



VINEYARDS & WINERY

Reporte de

SOSTENIBILIDAD

2020





Reporte de

SOSTENIBILIDAD

2020

Mensaje del Gerente¹

El año 2020 será ciertamente recordado por los grandes desafíos que nos trajo la pandemia del Covid-19, tanto a nivel laboral como personal. En nuestro país la pandemia llegó recién iniciada nuestra vendimia, obligándonos a construir una nueva forma de trabajo y redefinir decididamente nuestros procesos productivos, para poder realizar en tiempo record, y de forma segura, la cosecha y vinificación de nuestras uvas. Terminando este período esencial e intensivo para nuestra empresa, logramos mantener también, durante todo el año, nuestra operación funcionando y, de esta forma, servir ininterrumpidamente a nuestros clientes y consumidores alrededor del mundo.

Los mercados nos presentaron grandes desafíos comerciales, lo que nos condujo a reenfocar nuestra estrategia hacia los canales que concentrarían las ventas durante este período, principalmente supermercados y el comercio on-line. Nuestra decidida acción, y sobretodo el compromiso de todos quienes formamos Viña Cono Sur, nos permitió que en el año 2020 superáramos por primera vez en nuestra historia los 5,5 millones de cajas vendidas. Este nuevo hito tiene el mérito adicional de haber sido logrado manteniendo todas nuestras certificaciones al día, avanzando además sustancialmente en los diversos compromisos adquiridos en nuestro Reporte de Sustentabilidad anterior, todo de lo cual se dará cuenta en el presente informe.





En relación a los compromisos acordados en el Reporte de Sostenibilidad 2019², dos importantes normas, en las que se basa nuestro sistema de gestión, fueron recertificadas a su versión más actual, correspondiendo a ISO 50001 e ISO 45001, ambas 2018. Además, se logró la recertificación en responsabilidad social empresarial mediante el estándar For Life, se incorpora el sello V-Label para productos veganos de la gama de vinos orgánicos de Cono Sur. Por último, se incrementó la superficie manejada orgánicamente y se continuó trabajando para obtener la certificación de Empresa B.

Respecto a nuestra área agrícola, en el fundo El Encanto (Aconcagua), 56,66 há fueron convertidas a manejo orgánico; también en ese lugar comenzó a operar una planta fotovoltaica de 200 kWp. En el fundo El Estribo (San Clemente) se plantaron 40 nuevas hectáreas de las cepas Pinot Noir y Malbec, y en nuestro campo de Mulchén se plantaron las últimas 12 nuevas hectáreas del proyecto, completando así una

superficie total de 177 há plantadas.

Dentro de los avances realizados por el área enológica, y con un claro foco en la Calidad, la eficiencia energética y la reducción en el uso de agua, se destacan diversas inversiones como la automatización de remontajes, la utilización de aire para el correteo de líneas de vendimia, la puesta en marcha de un nuevo estanque propagador de levaduras y la implementación de un sistema de descubes en circuito cerrado.

En cuanto a nuestra relación con la comunidad, destacamos el apoyo que brindamos a nuestros vecinos de Chimbarongo durante los meses más duros de la pandemia. Se hicieron donaciones de cajas de alimentos y alcohol gel y adicionalmente se concretó un auspicio al Club de Fútbol Chimbarongo. Esto último le permitió al club financiar su trabajo en la formación de jóvenes y mantener su planta técnica durante un período especialmente difícil debido a las restricciones impuestas por el Covid-19.

Durante el año 2020, nuevamente la excelencia y calidad de los vinos Cono Sur fue reconocida y premiada por los principales críticos de vinos y prensa especializada, tanto a nivel nacional como internacional. Destacaron los reconocimientos a la excepcional calidad de nuestros Syrah de clima frío; nuestro Single Vineyard Syrah 2018 recibió 97 puntos por parte de Decanter, mientras que 20 Barrels Syrah 2018 recibió 96 puntos en la Guía Descorchados y Medalla de Oro en el Global Syrah Master de The Drink Busi-

ness. En relación al mercado asiático, la prestigiosa competencia Japan Wine Challenge reconoció con Medalla de Oro a Single Vineyard Carmene-re 2017 y a Reserva Especial Sauvignon Blanc 2019. A nivel de vinos ícono, nuestro Cabernet Sauvignon Silencio 2015 obtuvo sobresalientes 94 puntos en The Wine Advocate, en tanto que Ocio 2017 recibió medalla Gran Oro en Catad'Or Wine Awards. Finalmente, reafirmando que la calidad está presente en todas nuestras líneas, el prestigioso concurso International Wine & Spirits

Competition dio un gran espaldarazo a la consistencia de nuestra marca Bicicleta, al otorgarle 90 puntos a sus variedades Pinot Noir, Merlot y Malbec.

Todo lo anterior es el resultado de un decidido trabajo en equipo orientado a la excelencia y a la sustentabilidad, donde nuestros colaboradores, la comunidad y el medio ambiente están siempre en el centro de nuestras acciones. A través de este Reporte, se busca mostrar los avances logrados durante este período

en estas áreas, y los desafíos que surgen como respuesta a las necesidades de nuestro entorno. El documento ha sido elaborado en conformidad con los estándares GRI, opción Esencial³.

Paul Konar Elder
Gerente general

“...Trabajo en equipo orientado a la excelencia y a la sustentabilidad, donde nuestros colaboradores, la comunidad y el medio ambiente están siempre en el centro de nuestras acciones.”



Índice

1 Antecedentes generales 8

1.1	Naturaleza y formación legal	10
1.2	Historia de Cono Sur	11
1.3	Mercados de destino 2020	14
1.4	Nuestros vinos	15
1.5	Ubicación y distribución	17
1.6	Crecimiento	19
1.7	Desempeño Económico	20
1.8	Cumplimiento Legal Cono Sur	22
1.9	Cadena de suministros	23
1.10	Proveedores	25
1.11	Política integrada de gestión, Responsabilidad social, Código de conducta y Reglamento Interno	27
1.12	Evaluación de los impactos, riesgos y oportunidades	29
1.13	Comité de sustentabilidad	31
1.14	Certificaciones y/o acreditaciones	32

2 Generación del reporte 33

2.1	Alcance del reporte	34
2.2	Contenido del reporte	34
2.3	Evaluación de temas materiales	35
2.4	Revisión y validación	36
2.5	Matriz de Materialidad de Viña Cono Sur	37

3 Partes interesadas y comunicación 39

3.1	Partes interesadas	40
3.2	Canales de Comunicación	42
3.3	Redes Sociales	43

4 Calidad e información 45

4.1	Calidad de los productos finales	46
4.2	Satisfacción al cliente	49
4.3	Etiquetado e información del producto final	50
4.4	Resguardo de la información	51
4.5	Marketing Responsable	51
4.6	Consumo Responsable de vino	52

5 Medioambiente 53

5.1	Energía	55
5.2	Huella de Carbono	61
5.3	Generación de residuos	63
5.4	Consumo y usos hídricos	64
5.5	Materiales	67

6 Seguridad y salud en trabajo 69

6.1	Balance seguridad y salud ocupacional	71
6.2	Accidentabilidad y Siniestralidad	73
6.3	Comité Paritario de Higiene y Seguridad	75
6.4	COVID 19	77

7 Condiciones laborales, ambiente de trabajo 78

7.1	Libertad de asociación y convenios colectivos	79
7.2	Capacitación y Formación	80
7.3	Becas de estudio	81
7.4	Beneficios a empleados de Cono Sur	82
7.5	Salario Ético	83
7.6	Dotación y Tasa de rotación	84
7.7	Rangos etarios	87
7.8	Ambiente de trabajo	87

8 Comunidad 88

8.1	Comunidad	89
8.2	Impacto ambiental y social en la Comunidad	90



1 Antecedentes generales⁴

4: 102-16.

Nuestra política puede ser descargada directamente desde
nuestra página Web <http://www.conosur.com/es/sustainability/>

Los comienzos de la viña se remontan al año 1993. Desde su establecimiento, Viña Cono Sur se ha destacado por un compromiso en el Desarrollo de políticas ambientales y sociales, demostrando que la producción de vinos de alta gama puede desarrollarse con prácticas ambientalmente amigables, cuidando su gente y la comunidad cercana.

Su filosofía busca producir los mejores Vinos que Chile pueda ofrecer en sus distintos niveles de precio, y se basa en tres pilares:

1 CALIDAD

Asegurar que todos los procesos se desarrollen con elevados estándares de calidad y sean revisados periódicamente con el afán de mejorarlos continuamente.

2 INNOVACIÓN

Liderar a la industria en el desarrollo de productos distintivos e innovadores que refuercen su identidad.

3 SUSTENTABILIDAD

El desarrollo sostenible es un valor fundamental para Viña Cono Sur, en los tres ejes que definen el concepto: económico, social y ambiental.



1.1 Naturaleza y formación legal⁵

Viña Cono Sur es una filial de Viña Concha y Toro, la cual es propietaria del 100% de la organización.

Los procesos productivos, así como marketing y comercial, son manejados de manera independiente a Viña Concha y Toro. Otros procesos, no relacionados a producción y ventas,

tales como Recursos humanos, abastecimiento y control de proveedores, son manejados a nivel holding.

5: 102-5

Cono Sur

A New World



1.2 Historia de Cono Sur



MANEJO INTEGRADO DE VIÑEDOS

Transformación de agricultura de cultivo convencional a manejo integrado de viñedos.

1998



DOBLE CERTIFICACIÓN ISO 9.001 Y 14.001

Primera viña en Sudamérica en obtener la doble certificación ISO 9.001 e ISO 14.001

2002

CAMPO LINDO

Adquisición del Fundo "Campo Lindo", 167 hectáreas en el Valle de San Antonio.

2005

CarbonNeutral® Delivery

CARBONNEUTRAL® DELIVERY

Primera viña en el mundo en obtener este estatus, al neutralizar las emisiones de carbono producidas por el traslado de los vinos.

2007

1993



VIÑA CONO SUR S.A.

Empresa filial de Viña Concha y Toro S.A. fue creada con el objetivo de conquistar el mercado de los vinos finos de exportación provenientes desde Chile.

2000



MANEJO ORGÁNICO DE VIÑEDOS

Se instaura un proyecto vitivinícola orgánico en el Valle de Colchagua, al que hoy se suma el Valle de San Antonio.

2004

LAS LOMAS DE PERALILLO

Adquisición de los Fondos "Las Lomas de Peralillo", 187 has., en el Valle de Colchagua.

2006



ACUERDO DE PRODUCCIÓN LIMPIA

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.



CREACIÓN DEL ÁREA DE DESARROLLO SUSTENTABLE

- Cálculo de la huella de carbono de la toda la organización.
- Uso de botellas ultralivianas (vino Bicicleta) para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI).

2009



GREEN COMPANY OF THE YEAR

Viña Cono Sur recibió el título otorgado por la revista británica Drinks Business.



CHILEAN WINE PRODUCER OF THE YEAR

Viña Cono Sur es elegida "Chilean Wine Producer of the Year", en el concurso británico "International Wine & Spirit Competition".

2011



CÓDIGO NACIONAL DE SUSTENTABILIDAD

Cono Sur cumple con las tres áreas del Código Nacional de Sustentabilidad: Verde (viñas), naranja (social), y roja (bodegas y plantas embotelladoras).

2013

2008

PROYECTO: VINO, CAMBIO CLIMÁTICO Y BIODIVERSIDAD

En conjunto con el Instituto de Ecología y Biodiversidad (IEB), se inicia el proyecto para la multiplicación de la flora y fauna nativa.

FUNDOS EN COLCHAGUA

- Adquisición Fondos:
- Las Lomitas: 114 hectáreas en Peralillo
 - San Rafael: 54,5 hectáreas en Chimbarongo
 - Las Hijuelas: 50 hectáreas en Peralillo

FUNDOS LA ESPUELA

Adquisición del fundo "La Espuela", San Clemente, 136 hectáreas en el Valle del Maule.

2010

ADQUISICIÓN FUNDO EL ENCANTO

Compra de Fundo "El Encanto", 100 hectáreas en el Valle de Aconcagua, en San Felipe.



CERTIFICACIÓN ISO 14.064 A TRAVÉS DE CEMARS®

Cono Sur se convierte en la primera viña en América, en obtener la certificación internacional ISO 14.064-1, posicionándose como empresa líder en cuidado medioambiental.

2012



CÓDIGO DE CONDUCTA BSCI

Cono Sur se convierte en la primera empresa vitivinícola de Sudamérica en cumplir con los requisitos que exige el código de conducta BSCI.

2014

WINE SPECTATOR TOP 100

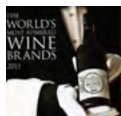
Cono Sur Orgánico Cabernet Sauvignon – Carmenere 2011 obtuvo 91 punto y el lugar n°44 dentro de los 100 mejores vinos del mundo.

CERTIFICACIÓN OHSAS 18.001 E ISO 50.001

Certificaciones para fortalecer el compromiso de gestión del bienestar de los trabajadores.

SEGUNDO ACUERDO DE PRODUCCIÓN LIMPIA

Cono Sur obtuvo la certificación del Segundo Acuerdo de Producción Limpia (APL) de la industria vitivinícola.



CONO SUR TOP 10

La revista británica Drinks International eligió a Cono Sur como número 10 en su ranking anual.



"ENGAGING CONSUMER OF THE YEAR"

La revista británica "Harpers" otorgó a Cono Sur el reconocimiento "Engaging Consumer of the Year".

FUNDO MULCHÉN

Adquisición del Fundo en Mulchén, 212 hectáreas en el Valle del Bío Bío, en la localidad de Mulchén.



OCIO PINOT NOIR 2014 EN WINE ADVOCATE

Luis Gutiérrez, el destacado crítico de Wine Advocate, incluyó en su lista de los 50 mejores vinos del año 2017 a Ocio Pinot Noir 2014 y le otorgó 95 puntos



SELLO GOLD DE EFICIENCIA ENERGÉTICA

Viña Cono Sur fue una de las primeras viñas en recibir este reconocimiento durante el 2017.



MEDALLA DE ORO EN CONCURSO BRIT

La Viña Cono Sur gana una medalla de oro BRIT por el trabajo desarrollado en sus prácticas vitivinícolas sustentables.

2015

2017

2019

2015-16

2016

2017-18

2018

2020



WINE SPECTATOR TOP 100

Cono Sur Bicicleta Pinot Noir se convirtió en la N°1 en ventas.

PREMIO SOSTENIBILIDAD CORPORATIVA 2016

Sociedad de Fomento Fabril (SOFOFA), Centre for Business Sustainability de la Universidad Adolfo Ibáñez y Revista Capital.



"CHILEAN WINE PRODUCER OF THE YEAR"

Viña Cono Sur elegida "Chilean Wine Producer of the Year". Entregado por The International Wine & Spirit Competition.



RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL EN MATERIA ENERGÉTICA

El foro internacional Clean Energy Ministerial (CEM) otorgó a Viña Cono Sur un reconocimiento internacional por implementación efectiva de medidas de eficiencia energética.



CERTIFICACIÓN "FOR LIFE" DE ECOCERT

Certificación en Responsabilidad Social, que confirma que los trabajadores gozan de condiciones laborales seguras y justas.



CERTIFICACIÓN VEGANA

Se logra certificar los vinos orgánicos de Viña Cono Sur como productos veganos, obteniendo el sello (certificación) V-Label.

1.3 Mercados de destino⁶

Viña Cono Sur cuenta actualmente con 23 diferentes variedades de uvas viníferas, incluyendo cepas no tradicionales como Gewztraminer y Viognier. Con esta materia prima la bodega enológica elabora distintas líneas de vinos, desde reserva a ultra premiun.

La pandemia del COVID-19 afectó de manera importante los mercados de destino, los que se vieron reducidos en 20%, llegando las diferentes líneas de vino a 63 países.

Si bien la distribución geográfica se vio afectada, no ocurrió lo mismo con la cantidad de vino vendido, la que se incrementó en relación al reporte anterior.

6: 102-6

63

países reciben líneas de vino Cono Sur

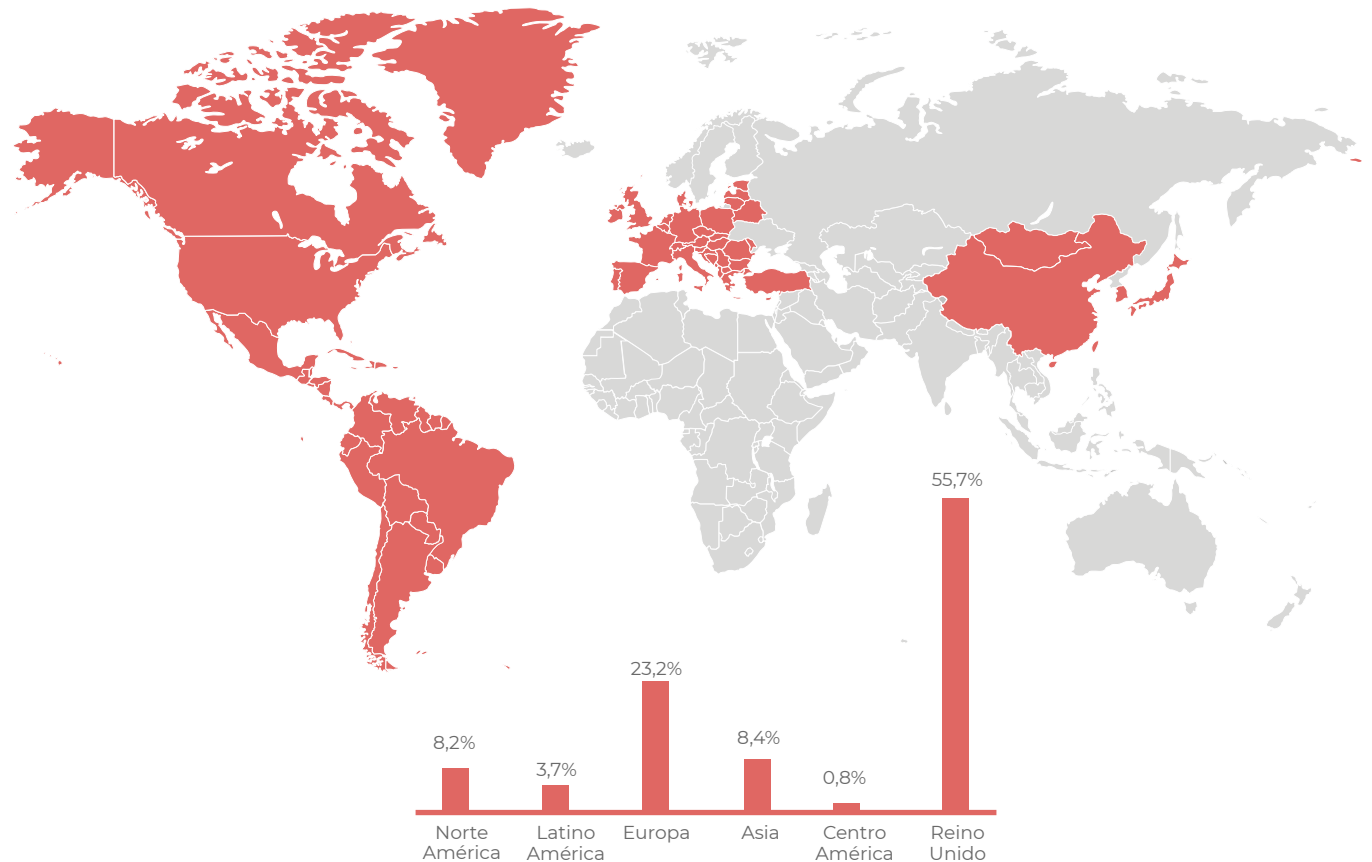


Figura 1: Distribución mundial de productos Cono Sur con base a los distribuidores disponibles en los diferentes países.

1.4 Nuestros vinos⁷

7: 102-2



BICICLETA RESERVA

Una marca innovadora que muestra la diversidad de Chile a través de todas sus variedades, cuyo icono de la bicicleta representa la filosofía sustentable de Cono Sur.



SPARKLING WINE

Vinos que incorporan el espíritu cosmopolita de sus consumidores; aquellos que saben disfrutar cada momento.



VALLEY COLLECTION *Selected Origins*

RESERVA ESPECIAL

Un vino de carácter excepcional en que cada botella que representa lo mejor de su valle de origen.



SINGLE VINEYARD

Vinos inspirados en nuestros ricos terroirs y orígenes. Cada variedad es cultivada con un estilo individual; de un valle, campo y bloques elegidos con precisión.



Vinos hechos en equilibrio con la naturaleza. Uvas orgánicas, libres de químicos y cultivadas con en armonía con su entorno.



20 BARRELS

Vinos de edición limitada, elaborados exclusivamente con una selección de las mejores barricas de cada cosecha.



SILENCIO



El máximo potencial del Cabernet Sauvignon del Valle del Maipo.

O C I O



El primer Pinot Noir ultra Premium de Chile. 3 veces puntuado con 95 puntos por Robert Parker.



1.5 Ubicación y distribución⁸

Durante el transcurso del año 2020 se realizaron modificaciones al tipo de manejo, que afectó la distribución de la superficie bajo certificación orgánica. En el reporte anterior se informó que el 25% de la superficie se encontraba bajo este esquema, lo que aumentó al 26,7% durante el último año al incorporarse 59,26 hectáreas a transición orgánica.



1.337,4

Há. de viñedo

347,8

Há. de viñedo
manejadas orgánicamente

La bodega enológica se encuentra ubicada al interior fundo Santa Elisa, ciudad de Chimbarongo, aproximadamente a 160 km al sur de la ciudad de Santiago, Chile. Los procesos comerciales, marketing y publicidad, son desarrollados en la oficina central, ubicada en la ciudad de Santiago, Chile⁹.

8: 10 fundos, 1 bodega y 1 oficina central, ubicados en diferentes valles y regiones de Chile. 102-7 i y ii, 102-4.

9: Oficinas comerciales Avenida Nueva Tajamar, 481, Torre Norte, Piso 19, Oficina 1901 Condes, Santiago, Chile. 102-3

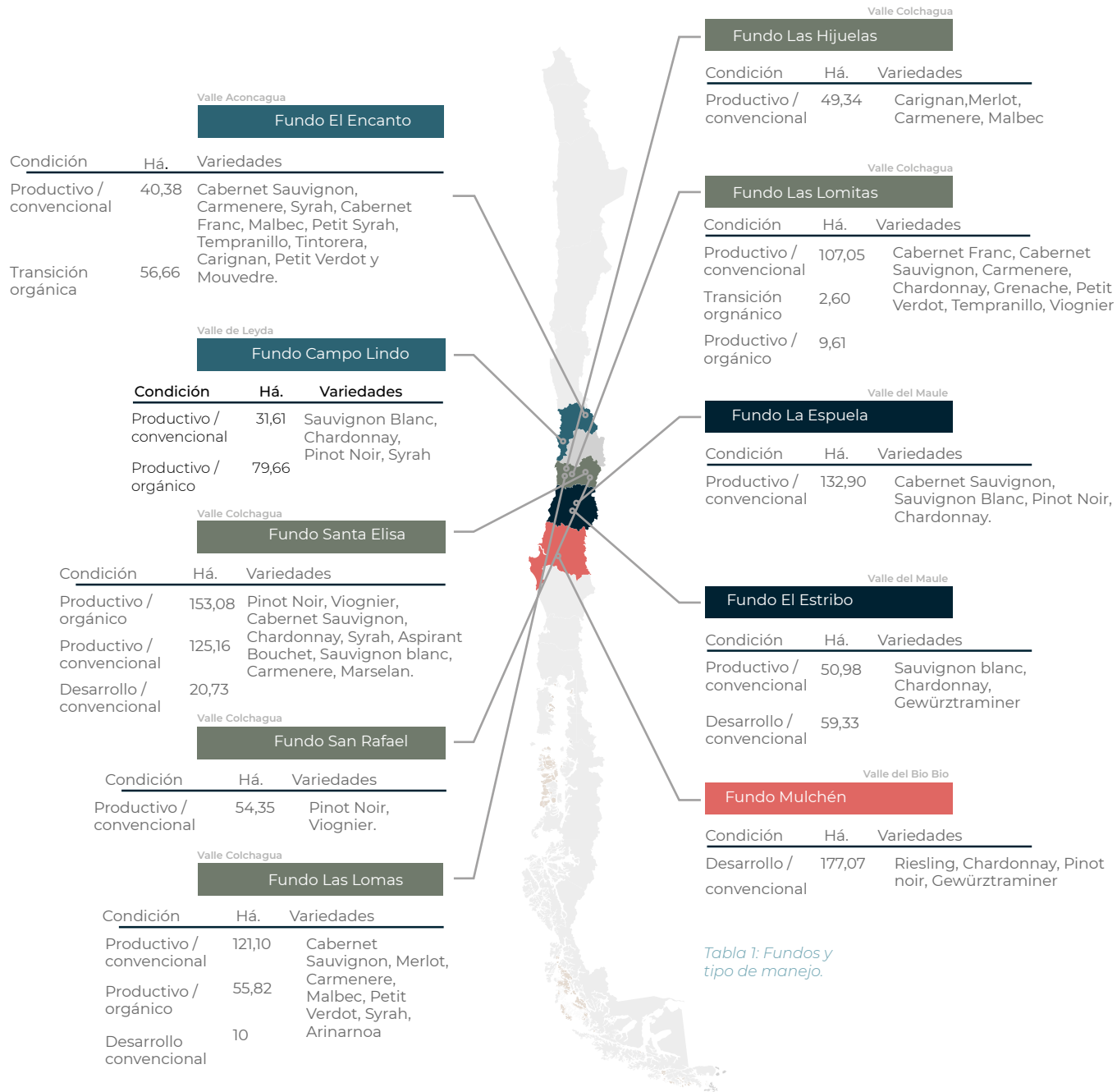


Tabla 1: Fondos y tipo de manejo.

1.6 Crecimiento¹⁰

En comparación con el reporte anterior, la bodega incremento su capacidad es 22.300 litros en acero inoxidable, pero disminuyó su capacidad general en 16.750 litros, principalmente relacionado con la reducción de barricas. A pesar de lo anterior, sigue manteniéndose en 32,1 millones de litros.

La capacidad se distribuye de la siguiente forma:

Capacidad bodega de vinos	2019		2020	
	Tipo de vasijas	Cantidad envases	Capacidad total en litros	Cantidad envases
Acero Inoxidable	521	20.099.930	525	20.122.230
Total Acero	521	20.099.930	525	20.122.230
Cemento	8	14.400	8	14.400
Cemento Epoxicado	50	9.875.620	50	9.875.620
Total Cemento	58	9.890.020	58	9.890.020
Fudres y Cubas Madera	27	102.400	27	102.400
Barricas	8.682	2.020.125	8.459	1.981.075
Total Madera	8.709	2.122.525	8.486	2.083.475
Total general	9.288	32.112.475	9.069	32.095.725

Tabla 2: Capacidad almacenamiento por tipo de envase.



Adicionalmente, se encuentra planificada una expansión de la actual bodega enología, esperándose iniciar la construcción el 2021¹¹.

Para el caso del área agrícola, en el fundo El Encanto (Aconcagua), 56,66 hectáreas iniciaron el proceso de transición orgánica. En el fundo El Estribo (San Clemente) se plantaron 40 nuevas hectáreas de las cepas Pinot Noir y Malbec. Por último, en el campo de Mulchén se

plantaron las últimas 12 hectáreas del proyecto, completando así una superficie total de 177 hectáreas plantadas.

“32,1 millones l. de capacidad de almacenamiento”

10: 102-10

11: 203-1

1.7 Desempeño económico¹²

“Definir nuestros objetivos y planificar nuestras actividades para ser una empresa eficiente y rentable”



La siguiente información es presentada en año calendario

Resultado económico para el periodo 2020

A continuación se presenta el resultado económico correspondiente al periodo 2020, realizado por Viña Cono Sur y validado por Viña Concha y Toro¹³. Los resultados son comparados con el período anterior.

Valor económico Directo Generado	\$78.262.010.455
Ingreso por ventas	\$78.262.010.455
Valor económico distribuido	\$-59.122.874.020
Costos de exportación	\$-47.791.614.277
Gastos de administración y costos de distribución	\$-11.113.486.635
Margen fuera de exportación	\$-217.773.108
Valor económico Retenido	\$19.139.136.435

*Valores en miles de pesos chilenos

Tabla 3: Valor Económico directo generado y distribuido de Cono Sur para el periodo 2020¹⁴

	2018	2019	2020	Variación
Total cajas de 9 litros	4.927.107	5.371.368	5.804.320	8%

Tabla 4: Ventas de cajas de 9 litros durante diferentes periodos.

12: 102- 7 iii, iv y v.

13: 102-45, Estados Financieros Consolidados de Viña Concha y Toro S.A y Subsidiarias.

14: 201-1



En 2020, las dos marcas prioritarias de Viña Cono Sur, Cono Sur Bicicleta y Orgánico, mostraron un crecimiento a nivel global en volumen de un 19% y 16%, respectivamente, gracias a la estrategia con foco en las marcas Invest y a la capacidad de la compañía de responder

a la creciente demanda del canal off-trade a través de sus distribuidores y oficinas de distribución en los mercados principales. Las campañas globales de mayor alcance y resultados fueron Natural Balance de Cono Sur Orgánico y Follow Your Road de Bicicleta.

Se observó un gran dinamismo en Reino Unido y en las zonas

de Europa y Norteamérica, con expansiones en volumen de 19%, 3,5% y 2,5% respectivamente, donde los países con mayor crecimiento fueron Reino Unido, Noruega, Irlanda, Dinamarca, Suiza y Estados Unidos.

Cabe destacar también el excelente desempeño del mercado local, donde Cono Sur creció un 37% respecto al año anterior en

volumen¹⁵.

Los resultados de la compañía y la gestión realizada han permitido que las Ganancias Acumuladas se hayan ido incrementando en relación a los años anteriores (\$10.402,4 Millones 2020/2019).

¹⁵: Fuente Memoria Anual Viña Concha y Toro 2020

Patrimonio Cono Sur

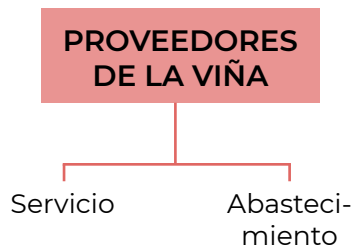
2018	2019	2020	Variación
\$48.629.386.000	\$55.217.737.000	\$65.620.102.540	18,8%

Tabla 5: Patrimonio de Cono Sur al periodo reportado, en miles.

Los impactos producidos están directamente en relación a la organización, desde los fondos hasta el producto final.

1.8 Cumplimiento legal

El cumplimiento legal es un pilar fundamental dentro de Viña Cono Sur. Éste es verificado constantemente por parte del departamento de Prevención de riesgo, el área de sustentabilidad y el área de RR.HH. La viña cuenta con los servicios de un asesor legal quien mantiene actualizada la legislación y verifica anualmente cumplimiento de los principales cuerpos normativos.



“El cumplimiento legal es evaluado mediante controles internos, evaluación de proveedores, a través de una plataforma web.”

“El cumplimiento legal es evaluado mediante la documentación entregada para el movimiento de uva.”

En relación a los proveedores de la viña, éstos se dividen en servicios y abastecimiento y, por otro lado, los proveedores de uva. Para el caso de los primeros proveedores, el cumplimiento legal es evaluado mediante controles internos y evaluación de proveedores realizado por diferentes áreas de la organización, quienes validan que el proveedor cumpla en materia de seguridad ocupacional y laboral, principalmente. Además, el Holding cuenta con una plataforma web que permite controlar cumplimiento legal a través de la revisión documental de los proveedores.

Para el caso de los proveedores de uva, el cumplimiento legal de ellos es evaluado mediante la documentación entregada para el movimiento de uva.

Durante el 2020, se cursaron 2 multas correspondiente a un pago total de por 152 Unidades Tributarias Mensuales¹⁶, relacionadas al Plan operacional de trabajo para el control de Lobesia botrana (Polilla del racimo) en el fundo Santa Elisa. Adicionalmente, se cuenta con un sumario sanitario por protocolos del manejo del COVID-19 en el fundo El Encanto, pero sin resolución hasta el momento¹⁷.

En cuanto al ámbito medioambiental, durante el 2020 no se presentaron incumplimientos legales¹⁸.

16: Equivalente a USD 10.905, al 31 de diciembre de 2020.

17: 419-1

18: 307-1

1.9 Cadena de suministro¹⁹

ÁREA AGRÍCOLA



PRODUCCIÓN EN CAMPO

Desde poda hasta el término de la cosecha, el equipo agrícola se encarga de ejecutar las actividades necesarias para producir uva de calidad.

19 proveedores que abastecen a los diferentes fundos de insumos

- Reutilización de Residuos para producción de vides orgánicas mediante proceso de estabilizados de orujo y escobajos.
- Uso responsable de fertilizantes y agroquímicos.
- Uso racional del agua y energía

ÁREA AGRÍCOLA-ENOLÓGICA



VENDIMIA

A fines de febrero se comienza a recibir uva en la bodega enológica para la elaboración del vino.

87 proveedores de uva de corto y largo plazo que abastecieron la bodega durante la temporada 2020

9.917,4 ton de uva fundos propios
12.886,3 ton de uvas fundos de terceros

- Estimaciones de producción y monitoreo evolución madurez de las uvas para obtener materia prima en el momento óptimo.
- Relación estable con productores de Largo plazo.

ÁREA ENOLÓGICA



VINIFICACIÓN

Monitoreo y control de las fermentaciones de los nuevos vinos hasta obtener las calidades exigidas por el equipo enológico

97 proveedores que abastecieron la bodega

- Residuos de vinificación son reciclados y distribuidos a empresas especializadas para ser utilizados como materia prima en sus procesos o tratados internamente para obtener un producto estabilizado, que luego se incorpora al **46.6** equivalente a USD 10.905, al 31 de diciembre de 2020.
- Uso racional de energía. **18: 307-1**

ENVASADO



EMBOTELLADO

Proceso crítico realizado por Concha y Toro, utilizando los más altos estándares de inocuidad, que permite obtener un producto final de alta calidad.

Proceso realizado por una única empresa externa. Proveedores de Insumos para packaging y envasado

- Uso de insumos certificados y trazables.
- Certificados IFS y BRC.
- Insumos Eco amigables.

ÁREA COMERCIAL Y MARKETING



Equipo especializado en realizar campañas publicitarias, diseño de etiquetas, marketing digital manteniendo estándares de éticos publicidad acorde al país de destino. En conjunto se encuentra el área comercial, equipo especializado en la venta, seguimiento y relación con los distribuidores de productos Cono Sur.

- Mensaje de Consumo responsable.
- Ética de publicitar con base al código Chileno de ética publicitaria.

ÁREA DISTRIBUCIÓN



Centros logísticos destinados a distribuir a los diversos mercados los vinos producidos, hasta estar al alcance de los consumidores.

Proveedores del servicio de entrega internacional y nacional

- Carbon Neutral Delivery.
- Consumo responsable.



Temas sustentables transversales

Seguimiento y medición permanente en los ámbitos de:



- Seguimiento y medición permanente en los ámbitos de Salud y Seguridad Ocupacional, Calidad, Medio Ambiente, Energía

- Código de sustentabilidad

- Producción orgánica

- Producción Vegana

- Huella de carbono

- Responsabilidad social en la cadena de producción y elaboración mediante certificación For Life

- Política integrada y Código de conducta.



Reciclaje de Residuos orgánicos para estabilizados



Medición y verificación de gases de efecto invernadero



Mensajes post consumo para el cuidado del medioambiente.



Consumo responsable



CarbonNeutral[®] Delivery

1.10 Proveedores



Los potenciales impactos que pudieran ser generados por el servicio de las empresas externas a la viña son controlados mediante evaluaciones y auditorías a proveedores. Las limitaciones se presentan por la gran cantidad de proveedores y productores

que maneja la viña, pudiendo sólo verificar a una parte de ellos. La duración de la relación comercial también es una limitante, ya que se cuenta con proveedores para compras esporádicas y productores spot.

Continuidad de relaciones comerciales en el mediano y largo plazo y Pago Oportuno y justo



Actualmente Viña Cono Sur cuenta con un número importante de proveedores de diferentes insumos, materias primas y servicios, de estos se ha considerado la relación que cuentan, los trabajos realizados en diferentes temas laborales, de seguridad y salud ocupacional, calidad, medio ambiente y energía. Manteniendo una relación constante en el tiempo. Un pilar fundamental utilizado por la viña para la retroalimentación de nuestros proveedores son las evaluaciones de desempeño que son realizados todos los años en los temas anteriormente descritos, lo que se ejecuta de acuerdo a un programa de evaluación revisado y actuali-

zado cada año. En la medida de lo posible, y dependiendo de la zona geográfica donde se encuentren 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, abarcando también a los proveedores de servicios. Lo anterior no aplica cuando se trata de compras de uvas provenientes de valles específicos y compras de insumos donde no existen proveedores cercanos que los abastezcan.

La mayor concentración de proveedores de insumos y servicios se encuentra en el fundo Santa Elisa, Chimbarongo, donde se

desarrolla los procesos de producción de uva y elaboración de vino.

En cuando a uva, se cuenta con un 20% de proveedores con contrato a largo plazo verificados en el Código de sustentabilidad de vinos de Chile. Las evaluaciones contemplan principalmente el cumplimiento en los ámbitos medioambientales, de seguridad y salud en el trabajo, además de temas legales y, sobre todo, trabajo infantil²⁰.

²⁰: 308-1

Adicionalmente, en cada verificación se incorporan capacitaciones en temas de prevención de riesgos y sustentabilidad. El 6% de la uva ingresada en la vendimia 2020 proviene de proveedores de largo plazo que cuentan con certificación orgánica.

Por otro lado, Cono Sur ha implementado un sistema de seguimiento del cumplimiento de estándares medio ambientales y de seguridad y salud en el trabajo para proveedores de uva que no se encuentran certificados por el Código de Sustentabilidad de Vinos de Chile. Para ello se cuenta con el apoyo del Asesor de productores, persona destinada de Cono Sur para realizar el seguimiento a todos los proveedores de uva.

6%

de la uva ingresada en la vendimia 2020 es de proveedores con **certificación orgánica**



Paga oportuno y justo







El área de abastecimiento de Viña Concha y Toro apoya a Viña Cono Sur en la adquisición de materias primas, insumos y materiales que permitan la producción de uvas y la elaboración de vinos. Los productos masivos (insumos agrícolas y enológicos) son licitados a diferentes proveedores, sometiendo las propuestas a revisión para definir la mejor opción. La compra de uvas a terceros se realiza a través de corredores, logrando acuerdos de precios de acuerdo al mercado. Se toma en cuenta la calidad de la uva, el valle de origen, el tipo de contrato, entre otros aspectos.

Viña Cono Sur se adhiere a la política de pago de Concha y Toro, consistiendo en el pago a 30 días una vez ejecutado el servicio o entregado el producto. El plazo comienza a regir una vez que la factura ha sido recibida sin observaciones por la organización.



1.11 Política integrada de gestión, Responsabilidad social, Código de conducta y reglamento Interno

Viña Cono Sur desde sus inicios estableció una Política integrada de gestión con base a las diferentes certificaciones y acuerdos voluntarios que ha adherido, la que incluye compromisos asociados en los siguientes ámbitos:

-  Calidad
-  Medio ambiente
-  Energía
-  Huella de Carbono
-  Responsabilidad social
-  Seguridad y salud en el trabajo



Este documento es la base de la gestión, permitiendo establecer los objetivos y metas para toda la organización.

Cada año, este documento es dado a conocer a cada miembro de la viña, especialmente a quienes ingresan por primera vez a ella, mediante capacitaciones y charla. Por otro lado, la viña ha generado una Política de Responsabilidad Social, documento adicional y complementario con la actual Política Integrada de Gestión, siendo revisado anualmente

por la alta dirección de manera de asegurar su vigencia.

Tomando en cuenta la normativa legal vigente y los acuerdos voluntarios adquiridos por la organización, se conforma el Código de conducta de Viña Cono Sur²¹. Este documento establece el comportamiento que se espera de cualquier trabajador que realice labores en o para Cono Sur. Éste se encuentra alineado al Código de Ética y Conducta de Viña Concha y Toro S.A. y filiales.

Por otro lado, cada vez que una

persona nueva ingresa a viña Cono Sur recibe el Reglamento Interno de orden, higiene y seguridad, documento que establece un resumen de las principales normas que debe cumplir cada trabajador para mantener un ambiente sano y seguro. Este reglamento es actualizado acorde a las modificaciones legales presentes en la temporada, siendo nuevamente publicado en caso de cambios aplicables. Por otro lado, se cuenta con un reglamento exclusivo para personas externas que realicen labores al interior de la organización.

Los mecanismos²² formales de reclamación se encuentran establecidos en el Reglamento interno al igual que en el Código de conducta de Cono Sur. El propósito de los canales habilitados es denunciar cualquier

actividad que interfiera con un ambiente sano de trabajo, así también a solicitudes realizadas por los trabajadores para mejorar las condiciones laborales actuales. Los destinatarios de las reclamaciones pueden ser varios; dependiendo del contenido son enviados al área de Recursos Humanos y a las jefaturas correspondientes.

Posterior a esto, se conforma un grupo interno de investigación el cual indaga sobre el tema, recopilando más información para posteriormente presentarla a las áreas involucradas, definiendo las acciones a tomar. Durante el 2020 se presentó una denuncia proveniente del fundo Las Lomas, iniciándose un proceso de investigación y estableciéndose las acciones correspondientes.







“Los mecanismos formales de reclamación se encuentran establecidos en el Reglamento interno al igual que en el Código de conducta de Cono Sur”

21: 412-2 (5 totales horas de capacitación en este tema involucrado Área agrícola y enológica. 88% capacitado)

22: 102-17

1.12 Evaluación de impactos, riesgos y oportunidades²³

Viña Cono Sur realiza seguimiento continuo a los diferentes ámbitos de su sistema de gestión, incluyendo:

-  Calidad
-  Medio ambiente
-  Energía
-  Huella de Carbono
-  Responsabilidad social
-  Seguridad y salud en el trabajo

La gestión del riesgo se encuentra incorporado en Viña Cono Sur, abarcando factores internos y externos, llevándose acabo de la siguiente manera:



Sistema de gestión de la calidad

Se encuentra establecido de acuerdo a la norma ISO 9001, versión 2015. Se basa en la gestión de riesgos que pudieran afectar la capacidad de la organización de entregar productos que cumplan los requisitos de calidad establecidos.



Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo

Es abordado a través de los requisitos definidos por norma ISO 45.001, Versión 2018. Se cuenta con un profesional responsable de la prevención de riesgos en seguridad y salud ocupacional al interior de la organización, quien se asegura de la implementación y actualización de este sistema, realizando además el seguimiento de las variables que pudieran afectar el desempeño.



Sistema de gestión medioambiental

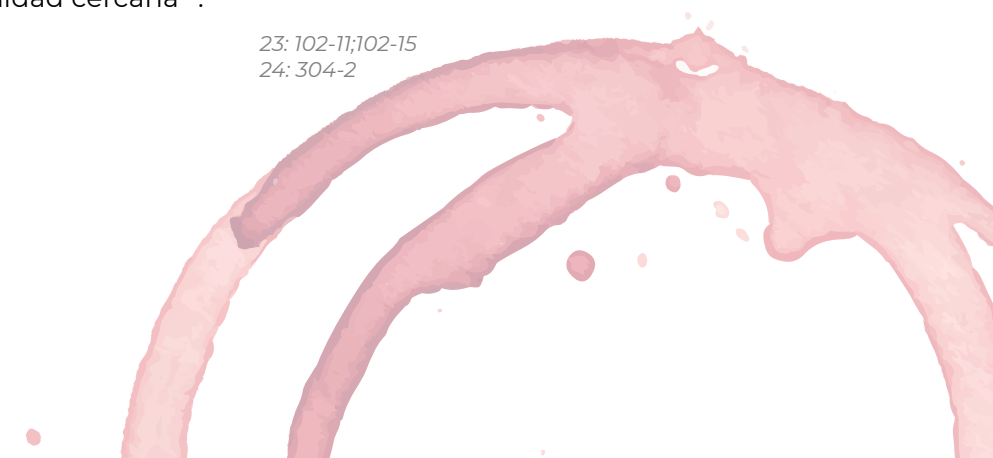
Se encuentra establecido de acuerdo a la norma ISO 14001, versión 2015, y busca controlar riesgos asociados a aspectos ambientales que pudieran causar impactos significativos al medio ambiente y a la comunidad cercana²⁴.



Sistema de gestión de la energía

Se encuentra implementado de acuerdo a lo establecido en la norma ISO 50.001, versión 2018. Ésta se centra en la gestión sobre aquellos usos significativos de energía dentro de la organización.

23: 102-11;102-15
24: 304-2





“El área de Sustentabilidad de Viña Cono Sur tiene la responsabilidad de mantener vigente el sistema de gestión integrado implementado”

La evaluación de riesgos y oportunidades en los ámbitos medio ambiental, social, económico y de la gestión en general, se desarrolla principalmente durante las reuniones del comité de sustentabilidad, realizadas cada dos meses. El Gerente general evalúa la situación, la analiza, de ser necesario, con el comité y establece el plan de acción²⁵.

El área de Sustentabilidad de Viña Cono Sur tiene la responsabilidad de mantener vigente el sistema de gestión implementado, para lo cual lleva a cabo controles de calidad, auditorías internas, revisión de las

tareas destinadas a cada área. Los resultados se presentan de forma periódica a la Alta dirección, mediante reuniones bimestrales, para, en caso que aplique, tomar acciones específicas si se detectan desviaciones. En caso que se reciban inquietudes de las partes interesadas internas o externas a la organización, éstas pueden ser revisadas durante la realización de dichas reuniones. Durante el período que abarca el reporte, no se han presentado temas o preocupaciones de los grupos de interés²⁶.

Tras la aparición y extensión del virus SAR- COV-2 se generó un riesgo significa-

tivo para la salud de las partes interesadas internas, principalmente. Tras el seguimiento realizado por el área de RR.HH., se establecieron protocolos y medidas preventivas para evitar la expansión de este virus al interior de Viña Cono Sur, logrando muy buenos resultados, con una muy baja tasa de contagios, los que se presentaron principalmente por contactos estrechos familiares.

25: 102-30; 102-31
26: 102-44



1.13 Comité de Sustentabilidad²⁷

El Comité de Sustentabilidad se encuentra constituido por un equipo multidisciplinario, con representantes de las diferentes áreas de la organización. Este comité es liderado por el Gerente general²⁸.

El Comité se reúne cada dos meses a revisar el estado del sistema de gestión, participando representantes de las diferentes áreas. Cada 4 meses estas reuniones son ampliadas, incorporando a trabajadores del área agrícola y enológica. Los acuerdos tomados, así como las tareas que se desprenden, quedan

registrados en una minuta de la reunión, la que se distribuyen entre todos los participantes. Además, dichas tareas/acuerdos son traspasados al registro "Estado de las tareas del sistema", el cual es distribuido de manera semanal al interior de la organización. El Gerente General²⁹ puede transmitir los resultados

de dicha reunión al Directorio de Viña Concha y Toro, presentando temas que tengan relación económica, social y ambiental³⁰.

Adicionalmente, todos los años, las diferentes áreas de Viña Cono Sur realizan presentaciones de los resultados obtenidos por la compañía a las partes interesa-

das internas, incluyendo principalmente al área agrícola, enología, comercial y marketing.

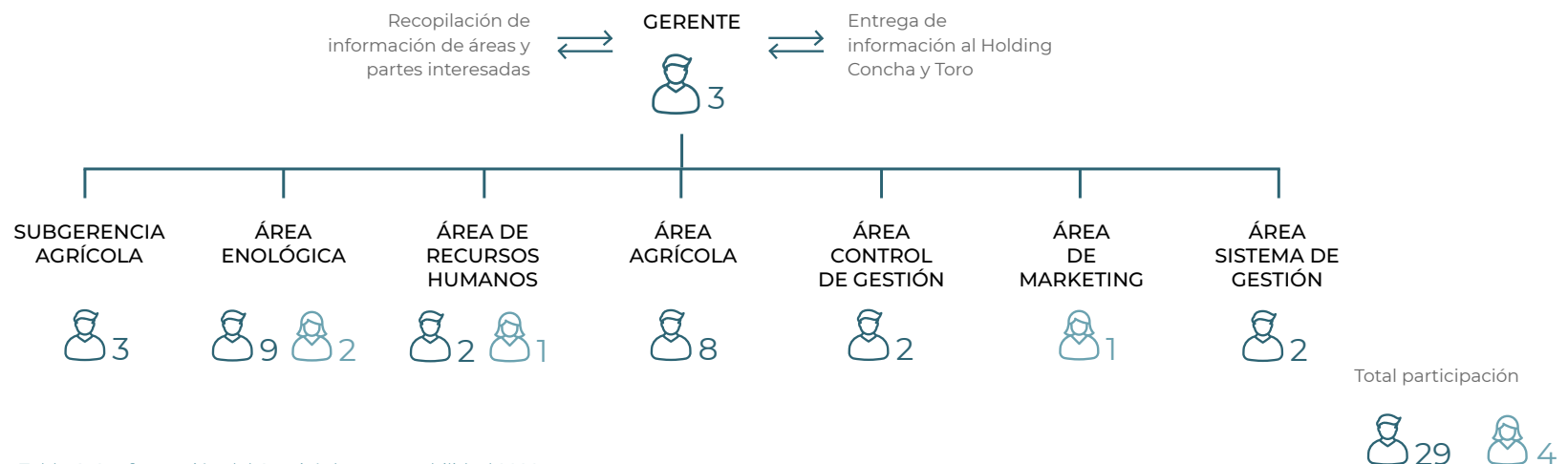


Tabla 6: Conformación del Comité de sustentabilidad 2020.

1.14 Certificaciones y/o acreditaciones³¹



Al igual que en el reporte anterior. Todas las certificaciones que actualmente posee viña Cono Sur son gestionadas por el área del sistema de gestión

y sustentabilidad. Esta área es la responsable de velar por el cumplimiento de las diferentes normas suscritas voluntariamente por la organización.

El alcance de algunas certificaciones se concentra en el fundo matriz y la bodega de vinificación que posee la viña. No obstante, los requisitos del sistema

de gestión son los mismos para las otras instalaciones. Las certificaciones vigentes a la fecha corresponden a:

Calidad



Gestión de Calidad ISO 9.001, TÜV Rheinland
Fundo y Bodega Santa Elisa

Medio ambiente



Certificado Orgánico Producción de Uvas, Kiwa-BCS
Fundo Santa Elisa, Campo Lindo y Las Lomas

Huellas de Carbono



Certificado de Neutralización por CarbonoNeutral Delivery
Transporte de vinos

Responsabilidad social



Gestión de la Salud y seguridad Ocupacional ISO 45.001, TÜV Rheinland³²
Fundo y Bodega Santa Elisa



Certificado Orgánico Vinificación y Comercialización, Ecocert S.A.
Bodega Enológica Santa Elisa

Energía



Gestión de la Energía ISO 50.001, TÜV Rheinland
Fundo y Bodega Santa Elisa



Certificado Medición y verificación de Huellas de Carbono, Carbón Footpring Assessment
Toda la organización

Actualmente el área de Sustentabilidad continúa trabajando en lograr la certificación correspondiente al Sistema B, la que se espera pueda ser completada durante el 2021. Mayor información será entregada en el siguiente reporte.

A inicios del año 2020 se certificaron los vinos orgánicos de Viña Cono Sur como productos veganos, obteniendo el sello (certificación) V-Label.

31: 102-12
32: 403-01



Certificación en Responsabilidad Social Empresarial For Life, Ecocert S.A.
Toda la organización



Código de Sustentabilidad de Vinos de Chile, Ecocert S.A.
Toda la organización



Certificación productos veganos por V-Label
Solamente vinos orgánicos



2 Generación del reporte

2.1 Alcance del reporte

La realización de este reporte tiene por objetivo mostrar, de una manera resumida, los resultados del año 2020 en temas de sostenibilidad.

El análisis involucra a la totalidad de los fundos y oficinas pertenecientes y/o manejadas por Viña Cono Sur y sus partes interesadas en territorio nacional. Toda la información recopi-

lada es verificable, sin embargo, este documento no ha sido sometido a verificación por parte una tercera parte³³.

Si requiere más antecedentes, por favor consultar a cualquier integrante de nuestro equipo o contactarse con el área de Sustentabilidad de la viña, quienes podrán aclarar información contenida en este documento.

Para cuestiones relativas a este reporte usted puede dirigirse a³⁴:

Christian Maire Gómez
Jefe del sistema de gestión y sustentabilidad
christian.maire@conosurwinery.cl

Fernando Tapia Estay
Coordinador del sistema de gestión
fernando.tapia@conosurwinery.cl

Calle Pisagua 312, Chimbarongo, Chile
Teléfono: +56 2 2476 5096

2.2 Contenido del reporte³⁵

El contenido de este reporte se encuentra alineado con los requisitos voluntarios provistos por el Global Reporting Initiative bajo los estándares 2016 y sus actualizaciones correspondientes.

El proceso de recopilación de información incluye revisión de documentación y eventos ocurridos durante el periodo 2020. La empresa es analizada desde una perspectiva interna,

utilizando fuentes primarias y secundarias, consultando a partes interesadas identificadas durante el transcurso del periodo reportado. Todo el contenido fue recopilado, seleccionado y unificado en temas de materialidad dentro de la matriz que se muestra en el punto Matriz de Materialidad de Viña Cono Sur.

Como parte del compromiso de la Alta dirección con la gestión

en sustentabilidad, el presente reporte es publicado de manera anual; para algunos temas, la información se presenta en año calendario (Enero – Diciembre), y para otros, según año agrícola (junio – mayo)³⁶.

³³: 102-56

³⁴: 102-53

³⁵: 102-46

³⁶: 102-50; 102-52

“ Este reporte se encuentra alineado con los requisitos voluntarios provistos por el Global Reporting Initiative bajo los estándares 2016...”

2.3 Evaluación de temas materiales³⁷

Durante el periodo 2020 se toma la decisión de consultar a partes interesadas internas y externas sobre los diferentes temas de materialidad.

El análisis consistió en:

1

Análisis primario:

Encuestas sobre diversos temas relacionados con los ámbitos medio ambiental, social y económico, aplicadas a partes interesadas de todas las áreas de la organización, así como también a partes externas tales como autoridades, clientes, comunidad cercana y proveedores de insumos/ servicios. En el caso del personal interno, ésta abarcó desde los trabajadores hasta el Gerente general.

2

De la recopilación de los temas anteriores se ejecuta el **análisis secundario** que consiste:

Revisión de las diferentes normas voluntarias suscritas por Viña Cono Sur, además de información proveniente de buenas prácticas económicas, sociales y ambientales, principalmente del rubro vitivinícola y rubros de agroindustria, nuestros propios proveedores y actores del mercado, con el objetivo de establecer temas materiales.

³⁷: 102-43; 102-44





2.4 Revisión y Validación

La información recopilada es ordenada, distribuida y sometida a análisis por las áreas de sustentabilidad y comunicación de Viña Cono Sur, destacando los temas que obtuvieron mayor puntuación. Posteriormente, los temas materiales se presentan y validan con la alta gerencia, siendo revisados cada vez que se genera el reporte de sustentabilidad³⁸.

Los temas de materialidad publicados en el reporte 2019 son sometidos nuevamente a evaluación por la viña y las partes interesadas. Algunos puntos han modificado su valoración y se han incluido nuevos temas identificados luego de la aplicación de la encuesta³⁹.

³⁸: 102-32
³⁹: 102-48

2.5 Matriz de Materialidad de Viña Cono Sur⁴⁰

Tras la revisión y verificación de los temas materiales más valorados, se genera la matriz de materialidad actualizada para el periodo 2020, en la cual se destacan los siguientes aspectos:

Más significativos para ambas partes

Ambitos sociales				Ambitos medioambientales	Ambitos económico	Ambitos de gobernanza
						
COMUNICACIÓN	COMUNIDAD	LABORAL	PROVEEDORES	GESTIÓN AMBIENTAL	CLIENTE/ CONSUMIDOR	CUMPLIMIENTO
Redes sociales (LinkedIn Instagram, Facebook)	Impactos ambientales a la Comunidad cercana	Ambiente Laboral	Pago oportuno y justo	Eficiencia en el uso de los recursos (agua, energía)	Calidad de los productos	Certificaciones y/o acreditaciones
Página web de la viña, www.conosur.com		Capacitaciones y formación	Continuidad de relaciones comerciales en el mediano y largo plazo	Utilización de Energías Renovables No Convencionales (ej. Paneles solares) para los procesos de Viña Cono Sur	Prácticas sustentable en la producción de uvas y vino	Éxito de Viña Cono Sur
				Medición, verificación y neutralización de la Huella de carbono de viña Cono Sur		

Tabla 7: Temas materiales más significativos durante el periodo 2020. 40: 102-47

Los temas materiales presentados son los más valorados por las partes interesadas internas y las externas, destacando los principales de cada ámbito. Esta es la base utilizada para la redacción del reporte y el establecimiento de nuevas acciones.

Como resultado de la aplicación de la encuesta, nuevos temas y/o modificaciones fueron identificados⁴¹:



1 En el ámbito de comunicaciones, se utilizó un proceso diferenciado tanto para las partes internas como externas de la viña.

2 En cuanto a comunidad, la encuesta consideró temas adicionales a evaluar por las partes interesadas.

3 Para el caso de Consumidor/cliente, se solicitó evaluar su apreciación respecto a temas como Responsabilidad social y productos sustentables.

4 En cuanto a la encuesta de proveedores, ésta se amplió considerablemente.

5 Por último, se consultó a las partes interesadas respecto del manejo de la pandemia al interior de la organización.

41: 102-49



3 Partes interesadas y comunicación

3.1 Partes interesadas⁴²



Viña Cono Sur realiza un esfuerzo permanente y proactivo para identificar a sus partes interesadas, acordar temas de interés mutuo y establecer canales de comunicación que satisfagan los requerimientos que se presenten. Lo anterior ha permitido desarrollar relaciones estables y a largo plazo, que han sido fundamentales para gestionar contingencias que surgen a partir de la actividad productiva.



En relación a los colaboradores, la principal parte interesada identificada, el objetivo comunicacional es transmitir información relevante para alinear su desempeño e incentivar su

cooperación con el cumplimiento de los estándares de Viña Cono Sur, los cuales se rigen por la política Integrada de Gestión y de Sustentabilidad. Estas políticas involucran temas relacionados con seguridad y salud ocupacional, calidad, medioambiente, energía, entre otros.



En relación a la Comunidad, otra parte interesada muy importante para Viña Cono Sur, el objetivo comunicacional es informar sobre el quehacer productivo, oportunidades laborales, colaboraciones y aportes realizados a iniciativas locales.

42: 102-42



De esta manera, se busca elaborar vinos de alta gama y entregar un producto de alta calidad, mediante el uso adecuado de los recursos, protegiendo a los colaboradores, respetando el medio ambiente, y generando un impacto positivo en la comunidad cercana.

- Socios y accionistas Concha y Toro
- Clientes Distribuidores
Monopolios
Consumidor final
- Comunidad Municipalidad
Vecinos cercanos a los fundos y bodega
Institutos, colegios y universidades regionales
- Prensa y medios de comunicación Prensa especializada
Medios masivos
Medios especializados
Críticos de vino
- Trabajadores Operarios de bodega
Trabajadores agrícolas
Trabajadores administrativos
Gerencias y enólogos
- Proveedores Insumos agrícolas
Insumos enológicos
Insumos administrativos
Servicios básicos
Construcciones
Trasportes de carga
Uva
Vino
Certificadoras
Compañías de energía
Proveedores de equipos y servicios energéticos
Mutualidad asociada
Proveedores de Elemento de Protección Personal
- Autoridades fiscalizadoras Servicio Agrícola y Ganadero
Ministerio de Salud
Ministerio de Energía
Ministerio del Medio Ambiente
Inspección del Trabajo
Comisión Nacional Forestal
- Gremios y asociaciones⁴³ Asociación de vinos de Chile A.G.
A.G. Orgánicos del centro sur
Asociación de Canalistas de Chimbarongo
Asociación de Canalistas de San Clemente
Asociación de Canalistas de San Felipe
Fundación Vegetarianos Hoy

Figura 2: identificación de Partes interesadas Viña Cono Sur.

43: 102-13; 102-40



3.2 Canales de Comunicación

Viña Cono sur cuenta con canales de comunicación con sus distintas partes interesadas. Todos los requerimientos de partes interesadas son recibidos, clasificados, priorizados y dirigidos a quien corresponde, ya sea Jefes de área o directamente por el Gerente general. Puedes ser analizadas directamente tanto por el área involucrada o por el Comité de sustentabilidad⁴⁴. Los compromisos establecidos dentro de las reuniones periódicas del comité de sustentabilidad quedan registrados en la respectiva minuta de la actividad. El seguimiento lo realiza directamente el área involucrada en reuniones periódicas con el comité de sustentabilidad y semanalmente por el

área del sistema de gestión y sustentabilidad mediante tareas asignadas⁴⁵.

Para cada instancia de comunicación se puede definir quién será el responsable y cuál es el objetivo comunicacional, designar apoyo para el área encargada o, si es necesario, elevar la solicitud hasta instancias superiores en el Holding Concha y Toro.

A continuación, se desglosa los diferentes canales de comunicación que cuenta actualmente la viña:

44: 102-21; 102-42
45: 102-33

Canales de comunicación



Figura 3: Principales canales de comunicación con partes interesadas.

3.3 Redes Sociales



Actualmente se presenta un éxodo de la plataforma Facebook. Si bien, durante 2020 la comunidad ha crecido un 1%, durante el año se ha observado una creciente caída (-6%) tanto en alcance, como interacciones en las publicaciones de la plataforma.

+1%

Crecimiento
comunidad Facebook

-6%

Disminución de
alcance e interacciones



Para la plataforma Instagram, en 2020 se observó un aumento de seguidores en un 19,8%, manteniendo una cierta estabilidad en materia de interacciones.

+19,8%

Aumento de seguidores
en Instagram



Un cambio comportamental ya observado en 2018 y evidente en 2019 y durante 2020, ha significado, a inicios del año y de manera definitiva, el abandono de la plataforma de Twitter, pautando así la estrategia 2021 y 2022 de seguir con el abandono progresivo de contenidos orgánicos a través de la plataforma Facebook y concentrando los esfuerzos en Instagram a través de las modalidades de contenidos que ofrece: Instagram Feed, Instagram Stories e Instagram TV.



En el sitio web de Cono Sur se observa un alza de 103% en el número de vistas, con respecto a 2019, y un aumento de 89% en el número de visitantes únicos.

El alza en el número de visitantes se atribuye a dos factores:

1 Inversión en el desarrollo de contenido, alimentando con más frecuencia y con información más relevante la sección de noticias del sitio, optimizando los mecanismos de búsqueda y generando más visitas a variedades orgánicas.

2 Parte de la inversión en publicidad digital del año 2020, tenía como objetivo llevar nuevos visitantes a al sitio web, generando visitas al catálogo de producto, así como a las nuevas noticias publicadas.

+103%

Visitas al sitio web con respecto al 2019

+89%

Número de visitantes únicos

Los resultados de 2019 con respecto al sitio web también vienen a pautar la estrategia 2021 de concentrar esfuerzos en la generación de contenido de valor para el usuario y no solo comunicando las etiquetas y/o promocionando productos.

En la comunidad Cono Sur se observa que los usuarios tienen más interés en contenido relacionado al vino (maridajes, características del producto y su disponibilidad) que en contenido de capital humano o de consumo responsable. El contenido de sustentabilidad es bien recibido cuando va acompañado del producto orgánico.

Sin embargo, algo particular que las Redes sociales han posibilitado son los encuentros con los seguidores de la marca. A través de los embajadores y eventos organizados en asociación con

ellos (catas, cenas, talleres de cocina) Cono Sur se enfrenta con la posibilidad de explicar en primera mano, de forma detallada y amigable, la filosofía sustentable de la viña, que siempre es recibida de manera extremadamente positiva. Admiran y agradecen los esfuerzos ecológicos de la viña. El mensaje es transmitido de forma eficiente y clara, saliendo del evento seguros de que Cono Sur es una viña consciente tanto ambiental como socialmente.

Este fenómeno afectará la estrategia 2021, donde se pretende invertir en material audiovisual, con el objetivo de generar contenido de valor ecológico, pero también replicar la manera de explicar, uno a uno, cuales son y qué tan importantes son los esfuerzos en temas materiales de sustentabilidad.



4 Calidad e información

4.1 Calidad de los productos finales



Los impactos se pueden presentar en toda la cadena, involucrando a los productores de diferentes insumos, materias primas, procesos internos y externos, afectando directamente en la satisfacción de los clientes y consumidores finales.

Las limitaciones tienen relación con la falta de control del producto luego

de la entrega al distribuidor (pérdida de calidad en el tiempo).

La calidad es uno de los pilares de Viña Cono Sur, junto a innovación y sustentabilidad. Es destacada dentro de la Política integrada de gestión y es base para la permanencia del negocio en el tiempo.

“Continuar con nuestro esfuerzo y mejoramiento continuo hacia la satisfacción total del cliente, a través de personal altamente calificado, tecnología e instalaciones adecuadas y, por supuesto, productos elaborados bajo estrictos controles de calidad”

Viña Cono Sur, y la calidad de sus vinos, obtuvo nuevamente importantes reconocimientos por la crítica internacional, donde destacan:


RANGE	VARIETY	HARVEST	AWARD 	AWARDED BY
Cono Sur Single Vineyard	Syrah	2018	97 Points - Platinum	Decanter World Wine Awards
Cono Sur Silencio	Cabernet Sauvignon	2015	96 Points & Featured in the Ranking Best Cabernet Sauvignon	Descorchados
Cono Sur Ocio	Pinot Noir	2016	95+ Points	Wine Advocate
Cono Sur 20 Barrels Limited Edition	Carmenere	2017	95 Points & Ranking Best Carmenere & Ranking Best of Peumo & Vino Revelación	Descorchados
Cono Sur 20 Barrels Limited Edition	Chardonnay	2018	95 Points & Ranking Best Chardonnay & Ranking Best of Casablanca	Descorchados

Tabla X: XXX



Producción de uva

Viña Cono Sur actualmente cuenta con 1.337,4 hectáreas productivas a nivel nacional, superficie que se encuentra distribuida en diferentes valles vitícolas, de las cuales 347,8 hectáreas son manejadas orgánicamente. El objetivo es siempre producir materias primas que cumplan los estándares enológicos para generar vinos de calidad en los diferentes rangos de precio. En el caso de la uva adquirida a terceros, la viña establece requisitos técnicos de deben ser cumplidos para llegar al final de

la temporada con un producto de calidad, que permita a Cono Sur producir las diferentes líneas de vino. La organización cuenta con un profesional responsable de apoyar técnicamente a cada productor, quien ejecuta visitas periódicas y establece acciones a implementar para asegurar la calidad.



Vinificación y embotellado

A mediados de febrero de cada año comienza el proceso de vinificación dentro de las bodegas de Cono Sur, ingresando toda la uva adquirida y de producción propia en cubas o envases de madera para su maceración, fermentación y almacenaje. El área del sistema de gestión y sustentabilidad ejecuta auditorías y controles

de calidad periódicos a todos los procesos críticos, desde el traslado de uva hasta el despacho de vinos terminado para el proceso de embotellado. Este último es realizado por Concha y Toro, el cual cuenta con certificación en inocuidad alimentaria bajo estándares internacionales. Todo el vino generado en las bodegas de viña

Cono Sur es sometido a análisis de residuos de pesticidas, de manera de poder asegurar y entregar un producto final de calidad e inocuo, garantizando que el vino que es entregado a los consumidores no conlleva ningún riesgo o peligro para su seguridad y salud.

Toda la uva, el mosto y los

vinos producidos por Cono Sur cuenta con sistema de trazabilidad permitiendo hacer una historia desde el cuartel que se obtuvo la materia prima hasta en la botella.

“Todo el vino (...) es sometido a análisis de residuos de pesticidas, de manera de poder asegurar un producto final de calidad, garantizando que el vino que es entregado a los consumidores no conlleva ningún riesgo o peligro para su seguridad y salud.”





4.2 Satisfacción al cliente

El área comercial de Cono Sur realiza cada dos años evaluación de la percepción de los clientes (distribuidores) en relación la calidad de vino entregado. Durante el 2020, se realizó la encuesta de satisfacción al cliente obteniendo los siguientes resultados:

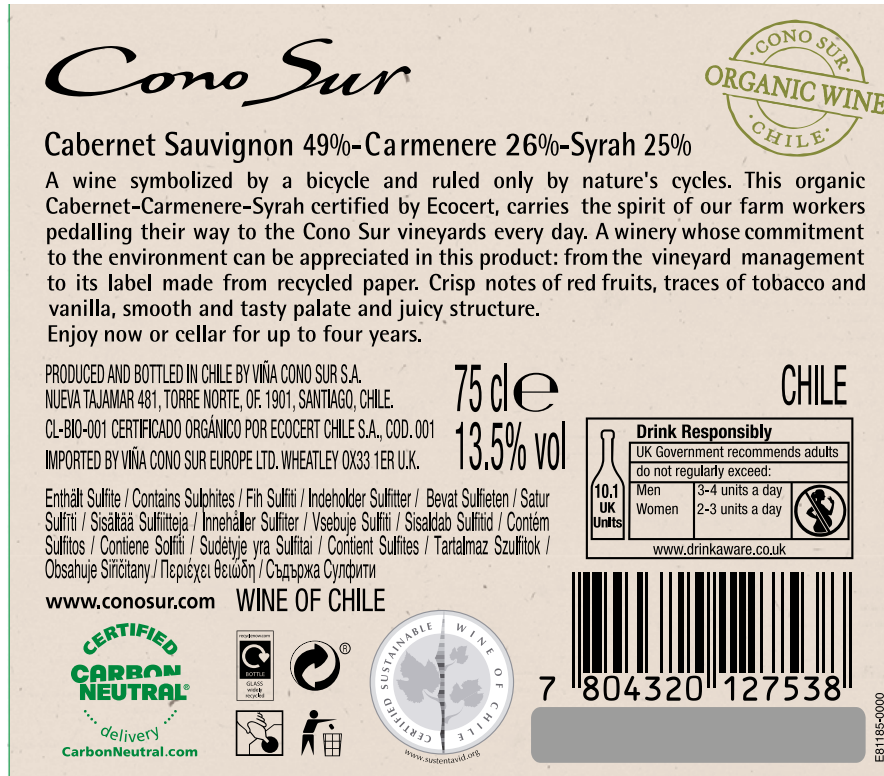
De un universo de 37 participantes que entregaron retroalimentación en relación a la calidad, el 70% de los vinos fueron calificados con valores entre 6 y 7, siendo 7 la calificación máxima. Las líneas de vino mejor calificadas correspondieron a Bicicleta, 20 Barrels,

Single Vineyard y Ocio.

Los resultados fueron revisados por las diferentes gerencias, de manera de interiorizar los puntos destacados y aquellos en los cuales se puede mejorar.

70%
de los vinos fueron calificados con valores entre 6 y 7

4.3 Etiquetado e información del producto final⁴⁶



Para el mercado local, la información contenida en la etiqueta debe ser establecida según la legislación nacional vigente⁴⁷, información que es definida por el área legal de Concha y Toro, previo al diseño de cada una de ellas.

En los mercados internacionales, los requerimientos de información varían según el país de destino. Las etiquetas de los productos con venta en Europa incluyen información relativa al consumo responsable, y en casos específicos, como el mercado de Inglaterra, se incluye dosis recomendada y restricciones para mujeres embarazadas. Para Latinoamérica, las etiquetas llevan textos de advertencia dentro de la información legal de los importadores, según la norma de cada país. En otros países, siempre y cuando sea requisito legal, se incluye información como consumo responsable, dosis recomendada o texto de advertencia.

Para el mercado local, la información contenida en la etiqueta debe ser establecida según la legislación nacional vigente⁴⁷, información que es definida por el área legal de Concha y Toro, previo al diseño de cada una de ellas.

Para el mercado local, la información contenida en la etiqueta debe ser establecida según la legislación nacional vigente⁴⁷, información que es definida por el área legal de Concha y Toro, previo al diseño de cada una de ellas.

Para el mercado local, la información contenida en la etiqueta debe ser establecida según la legislación nacional vigente⁴⁷, información que es definida por el área legal de Concha y Toro, previo al diseño de cada una de ellas.

Para el mercado local, la información contenida en la etiqueta debe ser establecida según la legislación nacional vigente⁴⁷, información que es definida por el área legal de Concha y Toro, previo al diseño de cada una de ellas.

Para el mercado local, la información contenida en la etiqueta debe ser establecida según la legislación nacional vigente⁴⁷, información que es definida por el área legal de Concha y Toro, previo al diseño de cada una de ellas.

Como forma de promover la gestión responsable de los resi-

46: 417-1

47: Ley 18.455 Decreto Supremo 464

48: 417-2

4.4 Resguardo de la información

Toda la información referente a los clientes se encuentra resguardada y con acceso restringido dentro de una red de uso interno del Holding. Esta red es manejada por un servicio anexo que ofrece Concha y Toro, restringiendo los accesos a infor-

mación confidencial. Dentro del período reportado no se ha presentado ninguna situación que involucre la pérdida o fuga de información relacionada con clientes⁴⁹.



4.5 Marketing Responsable

La publicidad diseñada por Viña Cono Sur es creada por un equipo idóneo y responsable, capacitado en sustentabilidad. Esto cuenta con el objetivo de entregar la información precisa, sin llevar al menoscabo de la competencia y cumpliendo con toda la normativa aplicable. La publicidad se alinea con los estándares que impone el Código chileno de ética publicitaria, di-

fundido por el Consejo de autorregulación y ética publicitaria (CONAR). Durante el periodo reportado, no se han presentado incumplimientos en comunicaciones de marketing⁵⁰.

49: 418-1
50: 417-3

4.6 Consumo Responsable de vino

Capacitaciones permanentes en consumo responsable de vino en toda la organización han sido desarrolladas por la enóloga asistente.

Se han implementado mensajes de consumo responsable en canales digitales de Cono Sur, tanto en redes sociales como en la página oficial www.conosur.com, donde se encontrará información adicional en el link de “Disfruta el vino, toma con responsabilidad”.

El equipo de Diseño de producto se encuentra trabajando en incorporar información de Consumo responsable en las cajas de

toda la línea Bicicleta, la cual se pretende materializar durante el 2021.

Como otra medida a ser implementada durante el 2021 se encuentra la educación sobre consumo responsable a través del área Enoturismo, donde se entregará información referente al consumo responsable al inicio de las degustaciones, lo cual se complementará con consejos para el consumo moderado de vino, que irán incluidos en el diseño de cajas de las copas de degustación.





5 Medioambiente

Los impactos producidos repercuten a nivel global, dado que algunos de los temas presentados son anexos al cambio climático, siendo necesario tomar acciones por parte de la viña.

Las limitaciones, dependiendo del tema material, pueden verse influenciadas por temas presupuestarios y factibilidad técnica. La incorporación de tecnologías y la mejora de la gestión ha demostrado beneficios tangibles en el uso eficiente de los recursos y mejora en la generación de residuos por parte de la viña.



Prevenir día a día la contaminación de nuestro entorno a través de programas ambientales con objetivos y metas claras, que aseguren el mejoramiento continuo de nuestros sistemas de producción. Los objetivos están orientados a minimizar la generación de residuos, maximizar su reutilización, aumentar la eficiencia en el uso de plaguicidas optimizando el monitoreo de plagas y enfermedades, utilizar eficientemente los recursos agua y energía, disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero, mejorar los procesos y la calidad tanto de la materia prima como del vino



5.1 Energía

Consumos de energía

La cantidad total de energía consumida por Viña Cono Sur durante la temporada 2019-2020⁵¹ alcanzó 23,8 millones de MJ⁵², 15,8% menor que la temporada precedente (ver siguiente tabla).

Energético	Unidad	Cantidad	Energía, MJ
Diésel	Litros	177.894	6.421.973
Gasolina	Litros	5.336	172.353
GLP	Kg	99.324	4.689.025
Electricidad	kWh	3.477.093	12.517.533

Tabla 9: Consumo global de energía temporada 2019-2020, por fuente.

51: Año agrícola, del 1 de junio al 31 de mayo del año siguiente.

52: Equivalente a 6.614 MWh

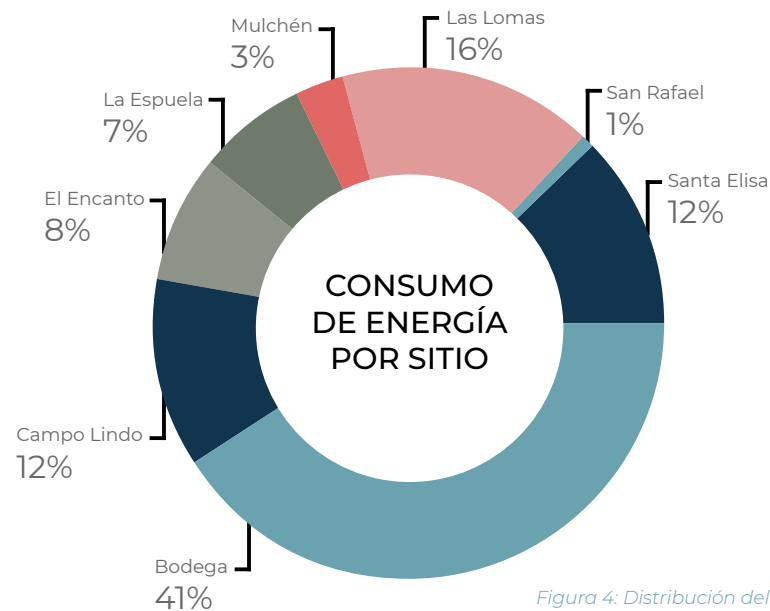


Figura 4: Distribución del consumo de energía por sitio.

El fundo y bodega Santa Elisa, ubicados en la ciudad de Chimbarongo, representan el 53% de toda la energía consumida por la organización, razón por la cual el alcance del sistema de gestión de la energía se ha circunscrito a dicho sitio.





El consumo de energía, en fundo y bodega Santa Elisa, de la última temporada fue el mismo del año base (2013-2014), y presentó una disminución de un 0,5% respecto de la temporada anterior.

Consumo energía Santa Elisa

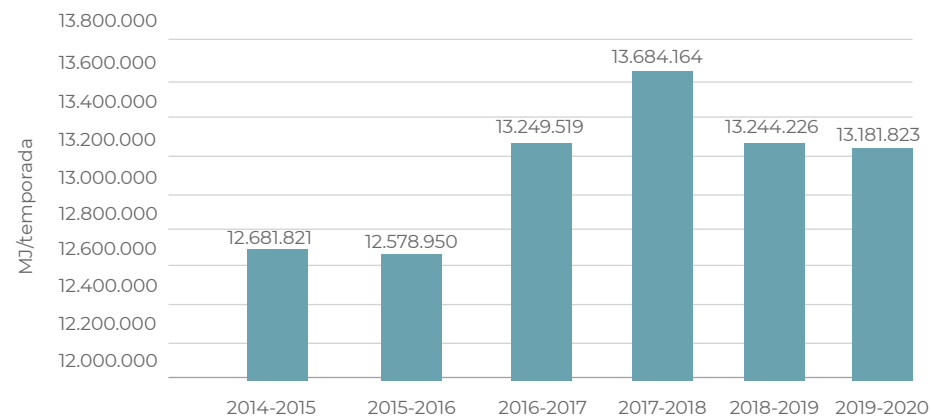


Figura 5: Consumo general de energía fundo y bodega Santa Elisa, últimas temporadas.

Eficiencia energética

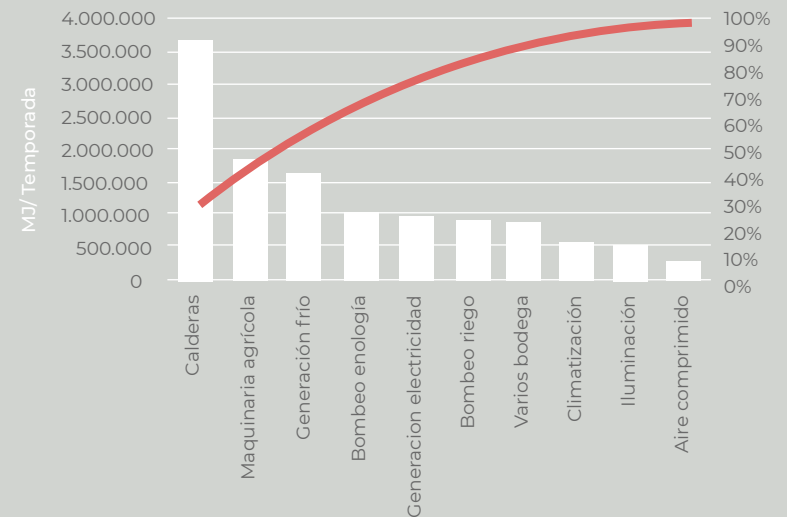
Desde los inicios de Viña Cono Sur, el uso racional de los recursos ha sido una preocupación. El año 2014 se certificó el sistema de gestión de la energía bajo la norma ISO 50001:2011, la cual durante el 2020 fue actualizada a la versión 2018. El alcance abarca el fundo y bodega Santa Elisa, ya que es el sitio de mayor consumo de energía de la organización.

Se está trabajando en temas de eficiencia energética en los diferentes fundos de la viña, aun cuando no son parte del alcance del sistema. Se han realizado cambios en la extracción e impulsión de agua de fundos como Campo Lindo y El Encanto, que han permitido importantes ahorros en el consumo de electricidad, sin disminuir la cantidad de agua para riego.



Intensidad energética⁵³

Los principales procesos consumidores de energía en la bodega y fundo Santa Elisa se muestran a continuación. Uso de GLP en calderas, consumo de electricidad por equipos de frío, consumo de diésel en maquinaria agrícola, representan cerca del 60% de total la energía consumida en el sitio



53: 302-3

Figura 6: Principales procesos consumidores de energía.

Durante la temporada 2019-2020 el fundo Santa Elisa tuvo una producción 2.790.115 kg, 31% menor que la temporada anterior. El consumo de energía alcanzó 2.949.038 MJ, entregando un indicador general de 1,057 MJ/kg uva, 47,8% superior al indicador anterior.

Indicador general Agrícola

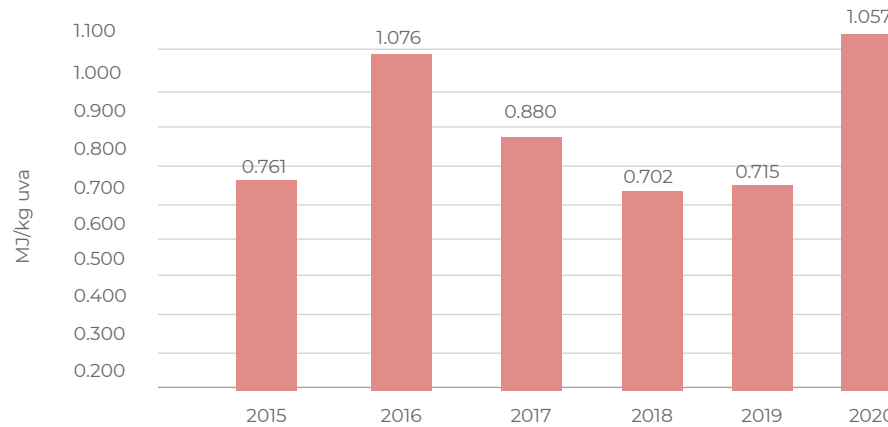


Figura 9: Intensidad energética del área agrícola en diferentes temporadas.

Por su parte, durante la vendimia 2020, período que consume cerca de 2/3 de la energía de toda la temporada, la bodega procesó 22.803.620 kg, lo que representa un consumo de 0,431 MJ/kg uva ingresada, 18,4% superior al indicador de desempeño de la temporada anterior.

Indicador general bodega

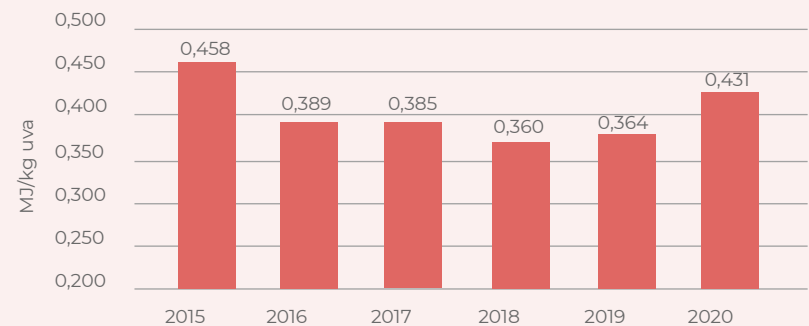


Figura 13: Intensidad energética global vinificación, últimas temporadas

Durante el 2019 se completó la instalación de variadores de frecuencia en los 5 equipos de riego del fundo Santa Elisa, por lo que la temporada 2019-2020 mostró los resultados de la medida. El indicador de desempeño mejoró 11,9% respecto de la temporada anterior y 38,3% respecto del año base (2013-2014).

Temporada	Energía kWh	Agua m ³	IDE m ³ /kWh
2013-2014	299.100	1.241.290	4,15
2014-2015	268.000	1.216.330	4,54
2015-2016	231.600	1.089.050	4,70
2016-2017	269.000	1.289.100	4,79
2017-2018	241.100	1.226.970	5,09
2018-2019	254.800	1.307.100	5,13

Tabla 10: Desempeño sistema riego Santa Elisa, últimas temporadas.

“38,3% de mejora de la eficiencia en sistemas de riego en Fundo Santa Elisa”



En el fundo Campo Lindo se completó la instalación de 7 variadores de frecuencia que permitan modular la impulsión de agua desde los pozos profundos. También se han realizado cambios en el sistema de riego, orientados a mejorar el uso de la electricidad en la impulsión del agua hacia los tranques de acumulación. Se espera obtener los primeros resultados durante la temporada agrícola 2020-2021.

La mejora de la calidad de la iluminación en instalaciones de la viña continuó durante el 2020, realizando el recambio de equipos menos eficientes, ubicados en el taller agrícola y bodegas de almacenaje, por tecnología LED.



Energías Renovables No Convencionales

Cinco plantas fotovoltaicas han sido instaladas en fundos de la viña, una de ellas funcionando desde inicios de 2018. Las otras cuatro plantas iniciaron su operación formal a fines del 2020. Ya para el año 2021 se espera su funcionamiento a plena capacidad.

Durante el 2020 se evaluó factibilidad de instalar una planta solar sobre el techo de la bodega enológica, lo que arrojó resultados prometedores, por lo que se espera firma de contrato y construcción durante el año 2021.



Consumo energético fuera de la organización

El consumo fuera de la organización corresponde al proceso de embotellado, servicio prestado por Concha y Toro. El uso de electricidad asociado a este proceso disminuyó en 1,1% en relación al período anterior.

	Unidad	2018-2019	2019-2020	Variación
Embotellado	MJ	7.634.372	7.547.328	-1,1%

Tabla 11: Consumo de energía en embotellado en diferentes temporadas⁵⁴

54: 302-2; Información obtenida de registros internos, Carbon Neutral y CEMARS. Conversiones a MJ realizados por <http://www.convertworld.com/es/energia/>

5.2 Huella de Carbono

La verificación del inventario de gases de efecto invernadero fue realizada por la casa certificadora Sociét e Générale de Surveillance (SGS) bajo el esquema Carbon Footprint Assessment⁵⁵, de Carboneutral. El reporte es desarrollado en base a la temporada agrícola (junio a mayo) y la última verificación corresponde

al periodo 2019 – 2020. En las siguientes tablas se presentan las emisiones de las dos últimas temporadas y el desglose por cada gas de la temporada recientemente verificada⁵⁶:

Alcance	2018-2019 tonCO2e	2019-2020 tonCO2e	Variación
Alcance 1	1.846	1.989,1	7,75%
Alcance 2	1.646	1.025,3	-37,71%
Alcance 3	38.614	42.741,0	10,68%
TOTAL	42.106	45.755	8,66%

Tabla 12: Comparación emisión de GEI últimas dos temporadas⁵⁷

55: Realizado mediante GHG Protocol. 56: 305-1; 305-2; 305-3. 57: 305-1; 305-2; 305-3

Gas de efecto invernadero	Sigla	Emisiones tCO2e/año
D�xido de carbono	CO2	14.898
Metano	CH4	21,1
�xido nitroso	N2O	795
Hidrofluorocarburos 134a	HFC-134a	272
Hidrofluorocarburos 407c	HFC-407c	20,9
Clorodifluorometano	R22	61,9
D�xido de carbono emitido	CO2e	29.686
TOTAL		45.755

Tabla 13: desglose de Gas de Efecto invernaderos (GEI) para la temporada 2019 - 2020.



Se observa un incremento de emisiones del alcance 1 que tienen relación con una mayor fertilización nitrogenada, aumento del consumo de GLP para el control de heladas en viñedos y emisiones fugitivas de HGC-134A. Por su parte, las emisiones del alcance 2 presentaron una disminución por la mayor participación de los paneles solares en la generación de energía limpia y a la adquisición de electricidad ge-

nerada de fuentes renovables. Las emisiones del alcance 3 presentaron un aumento que tuvo directa relación con un crecimiento importante en ventas, lo que se tradujo en un incremento del vino comprado y del peso transportado. Una vez que el inventario de GEI fue verificado y certificado, Viña Cono Sur procedió a compensar las emisiones generadas por el transporte de los productos Cono Sur e Isla

Negra, a través de la certificación CarbonNeutral® Delivery. La compensación se realizó a través de la adquisición de bonos de carbono al proyecto Ximeng Wind Power Project, ubicado en China.

“...Viña Cono Sur procedió a compensar las emisiones generadas por el transporte de los productos (...) a través de la certificación CarbonNeutral® Delivery.”

Intensidad de emisiones⁵⁸

El indicador global corresponde a toneladas de CO₂ emitido por cada tonelada de vino envasado y vendido en la temporada. Para el 2019-2020 este indicador disminuyó nuevamente, alcanzando 0,88 Ton CO₂/ Ton vino⁵⁹.

	2017-2018	2018-2019	2019-2020
Vino exportado ton	45.027	46.815	52.008
ton CO ₂ e	45.598	42.106	45.755
Ton CO ₂ e/ton vino	1,01	0,90	0,88

Tabla 14: Intensidad de las emisiones en los tres últimos periodos.

58: 305-4, Resultados obtenidos de la verificación y validación de la información para la certificación de huella de carbono realizado por CarbonNeutral.

59: 305-4



5.3 Generación de residuos

Se presentan a continuación los residuos generados durante el año 2020:

DESECHOS	2019	2020	VARIACIÓN	UNIDAD	USO
Asimilables a domiciliarios	18,48	15,28	-17,3%	Ton	Eliminación, Disposición final, Relleno sanitario autorizado
Orujos y escobajos	3.761	2.953	-21,5%	Ton	Valorización, Reutilización
Borras y tierras	309,6	390	26%	Ton	Valorización, Preparación para reutilización
Plásticos	2,84	0	-	Ton	Valorización, Reciclaje, Plásticos
Vidrios	1,4	2,0	42,9%	Ton	Valorización, Reciclaje, Vidrios
Envases vacíos plaguicidas	387,8	375	-3,3%	kg	Eliminación, Disposición final, Relleno sanitario autorizado
Fierro en desuso ⁶⁰	7375	0	-	kg	Valorización, Reutilización

Tabla 10: Comparación de los residuos generados en Cono Sur.

El 99,5% de los residuos generados por Cono Sur son reciclables o reutilizables. Solo los residuos asimilables a domiciliarios no tienen como destino un proceso que permita reciclaje o reutilización.

nados por la empresa STU semestralmente, lo que incluye el retiro, transporte y disposición final en proveedor autorizado, que para este caso corresponde a la empresa Hidronor⁶¹.

60: 306-2
61: 306-4

La siguiente tabla muestra la cantidad de residuos peligrosos generados durante los 2 últimos años. Estos residuos son gestio-

	2019	2020	Variación	Kg RESPEL/ha
Total de Residuos peligroso kg	3.466,2	3.847	11%	2,88

Tabla 16: Residuos peligrosos gestionados.

Residuos industriales líquidos⁶²

El proceso de tratamiento de los residuos industriales líquidos (RILes) es externalizado a la empresa Biodiversa, perteneciente a ESSBIO ((Empresa Servicios Sanitarios del BioBio). La generación de RILes para el periodo 2018 – 2020 se muestra en la siguiente tabla.

	2018-2019	2019 - 2020	Variación
RIL	32.550	31.990	-1,7%

Tabla 17: Descarga de RILes de la viña Cono Sur, en metros cúbicos.



5.4 Consumo y usos hídricos

Las condiciones climáticas y la ubicación geográfica de los fundos condicionan los requerimientos hídricos de las vides. Las necesidades de agua van disminuyendo de norte a sur, siendo el Fundo El Encanto, ubicado en San Felipe, el que presentan mayores requerimientos por hectárea, mientras el fundo Mulchén presenta los menores. En algunos casos, como el fundo Campo Lindo, ubicado en el valle de San Antonio, Leyda, la cantidad de agua entregada por riego no alcanza a satisfacer la demanda, lo que tiene relación con la disminución de la disponibilidad del recurso en el último tiempo.

El equipo profesional del área agrícola de Cono Sur es responsable de analizar y evaluar las necesidades hídricas del viñedo y definir la frecuencia y duración de los riegos, de manera de aplicar la cantidad justa, en el momento exacto. Para lo anterior, la viña cuenta con el 100% de la superficie bajo riego por goteo, el que presenta la mayor eficiencia de uso del recurso.

62: 306-1

Todas las extracciones de agua se encuentran inscritas en la DGA (Dirección General de Aguas) y descritas a continuación en la tabla X⁶³. La extracción de agua de los ríos o cuencas se realiza de manera acorde a las acciones que posee cada fundo; puede ser almacenada transitoriamente en tranques o piscina para facilitar el riego tecnificado.

El mayor aumento de consumo de agua de riego se observa en los fundos Campo Lindo, El Estribo y Mulchén. El primero tiene relación con mayor disponibilidad de agua gracias a las mejoras en el sistema, los dos últimos, con plantaciones nuevas.

63: 303-1

Categoría de extracción	Categoría Agua	Fundos	Extracción de agua	Nº de extracciones	2018 - 2019 M ³	2018 - 2019 Megalitros	2019 - 2020 M ³	2019 - 2020 Megalitros	Variación
NEH*	Otra agua	Santa Elisa	Subterránea y Superficial	1 Canal	1.307.100	1.307,1	1.482.420	1.482,4	13,4%
NEH	Otra agua	San Rafael	Superficial	1 Canal	217.628	217,6	163.440	163,4	-24,9%
NEH	Agua Dulce	El Encanto	Subterránea	4 Pozos	939.452	939,5	600.760	600,8	-36%
NEH	Agua Dulce	Las Lomas	Subterránea	2 Pozos	1.401.680	1.401,6	1.041.630	1.041,6	-25,7%
EH**	Otra agua	La Espuela	Superficial	1 Canal y 1 Pozo	482.385	482,4	500.590	500,6	3,7%
NEH	Otra agua	El Estribo	Superficial	1 Canal	130.450	130,5	245.736	245,7	88,4%
EH	Agua Dulce	Campo Lindo	Subterránea	6 pozos	195.727	195,7	277.100	277,1	41,6%
NEH	Agua Dulce	Mulchén	Superficial	1 Canal	101.682,0	101,7	397.785	397,8	91,2%

Tabla 18: Comparación de consumos de agua entre las dos diferentes temporadas en el área agrícola

*: Zona de No Estrés Hídrico

** : Zona de Estrés Hídrico



La cantidad de agua utilizada en el proceso de vinificación, durante las últimas dos temporadas, se muestran en la siguiente tabla:

Categoría de extracción	Categoría aguas	Fundos	Extracción de agua	Nº de extracciones	2018-2019 M³	2018-2019 Megalitros	2019-2020 M³	2019-2020 Megalitros	Variación
NEH	Agua dulce	Bodega	Pozo	1 pozo	29.754	29,8	30.629	30,6	2,9%

Tabla 19: Comparación de consumos de agua en bodega últimas temporadas.

El indicador de uso de agua en vinificación, que relaciona la cantidad de agua utilizada con la cantidad de uva vinificada en la temporada, se ha mantenido estable en las últimas temporadas, promediando 0,6 l agua/l vino.

L agua/kg uva vinificada

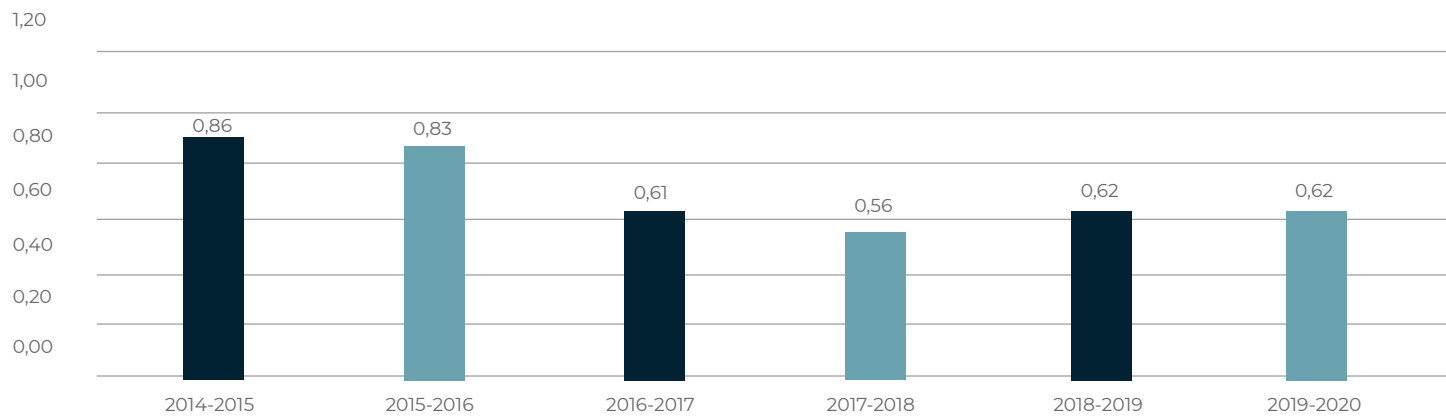


Figura 9: Indicador uso de agua en bodega.

5.5 Materiales⁶⁴

La cantidad de agroquímicos utilizados durante una temporada puede variar de manera importante en relación a temporadas anteriores, lo que depende principalmente de las condiciones climáticas y las definiciones de manejo y producción. Lo anterior permite definir

las necesidades de los viñedos en cuanto a fertilizantes, productos fitosanitarios para el control de plagas y enfermedades, así como de herbicidas.

En la temporada 2019-2020 se incrementó el uso de abonos sintéticos para las vides conven-

cionales, destinados a mejorar la fertilidad de los suelos de los fundos. Por otro lado, se presenta un aumento en el uso de productos fitosanitarios, tanto en viñedos convencionales como orgánicos, debido a la lluvia que se presentó previo al periodo de vendimia, afectando

a la mayoría de los fundos de la zona centro – sur de Chile.

64: 301-1

PRODUCTOS	UNIDAD	2018-2019	2019-2020	VARIACIÓN
Fertilizantes Convencionales	KG	245.260,3	157.645,2	-36%
Fertilizantes Convencionales	L	38.015,0	178.137,7	369%
Fertilizantes Orgánicos	KG	7.448.183,9	2.026.177,8	-73%
Fertilizantes Orgánicos	L	3.981,0	5.268,6	32%
Fitosanitario Convencionales	KG	129.987,9	116.496,4	-10%
Fitosanitario Convencionales	L	3.384,2	64.709,1	1812%
Fitosanitario Orgánicos	KG	78.322,8	51.755,2	-34%
Fitosanitario Orgánicos	L	2.976,1	17.701,4	495%
Herbicidas	KG	1.765,2	257,0	-85%
Herbicidas	L	2.923,6	6.491,1	122%
Guano	M3	0,0	6.100,0	0%

Tabla 20: comparación de agroquímicos utilizados últimos dos periodos.



Los indicadores de los productos aplicados durante la temporada 2019-2020 se presentan en la siguiente tabla, los que no incluyen la superficie manejada orgánicamente. Se presenta una disminución en el uso de productos sólidos, contrario a lo ocurrido con los líquidos.

	2018-2019		2019-2020	
	Kg/ha	Litros/ha	Kg/ha	Litros/ha
Fertilizantes Convencionales	247,9	38,4	160,9	181,8
Fitosanitario Convencionales	131,4	3,4	118,9	66,0
Herbicida	1,8	3,0	0,3	6,6

Tabla 21: Comparación de indicadores de consumo de agroquímico utilizado en dos temporadas.

Por su parte, el área de enología presentó un fuerte aumento en la adquisición de insumos para la vendimia 2020. Dicho incremento abarcó principalmente enzimas para maceración, aditivos, clarificantes y productos filtrantes (tierras y bentonitas) y tuvo como objetivo asegurar disponibilidad de insumos, mi-

nimizando el riesgo de escasez que pudo haberse presentado a raíz de la pandemia del COVID-19. Los productos comprados no necesariamente fueron utilizados en el proceso, quedando disponibles para su uso en la siguiente vendimia.

MATERIALES	2019	2020	VARIACIÓN
Aditivos (kg)	47.580	31.644	-33%
Enzimas(kg)	907	1.179	30%
Productos Filtrantes (kg)	31.965	65.410	105%
Gases (kg)	17.052	21.777	28%
Productos Lavado (kg)	31.075	36.000	16%
Sanitizado (L)	1.100	762	-31%
Preservantes (kg)	4.545	9.745	114%
Levaduras (kg)	307	304	-1%
Nutrientes (kg)	13.608	13.387	-2%
Clarificantes (kg)	22.256	34.211	54%
Madera (kg)	-	5.900	N/A
Madera (M2)	-	500	N/A
Total (kg)	169.294	219.557	30%
Total (L)	1.100	762	-31%

Tabla 22: Comparación de materiales comprados en el proceso de vinificación, últimas temporadas.



Los materiales usados en el proceso de envasado, durante las últimas temporadas, se presentan a continuación. Se evidencia una disminución general de la cantidad de materiales utilizados, asociado principalmente al incremento del despacho de vino a granel.

El 75% de etiquetas y corchos utilizados en los vinos de Cono Sur cuentan con certificaciones que validan que provienen de fuentes renovables. En el caso del vidrio, el 37% de la materia prima proviene del reciclaje de envases, del cual, el 43% corresponde a post consumo (desechos del propio consumo de vino) y un 57% corresponde a post industria (desechos de producción)⁶⁵.

65: Información del Reporte de sustentabilidad de Cristalería Chile 2016.

66: Greenhouse Gas Protocol (Dual Reporting) Report for Viña Cono Sur 2018-2019 y 2019-2020.

Materiales Tons	2018-2019	2019-2020	Variación
Botellas vidrio	13.779	13.206	-4,2%
Cápsulas aluminio , Muslet (aluminio), Tapa rosca	112	109,8	-2%
Cápsulas PVC	2,00	1,93	-3,5%
Cápsulas estaño	1,02	0,91	-10,8%
Etiquetas	231	220	-4,8%
Cartón	1.142	1.201	5,2%
Corchos	36,5	32,3	-11,5%
Bag in box (BIB)	13,7	20,2	47,4%
Tetra	6,2	1,9	-69,4%
Cajas de maderas	3,9	5,36	37,4%
Total	15.327	14.779	-3,4%

*: Materiales provenientes de fuentes renovables.

Tabla 23: Materiales utilizados en el proceso de embotellado, 2018-2020⁶⁶





6 Seguridad y salud en el trabajo

6.1 Balance seguridad y salud ocupacional⁶⁷

El objetivo principal es seguir protegiendo la vida y salud de cada colaborador dentro de las instalaciones de la viña. Se espera que cada persona de Cono Sur mantenga el autocuidado en todo momento, tanto en las labores que desarrolla al interior de la empresa como en su vida cotidiana.

Desde la implementación de la Norma OHSAS 18.001, y ahora con la certificación de ISO 45.001, sobre Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, se ha realizado una labor permanente de identificación de peligros y evaluación de riesgos de todas las áreas productivas de Cono Sur. De este proceso se generan las acciones que involucran desde los puestos de gerencia hasta los administradores de fundo y sus trabajadores, con el objetivo de desarrollar sus

labores en un ambiente sano y seguro.

El alcance de la certificación ISO 45.001 involucra el fundo matriz y la bodega de vinificación en Santa Elisa, abarcando el 39%⁶⁸ de los trabajadores totales, incluyendo trabajadores externos. A pesar del alcance del Sistema de Gestión de Salud y Seguridad, la gestión se amplía a todas las áreas de la empresa, por lo tanto, es transversal en toda la organización.

El año 2020 se inició con una tasa de cotización nueva, ya que se produjo la rebaja de un tramo en la tasa de cotización adicional, de 0,68% a 0,34%. Esta tasa tiene una duración de 2 años, es decir, desde enero 2020 a diciembre 2021; se cotizará una tasa total de 1,27%. El logro de este objetivo radica en la reducción de los accidentes con tiempo perdido dentro de toda la empresa.

67: Para más información, revisar el anexo 1

68: 133 trabajadores promedio en fundo matriz Santa Elisa



Es importante destacar la gestión y adaptabilidad en materia de salud dentro de la organización, ya que también durante el año 2020 se tuvo que lidiar con la pandemia del coronavirus (Covid-19), que azotó a todos muy fuerte. En este ámbito se tomaron varias medidas para prevenir focos de contagio dentro de las instalaciones, así como fueras de éstas.

Algunas de las medidas que se pueden destacar son:



Medidas ingenieriles

- Habilitación de lugares que cumplieran con medidas como **distanciamiento físico**.
- Compra de **maquinarias, herramientas e insumos** para atacar focos en lugares compartidos.



Medidas administrativas

- Personal de **alto riesgo** enviado a sus casas habitaciones.
- Establecimiento de **turnos y grupos de trabajo** para personal con labores críticas.
- **Distribución de horarios** de almuerzo en casino institucional.
- **Teletrabajo** para el personal administrativo.
- Incorporación de **personal de apoyo** en el área de salud (paramédico) y personal que desarrollara labores de sanitización.
- **Permisos al personal** con sospecha de presentar covid-19
- **Testeos rápidos** de antígenos y toma de muestra de PCR.



Elementos de protección personal

- Entrega de **maskarillas**.
- Entrega de **alcohol gel**.
- **Visores** faciales.
- Entre otros.



El trabajo permanente en temas de **Seguridad y Salud** en el trabajo incluye, entre otras actividades, las siguientes:

1

Charlas, capacitaciones, simulacros de emergencia y talleres internos y en conjunto con el Organismo Administrador de la Ley N° 16.744 (ACHS⁶⁹).

2

Reuniones con Comités Paritarios de Higiene y Seguridad.

3

Reuniones del Sistema de gestión integrado.

4

Inspecciones de condiciones y observaciones de conducta.

69: Asociación Chilena de Seguridad

6.2 Accidentabilidad y Siniestralidad

Los hechos no deseados ocurridos en el año 2020 se concentran en 2 regiones (V y VI región de país). Estos accidentes se distribuyen en 3 sitios de la empresa:

V REGIÓN

Fundo Campo Lindo:

1 accidente con 11 días perdidos.

VI REGIÓN

Bodega enológica:

5 accidentes con 133 días perdidos.

Fundo Las Lomas:

2 accidentes con 32 días perdidos.



176
Días perdidos generados por accidentes el 2020

Los accidentes que ocurrieron en el año 2020 generaron 176 días perdidos. Todos estos acontecimientos de accidentes labores desafían a la organización a seguir trabajando más fuerte en materia de prevención de riesgos y así poder proteger a cada colaborador que se desempeña en Cono Sur. Es por ello que la identificación de peligros y evaluación de riesgos sobre la salud y seguridad ocupacional dirige el enfoque a tomar las medidas preventivas correctas y necesarias, siguiendo la siguiente jerarquía:

- 1 Eliminación
- 2 Sustitución
- 3 Controles de ingeniería
- 4 Señales, protecciones, controles administrativos
- 5 Uso de Elementos de protección personal

ESTADÍSTICAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

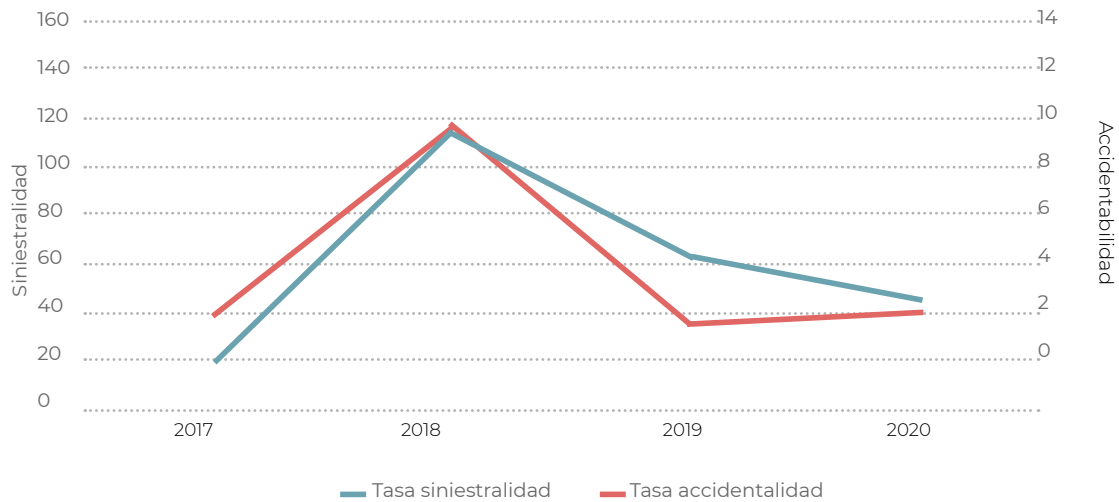


Figura 10: Resultados de las tasas en seguridad y salud en el trabajo durante diferentes periodos.

6.3 Comité Paritario de Higiene y Seguridad⁷⁰

En los lugares de trabajo, ya sea fundos o bodega, que cuentan con una dotación de personal de más de 25 trabajadores, de acuerdo a lo establecido en el Decreto Supremo N° 54, se constituye un Comité paritario de higiene y seguridad. Este comité es conformado tanto por representantes del empleador como por representantes de los trabajadores, que representan a todos los colaboradores en materias de higiene y seguridad, reuniéndose mensualmente o cada vez que alguno solicite analizar algún tema relevante, mediante reuniones ordinarias.

Actualmente en Viña Cono Sur se encuentran constituidos legalmente los siguientes Comités Paritarios de Higiene y Seguridad:

- Fundos Las Lomas, Las Lomitas y Las Hijuelas (Peralillo)
- Fundo y Bodega Santa Elisa (Chimbarongo)
- Fundo La Espuela y El Estribo (San Clemente)

Es importante destacar que cada comité cuenta con diferentes comisiones, tales como:



COMISIÓN INVESTIGADORA DE ACCIDENTES

Debe reunirse cada vez que ocurra un accidente para recopilar los antecedentes del o los afectados, entrevistar a los testigos, establecer las causas que originaron el accidente y determinar las medidas correctivas.



COMISIÓN DE CAPACITACIONES Y DIFUSIÓN

Los integrantes de esta comisión ayudan a detectar las necesidades de capacitación e instrucción en función a los riesgos detectados. Es también encargada de dar a conocer las actividades de prevención de riesgos desarrolladas por el comité.



COMISIÓN DE INSPECCIONES

Inspecciona los procesos y sus puestos de trabajo, observando las conductas durante la realización de las tareas.

⁷⁰: 403-1



Conformación de los diferentes comités de los fundos de Cono Sur









	LA ESPUELA		SANTA ELISA		LAS LOMAS		
							
	5	4	1	6	1	7	
	1	2	5	0	5	0	
	Total: 12		Total: 12		Total: 13		Total general: 37

Tabla 24: Conformación de los diferentes comités paritarios de los fundos de Cono Sur.



6.4 COVID 19

Producto de la criticidad de los procesos, Viña Cono Sur no detuvo sus operaciones durante la pandemia, no obstante, la situación sanitaria de país. Para garantizar la seguridad y protección del equipo, se tomaron una serie de medidas tendientes a proveer un ambiente de trabajo seguro, pese a la incertidumbre y miedos propios generador por la situación. Estas medidas se pueden resumir de la siguiente manera:

INSUMOS Y EPP

- Entrega alcohol gel semanal para cada trabajador
- Entrega de mascarillas lavables y desechables
- Instalación de pediluvios en accesos a instalaciones
- Entrega de guantes
- Entrega de caretas faciales
- Entrega de kit de seguridad para aquellos que utilizaban transporte público
- Compra bombas espaldas para sanitizado
- Entrega cajas de mercadería para trabajadores de áreas productivas

INFRAES- TRUCTURA

- Instalación de separadores acrílicos en comedores fijos y móviles, además de casino
- Instalación de dispensadores de alcohol gel y rociadores en todos los sitios
- Instalación de lavamanos en puntos críticos
- Bloqueo de cocinas y definición de puestos intermedios en oficinas centrales (Santiago)
- Instalación de señalética y demarcaciones en todos los sitios
- Instalación de sanitizador de ambientes a base de ozono en casino Chimbarongo

PROCESOS Y PRODE- CIMENTOS

- Definición Protocolo COVID Corporativo
- Definición de Plan de Control y prevención COVID por sitio
- Definición Protocolos higienizado, toma de temperatura, lavado de manos, entre otros
- Establecimiento charla diaria COVID en furgones y lugar de trabajo
- Separación de trabajadores en áreas de trabajo
- Definición de procedimiento de ingreso diario a las distintas instalaciones (Pasaporte sanitario y toma de temperatura)
- Establecimiento criterios corporativos sobre trabajadores críticos, enfermedades críticas entre otros.
- Establecimiento protocolo vacaciones
- Cambio en procedimientos de ingreso de trabajador nuevo
- Redefinición de sistema de turnos de ingreso y almuerzo para revenir aglomeraciones
- Instauración de Teletrabajo
- Instauración de permisos COVID (días de permiso en caso de ser positivo además de permisos para trabajadores críticos)
- Orientación de la capacitación a modalidad E-learning
- Orientación de las reuniones y charlas en modalidad Online
- Contratación de apoyo paramédico en períodos críticos (vendimia y poda)
- Desinfección con Aquanolyte en espacios comunes y transporte además de desinfección con empresa externa ante casos positivos
- Operativo de PCR en conjunto con Departamento de salud de cada municipalidad
- Definición de Mesas COVID con cada Gerencia
- Charlas con especialistas
- Suspensión de actividades corporativas



7 Condiciones laborales, ambiente de trabajo

7.1 Libertad de asociación y convenios colectivos⁷¹

Como parte de las garantías constitucionales de libertad de asociación, y continuando con la gestión realizada hace ya 3 años respecto al reconocimiento de instancias de negociación colectiva, se continuó con el proceso de negociación en Viña Cono Sur a través de los 2 grupos negociadores vigentes de las áreas de enología y agrícola, desarrollándose el proceso con ambos grupos de manera exitosa. Así, el porcentaje de asociación entre ambos instrumentos alcanza el 75% de la do-

tación de planta general. Cabe destacar que ambos convenios se cerraron en agosto del 2021 y tienen vigencia de 3 años.

Durante el período reportado no se presentaron denuncias por incumplimientos asociados a la libertad de asociación de los trabajadores. En cuanto a los proveedores externos, no se han detectado incumplimientos en este ámbito.

71: 102-41



**“75% de trabajadores
representados por
mesas de negociación”**



7.2 Capacitación y Formación⁷²



Parte del compromiso corporativo, y siendo el tema material con más puntaje en su categoría, cada año se realiza evaluaciones de desempeño a todo el personal permanente. Durante el 2020 se evaluó al 76% de la masa laboral de Cono Sur. Como resultado del proceso se obtienen necesidades de capacitaciones para los diferentes cargos de la viña⁷³.

72: 404-2 a)

73: 404-3

74: 404-1



Tipo Empleado			Horas utilizadas mujer	Horas utilizadas hombre
Operario y Trabajador	6	70	101	1.181
Técnico, Profesional y Administrativo	28	52	999	1.616
Gerencia y Subgerencia	0	15	0	117
Total	24	137	1.100	2.914
Franquicia Utilizada	\$3.474.000	\$10.663.920		
Cursos	\$0	\$0		
Franquicia Utilizada	\$3.474.000	\$10.663.920		
Viáticos	\$0	\$0		
Total Franquicia Utilizada	\$3.474.000	\$10.663.920		
Franquicia Total a utilizar		\$32.106.819		
Aporte empresa		\$25.000.000		

Tabla 25: Descripción de las capacitaciones realizadas durante el periodo 2020⁷⁴.



Las horas de capacitación disminuyeron en un 44% en relación al año anterior, lo que se encuentra explicado principalmente por temas de pandemia, período en el cual no se pudieron programar cursos destinados a realizarse presencialmente, adoptándose, en la medida que fue posible, la realización de cursos de manera e-learning. Se espera poder reanudar el actual programa de capacitaciones, informado avances en el próximo reporte.

	2019	2020	Variación
Total de horas de capacitación	7.171	4.014	-44%
Horas de capacitación por trabajador	32,0	23,5	-27%

Tabla 26: Resúmenes horas de capacitaciones en dos periodos.



La información anterior corresponde solamente a las capacitaciones externas solicitadas a diferentes centros de formación. Con el objetivo de reforzar el compromiso medio ambiental, de calidad y sobre todo seguridad en el trabajo, se cuenta con capacitaciones internas dentro de las áreas de trabajo, asegurando abarcar los procesos y periodos de producción más críticos. La ejecución de estas actividades se encuentra programada antes del inicio

de la labor. Durante el periodo 2019-2020 se programaron 303 capacitaciones, cumpliéndose en un 92%.

Los impactos que se generan al interior de la organización se reflejan ya sea aumentando el nivel de conocimiento técnico de los procesos, la seguridad en el desarrollo de las labores o la eficiencia, entre otros aspectos, impactando a todos los niveles de la organización.

7.3 Becas de estudio

Con el propósito que los trabajadores que han demostrado un desempeño sostenible, además de un espíritu de superación, continúen perfeccionando sus competencias técnicas, se definen año a año el otorgamiento de becas de estudio. Durante el 2020 el programa de Becas de Estudio benefició a 3

personas, de las cuales 1 es del área enológica y 2 del área agrícola, financiando la totalidad de las carreras técnicas de los beneficiados.

7.4 Beneficios a empleados de Cono Sur

Los beneficios son recibidos por los trabajadores permanentes de Viña Cono Sur, tanto hombres como mujeres. Durante el 2020 el monto de los beneficios aumento en un 10% respecto al reporte anterior, desglosado de la siguiente forma⁷⁵:

75: 401-2





	2019	2020	Variación	Descripción		2019	2020	Variación	Descripción
 AGUINALDOS (NAVIDAD Y F. PATRIAS)	\$ 52.983.980	\$ 52.634.572	-1%	Monto en dinero entregado por la empresa a cada trabajador, por cada una de dichas festividades (1 vez al año cada festividad).	 BONO VACACIONES	\$ 25.867.302	\$ 27.566.154	7%	A todo quien haya tomado 10 días hábiles de vacaciones como mínimo, se le entrega un bono en dinero 1 vez al año.
 MOVILIZACIÓN	\$ 43.382.932	\$ 44.196.256	2%	Asignación diaria, en dinero, entregado por la empresa a cada trabajador para su transporte, acorde a los días trabajados.	 BONO ANUAL	\$ 151.856.716	\$ 218.319.577	44%	Monto entregado por la empresa a cada trabajador con contrato indefinido y vigente a diciembre del año respectivo, calculado acorde a las utilidades de la compañía.
 COLACIÓN	\$ 46.056.259	\$ 72.676.449	58%	Asignación diaria, en dinero, entregado por la empresa a cada trabajador para alimentación, acorde a los días trabajados. Sólo aplica para los sitios en donde no se puede entregar el servicio de alimentación a través de una empresa externa.	 BONO GUILISASTI	\$ 32.869.500	\$ 35.988.000	9%	Monto de dinero entregado a cada trabajador con contrato indefinido que se calcula en función de la utilidad de la compañía del ejercicio del año inmediatamente anterior. Requisito: Contrato vigente a Diciembre de cada año.
 BONO ESOLARIDAD	\$ 60.586.562	\$ 10.103.374	-83%	Desde jardín infantil a universidad, monto en dinero entregado por la empresa por cada carga o por estudios del mismo trabajador, previa entrega de certificado de alumno regular (1 vez al año).	 BONO ANTIGÜEDAD	\$ 5.984.153	\$ 4.212.205	-30%	Entregar una cantidad de dinero a los trabajadores que cumplen 10, 15, 20, 25, 30 y 35 años dentro de la empresa, por evento.
 BONO NATALIDAD	\$ 766.597	\$ 971.910	27%	Monto en dinero entregado por la empresa al trabajador por el nacimiento de hijo o hija, previa entrega de certificado de nacimiento (1 vez al año por evento).	 BONO VENDIMIA	\$ 74.544.234	\$ 79.761.169	7%	Cantidad de dinero, que es otorgado por el área enología y agrícola, por participación en período de vendimia.
 BONO SALA CUNA	\$ 1.912.436	\$ 3.433.634	80%	Monto en dinero entregado por la empresa al trabajador para el cuidados de sus hijos o hijas.	 BONO DE EXCELENCIA OPERARIO	\$ 24.334.478	\$ 24.448.442	0%	Cantidad de dinero entregada a cada trabajador de la bodega de Cono sur, por cumplir las normas y tareas impuesta por la alta dirección.
 BONO MATRIMONIO	\$ 259.860	\$ 267.330	3%	Monto en dinero entregado por la empresa al trabajador para su matrimonio, previa entrega de certificado de matrimonio o de acuerdo de unión civil.	 BONO ASIGNACIÓN FALLECIMIENTO	\$ 0	\$ 121.680	n/a	Cantidad de dinero asignada para trámites de fallecimiento de un integrante de la familia.

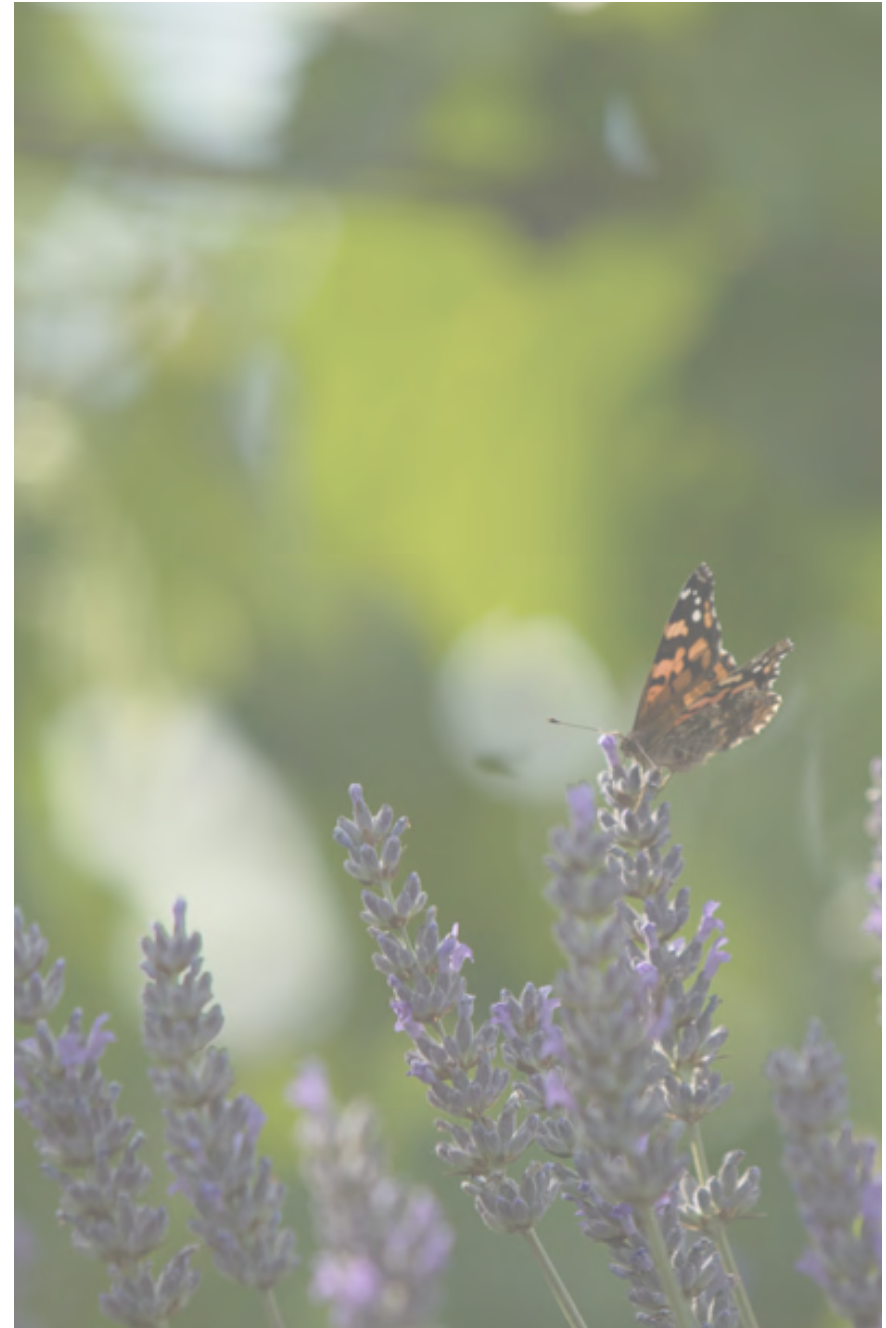
Tabla 27: Desglose de los beneficios últimos dos períodos.

7.5 Salario Ético

Viña Cono Sur ha implementado un salario ético para su personal de planta el cual se ha establecido en un monto mínimo de \$500.000 mensual, considerando todas las bonificaciones que se entregan. Esto se encuentra muy por sobre lo mínimo establecido por la legislación vigente, el cual adicionalmente se reajusta semestralmente por IPC. El año 2020 el salario mínimo fue reajustado a \$337.000 para todas aquellas personas temporeras agrícolas. No existe diferenciación respecto a género, existiendo igualdad en las retribuciones entre hombre y mujeres.


Respecto a la gestión de las remuneraciones, el área de gestión de personas, es la en-

cargada del involucramiento directo en conjunto con Concha y Toro de verificar que de las remuneraciones sean pagadas al interior de la organización. Además, verifica el pago de cotizaciones previsionales y entrega información sobre los sistemas de pensiones para generar mayor cultura respecto al tema. Adicionalmente, se verifican los sueldos con el área de RRHH corporativa de Concha y Toro para definir en base al cargo, la remuneración correspondiente.



7.6 Dotación y Tasa de rotación⁷⁶

La siguiente tabla muestra resumen de la dotación en la organización:



	2019				2020					
	Permanente	Temporada	Icono 1	Icono 2	Permanente mujer	Permanente hombre	Temporada mujer	Temporada hombre	Total	Total
El Encanto V Región	14	5	6	13	4	8	2	3	6	11
Campo Lindo V Región	14	4	4	14	3	11	0	2	3	13
Oficina Central Santiago, R.M.	35	23	14	44	8	25	3	24	11	49
Las Lomas VI Región	62	4	10	56	9	50	1	4	10	54
Santa Elisa VI Región	39	26	8	57	4	36	4	19	8	55
Bodega Chimbarongo VI Región	23	0	11	12	9	14	0	0	9	14
La Espuela VII Región	11	29	14	26	3	8	7	16	10	24
Mulchen VIII Región	7	40	10	37	3	8	4	18	7	26
Expatriados	10	0	3	7	2	7	0	0	2	7
Total	201	126	74	253	45	167	21	86	66	253

Tabla 28: Dotación de trabajadores y su comparación en dos periodos.

76: 401-1

Dotación extranjera

Personas Inmigrantes
en Cono Sur



3



3

Tabla 29: Dotación de trabajadores extranjeros.

A nivel general se presenta una tasa de rotación menor al del periodo 2019, debido principalmente a la conservación de empleos durante la pandemia.




Tasa de rotación Cono Sur			
			
Campo Lindo, San Antonio, V Región	Rotación Voluntaria	0	0
	Rotación No Voluntaria	0	0
El Encanto, San Felipe, VI Región	Rotación Voluntaria	0	0
	Rotación No Voluntaria	0	15,4
La Espuela, San Clemente, VII Región.	Rotación Voluntaria	0	0
	Rotación No Voluntaria	0	0
Las Lomas, Peralillo, VI Región	Rotación Voluntaria	0	4,5
	Rotación No Voluntaria	0	4,5
San Rafael Chimbarongo, VI Región	Rotación Voluntaria	0	0
	Rotación No Voluntaria	0	0
Santa Elisa, Chimbarongo, VI Región	Rotación Voluntaria	3,2	0
	Rotación No Voluntaria	2,8	7,6
Bodega Chimbarongo ,VI Región	Rotación Voluntaria	4,8	0
	Rotación No Voluntaria	2,1	6,4
Oficina Central , Santiago, Región Metropolitana	Rotación Voluntaria	9,8	10,5
	Rotación No Voluntaria	4,8	6,5
Mulchén, Región del Bío Bío	Rotación Voluntaria	0	0
	Rotación No Voluntaria	0	0
Expatriados	Rotación Voluntaria	0	0
	Rotación No Voluntaria	0	0
Rotación Total		1,375	2,92

Tabla 30: Tasa de rotación en el último periodo.

7.7 Rangos etarios⁷⁷

En la siguiente figura se muestra la distribución por edad de todos los trabajadores de Viña Cono Sur, incluido el comité de sustentabilidad. Los aumentos durante el periodo 2020 se concentraron en el percentil 26 a 35 años para el grupo masculino, incrementándose en un 4.4%. En cambio, el grupo femenino se presentan en el percentil de mayores de 56 años incrementándose en un 12,7%.

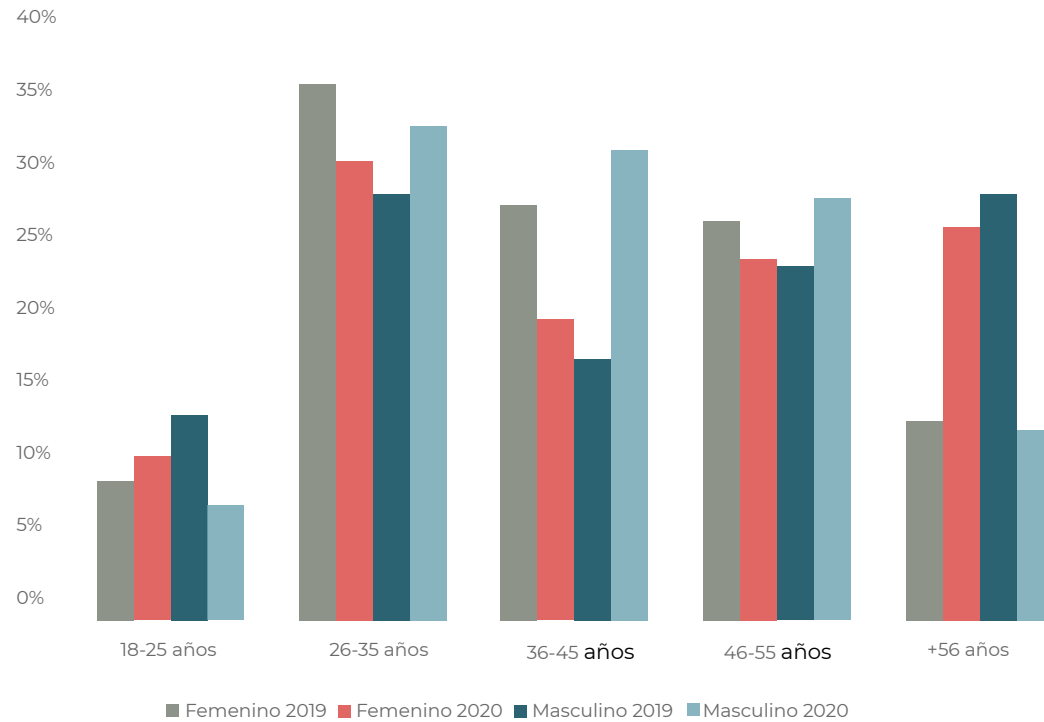


Figura 11: Comparación de edades de dos periodos.

7.8 Ambiente de trabajo

Para viña Cono Sur el ambiente de trabajo es de mucha importancia, lo que se ve reflejado en que ha sido incorporado en el Código de conducta de la organización: "Viña Cono Sur cree

que un ambiente de trabajo sano conlleva a que cada miembro del equipo exprese de mejor forma sus conocimientos y habilidades, incrementando así su desempeño".

Como una de las herramientas para evaluar la calidad del ambiente laboral, Viña Cono Sur lleva a cabo una encuesta de compromiso⁷⁸, la que se desarrolla cada 2 años. Esta activi-

dad se encuentra planificada para el 2021, por lo que en el siguiente reporte se podrá informar los resultados.

77: 405-1
78: 102-43



 **Comunidad**

8.1 Comunidad

Dependiendo de la ubicación de cada fundo es la interacción que pueda existir con las comunidades. Actualmente, las más próximas se encuentran en los siguientes fundos:

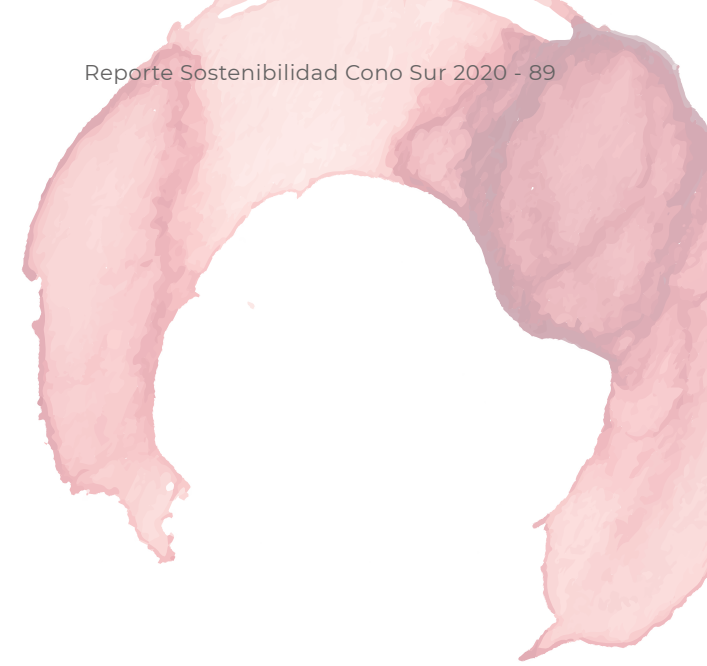
Santa Elisa, presente en la zona central de Chimbarongo.

Las Lomas, Lomitas e Hijuelas, que se encuentran en la zona norte de Peralillo.

La Espuela y El Estribo, ubicado en la zona norte de San Clemente.

Si la comunidad genera alguna solicitud, ésta es evaluada por las áreas de Recursos Humanos, Comunicaciones y Sustentabilidad de Cono Sur, los cuales

quedan a cargo de las tareas de cada propuesta hasta su cierre. Los posibles impactos generados hacia la comunidad se encuentran concentrados principalmente en el fundo Santa Elisa, donde se ubica la bodega de vinos y el fundo agrícola. El fundo está junto a la ciudad de Chimbarongo, lugar con mayor potencial de interacción con las poblaciones aledañas. El resto de los fundos se encuentran alejados de áreas pobladas. Principal limitación es el desconocimiento de los canales de comunicación por las partes interesadas externas, específicamente la comunidad que rodea al fundo matriz.



8.2

Impacto ambiental y social en la Comunidad⁷⁹



Los análisis realizados por el sistema de gestión y sostenibilidad se concentran en la identificación de aspectos que pudieran generar impactos, ya sean ambientales o sociales, sobre la comunidad cercana, teniendo presente los requisitos legales aplicables. A partir de dicha identificación, se establecen planes de acción para minimizar cualquier impacto no deseado.

Para el caso del fundo Santa Elisa, el cual se encuentra

inserto en el centro de Chimbarongo, y donde además se encuentra la bodega de vinos, se cuenta con estudios de ruido ambiental, del cual se han desprendido planes de acción para el aviso de la comunidad ante los eventos de heladas.

La bodega de vinificación de la viña cuenta con Resolución de Calificación Ambiental (RCA). Dicho documento señala cada uno de los requisitos normativos que deben ser cumplidos por Cono Sur para la elabora-

ción del vino. Algunos de los requisitos incluyen aspectos que deben ser gestionados para evitar impactos significativos sobre las comunidades cercanas.

En relación a los fundos que presentan mayor cercanía a la comunidad, se continúa con planes de acción para dar cumplimiento a lo establecido en la normativa vigente sobre aplicaciones de plaguicidas, informando oportunamente, tanto a la población cercana como a la

autoridad sanitaria, sobre cualquier aplicación que se realice en los diferentes fundos.

Para el caso de los fundos El Encanto, San Rafael, Mulchén y Campo Lindo, no presentan poblaciones cercanas, sin embargo, se realizan las notificaciones correspondientes a los organismos de salud.

⁷⁹: 413-1; 413-2



Dentro de las acciones hacia la comunidad se destacan:

1 Donación de gel de alcohol, cajas con alimentos y artículos de cuidado para brindar apoyo durante la pandemia Covid-19.

2 Charlas de salud preventiva Covid-19 a las familias de nuestros trabajadores.

3 Donación de materiales para la fabricación de máscaras a Jefes de Hogar.

4 Tele-Rehabilitación: Continuando con el convenio que Viña Cono Sur firmó con la comunidad de Chimbarongo y Fundación Teletón, para ser parte del Programa de Tele-Rehabilitación, durante el año 2020 se contrataron 2 personas en el marco de este convenio.

5 Inclusión laboral: durante la vendimia 2020 Cono Sur contrató a 3 personas con certificado de discapacidad. Alianza con el Centro Comunitario de Rehabilitación (CCR) de Chimbarongo.

6 Se realizó donación de CLP 2.500.000 (USD 3.300) al Chimbarongo Fútbol Club local





Anexos

*: Los hechos no deseados ocurridos en el año 2019 se distribuyen en 4 regiones, abarcando V, VI, VII y VIII regiones de país, en total ocurrieron 20 accidentes, de los cuales 12 fueron con tiempo perdido (CTP) que acumularon un total de 256 días perdidos.

En el Fundo Mulchén, Octava Región del país, ocurrió el accidente que mayor cantidad de días perdidos acarreó, con un total de 166 días.

Fundos de la V región:

- El Encanto: 1
- Campo Lindo: 3

Fundos de la VI región:

- Santa Elisa: 9
- Las Lomas: 2

Fundos de la VII región:

- La Espuela: 3

Fundos de la VIII región:

- Mulchén: 2



Este hecho fue con lesión de fractura en el dedo pulgar izquierdo de un colaborador. Los otros accidentes se distribuyeron de la siguiente forma:

A pesar de la ocurrencia de estos acontecimientos no deseados, no se ha dejado de trabajar en post de evitar que vuelan a ocurrir, investigando cada hecho para la búsqueda de las causas que lo originaron y luego las medidas correctivas, siguiendo la jerarquía respectiva:

- Eliminación.
- Sustitución.
- Controles de ingeniería.
- Señales, protecciones, controles administrativos.
- Uso de Elementos de protección personal.

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 del Global Reporting Initiative. En la presente memoria figura el contenido básico de la guía para la elaboración de memoria del GRI. Es necesario tener en consideración que este reporte es de características Esencial, por lo que si requiere información adicional, por favor descargue la versión extendida del reporte de sostenibilidad de Cono Sur versión 2020, disponible en la página web:

<http://www.conosur.com>



PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN	PÁGINA	OMISIÓN	GOBERNANZA	PÁGINA	OMISIÓN
102-1 Nombre de la organización		Todos estos contenidos no pueden ser omitidos	102-18 Estructura de la gobernanza		Contenido no puede ser omitido
102-2 Marcas, productos y servicios más importantes			102-19 Delegación de autoridad		
102-3 Lugar donde se encuentra la sede de la organización			102-20 Responsabilidad a nivel ejecutivo de temas económicos, ambientales y sociales		
102-4 Países en los que opera la organización			102-21 Consulta a grupos de interés sobre temas económicos, ambientales y sociales		
102-5 Naturaleza del régimen de propiedad y su forma jurídica			102-22 Composición del máximo órgano de gobierno y sus comités		
102-6 Mercados distribuidos			102-23 Presidente del máximo órgano de gobierno		
102-7 Dimensiones de la organización			102-24 Nominación y selección del máximo órgano de gobierno		
102-8 Información de los empleados y otros trabajadores			102-25 Conflictos de interés		
102-9 Descripción de la cadena de suministro de la organización			102-26 Función del máximo órgano de gobierno en la selección de objetivos, valores y estrategia		
102-10 Cambios significativos durante el período objeto de análisis en el tamaño, la estructura, la propiedad accionarial o la cadena de suministro de la organización.			102-27 Conocimiento colectivo del máximo órgano de gobierno		
102-11 Indicar cómo aborda la organización, si procede, el principio de precaución			102-28 Evaluación del desempeño del máximo órgano de gobierno		
102-12 Principios u otras iniciativas externas de carácter económico, ambiental y social que la organización suscribe o ha adoptado			102-29 Identificación y gestión de impactos económicos, ambientales y sociales.		
102-13 Asociaciones y las organizaciones de promoción nacional o internacional a las que la organización pertenece			102-30 Eficacia de los procesos de gestión del riesgo		
ESTRATEGIA			102-31 Revisión de temas económicos, ambientales y sociales		Se cuenta con información pero no documentada
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		102-32 Función del máximo órgano de gobierno en la elaboración de informes de sostenibilidad			
102-15 Principales impactos, riesgos y oportunidades		102-33 Comunicación de preocupaciones críticas			
ÉTICA E INTEGRIDAD			102-34 Describir los valores, los principios, los estándares y las normas de la organización		No se cuenta con información
102-16 Describir los valores, los principios, los estándares y las normas de la organización		102-36 Proceso para determinar la remuneración			
102-17 Mecanismos de asesoramiento y preocupaciones éticas					

	PARTICIPACIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERÉS	PÁGINA	OMISIÓN	ANTICORRUPCIÓN	PÁGINA	OMISIÓN		
GRI 102: CONTENIDOS GENERALES 2020	102-40	Lista de grupos de interés	Todos estos contenidos no pueden ser omitidos	205-1	Operaciones evaluadas para riesgos relacionados con la corrupción	Información no disponible. No se han realizado al personal permanente, nos comprometemos para 2021		
	102-41	Acuerdos de negociación colectiva		205-3	Casos de corrupción confirmados y medidas tomadas			
	102-42	Identificación y selección de grupos de interés		COMPETENCIA DESLEAL				
	102-43	Enfoque para la participación de los grupos de interés		206-1	Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia			
	102-44	Temas y preocupaciones clave mencionadas		MATERIALES				
	PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE INFORMES			301-1	Materiales utilizados por peso o volumen		El proceso de embotellado es procesado por Concha y Toro	
	102-45	Entidades incluidas en los estados financieros consolidados		301-3	Productos reutilizados y materiales de envasado			
	102-46	Definición de los informes y las Coberturas del tema		ENERGÍA				
	102-47	Lista de los temas materiales		302-1	Consumo energético dentro de la organización			
	102-48	Re expresión de la información		302-2	Consumo energético fuera de la organización			
	102-49	Cambios en la elaboración de informes		302-3	Intensidad energética			
	102-50	Periodo objeto del informe		AGUA				
	102-51	Fecha del último informe		303-3	Extracción de agua			
	102-52	Ciclo de elaboración de informes		303-5	Consumo de agua			
	102-53	Punto de contacto para preguntas sobre el informe		BIODIVERSIDAD				
	102-54	Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI		304-2	Impactos significativos de las actividades, los productos y los servicios en la biodiversidad			
102-55	Índice de GRI	304-3	Hábitats protegidos o restaurados					
102-56	Verificación externa	EMISIONES						
103 2020	ENFOQUE DE GESTIÓN			305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	No procede. No se utiliza dentro de la organización		
	103-1	Explicación del tema material y su Cobertura	305-2	Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2)				
	103-2	El enfoque de gestión y sus componentes	305-3	Otras emisiones indirectas de GEI (alcance 3)				
103-3	Evaluación del enfoque de gestión	305-4	Intensidad de las emisiones de GEI					
201 2020	DESEMPEÑO ECONÓMICO							
	201-1	Valor económico directo generado y distribuido						
	201-2	Implicaciones financieras y otros riesgos y oportunidades derivados del cambio climático						
203 2020	201-3	Obligaciones del plan de beneficios definidos y otros planes de jubilación						
	IMPACTOS ECONÓMICOS INDIRECTOS							
	203-1	Inversiones de infraestructura y servicios apoyados						

EFLUENTES Y RESIDUOS		PÁGINA	OMISIÓN				
306 / 2020	306-1	Vertido de aguas en función de su calidad y destino	No procede. Se entrega a una empresa externa para su tratamiento y reincorporación	404 / 2020	404-1	Media de horas de formación por empleados al año	No procede. No se cuentan con sindicatos formales formados al interior de la organización
	306-2	Residuos por tipo y método de eliminación			404-2	Programas para mejorar las aptitudes de los empleados y programas de ayuda a la transición	
	306-3	Derrames significativos			404-3	Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones periódicas del desempeño y desarrollo profesional	
	306-4	Transporte de residuos peligrosos			DIVERSIDAD E IGUALDAD DE OPORTUNIDADES		
	306-5	Cuerpos de agua afectados por vertidos de agua y/o escorrentías			405-1	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	
307 / 2020	CUMPLIMIENTO AMBIENTAL		No se han generado derrames en el 2020	405 / 2020	405-2	Ratio del salario base y de la remuneración de mueres frente a hombres	
	307-1	Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental					
308 / 2020	EVALUACIÓN AMBIENTAL DE PROVEEDORES		Información no disponible. Nos comprometemos el 2020 a realizar evaluaciones ambientales	406 / 2020	NO DISCRIMINACIÓN		
	308-1	Nuevos proveedores que han pasado filtros de evaluación y selección de acuerdo con los criterios ambientales			406-1	Casos de discriminación y acciones correctivas emprendidas	
401 / 2020	EMPLEO		407 / 2020	LIBERTAD DE ASOCIACIÓN Y NEGOCIACIÓN COLECTIVA			
	401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación del personal		407-1	Operaciones y proveedores cuyo derecho a la libertad de asociación y negociación colectiva podría estar en riesgo		
	401-2	Beneficios para los empleados a tiempo completo que no se dan a los empleados a tiempo parcial o temporeros		TRABAJO INFANTIL			
402 / 2020	RELACIONES TRABAJADOR-EMPRESA		408 / 2020	408-1	Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo infantil		
	402-1	Plazos de aviso mínimo sobre cambios operacionales		TRABAJO FORZOSO U OBLIGATORIO			
403 / 2020	SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO		409 / 2020	409-1	Operaciones y proveedores con riesgo significativo de casos de trabajo forzoso u obligatorio		
	403-1	Representación de los trabajadores en comités formales trabajador-empresa en salud y seguridad					
	403-2	Tipos de accidentes y tasas de frecuencia de accidentes, enfermedades profesionales, días perdidos, absentismo y número de muertes por accidente laboral o enfermedad profesional					
	403-3	Servicios de salud en el trabajo					
	403-4	Participación de los trabajadores, consultas y comunicación sobre salud y seguridad en el trabajo					
	403-8	Cobertura del sistema de gestión de la salud y seguridad en el trabajo					

	DERECHOS DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS	PÁGINA	OMISIÓN	POLÍTICA PÚBLICA		
411 / 2020	411-1 Casos de violaciones de los derechos de los pueblos indígenas		Información no disponible. Nos comprometemos el 2020 a realizar capacitaciones en DD.HH. al personal de seguridad externo	414-1 Contribuciones a partidos y/o representantes políticos	No procede. No se han recibido casos de incumplimiento en salud y seguridad de nuestros productos	
	EVALUACIÓN DE LOS DERECHOS HUMANOS					SALUD Y SEGURIDAD DE LOS CLIENTES
412 / 2020	412-1 Operaciones sometidas a revisiones o evaluaciones de impacto sobre los derechos humanos		Información no disponible. Nos comprometemos el 2020 a realizar evaluaciones en DD.HH.	416-2 Casos de incumplimiento relativos a los impactos en la salud y seguridad de las categorías de productos y servicios		
	412-2 Formación de empleados en políticas o procedimientos sobre derechos humanos			MARKETING Y ETIQUETADO		
				417-1 Requerimientos para la información y el etiquetado de productos y servicios		
413 / 2020	COMUNIDADES LOCALES			417-2 Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios		
	413-1 Operaciones con participación de la comunidad local, evaluaciones del impacto y programas de desarrollo		418 / 2020	417-3 Casos de incumplimiento relacionados con las comunicaciones de marketing		
	413-2 Operaciones con impactos negativos significativos -reales y potenciales- en las comunidades locales			PRIVACIDAD DEL CLIENTE		
414 / 2020	EVALUACIÓN SOCIAL DE LOS PROVEEDORES			418-1 Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente		
	414-1 Nuevos proveedores que han pasado filtros de selección de acuerdo con los criterios sociales		419 / 2020	CUMPLIMIENTO SOCIOECONÓMICO		
	414-2 Impactos sociales negativos en la cadena de suministro y medidas tomadas			419-1 Incumplimiento de las leyes y normativas en los ámbitos social y económico		
			No procede. No se han generado impactos negativos en el 2020			



Cono Sur

VINEYARDS & WINERY



Cono Sur

VINEYARDS & WINERY