

REPORTE DE SUSTENTABILIDAD
2017

SANTA EMA®
Est. 1956

Contenidos

05

GENERAL

Mensaje del Gerente General

06

ESTRATEGIA Y ANÁLISIS

07

Definición de contenido

08

Aspectos Materiales y su
cobertura

10

PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN

Historia

12

Lugar donde se encuentra la
sede de la organización

14

Países en que opera la
organización

16

Participación de los grupos de
interés

18

DIMENSION ECONÓMICA

Desempeño Económico

19

Eduardo Velásquez

20

Santa Ema en Chile y el mundo

21

Presencia en el mercado

23

Prácticas de adquisición

25

Etiquetados - Productos

28

Distinciones y premios 2016

32

Gobierno

39

Participación en iniciativas
externas

40

Medioambiente

43

Energía

44

Consumo Energético Interno

47

Consumo Energético Externo

48

Intensidad energética por
empleado

51

Biodiversidad

53

Emisiones

54

EFLUENTES Y RESIDUOS

Efluentes

55

Rises

56

Respel

58

Riles

59

Gastos Ambientales

60

DIMENSION SOCIAL

Empleo

61

Beneficios Santa Ema

64

Contratación proveedores

65

**RELACIONES ENTRE
LOS TRABAJADORES LA
DIRECCIÓN**

66

**SALUD Y SEGURIDAD EN EL
TRABAJO**

68

**RESPONSABILIDAD SOCIAL
EMPRESARIAL**

69

**CAPACITACIÓN Y
EDUCACIÓN**

70

**CUMPLIMIENTO
REGULATORIO**

71

OMISIONES

Naturaleza de la propiedad y forma jurídica

Nombre de Fantasía: Viña Santa Ema

Razón Social: Vinos Santa Ema S.A.

Rut: 96.531.390-7

Giro: Producción, comercialización y exportación de vinos

Casa Matriz: Izaga 1096, Isla de Maipo

Sala de Ventas Balmaceda 1950, Isla de Maipo

Casa Matriz: San José María Escriba de Balaguer 13105, La Dehesa

Sucursal: Izaga 1096, Isla de Maipo, 2-6637135



Mensaje del Gerente General

Andrés Sanhueza

Con mucho optimismo les presentamos el séptimo reporte de sostenibilidad de Viña Santa Ema, correspondiente al periodo 2017. A través de esta memoria les damos cuenta de todos nuestros avances y desafíos en el ámbito medio ambiental, social y productivo. Desde que comenzamos hemos incorporado Políticas de Sustentabilidad y de Calidad, por lo que nos hemos esmerado para continuar con el legado y responsabilidad que nos dejó Félix Pavone Arbea, a quien recordamos con mucho cariño y admiración por ser un hombre trabajador, visionario y muy cercano.

Continuamos trabajando en nuestra Estrategia de Medio Ambiente y Comercio Justo en sus tres ejes principales de acción, que son la Responsabilidad Social, Medio Ambiente y la Calidad, siguiendo paso a paso todos los procesos desde el área agrícola hasta la venta del producto.

Estos años ha sido de grandes desafíos y avances, también de muchos reconocimientos donde varios de nuestros vinos han resultado premiados en Chile y el extranjero, lo que nos

ha permitido llegar a nuevos mercados interesados por nuestros productos. Clientes informados y exigentes, lo que nos motiva a incorporar nuevas tecnologías, integrar a nuevos profesionales en el equipo comercial y agrícola con el fin de potenciar nuestros vinos, producidos con los más altos estándares de Comercio Justo y Sustentabilidad.

Estamos felices y agradecidos con el compromiso y participación de toda la familia Santa Ema, quienes se han empoderado de los valores y principios de nuestra Viña, acompañándonos en el correcto camino de la sustentabilidad en completa armonía con la comunidad que nos rodea.

Esta memoria fue elaborada en base a la guía internacional Global Reporting Initiative en su cuarta generación (G4), opción de conformidad “Esencial”. Esperamos sea de su total agrado, y no olviden que si desean realizar algún comentario y/o sugerencia pueden escribirnos a: **santaema@santaema.cl**, estaremos complacientes de mejorar cada día.

Estrategia y Análisis

MISIÓN

Somos una Viña orientada a la producción de vinos de alta calidad, con historia e identidad. Nuestro pilar estratégico es la sustentabilidad, entendiendo nuestra responsabilidad con la comunidad y el medio ambiente, lo que nos permitirá asegurar el valor de nuestra empresa en el largo plazo.

VISIÓN

La sustentabilidad es la base de nuestra estrategia de desarrollo, entendiendo este concepto como una forma de vida. Nos esforzamos en ser una empresa que destaca tanto por la calidad de sus vinos, así como también por la calidad de su producción.



**Responsabilidad:**

Somos una empresa socialmente responsable, que vela por el bienestar de nuestra comunidad.

Compromiso:

Creamos un vínculo de lealtad con cada uno de nuestros desafíos. Para nosotros es importante cumplir a cabalidad cada programa elaborado, cada proyecto, cada mejora.

Pasión:

Nos esforzamos fuertemente por ser cada día una mejor empresa que se destaque por su ética y su responsabilidad social empresarial.

Respeto:

Velamos por generar un ambiente de respeto entre nosotros y hacia el medio ambiente.

Honestidad: Somos una empresa transparente, cuyas relaciones son directas, ya sea entre nuestros colaboradores, clientes, proveedores y todas las partes interesadas.

En Viña Santa Ema contamos con un código de ética en el que se unifican y fortalecen nuestros valores y principios éticos, definiendo responsabilidades, prohibiciones y compromisos asociados a nuestra cultura empresarial. Los principios del código se difunden constantemente mediante publicaciones en el diario mural, inducciones y trípticos.

Definición del Contenido

Los contenidos del reporte y la cobertura de cada aspecto fueron determinados siguiendo las directrices metodológicas del GRI G4: etapa de identificación, priorización y validación. En la etapa de identificación de Asuntos Materiales se revisaron y consultaron fuentes primarias

de información, como reportes anteriores y encuestas a representantes de gerencia. Luego en la etapa de priorización se evaluaron los Asuntos Materiales identificados, por parte de representantes del Directorio. Por último se validaron los temas en reuniones con Gerencias.

Aspectos Materiales y su cobertura

(dónde se producen los impactos)



- Desempeño económico
- Presencia en el mercado

**Cobertura dentro de la
organización**

- Operaciones y finanzas

- Operaciones y finanzas
- Cobertura fuera de la organización**



Grupos de interés*



- Materiales
- Energía
- Agua
- Emisiones
- Efluentes y residuos
- Cumplimiento regulatorio
- Evaluación Ambiental

**Cobertura dentro de la
organización**

- Operaciones y finanzas
- Operaciones y finanzas

Cobertura fuera de la organización



Grupos de interés*



- Empleo
- Relaciones entre los trabajadores y la dirección
- Salud y seguridad en el trabajo
- Capacitación y educación

**Cobertura dentro de la
organización**

- RRHH
- Todas las áreas

Cobertura fuera de la organización



Grupos de interés

DERECHOS HUMANOS

- No discriminación
 - Evaluación
- Cobertura dentro de la organización**
- RRHH y operaciones
 - Todas las áreas

Cobertura fuera de la organización

Grupos de interés

SOCIEDAD

- Comunidades locales
 - Cumplimiento regulatorio
 - Evaluación del impacto social de los proveedores
- Cobertura dentro de la organización**
- Asuntos corporativos
 - Todas las áreas
 - Proveedores

Cobertura fuera de la organización

- Toda la comunidad
- Reguladores
- Clientes

RESPONSAB. SOBRE PRODUCTOS

- Salud y seguridad de los clientes
 - Etiquetado de los productos y servicios
- Cobertura dentro de la organización**
- Operaciones

Cobertura fuera de la organización

- Clientes

PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN

Historia

Los inicios de Santa Ema, se remontan a comienzos del siglo XX, cuando don Pedro Pavone Voglino, inmigrante italiano, deportista y hombre de negocios, descubrió en Isla de Maipo un Terroir donde hasta hoy está nuestra casa matriz.

El fundador junto a su hijo Félix Pavone Arbea, gran emprendedor y visionario, inició en el año 1956 la empresa vinícola Vinos Santa Ema. Dotándola de una avanzada infraestructura industrial para el desarrollo y gestión de vinos envasados de alta calidad.

A partir de entonces, Santa Ema se abrió a Chile y al mundo, iniciando sus exportaciones, en un proceso sólido e ininterrumpido crecimiento, que hoy en día alcanza a más de 30 países de destino.

Si hay algo que caracteriza el espíritu, misión y visión de Vinos Santa Ema, que sigue perteneciendo a la Familia Pavone, hoy en su cuarta generación, es la adhesión plena y sostenida, a los siguientes principios fundamentales:

1. Respeto por las personas, que se expresa en nuestros trabajadores en un trato considerado, de puertas abiertas, que nos ha permitido siempre, trabajar como equipo, con eficiencia y unidad.

2. Prioridad a la calidad, constituyendo la excelencia de nuestros vinos, el objetivo principal. Buscando la mejora continua en los procesos productivos.

3. Cuidado por el medio ambiente,

incorporando a nuestras operaciones con las más exigentes certificaciones de calidad, procedimientos, seguridad y sustentabilidad.

4. Pasión por lo que hacemos, expresada en la personalidad de nuestros vinos, en la estabilidad de las relaciones con proveedores, distribuidores y con nuestra comunidad.



Lugar donde se encuentra la sede de la organización

Durante 2017 nuestra casa matriz cambió de dirección desde Izaga 1096, Isla de Maipo a San José María Escriba de Balaguer 13105, La Dehesa. En este lugar también se encuentran las oficinas del área comercial.

BODEGA IZAGA

Nuestra Sucursal principal se encuentra ubicada en Izaga 1096, Isla de Maipo, aquí operan las áreas de Administración, Enología, Sustentabilidad, Laboratorio, Bodegas de vinificación y las líneas de envasado Vino Fino.

FUNDO EL PERAL

Ubicado en Balmaceda 1950, Isla de Maipo, este fundo se caracteriza principalmente por tener un suelo pedregoso que permite que el vigor de las parras sea el óptimo para el desarrollo de uvas de calidad. En este lugar se encuentra también la Bodega El Peral y la Sala de Ventas y Degustación, caracterizadas por su diseño vanguardista y sustentable.

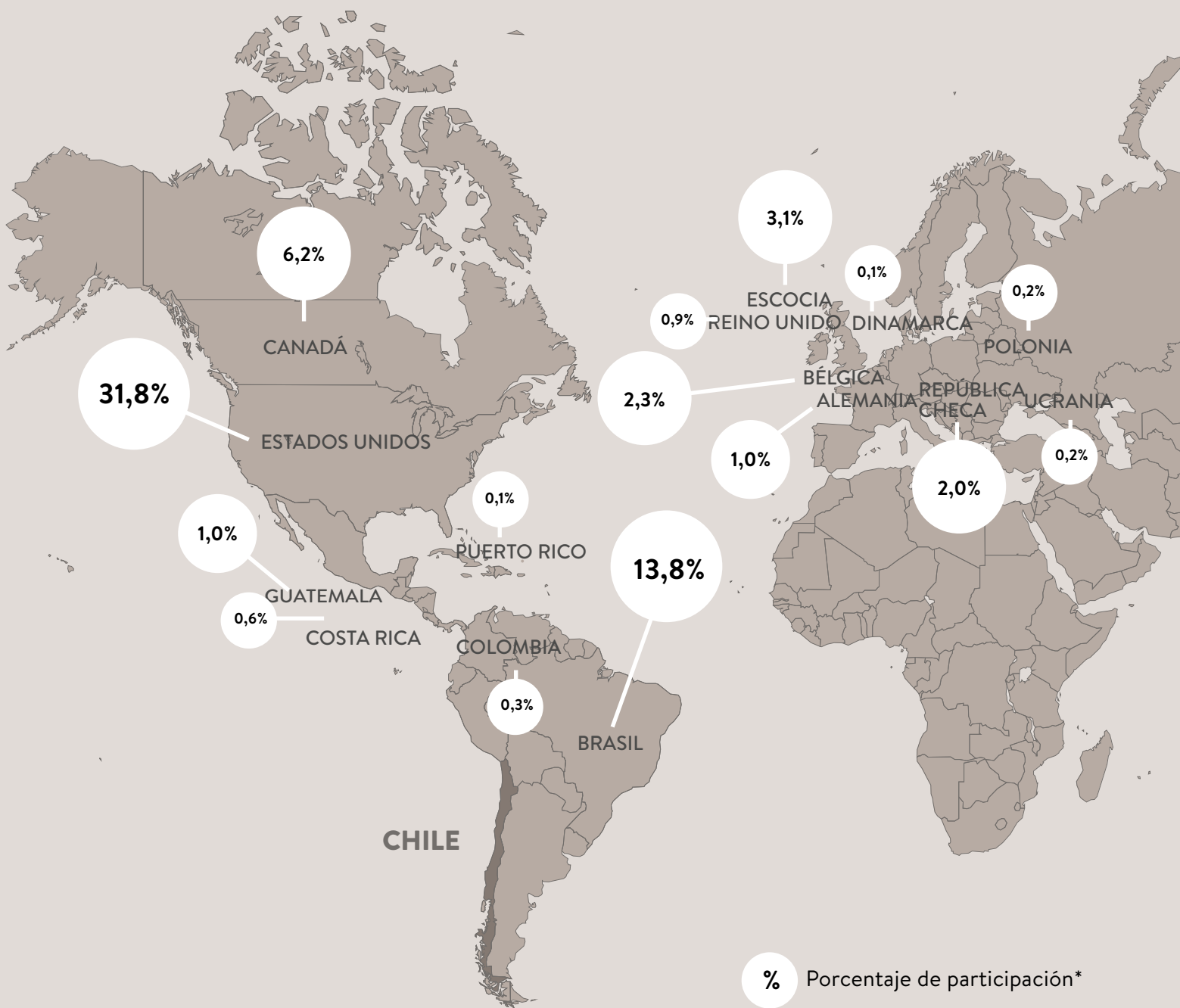
FUNDO CERRO BLANCO

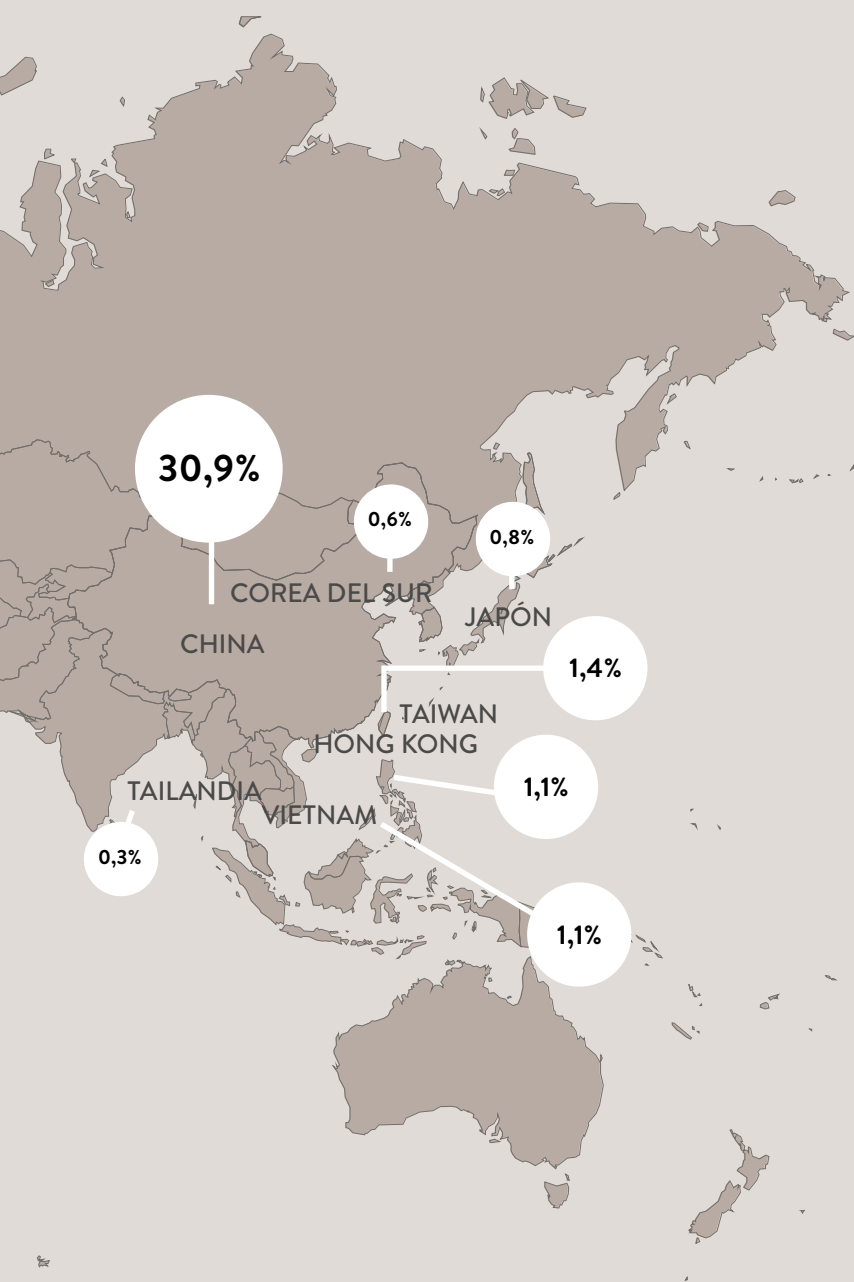
Ubicado en Hijuelas V sur, comuna de Pirque, Provincia de la Cordillera de la Región Metropolitana, este fundo se caracteriza por estar destinado en más de un 60% al cultivo de uvas Ultra Premium de la variedad Cabernet Sauvignon. El 40% restante se divide entre cultivos de Merlot, Cabernet Franc, Carmenere, Malbec, Carignan, Syrah y Marselan.



Países en que opera la organización

Nuestros productos llegan actualmente a un total de 24 países. Canadá es el país más relevante en términos de sustentabilidad, exigiendo altos estándares de calidad y certificaciones en relación a comercio justo, calidad laboral y medio ambiente.





Representación según mercado

Nacional 39,4%
Internacional 60,6

Nuevos mercados durante 2017:

- Japón
- España
- Luxemburgo
- Polonia
- Colombia
- Puerto Rico

Abordamos el principio de precaución con una planificación y gestión adecuada de nuestras actividades, desde las decisiones del Directorio, hasta la ejecución de las actividades diarias. Además elaboramos una matriz de riesgos

en donde incorporamos las medidas de precaución que adoptaremos durante el año, para evitar cada uno de estos riesgos. Actualmente somos socios de la Cámara de Comercio de Santiago.

Participación de los grupos de interés

Nuestra selección se basa en el fortalecimiento del rubro vitivinícola y el desarrollo de la comunidad en donde estamos situados.

GRUPO DE INTERÉS

ACCIONES

Accionistas

Reuniones mensuales

Colaboradores

Concurso Mejor Sugerencia una vez al año
Invitación al Diálogo permanente
Encuestas anuales sobre Calidad Laboral
Capacitaciones en general

Contratistas

Capacitaciones en temas de seguridad y sustentabilidad

Proveedores

Reuniones periódicas para mejorar la calidad de productos y contratos.

Productores

Proyecto de Desarrollo de Productores (todo el año)
Capacitaciones sobre manejo integrado de maleza, riego, energías limpias, entre otras.

Importadores

Reuniones de negocios, acuerdos comerciales, tasting de vino.

Distribuidores

Reuniones para continuar agregando valor al producto.

Vendedores (supermercados, restaurant, hoteles)

Visitas técnicas a la Viña
Capacitaciones.

Autoridades

Reuniones con Municipio para determinar principales necesidades a nivel comunal, y evaluar de qué forma podemos contribuir como empresa.

Medios de Comunicación	Visitas a la Viña Entrevistas
Clientes	Visitas a la Viña para presentar el esfuerzo que requiere elaborar vino y con ello lograr fidelizar al consumidor final. Participación en ferias de la industria.
Comunidad (vecinos)	Reuniones con Juntas de vecinos y/o distintas agrupaciones para discutir sobre temas relevantes a nivel comunal.
Asociaciones gremiales empresariales	Reuniones permanentes para actualizar conocimientos sobre el rubro y/u otros temas relevantes para la Viña.
Embajadores de marca	Eventos Difusión en RRSS

En general, los problemas que se han suscitado con nuestros grupos de interés se clasifican en dos grupos: internos y externos.

Internos

- Doble presencia (trabajadores preocupados de problemas personales en sus lugares de trabajo)
- Desavenencia con jefaturas
- Uso eficiente de los recursos
- Reducción de emisiones

Externos

- Competencia comercial
- Incorporación de nuevos productos al mercado

- Política de precios
- Calentamiento Global
- Contaminación ambiental
- Consumo de alcohol y drogas en niños, jóvenes y adultos

Durante este periodo el Comité Gerencial trabajó incansablemente para corregir los problemas suscitados. Para el próximo periodo se compartirán las acciones realizadas.

DIMENSION ECONÓMICA

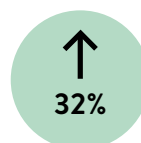
Desempeño Económico

En términos económicos este año fue de muchos cambios y desafíos, no obstante nuestra estrategia se enfocó en mantener y consolidar a nuestros clientes, además de abrir nuevos mercados con clientes que se apeguen a la filosofía Santa Ema.

VALOR ECONÓMICO GENERADO

Mercado Nacional

Línea **Santa Ema** en relación al periodo anterior.

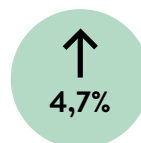


Línea **Gran Consejo** en relación al periodo anterior. Para aumentar nuestra línea de negocios a nivel nacional afinamos la estrategia comercial con nuestro distribuidor.

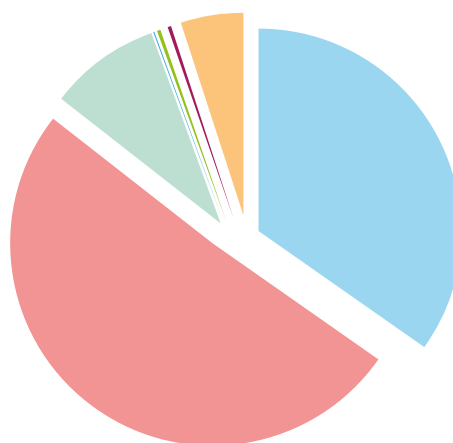


Mercado Internacional

Línea **Santa Ema** en relación al periodo anterior



VALOR ECONÓMICO DISTRIBUIDO



- 35% Gastos Operativos
- 51% Pagos a Proveedores
- 9% Total Haberes Remuneraciones
- 0,37% Pago beneficios sociales colaboradores
- 0,01% Pago aporte seguro complementario
- 0,025% Pago seguro viajes
- 5% Pago impuestos ILA

Visión Agrícola

*Gerente Agrícola,
Eduardo Velásquez*

El cambio climático ha traído diferentes consecuencias para Viña Santa Ema, tanto positivas como negativas. La reducción en las precipitaciones y su frecuencia por ejemplo, ha repercutido negativamente en la disponibilidad de agua a nivel regional y en la necesidad de realizar riego de salida en invierno en nuestros campos. Sin embargo, en términos sanitarios, la ausencia de precipitaciones favorece la reducción de plagas, dado que muchas de éstas se desarrollan mejor en climas húmedos, por lo tanto la ausencia de precipitaciones se convierte en un impacto positivo para la Viña.

La oscilación térmica también ha variado, cada vez es mayor el rango entre las temperaturas mínimas y las temperaturas máximas. Debido a esto, se generan condiciones propicias para las heladas, pudiendo llegar a afectar la brotación de la vid. Si bien este es un problema que aún no afecta a nuestros campos, si es un problema que se evidencia en otros campos y se consideran daños tendientes de los cuales debemos tomar resguardos desde ya. En verano en tanto, la oscilación térmica repercute en el aumento de las temperaturas, provocando una mayor demanda de agua desde los cultivos.

El uso eficiente del agua es un tema que estamos trabajando actualmente, para ello controlamos el riego a través de asesorías de especialistas y uso de programas satelitales para medir el vigor en las plantas. Para el próximo periodo instalaremos sensores de humedad y bombas de Scholander, con ello

podremos mejorar aún la eficiencia en el uso del agua.

La contaminación atmosférica y el aumento de los incendios forestales, es un tema que puede llegar afectar directamente la estabilidad de la plantas, ya que puede provocarle estrés y aumento en la demanda hídrica, sin embargo, en términos de calidad, la planta no se ve mayormente afectada, dado que ésta necesita CO₂ para realizar sus procesos de desarrollo.

El cambio climático es un proceso de transformación real, del cual todos somos parte y todos somos responsables, es por eso que Viña Santa Ema ha planteado objetivos de desarrollo sustentable enfocados en reducir el consumo hídrico, reducir el consumo energético, cuidar y potenciar la biodiversidad, reducir la generación de residuos, minimizar el volumen de residuos enviados a disposición final, etc. Para mayor información, los invitamos a seguir revisando los diferentes aspectos materiales que se presentan en este informe.



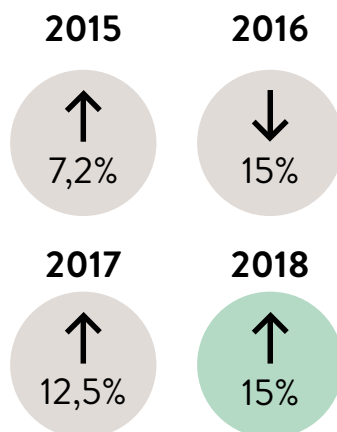
SANTA EMA EN CHILE

Santa Ema ha logrado consolidar una sólida posición de distribución por todo el país, convirtiéndose en una de las marcas de vino chileno más reconocidas. Actualmente nuestro principal cliente sigue siendo Vinoteca Ltda, representando un 69% de las ventas nacionales durante 2017. El 31% restante lo constituyen clientes mayoristas y minoristas, entre los que destacan Wineshop y Bodega Izaga.

Principales clientes mayoristas:

- Tiendas especializadas
- Restaurant
- Supermercados
- Hoteles

VARIACIÓN DE VENTAS EN PERIODO 2015, 2016 Y 2017, Y PROYECCIÓN 2018 EN MERCADO NACIONAL.

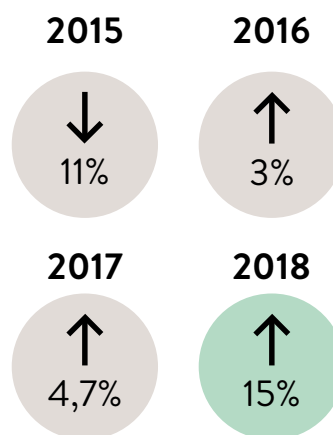


La proyección declarada en el Reporte de Sustentabilidad 2016 no se cumplió (18% de aumento), era una meta bastante ambiciosa. No obstante quedamos conformes con lo logrado (12,5% de aumento). Para el siguiente periodo seguiremos imponiendo metas ambiciosas.

SANTA EMA EN EL MUNDO

Con respecto al mercado internacional, obtuvimos un incremento mayor al periodo 2016, sin embargo tampoco cumplimos la meta declarada en el reporte anterior, correspondiente a un 6% de aumento. Para el próximo periodo nos impondremos una meta bastante ambiciosa, que pretendemos cumplir en base a nuestra Estrategia Comercial, orientada en la fidelización de nuestros actuales clientes y la apertura hacia nuevos mercados que se apeguen a la filosofía de nuestra empresa.

VARIACIÓN DE VENTAS EN PERIODO 2015, 2016, 2017 Y PROYECCIONES PARA MERCADO INTERNACIONAL 2018.



En términos de crecimiento, abrimos uno de los mercados más importantes a nivel mundial: **Japón** y además, en **Alemania** comenzamos a trabajar con **clientes de Comercio Justo**. Durante el próximo periodo trabajaremos para abrir más mercados, entre ellos algunos pequeños de Europa, que no dejan de ser importantes para la filosofía de la Viña.

PRESENCIA EN EL MERCADO

El Desarrollo local, definido como desarrollo de la comuna donde está inserta la organización, es una de nuestras principales preocupaciones, es por eso que priorizamos a profesionales, técnicos y operarios de la comuna de Isla de Maipo para el caso de Bodega Izaga y Fundo El Peral, y trabajadores de Pirque para el Fundo Cerro Blanco. No obstante, la empresa brinda oportunidades a jóvenes extranjeros, principalmente a practicantes en Vendimia. El 100% de nuestros altos directivos son chilenos, definiendo a Chile como local.

Altos Directivos:

- Gerente General
- Gerente de Administración y Finanzas
- Gerente Comercial
- Gerente de Proyectos
- Enólogo Jefe

Nuestra política como empresa es mantener sueldos éticos

convenidos bajo estándares internacionales de Calidad Laboral (Certificación Fair for Life). Estos sueldos éticos superan el mínimo legal establecido por la Dirección del Trabajo en los porcentajes que indica el siguiente cuadro.

COMPARACIÓN PORCENTUAL ENTRE SALARIO ÉTICO Y SALARIO MÍNIMO LOCAL, DESGLOSADO POR SEXO EN LOS LUGARES CON OPERACIONES SIGNIFICATIVAS (AGRÍCOLA Y BODEGAS).

SEXO	AGRÍCOLA	BODEGA
Hombre	66,7%	99.3%
Mujer	65.2%	106,5%

CONSTITUCIÓN DE SUELDO:

- Sueldo base mínimo legal
- + Colación
- + Movilización
- + Gratificación
- + Bono por metas de producción

Remuneración total



Las inversiones durante 2017 fueron orientadas principalmente a:

INVERSIÓN	BENEFICIO
Maquinaria Agrícola	Aumenta eficiencia en los trabajos del viñedo, reduce consumo de combustible y emisión de gases de efecto invernadero.
Estanques Acero Inoxidable Bodega El Peral	Aumenta eficiencia en la fermentación y guarda de lotes más pequeños destinados a las gamas más altas de nuestro portafolio.
Maquinaria Área Producción	Aumenta eficiencia y control de procesamiento de pedidos
– Mejoramiento de Instalaciones y Construcciones	Aumentan fuentes de trabajo Fortalecimiento de calidad laboral
Entre los impactos económicos indirectos significativos podemos incluir:	• Alzas en materias primas, mano de obra, energía, etc. que repercute en las inversiones. • Desarrollo de la comunidad con la creación de nuevos puestos de trabajo.
• Variación del dólar que repercute negativamente en las ventas	

Prácticas de Adquisición

	Cultivo de uva	Vendimia	Vinificación	Envasado y Etiquetado	Distribución
Productos	Fitosanitarios Fertilizantes Maquinaria Agua y suelo	Maquinaria Uva	Cubas Barricas Maquinaria Levadura	Pr. Higiene Reactivos Lab Nutrientes Pr. Filtración	Maquinaria Insumos secos Pallets
Servicios	Mano de obra Energía Meteorología Mantención	Mano de obra Energía Mantención	Mano de obra Energía Mantención	Mano de obra Energía Mantención	Traslados Comercialización Exportación Comercialización Exportación
N° de Proveedores	255	252	27	25	43
Ubicación de Proveedores	Chile*	Chile*	Chile Francia EEUU Alemania Sudáfrica Argentina	Chile Argentina Perú España China	Chile
Tipo de Proveedor	Contratistas Intermediarios mayoristas				
Características especiales	En términos de sustentabilidad se requiere una mayor cantidad de inversión en productos amigables con el medio ambiente y mano de obra para una adecuada gestión				



Mantenemos una política de Responsabilidad Social Empresarial y Comercio Justo, en donde declaramos nuestro compromiso con el desarrollo de la comunidad local. Gracias a ello, el 94.93% de nuestros proveedores de suministros son nacionales.

PAIS	N° PROVEEDORES
Chile	580
Francia	13
Italia	3
EE.UU	4
Alemania	5
Sudáfrica	1
Argentina	2
Perú	1
España	1
China	1
Total	611

Los principales servicios de nuestros proveedores locales hoy en día corresponden a servicios de mantención, reparación y transporte, y algunos insumos como aceite, materiales de construcción, entre otros. Basado en la Ley 18.455 que

Etiquetado

Fija Normas sobre Producción, Elaboración y Comercialización de Alcoholes Etílicos, Bebidas Alcohólicas y Vinagres, y deroga Libro I de la Ley 17.105, nuestro procedimiento de etiquetado es el siguiente:

1. Emisión de Orden de Exportación o Pedido para mercado interno
2. Revisión de stock (existencias de insumos y vinos en guarda)
3. Planificación de ejecución de las ordenes de pedidos
4. Ejecución de proceso de etiquetado
5. Cumplimiento de la orden de exportación o mercado interno
6. Traspaso de productos terminado a bodega de acopio para su despacho

Información que requieren procedimientos de la organización relativos a la información y el etiquetado

- Origen de los componentes del producto o servicio **SI**
- Contenido, especialmente en lo que respecta a sustancias que pueden tener cierto impacto ambiental o social **SI**
- Instrucciones de seguridad del producto o servicio **NO**
- Eliminación del producto e impacto ambiental o social **SI**
- Cuidado del medio ambiente (reciclaje) **SI**

No tenemos incidentes por incumplimientos de la regulación y de los códigos voluntarios relativos a la información y al etiquetado de los productos y servicios, distribuidos en función del tipo de resultado.

Productos

Contamos con una carta de productos que incluye 5 líneas con un total de 25 productos:

ICONOS

- **RIVALTA** - Rivalta es el pueblo del Piamonte italiano desde donde emigró don Pedro Pavone Voglino. Este vino es un tributo al fundador de la viña, pionero y audaz como este vino que refleja el especial carácter y complejidad de nuestras antiguas vides de variedades tintas. Rivalta es un especial ensamblaje para importantes ocasiones y con un gran potencial de guarda.
- **CATALINA** -Es un homenaje de Don Félix Pavone Arbea a su señora y compañera de vida, Catalina Moreno Rodillo. Es un vino vestido con una etiqueta de género, pegada a mano y firmado por el puño y letra de la

Señora Catalina. Su producción es limitada, compuesto por uvas de Cabernet Sauvignon, Carmenere y Cabernet Franc, provenientes del Fundo Cerro Blanco, ubicado en Pirque - Maipo Alto.

Se caracteriza por ser un vino intenso, complejo y envolvente, que refleja las bondades de las variedades que lo originan.

- **ESPUMANTE EMA** – Nuestro espumante extra brut de alta gama EMA es parte de nuestra constante búsqueda por innovar y complementar el portafolio de productos. Elaborado según el método tradicional o “Champenoise”, es un espumante elegante y complejo. Con una producción limitada cada año, el valle de Leyda se hace presente con sus aromas frescos e intensos.

• **AMPLUS**

Esta línea representa la unión de la tradición y modernidad que se refleja en vinos de gran complejidad y elegancia

- Amplus Chardonnay
- Amplus Cabernet Sauvignon
- Amplus Carmenere
- Amplus Carignan
- Amplus Merlot – Producto 2017

De manera estratégica se decidió retirar el Amplus Sauvignon Blanc, ya que su rotación era muy baja.

GRAN RESERVA

Un clásico de Santa Ema. Esta línea representa la unión de la tradición y la modernidad que se refleja en vinos de gran complejidad y elegancia.

- Reserva Sauvignon Blanc
- Reserva Chardonnay
- Reserva Cabernet Sauvignon
- Reserva Carmenere
- Reserva Merlot
- Reserva Malbec
- Reserva Pinot Noir
- Reserva Syrah

SELECT TERROIR RESERVA

Con una gran expresión frutal en sus tintos y con blancos frescos, esta línea otorga un sello inconfundible de tipicidad y pureza a cada una de sus variedades, destacándolo entre sus pares.

- Select Terroir Sauvignon Blanc
- Select Terroir Chardonnay
- Select Terroir Cabernet Sauvignon
- Select Terroir Merlot
- Select Terroir Carmene
- Moscato Soul
- Rosado Soul (producto FFL)

BLEND

BARREL RESERVE 60/40

Este original vino es una mezcla

única de 60% Cabernet Sauvignon y 40% Merlot del Valle del Maipo. De un color rojo rubí brillante. Su aroma presenta notas de ciruelas secas y moras, integradas con vainilla y canela, con un toque de tostado. Es un vino concentrado, elegante, con taninos redondos y un aterciopelado final.

LATE HARVEST TARDÍO

Un vino dulce y untuoso, de un especial color dorado intenso, con notas a damasco, miel y flores. Hace recordar la época de cosecha de sus tardías uvas provenientes del Valle del Maipo. Una producción limitada, obtenida siguiendo ancestrales métodos de fermentación en barrica.

Hoy en día Viña Santa Ema a través de su estrategia de sustentabilidad ha logrado mejorar la eficiencia en el uso de los recursos a través de:

- Introducción de botellas con nueva y mejor tecnología, más livianas pero más resistentes.
- Reducción de residuos por mermas, nuevo control para la solicitud de etiquetas, cápsulas, tapas, etc.*

• Cajas más livianas, en 2017 se compró una impresora para imprimir etiquetas según pedido y mercado. Gracias a esta nueva inversión, logramos reducir en un 75% las etiquetas dadas de baja, las que posteriormente eran enviadas a valorización energética.

VARIACIÓN DE LA CANTIDAD DE ETIQUETAS OBSOLETAS.

Residuo	2016	2017
Etiquetas obsoletas	2000 kg	400 kg



Distinciones y premios 2016

AWoCA

Catalina 2014	Best In Show Cab. S. - Double
Reserva Chardonnay 2016	Gold
Select Terroir Sau. Blanc 2017	Gold
Amplus One 2015	Silver

CATADOR Chile

EMA - Sparkling	Oro
Amplus One 2015	Oro

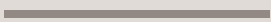
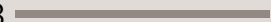
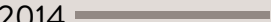
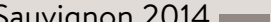
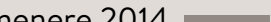
Decanter

Reserva Syrah 2015	Silver
Reserva Malbec 2015	Bronze
Select Terroir Chardonnay 2016	Bronze
Select Terroir Moscato 2016	Bronze

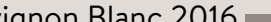
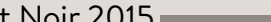
Decanter Asia

Amplus Cab. Sauvignon 2015	Silver
Catalina 2014	Bronze
Rivalta 2013	Bronze
Select Terroir Sauv. Blanc 2017	Bronze

Descorchados

Rivalta 2013		Silver
Catalina 2013		Bronze
Amplus Carignan 2014		Commended
Amplus One 2014		91
Amplus Cab.Sauvignon 2014		95
Amplus Sau. Blanc 2016		91
Amplus Chardonnay 2015		91
Reserva Carmenere 2014		91
Reserva Cab.Sauvignon 2014		94
Reserva Chardonnay 2016		93
Reserva Chardonnay 2015		90
Reserva Sau. Blanc 2016		89
Reserva Pinot Noir 2015		90
Reserva Malbec 2015		92
Barrel Reserve 60~40 2015		90

IWC “International Wine Challenge

Reserva Chardonnay 2015		Commended
Reserva Sauvignon Blanc 2016		Bronze
Reserva Pinot Noir 2015		Commended

Wine Advocate R.Parker

Rivalta 2013	91
Catalina 2014	90
Amplus One 2015	88
Amplus Cab. Sauvignon 2015	89
Amplus Sau. Blanc 2016	86
Reserva Merlot 2015	86
Reserva Cab. Sauvignon 2015	88

Wine Enthusiast

Amplus Sau. Blanc 2016	85
Reserva Merlot 2014	82
Reserva Cab. Sauvignon 2014	86
Select Terroir Carmenere 2016	86
Catalina 2014	91
Barrel Reserve 60~40 2015	84
Reserva Merlot 2015	83
Reserva Carmenere 2015	83

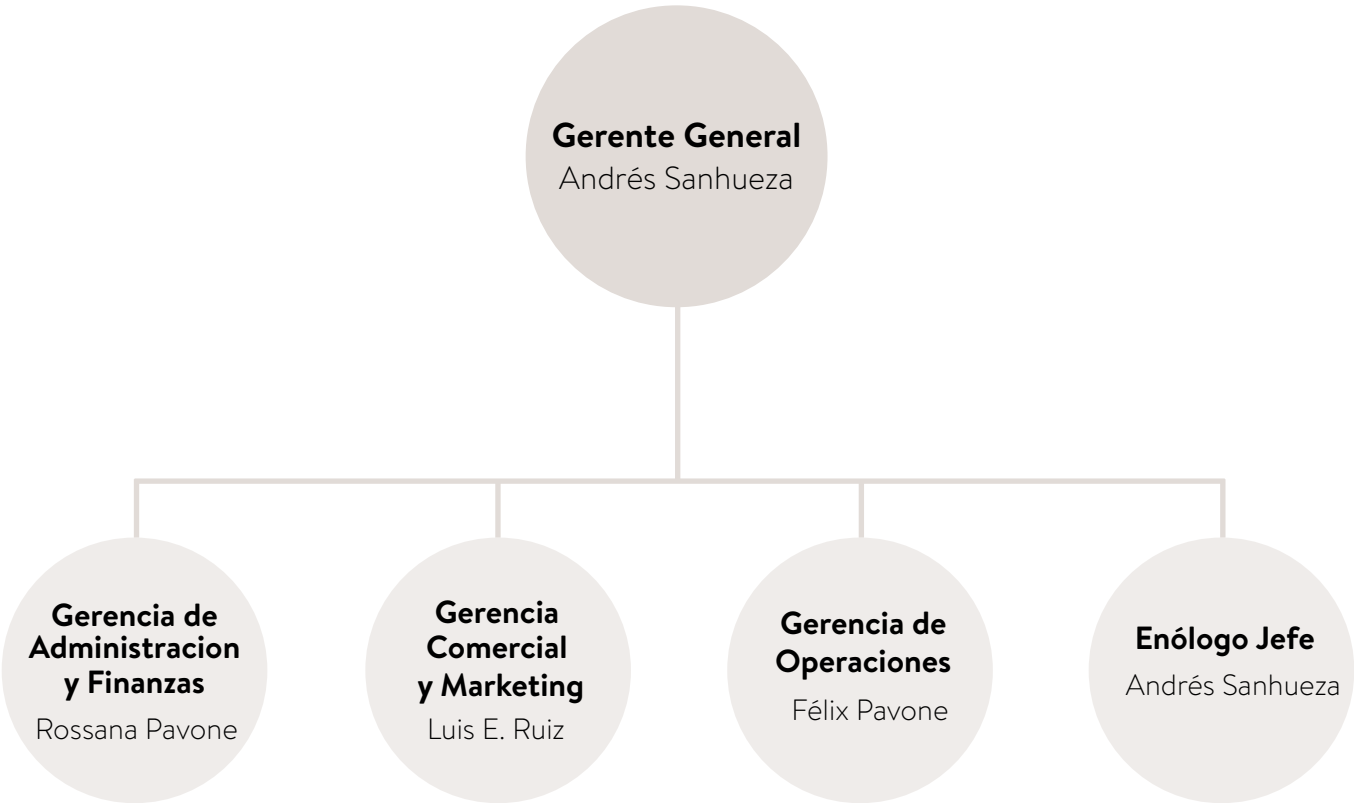
Wine & Spirits

Amplus Cab.Sauvignon 2014	93
---------------------------	----

Gobierno

La estructura de gobierno cambió en relación al periodo anterior de la siguiente forma:

- Andrés Sanhueza: Ingeniero Agrónomo y Enólogo. Enólogo Jefe desde 1999. Asume cargo de Gerente General en 2017.
- Félix Pavone: Heredero de la compañía, asumió el cargo de Gerente de Producción luego de haber trabajado en la Gerencia de la misma junto a su Padre durante 45 años.
- Rossana Pavone: Heredera de la compañía, asumió el cargo de Gerente de Finanzas luego de haber trabajado en la Gerencia de la misma junto a su Padre durante 40 años.
- Sebastián Musa: Ingeniero Civil Industrial. Gerente de Proyectos. Desde 2014.
- Luis Enrique Ruiz: Ingeniero Comercial. Asume Cargo de Gerente Comercial en 2017.





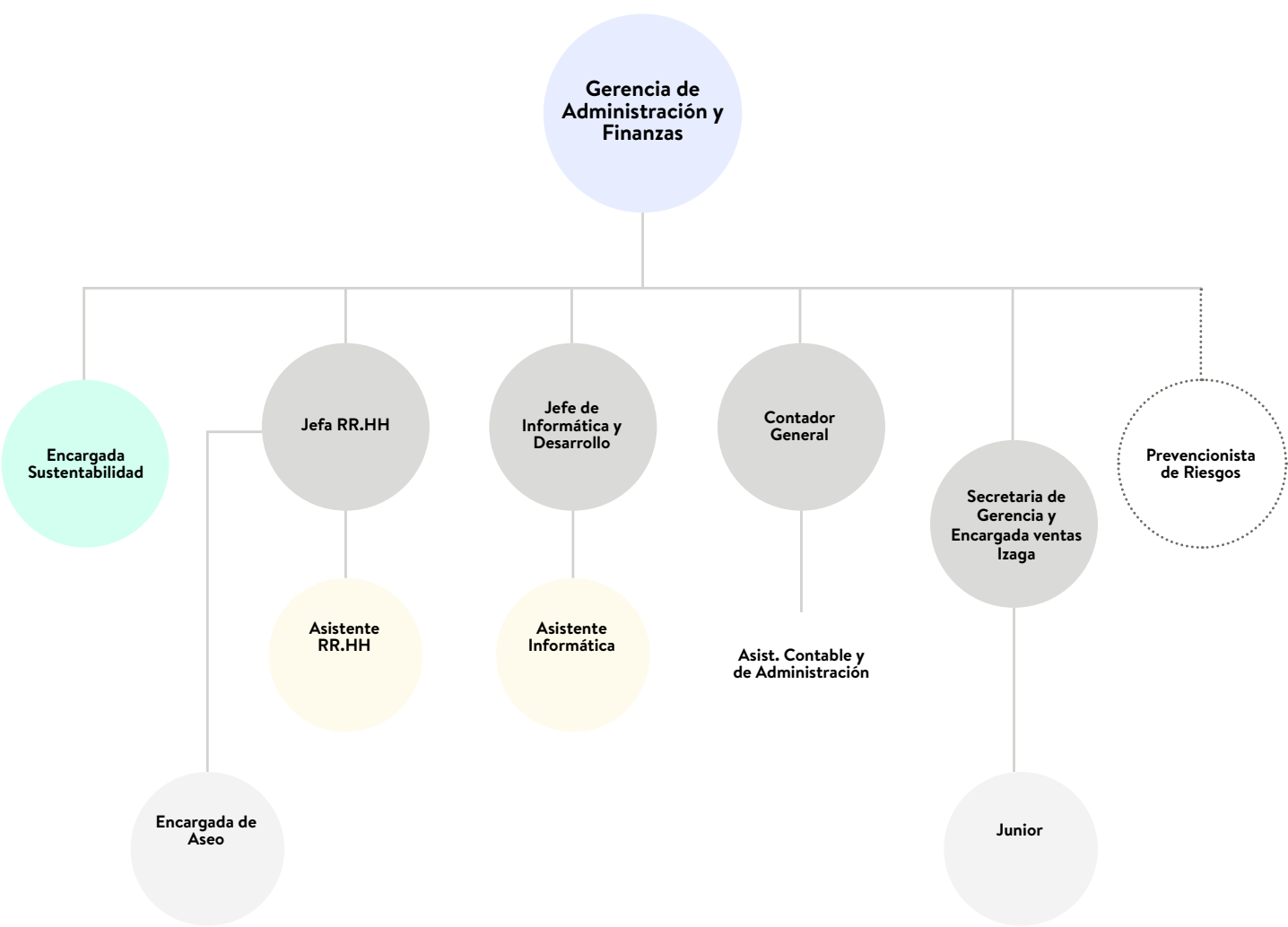
Nuestro Directorio se compone de:

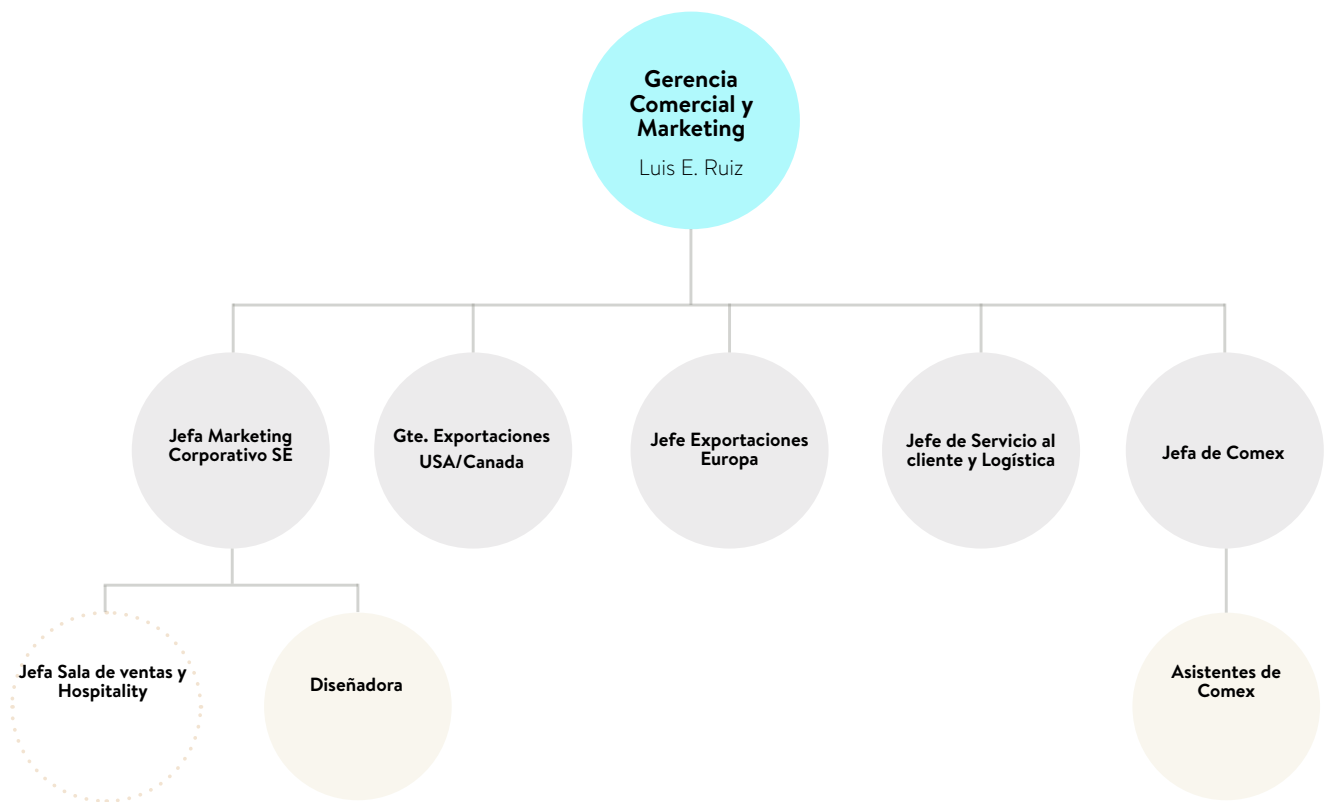
- Juan Pablo Barrios. Ingeniero Comercial.
- Félix Pavone Moreno. Heredero de la compañía.
- Rossana Pavone Moreno. Heredera de la compañía.
- María Cecilia Pavone Moreno: Heredera de la compañía.
- Pilar Pavone Moreno: Heredera de la compañía.

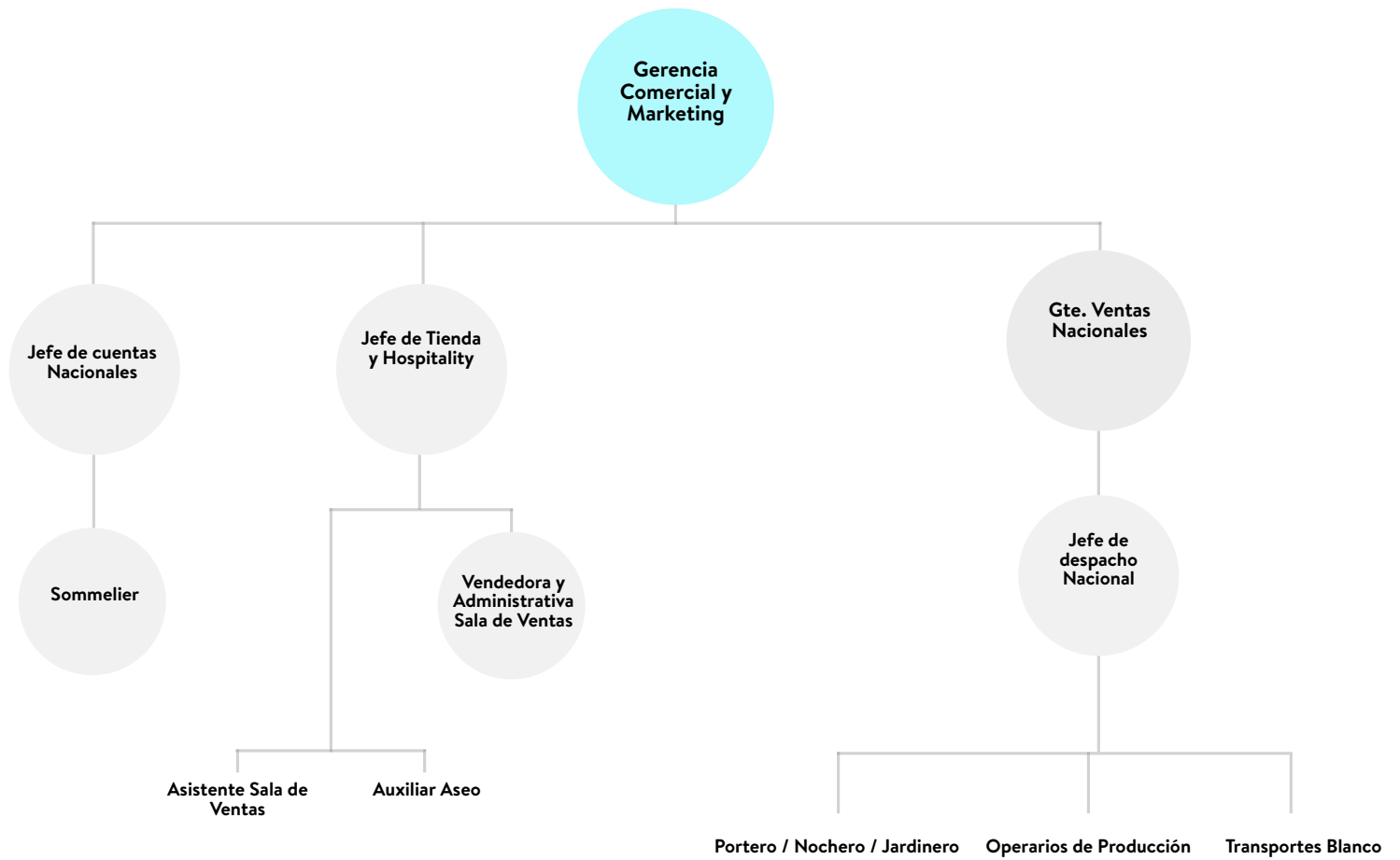
Una vez al mes el Directorio se reúne para analizar y seguir las líneas de trabajo en base a los siguientes criterios:

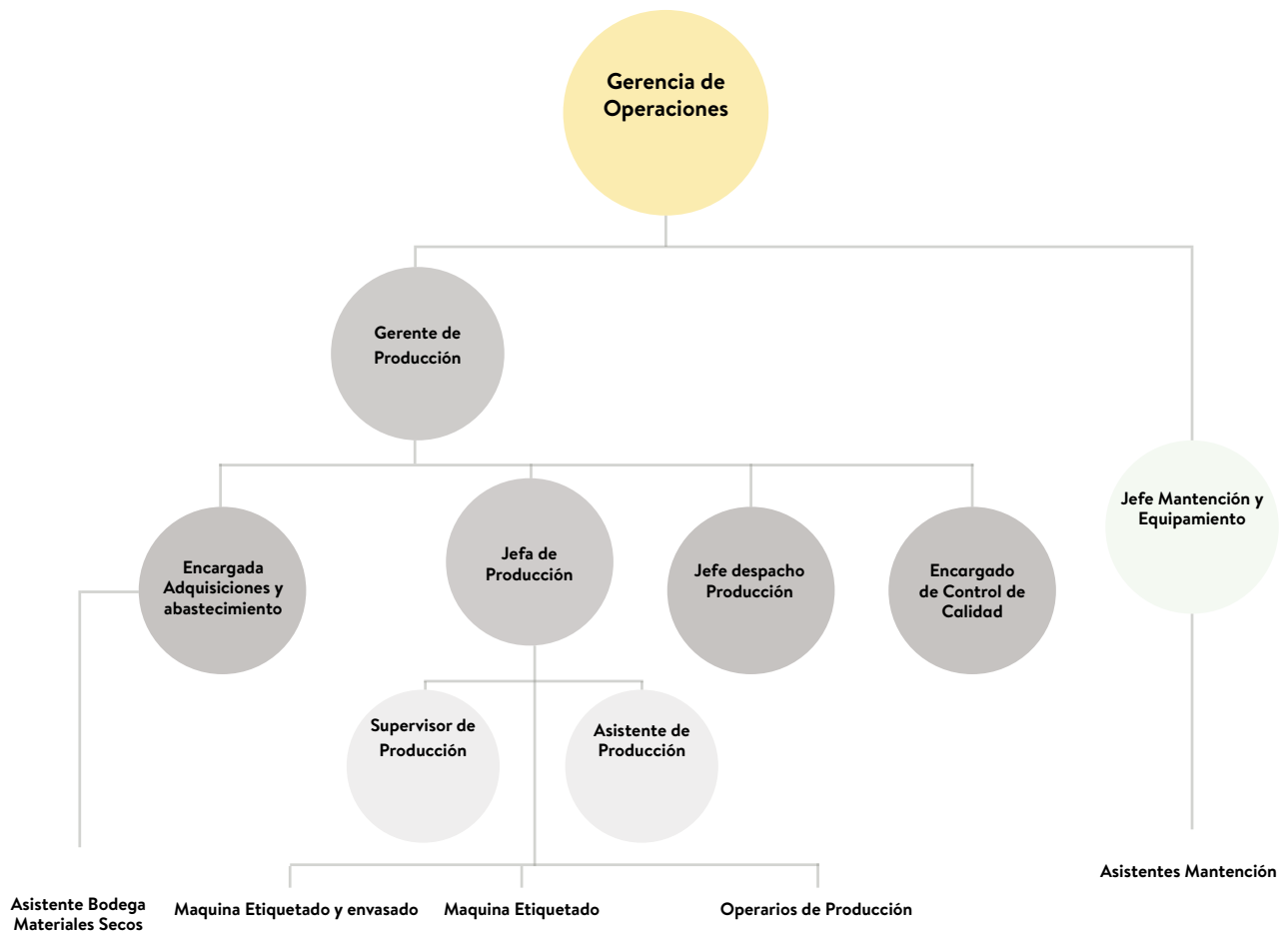
- Estrategias de comercio
- Calidad de productos
- Calidad Laboral
- Sustentabilidad

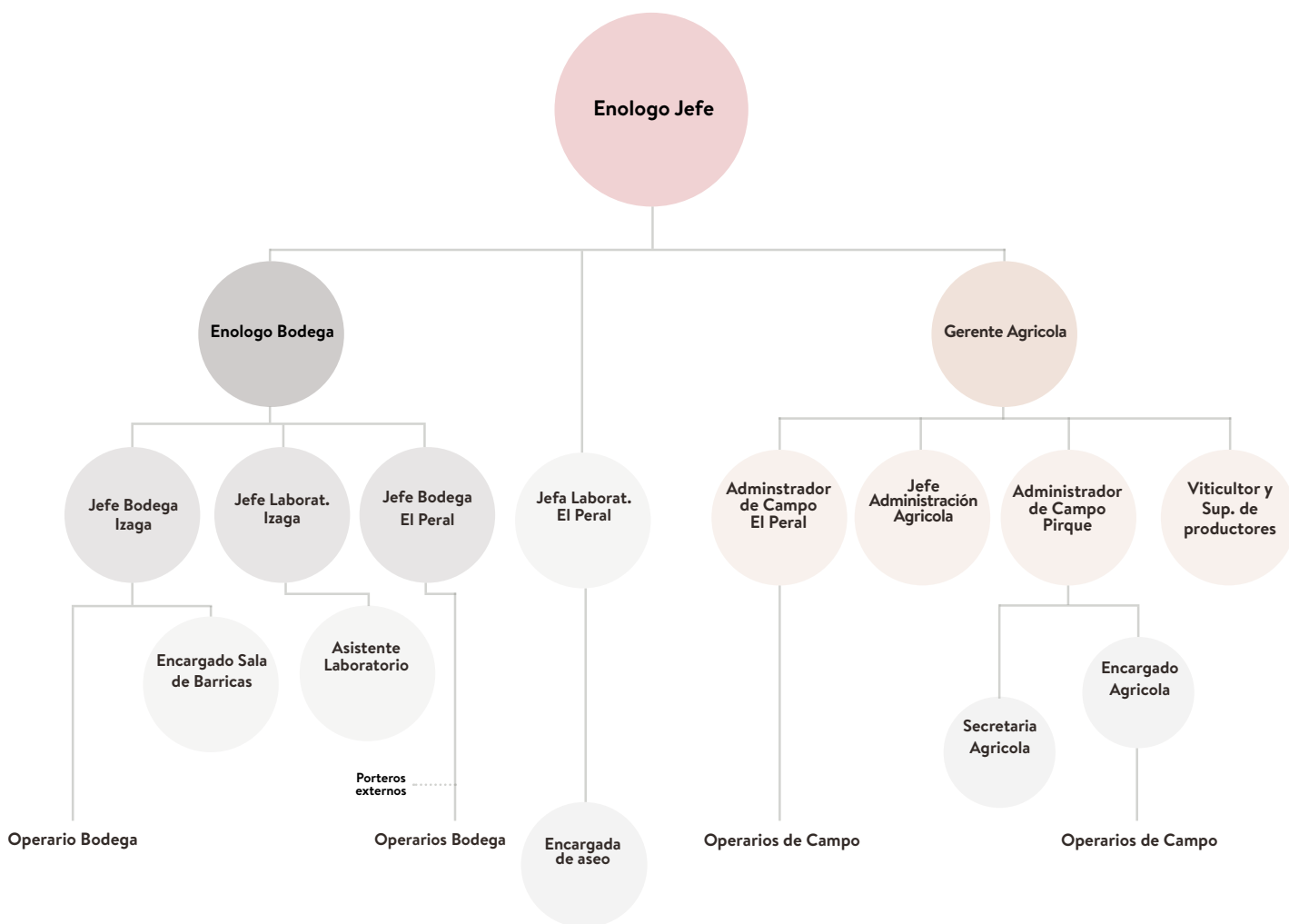
Organigrama de la empresa











Participación en iniciativas externas

Código de Sustentabilidad – Consorcio Vinos de Chile

Durante 2017 fuimos auditados por ECOCERT, obteniendo una vez más el Certificado del Código de Sustentabilidad con el siguiente puntaje:

Área Roja 93,3%

Área Verde 93%

Área Naranja 93%

Fair For Life - Ecocert.

Nuestra empresa certificadora cambió su razón social de IMO a ECOCERT. Fuimos certificados nuevamente en Fair for Life, demostrando una vez más el compromiso de la empresa con el cumplimiento de altos estándares internacionales de calidad laboral y comercio justo.

Dada la buena acogida de nuestra biblioteca, la Viña decidió comprar libros nuevos. De esta forma se compraron más de 50 ejemplares. Para el próximo año se planificó invertir en una compra similar, el objetivo es mantener disponibles los libros que les piden a los hijos de los trabajadores en el colegio. Para el próximo año continuaremos ampliando nuestra biblioteca.

SENDA: Gobierno de Chile

Nuestra certificación SENDA se renovó automáticamente por quinto año consecutivo. Elaboramos programas que permiten mantener un estilo de vida saludable como el día de la fruta, jornadas de sensibilización, charlas, actividades de esparcimiento, entre otras. Para 2018 continuaremos implementando medidas en pos de una mejor calidad de vida en nuestros establecimientos.

Asociaciones

Desde el año 1991 somos socios de la Cámara de Comercio de Santiago (CCS).



Medio Ambiente

Atendiendo nuestro compromiso con el medio ambiente, Viña Santa Ema elaboró una Estrategia de Sustentabilidad con los siguientes objetivos:

Objetivos de Desarrollo

Sustentable

1. Mantener la calidad de nuestros productos
2. Reducir el consumo hídrico en un 1%
3. Reducir el consumo energético en un 1%
4. Aumentar la riqueza de especies nativas en nuestros establecimientos
5. Reducir a cero el volumen de residuos sólidos enviados a disposición final
6. Medir la generación de gases de efecto invernadero
7. Convertirnos en una empresa reconocida por su gestión sustentable
8. Mantener un alto estándar de calidad laboral

Nuestra política de medio ambiente representa nuestra preocupación por mejorar continuamente nuestra

gestión ambiental, enfocándonos en obtener los más altos estándares de calidad a través del uso eficiente de los recursos, la reducción de la contaminación y la conservación de la biodiversidad.

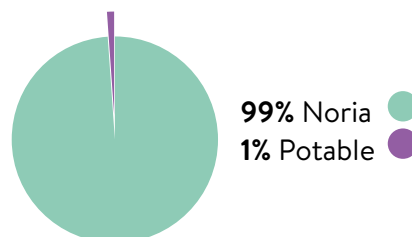
A continuación se presentan los principales recursos utilizados y su manejo:

AGUA

El agua es un recurso vital para el desarrollo de la vida, es por ello que velamos por el uso eficiente de este recurso favoreciendo su disponibilidad y calidad a través del cumplimiento de la normativa ambiental vigente y programas de eficiencia hídrica.

Captación de agua

El 99% del agua que consumimos es extraída de Norias.



Consumo hídrico Viña Santa Ema Bodegas y administración (m3)

Punto de medición de consumo	2017
------------------------------	------

Bodega Izaga	11.773 m ³
Fundo El Peral	1.297 m ³
Fundo Cerro Blanco (Pirque)	940 m ³

**Valor estimado no incluyendo riego*

El registro de consumo hídrico en Bodega Izaga 2017 se estimó con los valores promedio de consumo y la descarga de riles, debido a que el caudalímetro presentó algunos inconvenientes y no se registraron correctamente los datos. En Bodega El Peral también se detectaron problemas en los registros. Debido a la inconsistencia en los datos recopilados durante este periodo, no se realiza comparación con años anteriores.

Para el próximo periodo se realizarán capacitaciones a los trabajadores de El Peral para un uso adecuado de planillas de registro, y además se renovarán los caudalímetros obsoletos.

Este año se incorporó a nuestro registro, el consumo hídrico generado por el Riego, el cual fue medido gracias a la implementación de nuevos caudalímetros.

Consumo hídrico Viña Santa Ema Fundos

Establecimiento	Volumen m ³
-----------------	------------------------

Fundo El Peral	191.407
Fundo Cerro Blanco	160.557

Para el próximo periodo se solucionarán los problemas detectados en la elaboración de esta memoria, y además se adoptarán nuevas medidas de eficiencia hídrica para cumplir la meta de reducir un 1%, meta que durante este periodo no pudo ser demostrada.

Medidas de eficiencia hídrica durante 2017:

Ninguna fuente de agua utilizada ha sido afectada por la captación del recurso hídrico.

Campo

- Riego 100% tecnificado
- Auditorías de Riego
- Programa de Riego elaborado por Asesor
- Pruebas para uso de bomba scholander

Bodega y Producción

- Capacitaciones y charlas sobre uso eficiente del agua
- Renovación de equipos obsoletos
- Uso de pitones
- Actualización de procedimiento

Administración

- Capacitaciones y charlas sobre uso eficiente del agua
- Uso de señalética en baños y cocina
- Mantenimiento constante de equipamiento



ENERGÍA

Velamos por el uso eficiente de la energía, implementando programas de eficiencia energética que son actualizados anualmente. Durante este periodo implementamos las siguientes medidas de eficiencia energética

Medidas de Eficiencia energética implementadas según establecimiento

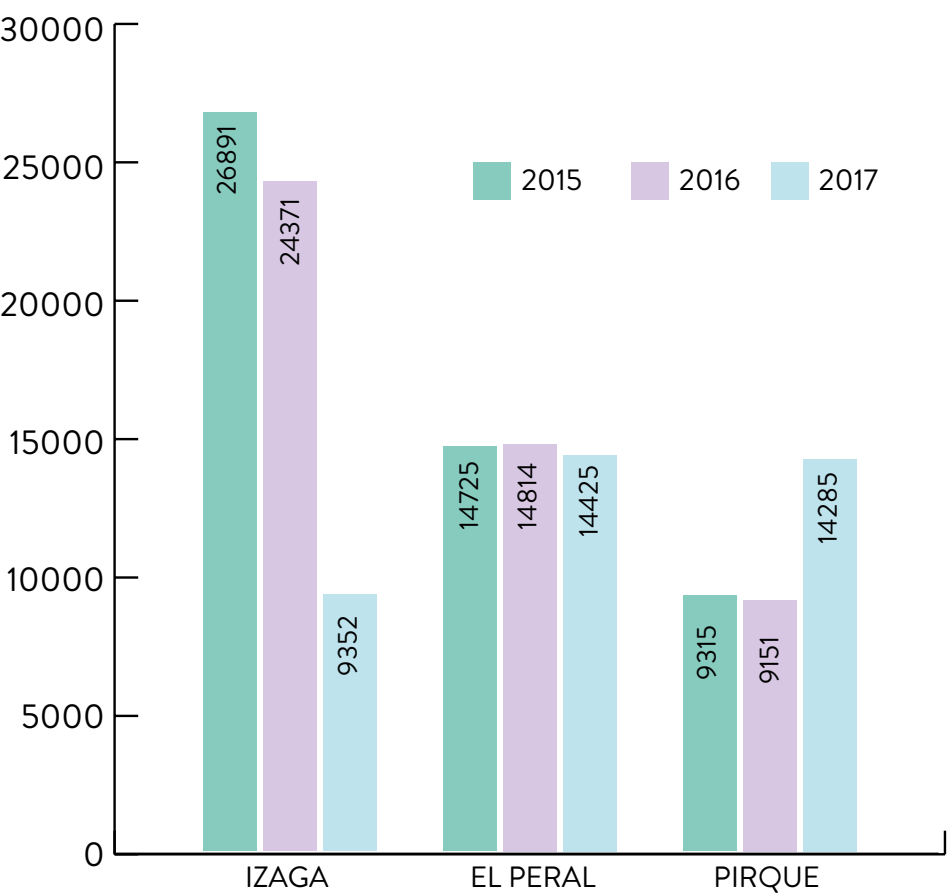
Agrícola	Bodegas y Producción	Administración
Auditorías de Riego	Cambio de válvulas de enfriamiento en cubas (EP)	Cambio de presostator en Noria 3
Mantenimiento línea de Riego	Encendido y apagado con criterio crepuscular	Cambio luces de eficiencia energética por luces led
Implementación de Remarcador eléctrico en sala de riego	Cambio de iluminación por luces LED	Uso de múltiples bombas, para abastecer consumo hídrico por sector
Encendido y apagado con criterio crepuscula	Cambio de cortinas en oficinas de administración	Renovación de cortinas de lama
Cambio de iluminaria por luces LED	- Renovación de equipos de refrigeración (I) - Implementación de cortinas en caseta de guardias - Elaboración de plan de mantención anual - Registro de consumo energético - Evaluación de Proyecto Sistema Fotovoltaico (EP)	- Aislación de tuberías - Redistribución de circuitos de alumbrado - Cambio de bomba en Planta de RILes - Renovación de hidrolavadora para lavado de cubas. - Encendido y apagado con criterio crepuscular

Consumo Energético Interno

Gracias a nuestro programa de eficiencia energética, hemos logrado reducir el consumo energético interno en nuestras instalaciones, tal como se aprecia en los gráficos de gas, bencina y petróleo.

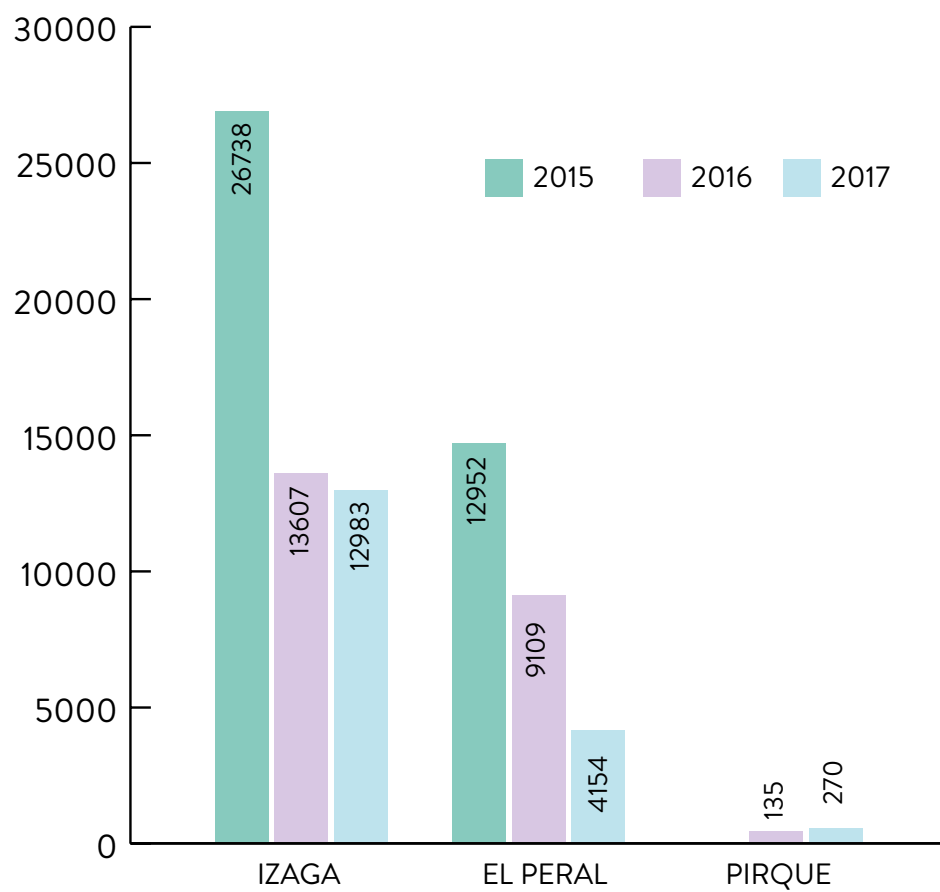
El consumo de Petróleo, se redujo en Izaga y El Peral, mientras que en Pirque aumentó debido a la incorporación de nueva maquinaria y a la transformación de los cultivos juveniles en adultos.

Gráfico de Consumo de Petróleo en Viña Santa Ema periodo 2015, 2016, 2017 en litros.



Con respecto al consumo de Gas, este se redujo en los establecimientos de Izaga y El Peral, mientras que en Pirque aumentó debido a la incorporación de un container habitacional para uso de los trabajadores que viven alejados del fundo, el cual no tiene costo para ellos y les permite vivir cómodamente los días de semana.

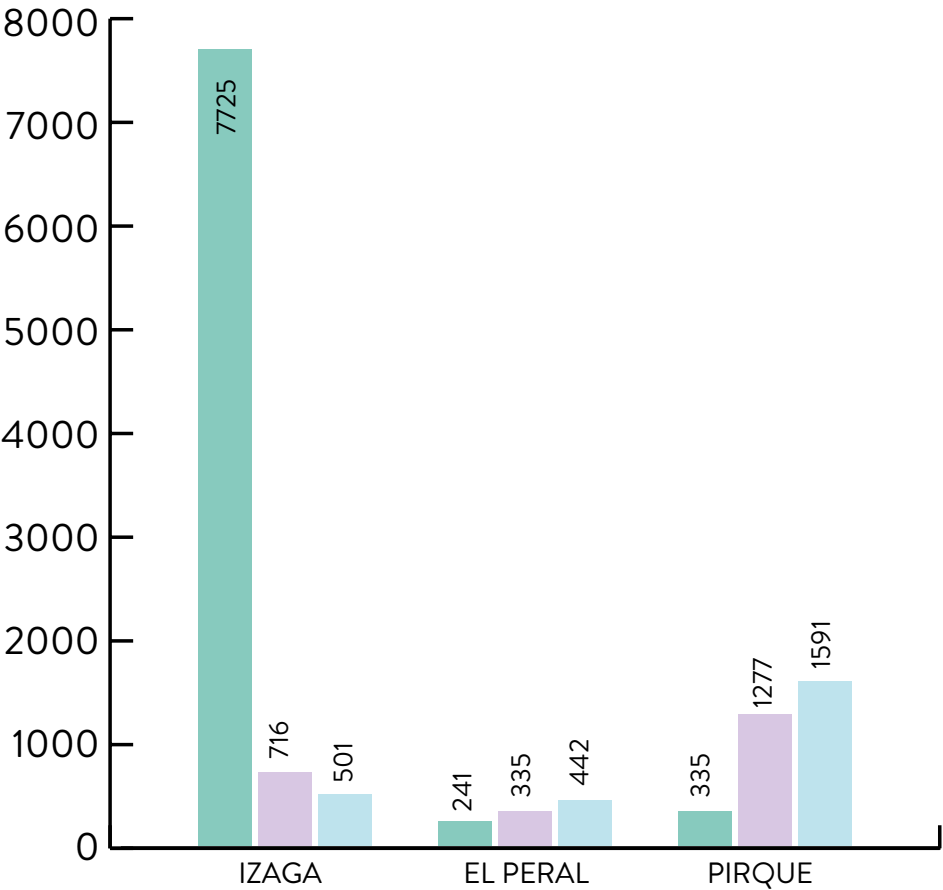
Consumo de Gas en Viña Santa Ema periodo 2015, 2016, 2017 en kg.



Para el caso de la Bencina, el consumo aumentó en los tres establecimientos. En Izaga este consumo aumentó por la incorporación de una estufa Toyotomi, la cual genera calor de forma más eficiente que las estufas eléctricas. En Pirque y El Peral en tanto, el consumo de bencina aumentó producto de la

incorporación de nueva maquinaria y su uso más continuado, en ambos casos debido a la transformación de los cultivos juveniles a adultos. Esta transformación repercute en la demanda hídrica de las plantas y en el aumento de labores para mantener el cultivo en óptimas condiciones.

Consumo de Bencina en Viña Santa Ema periodo 2015, 2016 y 2017 en litros.

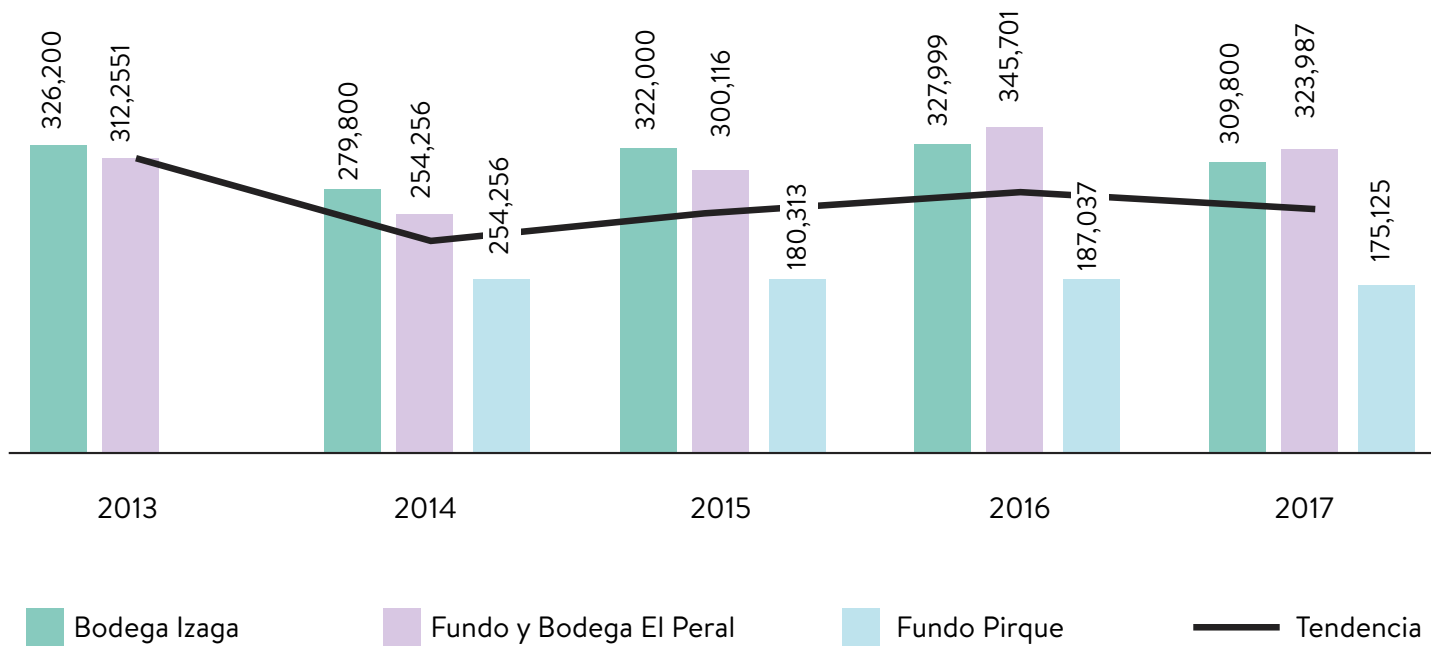


Consumo Energético Externo

El consumo energético externo correspondiente a electricidad disminuyó en un 6% con respecto al consumo del año anterior. Sin embargo, una parte importante de este porcentaje lo representa una disminución en los litros de vino envasados y al cierre de la línea Gran Consejo.

Para el 2018 prevemos incrementos en nuestra producción, por lo tanto esperamos un leve aumento en el consumo energético, no obstante, gracias a las medidas de eficiencia energéticas estipuladas en nuestro programa pretendemos reducir al mínimo posible este consumo.

Consumo energético Viña Santa Ema (kw/h)



Intensidad energética por empleado

Para el cálculo de intensidad energética por edificio se considero consumo energético de electricidad y número de trabajadores por establecimiento.

	Izaga	El Peral	Pirque
2016	4,3 MW/h por persona	11,5 MW/h por persona	6,9 MW/h por persona
2017	3,9 MW/h por persona	10,8 MW/h por persona	6,9 MW/h por persona
Variación	↓ 0,4 MW/h por persona con respecto a periodo anterior	↓ 0,7 MW/h por persona con respecto a periodo anterior	↓ 0,4 MW/h por persona con respecto a periodo anterior
	80 empleados	30 empleados	27 empleados



Intensidad energética por litro de vino producido

0,27 kw/h

Para el cálculo de intensidad energética por litro de vino producido se considero

consumo energético total de 3 establecimientos y litros de vino producido.

La intensidad aumentó en 0,02 kW/h con respecto al periodo anterior.

Por segundo año consecutivo elaboramos el catastro del volumen de Envases y Embalajes que introducimos al mercado, los cuales se equiparan con los materiales empleados para producir y embalar los principales productos de la organización. Los resultados se presentan en el Cuadro 10:

Porcentaje de material reciclado utilizado para elaborar cada tipo de botella.

Envase y Embalaje	Volumen (ton)	Tipo de Material
Papel	0,3	Reciclable
Cartón	48,07	Reciclable
Metales	0,19	Reciclable
Aluminio	1,28	Reciclable
Vidrio	739,98	Reciclable
Plástico PET	2,57	Reciclable
Plástico LDPE	1,09	Reciclable
Plástico PP	0,22	Reciclable
Corcho	5,83	No reciclable
Papel engomado	14,73	No reciclable
Madera	30,7	Reciclable

De estos materiales, existe un porcentaje que es fabricado en base a material reciclado. Tal es el caso de las botellas fabricadas por nuestro principal proveedor

Vidrio reciclado	Tipo
32,7%	Blanco Industrial
56,7%	Verde Olivo
61,7%	Verde Antiguo
30,7%	Verde Hoja Seca
46,5%	Ámbar

*Información
entregada por
Cristalerías Toro*

Nos esforzamos día a día en seleccionar material que provenga del reciclaje y/o esté diseñado ecológicamente para un mejor manejo post consumo.

En relación a la producción de vino, durante 2017 se produjo un

aumento en la cantidad de litros vinificados en Bodega El Peral, pero una disminución en los litros envasados en Bodega Izaga, esta baja se explica por el cierre de la línea Gran Consejo. Pese a ello, la producción se mantuvo dentro del estándar.

Litros de vino producidos, envasados y vendidos durante 2015, 2016 y 2017.

	2015 (L)	2016 (L)	2017 (L)
Litros producidos Bodega El Peral¹	2.454.424	2.180.380	2.249.782
Litros envasados Bodega Izaga²	3.296.624	3.338.178	2.945.410
Litros vendidos	3.656.839	3.568.709	2.648.774



Biodiversidad

Respetamos la vida y la protegemos.



Zona de conservación Pirque
4,77 há



Zona de reforestación Pirque
1,38 há



Durante este periodo reforestaremos el borde de la planta de Tratamiento de RILes con especies nativas para reducir la propagación de posibles olores, y la reforestación en las áreas de suelo desnudo.



No contamos con sitios operacionales en propiedad, arrendados, o gestionados, que son adyacentes o ubicados dentro de espacios naturales protegidos o de áreas de alta biodiversidad no protegidas.

No hemos provocado impactos significativos en la biodiversidad de áreas protegidas o áreas de

alta biodiversidad no protegidas, derivados de las actividades, los productos, los servicios.

No hemos afectado a ninguna especie de la lista roja de la UICN y listados nacionales de conservación cuyos hábitats se encuentren en áreas donde se desarrollan nuestras operaciones.

EMISIONES

Gases de Efecto Invernadero

Alcance 1	Alcance 2	Alcance 3
276.280 kg CO ² *	316.249 kg CO ²	Sin medir durante este periodo.

**Solo se consideró transporte, maquinaria y calefacción.*
Primer reporte donde se incorporan mediciones de Gases de Efecto Invernadero

Para el próximo periodo se espera reducir nuestra Huella de Carbono, en base a las medidas establecidas en nuestro Plan de Eficiencia Energética.

La Viña continua manteniendo contrato con la empresa Transportes Blanco para realizar actividades de transporte.

Asumimos que los traslados generan impactos al medio ambiente producto del requerimiento de nuestras actividades, por lo tanto velamos por el eficaz y eficiente servicio de nuestro proveedor, facilitando la realización de mantenciones periódicas, obtención de permisos de circulación, autorizaciones sanitarias, cubriendo carga para evitar suspensión de material, entre otros, todo ello con el objetivo de reducir el impacto causado al medio ambiente.

En relación al transporte de nuestros productos al extranjero, coordinamos en la medida de lo posible contenedores llenos para así ser más eficientes en el transporte.

Durante el próximo periodo tenemos prevista una gran inversión correspondiente a la implementación

de un Sistema Fotovoltaico en el Fundo El Peral, lo que no solo permitirá reducir nuestras emisiones de gases de efecto invernadero en más de un 50%, sino que además permitirá reducir nuestros costos relacionados a consumo de electricidad.

EFLUENTES Y RESIDUOS

EFLUENTES



Toda el agua utilizada en nuestra empresa es sometida a tratamiento de purificación y posterior descarga.

Agua consumida en procesos productivos → Planta de Tratamiento de RILES

Descarga Riles Izaga 9.351 m³ ↑

Descarga Riles El Peral 299 m³ ↓

Agua consumida en administración → Planta de Tratamiento de Aguas Servidas

Descarga Aguas Servidas Izaga → 797 m³ ↑

Descarga Aguas Servidas El Peral → sin dato m³ ↓

Para asegurar la calidad de los riles que son descargados, mantenemos un programa de muestreo periódico, lo que nos permite detectar en el corto plazo irregularidades que se puedan presentar.

Durante este periodo no detectamos irregularidades, solo detuvimos el funcionamiento de la planta de riles por 3 días, para realizar la mantención anual. El ril generado en ese momento se almacenó en la piscina de totora de emergencia, y posteriormente fue devuelto a la planta principal para su tratamiento.

Residuos industriales sólidos no peligrosos

RISES

Los principales residuos sólidos no peligrosos generados en nuestra empresa corresponden a cartón, plástico, vidrio, borras, insumos obsoletos y residuos asimilables a domiciliarios. (Cuadro 13). De estos residuos el 98,7% recibe

algún tratamiento de recuperación (reciclaje, valorización energética), mientras que solo el 1,3% es enviados a disposición final.

Residuo	Volumen (kg)	Tratamiento
Cartón y Papel	4.910	Reciclaje
Plástico	2.750	Reciclaje
Vidrio	13.330	Reciclaje
Metal	1.160	Reciclaje
Borra	27.000	Reciclaje
Insumos obsoletos*	0	Valorización Energética
RSD	5280	Disposición Final
Total	54.430 Kg	Residuos generados

Residuos industriales peligrosos

RESPEL

Durante 2017 generamos 1,4 ton de residuos peligrosos. El volumen de residuos peligrosos retirado aumentó considerablemente en comparación al periodo anterior,

ya que nos vimos en la obligación de retirar insumos enológicos caducados (principalmente fertilizantes no peligrosos) en El Peral y además realizamos el primer retiro de residuos peligrosos en Pirque.

Descripción de residuos peligrosos y cantidad generada en kg por establecimiento.

Descripción del Residuo	Izaga	El Peral	Pirque
Aceite mineral			
Aerosoles	14	1	
Ampolleta con mercurio	18	1	
Baterías de plomo			69
Chatarra electrónica	56		
Diluyente			
Desinfectantes	4		
Elementos contaminados con aceite mineral	21	26	
Elementos contaminados con pintura	113	7	
Envases contaminados			149
Elementos contaminados con plaguicidas		23	
Envase vacío de ácidos	19	3	58
Envase vacío de bases	6	8	
Envases vacíos de azufre			45
Envases vacíos de pegamento	1		
Envase vacío de removedor de pintura			

Envase vacío de aceite emulsionante	12		
Envase vacío con detergente alcalino	4		
Epp contaminados			
Filtros de aceite		16	59
Filtros de aire			
Pilas	8		
Tonner	10	3	
Tubos fluorescentes	11		
Envases con reactivos de laboratorio	10		
Elementos de uso agrícola caducados		637	
Fertilizantes en desuso tóxicos			9
Insecticidas tóxico agudo			10
Total	307	725	399

Nuestros residuos son almacenados temporalmente en nuestra Bodega de RESPEL que cuenta con autorización sanitaria. (foto bodega RESPEL), y posteriormente retirados por empresa autorizadas y enviados a relleno de seguridad y/o reciclaje dependiendo del residuo. No transportamos residuos peligrosos al extranjero. (G4-EN26) No hemos afectado la biodiversidad de las masas de agua y los hábitats relacionados por vertidos y escorrentía procedentes de la organización.

Residuos industriales líquidos

RILES

Tanto Izaga como El Peral cuentan con Plantas de Tratamiento de RILES apoyada por un sistema Wetland y Plantas de Tratamiento de Aguas Servidas, los que son muestreados periódicamente para

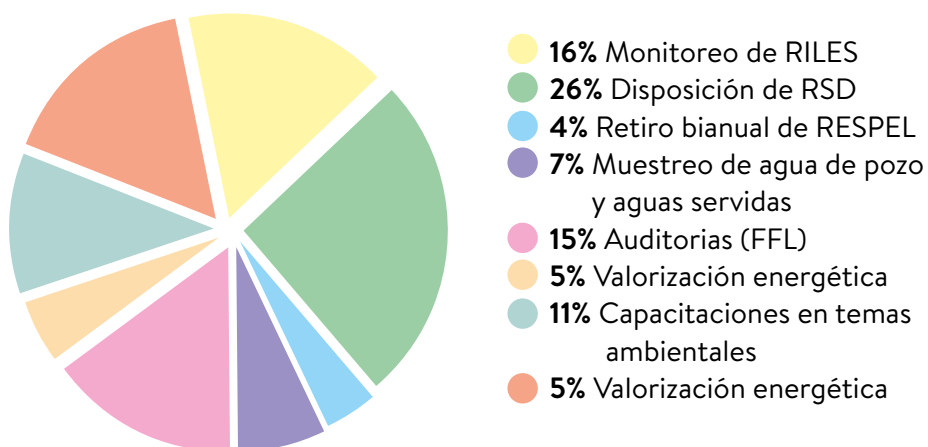
asegurar la calidad de la descargas de éstas. Gracias a ello el 100% de agua utilizada en nuestros procesos productivos (excepto en Riego y limpieza de patio) puede ser devuelta al canal San Javier y ser reutilizada.



No hemos experimentado derrames de residuos o aguas residuales que pudiesen dañar el ecosistema.

GASTOS AMBIENTALES

Nuestros gastos ambientales durante este periodo se distribuyen de acuerdo al siguiente gráfico:



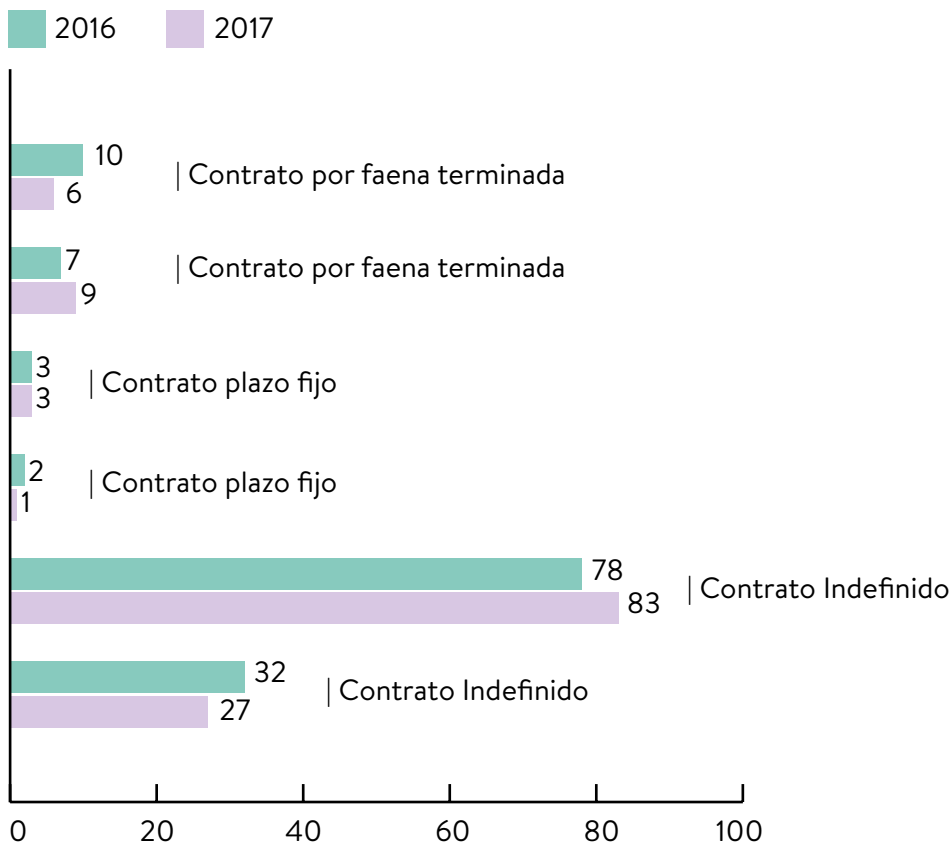
No presentamos multas por incumplimientos medioambientales, y no contamos con reclamos presentados por la comunidad o la autoridad ambiental fiscalizadora.

No mantenemos quejas sobre impactos ambientales.

DIMENSION
SOCIAL

Empleo

A la fecha contamos con una fuerza laboral de 132 trabajadores, distribuidos en nuestros tres establecimientos, todos ellos con contrato



Una parte importante de nuestro trabajo lo desarrollan empleados subcontratados, especialmente para labores agrícolas. La tasa de rotación fue de un 1,84%, esto corresponde a un 1,05% menos de rotación que el año anterior. Durante 2017 una trabajadora hizo uso de pre y post natal. Ninguna mujer se reincorporó al trabajo y conservó su empleo por 12 meses, dado que las dos mujeres que debían reincorporarse renunciaron a su puesto voluntariamente, pese a su fuero. No contamos con contratos ni convenios colectivos, todos los convenios y beneficios que mantenemos son otorgados

por nuestra empresa de manera voluntaria. Tampoco contamos con sindicatos, las negociaciones de cualquier tipo se realizan de manera individual. El 28% de nuestra fuerza laboral está cubierta por convenios colectivos, correspondientes a Seguro de Salud.

Beneficios Santa Ema

Listado de Beneficios para trabajadores de Viña Santa Ema 2016.

Beneficio	Trabajadores Permanentes	Trabajadores Temporeros
Seguro de salud complementario voluntario	✓	✗
Seguro de viajes	✓	✗
Aguinaldo Fiestas Patrias	✓	✗
Aguinaldo Navidad	✓	✗
Precio preferencial en la compra de vinos	✓	✗
Paseo Familiar	✓	✗
Fiesta de navidad familiar	✓	✓
Entrega de regalos para niños en Navidad	✓	✓
Programa de Certificación de Competencias Laborales	✓	✓
Premio a la Mejor Sugerencia	✓	✓
Bono de vacaciones (sueldo base < \$1.000.000 y 1 año de antigüedad)	✓	✗
Bono escolar para trabajadores que estudian o tengan hijos estudiante (sueldo tope \$600.000 y 1 año de antigüedad)	✓	✗
Vacunación	✓	✓
Programa SENDA	✓	✓
Entrega de vino para fiestas patrias y navidad	✓	✗
Papás Santa Ema (regalo por nuevo integrante de la familia)	✓	✓
Ropa de trabajo	✓	✗
Reconocimiento de antigüedad	✓	✗
Permiso con goce de sueldo para funeral de familiares no cercanos (suegros, cuñados, etc.)	✓	✓
Medio día libre cumpleaños	✓	✓

Salida anticipada (1 hr) días viernes permanente	✓	✓
Beneficio para matrimonios en productos Santa Ema*	✓	✓
Biblioteca para niños de trabajadores	✓	✓

Todos los empleados cuentan con:

Promovemos la integración laboral y aseguramos la no discriminación

Composición de los órganos de gobierno desglosado según grupo etario.

El mayor porcentaje de trabajadores lo componen hombres entre 30 y 50 años, seguido de hombres mayores de 39 años.

	>30	entre 30 y 50 años	<50
Hombres	0	3	2
Mujeres	0	2	3

La composición de los ejecutivos en nuestra empresa está compuesta por la misma cantidad de hombres y mujeres.

Composición de los órganos de gobierno desglosado Categoría Profesionales y Técnicos, edad y sexo.

	>30	entre 30 y 50 años	<50
Hombres	3	3	2
Mujeres	8	2	3

Profesionales y Técnicos corresponden jefes y supervisores de área, ingenieros, analistas, técnicos de mantenimiento.

La distribución de los profesionales y técnicos es bastante homogénea, no obstante, cabe destacar que los cargos administrativos están liderados por mujeres.

Composición de los órganos de gobierno desglosado Categoría No Calificado³, edad y sexo.

	>30	entre 30 y 50 años	<50
Hombres	4	27	26
Mujeres	2	6	4

Otros corresponde a operarios, choferes, secretarias, mantención, aseo, etc.

Con respecto al personal No Calificado, la fuerza predominante es la masculina, ello debido principalmente a que son hombres quienes se interesan por desarrollar trabajos en bodega.

Composición de los órganos de gobierno desglosado Categoría Trabajador Agrícola de Temporada³, edad y sexo.

	>30	entre 30 y 50 años	<50
Hombres	2	3	5
Mujeres	1	5	1

Los trabajadores agrícolas compiten en igualdad de condiciones, ya que las labores en campo no requieren sobre esfuerzo. Estos son seleccionados en base a cumplimiento y eficiencia sin discriminar sexo.

Composición de los órganos de gobierno desglosado Categoría Grupo Minoritarios: Haitianos, edad y sexo.

	>30	entre 30 y 50 años	<50
Hombres	2	3	0
Mujeres	1	0	0

Durante este año, se integraron haitianos a nuestros campos, quienes han demostrado un trabajo excepcional en manejo de cultivo.

Contratación proveedores

Contamos con un Procedimiento de Contratación que nos permite seleccionar a nuestros proveedores en base a criterios de derechos humanos, criterios legales y medio ambientales. Este procedimiento se entrega a todos nuestros proveedores y para ser verificado se retiene el 20% del pago hasta que entreguen los registros que demuestren cumplimiento.

No tenemos trabajo infantil, ni trabaja forzoso. Contribuimos a la abolición del trabajo infantil y el trabajo forzoso, mediante nuestro Código de Ética, el cual debe ser rigurosamente cumplido por cada una de las partes que componen nuestra empresa.

Velamos por la igualdad de oportunidades. Si bien es cierto, existen diferencias entre los sueldos de nuestros trabajadores, esto se debe a las gestiones que cumple cada trabajador, y no a una diferenciación de género.

Sueldo base dividido por categoría profesional y sexo

	Sueldo base mujeres	Sueldo base hombres	% salario mujeres respecto a salario de hombres
Ejecutivos	s/i	s/i	s/i
Profesionales/ tecnicos	\$667.569	\$1.306.775	\$1.306.775
Otros (incluye sueldos temporeros)	\$222.692	\$291.796	\$291.796

RELACIONES ENTRE LOS TRABAJADORES Y LA DIRECCIÓN

Mantenemos una estrecha relación con nuestro grupo de trabajo, hasta el día de hoy no hemos registrado quejas ni reclamos, pese a que las instancias de comunicación están disponibles.
Para una mejor comunicación

y transparencia, mantenemos diarios murales en todas nuestras instalaciones, los que se actualizan mensualmente y en dónde se comunican cambios, actividades, sugerencias, tips, etc.

SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

Cumplimos con la disposición legal de contar con un Comité Paritario de Higiene y Seguridad, como lo establece el Decreto Supremo N°54, el cual se reúne mensualmente para tratar y resolver problemas de seguridad, siendo apoyado en

su labor por el departamento de prevención de la empresa. Lo integran en forma paritaria representantes de los trabajadores y representantes de la empresa como está establecido en el D.S. N°54, con la cantidad de integrantes.

Participantes del Comité Paritario Izaga-El Peral

Representantes titulares elegidos por trabajadores	3
Suplentes de trabajadores elegidos en votación secreta	3
Representantes titulares designados por organización	3
Suplentes designados por organización	3

Este Comité fue seleccionado en septiembre de 2017 y es válido hasta septiembre de 2019.

Agrícola Santa Ema, con un promedio de no más de 25 trabajadores, no tiene que constituir Comité Paritario. Sin embargo las medidas y temas tratados en reuniones de Vinos Santa Ema los incorporan en su accionar, así como la labor desarrollada por el Departamento de Prevención.

Durante el año 2017, se dieron los siguientes resultados de accidentes:

Izaga y El Peral	%
Tasa de Accidentabilidad	4,95%
Días Perdidos	55
Tasa de Siniestralidad	54,45
Enfermedades Profesionales	0
Accidentes Fatales	0

Pirque	%
Tasa de Accidentabilidad	3,8%
Días Perdidos	11
Tasa de Siniestralidad	42,3%
Enfermedades Profesionales	0
Accidentes Fatales	0

En cuanto a trabajadores expuestos a riesgos de Enfermedad Profesional, el riesgo mayor recaería en los aplicadores de plaguicidas. No obstante, nuestros trabajadores cuentan con carnet SAG, vigente y renovado. Históricamente estamos cumpliendo con el control de vigilancia médica de estos trabajadores a través de la mutualidad IST, e incorporando de ser necesario a los trabajadores nuevos en la empresa o el cargo. Todo esto apoyado con capacitaciones referidas al riesgo.

CAPACITACIÓN Y EDUCACIÓN

Recibimos el aporte que entrega el estado desde el Servicio de Capacitación y Empleo (SENCE). Este año el promedio de horas de capacitación fueron 934.

7,07 horas de capacitación por trabajador

La empresa comprometida con el desarrollo profesional de sus trabajadores mantiene beneficios

para todos aquellos trabajadores que de manera voluntaria decidan estudiar, entre ellos bonos de movilización, flexibilidad horaria e incluso apoyo en sus labores. Durante este periodo, logramos que 13 trabajadores certificaran sus Competencias Laborales mediante el Programa Sence de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales 2017, impartido por Vinos de Chile.

IZAGA	EL PERAL	PIRQUE
1 Laboratista Enológico	1 Laboratista Enológico	5 Operador de Aplicaciones agroquímicas
2 Operador de Bodega de Guarda de Vino	1 Operador de Aplicaciones Agroquímicas	2 Operador de Manejo de Viñedos
	2 Operador de Manejo de Viñedos	



Para el próximo periodo construiremos un Plan de Capacitación potente que fortalezca las capacidades de todos nuestros colaboradores para un óptimo desarrollo de nuestras actividades.

RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL

Debido a la Certificación Fair for Life, la empresa debe entregar una prima a los trabajadores por cada producto que se vende bajo esta certificación. Esta prima es administrada por un Comité que está compuesto solo por trabajadores, sin cargos de jefatura, en representación de los tres establecimientos de la Viña. El Comité FFL tiene el objetivo de ejecutar proyectos de desarrollo comunitario y/o en ayuda de

grupos vulnerables previamente seleccionados de forma democrática. Durante este periodo, los trabajadores de Izaga y El Peral decidieron, mediante votación, entregar la prima FFL a un compañero con cáncer. Mientras que los trabajadores de Pirque votaron por ejecutar un proyecto de reparación de zona de juegos en un jardín de niños que atiende de manera gratuita en dicha comuna.



Esta prima, pretende ir en beneficio de la comunidad local y generar un impacto. Para el próximo periodo se incluirán los impactos provocados por esta iniciativa social

CUMPLIMIENTO REGULATORIO

Durante este periodo recibimos 2 multas, relacionadas a:

- Registros de asistencia
- Procedimiento de aviso de accidentes

Ambos incumplimiento fueron debidamente justificados, no obstante, la Ley es clara en cuanto cumplimiento de procedimientos.

OMISIONES

(G4-9) La empresa se guarda derecho a reservar datos sobre ventas netas y capitalización.

(G4-17) No tenemos consolidados que figuren en los estados de la organización.

(G4-22) No fue reformulada esta memoria en comparación con memorias anteriores

(G4-32) El Reporte no fue sometido a verificación externa.

(G4-33) No contamos con políticas y/o prácticas vigentes de verificación externa de la memoria.

(G4-EN17) No hemos realizado estas mediciones, pero tenemos considerado desarrollarlo el próximo año.

(G4-EN18) No hemos realizado estas mediciones, pero tenemos considerado desarrollarlo el próximo año.

(G4-EN19) No hemos realizado estas mediciones, pero tenemos considerado desarrollarlo el próximo año.

(G4-EN20) No hemos calculado nivel emisiones de sustancias que agotan el ozono.

(G4-EN21) No hemos calculado nivel de NOx, SOx y otras emisiones de gases de efecto invernadero.

(G4-EN28) No contamos con el porcentaje de envases y embalajes que se recuperan al final de su vida útil.

(G4-EN32) No mantenemos registro de los proveedores que han sido evaluados bajo criterios ambientales.

(G4-EN33) No mantenemos registro de los impactos ambientales negativos significativos actuales y potenciales en la cadena de suministro y medidas adoptadas.

(G4-LA4) La empresa no dispone de convenio colectivo. Los cambios

significativos se avisan en la medida en que el cambio lo requiera.

(G4-LA8) No existen sindicatos en la empresa, por lo tanto no hay asuntos de salud y seguridad en acuerdos formales con ellos.

(G4-LA11) Durante este periodo ningún trabajador recibió una evaluación regular de desempeño y de desarrollo profesional.

(G4-LA15) No hemos detectado impactos negativos significativos actuales y potenciales en nuestra cadena de suministros.

(G4-HR1) No contamos con registro del número y porcentaje de contratos y acuerdos de inversión significativos que incluyen cláusulas de derechos humanos o que han sido objeto de análisis en materia de derechos humanos

(G4-HR2) No llevamos registro de las capacitaciones y charlas sobre políticas y procedimientos relacionados con aquellos aspectos de los derechos humanos relevantes para nuestras actividades que realizamos en la empresa.

(G4-HR3) No mantenemos registro de casos de discriminación, ni mucho menos de medidas correctivas adoptadas.

(G4-HR4) No hay operaciones y proveedores identificados en las que el derecho a la libertad de asociación y de acogerse a convenios colectivos pueda correr importantes riesgos, y medidas adoptadas para respaldar estos derechos.

(G4-HR6) No hay operaciones y proveedores identificados como de riesgo significativo de ser origen de episodios de trabajo forzado o no consentido.

(G4-HR7) No mantenemos registro del porcentaje del personal de seguridad que ha recibido capacitación sobre las políticas o

procedimientos de la organización en materia de derechos humanos relevantes para las operaciones.
 (G4-HR8) No contamos con casos de violación de los derechos humanos de los pueblos indígenas y medidas adoptadas.
 (G4-HR9) No contamos con centros que han sido objeto de exámenes o evaluaciones de impactos en materia de derechos humanos.
 (G4-HR11) No hemos registrado impactos negativos significativos actuales y potenciales en derechos humanos en la cadena de suministro y medidas adoptadas.
 (G4-HR12) No contamos con quejas sobre derechos humanos.
 (G4-SO2) No contamos con centros de operaciones que han tenido efectos negativos sobre las comunidades locales.
 (G4-SO3) No mantenemos registro del número y porcentaje de centros en los que se han evaluado los riesgos relacionados con la corrupción y riesgos significativos detectados.
 (G4-SO4) No contamos con comunicaciones y capacitación sobre políticas y procedimientos anticorrupción. No obstante este tema está incorporado en nuestro Código de Ética, el cual se entrega a cada persona que es contratada en nuestra empresa, incluso a proveedores.
 (G4-SO5) No contamos con incidentes confirmados de corrupción y medidas adoptadas.
 (G4-SO6) No contamos con registro que establezca el valor de las contribuciones políticas, por país y destinatario.
 (G4-SO7) No hemos recibido demandas por competencia desleal.
 (G4-SO9) No se mantiene registro de porcentaje de nuevos proveedores que se examinaron en

función de criterios relacionados con la repercusión social.
 (G4-SO10) No hemos evaluado ni registrado impactos negativos significativos y potenciales para la sociedad en la cadena de suministro, y medidas adoptadas.
 (G4-SO11) No hemos registrado reclamaciones sobre impactos sociales que se han presentado en la cadena de suministro, y medidas adoptadas.
 (G4-PR1) No hemos registrado la cantidad de productos y servicios significativos cuyos impactos en materia de salud y seguridad se han evaluado para promover mejoras.
 (G4-PR2) No hemos registrado el número de incidentes derivados del incumplimiento de la normativa o de los códigos voluntarios relativos a los impactos de los productos y servicios en la salud y seguridad durante su ciclo de vida, desglosados en función del tipo de resultado de dichos incidentes.
 (G4-PR5) No se realizaron encuestas de satisfacción durante 2017.
 (G4-PR6) No vendemos productos prohibidos o en litigio.
 (G4-PR7) No tenemos incidentes por incumplimientos de las regulaciones relativas a las comunicaciones de marketing, incluyendo la publicidad, la promoción y el patrocinio, distribuidos en función del tipo de resultado de dichos incidentes.
 (G4-PR7) No hemos tenido reclamaciones fundamentadas sobre violación de la privacidad y fuga de datos de los clientes
 (G4-PR9) No tenemos multas significativas fruto del incumplimiento de la normativa en relación con el suministro y el uso de productos y servicios de la organización.

A photograph of a vineyard with rows of grapevines stretching into the distance. In the foreground, a worker wearing a light-colored shirt, dark pants, and a cap is harvesting grapes. The worker is positioned between two rows of vines, reaching into the foliage. The background shows a vast expanse of vineyard rows under a clear sky.

REPORTE DE SUSTENTABILIDAD
2017

SANTA EMA®
Est. 1956