
REPORTE DE SOSTENIBILIDAD

2016



Cono Sur

VINEYARDS & WINERY

MENSAJE DEL GERENTE¹



Nos es grato presentar nuestro nuevo reporte de sostenibilidad año 2016, el cual abarca entre otras cosas las dimensiones económico-financieras, responsabilidad social y medioambiental. Presentamos a ustedes un documento resumen, el que muestra los principales resultados de nuestra viña durante el transcurso 2016; de igual forma, queda también a disposición la versión extendida, la que se puede solicitar al área de sostenibilidad de la viña Cono Sur. Para el desarrollo de este Reporte se utilizó la metodología de Cuarta generación del Global Reporting Initiative (G4 GRI) bajo los nuevos estándares 2016 de acuerdo a la opción Esencial².

Este reporte es de carácter público y gratuito, pudiendo cualquier persona, que esté interesada en conocer la gestión realizada por la Viña Cono Sur, acceder a él ingresando a nuestra página web www.conosur.com

De acuerdo a los compromisos adquiridos el 2015, nuestros esfuerzos se concentraron en di-

ferentes áreas, pero principalmente en nuestros trabajadores, donde realizamos la implementación de un programa de calidad de vida que se expresó en programas de alimentación saludable y verificaciones voluntarias del estado de salud; se aplicaron revisiones oftalmológicas y dentales, así como exámenes de sangre. Además, se otorgó a los trabajadores agrícolas un día administrativo semestral, el cual consiste en un día pagado para libre disposición. Otro logro alcanzado durante este año fue la entrega de ropa para todo el personal agrícola permanente y temporal de más de tres años, distribuyendo instrumentarías para hacer más fácil el día a día de nuestro personal.

En cuanto a nuestra gestión ambiental, continuamos nuestros esfuerzos en medir, controlar y mitigar los posibles impactos sobre nuestro entorno, entregando capacitaciones permanentes a nuestros trabajadores, innovando en tecnología que nos permita generar ahorros en

términos energéticos y disminución de nuestra huella de carbono, aumentando nuestra superficie viñas manejadas orgánicamente, plantando árboles nativos para restaurar biodiversidad de nuestro fundo matriz. Como resultado a nuestros esfuerzos la Sociedad de Fomento Fabril (SOFOFA), en conjunto con la Escuela de Negocios de la Universidad Adolfo Ibáñez, nos reconocieron entregándonos el premio a la Sostenibilidad Corporativa en la categoría Medio Ambiental.

Actualmente nos encontramos trabajando en la actualización de nuestro sistema de gestión, de manera de poder renovar nuestras certificaciones ISO 9001 e ISO 14001 a la versión 2015.

ADOLFO HURTADO
Gerente General

¹ 102-14

² 102-54

1. ANTECEDENTES GENERALES

Viña Cono Sur S.A.³, fue fundada en 1993, con la visión de producir vinos Premium, expresivos e innovadores. Su nombre hace referencia a posición geográfica de la compañía; representa a los vinos hechos en el cono sur de América, en cuyo borde oriental yace Chile y sus valles vitivinícolas. Su logo también evoca un dibujo a mano alzada de la silueta de Sudamérica.

La base de Cono Sur es la innovación. La compañía se caracteriza por el uso creativo de la tecnología, la orientación a la calidad y el respeto y compromiso con el medioambiente. Este enfoque innovador es el punto de partida de la expresividad de cada uno de nuestros vinos.

Desde sus inicios, Viña Cono Sur ha estado profundamente comprometida con el Desarrollo de políticas ambientales, convencida que la producción de vinos de alta calidad puede ir de la mano con prácticas ambientalmente amigables.

1.1 NUESTRA NATURALEZA Y FORMACIÓN LEGAL⁴

Viña Cono Sur es una filial de Viña Concha y Toro, la cual posee la totalidad de la organización. La Figura 1 muestra la interacción de los diferentes Roles⁵. Viña Cono Sur es manejada de manera independiente a Concha y Toro, quien otorga servicios generales de administración,

correspondiendo principalmente a temas de contabilidad, impuestos, tesorería e informática. Además, el proceso de envasado se encuentra externalizado, siendo Concha y Toro el prestador del servicio.

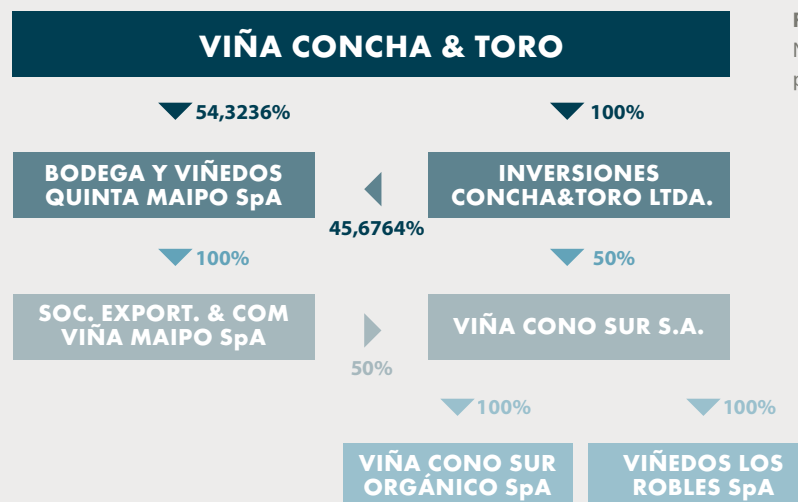


Figura 1: Naturaleza de la propiedad

³ 102-2; 102-1

⁴ 102-5

⁵ 102-40; 102-42

2.

ACONTECIMIENTOS HISTÓRICOS DE CONO SUR

Viña Cono Sur S.A., empresa filial de Viña Concha y Toro S.A., fue creada el año 1993 con un objetivo claro: conquistar el mercado de los vinos finos de exportación provenientes desde Chile.



Manejo orgánico de viñedos.

Se instaura un proyecto vitivinícola orgánico en 40 hectáreas en el Valle de Colchagua, a las que hoy se suman otras en el Valle de San Antonio. Actualmente, Cono Sur maneja orgánicamente cerca de 300 hectáreas.



Acuerdo de Producción Limpia.

Viña Cono Sur obtiene la certificación del "Acuerdo de Producción Limpia", iniciativa impulsada por el Gobierno de Chile y la Corporación Chilena del Vino, cuyo principal objetivo es servir como un instrumento de gestión para mejorar las condiciones productivas, ambientales y de eficiencia energética, entre otras materias abordadas.

1993

1998

2000

2002

2006

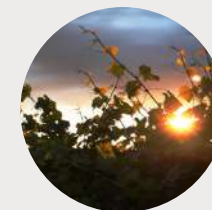
Manejo integrado de viñedos.

Transformación de agricultura de cultivo convencional a manejo integrado de viñedos, sistema que favorece el uso de alternativas naturales para la fertilización, prevención y control de plagas y enfermedades.



Doble certificación ISO 9001 y 14001.

Primera viña en Sudamérica en obtener la doble certificación ISO 9001 por su gestión de calidad e ISO 14001 por su gestión medioambiental.



CarbonNeutral® delivery.

Cono Sur es la primera viña en el mundo en obtener el estatus CarbonNeutral® delivery, al neutralizar las emisiones de carbono producidas por el transporte marítimo de los vinos desde Chile a los distintos mercados de destino. Los fundos de Campo Lindo en Leyda, Valle de San Antonio, y Peralillo, en el Valle de Colchagua, se suman al manejo orgánico.



Creación del Área de Desarrollo Sustentable

- Se inicia el proceso de recopilación de información de fuentes de emisión para poder calcular la huella de carbono de toda la organización, de acuerdo a los requisitos de ISO 14.064
- Se incorpora la utilización de botella ultralivianas en los rangos masivos.

Green Company of the Year.

Viña Cono Sur recibió el título de "Green Company of the Year 2011" otorgado por la revista británica Drinks Business, durante la premiación "Green Awards". El título es un reconocimiento muy importante al trabajo continuo por reducir el impacto medioambiental y una confirmación de los importantes pasos dados por la viña en materias de sustentabilidad.

2007

2008

2009

2010

2011

CarbonNeutral®
Delivery

Proyecto "Vino, cambio climático y biodiversidad".

En conjunto con el Instituto de Ecología y Biodiversidad (IEB), se inicia el proyecto "Vino, cambio climático y biodiversidad" en Campo Lindo, valle de San Antonio, el cual busca desarrollar nuevas prácticas de manejo que potencien la multiplicación de la flora y fauna nativa, con el objetivo de preservar el ecosistema y mitigar los efectos del calentamiento global.



Certificación ISO 14.064 a través de CEMARS®

- Cono Sur se convierte en la primera viña en América, y tercera en el mundo, en obtener la certificación internacional ISO 14.064-1 a través de la certificación CEMARS®, posicionándose como una empresa líder en el cuidado del medio ambiente.
- Adquisición de "El Encanto" 100 hectáreas en Jahuel, San Felipe, en el Valle Aconcagua.



Código de Conducta BSCI.

Cono Sur se convierte en la primera empresa vitivinícola de Sudamérica en cumplir con todos los requisitos que exige el código de conducta Business Social Compliance Initiative (BSCI). Creado hace una década por el European Foreign Trade Association con el objetivo de establecer las bases para un sistema común internacional de monitoreo de cumplimiento social, el código BSCI exige los máximos estándares sociales y medioambientales en su proceso productivo.



Certificación OHSAS 18.001 e ISO 50.001.

Para fortalecer el compromiso de gestión del bienestar de los trabajadores, Cono Sur implementó y certificó un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. Y además, para fortalecer el sistema de gestión integrado en materias de medio ambiente y la huella de carbón, se implementó un sistema de gestión de energía, alcanzando la certificación en mayo de 2014.



Premio Sostenibilidad Corporativa 2016.

Sociedad de Fomento Fabril (SOFOFA), Centre for Business Sustainability de la Universidad Adolfo Ibáñez y Revista Capital. Este premio se basa en datos e información publicada por las empresas a través de sus reportes de sostenibilidad, y abarca 4 categorías: Gobierno Corporativo o "Gobernanza", Medioambiental, Social y General. Viña Cono Sur, recibe el reconocimiento en la categoría medioambiental, destacando sobre otras empresas por su compromiso con el entorno.

2012

2013

2014

2015

2016

Código Nacional de Sustentabilidad.

Cono Sur cumple con las tres áreas del Código Nacional de Sustentabilidad:

Verde: Las viñas. Cubre temas como erosión, el manejo del suelo, nutrición, el manejo de los agroquímicos y la energía entre otros.

Roja: Bodegas y plantas embotelladoras. Cubre temas como la conservación de energía, el manejo de agua, el control de contaminación y gestión de residuos, entre otros.

Naranja: Social. Cubre temas como éticas, el medio ambiente, la calidad del ambiente de trabajo, la comunidad, marketing y nuestro compromiso a los consumidores.



Segundo Acuerdo de Producción Limpia.

Cono Sur obtuvo la certificación del Segundo Acuerdo de Producción Limpia (APL) de la industria vitivinícola, tanto para el fundo como para la bodega Santa Elisa.

Este acuerdo tiene por objeto fortalecer el primer APL, orientando sus metas a perfeccionar el manejo de agroquímicos, la gestión de residuos (peligrosos como no peligrosos), fomentar el uso eficiente de la energía, medición de la huella de carbono, entre otras.



CERTIFICACIONES ACTUALES DE VIÑA CONO SUR⁶



3. MERCADOS DE DESTINO⁷

MERCADOS DE DESTINO 2016

Nuestros clientes tienen acceso a una amplia gama de vinos de excelente calidad, a precios accesibles para el consumidor final.

Viña Cono Sur tiene un alcance mundial, llegando actualmente a 76 países en el periodo 2016. Si bien incorporamos 5 nuevos mercados, en comparación al reporte anterior nuestro alcance disminuyó en un destino, debido principalmente a que no se han presentado ventas en el último periodo. La distribución de países de destino por continente se muestra en el Figura 2.

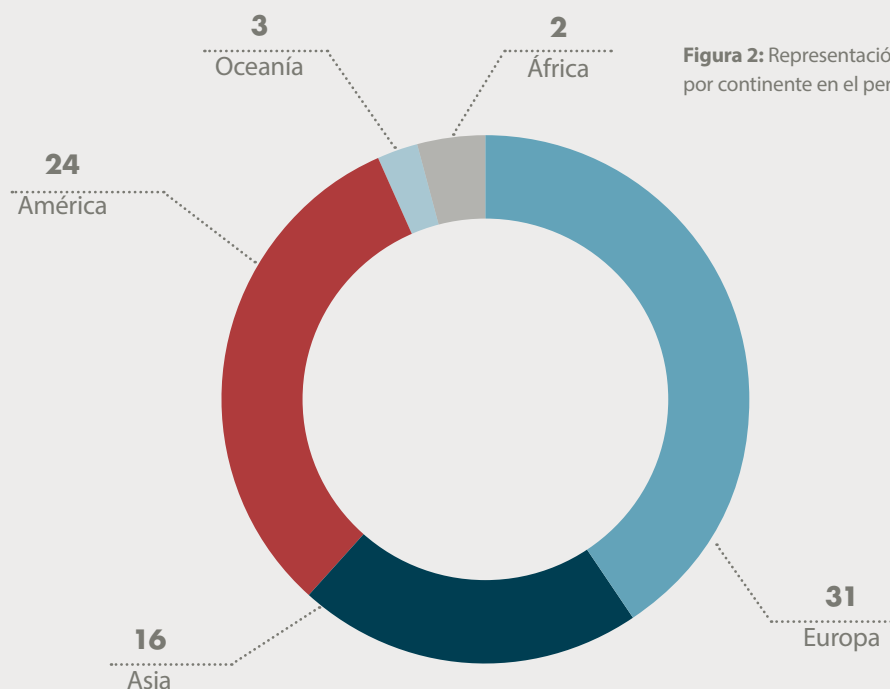
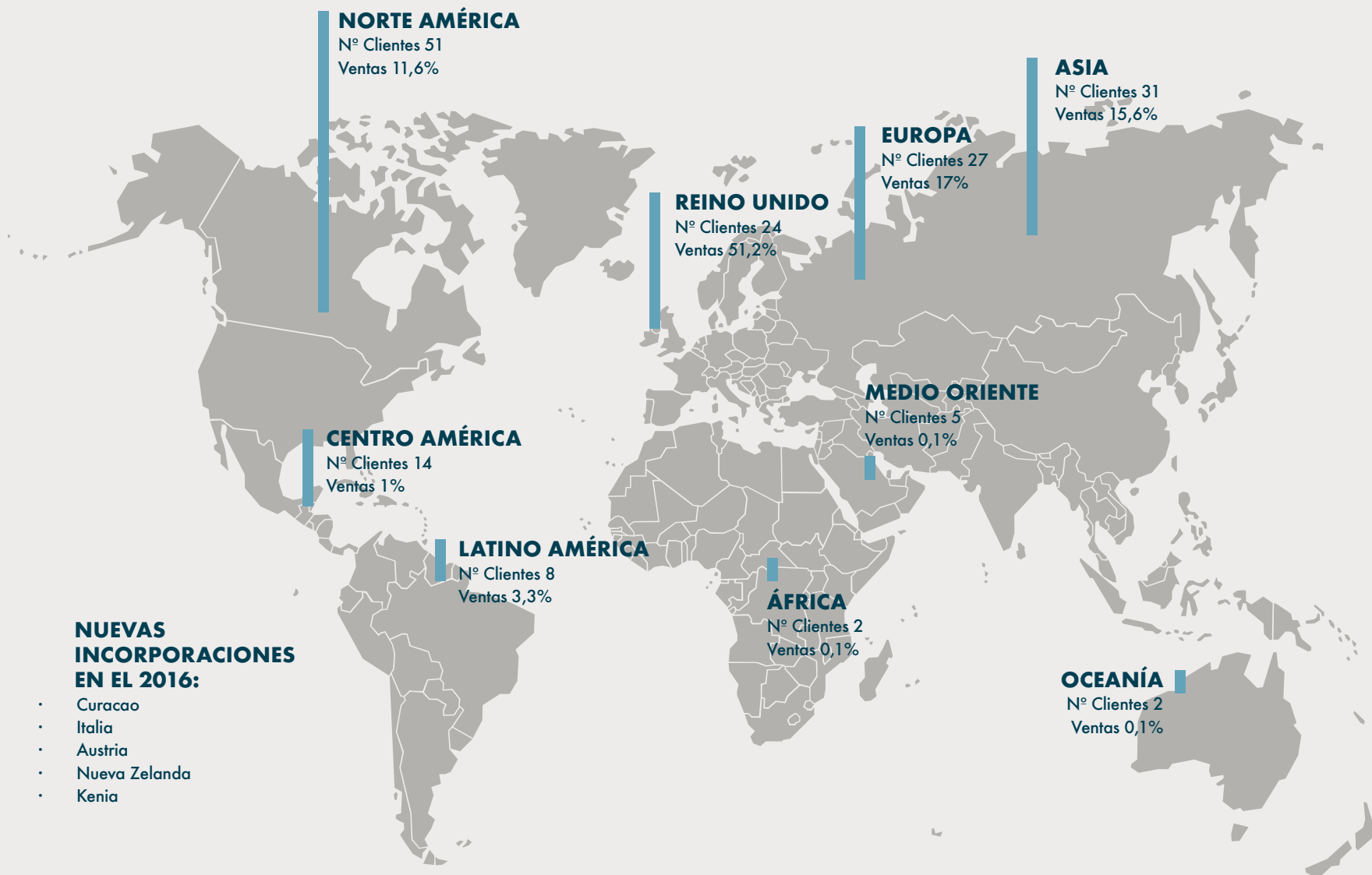


Figura 2: Representación de venta por continente en el periodo 2016

⁶ 102-12

⁷ 102-6



NUEVAS INCORPORACIONES EN EL 2016:

- Curacao
- Italia
- Austria
- Nueva Zelanda
- Kenia

Figura 3:
Distribución mundial de clientes y nuevos mercados.

4.

DESEMPEÑO ECONÓMICO NETO⁸

Entre los años 2015 al 2016, el volumen vendido por Viña Cono Sur disminuyó en un 3%, correspondiendo a 150.496 unidades⁹, lo que conllevó a una caída de un 8% en nuestras ventas. Buena parte de lo anterior tuvo relación con la decisión del Reino Unido de salir de la Unión Europea, afectando el precio de la libra y uno de nuestros principales mercados de destino.

Por su parte el patrimonio se incrementó en 13,8%, lo que se encuentra relacionado con la adquisición de tierra para el Fundo El Estribo, el aumento en la capacidad de almacenamiento de la bodega e inversiones en derechos de agua para el fundo El Encanto.



⁸ 102-7 iii y v

⁹ Cajas equivalentes de 9 litros.

4.1 RESULTADO ECONÓMICO PARA EL PERIODO 2015 – 2016¹⁰

	2016		2015	
	M\$*	%	M\$*	%
Ingresos de explotación ¹¹	73.014.005		71.836.729	
Costos de explotación	(48.818.125)	67%	(47.085.072)	66%
Gastos de operación no absorbidos	(1.670.907)	2%	(1.316.322)	2%
Margen de explotación	22.524.973	31%	23.435.335	33%
Gastos de administración y ventas	(12.545.341)	17%	(11.549.605)	16%
Resultado Operacional	9.979.632	14%	11.885.730	17%
Ingresos financieros	-		-	
Otros ingresos fuera de explotación	41.308		90.880	
Amortización menor valor inversiones	-		-	
Gastos financieros	(18.357)		(20.605)	
Otros egresos fuera de explotación	(17.463)		(14.983)	
Corrección monetaria	26.664		42.744	
Diferencia de cambio	(2.632.270)		2.092.614	
Resultado no operacional	(2.600.118)		2.190.650	
Resultado antes de impuesto renta	7.379.514		14.076.380	
Impuesto a la Renta	(1.807.932)	24%	(3.247.146)	23%
Resultado antes de empresas relacionadas	5.571.582	8%	10.829.234	15%
Resultado del período	5.571.582	8%	10.829.234	15%

*: En millones de pesos chilenos

Tabla 1: Estado resultado Cono Sur para el periodo 2015 – 2016.¹⁰ 102-45¹¹ 102-7 iii

5. NUESTROS VINOS¹²



SILENCIO

El máximo potencial del Cabernet Sauvignon del Valle del Maipo. Un vino que nos deja en silencio.



O C I O

Ocio es la vida misma condensada en un momento; un momento merecedor de esta epifanía enológica: Ocio, el vino ícono de Viña Cono Sur y el primer Pinot Noir ultra Premium de Chile.



CENTINELA

Elaborado bajo el método tradicional, este blanc de blancs está elaborado con excepcionales uvas Chardonnay procedentes del Valle de Casablanca, ubicado a tan sólo 9 km. del Océano Pacífico. De color amarillo verdoso, limpio, el Centinela tiene una nariz cítrica con notas de pomelo, flores blancas y un toque de pan. En boca es mineral y equilibrado, sus finas burbujas persisten resultando en un final largo y elegante.



Su inspiración es el espíritu de los trabajadores de Viña Cono Sur, que todos los días pedalean hacia los viñedos y cuyo esfuerzo da vida a este vino.



COSECHA NOBLE

Cosecha Noble es un concepto único e innovador de uvas Riesling provenientes del Valle de Bio Bio, lugar perfecto para el desarrollo de la botritis noble.



SPARKLING WINE

Un delicado y elegante Brut, sus aromas revelan gran expresión a fruta fresca, entremezclada con elegancia y complejidad reflejada en notas de miel, flores blancas y levadura. Es un vino jugoso, crocante, mineral y refrescante. En boca es fresco, con buena acidez, equilibrio y complejidad.

¹² 102-2



20 BARRELS

En 1996 nos propusimos el desafío de crear nuestro primer vino Premium. La cepa escogida fue el Pinot Noir y para su producción inaugural seleccionamos las 20 mejores barricas que brindó la cosecha '96.



SINGLE VINEYARD

Nuestro rango Single Vineyard nace de la idea de plasmar el terroir ideal para cada cepa mediante la optimización de las condiciones de altitud, suelo y clima, que los convierten en lugares singulares y privilegiados. El resultado son vinos de alta calidad, con una personalidad única, que es reflejo de su origen.



RESERVA ESPECIAL

Un rango de vinos Premium, completo y consistente, que refleja, a través de su diseño, un vino elegante, excelente elección para ocasiones especiales y con un muy buen potencial de guarda.



BICICLETA

Los vinos Bicicleta se destacan por la expresividad de su fruta y por ofrecer además cepas no tradicionales, que son un buen ejemplo de la innovación, estilo y creatividad de este rango.

6. UBICACIÓN

Las oficinas centrales de Viña Cono Sur se encuentran ubicadas en la comuna de las Condes, Santiago, Avenida Nueva Tajamar, 481, Torre Norte, Piso 19, Oficina 1901¹³.

La bodega se encuentra ubicada en el fundo matriz de Cono Sur, al interior del Fundo Santa Elisa, en la VI Región, ciudad de Chimbarongo.¹⁴

Actualmente la organización cuenta con 10 fundos, ubicados en diferentes valles, los cuales se listan en la figura 4.¹⁵

Durante el periodo 2016 se incrementó la superficie orgánica de los fundos de Cono Sur, disminuyendo la aplicación de agroquímicos y reemplazando por manejos culturales que ayudan a mejorar el equilibrio y respeto por el medio ambiente. Actualmente se cuenta con 26% de la superficie bajo este manejo.

En la búsqueda de nuevas zonas vitícolas, a fines de 2016 Cono Sur ha adquirió un fundo al sur de Los Ángeles, en Mulchén, el cual se comenzará a plantar durante la temporada 2017.

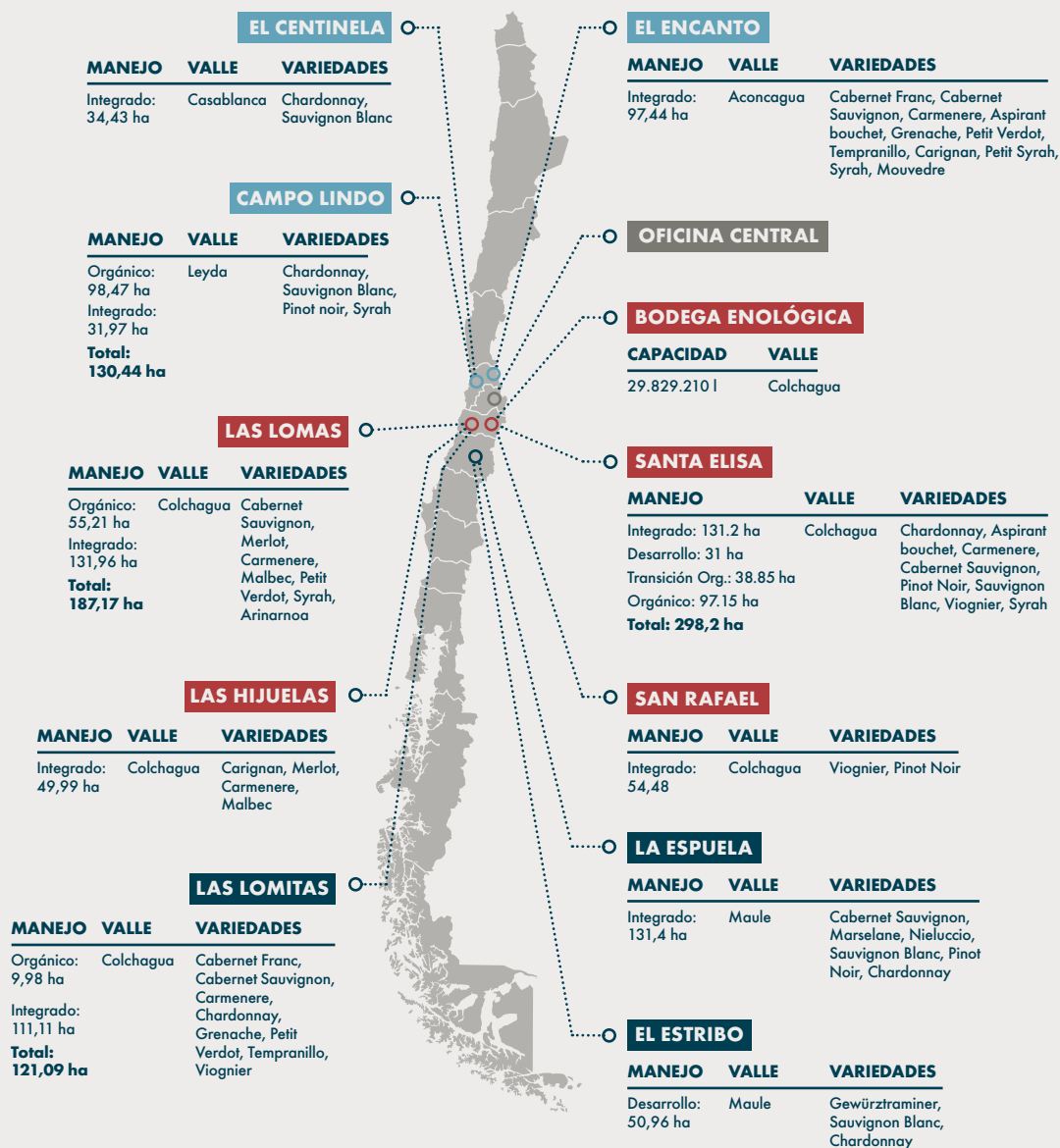


Figura 4: Fundos y sus manejos realizados por Viña Cono Sur

¹³ 102-4

¹⁴ 102-3

¹⁵ 102-7 ii

7.

ALCANCE DEL REPORTE

La realización de este reporte tiene por objetivo mostrar de una manera resumida los resultados en temas de sostenibilidad para el año 2016.

El análisis involucra a la totalidad de los sitios pertenecientes o manejados por Cono Sur, los que incluyen:

- **Fundo Campo Lindo**, ubicado en Leyda, Quinta Región.
- **Fundo El Centinela**, ubicado en Casablanca, Quinta Región.
- **Fundo el Encanto**, ubicado en San Felipe, Quinta Región.
- **Oficinas centrales ubicadas en Santiago**, Región Metropolitana.
- **Fundo Santa Elisa y bodega de vinificación**, ubicados en Chimbarongo, Sexta Región.
- **Fondos Las Lomas, Las Lomitas y Las Hijuelas**, ubicados en Peralillo, Sexta Región.
- **Fundo La Espuela y Fundo El Estribo**, San Clemente, Séptima región.

Toda la información recopilada es verificable, sin embargo, este documento no ha sido sometido a verificación por parte de una empresa externa¹⁶.

Si requiere de más antecedentes, por favor descargue la versión extendida del reporte de sostenibilidad de Cono Sur versión 2016, disponible en la página web www.conosur.com o contactarse con cualquier integrante de nuestro equipo de trabajo, quien podrá aclarar información contenida en este documento o si requiere de la versión extendida de este reporte.

Para cuestiones relativas a este Reporte usted puede dirigirse a¹⁷:

CHRISTIAN MAIRE GÓMEZ

Jefe del sistema de gestión y sustentabilidad
E-mail: christian.maire@conosurwinery.cl

FERNANDO TAPIA ESTAY

Coordinador del sistema de gestión
E-mail: fernando.tapia@conosurwinery.cl

Calle Pisagua s/n, Chimbarongo, Chile,
Teléfono: +56 2 2476 2730/ +56 2 2476 1298



¹⁶ 102-56

¹⁷ 102-53

8.

CONTENIDOS DEL REPORTE¹⁸

Basado en a los requerimientos voluntarios entregados por el Global Reporting Initiative en su formato G4, en su nuevo estándar 2016, se desarrolla el proceso de recopilación de información, el cual incluye revisión de documentación, considerando la empresa desde una perspectiva interna, analizando documentación primaria y secundaria, consultas a partes interesadas y representantes locales. Todo el contenido fue recopilado e integrado en temas de materialidad dentro de la matriz que se muestra en el punto 8.5.

Es necesario recalcar que el principio de generación de los reportes de sostenibilidad ha ayudado en la recopilación y ordenamiento de información, siendo una parte importante de los canales de comunicación de la viña con sus partes interesadas. Como parte de nuestros compromisos de gestión, el presente reporte es publicado anualmente (año calendario).

El presente reporte es publicado anualmente (año calendario) por la viña Cono Sur.¹⁹

8.1 IDENTIFICACIÓN Y RECOPIACIÓN

Sobre la base de la información recopilada a través de todas las áreas asociadas a la viña, el contacto e interacción con las partes interesadas, se han definido los alcances de la viña Cono Sur, mostrando nuestra esfera de influencias en la figura 5. Viña Cono Sur realiza una debida diligencia a su cadena de producción, con una permanente interacción con nuestras partes interesadas, con el objeto de seguir trabajando juntos, orientado a la mejora continua y detectando necesidades en temas de materialidad.

La figura 5 muestra el actual alcance que posee la viña que donde es posible llevar una debida diligencia en temas sociales y ambientales.

Para el caso del manejo post consumo, no es posible realizar un control exhaustivo por parte de Cono Sur, sin embargo, entregamos información básica sobre la gestión del envase y su reciclaje. También incluye información sobre consumo responsable en cada uno de nuestros productos.



Figura 5: Esfera de influencia recopilada por Cono Sur.

¹⁸ 102-46

¹⁹ 102-50; 102-52



8.2 FUENTES PRIMARIAS²⁰

Entrevistas internas: a todas las áreas involucradas dentro Cono Sur, las que incluyen administración, enología, agrícolas (todos los fundos), Recursos humanos, Prevención de riesgo y representantes del Comité Paritario de higiene y seguridad.

La forma en que se recopiló la información fue mediante encuestas, tanto electrónicas como *In situ* con las partes interesadas internas. Por otra parte, se entrevistaron a los altos cargos de Cono Sur para que emitieran su opinión en temas de sostenibilidad.

Análisis interno de los actuales riesgos y oportunidades, revisado y aprobado por la gerencia, enología, agrícola, sustentabilidad, RR.HH, principalmente. Parte importante de la matriz de materialidad se obtiene a partir de esta revisión interna.

8.3 FUENTES SECUNDARIAS

Recopilación y revisión de material bibliográfico interno, considerando la estrategia de sustentabilidad y responsabilidad social, el reporte de sostenibilidad del año 2015, análisis de prensa nacional e internacional.

Revisión de documentos de buenas prácticas económicas, sociales y ambientales, principalmente de la industria vitivinícola.

En base a los Temas de sostenibilidad propuestos por Global Reporting Initiative (GRI), se incorporan además:

- El Código de Sustentabilidad de Vinos de Chile
- Acuerdo de Producción Limpia (APL) de la Industria Vitivinícola Chilena
- Código de Conducta Business Social Compliance Initiative (BSCI)
- Norma internacional ISO 14.001, Sistemas de gestión ambiental
- Norma internacional ISO 50.001, Sistemas de gestión de la energía
- Norma internacional ISO 26.000 en Responsabilidad Social
- Norma internacional OHSAS 18.001, Sistema de gestión de Seguridad y salud en el trabajo.
- Principios rectores sobre las empresas y derechos humanos, Naciones Unidas.
- Código de ética publicitaria 2013, Consejo de autorregulación y ética publicitario (CONAR).
- Objetivos de desarrollo sostenible, Naciones Unidas.

²⁰ 102-12; 102-46; 102-51

8.4 REVISIÓN Y VALIDACIÓN

La información recopilada de nuestras partes interesadas, tanto internas como externas, fue sometida a revisión por parte de área de sustentabilidad de Cono Sur, siendo posteriormente validada por la Gerencia. Dicha información permitió la revisión y actualización en temas de materialidad para ser aplicados en la Matriz de materialidad que se muestra a continuación.

El actual período no presenta cambios importantes respecto del año base.²¹

8.5 MATRIZ DE MATERIALIDAD DE VIÑA CONO SUR²²

Los comentarios generados tras la revisión del reporte de sostenibilidad por las partes interesadas son almacenados para ser incorporados en el siguiente reporte. El principal cambio dentro de la matriz de materialidad tienen relación con la valoración de las partes interesadas respecto de la calidad de vida. Además, un tema que ha tomado importancia al interior de la organización corresponde a la incorporación de energías renovables no convencionales (ERNC) a su matriz energética.²³

Durante el 2015, se han identificado 39 temas de materialidad, distribuyéndose en base a la importancia considerada por ambas partes. Actualmente, para el periodo 2016, se ha realizado la incorporación y reubicación de los temas de materialidad dentro de la matriz, la cual se presenta continuación, mostrando los avances que se han logrado en los distintos temas de sostenibilidad.

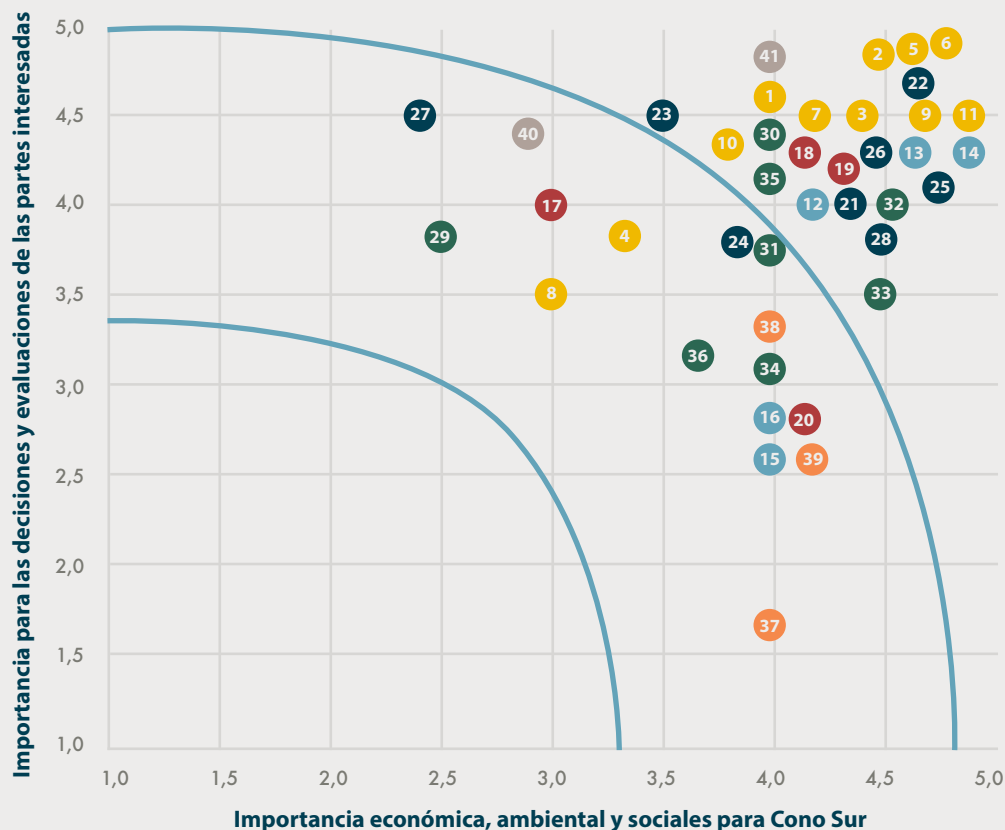


²¹ 102-48

²² 102-47

²³ 102-49

MATRIZ DE MATERIALIDAD DE VIÑA CONO SUR



TEMAS DE MATERIALIDAD

- Laboral
- Gobernanza
- Proveedores
- Medio Ambiente
- Clientes/Consumidores
- Comunidad
- Económico

ASPECTO IMPORTANTE PARA AMBAS PARTES

- 1 Disponibilidad de mano de obra
- 2 Salud & seguridad Ocupacional
- 3 Capacitaciones y formación de trabajadores
- 5 Condiciones laborales
- 6 Calidad de vida
- 7 Canales de participación de los trabajadores
- 9 Jornada Laboral
- 10 Remuneraciones
- 11 Clima Laboral
- 12 Política y Visión
- 13 Certificaciones
- 14 Cumplimiento legal
- 18 Cumplimiento legal proveedores
- 19 Evaluación de proveedores
- 21 Eficiencia Energética
- 22 Consumo de agua (Huella Hídrica)
- 23 Biodiversidad
- 25 Gestión de residuos: RILES, RISES, RESPEL
- 26 Reciclaje
- 28 Huella de carbono
- 30 Investigación y desarrollo
- 32 Identidad del producto
- 35 Satisfacción al Cliente
- 41 Impacto social económico en la comunidad

ASPECTO MEDIANAMENTE IMPORTANTE PARA AMBAS PARTES

- 4 Libertad de Asociación
- 8 Condiciones laborales contratista
- 15 Comunicación & difusión de sostenibilidad
- 16 Relacionamiento con partes interesadas
- 17 Trabajo infantil
- 20 Precios de los insumos
- 24 Manejo Plaguicida
- 27 Energías Renovables No Convencionales
- 29 Trazabilidad del producto
- 31 Consumo responsable y beneficios
- 33 Marketing responsable y ética publicitaria
- 34 Marca País
- 36 Turismo enológico
- 37 Precio uva
- 38 Desempeño Económico
- 39 Precio divisa
- 40 Olores y ruidos de los procesos de producción

9.

ESTRUCTURA GERENCIAL DE CONO SUR²⁴

La estructura gerencial de la viña Cono Sur está establecida de la siguiente manera:

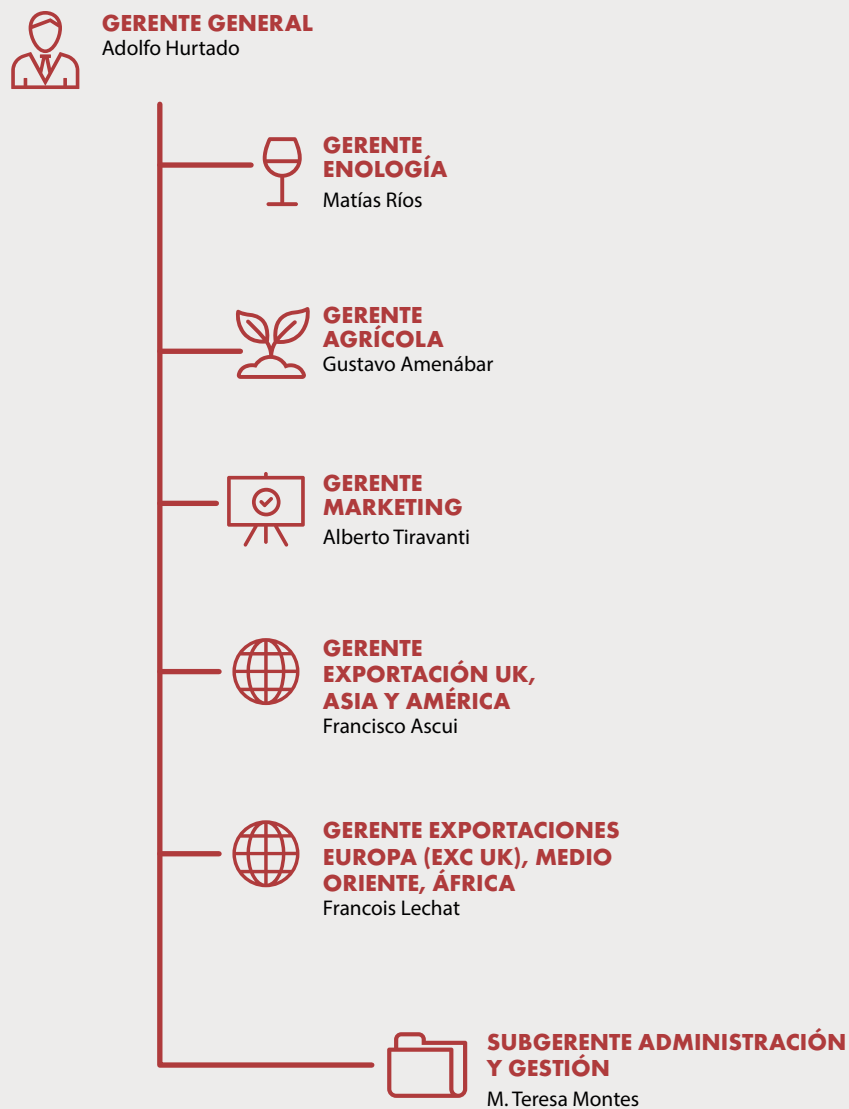


Figura 6: Estructura Gerencial Viña Cono Sur.

²⁴ 102-18



9.1 DECLARACIÓN DE FILOSOFÍA Y POLÍTICA²⁵

La filosofía de Viña Cono Sur se basa en el desarrollo sostenible bajo sus tres ejes: económico, social y ambiental. Los procesos son desarrollados bajo altos niveles de calidad que aseguren nuestra meta, ambiciosa pero alcanzable, de producir siempre los mejores vinos que Chile pueda ofrecer en sus distintos niveles de precios.

Para lograrlo se ha establecido una *Política integrada de gestión*²⁶, la cual se ha implementado a través de un sistema de gestión que abarca medio ambiente, calidad, seguridad y salud ocupacional, energía, responsabilidad social, entre algunos. Estos temas son permanentemente analizados con el fin de establecer objetivos que permitan la mejora continua de todos los procesos. Además, cuenta con un Código de conducta que establece el actuar esperado de cada miembro al interior de la organización.

El accionar de Viña Cono Sur se basa en el cumplimiento de la legislación aplicable a los diferentes ámbitos, además de aquellos compromisos que voluntariamente haya adquirido.

Nuestros compromisos son:

- Ser una empresa eficiente y rentable.
- Trabajar por calidad de nuestros productos, cuidado del medio ambiente y bienestar de trabajadores.
- Identificar aspectos ambientales y gestionarlos.
- Identificar y gestionar usos significativos de energía.
- Identificar peligros y gestionar riesgos no tolerables.
- Determinar nuestra Huella de carbono.
- Prevenir contaminación.
- Cumplir legislación.
- Estimular conciencia ambiental.
- Mejoramiento continuo y satisfacción del cliente.
- Brindar oportunidades laborales, sin discriminación, en igualdad de condiciones y trato.
- Respetar la Política, Código de conducta propio, el Corporativo. Así mismo, cumplir con los requisitos establecidos en las normas y estándares que voluntariamente la viña adquirió.

²⁵ 102-16

²⁶ Nuestra política puede ser descargada directamente desde nuestra página Web www.conosur.com

10. CADENA DE SUMINISTRO²⁷



ASPECTOS SUSTENTABLES

- Política integrada y Código de conducta.
 - Riegos tecnificados para uso racional del agua.
 - Uso eficiente de energía en riego.
 - Aplicación y monitoreo mediante los certificados APL, OHSAS 18.001, ISO 9.001 e ISO 14.001, ISO 50.001, Código de Sustentabilidad.
 - Uso de Residuos orgánicos para estabilizados.
 - Uso responsable de fertilizantes y agroquímicos.
 - Medición y verificación de gases de efecto invernadero.
- Introducción a la Política integrada y Código de conducta.
 - Salud y Seguridad para los trabajadores.
 - Uso eficiente de los recursos energéticos e hídricos.
 - Monitoreo de uva y estimaciones de producción para obtener el producto en el momento óptimo.
 - Aplicación y monitoreo mediante los certificados APL, OHSAS 18.001, ISO 9.001 e ISO 14.001, ISO 50.001, Código de Sustentabilidad.
 - Medición y verificación de gases de efecto invernadero.
- Zona exclusiva para el estabilizado de residuos orgánicos provenientes de la fermentación.
 - Residuos de Vinificación son reciclados y distribuidos a empresas especializadas para ser reutilizadas.
 - Uso eficiente de energética en bodega.
 - Capacitaciones en uso eficiente del agua.
 - Aplicación y monitoreo mediante los certificados APL, OHSAS 18.001, ISO 9.001 e ISO 14.001, ISO 50.001, Código de Sustentabilidad.
 - Medición y verificación de gases de efecto invernadero.
- Uso de insumos certificados y trazables.
 - Código de sustentabilidad
 - Certificados IFS y BRC
 - Insumos Eco amigables
 - Medición y verificación de gases de efecto invernadero.
- Medición y verificación de gases de efecto invernadero.
 - Carbon Neutral Delivery
 - Consumo responsable
 - Mensajes post consumo para el cuidado del medioambiente.



RECURSOS HUMANOS, ADMINISTRACIÓN Y SISTEMA DE GESTIÓN

COMUNIDAD Y TRABAJADORES LOCALES

²⁷ 102-9



11. PARTES INTERESADAS

Uno de nuestros pilares fundamentales es el establecimiento de relaciones sólidas con nuestras partes interesadas en el corto y largo plazo, esto mediante acuerdos previamente definidos. Nuestro actuar se basa en relaciones confiables y transparentes, donde las diferencias son conversadas, lo que nos permite contar con materias primas de altos estándares de calidad e inocuidad para la elaboración del vino y así satisfacer las necesidades de nuestros clientes.

Todos nuestros proveedores críticos son sometidos anualmente a evaluación de su desempeño y cumplimiento por las áreas correspondientes, prescindiendo de aquellos con deficientes resultados. Toda la información obtenida del proceso es dada a conocer a los proveedores, de manera que puedan implementar acciones que conlleven a un mejor desempeño. Nuestro objetivo es contar con colaboradores que se encuentren alineados con nuestros compromisos en materia de sostenibilidad.

11.1 ASOCIACIONES Y COMUNICACIONES CON NUESTRAS PARTES INTERESADAS²⁹

Viña Cono Sur participa de asociaciones gremiales, destacando I+D Consorcio Vinos de Chile, en la cual tiene una activa participación, principalmente el proyectos de innovación/investigación. Otras asociaciones corresponden a A.G. Orgánicos del Centro Sur, Asociación de canalistas.

Las partes interesadas con las cuales se mantiene comunicación permanente incluyen, entre otros:



²⁸ 102-43

²⁹ 102-13



Figura 7: Partes interesadas Viña Cono Sur

Los canales de comunicación más utilizados para la retroalimentación con nuestras partes interesadas son:

- Teléfono
- Correo electrónico
- Diario mural
- Página web
- Redes sociales

Si requiere de más información, por favor descargue la versión extendida del reporte de sostenibilidad de Cono Sur versión 2016, disponible en la página web www.conosur.com.

11.2 PROVEEDORES

Cono Sur cuenta con un número importante de proveedores de insumos, materias primas y servicios, los que son sometidos periódicamente a evaluaciones del desempeño. Esto permite alinearlos con los requisitos que la organización plantea en materia de seguridad y salud ocupacional, calidad, medio ambiente y laboral³⁰.

De acuerdo a las zonas geográficas en las cuales se encuentran ubicados los fundos y la bodega de Cono Sur, el abastecimiento de materias primas e insumos es adquirido en un porcentaje importante a proveedores locales. Lo anterior no aplica cuando se trata de compra de uvas provenientes de valles específicos y compras de insumos donde no existen proveedores cercanos que los abastezcan.

Al igual que el año 2015, nuestros proveedores se concentran principalmente en la Región

metropolitana y La Región del Libertador General Bernardo O'Higgins.

El principal grupo de proveedores corresponde a los productores de uvas, los cuales se seleccionan tomando en consideración experiencias comerciales previas, cepa, valle, cantidad de uva disponible, resultado de evaluaciones anteriores.

Una parte de los productores de uvas con contratos a largo plazo, se encuentra actualmente certificados en el Código de sustentabilidad de Vinos de Chile, Área Verde. Se espera que el número

de productores certificados crezca con el tiempo, puesto que el 2017 se inicia el tercer periodo de certificación de este código, con nuevas exigencias.

En el caso de la producción de uvas, debido a la estacionalidad del rubro agrícola, ha requerido la inclusión de contratistas para realizar labores específicas. Se continúa mejorando los controles sobre ellos, de manera de asegurar el cumplimiento legal en temas laborales, ambientales, seguridad y salud en el trabajo, así como de aquellos contenidos en el Código de Conducta

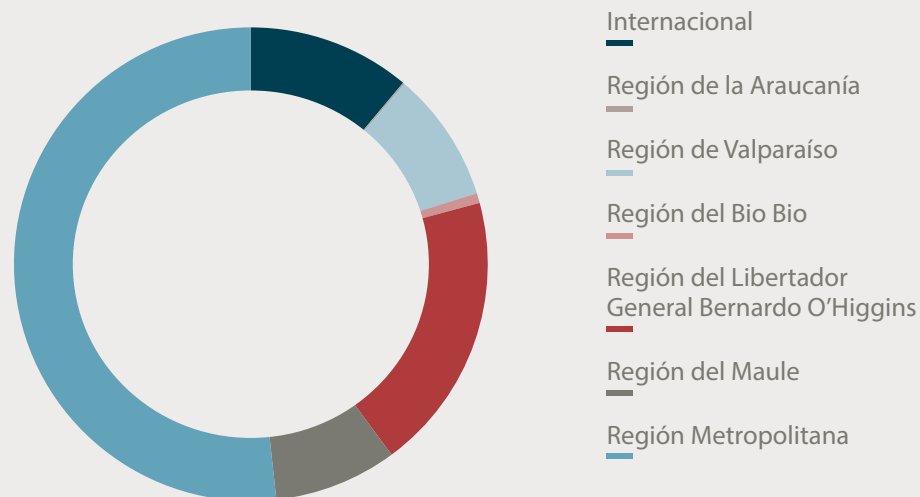


Figura 8: Distribución de proveedores por ubicación.

³⁰ 102-42

de la viña y la política integrada de gestión.

Para los proveedores de insumos enológicos, actualmente nos encontramos trabajando en disminuir el uso de envases mediante la utilización de recipientes de mayor tamaño, reutilizables, con lo que se busca disminuir la generación de residuos plásticos derivados del almacenamiento de sustancias químicas.

Los contratistas que realizan trabajos en la bodega enológica son sometidos a una verificación de cumplimiento legal, lo cual se realiza a través del sistema PRONEXO, sistema computacional alimentado por Concha y Toro.

Una vez que inician los trabajos, se realizan inspecciones de orden, higiene y seguridad, actividad realizada por el Experto en prevención de riesgos de la viña. Paralelamente, se realiza la identificación de aspectos ambientales asociados a la actividad que el externo desarrollará en instalaciones de Cono Sur, de manera de establecer controles a las operaciones.

12. CRECIMIENTO³¹

De acuerdo a lo informado en el reporte anterior, la bodega contaba con una capacidad de 23,4 millones de litros. Actualmente, luego de un proyecto de ampliación, se ha logrado alcanzar una capacidad de 29,8 millones de litros. El aumento se concentra principalmente en cubas fermentación de acero inoxidable y cubas de guarda de cemento.



³¹ 102-10

13. EVALUACIÓN DE LOS RIESGOS³²

Viña Cono Sur actualmente mantiene vigente la certificación ISO 14.001, la cual se basa en la identificación y evaluación de aspectos ambientales, además la certificación OHSAS 18.001, la cual permite la identificación de peligros y evaluación de riesgos de seguridad y salud en el trabajo. En base a estas dos certificaciones la empresa monitorea constantemente los riesgos y aspectos asociados a temas ambientales y de salud y seguridad en el trabajo de cualquiera que realice actividades al interior de la viña.

Desde mediados de 2016, nos encontramos trabajando en la actualización de nuestro sistema de gestión, que permita renovar certificados a las normas ISO 9001 e ISO 14001 a la versión 2015. Como principal cambio se encuentra la comprensión de la organización y su entorno y las acciones necesarias para abordar riesgos y oportunidades. Esperamos obtener nuevos certificados a mediados del 2017.

Otra parte importante de nuestro sistema es la gestión de la energía. Cono Sur certificó la norma ISO 50.001 el 2014 y nos encontramos trabajando en la renovación del certificado, lo cual se realizaría a mediados del 2017. Dentro de los usos significativos de energía en los que hemos trabajado se encuentra riego por goteo en fundo Santa Elisa, calefacción y refrigeración en bodega Santa Elisa.

Teniendo en cuenta la necesidad de gestionar nuestra huella de carbono, así como abordar el tema costo de energía, nos encontramos evaluando varios proyectos de compra de energía limpia (fotovoltaica), a través de contratos a largo plazo de plantas instaladas en nuestros fundos. Esperamos contar con las primeras instaladas y funcionando en septiembre de 2017.

El seguimiento del estado del sistema de gestión en los ámbitos de medio ambiente, calidad, energía, seguridad y salud ocupacional, son informados al Gerente General mediante reuniones bimensuales. A partir de los acuerdos logrados se establecen acciones, con plazos y responsables definidos. De igual manera, el Gerente General reporta al directorio tanto los resultados de las gestiones como cualquier inquietud de las partes interesadas que se generen.³³

El área de Sistema de gestión y sustentabilidad es la responsable de seguir, mantener y proponer mejoras al sistema de gestión integrado.

14. MASA LABORAL Y CONDICIONES LABORALES

Debido a la estacionalidad de las labores agrícolas y enológicas, se presentan variación en la dotación de personal. Lo anterior genera una necesidad de la masa laboral de requerimiento temporal, concentrada principalmente en la época

de poda, área agrícola, y vendimia, área técnica.

La siguiente tabla muestra la dotación promedio mensual de personal durante el año 2015 al 2016, desglosado según tipo de contrato y género, dentro de los diferentes fundos a lo largo del país. Estos datos fueron generados al final del periodo 2016 según el promedio anual de trabajadores. Los beneficios valorizados los reciben el 100% de las personas con contratos permanentes y temporeros A, con más de 3 años de antigüedad en la viña. Las remuneraciones de nuestros trabajadores se encuentran alineadas al cargo que ejercen y no al género, existiendo retribuciones igual entre hombre y mujeres.

Para el caso del área agrícola, finalizada la temporada (junio), la alta dirección tomó la determinación de extender los beneficios otorgando equipo complementario (zapatos de seguridad, overol, capas y botas para agua) y dos días administrativos anuales de libre disposición. Lo anterior en concordancia con los compromisos adquiridos el 2015. Si bien esto es un avance en temas de condiciones laborales, continuamos evaluando con los trabajadores las necesidades que puedan surgir en su día a día.

³² 102-11

³³ 102-44

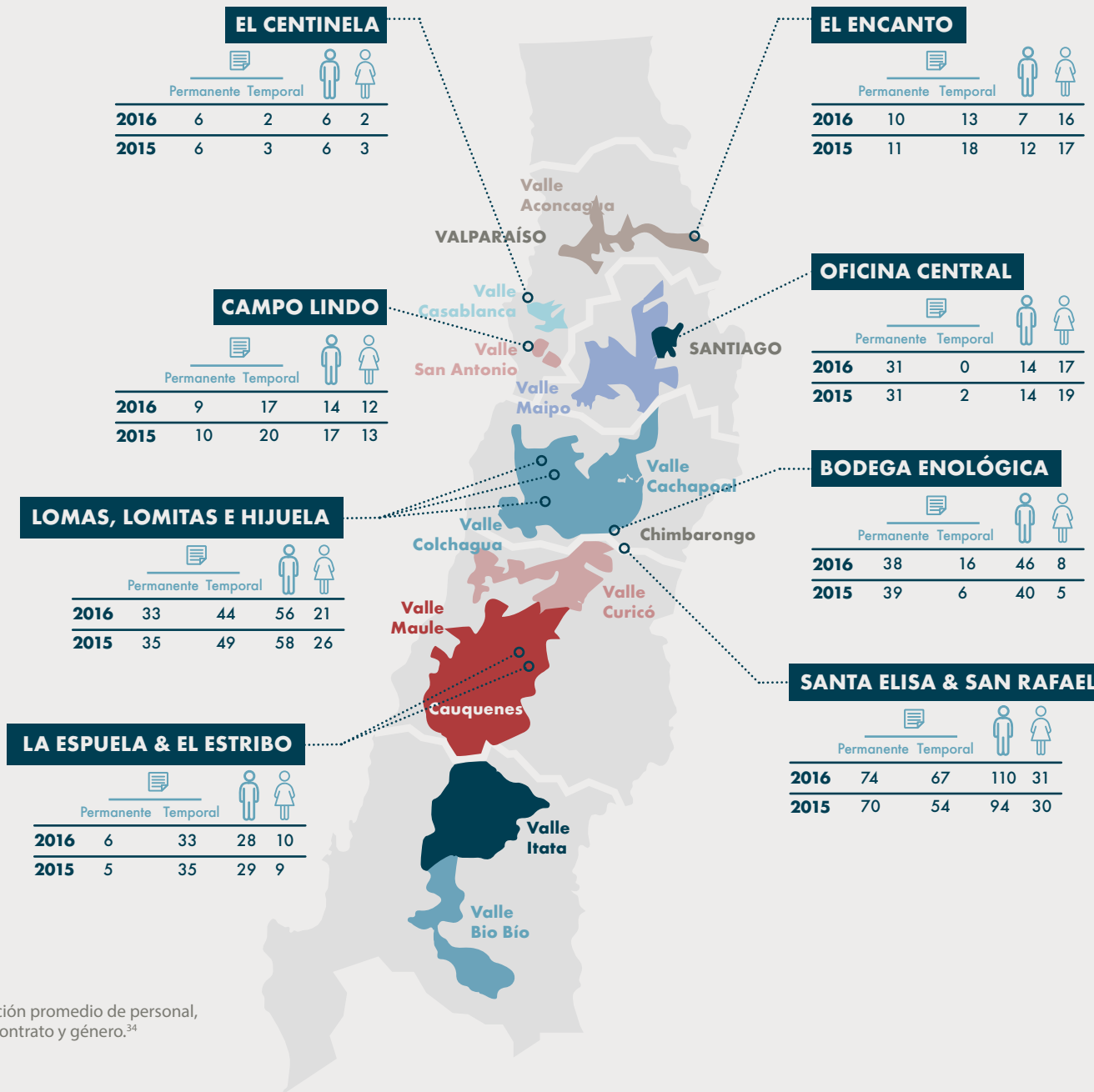


Figura 9: Dotación promedio de personal, según región, contrato y género.³⁴

³⁴ 102-7 i; 102-8

14.1 BALANCE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Para el año 2016 la tasa de cotización adicional no tuvo cambio ya que el nuevo cálculo se hace a fines de junio 2017. Si bien ha existido un incremento en la tasas de accidentabilidad y siniestralidad, esto se ha debido a situaciones puntuales, de baja gravedad, que han repercutido en las estadísticas. Los esfuerzos están orientados en recuperar la senda del año anterior y trabajar para mantener la tasa actual.

Para más información, revisar el anexo A.

14.2 CAPACITACIÓN

Durante el periodo 2016 se observa un incremento en la realización de cursos de capacitaciones. Con el objeto de mejorar las competencias y entregar nuevas habilidades a nuestros colaboradores, se aumentó el número de capacitaciones, alcanzando un 66% más de horas en comparación con la temporada anterior.

ESTADÍSTICAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

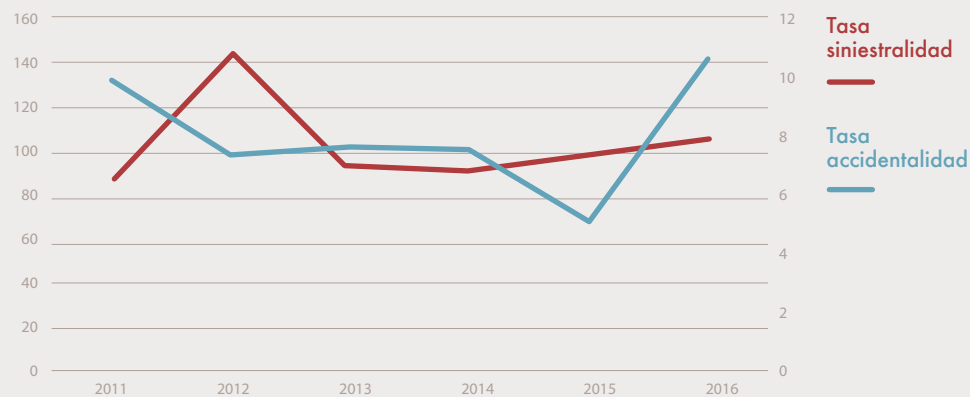


Figura 10: Resultados de las tasas en seguridad y salud en el trabajo



	2015	2016
Total de Horas de capacitación	2.625	4.370
Horas de Capacitación por trabajador	6,7	11,0

Figura 11: Resúmenes horas de capacitaciones.

14.3 LIBERTAD DE ASOCIACIÓN Y CONVENIOS COLECTIVOS³⁵

Reglamento interno de Orden, Higiene y Seguridad Cono Sur S.A., señala: "...Cada trabajador, con excepción de las restricciones legales aplicables, tiene el derecho a constituir sindicatos o asociaciones de trabajadores, y de afiliarse a ellos, con la sola condición de sujetarse a la ley y a los estatutos de las mismas...". Es así que Viña Cono Sur no restringe a sus trabajadores la libertad de asociación; actualmente no se ha constituido ningún sindicato dentro de las instalaciones de Cono Sur no contando con convenio colectivo. Se cuenta con reuniones constantes entre el órgano superior de gobierno y un grupo representante de trabajadores de enología. En estas mesas de diálogo los operarios proponen nuevos temas para análisis y nuevos beneficios a obtener, los cuales son luego revisados y analizados por la alta dirección.

14.4 CALIDAD DE VIDA

Viña Cono Sur y la Asociación Chilena de seguridad (ACHS) implementaron el programa de Calidad de vida enfocado en el bienestar y salud de los operarios. Dentro de éste se realizan evaluaciones principalmente en temas de salud y nutrición. Lo anterior apunta a modificar la condición de cada trabajador a través de cambios en la alimentación, que permitan mejorar los indicadores de salud.



14.5 CONDICIONES LABORALES Y AMBIENTE DE TRABAJO

Adicionalmente, durante el 2016 se tomaron acciones que tienden a lograr equidad salarial entre las distintas gerencias de Viña Cono Sur, haciendo extensivo al área agrícola en todos los beneficios que actualmente están disponibles, tanto en términos monetario como no monetario.

Como metodología para la elaboración de la matriz de materialidad, se contactó a diferentes partes interesadas de manera de conocer su opinión respecto de diferentes materias de sostenibilidad, recopilando la información mediante encuestas realizadas in situ en las

diferentes instalaciones de la viña, y mediante correo electrónico para las partes interesadas no cercana a las instalaciones. Para el caso de los trabajadores, en el año 2016 se aplicó nuevamente la encuesta de compromiso realizada por Aon Hewitt, los resultados mostraron que se cuenta con un compromiso de un 81%, lo cual refleja una mejor valoración respecto de la encuesta realizada el 2014, la cual alcanzó un 71% de compromiso. Esta encuesta fue realizada en forma escrita y vía web, permitiéndonos lograr un mayor índice de respuesta y un resultado más representativo del nivel de compromiso. El análisis detallado de los resultados permitirá tomar acciones por área sobre aquellos aspectos con menores evaluaciones²⁸.

14.6 VISITA MONOPOLIO SUECO

Durante el mes de diciembre representantes de Systembolaget realizaron una visita al fundo Santa Elisa (viñedos y bodegas) para ver in situ la forma en que Viña Cono Sur ha abordado el Código de conducta BSCI. La visita se desarrolló en completa normalidad, pudiendo observarse el buen nivel de cumplimiento del código por parte de la viña.



³⁵ 102-41

15. INDICADORES AMBIENTALES

15.1 HUELLA DE CARBONO

Viña Cono Sur ha certificado su octavo reporte de emisiones de gases de efecto invernadero, lo cual se realiza bajo el esquema CEMARS³⁶, basado a la norma ISO 14064³⁷.

La Tabla 3 entrega información respecto de las emisiones reportada para el período 2015-2016.

Tal como lo muestra la Tabla 3, las emisiones corresponden mayoritariamente al alcance 3, otras emisiones indirectas generadas por terceros, siendo principalmente:

- Emisiones generadas por la producción de uvas de externos
- Transporte en general de insumos, uvas y vino
- Proceso de envasado
- Vuelos de ejecutivos
- Transporte de producto terminado a destino



Alcance	2014-2015 Ton CO ₂ e	2015-2016 Ton CO ₂ e	Variación
Alcance 1	1.998,1	1.914,6	-4%
Alcance 2	1.407,4	1.367,2	-6%
Alcance 3	34.550,1	36.573,8	6%
Total	37.955,6	39.855,6	5%

Tabla 3: Comparación emisión de GEI últimas dos temporadas



³⁶ <http://www.carbonzero.co.nz/action/CEMARScertification.asp>

³⁷ ISO 14064-1:2006 especifica principios y requerimientos a nivel organizacional para la cuantificación y reporte de emisiones y remociones de gases de efecto invernadero.

CONO SUR

HUELLA DE CARBONO

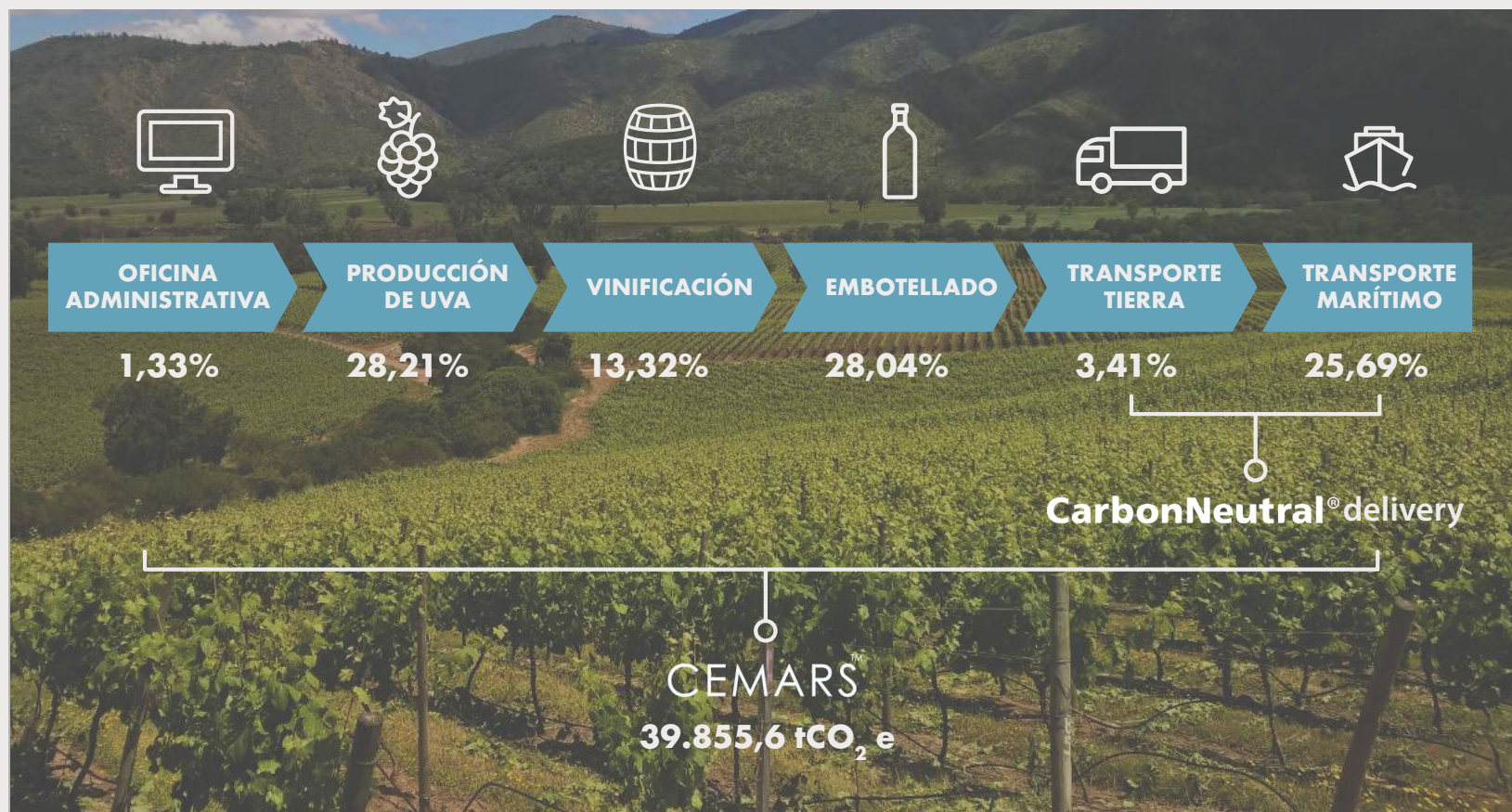


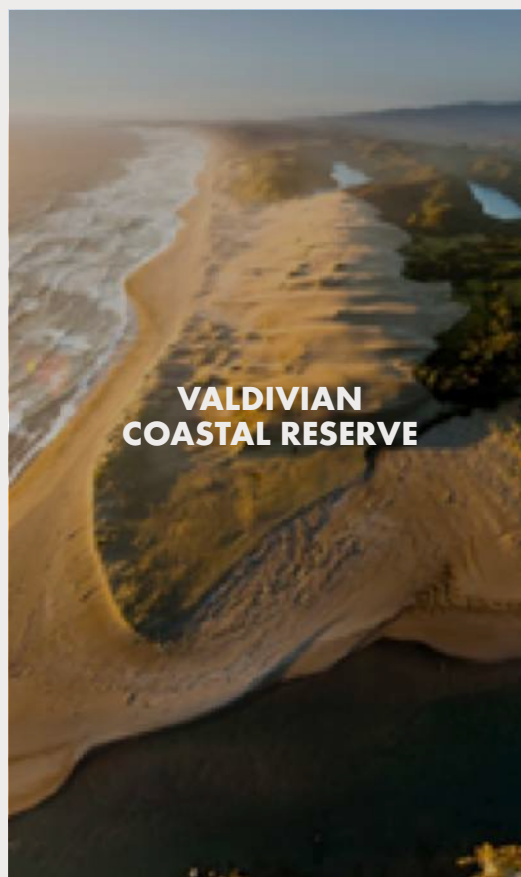
Figura 11: Resúmenes de emisión por proceso y neutralización de CO₂.

Si bien el transporte del producto terminado está fuera del alcance de la organización, ya que el vino se vende FOB, Cono Sur ha decidido compensar las emisiones asociadas a este concepto. Para ello somete su cálculo de huella de carbono del transporte a verificación por una tercera parte, para luego, a través de la empresa Carbon Neutral Delivery®, adquirir bonos de carbono equivalente a las emisiones generadas en el transporte de todos sus vinos Cono Sur e Isla Negra.

Las emisiones del período 2015-2016 se compensaron mediante dos proyectos:

CARBON NEUTRAL DELIVERY		
Toneladas de CO ₂ Compensado		
2014-2015	2015-2016	Variación
11.288	10.788	-4%

Tabla 4: Comparación emisiones compensadas de GEI en las últimas dos temporadas



15.2 EFICIENCIA ENERGÉTICA

Viña Cono Sur cuenta con un sistema de gestión de la energía implementado para su fundo y bodega Santa Elisa, ya que es el sitio de mayor consumo de la organización. La información es reportada por año agrícola, es decir, desde 1 de junio al 31 de mayo del siguiente año.

El consumo de energía de la última temporada disminuyó 4,6% respecto del año base (2013-2014) y 0,8% respecto de la temporada precedente. Por su parte, la bodega de vinificación procesó 22 millones de kg de uvas durante

el año 2014, mientras que en la vendimia 2016 la cifra alcanzó los 27,7 millones, representando un incremento del 26% en ingreso de uva.

El principal consumo de energía en Santa Elisa corresponde a electricidad, seguido por diésel y GLP.

Los principales usos de energía en el fundo y bodega Santa Elisa corresponden a GLP en calderas, diésel en maquinaria agrícola y equipos eléctricos, electricidad en frío y bombas de riego.

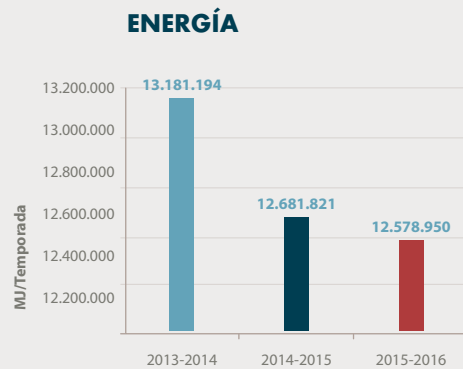


Figura 12: Diferencias entre el consumo de energía durante las últimas 3 temporadas dentro de la organización.

CONSUMO DE ENERGÍA POR FUENTE MJ

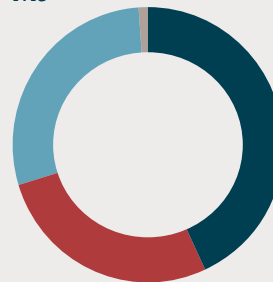
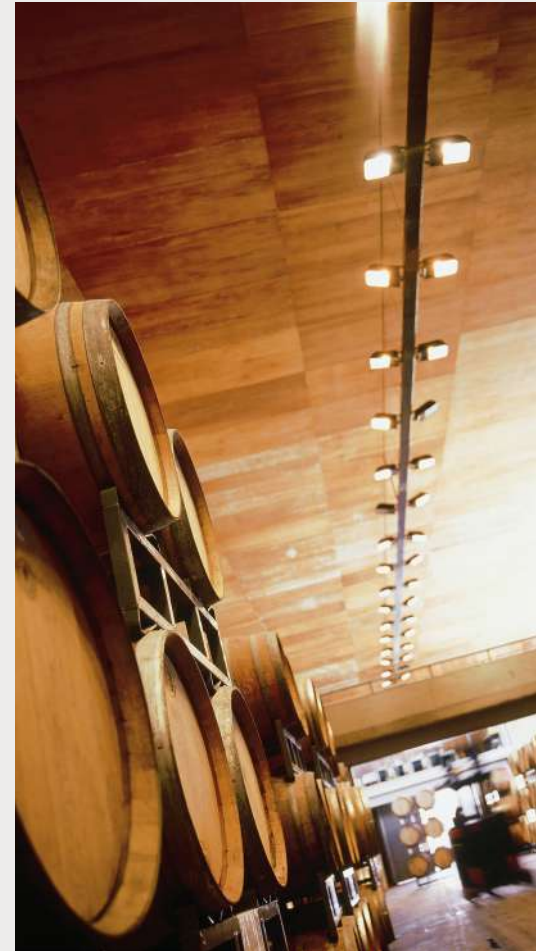


Figura 13: Consumo de energía por proceso.

Electricidad	5.424.007	43,1%
Diesel	3.593.214	28,6%
GLP	3.448.647	27,4%
Gasolina	113.082	0,9%



Un número importante de procesos presenta menores consumos de energía respecto del año base (período 2013 – 2014), lo cual se puede apreciar en la siguiente figura. Uso de GLP en calderas, electricidad en frío, electricidad en riego, iluminación y bombeo, son los principales procesos que presentaron una reducción en el uso de la energía, obtenido una disminución del consumo en un 4,6% en relación con la temporada anterior.

Las principales reducciones en los procesos se concentraron en:



Bombas riego	-14%
Varios bodega	-12%
Iluminación	-9%
Bombeo	-16%
Climatización	-4%
Grúas horquilla	-18%

Tabla 5: Principales reducciones por proceso durante el 2016.

COMPARACIÓN CONSUMO DE ENERGÍA POR PROCESO

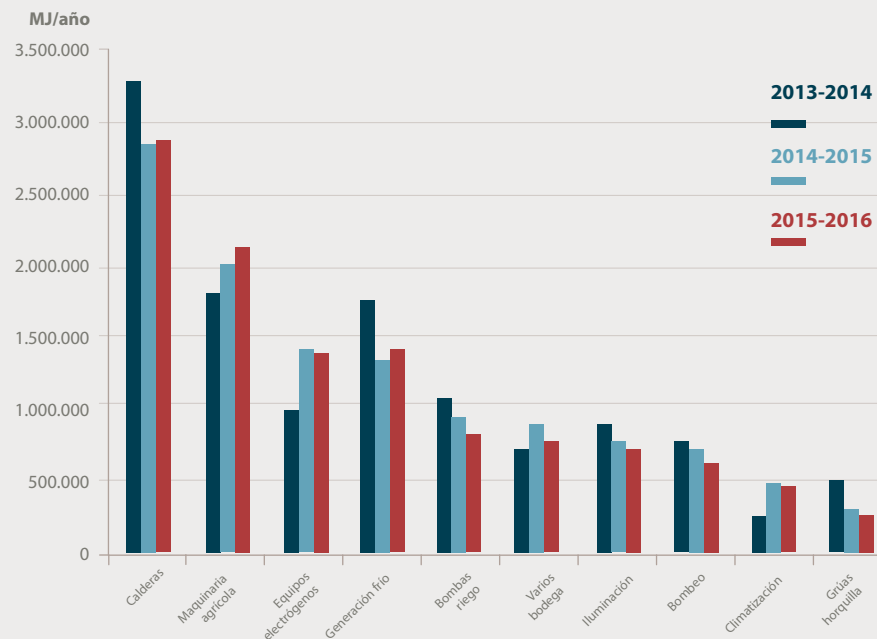


Figura 14: Consumo de energía por proceso.

16. RECONOCIMIENTO AL DESEMPEÑO AMBIENTAL

El Centro de Sostenibilidad Empresarial de la Escuela de Negocios de la Universidad Adolfo Ibáñez, Sociedad de Fomento Fabril (SOFOFA) y Revista Capital realizó la entrega del premio de Sostenibilidad Corporativa 2016. Este premio se basa en datos e información publicada por las empresas a través de sus reportes de sostenibilidad, y abarca 4 categorías:

- Gobierno Corporativo o “Gobernanza”
- Medioambiental
- Social
- General

Viña Cono Sur, recibe el reconocimiento en la categoría medioambiental, destacando sobre otras empresas por su compromiso con el entorno. Este premio nos da la confianza que vamos por buen camino y nos estimula a seguir mejorando nuestros procesos continuamente.



ÍNDICE GLOBAL REPORTING INITIATIVE UTILIZADO EN EL REPORTE DE SOSTENIBILIDAD DE LA VIÑA CONO SUR

En la siguiente tabla podrá encontrar las páginas de referencias según los contenidos implementados según el Global Reporting Initiative. En la presente memoria figuran alguno del contenido básico de la guía para la elaboración de memoria del GRI, tener en consideración que este reporte es de caracterís-

ticas Esencial, si requiere información adicional, por favor solicite la versión extendida de este reporte al área de sostenibilidad de la viña Cono Sur, el reporte resumido se encuentra disponible en la página web www.conosur.com.



PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN		Página
102-1	Nombre de la organización.	3
102-2	Marcas, productos y servicios más importantes de la organización.	3, 11
102-3	Lugar donde se encuentra la sede de la organización.	14
102-4	Países en los que opera la organización.	14
102-5	Naturaleza del régimen de propiedad y su forma jurídica.	3
102-6	Mercados distribuidos	7
102-7	Dimensiones de la organización	10, 14, 28
102-8	Información de los empleados y otros trabajadores	28
102-9	Descripción de la cadena de suministro de la organización.	22
102-10	Cambios significativos durante el periodo objeto de análisis en el tamaño, la estructura, la propiedad accionarial o la cadena de suministro de la organización.	26
102-11	Indicar cómo aborda la organización, si procede, el principio de precaución	27
102-12	Principios u otras iniciativas externas de carácter económico, ambiental y social que la organización suscribe o ha adoptado.	7, 17
102-13	Asociaciones y las organizaciones de promoción nacional o internacional a las que la organización pertenece.	23

ESTRATEGIA		Página
102-14	Declaración del responsable principal de las decisiones de la organización sobre la relevancia de la sostenibilidad para la organización y la estrategia de esta con miras a abordarla.	21

ÉTICA E INTEGRIDAD		Página
102-16	Describir los valores, los principios, los estándares y las normas de la organización.	2

GOBIERNO CORPORATIVO		Página
102-18	Estructura de gobierno de la organización y sus comités y los comités responsable de la toma de decisiones sobre cuestiones económicas, ambientales y sociales.	20

PARTICIPACIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERÉS		Página
102-40	Listas de los grupos de interés vinculados a la organización.	3
102-41	Porcentaje de empleados cubiertos por convenios colectivos.	30
102-42	Identificación y elección de los grupos de interés con los que se trabaja.	3, 25
102-43	Descripción del enfoque adoptado para la participación de los grupos de interés.	23
102-44	Cuestiones y problemas claves que han surgido a raíz de la participación de los grupos de interés y descripción de la evaluación hecha por la organización.	27

PERFIL DEL REPORTE		Página
102-45	Lista de las entidades que figuran en los estados financieros consolidados de la organización y otros documentos equivalentes.	10
102-46	Proceso que la organización ha seguido para determinar el contenido de la memoria y la cobertura de cada aspecto.	16, 17
102-47	Lista en temas de materialidad identificados en el proceso de definición del contenido del reporte	18
102-48	Efecto de reajusta de la información entregada en reportes previos, y la razón de estos reajustes	18
102-49	Cambios significativos en el alcance y la cobertura de cada aspecto con respecto a memorias anteriores.	18
102-50	Periodo objeto de la memoria.	16
102-51	Fecha de la última memoria.	17
102-52	Ciclo de presentación de memorias.	16
102-53	Punto de contacto para solventar las dudas que puedan surgir en relación con el contenido de la memoria.	15
102-54	Aviso de reportar en base a la concordancia de los estatutos del GRI	2
102-55	Índice GRI	38
102-56	Política y prácticas vigentes de la organización con respecto a la verificación externa del reporte.	15

ANEXO A

TABLAS RESULTADOS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL



Región	2015				2016			
	RM	V	VI	VII	RM	V	VI	VII
Masa laboral promedio	17	29	132	8	17	21	60	10
Nº accidentes	0	3	3	0	0	1	7	1
Días perdidos	0	12	11	0	0	2	59	4
Tasa accidentalidad	0	10,34	2,27	0	0	4,76	11,6	1
Tasa siniestralidad	0	41,38	8,33	0	0	9,52	101,69	40
Víctimas fatales	0	0	0	0	0	0	0	0



Región	2015				2016			
	RM	V	VI	VII	RM	V	VI	VII
Masa laboral promedio	14	35	143	28	14	36	212	128
Nº accidentes	0	5	9	2	0	0	33	3
Días perdidos	0	13	179	145	0	0	306	76
Tasa accidentalidad	0	14,29	6,29	7,14	0	0	15,56	10,71
Tasa siniestralidad	0	37,14	125,17	517,86	0	0	144,33	271,42
Víctimas fatales	0	0	0	0	0	0	0	0



Cono Sur
VINEYARDS & WINERY