES DE AGUA Y ENERGIA: 24 puntos.

Principio

El uso sustentable de fuentes de agua y energía, ayuda al cuidado del medio ambiente.

Requisitos

- 5.3.1 La empresa deber tener un diagnóstico de sus fuentes de agua y energía, como punto de partida para un manejo sustentable de estos recursos.
- 5.3.2 Como consecuencia de una revisión y diagnóstico de la utilización de fuentes de energía y agua, se debe haber un plan para reducir sus consumos sin afectar las operaciones del negocio.
- 5.3.3 Se debe involucrar a los trabajadores de la empresa en el ahorro de energía y agua a través de sensibilizaciones, capacitaciones y/o folletería de instrucciones sobre el manejo de estos recursos al interior de la empresa.

5.4 EDUCACION AMBIENTAL: 16 puntos.

Principio

La educación es fundamental en el diseño e implementación de acciones que protejan el medio ambiente. Es particularmente importante que en el proceso educativo se involucre a todos los trabajadores y a la comunidad en la cual está inserta la empresa.

Requisitos

- 5.4.1** La empresa debe incorporar en su agenda de actividades, la difusión y educación del cuidado del medioambiente y sus recursos, entre su personal no importando al régimen al cual pertenecen (temporal o permanente).
- 5.4.2** La empresa debe desarrollar acciones de educación ambiental a otros grupos de interés de la organización, por ejemplo: clientes, consumidores, proveedores y comunidad.

Cap.6. CALIDAD DE VIDA LABORAL: 260 puntos.

6.1 RESPETO DE LA DIVERSIDAD: 24 Puntos.

Principio

No debe existir discriminación hacia ningún tipo de personas, entregándoles a todos por igual, las mismas oportunidades de desarrollo profesional y seguridad laboral.

Requisitos

- 6.1.1.** La empresa debiera facilitar la inclusión laboral de personal con alguna discapacidad o perteneciente a grupos más vulnerables, sin que esto afecte los procesos productivos. Se debe considerar que el tipo de trabajo asignado no debe representar un peligro potencial para el personal contratado o para el resto de sus compañeros de trabajo.
- 6.1.2** La empresa debe brindar igualdad de oportunidad de acceso a un cargo para de esta manera propender a la eliminación de brechas salariales por género.
- 6.1.3** Se debe proporcionar pagos equitativos por un trabajo de igual valor. Para alcanzar este objetivo, es recomendable establecer perfiles de cargos y salarios previamente.

6.2 PARTICIPACION DE LOS TRABAJADORES EN LA GESTION DE LA EMPRESA: 16 puntos.

Principio

Al ser los trabajadores el principal activo de la empresa, ésta debe estimularlos a presentar sugerencias que permitan mejorarlos procesos internos, a que tomen iniciativas y asuman la responsabilidad personal por los resultados.

Requisitos

- 6.2.1 La empresa, como parte de una estrategia de incentivo y fidelización de sus trabajadores, debe compartir y transparentar la información correspondiente a sus resultados de gestión en general.
- 6.2.2 Se deben establecer mecanismos para incorporar las ideas y sugerencias de los trabajadores en la gestión general de la empresa. Se puede aprovechar estos mecanismos con el objetivo de buscar en conjunto otras maneras de mejorar la gestión.
- 6.2.3 Debe haber canales de comunicación entre los ejecutivos de la empresa y los trabajadores, para tratar temas de beneficio mutuo, relacionados con la gestión, el logro de resultados, metas, incentivos y ambiente laboral.

6.3 RELACION CON GRUPO DE TRABAJADORES ORGANIZADOS Y/O SINDICATOS: 28 puntos.

Principio

La organización y sindicalización de los trabajadores es un derecho, y como tal, se debe facilitar la existencia de este tipo de organizaciones y procurar una buena relación que ayude a las buenas relaciones y ambiente laboral en la empresa.

Requisitos

- 6.3.1** No debe existir trabas para la libertad de asociación y la realización de negociaciones colectivas al interior de la empresa con sus grupos de trabajadores organizados. Para ello, se debe establecer en una declaración formal de la empresa aquel compromiso y esta debe ser conocida por sus trabajadores.
Es importante aclarar que el Comité Paritario de Higiene, Salud y Seguridad no es considerado en este estándar como una asociación de trabajadores.
- 6.3.2** De existir algún tipo de organización de trabajadores, sus integrantes deben tener el acceso de elegir libremente a sus representantes y dirigentes.
- 6.3.3** No se debe realizar ningún tipo de discriminación, acoso, intimidación o represalia, a quienes formen parte de los sindicatos, asociaciones u otras formas de organización de los trabajadores.

6.4 CONTRATOS, INGRESOS, JORNADAS DE TRABAJO Y BENEFICIOS ADICIONALES: 40 puntos.

Principio

Es importante que los trabajadores reciban un sueldo digno, trabajen jornadas dentro de lo que permite la legislación vigente, y se beneficien de los resultados que se obtienen de acuerdo al nivel de desempeño individual que logren alcanzar.

Requisitos

- 6.4.1** No importando el régimen al cual pertenece el trabajador, sea este contratado o subcontratado, debe contar con un contrato de trabajo vigente y recibir una remuneración que cumpla con lo estipulado en la legislación laboral vigente de nuestro país. A su vez se deben realizar los pagos y descuentos legales correspondientes según lo estipule la misma ley.
- 6.4.2** Se debe respetar las jornadas de trabajo establecidas en el contrato, de acuerdo a legislación nacional vigente. Las horas podrán superar las legalmente establecidas en cualquier período de siete días en circunstancias excepcionales cuando el empleador pueda demostrar que ocurren circunstancias excepcionales como, por ejemplo, peak de producción.
- 6.4.3** Se debe considerar el pago de horas extras cuando se excede la jornada de trabajo establecida en el contrato y se pagarán de acuerdo a lo establecido en la legislación laboral vigente.
- 6.4.4** Debe implementar al interior de la empresa un sistema de remuneraciones que considere aumentos salariales o beneficios económicos adicionales, de acuerdo a lineamientos definidos por la empresa. Estos beneficios adicionales pueden incluir bonos variables de acuerdo a desempeño, rendimiento o confianza, o el apoyo a la educación de los hijos de sus empleados, entre otros.
- 6.4.5** Se deben respetar según lo estipula la normativa legal vigente en nuestro país, el derecho a vacaciones de sus trabajadores.
- 6.4.6** Se debe considerar e implementar la entrega de condiciones especiales de trabajo y beneficios adicionales a los legales a las trabajadoras embarazadas o con hijos recién nacidos. Estos beneficios se deben acordar previamente en conjunto con las trabajadoras de la empresa.

6.5 PERSONAL SUBCONTRATADO: 16 puntos.

Principio

El bienestar de los trabajadores subcontractados es muy importante, por lo tanto se debe procurar que las empresas externas que provean de este tipo de fuerza laboral, cumplan con toda la legislación laboral vigente y tengan un sistema de remuneraciones y beneficios similares a los que tiene el personal contratado por la propia empresa.

Requisitos

- 6.5.1 Se debe solicitar a las empresas subcontractistas, que garanticen el cumplimiento de las leyes laborales por ejemplo, a través de contratos o acuerdos comerciales previamente definidos.
- 6.5.2 Se debe velar por la no discriminación del personal en régimen de subcontratación, otorgándoles similares condiciones de trabajo y capacitación, que las ofrecidas al personal de la empresa, cuando desempeñen el mismo de trabajo. Esto debiera involucrar a todos los trabajadores sin excepción.

6.6 DESARROLLO PROFESIONAL Y EMPLEO: 32 puntos.

Principio

El desarrollo profesional de los trabajadores va en directo beneficio de la gestión de la empresa y por lo tanto se debe estimular y facilitar su formación continua, mediante actividades de capacitación que permitan un mejoramiento permanente de sus habilidades y conocimientos.

Requisitos

- 6.6.1** Se debe estimular y facilitar la formación y capacitación continua de sus trabajadores. Para ello, se debiera contar con información sobre iniciativas, programas o instrumentos de capacitación.
- 6.6.2** La empresa debe contar con un diagnóstico de competencias laborales de su personal y promover actividades de capacitación que ayuden a disminuir las brechas encontradas.
- 6.6.3** Debe existir medidas concretas, que permitan a quienes lo requieran, terminar con su educación básica y/o media, o bien continuar desarrollando al interior de la empresa su formación profesional brindando acceso por ejemplo a capacitaciones.
- 6.6.4** Debe existir un procedimiento para la movilidad interna de los trabajadores, privilegiando su ascenso o contratación cuando aquel cumpla con el perfil requerido.
- 6.6.5** Debe haber un sistema que estimule y reconozca el desempeño sobresaliente de sus empleados.

6.7 SALUD Y SEGURIDAD LABORAL: 48 puntos.

Principio

Es importante dentro de la cultura organizacional, el cuidado de la salud, la seguridad y el bienestar de sus trabajadores, por esta razón se debe procurar condiciones de trabajo adecuadas, en un ambiente saludable, seguro y libre de contaminación.

Requisitos

- 6.7.1** La empresa debe implementar un programa de acciones orientado a la salud y seguridad ocupacional de sus trabajadores. Este programa debe incluir un análisis de riesgos en la materia y a su vez considerar la capacitación y formación al respecto como un elemento central para la prevención de accidentes.
- 6.7.2** Se debe contar con una política de salud y seguridad ocupacional en la empresa. En caso de no contar con una política es necesario que aquellos lineamientos se encuentren establecidos en algún documento interno.
- 6.7.3** La empresa debe estar adherida a alguna mutual de seguridad según lo establece la ley nacional vigente.
- 6.7.4** El programa de prevención de riesgos debe contar con el apoyo de una persona idónea en la materia. Esta persona puede ser contratada externamente o puede formar parte de la empresa.
- 6.7.5** La empresa debe tener normas o procedimientos a seguir en caso de accidentes y medidas de higiene para las operaciones y el funcionamiento de la empresa. Esto con el objetivo de apuntar a desarrollar sus actividades con las medidas de seguridad adecuadas.
- 6.7.6** Los trabajadores deben tener la posibilidad de participar en las discusiones sobre condiciones del trabajo salud y seguridad.

6.8 CONDICIONES DE TRABAJO Y VIDA SALUDABLE: 40 puntos.

Principio

El tener buenas condiciones de trabajo y un estilo de vida saludable, ayuda a mejorar la calidad de vida de las personas.

Requisitos

- 6.8.1** Se debe realizar al menos cada dos años, encuestas sobre el clima laboral al interior de la empresa y sus resultados deben servir para tomar acciones concretas, que permitan mejorar continuamente este aspecto.
- 6.8.2** Se debe incentivar el estilo de vida saludable y la salud preventiva de sus trabajadores.
- 6.8.3** La empresa debe educar a sus consumidores al respecto del consumo responsable del vino y de igual manera para que estos sean capaces de educar al consumidor o visitante de la viña. Estas campañas de sensibilización se pueden realizar a través de: campañas visualmente perceptibles en las cuales incluir un eslogan educativo de que el vino solo se disfruta si es con moderación. También a través de intranet o página web de la empresa, mensajes personalizados y presenciales realizados por los líderes de la empresa, folletería, entre otros medios.
- 6.8.4** La empresa debe contar con un programa de prevención y tratamiento para dependencias de drogas y alcohol, estableciendo los procedimientos a aplicar en estos casos. Estos procedimientos pueden considerar el apoyo de instituciones u organizaciones públicas o privadas.
- 6.8.5** La empresa debe ofrecer algún tipo de facilidades para que sus trabajadores puedan cumplir algunas obligaciones justificadas. Para ello se puede utilizar sistemas flexibles de permisos y beneficios adaptados a las diversas necesidades del personal.
- 6.8.6** La empresa debiera asegurarse que tanto sus trabajadores contratados como subcontratados tengan algún plan de salud en el sistema público o privado. Eventualmente, podría disponer de seguros de salud complementario para sus empleados y sus familias.

6.9 DESPIDOS Y JUBILACIÓN: 16 puntos.

Principio

La seguridad laboral es muy importante para el desarrollo de sus trabajadores y la empresa, por esta razón, en caso de producirse desvinculaciones, deben realizarse de manera fundada y reconociendo los años de servicio.

Requisitos

- 6.9.1** Ante la necesidad de reducir costos, la empresa debe tener una política que busque evitar despidos o limitarlos a lo estrictamente necesario, incorporando la participación creativa de los trabajadores.
- 6.9.2** Se debe ofrecer programas de desvinculación voluntaria, reconociendo a los/as trabajadores/as, los años durante los cuales entregaron sus conocimientos y trabajo en la empresa.
- 6.9.3** La empresa debiera considerar beneficios adicionales para la jubilación como parte de las actividades de Recursos Humanos.

Cap.7. COMUNIDAD: 64 puntos.

7.1 COMPROMISO CON LA COMUNIDAD: 64 puntos.

Principio

La responsabilidad social de las empresas abarca su entorno local, y por lo tanto deben contribuir al desarrollo de las comunidades en que se insertan, integrando a sus actividades, todas las externalidades que se generan en el ámbito social, ambiental y económico.

Requisitos

- 7.1.1** La empresa debe realizar un proceso de identificación de su comunidad, en éste, definir su alcance, influencia e impactos producidos sobre ella debido a sus actividades productivas. Una vez realizado este proceso, se debe utilizar su resultado para el desarrollo de un plan de acción con la misma.
- 7.1.2** Se debe implementar canales de comunicación con la comunidad que permita el involucramiento con la misma. A través de estos canales es posible dar cuenta de cuáles son las expectativas e intereses de la comunidad con la empresa.
- 7.1.3** La empresa debiera contar con canales de comunicación con autoridades locales para interiorizarse de las iniciativas o actividades programadas y evaluar en qué áreas puede ayudar a complementar estos esfuerzos u otros de interés común.
- 7.1.4** La empresa debe ayudar al desarrollo de la comunidad a través de proyectos concretos que mejoren la calidad de vida de sus habitantes. Estos proyectos pueden ser impulsados por la propia empresa o por la comunidad.
- 7.1.5** La empresa, de acuerdo a sus posibilidades, debiera facilitar sus instalaciones o realizar gestiones para el uso de instalaciones de terceros, que permitan el desarrollo de actividades que ayuden a la comunidad.
- 7.1.6** Se debe contar con un/a responsable de canalizar labores relacionadas con los proyectos de apoyo a la comunidad y contar con competencias entre sus trabajadores, que permitan ayudar a la planificación y ejecución de estos proyectos.
- 7.1.7** Se debiera estimular la participación de los trabajadores y colaboradores en proyectos sociales con la comunidad local. Para ello, la empresa debiera dar facilidades a los trabajadores para que desarrollen este trabajo y se involucren en algunas de estas iniciativas a través de la coordinación de actividades afines a los propósitos institucionales.
- 7.1.8** La empresa debiera vincularse con escuelas públicas, liceos técnico-profesionales o universidades, para apoyar la labor educativa de estas instituciones.

- 7.1.9** La empresa debe incorporar dentro de sus prácticas habituales, la donación o intercambio de todos aquellos elementos que ya no necesite y que puedan ser reutilizables, tales como muebles, suministros, chatarra, computadores entre otros. Los receptores pueden ser escuelas, iglesias, hospitales, bibliotecas, organizaciones sin fin de lucro o museos, entre otros.
- 7.1.10** Como parte del esfuerzo por cooperar en el desarrollo de la comunidad cercana a la empresa, se debería dar preferencia a la contratación de proveedores y servicios que ofrezca la comunidad cercana, siempre y cuando estos estén disponibles y cumplan con los requisitos que busca la empresa.

Cap.8. MARKETING Y COMPROMISO CON LOS CLIENTES Y CONSUMIDORES: 164 puntos.

8.1 DIAGNOSTICO Y SOLUCION DE POTENCIALES PROBLEMAS GENERADOS POR SUS PRODUCTOS Y SERVICIOS: 44 puntos.

Principio

A los consumidores se les debe proporcionar productos de buena calidad, inocuos, producidos de manera socialmente responsable y con bajo impacto ambiental en su proceso productivo.

Requisitos

- 8.1.1** La empresa debe tener un sistema de gestión de calidad con personal idóneo y mecanismos orientados a proteger la calidad, higiene y seguridad de todos sus productos.
- 8.1.2** La alta dirección de la empresa debe estar comprometida con la gestión de calidad.
- 8.1.3** Se debe realizar o participar de investigaciones y estudios con el objetivo de asegurar y mejorar la calidad y conservación del vino al consumidor final.
- 8.1.4** La empresa debe contar con un procedimiento de acción en casos de no conformidades que se detecten en productos ya distribuidos.
- 8.1.5** Debe haber un procedimiento o instructivo para responder de manera rápida y transparente, ante notificaciones ocurridas en caso de reclamos y daños a los clientes.
- 8.1.6** Se debe buscar un mejoramiento continuo de los productos y procesos de la empresa, que asegure que el producto no constituya un riesgo a la salud de los consumidores.

8.2 POLÍTICA DE MARKETING Y COMUNICACIÓN: 36 puntos.

Principio

El plan de marketing de la empresa debe respetar la competencia leal y tener como hilo conductor, no solamente la orientación a la obtención de beneficios económicos, sino también los impactos en la sociedad. Es por ello que se debe promover los valores sobre los cuales se ha desarrollado su programa de ética corporativa y preocuparse de que sus campañas publicitarias se enmarquen bajo la legislación que protege los derechos del consumidor.

Requisitos

- 8.2.1** La empresa debe ser transparente en sus decisiones y actividades relacionadas con la sustentabilidad y el cumplimiento de sus objetivos, dando cuenta de sus impactos en la sociedad y el medioambiente.
- 8.2.2** Debe existir una política de comunicación interna y externa, alineada con los valores y principios éticos de la empresa.
- 8.2.3** La empresa debe utilizar contenidos veraces en sus campañas de marketing, sin inducir a engaños o incitar a conductas inapropiadas.
- 8.2.4** Las campañas publicitarias, acciones de promoción y estrategias comunicacionales, deben respetar la competencia leal, sin plagiar conceptos usados por otros competidores en el mercado o incorporar mensajes agresivos contra ellos.
- 8.2.5** La empresa debe incorporar dentro de sus lineamientos de acción, una política formal contra la propaganda que utilice personas, especialmente niños, adolescentes o minorías en situaciones inmorales, de riesgo o daño. La propaganda no debe ser discriminatoria en sus contenidos, sin denigrar ni menospreciar personas o grupos, en especial por motivos raciales, políticos, étnicos, religiosos o por su sexo u orientación sexual.

8.3 CANAL DE COMUNICACIÓN CON CLIENTES Y CONSUMIDORES: 28 puntos.

Principio

La creación y establecimiento de canales de diálogo con las distintas partes interesadas, y especialmente con los clientes y consumidores, permitirá a la empresa proporcionar y tomar decisiones respecto de su producto y procesos de manera fundamentada. A su vez, permitirá responder oportunamente las inquietudes y problemas que se puedan presentar en nuestro relacionamiento, tanto en la entrega del producto como en los procesos de producción.

Requisitos

- 8.3.1** La empresa debe establecer uno o varios canales de comunicación para responder de manera oportuna y fidedigna, las consultas o reclamos que provengan de clientes y/o consumidores.
- 8.3.2** Debe haber una instancia o persona responsable de la atención al cliente, la cual debe actuar de acuerdo a las estrategias comerciales y valores organizacionales de la empresa.
- 8.3.3** La empresa debe implementar mejoras en la calidad de sus procesos, productos y/o servicios, en función de sus propias evaluaciones o como resultado de reclamos o sugerencias de clientes y/o consumidores.

8.4 CONSUMO RESPONSABLE DE VINO: 32 puntos.

Principio

El sector vitivinícola debe asumir el compromiso de comunicar al consumidor cuales son los riesgos del consumo en exceso y los beneficios del consumo moderado del vino. Esto se debe realizar a través de la implementación de publicidad y comunicación comercial de manera en la cual no se fomenta el consumo dañino del producto. De esta manera estaremos cumpliendo con ser una empresa socialmente responsable en la comunicación y entrega del producto.

Requisitos

- 8.4.1** La empresa debe considerar como parte de su política de comunicaciones, la inclusión de publicidad y marketing al respecto del consumo responsable del vino. Entre aquellas aristas incluir información al respecto de los riesgos de consumir irresponsablemente el vino y el uso inadecuado del alcohol, pero a su vez, informar cuales serían los beneficios del consumo moderado. Proporcionar esta información de manera equilibrada, entre cuales son los riesgos del consumo inadecuado y las ventajas de un consumo moderado.
- 8.4.2** Se debe educar a los consumidores sobre el consumo moderado y responsable del vino para de esta manera influenciar en un estilo de vida saludable y favorecer el cambio cultural en el consumo de bebidas alcohólicas.
- 8.4.3** La empresa debe ser parte de iniciativas nacionales e internacionales que guían el actuar de la comunicación sobre consumo moderado del vino.
- 8.4.4** La información que entregue la empresa respecto del consumo moderado y responsable del vino, deben apuntar a su vez a prevenir el consumo por parte de: menores de edad, mujeres embarazadas y conductores de vehículos particulares u otros medios de transporte. De esta manera se estará comunicando algunos de los principios fundamentales de iniciativas nacionales e internacionales al respecto del consumo del producto.

8.5 VENTA ETICA: 24 puntos.

Principio

Se debe prohibir formalmente y de manera explícita, las prácticas de venta no éticas. Este principio debe ser la base para el desarrollo de las actividades comerciales y de venta.

Requisitos

- 8.5.1** Se debe prohibir el uso de prácticas de venta no éticas, en las cuales se recurra por ejemplo a medidas de presión, engaño, influencia indebida, pagos extras, etc.
- 8.5.2** El área comercial, debe conocer las prácticas éticas de venta de la empresa.
- 8.5.3** La empresa debe utilizar la información de los clientes de manera respetuosa y sin perjudicar su privacidad. Para esto debe aplicarlas salvaguardas adecuadas.

Cap.9. SUSTENTABILIDAD ECONÓMICA: 20 puntos.

9.1 SUSTENTABILIDAD ECONÓMICA: 20 puntos.

Principio

Para dar paso a una sustentabilidad económica adecuada y esperada por la compañía, es necesario contar con sistemas de gestión adecuados que le permitan evaluar el crecimiento y realizar comparaciones de proyección. Para esto, se deben establecer previamente los objetivos y metas comerciales.

Requisitos

- 9.1.1** Como una manera de gestión y control empresarial, la compañía debe contar con mecanismos o sistemas de gestión financieros en los cuales se cuenten con: inventarios, controles de gastos e ingresos, utilidades de la empresa y otras temáticas que se consideren relevantes a la hora de liderar correctamente el negocio y cumplir con el plan comercial de la empresa.
- 9.1.2** Para dar paso a una buena gestión del plan comercial de la compañía, ésta debe contar con una persona a cargo del área financiera. Para este cargo se sugiere determinar previamente su perfil y responsabilidades.
- 9.1.3** Como respaldo de cumplimiento del plan comercial y de la sustentabilidad económica de la empresa, ésta debe contar con un pool de indicadores de gestión que le permitan comparar adecuadamente el crecimiento y alcance de los objetivos previamente estipulados, a su vez contar con datos que permitan comparar adecuadamente la productividad y crecimiento de la empresa en el campo como en la bodega y/o realizar los análisis comerciales pertinentes.

Cap.10. IMPLEMENTACION Y SEGUIMIENTO: 36 puntos.

10.1 DIFUSIÓN DEL CÓDIGO DE SUSTENTABILIDAD: 8 puntos.

Principio

Es necesario organizar las acciones para implementar el Código de Sustentabilidad y realizar una correcta difusión de sus requisitos con su principal público de interés, los trabajadores.

Requisitos

- 10.1.1** Como parte de la implementación correcta y cumplimiento de los objetivos del presente código, es que las empresas deben dar a conocer y transparentar los requisitos y responsabilidades aquí existentes, a través de sistema de difusión y promoción con sus trabajadores.

10.2 RECLAMACIONES, SUGERENCIAS Y MEJORA CONTINUA: 28 puntos.

Principio

Es necesario organizar las acciones para implementar el Código de Sustentabilidad y realizar un seguimiento permanente de éstas, junto al nivel de cumplimiento de los requisitos, dentro de un proceso de mejora continua de la empresa.

Requisitos

10.2.1 Se debe evaluar a través del establecimiento de auditorías internas anuales el nivel de cumplimiento del presente código. Estas deben estar bajo la responsabilidad de una persona que cumpla con las competencias necesarias⁷.

10.2.2 Una vez realizadas las auditorías internas o procesos de certificación del código por parte de la empresa, ésta debe crear e implementar un plan anual de mejora continua.

10.2.3 La empresa debe implementar canales de comunicación a través de los cuales se responda de manera oportuna ya sean reclamos, sugerencias y/o consultas que se relacionen con el cumplimiento del presente código. Este canal de comunicación debe ser anónimo y contar con una persona la cual esté a cargo de su gestión e implementación.

⁷ Nota: Las empresas que soliciten certificación por primera vez deberán realizar su evaluación interna antes de la auditoría de tercera parte.