

MEMORIA DE
RESPONSABILIDAD
SOCIAL 2019



ALMA CARRAOVEJAS

Índice

01	Nuestro compromiso	5			
02	Alma Carraovejas	7	03	Nuestros grupos de interés	31
	Nuestra historia	9		I + D + i	33
	Nuestra filosofía	10		Nuestro equipo	39
	Cultura y valores	10		Un gran lugar para trabajar	45
	Los Sistemas de Gestión	11		Formación y desarrollo del talento	48
	Nuestro compromiso con los ODS	13		Igualdad y diversidad	50
	Nuestro día a día	16		Seguridad y salud	52
	Estructura de gobierno y toma de decisiones	16	04	Nuestro entorno	53
	Riesgos y oportunidades	17		Nuestro entorno natural	53
	Nuestras bodegas	19		Consumo de materias primas	54
	Milsetentayseis	19		Consumo de energía	54
	Pago de Carraovejas	20		Consumo de agua	56
	Ossian Vides y Vinos	22		Gestión de residuos	58
	Viña Mein · Emilio Rojo	23		Cambio climático	60
	Ambivium, nuestro restaurante	24		Biodiversidad	63
	Nuestros resultados	25		Nuestro entorno social	65
	Milsetentayseis	25		Nuestros proveedores	67
	Pago de Carraovejas	26		Comunidad local	68
	Ossian Vides y Vinos	27	05	Sobre esta memoria	70
	Viña Mein · Emilio Rojo	28		Identificación de aspectos materiales y su cobertura	72
	Alma Carraovejas	29		Índice de contenidos GRI	74



01 NUESTRO COMPROMISO

Según la RAE, compromiso puede definirse como una obligación contraída. Dicho de otro modo, partiendo desde nuestra propia libertad y más allá de lo obligado, decidimos actuar y proceder de acuerdo a una declaración de principios propia con todos y cada uno de los grupos de interés que interactúan en nuestro quehacer diario.

La Memoria GRI del año 2019 es una memoria muy especial para nosotros. Es la primera memoria integrada de Alma Carraovejas. Es la incorporación de Milsetentayseis y Viña Mein-Emilio Rojo.

Alma nace de un concepto primario y más primitivo y es la vuelta constante a lo básico. Menos es más. La sutileza de lo esencial, lo complejo de lo sencillo. Pero queriendo apuntar muy alto. Cuan-

do el equipaje es liviano, el camino es placentero y generalmente de mayor recorrido. Alma es el fruto de un sueño, el respeto por el origen, la responsabilidad de una trayectoria y la emoción de un camino por recorrer.

Alma es, como en el compromiso, esa vuelta a lo esencial. Es la palabra dada. No hace falta nada más. Hace 8 años, desde Pago de Carraovejas, decidimos comenzar a escribir nuestra propia Memoria GRI. Hoy la Memoria de Alma es el resultado de cinco proyectos con una filosofía y una cultura común, pero con autonomía para mostrar la esencia de cada uno de ellos. Proyectos singulares, patrimonios únicos en forma de vinos, en algunos de los mejores paisajes vitícolas de España, y la propuesta gastronómica de Restaurante Ambivium pretenden crear expe-

riencias inolvidables en torno al vino, en busca de un propósito superior, con el compromiso de construir un legado único.

La Responsabilidad Social Corporativa es nuestra declaración de principios. Nuestra forma de dar coherencia a nuestro sueño, a nuestra visión, transformada en un cómo y un para qué que trascienda al tiempo y a la sociedad. Siempre de adentro hacia afuera. El foco siempre en las personas. El equipo es nuestro principal cliente. Nuestro cliente interno. El mejor altavoz y la mejor imagen que la empresa puede trasladar al exterior. Con nuestros deseos, nuestros retos y nuestras propuestas. El cliente externo como motivo esencial de nuestra actividad. La venta siempre es la consecuencia. El reflejo del para qué, hecho negocio. La alta dirección de la compañía, basada en los cuatro

pilares de la organización HICA: Honesta, Íntegra, Coherente y Auténtica. Basada en la transparencia y el honor. Proveedores, como socios de camino y clientes, de alguna manera, de la propia organización. La competencia y las administraciones en el contexto de nuestro día a día, en nuestro entorno social con el resto de agentes con los que interactuamos. Y la búsqueda de valor constante desde la ética para todos los inversores.

El año 2019 volvió a caracterizarse por la búsqueda de la mejora continua y la excelencia en todas y cada una de las variables que podamos imaginar de nuestra actividad. El Compromiso con los ODS, con el Plan 2020-2030, la fuerte apuesta continua por la inversión y el retorno en investigación e innovación a través de proyectos europeos y líneas de desarrollo interno, y las nuevas certificaciones (ISO 9001 en Milsetentayseis, e ISO 14001 en Milsetentayseis y Ossian). La certificación WIneries for Climate Protection en Pago de Carraovejas y Ossian. El inventario de gases invernadero por primera vez para Milsetentayseis y Ossian. La acreditación ENAC del laboratorio de Pago de Carraovejas como laboratorio de ensayos (Norma UNE-EN ISO/IEC 17025). El reciente reconocimiento para Pago de Carraovejas, desde Great Places to Work. Y acciones sociales dedicadas desde la empresa, con la involucración del propio equipo, con el fin de colaborar en acciones sociales que aporten valor al entorno y mejoren la vida de otras personas, generalmente en entornos vulnerables.

Todo ello, siempre desde nuestro enfoque basado en la quíntuple cuenta de resultados, donde no nos conformamos con la perspectiva económica, ni con la triple vertiente complementada por las cuestiones sociales y medioambientales. Consideramos primordial que este enfoque, arraigado en la estrategia y la cultura propia de la organización, ha de reflejar la importancia de las personas y el talento en la misma, y la gestión ética y de buen gobierno como actividad esencial y transversal en cada uno de las decisiones que se toman en cada proceso relacional de la compañía.

Afrontamos el nuevo 2020 con la intención de seguir aumentando la integración de nuestros sistemas de gestión de calidad, medio ambiente y RSE. Y, por supuesto en la mejora constante de nuestras instalaciones en cada uno de los proyectos con el fin de mejorar la experiencia del cliente a través de nuestros servicios, procesos y productos. La mejora en las condiciones conciliadoras de las personas que permita un mayor equilibrio entre el desar-



rollo personal y profesional y un mayor ahorro en el consumo energético y sostenible, con el fin de que todo ello redunde en la posibilidad de seguir consiguiendo crecimientos de la cifra de negocio y rentabilidad, que nos permita seguir invirtiendo más y mejor en los proyectos actuales y nuevos posibles proyectos de futuro que sigan reflejando la esencia de Alma Carraovejas.

No quiero dejar pasar la ocasión de agradecer, un año más, a todos los que han hecho posible la consecución de objetivos y propósitos de este año 2019. A quienes siguen luchando y haciendo posible la construcción de este sueño común, desde el sueño y la responsabilidad, siempre con “La cabeza en las nubes y los pies en la tierra”. Y a quienes por un motivo u

otro han dejado de formar parte de la familia Alma Carraovejas, vuestra también es la esencia del mismo. Y a quienes han llegado o están por llegar, ellos contribuirán a seguir trabajando por construir un mundo mejor desde Alma. Pensando siempre en plantar árboles que nunca nos darán sombra a nosotros, el viñedo, como nuestro legado, no es una herencia de nuestros padres sino un préstamo de nuestros hijos. La trascendencia del valor también es invisible a los ojos. Es parte del Alma...

Pedro Ruiz Aragoneses
CEO Alma Carraovejas

02 ALMA CARRAOVEJAS

Alma Carraovejas aspira a ser reconocida como una de los referentes españoles en el mundo por la calidad y variedad de sus vinos, y por su cuidada oferta turístico-gastronómica, con la ambición de crear un valor duradero para todos nuestros grupos de interés.

Principales cifras 2019:

132

Empleados a 31/12/2019, de los cuales 75 son hombres y 57 son mujeres

197

Hectáreas de viñedo (5 HDLL, 43 OSS y 149 PDC)

1576

Toneladas de uva (84 HDLL, 332 OSS y 1.160 PDC).

735.921

Litros de vino embotellados (758 HDLL, 169.756 OSS y 565.407 PDC).

934.448

Número de botellas (906 HDLL, 215.277 OSS y 718.265 PDC).

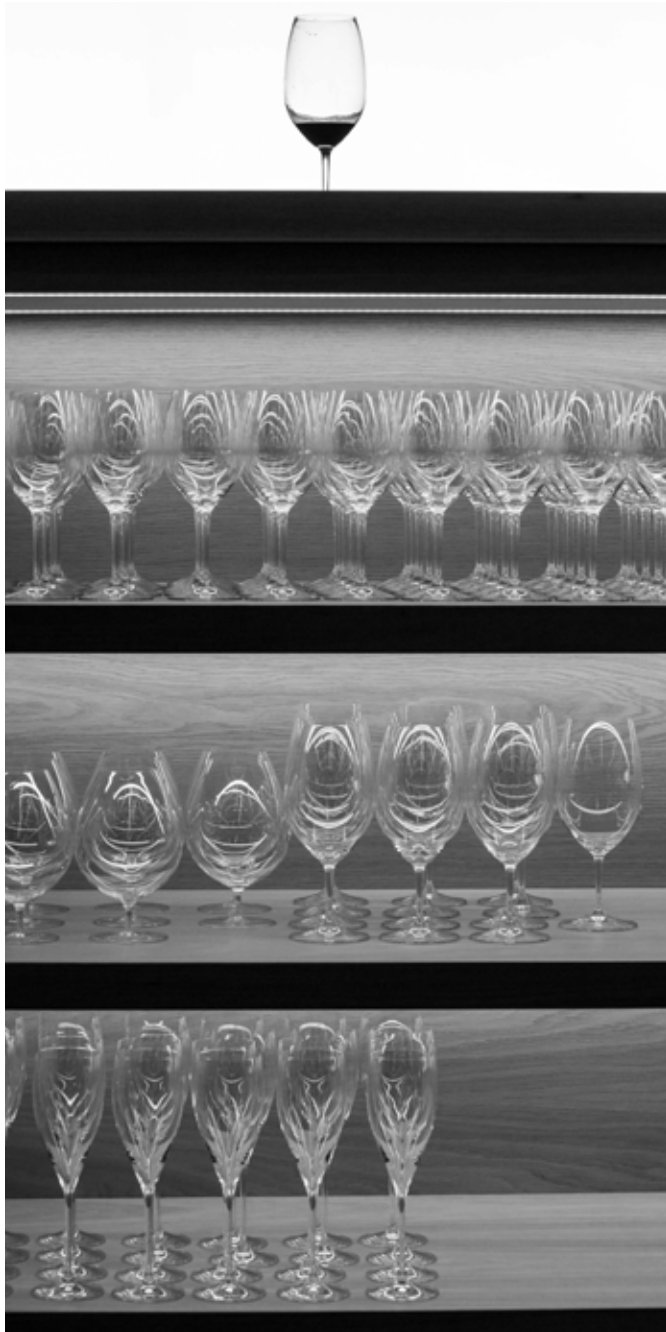
6.350

Número de visitas en enoturismo.

1.015

Número de comensales en Ambivium.





Principales logros 2019:

- Los vinos de Pago de Carraovejas y Ossian triunfan en los premios de la AEPEV.
- Almudena Calvo, directora técnica de Pago de Carraovejas y Ossian, Mejor Enóloga de 2019 para La Semana Vitivinícola.
- Cuesta de las Liebres 2014: 'Premio Mejor Vino Tinto 2019' para Verema.
- Restaurante Ambivium recibe su primer Sol Repsol.
- Ambivium, el mejor restaurante para disfrutar del vino.
- Ambivium premiado como 'Mejor Carta de Vinos en Restaurante' en la cuarta edición de los IWC Merchant Awards.
- Ambivium, Establecimiento Revelación para Maestros Hostelero.



Nuestra Historia

“La tierra no es una herencia de nuestros padres, sino un préstamo de nuestros hijos”.

Mahatma Gandhi

Alma Carraovejas aúna proyectos vitivinícolas y gastronómicos singulares bajo una misma cultura corporativa y una misma manera de trabajar basada en crear experiencias inolvidables en torno al vino con el propósito superior de convertirse en elementos inspiradores y construir un legado único y perdurable.

Vivo y en constante transformación, Alma Carraovejas llegó al pasado 2019 a Galicia. Con el objetivo de explorar una de las zonas vitivinícolas con mayor proyección del momento, entró en Ribeiro con la adquisición de dos emblemáticas bodegas del Valle del Avia: Viña Meín y Emilio Rojo.

En este mismo 2019, Alma Carraovejas inicia un nuevo proyecto en la Ribera del Duero, denominación de origen donde se enmarcan sus primeros pasos. Milsetentayseis es su apuesta por la reinterpretación de la Ribera, tras años trabajando en la zona de Fuentenebro, comienza este proyecto que pretende poner en valor la singularidad de esta zona de tradición vitivinícola y de sus suelos de arcilla roja, cuarzo, feldespato y mica.

2017 es el año en el que se inicia la aventura gastronómica para Alma Carraovejas, tras una historia ligada a la restauración, hace algo más de tres años nace Ambivium, una apuesta culinaria que busca ofrecer experiencias únicas gracias a la unión de vino y gastronomía. Bajo el concepto de “cocina de paisajes”, Ambivium traslada a sus mesas los sabores y armonías de otros territorios al tiempo que recupera la cocina más autóctona de la zona con nuevas elaboraciones.

Otro de los proyectos más especiales es Ossian Vides y Vinos. Alma Carraovejas llega a la tierra de pinares segoviana en 2013, uniéndose al desafío de custodiar un terruño que es patrimonio vitivinícola y que alberga algunas de las viñas prefloréticas más viejas de España para poder expresar con la mayor autenticidad el carácter del verdejo segoviano.

En el origen de esta filosofía y esta manera de trabajar se encuentra Pago de Carraovejas. Este proyecto nació en 1987 en Peñafiel, en una de las zonas actualmente más apreciadas de la Ribera del Duero y suma ya más de 30 años de trayectoria siempre en la búsqueda de la mejora continua y poniendo como compromiso superior el cuidado del equipo y el entorno, y la calidad de sus vinos.

Alma Carraovejas se mantiene en la incesante búsqueda de nuevos proyectos únicos en los que poder participar para asegurar la pervivencia de paisajes y modos de elaborar históricos capaces de trascender al tiempo y que puedan convertirse en un gran legado natural para las generaciones venideras.

Nuestra filosofía

“Crear experiencias inolvidables en torno al vino, apostando por proyectos singulares en busca de un propósito superior, con el compromiso de construir un legado único”.

Filosofía Alma Carraovejas

El reto es poder inspirarnos, cada día, para desarrollar productos y servicios auténticos apoyándonos en una organización feliz y sostenible consigo misma y con su entorno, buscando la superación constante, para conseguir la máxima calidad mediante la innovación, obstinados en preservar la cultura propia de la organización y de las personas que la componen como un patrimonio.

Alma Carraovejas aspira a ser reconocida como uno de los referentes españoles en el mundo por la calidad y variedad de sus vinos, y por su cuidada oferta turístico-gastronómica, con la ambición de crear un valor duradero para todos nuestros grupos de interés.

Para ello nos hemos fijado una serie de objetivos:

1. Generar productos/servicios a través de proyectos singulares con los que seguir sorprendiendo a nuestros clientes creando experiencias auténticas.
2. Impulsar un proyecto de transformación que, situando a las personas en el centro, nos ayude a llevar a cabo una gestión empresarial moderna y eficiente.
3. Fortalecer la imagen de marca para conseguir el reconocimiento de nuestros productos y servicios, tanto a nivel nacio-

nal como internacional.

4. Fomentar la cultura del vino velando por el patrimonio vinícola y promoviendo iniciativas innovadoras de alto impacto.
5. Comprometernos con la calidad, el medio ambiente y la responsabilidad social en todos nuestros procesos, preservando el entorno de manera sostenible y con el mínimo impacto.
6. Preservar el entorno de manera sostenible y con el mínimo impacto desde el compromiso en todos nuestros procesos con la calidad, el medio ambiente y la responsabilidad social.
7. Incrementar el valor añadido en nuestros procesos y servicios, situando la mejora continua en el corazón de los procesos.
8. Maximizar el valor de la compañía para todos los grupos de interés.

En Alma Carraovejas tenemos un Código de Conducta desde 2012 que marca nuestro carácter y forma de hacer dentro de la organización y nuestras relaciones con el entorno mercantil y social, todo ello desde una perspectiva socialmente responsable.

- **Honestidad:** Nos comunicamos de forma clara con colaboradores, clientes, proveedores, accionistas y con la sociedad en general. Buscamos, a través de esta transparencia, el compromiso de la marca con la sociedad, con el fin de retornar todo lo que nos aporta.

- **Coherencia:** Somos respetuosos con los procesos tradicionales que dieron origen al vino y con la introducción responsable de las nuevas tecnologías. Estamos comprometidos con

Cultura y valores

la sostenibilidad, cuidando del patrimonio vitícola y del medio ambiente.

- **Autenticidad:** Estamos orgullosos de nuestros orígenes y, por encima de todo, de nuestros principios. Luchamos cada día por la identidad de nuestros vinos, desde los trabajos de viñedo hasta su elaboración y comercialización. Nos apasiona poner en valor todo tipo de proyectos singulares.

- **Cultura del detalle:** La pasión por lo que hacemos, y por todo lo que nos rodea, nos hace cuidar al máximo los detalles. Esta autoexigencia nos ayuda a construir un fuerte vínculo de



confianza con nuestros clientes y proveedores, y nos orienta hacia elevados estándares de calidad y servicio.

- Espíritu innovador: Nuestra permanente voluntad de innovar nos acerca hacia la construcción de una identidad propia, hacia lo genuino y singular Investigar, innovar y transformar sin perder el respeto por el origen, el alma de una trayectoria y la emoción de un camino por recorrer.

- Pasión: Entendida como eje vertebrador y motor de todas nuestras actividades y de todos los procesos que las rodean.

- Integridad: Todos los valores elegidos que forman nuestra cultura en la organización, determinarán nuestra forma de actuar en cualquier escenario y ante cualquier situación, generando confianza en todas nuestras relaciones.



Los Sistemas de Gestión

La Dirección de Alma Carraovejas invita a todo el personal a buscar una mejora continua en nuestro trabajo diario, colaborando así a que nuestro Sistema de Gestión Integrado sea efectivo y con ello consigamos un mayor reconocimiento a nuestro trabajo y esfuerzo, mediante una mayor satisfacción del cliente, y el reconocimiento internacional de la calidad de nuestros vinos. Por este motivo en los últimos años Alma Carraovejas ha puesto en marcha los siguientes sistemas de gestión basados en la política de calidad, medio ambiente y RSE de la empresa:



- **ISO 9001:2015** (Entidad Nacional de Acreditación): Norma internacional que se aplica a los sistemas de gestión de calidad y que se centra en todos los elementos de gestión con los que una empresa debe contar para tener un sistema efectivo que le permita administrar y mejorar la calidad de sus productos o servicios. Se

trata de una norma voluntaria, no existiendo ningún requisito legal asociado a su cumplimiento. Pago de Carraovejas y Ossian ya contaban con esta certificación, pero en 2019 Hoyada de los Lobos también la ha obtenido.



- **ISO 14001:2015** (Entidad Nacional de Acreditación): Norma internacional de sistemas de gestión ambiental que ayuda a la organización a identificar, priorizar y gestionar los riesgos ambientales, como parte de sus prácticas de negocios habituales. Entre sus principales beneficios destacan: aseguramiento del cumplimiento de la legislación, compromiso con la mejora continua, uso más eficiente de las materias primas y la energía, reducción de costes, mejora de la reputación y ventaja competitiva, reducción de riesgos ambientales riesgos. Pago de Carraovejas cuenta con esta certificación desde 2014. Además, en 2019, la han ob-

tenido también Ossian y Hoyada de los Lobos.



- **Q de Calidad** (Instituto para la Calidad Turística Española): El enoturista valora la hospitalidad en la atención al cliente, la profesionalidad en la prestación del servicio, la calidad del recurso turístico, la accesibilidad, fiabilidad y calidad de la información, la flexibilidad horaria, y la relación calidad-precio. Todo ello es recogido y definido mediante procedimientos auditados que constituyen este sistema. Las visitas a la bodega con sus correspondientes catas, maridajes, explicaciones y atención del servicio se definen como turismo industrial. Resulta fundamental ser consciente y consecuente sobre que los efectos e impresiones que la experiencia turística causa en el visitante, repercuten directa y potentemente en la imagen que éste se formará acerca del producto elaborado, influyendo positiva o negativamente en su

predisposición a consumir y recomendar el producto y la marca. Se obtiene en marzo de 2016 para enoturismo y en 2018 para Ambivium.



- **Modelo efr** (Fundación Másfamilia): La conciliación es el equilibrio entre las responsabilidades profesionales de los empleados y sus necesidades personales y familiares. Una adecuada gestión de

esta variable permitirá mejorar la capacidad de la empresa para atraer y retener talento, aumentando el compromiso y felicidad de los empleados, la igualdad entre mujeres y hombres, el buen clima laboral y la satisfacción. Todo ello, con el objetivo último de mejorar las relaciones personales y familiares de los empleados, la eficiencia, productividad y reputación de la empresa. Las medidas de conciliación son aplicables a toda la plantilla, aunque solo cuenta con certificado Pago de Carraovejas (desde 2015) y Ossian (desde 2018).



- **SGE21 (Forética)**: El enfoque de la norma se basa en la comunicación y gestión de los grupos de interés y por ello los requisitos planteados se refieren a los nueve grupos o áreas de gestión principales de toda organización: alta

dirección, clientes, proveedores, empleados, entorno social, entorno ambiental, inversores, competencia y administraciones públicas. La posibilidad de conocer de primera mano las necesidades y expectativas de los grupos de interés, permite a las organizaciones responder y anticiparse en muchos casos a sus demandas, aquí es donde radica la clave de la sistemática de gestión sugerida por la norma. Pago de Carraovejas se certificó en septiembre de 2013.



- **Producción integrada** (Entidad Nacional de Acreditación): La producción integrada (regulada por el Real Decreto 1201/2002) es un sistema de producción agraria, que utiliza al máximo los recursos y los mecanismos de produc-

ción natural y asegura a largo plazo una agricultura sostenible. Se busca un equilibrio entre el medio ambiente, la rentabilidad y los requisitos de la sociedad. La producción de nuestras viñas se basa por tanto en una exigencia con el respeto al medio am-



biente ligado a la calidad y a la seguridad alimentaria. Pago de Carraovejas se certificó en enero de 2018.



- **Certificación ecológica (CAE)**: La certificación ecológica nos asegura que nuestro método de producción y transformación agrícola combina

prácticas respetuosas con el medio ambiente, evitando el uso de productos químicos en el viñedo y en la elaboración, esto conlleva la utilización de los recursos naturales y el no uso de productos de síntesis. El respeto a nuestro entorno es una prioridad, por ello en Pago de Carraovejas nos encontramos en un proceso de certificación de nuestros viñedos, en Ossian en el año 2013 se empezó a certificar el viñedo en ecológico, siendo nuestro objetivo certificar el 100% de las hectáreas productivas. En Milsetentayseis la mayoría de nuestras parcelas están certificadas en ecológico, y las restantes se encuentran en proceso de certificación.



- **Wineries for Climate Protection** (Federación Española del Vino): WfCP es la primera y única certificación específica para el sector del vino en materia de sostenibilidad ambiental y su

objetivo es situarse como referente internacional en el ámbito vinícola y ambiental, buscando soluciones y mejores prácticas para las bodegas. Desarrollado por la FEV, el esquema de certificación define los criterios que debería cumplir una bodega sostenible en su sentido ambiental. La certificación WfCP está orientada a la mejora continua y a la sostenibilidad de las bodegas, actuando en cuatro pilares fundamentales: reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, gestión del agua, reducción de residuos, y eficiencia energética y energías renovables. En 2019 conseguimos la certificación en Pago de Carraovejas y Ossian.



- **Cálculo de la huella de carbono** (certificada por OCA GLOBAL): El cálculo de la huella de carbono es una potente herramienta para detectar mejoras

ambientales durante los procesos de elaboración de nuestros productos. En Pago de Carraovejas hacemos el cálculo de la huella de carbono de la organización y de los propios productos. Realizar este cálculo repercute no solo en una menor huella de carbono de la organización y del producto sino también en importantes ahorros económicos. Además, nos permite ahondar en nuestro compromiso con el cambio climático, dar respuesta a las exigencias de clientes, pudiendo permitir el acceso a nuevos mercados e inscribirnos en el Registro Nacional de Huella de Carbono. En 2019 hemos calculado, verificado y registrado en la Oficina Española de Cambio Climático la huella de carbono de Pago de Carraovejas, Ossian y Hoyada de los Lobos; también hemos calculado y verificado la huella de carbono de nuestro vino “Pago de Carraovejas 2017” en formato 0,75 litros y 1,5 litros.



- **Memoria de sostenibilidad** (certificada por OCA GLOBAL): La memoria de sostenibilidad expone información acerca del desempeño económico, ambiental, social y de gobierno de la organización. Así, la elaboración de una memoria de sostenibilidad comprende la medición, divulgación y rendición de cuentas frente a grupos de interés internos y externos en relación con el desempeño de la organización con respecto al objetivo del desarrollo sostenible. Elaboramos nuestra memoria según el referencial GRI (Global Reporting Initiative), que proporciona un marco completo para la elaboración de memorias de sostenibilidad, cuyo uso está muy extendido en todo el mundo. Desde 2015, la memoria de Pago de

Carraovejas es verificada externamente, para asegurar la fiabilidad de los datos reportados y el estricto cumplimiento de GRI. Como novedad, esta edición de 2019 incluye en su alcance a todo Alma Carraovejas.

Carraovejas es verificada externamente, para asegurar la fiabilidad de los datos reportados y el estricto cumplimiento de GRI. Como novedad, esta edición de 2019 incluye en su alcance a todo Alma Carraovejas.



- **Acreditación del Laboratorio** (Entidad Nacional de Acreditación): Pago de Carraovejas posee la Acreditación ENAC como laboratorio de ensayos, conforme a los criterios de la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, desde

2019. Este sello de calidad permite ofrecer resultados analíticos fiables y repetitivos, contrastados mediante ejercicios de inter-comparación de ámbito internacional y un exhaustivo control de calidad interno. La Entidad Nacional de Acreditación es firmante de todos los Acuerdos Multilaterales de Reconocimiento, permitiendo que los informes y certificados emitidos por nuestro laboratorio sean aceptados en el territorio nacional y en el extranjero. El laboratorio acreditado permite obtener las máximas garantías de competencia técnica evitando riesgos.

Como principal objetivo para 2020, tenemos el de aumentar la integración de nuestros sistemas de gestión en materia de calidad, medio ambiente y responsabilidad social empresarial.

Nuestro compromiso con los ODS



Alma Carraovejas cuenta con un plan 2020-2030 para trabajar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) coherente con nuestra quintuple cuenta de resultados en términos de sostenibilidad (económica, de gobernanza, de

gestión del talento, ambiental y social):

A día de hoy...

...en 2030



- Patrocinio de acciones solidarias.
- Creación de puestos de trabajo en el medio rural.

- Patrocinio de acciones solidarias.
- Creación de puestos de trabajo en el medio rural.



- Patrocinios de acciones solidarias vinculadas a Banco de Alimentos.

- Recogida de alimentos (Operación Kilo), con posibilidad de participación de grupos de interés externos, como proveedores o clientes.



- Campaña de donación de sangre.
- Campaña de medidas de prevención contra el cáncer.
- Fomentar actividades deportivas.
- Seguro médico para toda la plantilla.
- Para el personal de campo, ejercicios de estiramiento antes del inicio de cada jornada de trabajo.

- Dietas saludables en el comedor de empleados, con menús diseñados por un nutricionista.
- Programas antitabáquicos, con apoyo de la empresa.
- Sesiones de fisioterapia para corregir posturas en el trabajo y evitar lesiones.

A día de hoy...

...en 2030



- Formación a toda la plantilla, con independencia de su sexo, categoría profesional o cualquier otra característica.
- Visitas de colegios, universidades, institutos y centros de educación a nuestras instalaciones.
- Prácticas remuneradas por encima de la exigencia mínima de cada convenio, para las personas que realicen prácticas en nuestras empresas.
- Participación de la plantilla de Alma Carraovejas, en cursos y formaciones externas, en calidad de ponentes.
- Formaciones a clientes y proveedores por parte de nuestro personal ("No sólo exigir calidad, si no enseñar y aprenderla juntos").

- Diseño de un programa de becas.



- Elaboración del Plan de Igualdad.
- Medidas de conciliación de la vida personal y profesional para todos los empleados.
- Alto porcentaje de mujeres en Comité de Dirección.
- Protocolo de prevención del acoso sexual o por razón de sexo.

- Comunicación e implantación del Plan de Igualdad.
- Distintivo "Óptima Castilla y León".



- Compra de botellas Auara, cuyos beneficios se destinan a desarrollar proyectos de acceso a agua potable en zonas en que éstos son necesarios.

- Instalación de una depuradora en Ossian, Nieva.



- Uso de biocombustibles (caldera de pellets) en Pago de Carraovejas.
- Iniciativas de economía circular.

- Análisis de viabilidad del uso de vehículos eléctricos.
- Instalación de puntos verdes, para recargas de coches eléctricos.
- Nuevas iniciativas de economía circular.
- Instalación de placas solares.
- Geotermia y aerotermia.

A día de hoy...

...en 2030



- Creación de puestos de trabajo en el medio rural, que permiten, entre otros, fijar población.
- Atracción del turismo rural.
- Turismo sostenible, promoviendo la cultura y productos de la zona.
- Jornada continua, incluso en hostelería (excepto los sábados).
- Formalización de convenios de colaboración para la incorporación en plantilla de personas con discapacidad o en riesgo de exclusión social.

- Incorporación de personas con discapacidad o en riesgo de exclusión social a los procesos de selección.



- Prioridad de opciones sostenibles en todas las obras.
- Fuerte apuesta en I+D.



- Principio de no discriminación, presente en todo momento en la gestión de personas.



- Proyectos paisajísticos.
- Limpieza del cauce público.

- Proyectos de colaboración de preservación del entorno.



- Viticultura y elaboración sostenible.
- Economía circular.
- Innóptica.

- Minimizar la generación de residuos.
- Organización paperless.- Organización paperless.

A día de hoy...

...en 2030



- Huella de carbono.
- Huella del agua.
- Huella ambiental.
- Proyectos I+D+i.
- Compromiso de #hostelero-sporelclima.

- Acciones de sensibilización a toda la plantilla para la reducción del impacto ambiental de nuestras actividades.



- Se considera que este ODS no es de aplicación en Alma Carraoegas por las características de su actividad y ubicaciones.



- Proyectos paisajísticos.
- Estudios de biodiversidad.
- Limitación / ausencia de uso de químicos en el viñedo.



- Código de conducta para los empleados.
- Código de conducta para los proveedores.
- Iniciativas de transparencia: Certificado SGE21 y Memoria de Sostenibilidad elaborada bajo GRI

- Código de conducta para los distribuidores.



- Colaboramos con la competencia, administraciones públicas, clientes, etc, para cumplir estos objetivos.
- Participamos en asociaciones y fundaciones.

Nuestro día a día

Estructura de gobierno y toma de decisiones

La empresa, a través del Comité de Dirección en el que están representadas todas las áreas por los Directores, elabora un Plan de Responsabilidad Social y Estratégico en el que se definen tanto las líneas de acción como los objetivos que van a permitir el despliegue de la estrategia de la empresa. Todo proyecto incluido en nuestro Plan de Responsabilidad Social es sometido a un análisis que considera las cinco perspectivas de sus implicaciones (económicas, de gobernanza, de gestión del talento, ambientales y sociales), y tiene en cuenta los principales grupos de interés de la empresa.

El Consejo de Administración de Alma Carraovejas lo forman:

- **José María Ruiz: Presidente**
- **José Luis Zurro: Secretario.**
- **Pedro Ruiz: Consejero delegado.**
- **Ascensión Aragoneses: Consejera no delegada.**



Los objetivos son difundidos a toda la organización a través de los mandos intermedios, quienes en último término han de llevarlos a la práctica juntamente con los trabajadores de cada sección con el fin de que los esfuerzos de toda la organización estén alineados con el Plan Estratégico y de RSE.

Además, gestionamos todos los procesos identificados de acuerdo con los requisitos de la norma ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, la SG21:2008, Modelo efr 1000-2 y Q de Calidad Turística Industrial y de Restauración.

El Director General, asesorado por el resto de componentes del

Comité de Dirección, es responsable de la toma de decisiones tanto en el ámbito económico, ambiental y social como en los todos los aspectos implicados en el funcionamiento de la organización.

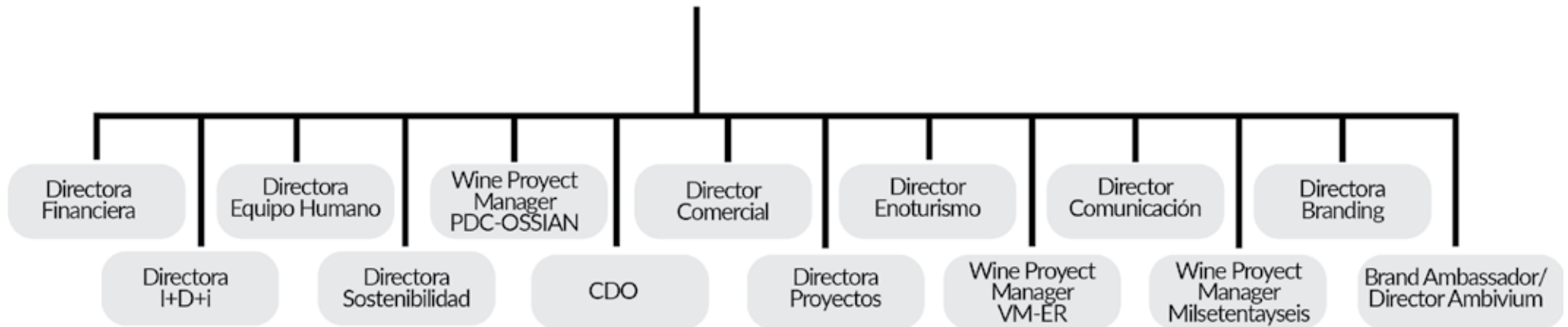
Los pilares de la empresa son Finanzas, Comercialización, I+D+i, Producción, Enoturismo y Comunicación. Como apoyo tanto de gestión como de mejora de esta, contamos con la ayuda de los departamentos de Estrategia, Sistemas de Gestión, Equipo Humano, Proyectos y Sistemas IT.

Todos los trabajadores de la organización conocen las políticas de calidad, medio ambiente y responsabilidad social.

Riesgos y oportunidades

Alma Carraovejas dispone de un procedimiento “Riesgos y oportunidades”, para identificar y evaluar sus riesgos y oportunidades. La identificación es responsabilidad de los responsables de cada departamento; mientras que la evaluación es realizada por el Gerente y el responsable de Sistemas de Gestión. Ambas se realizan como mínimo una vez al año. Tanto los riesgos importantes y críticos, como las oportunidades interesantes, requieren un seguimiento, que será realizado también por el Gerente y el responsable de Sistema de Gestión.

DIRECCIÓN GENERAL PEDRO RUIZ



Riesgos

En el caso de la elaboración de vino, el mayor riesgo al que nos enfrentamos es el cambio climático. Debido a ello, tenemos que estudiar nuevas formas de elaborar desde el viñedo, para no modificar la calidad y esencia de nuestros vinos.

En el sector gastronómico y enoturístico, tenemos que trabajar en la diferenciación de las experiencias que ofrecemos, ya que cada vez hay más oferta por la zona.

Oportunidades

Contacto y presencia en medios de comunicación. Debido a la ampliación de marcas y productos, nos ponemos el reto de afianzar el nombre y posicionamiento de cada una de nuestras bodegas.

A través de nuestros sistemas de conciliación laboral trabajamos en atraer y retener el talento, siendo más competitivos con una fuerte política retributiva tanto económica como emocionalmente.



COMITÉ DE DIRECCIÓN POR SEXO Y EDAD		
Hombres	< 30 años	0
	Entre 30 y 50	6
	> 50 años	0
	Total	6
Mujeres	< 30 años	0
	Entre 30 y 50	9
	> 50 años	0
	Total	9

COMITÉ DE ADMINISTRACIÓN POR SEXO Y EDAD		
Hombres	< 30 años	0
	Entre 30 y 50	2
	> 50 años	1
	Total	3
Mujeres	< 30 años	0
	Entre 30 y 50	0
	> 50 años	1
	Total	1

Nuestras bodegas

Milsetentayseis

“...la viña, en condiciones límites, casi en el punto de dejar su sitio a otros cultivos, concentra en sus raíces lo que su savia tiene de distinción y pureza”.

En la empresa Hoyada de los Lobos S.L.U. nace la marca milsetentayseis. Milsetentayseis debe su nombre a la característica más diferenciadora del proyecto: su altitud. Entre valles, peñas y hoyadas crece un viñedo ancestral de unos suelos de una extraordinaria riqueza mineral.

Un viñedo viejo que convive con nuevas plantaciones dentro de un proyecto integral de rehabilitación de parcelas que pone en valor un paisaje de una gran tradición vitivinícola.

En el año 2019, Alma Carraovejas ha iniciado este proyecto, que pretende recuperar las variedades autóctonas potenciando el origen y la génesis de un viñedo histórico. El tempranillo de la Ribera del Duero crece en Fuentenebro (Burgos) entre viñas de albillo, monastrell, garnacha y distintas variedades que conviven y expresan todo su potencial.

Nuestro objetivo es la elaboración de unos vinos singulares que plasmen la esencia del entorno, la particularidad de cada una de las pequeñas viñas que componen Milsetentayseis y la puesta en valor de una de las zonas de mayor potencial de la Ribera.

Vinos: Milsetentayseis La Peña 2018 es un rosado diferente que se ha convertido en el primer vino de este singular proyecto.



Pago de Carraovejas

“El lugar que amamos, ése es nuestro hogar; un hogar que nuestros pies pueden abandonar, pero no nuestros corazones”.

El viñedo se halla a una altitud media de 850 m, sobre una ladera perpendicular al río Duero que atraviesa Peñafiel (Valladolid) de este a oeste. El terreno es suavemente ondulado, llano en el centro del valle; escarpado y abrupto conforme ascendemos.

En nuestra finca se cultivan tres variedades de vid: tinto fino (tempranillo), cabernet sauvignon y merlot con diferentes sistemas de cultivo: doble cordon royat y eje vertical, con dos tipos de viticultura adaptadas a la orografía de la finca que se puede definir como viticultura tradicional en el valle y viticultura de montaña, en unos casos con pendientes superiores al 20% y en otros con un sistema de terrazas en las laderas con excesiva pendiente.

De cara al futuro se siguen ampliando las plantaciones en las zonas que permite la orografía, buscando mejorar y adaptar el cultivo año tras año, por medio de una selección clonal de nuestros mejores “canteros” consiguiendo así una excelente materia prima para conformar los vinos que elaboramos.

Para ello, y basándonos en el concepto de la viticultura de precisión, se continúa en una permanente reestructuración y modernización de la finca. Se homogeneizan variedades en las parcelas donde se considera necesario, se cambian los patrones originarios por otros más aptos para el tipo de suelo, se reorientan las parcelas buscando mayor insolación, se usan sistemas de conducción en el viñedo con nuevas estructuras..., pero siempre con el objetivo final de mejorar la calidad y conseguir el equilibrio en el conjunto de las cosechas.

Nuestras instalaciones, siempre en constante renovación con el principal objetivo de mejora, han sido diseñadas y construidas para respetar al máximo los procesos de elaboración natural por gravedad y las características originales de la materia prima.

En la bodega se lleva a cabo un especial sistema de fermentación



particularmente innovador, basado en el uso de un puente grúa y un pequeño depósito (llamado OVI) que, llenándose por gravedad, es elevado hasta la misma boca de entrada del depósito de destino.

Además, fermentamos la uva con levaduras y bacterias autóctonas propias de la finca (cepas registradas en la Colección Española de Cultivos Tipo), únicas y originales, previamente caracterizadas enológico y seleccionadas para desarrollar al máximo el potencial cualitativo del vino resultante, de acuerdo con el tipo particular de elaboración.

La crianza impone que la madera de las barricas sea, junto con la uva, la otra gran preocupación de nuestra bodega. La selección de nuestras barricas se hace tras muchas pruebas y controles, con no pocos proveedores, en sus tonelerías y en la bodega, consiguiendo una selección excepcional de grano extrafino.

Tras su paso por bodega, los vinos son clarificados con clara de



huevo natural. El embotellado se realiza siempre en primavera y la permanencia en las botellas va desde seis hasta veinticuatro meses.

Vinos: Cuesta de las Liebres 2015, El Anejón 2015, Pago de Carraovejas 2017, vino de Autor 2017.

Además, la finca de Pago de Carraovejas, ubicada en un enclave privilegiado, ofrece unas modernas instalaciones y una renovada propuesta de visitas capaces de satisfacer las expectativas más exigentes de los amantes del enoturismo. Nuestras instalaciones cuentan con preciosas plazas junto al edificio donde se divisan, desde el suroeste, vistas incomparables al valle y al castillo de Peñafiel.

Vivimos los procesos de elaboración desde su génesis en la propia bodega mientras disfrutamos de nuestros vinos y nuestra gastronomía.

ENOTURISMO

Estas son nuestras experiencias de enoturismo:

- *Alma Carraovejas, Territorios Líquidos.*
- *Territorios Líquidos con "Menú Entornos".*
- *Territorios Líquidos con "Menú Paisajes".*
- *Experiencia a medida.*
- *Wine tasting, copa a copa.*
- *Explorando Carraovejas.*

[Información de visitas](#)

Además, de las visitas de enoturismo, en nuestras instalaciones disponemos de espacios dedicados a eventos y grandes celebraciones.



Ossian Vides y Vinos

“Ossian es historia a través de las viñas, es pasión en sus uvas, es vida en sus suelos y es ilusión en su proceso de elaboración”.

En 2016, la familia Ruiz Aragonese adquiere la totalidad de Ossian Vides y Vinos. Un proyecto singular que recoge el testigo de cinco siglos de tradición vitivinícola.

En Ossian perpetuamos un legado que se remonta cinco siglos atrás. Trabajamos por mantener y recuperar viñedos centenarios que no diezmó la filoxera, en una tierra de suelos privilegiados y un clima extremo que marca el carácter del verdejo ancestral y auténtico.

Entre mares de pinares ubicados en la campiña segoviana (Nieva), los majuelos enraízan en terrenos arenosos y lenguas de pizarra. Son suelos pobres que obligan a las cepas a dar lo mejor de sí mismas en unas condiciones climáticas extremas.

El verdejo segoviano: su acidez natural, un bajísimo pH y la im-

pecable fusión de la madera en el vino favorecen una evolución lenta y armoniosa en la botella, lo que le permite una guarda durante muchos años.

Tenemos el convencimiento de que nuestro mayor activo es nuestro viñado y de que la única forma de trabajar un patrimonio excepcional como este es en ecológico. Por ello, nuestra apuesta ha sido siempre la aplicación de técnicas que excluyen la utilización de productos de síntesis química, utilizando solo abonos orgánicos y productos naturales obtenidos de extractos de plantas. Una intervención mínima justa, equilibrada, dejando que la naturaleza actúe mientras absorbemos todo el conocimiento que nos aportan sus cepas centenarias.

Vinos:

Capitel 2017, Ossian 2017, Quintaluna 2018, Verdling Dulce 2016, Verdling Trocken 2016.

Los siguientes vinos de Ossian han obtenido la certificación de vinos veganos bajo la licencia V-Label: Capitel 2016, Capitel 2017, Quintaluna 2018. La certificación es válida hasta el mes de diciembre de 2020.

El etiquetado de nuestros vinos:

Alma Carraovejas cumple con el Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) N° 1924/2006 y (CE) N° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) N° 608/2004 de la Comisión. No se tiene constancia de incumplimientos de la regulación o los códigos voluntarios relativos a la información y etiquetado de productos y servicios.

No se tiene constancia de ningún incumplimiento de regulaciones relativas a comunicaciones de marketing, incluida publicidad, promociones y patrocinios.



Viña Meín • Emilio Rojo

"Viña Meín está ubicado en el histórico valle del Avia, junto al legendario monasterio cisterciense de San Clodio, epicentro del desarrollo de la viticultura en el Ribeiro durante la Edad Media".

Fundada en 1988, casa, bodega y bancales de Finca Meín (Leiro, Orense) conforman un paraje y patrimonio vitícola singular.

Las 17 hectáreas de viñedo están repartidas en pequeñas par-

celas con diferentes orientaciones donde predominan los suelos de sábrego o granito descompuesto. En laderas y bancales se cultivan un mosaico de variedades autóctonas que conforman una extraordinaria riqueza: treixadura, godello, albariño, caiño blanco, loureira, lado, torrontés, caiño longo, brancellao y garna-cha tintorera. Cada una de ellas aporta su especial personalidad para elaborar nuestros vinos Viña Meín Blanco y Viña Meín Tinto. Vinos: Viña Meín Blanco y Viña Meín Tinto.

En el año 2019, Alma Carraovejas recupera la bodega apostando

por la zona con el compromiso de construir y mantener un legado único. Nuestra vocación es elaborar vinos sinceros basados en la agronomía y la ecología aplicando el conocimiento de la ciencia al cultivo de la tierra.

Dado que la incorporación de Viña Meín a Alma Carraovejas se ha producido en mitad de 2019, actualmente no se dispone de indicadores fiables sobre esta nueva bodega. No obstante, nos comprometemos a reportar sobre ella en la próxima Memoria de Sostenibilidad, correspondiente al año 2020.



Ambivium, nuestro restaurante

“Recuperar sabores de la tierra sin prescindir de la novedad, hacer de la materia prima la protagonista de nuestros platos y acompañante de los mejores vinos nacionales e internacionales”.

Enmarcado en las instalaciones de Pago de Carraovejas, el restaurante Ambivium nace en 2017 para dar respuesta a la necesidad de un espacio diferente con cocina creativa e innovadora y como complemento a la oferta de enoturismo de la bodega. La sala está dividida en diferentes ambientes que albergan zona de restauración, con posibilidad de ambientes privados; zona de coctelería con vistas al viñedo; nuestra cocina vista que incorpora la parrilla como protagonista, los hornos y una espectacular terraza. La cocina acristalada hace partícipe al cliente de la elaboración de cada plato y da protagonismo al fuego de la parrilla.

La luz natural baña todos los rincones de nuestro restaurante, siendo la terraza de Ambivium, el espacio que contagia a toda la sala del entorno que nos rodea: naturaleza y silencio. Hemos reservado este espacio para el disfrute de un buen cóctel, para reposar el disfrute de nuestra cocina o simplemente para llenarnos del paisaje que nos rodea.

Como colofón, tenemos la “Plaza del Olivo”, una terraza en la planta inferior del restaurante en la que no será difícil emocionarse viendo una puesta de sol con vistas a nuestros viñedos y el imponente castillo de Peñafiel de fondo.

La propuesta gastronómica del restaurante Ambivium está centrada en el producto de temporada y proximidad, que se pone a disposición de eventos familiares o empresariales.



Ambivium dispone de su propio huerto ecológico que nutre de verduras, hortalizas, especias y aromáticas al restaurante y que se sitúa a escasos cincuenta metros de los fogones. Más allá, el producto local y la selección de la mejor materia prima del mar y la tierra son la bandera del restaurante: sin artificios y homenajeando en todo momento su sabor más puro.

Un producto que alterna su protagonismo con la parte líquida buscando crear sintonías perfectas para quien se sienta a la mesa. Composiciones melódicas a través de un recorrido por la geografía mundial en forma de botella. Un homenaje rotundo y sincero al mundo del vino.

Nuestros resultados

Milsetentayseis

Se trata de una bodega de nueva creación por parte del grupo, de manera que en este 2019 se ha comercializado solo un vino (el primero que se ha elaborado), al 100% en el mercado nacional (venta en primicia en los restaurantes más reputados de la geografía nacional). La Peña 2018, solo se podrá encontrar en restaurantes de alto nivel y vinotecas seleccionadas especialmente por la bodega. La Peña se ha comercializado solo a nivel nacional, en las siguientes provincias: Alicante, Asturias, Guipúzcoa, Ibiza, Jaén, Madrid, Salamanca, Segovia, Sevilla, Valencia, Valladolid y Vizcaya. En exportación no ha habido aún ventas de vino.

LA PEÑA	MERCADO NACIONAL	
	Bot.	€
	759	31.736,29
100%	31.736,29	



Pago de Carraovejas

A partir del 1 de septiembre de 2018 todas las ventas se realizan a través de Pago de Carraovejas S.L.U. Los porcentajes de exportación han bajado respecto a los años anteriores al 2018, ya que se incluyen los datos de Pago de Carraovejas Autor, cuyo único punto de consumo es nacional (Restaurante José María) y por lo tanto todo el volumen de botellas y facturación relativa a este producto van al mercado doméstico. La exportación supuso, en 2019, un 15% de la facturación total, similar al dato de 2018; siendo este porcentaje superior en los vinos de alta gama (Reserva, Cuesta de las Liebres y Anejón).

Nuestro objetivo a nivel internacional es principalmente cualitativo, promoviendo la construcción de marca y notoriedad a nivel mundial con un claro posicionamiento en mercados de tipo premium. Aunque la demanda es creciente en todos los mercados, la tendencia de estos porcentajes es la de mantenerse estable debido a la limitada producción de todas las referencias de la bodega. Además de en todas las provincias españolas, en el año 2019, Pago de Carraovejas ha estado presente en los siguientes mercados internacionales:

Unión Europea: Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Dinamarca, Italia, Letonia, Luxemburgo, Países Bajos, Portugal, Reino Unido, República Checa y Suecia.

Exportación: Andorra, China, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, EE.UU., Filipinas, Guatemala, Honduras, Japón, México, Nicaragua, Noruega, Panamá, Perú, Puerto Rico, República Dominicana, Rusia, Serbia, St. Kitts y Suiza.

El listado completo de distribuidores e importadores se puede encontrar en la web oficial de Pago de Carraovejas: www.pagodecarraovejas.com/comercializacion. Nuestros productos se pueden degustar y adquirir en restaurantes, vinotecas, tiendas especializadas y en grandes superficies seleccionadas por la bodega, así como en la tienda de la bodega.

	MERCADO NACIONAL				EXPORTACIÓN			
	Bot.	%	€	%	Bot.	%	€	%
Autor	93.364	100%	780.147,38	100%	154	0%	1.680,00	0%
Crianza	132	100%	2.123,21	100%	0	0%	0	0%
Carraovejas	673.452	88%	11.128.872,11	89%	90.622	12%	1.418.563,96	11%
Reserva	3.217	78%	88.258,72	80%	894	22%	21.391,20	20%
Anejón	16.610	61%	705.681,43	63%	10.568	29%	421.753,39	37%
Cuesta de las Liebres	6.058	78%	503.563,88	80%	1.691	22%	129.799,04	20%
Total	792.833	88%	13.208.646,73	85%	103.929	12%	1.993.187,59	15%



Ossian Vides y Vinos

Se mantiene la proporción de botellas vendidas en el mercado nacional (82% en 2018), pero que existe un incremento en valor de este porcentaje (78% del valor de las ventas en el mercado nacional en 2018), fruto de un mejor conocimiento del vino a nivel de nuestro país que empieza a apreciar más los vinos blancos de calidad y coste elevado.

Esta sería la división de las ventas por tipo de vino entre el mercado nacional y los mercados exteriores en 2019. Aunque la demanda es creciente en todos los mercados, la tendencia de estos porcentajes es la de mantenerse estable debido a la limitada producción de todas las referencias de la bodega, como en el caso de Pago de Carraovejas. Además de en todas las provincias españolas, en el año 2019, Ossian Vides y Vinos ha estado presente en los siguientes mercados internacionales:

Unión Europea: Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Dinamarca, Francia, Grecia, Italia, Letonia, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, República Checa y Suecia. Exportación: Andorra, China, Colombia, Corea del Sur, Costa Rica, Ecuador, EE.UU., Filipinas, Honduras, Japón, México, Noruega, Panamá, Puerto Rico, República Dominicana, Rusia, Serbia, St. Kitts y Suiza.

El listado completo de distribuidores e importadores se puede encontrar en la web oficial de Ossian Vides y Vinos: www.ossianvinos.com/comercializacion. Nuestros productos se pueden degustar y adquirir en restaurantes, vinotecas, tiendas especializadas y en grandes superficies seleccionadas por la bodega.



	MERCADO NACIONAL				EXPORTACIÓN			
	Bot.	%	€	%	Bot.	%	€	%
Capitel	3.751	77%	102.016,49	77%	1.056	23%	29.235,91	23%
Ossian	40.702	78%	567.316,97	78%	10.811	22%	150.646,69	22%
Quintaluna	94.298	84%	549.640,19	84%	16.615	16%	98.710,20	16%
V. Dulce	2.813	75%	23.257,61	74%	928	25%	8.131,20	26%
V. Trocken	3.116	90%	33.411,22	89%	351	10%	3.839,40	11%
	144.680	82%	1.275.660,48	81%	29.761	18%	290.563,40	19%

Viña Meín-Emilio Rojo

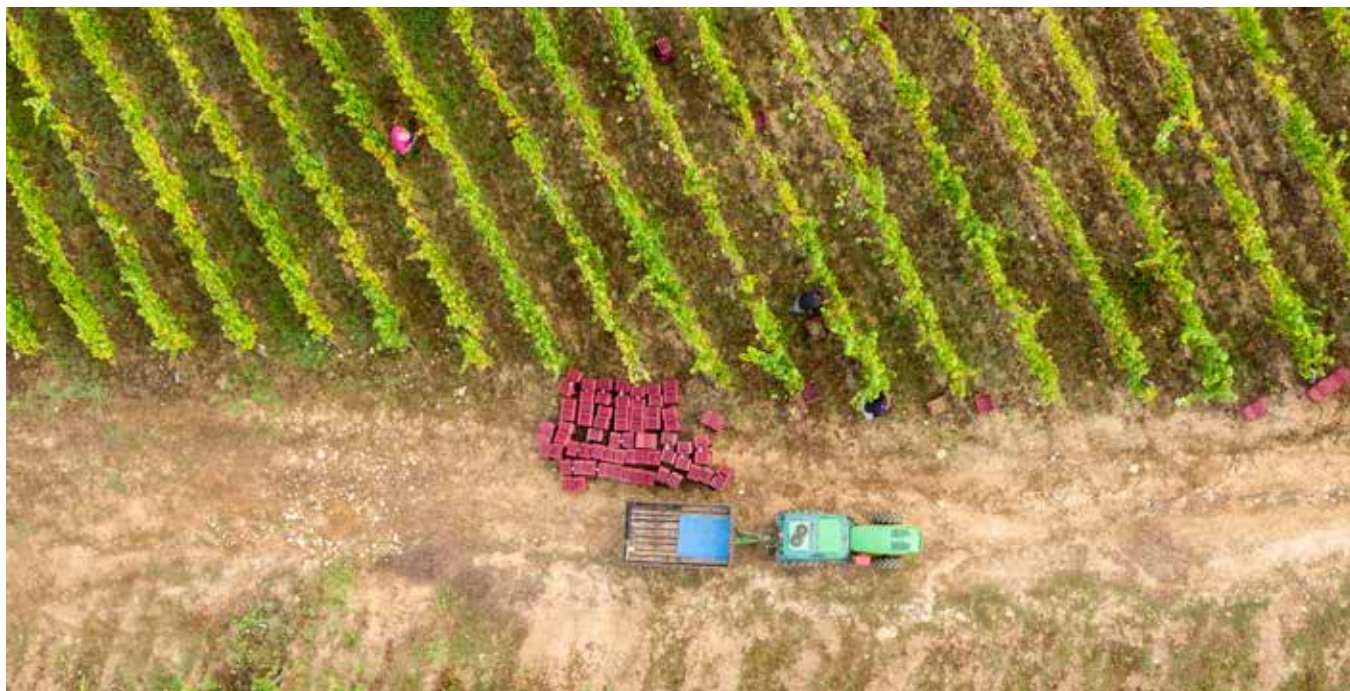
Se trata de una bodega recién adquirida por lo que no disponemos de datos evolutivos y nos centramos en los últimos tres meses del año 2019, momento en que comenzamos a tener datos fehacientes.

Esta sería la división de las ventas por tipo de vino entre el mercado nacional y los mercados exteriores en el último trimestre del 2019: Al tratarse de un vino muy establecido en España y la DO prácticamente desconocida fuera de nuestras fronteras, lógicamente el mayor porcentaje de venta se concentra en España.

Además de en todas las provincias españolas, en el año 2019, Emilio Rojo ha estado presente en los siguientes mercados internacionales:

Unión Europea: Alemania, Bélgica, Países Bajos y Reino Unido.

Exportación: Andorra y República Dominicana.



	MERCADO NACIONAL				EXPORTACIÓN			
	Bot.	%	€	%	Bot.	%	€	%
Viña Meín Blanco	10.541	85%	83.044,10	83%	1.892	15%	16.458,52	17%
Viña Meín Tinto	1246	97%	14.242,91	97%	36	3%	389,40	%
Total	11.697	86%	97.287,01	85%	1928	14%	16.847,92	15%



Alma Carraovejas

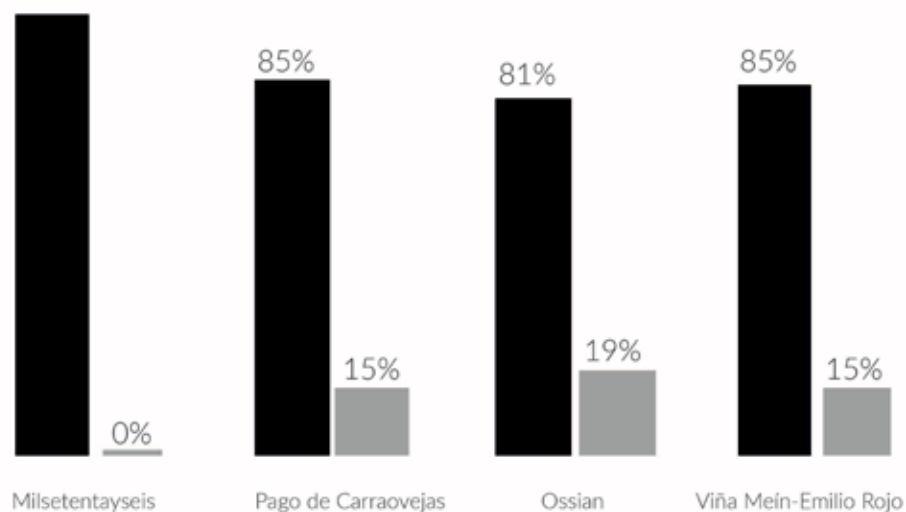
A continuación se presenta un resumen de nuestros resultados económicos correspondientes al periodo del 1 de septiembre de 2018 al 31 de agosto de 2019:



VALOR ECONÓMICO DIRECTO GENERADO, DISTRIBUIDO Y RETENIDO (€) 2018-2019	Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	Viña Meín
Ventas netas	209,88	18.367.991,9	1.537.808,97	0
Ingresos	495.494,44	18.821.447,06	2.216.670,72	109.971,12
Valor económico directo distribuido	-	-	-	-
Costes operativos	558.152,81	6.956.682,18	1.727.779,33	128.480,20
Retribución a empleados	101.716,07	4.448.528,59	363.621,75	0
Pagos a proveedores de capital	0	1.253.959,28	0	0
Pagos a las Administraciones Públicas	63.832,97	704.852,60	135.808,42	9.647,47
Inversiones en comunidades	0	8.005,00	0	0
Total valor económico directo distribuido	723.701,85	13.372.027,65	2.227.209,50	138.127,67
Valor económico retenido	-228.207,41	5.449.419,41	-10.538,78	-28.156,55

CAPITALIZACIÓN TOTAL (€) 2018-2019	Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	Viña Meín
Capital suscrito	45.000,00	520.776,99	96.000,00	3.000,00
Patrimonio de la sociedad dominante	2.422.920,96	28.434.709,66	3.980.889,96	-25.942,40
Deuda financiera	337,20	22.330.688,99	2.666.221,98	1.163.444,53
Inmovilizado bruto en explotación	1.523.550,53	49.956.138,33	4.783.483,74	985.098,97
Amortización acumulada	-93.859,42	16.441.828,84	-691.155,02	-20.080,79

VENTAS 2019 en Mercado Nacional y Exportación



SUBVENCIONES (€) 2018-2019	Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	Viña Meín
Desgravaciones fiscales	-	207.513,39	51.719,15	-
Subvenciones JCyL Turismo	-	11.167,50	-	-
OCM Promoción Vino JCyL	-	77.473,11	-	-
Subvenciones capital VO1 CyL	-	-	58.826,12	-
Incover	-	-	87.915,24	-
Ayuda PAC	-	-	330,58	-
Ayuda agricultura ecológica	-	-	7.040,06	-



Nuestros grupos de interés

Se identifican como grupos de interés a todos aquellos colectivos o individuos a los que las actividades de Alma Carraovejas puedan afectar de manera significativa, y cuyas acciones puedan repercutir, dentro de lo razonable, en la capacidad de la empresa para desarrollar con éxito su estrategia y alcanzar sus objetivos.

Objetivos

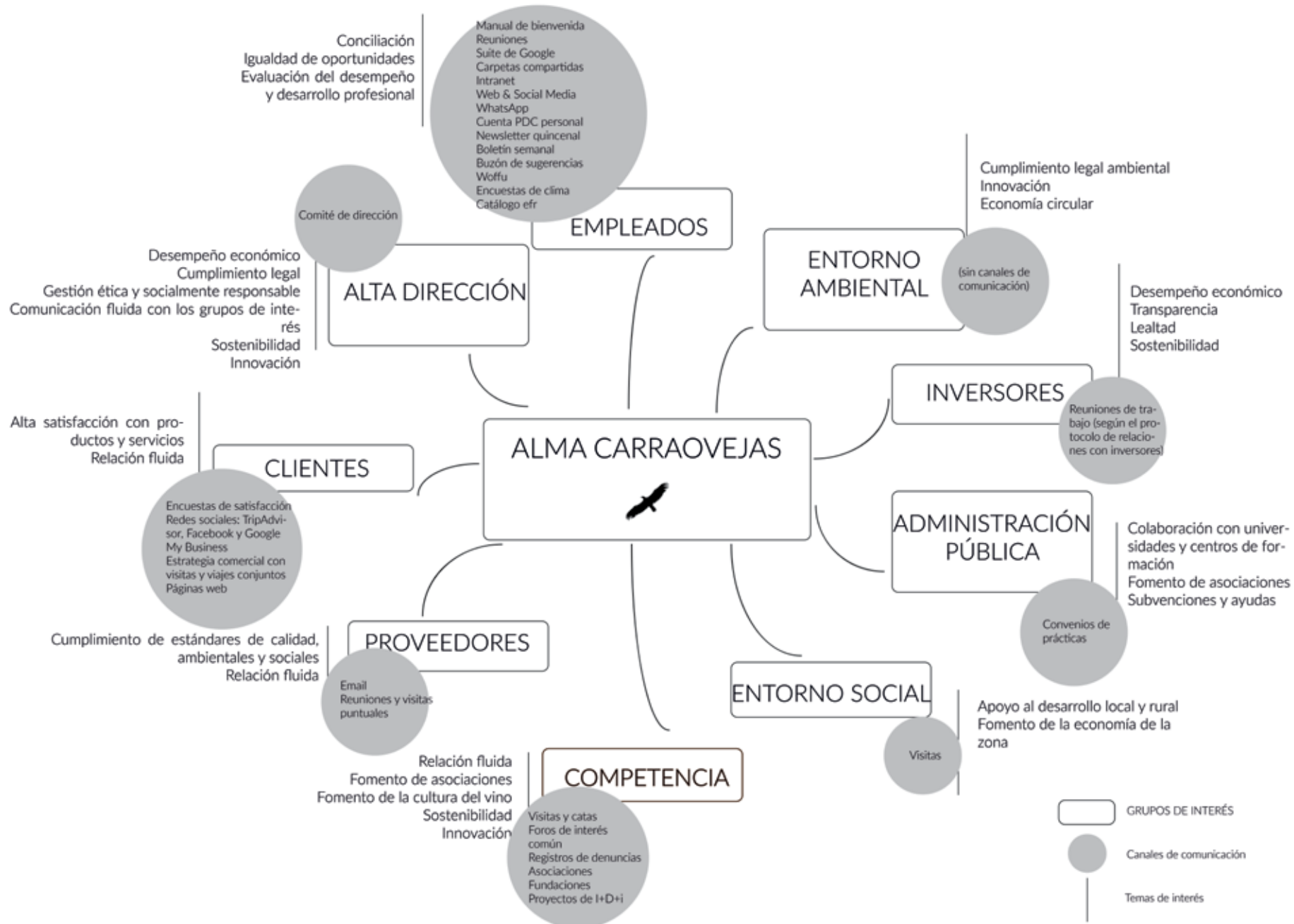
En relación con los objetivos de la organización, en julio de 2019 se ha implantado la metodología DOPA, de manera que contamos con un plan de desarrollo de objetivos y planes de acción para que todos los departamentos trabajen de una manera alineada y enfocada hacia las metas que se quieren alcanzar en las diferentes actividades:

Clientes: Queremos conocer la satisfacción de los clientes para, una vez que tengamos datos significativos, poder trabajar en conseguir alcanzar sus expectativas.

Empleados: Desarrollar iniciativas para mejorar la definición de objetivos, la evaluación del desempeño y el clima laboral.

Entorno: Compromiso con la sostenibilidad, midiendo adecuadamente los indicadores que nos informan de si estamos alcanzado nuestros objetivos de reducción medio ambiental. Además de calcular estos indicadores, buscaremos alternativas de minimización del impacto medioambiental a través de proyectos de I+D+i. Además, todas las nuevas instalaciones y obras previstas se harán teniendo en cuenta el respeto y la conservación del entorno.

**Alma Carraovejas respeta los derechos de propiedad de sus competidores, fomentando acudir a acuerdos entre las partes o fórmulas de arbitraje, como vía de resolución de diferencias al respecto. Así mismo, nos comprometemos a no ejecutar acciones indebidas para recabar información sobre nuestros competidores. Para el control de este aspecto se ha creado un registro que recoge las denuncias y requerimientos realizados por los competidores, indicando el tratamiento dado a cada asunto, así como su resultado [206-1] [103-2-206] [103-3-206] No se han recibido demandas por causas relacionadas con comportamientos de competencia desleal y violaciones de la legislación relativa a prácticas contrarias a la libre competencia y monopolísticas*





I+D+i

“La innovación es el compromiso con el futuro.”

Alma Carraovejas mantiene un compromiso continuo con la investigación, el desarrollo y la innovación, incluyendo en la elaboración de nuestro vino criterios éticos, laborales, sociales y ambientales.

Desde el año 2015 contamos con el Sello “PYME Innovadora” en las bodegas de Pago de Carraovejas y Ossian Vides y Vinos. Se trata de una herramienta reconocida por el Ministerio que

premia a las empresas que apuestan por la I+D+i.

Actualmente Pago de Carraovejas participa un proyecto de bioeconomía que lleva a cabo Vitartis junto a la consultora OMA-WA, se trata de un estudio de análisis de ciclo de vida (huella ambiental, huella de carbono de producto y huella del agua) en el sector vitivinícola y el sector cárnico.

Además, Alma Carraovejas cuenta con varias líneas de investigación internas y en colaboración externa, englobadas en distintos proyectos, cuyo fin común persigue la mejora continua a través del conocimiento aplicado tanto en el viñedo como en la bodega. A continuación, se presentan algunos detalles de los proyectos con colaboraciones externas.

Proyecto GLOBALVITI (2016-2020).

Solución global para mejorar la producción vitivinícola frente al cambio climático basada en robótica, en tecnología IT, y en estrategias biotecnológicas y del manejo del viñedo. El objetivo del proyecto GLOBALVITI, que cuenta con una inversión de 8,8 millones de euros, es posicionar al sector vitivinícola español como referente a nivel mundial en la búsqueda de soluciones y aplicación de técnicas innovadoras en relación a las enfermedades de la madera, al manejo integral del viñedo y en los procesos de vinificación en un contexto de cambio climático. Esta propuesta incluye la aplicación de tecnologías IoT (Internet of the things) y big data que facilitarán la transición digital de las bodegas españolas y el despegue tecnológico del sector. Las enfermedades de la madera están consideradas como la filoxera del siglo XXI. Actualmente generan un coste anual de replante de vid en el mundo de más de 1.100 millones de euros. En España se estima una media de entre un 3% y un 20% de plantas afectadas, generando pérdidas económicas muy elevadas.

Proyecto Consorciado Nacional. CDTI Ministerio de Economía, Industria y competitividad.

Socios: Pago de Carraovejas, Torres, Juvé&Campes, Pellenc Ibérica, Bodegas Martín Códax, Viveros Villanueva Vides, Hispatec, y Bodegas Ramón Bilbao.

Entidades colaboradoras: VITEC (Centro Tecnológico del Vino), Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV-CSIC), Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL), Universidad Complutense de Madrid (UCM), Instituto de Investigación de la Viña y el Vino-U-LEÓN (IIVV-ULE), Universidad de León (ULE), Fundación Universidad de La Rioja (FUNIRIOJA), Fundación para las Tecnologías Auxiliares de la Agricultura (TECNOVA), Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), Fundación Universidad Rovira I Virgili (FURV), Institut Català del Vi (INCAVI) y el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA).

Fecha de inicio: 01/08/2016.

Fecha de finalización: 31/07/2020.



Proyecto: BESTAGEING (2018-2021).

Evolución aromática del vino tinto en tinas de madera. Oxigenación y condicionantes microbiológicos. Proyecto consorciado franco-español liderado por Pago de Carraovejas, en colaboración con Seguin Moreau, de investigación industrial y desarrollo experimental. Su objetivo global es paliar la falta de información y datos sobre la evolución del vino en tinas o depósitos de madera, así como el desarrollo de protocolos de limpieza y desinfección para optimizar su uso en bodega. Para ello se pondrán en práctica nuevas metodologías de análisis microbiológico y análisis sensorial de los tinos de madera y los vinos experimentales, que supondrán una novedad y salto tecnológico en el sector vinícola a nivel nacional e internacional. En el proyecto también participan tres universidades nacionales, una universidad francesa y dos colaboradores privados, todos ellos referentes en el ámbito de la I+D vitivinícola europea.

Proyecto Consorciado Internacional. Sello EUREKA (FEDER, UE). CDTI Ministerio de Economía, industria y competitividad. Socios: Pago de Carraovejas (líder del proyecto) y Seguin Moreau. Entidades colaboradoras: Universidad Complutense de Madrid, Universidad de Alcalá, Universidad de Valladolid y Universidad de Burdeos.

Fecha de inicio: 01/04/2018.

Fecha de finalización: 31/03/2021.

Una manera de hacer Europa



Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)
Programa Operativo de Crecimiento Inteligente 2014-2020

Proyecto SPAREC (2018-2021):

Estudio de la aplicación de tratamientos y tecnologías al procesado sostenible de residuos agroalimentarios para obtener



elicitores y productos químicos de valor añadido. El proyecto SPAREC, que se desarrolla en cooperación internacional y en el marco de la red SUSFOOD2 (Programa Marco Europeo H2020), es un proyecto de investigación industrial y desarrollo experimental que tiene como objetivo principal proponer soluciones innovadoras para gestionar los residuos generados en los flujos productivos de la industria vitivinícola y zumos de frutas, con el fin de extraer compuestos de alto valor añadido para su uso como ingredientes, productos químicos y aditivos en los alimentos, así como elicitores que permitan reducir la necesidad de agroquímicos actuando sobre el sistema inmunológico de las plantas. Proyecto Consorciado Internacional. Convocatoria Susufood (UE). ICE Instituto de Competitividad empresarial Junta de Castilla y León. Socios: Universidad Complutense de Madrid-Coordinador (España), Pago de Carraovejas (España), Instituto Nacional de Agricultura e Investigación y Tecnología de Alimentos (España), Plant Response (España), Universidad de Picardie Jules Verne (Francia), ELYS Conseil SASU (Francia), Instituto de Investigación de Papeles y Fibras (Noruega) y ASA Spezialenzyme (Alemania). Fecha de inicio: 01/04/2018. Fecha de finalización: 31/03/2021.



Proyecto INTELWINES (2018-2021)

Desarrollo e implementación de nuevas técnicas de inteligencia artificial para optimización de riego en viñedo y disminución de contenido en sulfitos en bodega. Su objetivo global es investigar nuevas técnicas de viticultura de precisión y salubridad alimentaria, que incorporarán algoritmos híbridos de inteligencia artificial y Deep Reinforcement Learning capaces de homogeneizar los procesos y transferir el conocimiento de los expertos a un sistema que garantice la calidad y salubridad del vino que llega al consumidor. Para lograr el avance en las técnicas de viticultura de precisión se desarrollarán sistemas de riego inteligente estra-



tégico. Con respecto a la mejora de las técnicas de salubridad alimentaria, se diseñará e implementará un novedoso sistema de seguimiento que permita modelar el nivel de sulfuroso en vinos y seguir su evolución (hasta la botella) para predecir el grado de combinación en todo el proceso (hasta su consumo). Proyecto Nacional. CDTI Ministerio de Economía, industria y competitividad. Beneficiario: Pago de Carraovejas. Entidad colaboradora: Grupo de Bioinformática, Sistemas Inteligentes y Tecnología Educativa (BESITE) de la Universidad de Salamanca (USAL). Fecha de inicio: 01/01/2019

Fecha de finalización: 31/12/2020.



Proyecto CHAINWINES (2019 - 2021)

Investigación, desarrollo e implementación de una plataforma blockchain integral para vinos de alta gama, a lo largo de su ciclo de vida: de la viña a la mesa. CHAINWINES es un proyecto individual de I+D que tiene por objetivo investigar y aplicar tecnologías de registro distribuido para garantizar la calidad del vino que llega a los consumidores. Para ello, se va a desarrollar e implementar una plataforma blockchain que permita



establecer un marco de confianza en el que diseñar y formalizar nuevos contratos automatizados (Smart Contracts) entre los diferentes actores de la cadena de valor, introduciendo nuevos servicios en el modelo de negocio de Pago de Carraovejas. Gracias a esta tecnología, la bodega podrá seguir, registrar y validar toda la trazabilidad del vino, desde su origen hasta el punto de venta. De este modo, en todas las etapas de producción y distribución recibirá información de múltiples fuentes (sensores de campo, ERP empresarial, etc.), lo que le permitirá garantizar una mayor transparencia en los procesos y la calidad de la materia prima utilizada. En definitiva, esta aplicación de blockchain posibilitará aumentar la calidad del vino percibida por el consumidor. Proyecto Individual ICE Instituto de Competitividad empresarial Junta de Castilla y León. Beneficiario: Pago de Carraovejas. Entidad co-

laboradora: Fundación Instituto Internacional de Investigación en Inteligencia Artificial y Ciencias de la Computación (Air Institute).

Fecha de inicio: 17/05/2019.

Fecha de finalización: 31/05/2021.



competitividad empresarial



Proyecto INECOVER Aptitud enológica de viñedos pre-filoxéricos de la variedad Verdejo para la obtención de vinos blancos ecológicos (2017-2020).

INECOVER es un proyecto de I+D individual cuyo objetivo global es evaluar la aptitud enológica de viñedos prefiloxéricos de la variedad Verdejo procedentes de Castilla y León mediante procesos experimentales de I+D. El proyecto incluye dos grandes





líneas de actuación: una basada en la caracterización, selección, multiplicación de variedades de Verdejo prefloradas adaptadas a condiciones de cultivo ecológico, y optimización de momento adecuado de madurez; y otra dedicada a la introducción de innovaciones tecnológicas en el itinerario enológico de vinos con fermentación espontánea y sometidas a crianzas sobre lías. Beneficiario: Ossian Vides y Vinos. Entidades colaboradoras: Universidad Politécnica de Madrid (UPM), Universidad Complutense de Madrid, (UCM), Vitis Navarra y Better Research, Innovation and Development (Better Rid). Fecha de inicio: 01/04/2017. Fecha de finalización: 31/03/2020.



Líneas de investigación internas.

Además de estos proyectos, desarrollamos una serie de líneas de investigación internas, las más importantes se resumen a continuación:

- **Estudio de la composición volátil y fenólica de barricas y tinas de madera de roble y su efecto en la composición de vinos tintos de crianza.** Estudio de la diferente composición de las barricas, en función del origen de la madera, de su secado y del tostado particular de cada tonelería y cada marca. Influencia de esas características en la composición del vino. 2016-2020.

- **Desarrollo e implementación de un nuevo método de control y evolución de la maduración de la uva mediante técnicas innovadoras (datos cromáticos).** Aplicación de técnicas de seguimiento de la maduración cualitativa de la uva, acompañando a las habituales medidas de maduración analítica, con objeto de estimar el momento óptimo de vendimia para recogida de la uva de mejor calidad. 2017-2020.

- **Definir las propiedades saludables, culinarias y vida útil de subproductos generados del campo (zarcillos e inflorescencias).** Dentro del Proyecto REINOVA (Reindustrialización, Emprendimiento e Innovación en los sectores productivos tradicionales), se establecen métodos de conservación de material vegetal procedente de la viña para su empleo como nuevos alimentos. 2017-2020.

- **Adaptación al cambio climático, influencia del sistema de conducción "vaso échalas" sobre las condiciones de maduración de la uva.** Conducción en vaso vertical, donde los sarmientos se disponen alrededor de una vara o tutor (échalas). Es un método de plantación que permite asegurar la fotosíntesis de manera homogénea, y por tanto una maduración también equilibrada. El échalas deja dos o tres ramas en diferentes direcciones. Como resultado, los racimos se reparten muy uniformemente en la cepa



y se favorece la aireación. Permite obtener el máximo follaje, favoreciendo fotosíntesis y maduración de los racimos. En Pago de Carraovejas se realizará esta plantación en la finca denominada Espantalobos con orientación norte y orografía particular. 2019-2020.

- Efecto de nuevos criterios de poda para la mejora del stress ambiental en viñedos afectados por los rigores del cambio climático. Una de las funciones principales de la poda tiene que ver con la definición de la futura cosecha, pero, también, con buscar un equilibrio óptimo en la fisiología de la planta. Además, al realizar una poda adecuada y proporcionada prolongamos la longevidad de las cepas y podemos evitar ciertas enfermedades de la madera. La poda de invierno en Pago de Carraovejas busca fomentar la madera viva, evitando conos de desecación y facilitando en todo el momento el tránsito de la savia dentro de la planta. 2017-2020.

Implicaciones de la fermentación alcohólica espontánea en tinas de madera. Estudio de la sucesión de especies y cepas de

levaduras a lo largo de la fermentación alcohólica y de la cesión de compuestos fenólicos y volátiles aportados por los depósitos de madera a lo largo de las sucesivas vendimias. 2017-2020.

- Vinos más saludables: Efecto de bacterias lácticas autóctonas sobre la presencia de alérgenos (histamina). Enlazando con proyectos anteriores (CENIT DEMETER (CDTI) e ITISOST (CDTI), se sigue trabajando para eliminar la presencia de alérgenos naturales, como la histamina, de los vinos de la bodega. Para lograr este fin, en Pago de Carraovejas, hemos caracterizado las poblaciones de bacterias lácticas de nuestra finca, potenciando la presencia de aquellas que no producen histamina. En nuestras fermentaciones malolácticas la presencia de estas bacterias no histaminogénicas es mayoritaria, de tal forma que por desplazamiento competitivo no se dejan crecer aquellas bacterias que producen histamina. Este ejercicio continuado a lo largo de los años hace que el contenido de histamina en nuestros vinos sea cada vez menor, siendo el objetivo final eliminarlo completamente. 2017-2020.



03 NUESTRO EQUIPO

La verdadera ventaja competitiva de Alma Carraovejas reside en las personas, que con su preparación, esfuerzo y compromiso aportan el valor que permite a la empresa diferenciarse en el mercado. La dirección pone el acento en la búsqueda y la consecución de las condiciones idóneas para que sus empleados puedan crecer, personal y profesionalmente.

Alma Carraovejas cuenta con un Código Ético de Conducta, aprobado el 26 de abril de 2017 por nuestro Director General: Nuestro compromiso: Conseguir una identidad motivadora para desarrollar un crecimiento sostenido y firme que nos ayude en la diferenciación de una organización exigente consigo misma

y con su entorno, en busca de la superación constante, para conseguir la máxima calidad mediante la innovación, la eficiencia y la profesionalidad, pero sin perder la calidez propia de la empresa familiar en las relaciones con los grupos de interés.

Objetivo: Establecer pautas comunes de comportamiento que afecten a las personas que integramos la organización, dentro y fuera de nuestro marco laboral, que reflejen una identidad propia, diferenciación desde la diversidad y el respeto, pero que guíe la pauta común para la consecución de los objetivos marcados.

Este documento establece los códigos de reglas con los dife-

rentes grupos de interés, así como el reglamento sobre el incumplimiento del código ético, con faltas leves, moderadas y graves.

También contamos con una Política Anticorrupción, que incluye medidas para la erradicación de prácticas como el soborno o la extorsión, estableciendo los criterios de emisión y recepción de regalos y atenciones, las vías para la detección y limitación de los conflictos de intereses, y las normas de transparencia frente a la contribución a partidos políticos. Así mismo, establece mecanismos de consulta del personal ante acciones dudosas y mecanismo de denuncia contra la corrupción.

Este Código Ético es de aplicación a toda la plantilla de Alma Carraovejas.



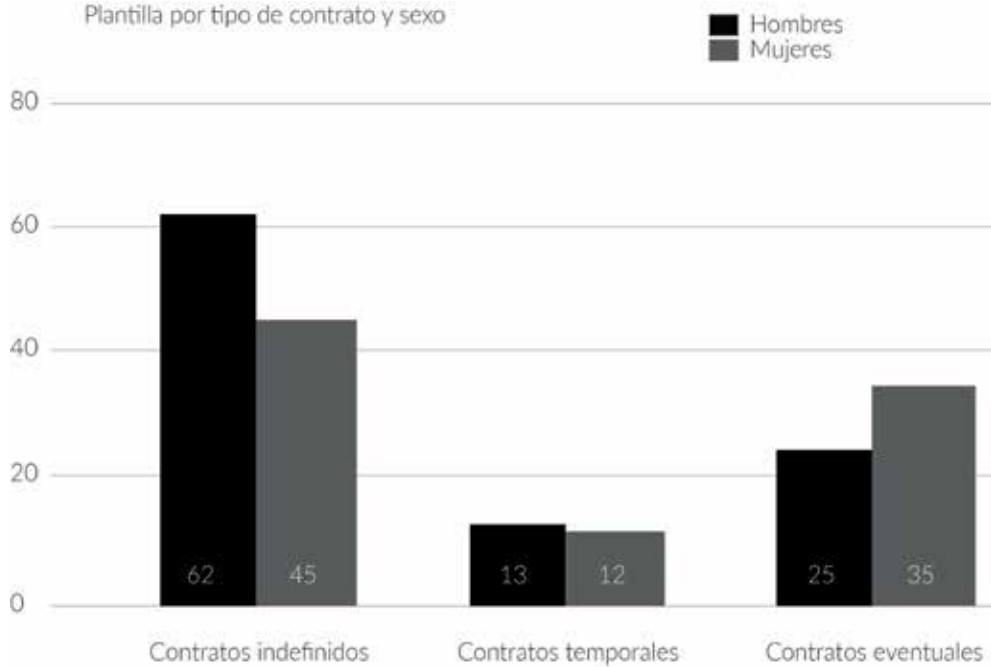
Así mismo, todos los empleados de Alma Carraovejas están cubiertos por el convenio colectivo de aplicación, en cada caso:

- **Pago de Carraovejas:** Convenio colectivo de la industria y el comercio de la vid, años 2019-2020-2021 (47000595011982), resolución de 28 de noviembre de 2019 de la oficina territorial de trabajo de la delegación territorial de la Junta de Castilla y León en Valladolid.
- **Ossian:** Convenio sector agropecuario para la provincia de Segovia (40000015011998).
- **Milsetentayseis:** Convenio colectivo provincial agropecuario de Burgos (09000025011981), suscrito el 8 de junio de 2017.
- **Viña Mein - Emilio Rojo:** Este centro de trabajo se rige por el Estatuto de los Trabajadores.
- **Ambivium:** Convenio colectivo provincial de hostelería de Valladolid (código 47000235011982).

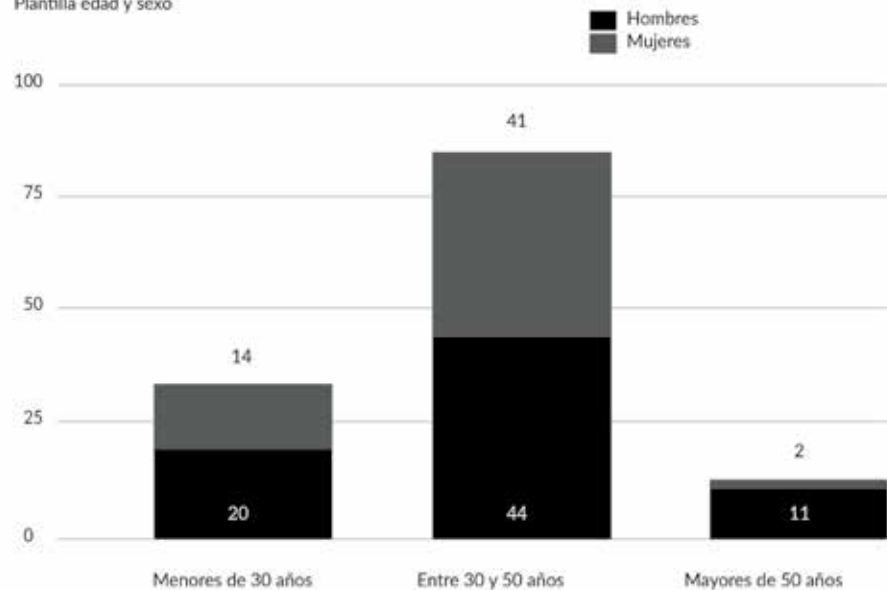




Plantilla por tipo de contrato y sexo



Plantilla edad y sexo



PLANTILLA POR SEXO Y CATEGORÍA PROFESIONAL		Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	TOTAL
Hombres	Grupo I	0	1	3	4
	Grupo II	1	2	1	4
	Grupo III	1	6	1	8
	Grupo IV	1	7	0	8
	Grupo V	0	0	2	2
	Técnico titulado superior	0	6	0	6
	Técnico titulado medio	0	1	0	1
	Técnico titulado inferior	0	4	0	4
	Auxiliar administrativo	0	0	0	0
	Auxiliar laboratorio	0	0	0	0
	Coordinador de ventas	0	3	0	3
	Limpieza	0	0	0	0
	Oficial 1ª	0	4	0	4
	Oficial 2ª	0	26	0	26
	Oficial 3ª	0	0	0	0
	Oficial 1ª administrativo	0	0	0	0
	Peón	0	5	0	5
	Total	3	65	7	75

PLANTILLA POR SEXO Y CATEGORÍA PROFESIONAL		Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	TOTAL
Mujeres	Grupo I	1	2	1	4
	Grupo II	0	1	0	1
	Grupo III	0	1	0	1
	Grupo IV	0	6	1	7
	Grupo V	1	5	0	6
	Técnico titulado superior	-	11	-	11
	Técnico titulado medio	-	8	-	8
	Técnico titulado inferior	-	4	-	4
	Auxiliar administrativo	-	1	-	1
	Auxiliar laboratorio	-	1	-	1
	Coordinador de ventas	-	1	-	1
	Limpieza	-	2	-	2
	Oficial 1ª	-	0	-	0
	Oficial 2ª	-	2	-	2
	Oficial 3ª	-	1	-	1
	Oficial 1ª administrativo	-	4	-	4
	Peón	-	3	-	3
	Total	2	53	2	57

CONTRATACIONES		Milsetentay-seis	Pago de Carraovejas	Ossian	TOTAL
Hombres	< 30 años	1	6	0	7
	Entre 30 y 50	1	4	0	5
	> 50 años	0	0	0	0
	Total	2	10	0	12
Mujeres	< 30 años	0	4	1	5
	Entre 30 y 50	1	9	0	10
	> 50 años	0	0	0	0
	Total	1	13	1	15
Índice de contrataciones		60%	19%	11%	

SALIDAS		Milsetentay-seis	Pago de Carraovejas	Ossian	TOTAL
Hombres	< 30 años	0	2	0	2
	Entre 30 y 50	0	3	0	3
	> 50 años	0	4	0	4
	Total	0	9	0	9
Mujeres	< 30 años	0	0	1	1
	Entre 30 y 50	0	3	0	3
	> 50 años	0	2	0	2
	Total	0	5	1	6
Índice de salidas		0%	12%	11%	-



TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD (superior al 33%)			
Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	TOTAL
0	2 (1,69%)	0	2 (1,52%)

RELACIÓN SALARIO ALMA CARRAOVEJAS – SALARIO SEGÚN CONVENIO	Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian
Salario mínimo interprofesional (SMI)	12.600 €		
Salario según convenio	14.064 €	13.500 € / 14.921 €	10.583 €
Salario pagado por la empresa a menor categoría	21.000 €	16.700 € / 17.727 €	19.174 €
Relación salario convenio - SMI	112%	133% / 141%	84%
Relación salario Alma Carraovejas – Salario s/convenio	149%	124% / 119%	181%



PERMISO PARENTAL		Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	TOTAL
Empleados con derecho a permiso parental	Hombre	0	1	1	2
	Mujer	0	2	0	2
	Total	0	3	1	4
Empleados que ejercieron su derecho a permiso parental	Hombre	0	1	1	2
	Mujer	0	2	0	2
	Total	0	3	1	4
Empleados que se reincorporaron al trabajo después de su permiso parental	Hombre	0	1	1	2
	Mujer	0	2	0	2
	Total	0	3	1	4
Empleados que conservaron su empleo pasados 12 meses del permiso parental	Hombre	0	1	1	2
	Mujer	0	2	0	2
	Total	0	3	1	4
Índice de reincorporación	Hombre	100%	100%	100%	-
	Mujer	100%	-	100%	-
Índice de retención	Hombre	100%	100%	100%	-
	Mujer	100%	-	100%	-



Un gran lugar para trabajar

Alma Carraovejas utiliza el Modelo efr en la gestión de todo lo relacionado con la conciliación de la vida personal y profesional. El principal objetivo de esta norma es definir una serie de medidas diseñadas para satisfacer las necesidades demandadas por los empleados en relación con el equilibrio de la vida personal y profesional. Todo ello se recoge en el catálogo de medidas efr, que es renovado anualmente con medidas agrupadas en: calidad en el empleo, flexibilidad temporal y espacial, apoyo a la familia de los empleados, desarrollo personal y profesional,

igualdad de oportunidades y liderazgo y estilos de dirección.

Las nuevas medidas implantadas en el catálogo de fecha diciembre de 2019 son:

- 15% de descuento en el Restaurante José María.
- Recogida de paquetes y mensajería en el lugar de trabajo.
- Jornada de puertas abiertas para los familiares de los empleados.

- Voluntariado corporativo.
- Plan de Igualdad.
- Evaluación de desempeño y procedimiento para la entrevista de objetivos anuales.
- Despliegue de objetivos a través de la metodología DOPA.
- Desayunos con Dirección.
- Vino de cumpleaños: Se entregan dos botellas a cada empleado en el día de su cumpleaños, una de la bodega en la que trabaja y, en 2020, una botella de bodega de Villa Meín.

Así pues, la implantación del Modelo efr permite lograr una organización más productiva y eficiente, transmitiendo imagen de buen empleador y, sobre todo, felicidad y sentido de pertenencia a las personas que la conforman. Se pretende una organización que trabaje por objetivos, con responsabilidad y creatividad.



Además, la certificación Great Place to Work® es un estándar internacional que ayuda a las empresas a incrementar el compromiso de sus empleados con los objetivos estratégicos y facilita la captación y fidelización del talento. La confianza es el principio más importante que define los “grandes lugares para trabajar”, basada en la credibilidad de la dirección, el respeto y la manera en que se sienten tratados los empleados.

El modelo Great Place to Work implica un análisis desde dos perspectivas: desde la perspectiva del empleado, un gran lugar para trabajar es aquel en el que confía en las personas para las que trabaja, está orgulloso de lo que hace y disfruta de las personas con las que trabaja; y desde la perspectiva del manager, es un lugar donde tú logras tus objetivos corporativos con personas que entregan lo mejor de sí mismas, y trabajan juntos como equipo o como una familia, todo en un ambiente de confianza.

En mayo de 2019 se llevó a cabo una encuesta sobre clima laboral a todos nuestros empleados, obteniendo esta foto general de sus respuestas:



Benchmarks para las 5 dimensiones

Esta gráfica muestra el Trust Index de la empresa y de los Benchmarks seleccionados, para cada una de las dimensiones del modelo





Una vez analizados los resultados de la encuesta de clima, en septiembre se comunicó a la plantilla los planes de acción resultado de la evaluación de la encuesta.

En Alma Carraovejas contamos con:

Un procedimiento de vacaciones aplicable al personal de nuestras cuatro bodegas, y otro para el restaurante, con el objetivo de cada uno de los departamentos, en consonancia con el Departamento de Equipo Humano, sea responsable de la gestión eficaz de sus propios recursos.

Un procedimiento de retribución flexible para las bodegas y otro para el restaurante, cuyos objetivos son dar a conocer a nuestros trabajadores sus derechos y deberes en relación con cada una de las fórmulas retributivas incluidas en el plan, así como ofrecerles la oportunidad de destinar una parte de su retribución fija bruta anual en metálico a la obtención de una serie de productos o servicios para adecuar lo más posible su retribución a sus necesidades personales. [401-2] Los productos ofrecidos son tarjeta de comida en el comedor de empleados, ticket guardería y seguro médico familiar.

Para las modificaciones de las condiciones de trabajo en la empresa se siguen siempre los procedimientos descritos en la Sección 1 del Capítulo III del Real Decreto Legislativo 2/2015, de 23 de Octubre del Estatuto de los Trabajadores, relativo a las modificaciones, suspensiones y extinciones del contrato de trabajo. En especial, se ha de cumplir siempre con un preaviso de 15 días a la fecha de efectividad de las medidas empresariales que conlleven una modificación de las condiciones de trabajo en las siguientes materias: jornada de trabajo, horario y distribución del tiempo de trabajo, régimen de trabajo a tur-

nos, sistema de remuneración y cuantía salarial, sistema de trabajo y rendimiento, o funciones, cuando excedan de los límites que para la movilidad funcional prevé el artículo 39 del Estatuto de los Trabajadores. No existe en el convenio colectivo de aplicación ninguna especificación del periodo de preaviso y disposiciones relativas a posibles consultas y negociaciones.

Para garantizar una comunicación fluida entre todos los departamentos, a nivel intradepartamental y una óptima comunicación externa, se establecen una serie de canales que todos los empleados deben conocer y cuyo uso se recomienda. Es responsabilidad de la organización transmitir una información útil, veraz y adecuada a los empleados y, a su vez, es responsabilidad de estos mantenerse informados a través de los canales de comunicación corporativos creados a tal efecto:

- Suite de Google.
- Carpetas compartidas.
- Intranet.
- Web & Social Media.
- WhatsApp.
- Cuenta PDC personal.
- Newsletter.
- Boletín semanal.
- Buzón de sugerencias.

Formación y desarrollo del talento

Mejorar en la formación y desarrollo del talento de nuestros trabajadores es uno de los objetivos básicos dentro de la organización. Por este motivo, disponemos de un procedimiento de formación y elaboramos programas de formación desde el año 2009. Las principales acciones formativas en 2019 han estado relacionadas con:

- Prevención de riesgos laborales (uso de desfibriladores, entre otras).
- Formación en idiomas: inglés y francés.
- Manipulador de alimentos.

- Manipulador de fitosanitarios.
- Curso de carretillero.
- Curso de Powerpoint y Excel, nivel avanzado.
- ERP Navision.
- Enología.
- Liderazgo.

Otra medida para contribuir al desarrollo del talento dentro de nuestra plantilla, son las evaluaciones de desempeño, un proceso llevado a cabo por el responsable directo, que sirve para

evaluar el valor, la excelencia y las competencias de una persona, pero, sobre todo, la aportación que hace el colaborador al negocio de la organización, es decir, la medida en la que contribuye para alcanzar los objetivos propuestos.

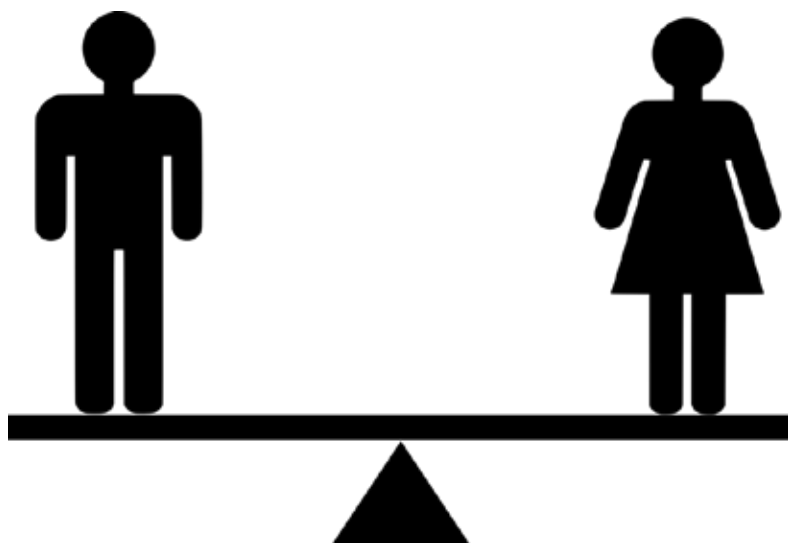
Esta metodología se aplica con el objetivo de mejorar el resultado de nuestros colaboradores en su función actual, permitiendo asumir otras/mayores responsabilidades en el futuro, desarrollando las competencias requeridas para la consecución de la estrategia del Grupo. Todo ello, en paralelo con reforzar la implicación y la fidelidad de los colaboradores, responder a los retos del Grupo en su proceso de crecimiento y expansión y mejorar la cooperación entre los diferentes niveles jerárquicos.



HORAS DE FORMACIÓN POR SEXO Y CATEGORÍA PROFESIONAL					
		Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	TOTAL
Grupo I -	Hombres	-	-	4	4
	Mujeres	1	-	1	2
	Promedio	1	-	1,67	2,67
Grupo II -	Hombres	41	-	7	48
	Mujeres	-	-	-	-
	Promedio	41	-	7	48
Grupo III -	Hombres	6	-	1	7
	Mujeres	-	-	-	-
	Promedio	6	-	1	7
Grupo IV	Hombres	11	48	-	59
	Mujeres	-	15	25	40
	Promedio	11	4,85	25	40,85
Grupo V	Hombres	-	-	52	52
	Mujeres	6	-	-	6
	Promedio	6	-	26	32
Técnico titulado superior	Hombres	-	562	-	562
	Mujeres	-	113	-	113
	Promedio	-	39,71	-	39,71
Técnico titulado medio	Hombres	-	485,5	-	485,5
	Mujeres	-	222	-	222
	Promedio	-	78,61	-	78,61
Técnico titulado inferior	Hombres	-	-	-	-
	Mujeres	-	26,5	-	26,5
	Promedio	-	3,31	-	3,31
Auxiliar administrativo	Hombres	-	-	-	-
	Mujeres	-	65	-	65
	Promedio	-	65,00	-	65,00

HORAS DE FORMACIÓN POR SEXO Y CATEGORÍA PROFESIONAL					
		Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	TOTAL
Auxiliar laboratorio	Hombres	-	-	-	-
	Mujeres	-	8	-	8
	Promedio	-	8	-	8
Coordinador de ventas	Hombres	-	3	-	3
	Mujeres	-	-	-	-
	Promedio	-	0,75	-	0,75
Limpieza	Hombres	-	-	-	-
	Mujeres	-	-	-	-
	Promedio	-	-	-	-
Oficial 1ª	Hombres	-	-	-	-
	Mujeres	-	-	-	-
	Promedio	-	-	-	-
Oficial 2ª	Hombres	-	97	-	97
	Mujeres	-	7,5	-	7,5
	Promedio	-	3,73	-	3,73
Oficial 3ª	Hombres	-	-	-	-
	Mujeres	-	-	-	-
	Promedio	-	-	-	-
Oficial 1ª administrativo	Hombres	-	-	-	-
	Mujeres	-	9	-	9
	Promedio	-	2,25	-	2,25
Peón	Hombres	-	-	-	-
	Mujeres	-	-	-	-
	Promedio	-	-	-	-
Total	Hombres	58	1.196	64	1.138
	Mujeres	7	466	26	499
Promedio horas/persona	Hombres	19,33	18,39	9,14	17,57
	Mujeres	3,50	8,79	13	8,75

Igualdad y diversidad



En Alma Carraovejas contamos con un Plan de Igualdad cuyos objetivos son:

- Promover en Alma Carraovejas el principio de igualdad de trato entre mujeres y hombres, garantizando las mismas oportunidades profesionales en el empleo, selección, retribución, formación, desarrollo, promoción y condiciones de trabajo.
- Garantizar en la empresa la ausencia de discriminación, directa o indirecta, por razón de sexo, y, especialmente las derivadas de la maternidad, paternidad, la asunción de obligaciones familiares, el estado civil y condiciones laborales.
- Eliminar toda manifestación de discriminación en la promoción interna y selección con objeto de alcanzar una representación equilibrada de la mujer en la plantilla.

- Prevenir el acoso sexual y acoso por razón de sexo, a través de la implantación y seguimiento de su código de conducta que ya actúa para proteger a todos los empleados y empleadas de ofensas de naturaleza sexual.
- Promover mediante acciones de comunicación y formación la igualdad de oportunidades en todos los niveles organizativos.
- Potenciar la conciliación de la vida profesional, personal y familiar a todas las empleadas y empleados de la empresa, con independencia de su antigüedad.

El Plan de Igualdad se estructura en ocho áreas de análisis: estructura de la plantilla, selección, promoción, formación, retribución, conciliación, sexismo y acoso laboral y cultura organizativa. Para cada una de estas áreas se define uno o varios



aspectos a mejorar y por tanto uno o más objetivos a conseguir para superar las deficiencias detectadas y se detallan las medidas previstas para alcanzarlos, indicando los objetivos a cuya consecución sirven y la fecha de su comienzo.

Algunas de las medidas incluidas en el Plan de Igualdad son:

- Sensibilizar y orientar a través de formación específica o documentación apropiada a todas las personas que participan en los procesos de selección de personal y promoción interna.
- Incorporar a la oferta formativa y de forma transversal temas de igualdad de género dirigida tanto a mujeres como a hombres de la empresa.
- Realizar periódicamente un análisis sobre las retribuciones medias de mujeres y varones en la empresa.
- Elaborar un catálogo de medidas de conciliación para conocer la oferta de medidas de la empresa.
- Informar a la plantilla de la existencia de un Plan de Igualdad, del porqué y los objetivos del mismo.
- Continuar utilizando un lenguaje no sexista en la redacción

de los documentos y comunicaciones tanto internas como externas.

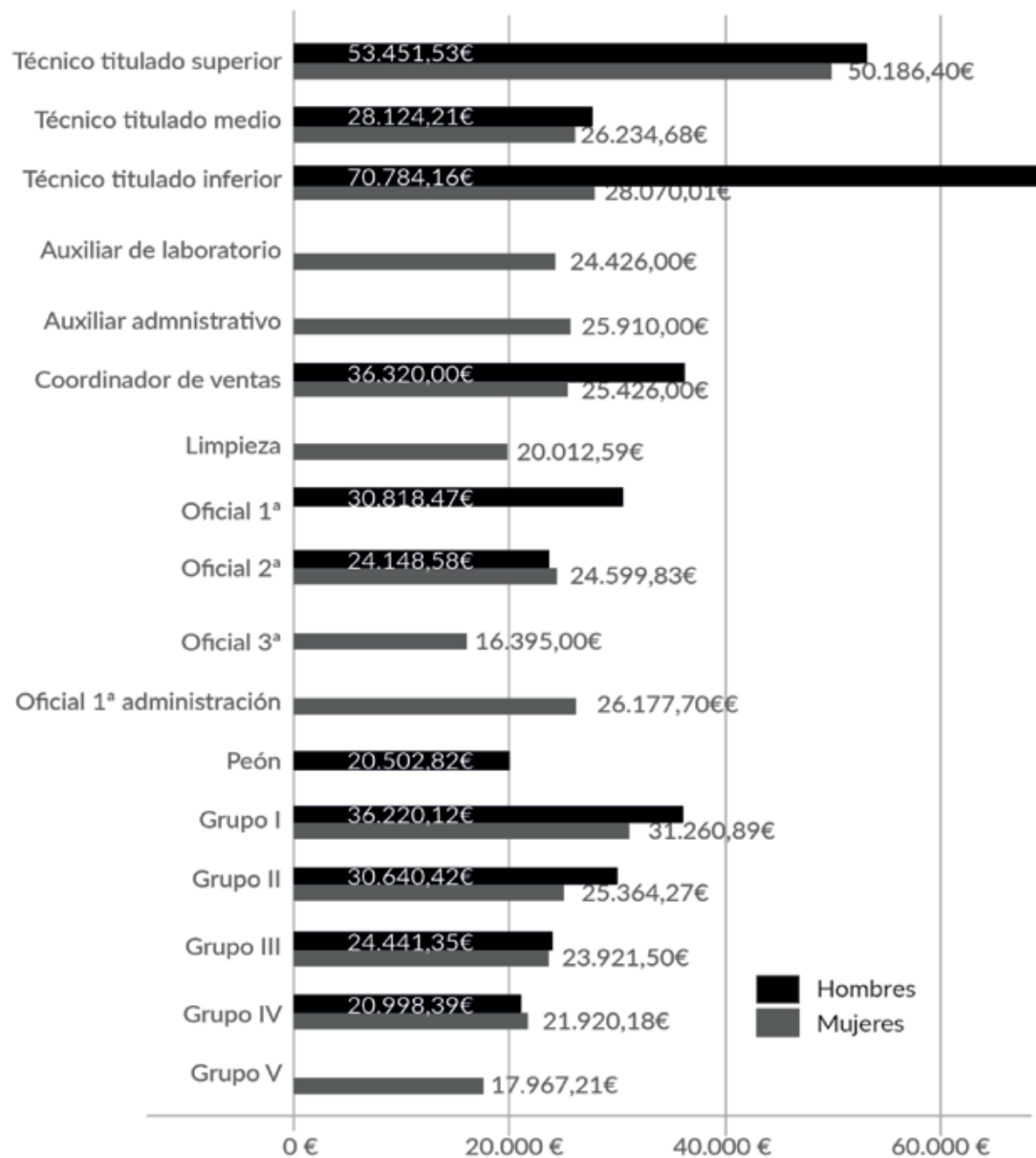
- Evitar situaciones de sexistas y por razón de acoso sexual y acoso laboral o mobbing
- Informar a las empresas clientes y proveedoras de nuestro compromiso con la igualdad de oportunidades y la no discriminación.

Con el fin de hacer realidad la evaluación y el seguimiento del Plan de Igualdad, se ha constituido una Comisión de Igualdad de Oportunidades, cuyos miembros coinciden con el grupo de trabajo de conciliación. También disponemos de un Protocolo para las situaciones de acoso sexual y por razón de sexo, y acoso moral o mobbing, cuyo objetivo es definir las pautas que permitan identificar una situación de acoso, con el fin de solventar una situación discriminatoria y minimizar las consecuencias, garantizando en todo momento los derechos de todas las personas. La comisión instructora es el órgano que recibe todas las consultas y denuncias referidas al acoso sexual y por razón de sexo o denuncias por acoso moral que pudieran producirse. En su seno se lleva a cabo la investigación de las denuncias siguiendo lo establecido en este protocolo. Los miembros de la comisión instructora se comprometen a observar secreto profesional, imparcialidad y respeto a todos los casos.

En 2012 pusimos en marcha un Plan de Acción para la Gestión de la Diversidad que dio lugar a la identificación de los distintos perfiles, expectativas y necesidades de nuestros empleados, así como un análisis más exhaustivo de la plantilla laboral en lo que se refiere a las prácticas laborales y éticas.

En relación con la brecha salarial, hemos recopilado los siguientes datos comparativos, para todo el grupo (Alma Carraovejas), de retribución bruta anual media por sexo y categoría profesional. Las diferencias salariales entre sexos que se aprecian en diferentes categorías se deben a las diferencias salariales entre puestos de trabajo dentro de una misma categoría, no existiendo en Pago de Carraovejas discriminación salarial alguna por razón de sexo.

Retribución media por sexo y categoría profesional



SEGURIDAD Y SALUD LABORAL					
		Milseten-tayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	TOTAL
Índice de accidentes	Hombre	1	8	2	11
	Mujer	-	1	-	1
	Total	1	9	2	12
	Índice	24,39%	8,13%	18,99%	-
Tasa de enfermedades profesionales	Hombre	-	-	-	-
	Mujer	-	-	-	-
	Total	-	-	-	-
	Índice	-	-	-	-
Tasa de accidentes	Hombre	1	196	9	206
	Mujer	-	8	-	8
	Total	1	204	9	214
	Índice	0,10%	0,75%	0,35%	-
Tasa de absentismo	Índice	8,46%	2,22%	11,59%	-
Víctimas mortales relacionadas con el trabajo	Hombre	-	-	-	-
	Mujer	-	-	-	-
	Total	-	-	-	-
	Índice	-	-	-	-

Seguridad y salud

En Alma Carraovejas velamos por la seguridad de los empleados dentro y fuera de nuestras actividades e instalaciones. Por ello, desde el momento de incorporación a la empresa se proporciona a todos los colaboradores un seguro médico privado con altas coberturas y con condiciones especiales para sus familiares directos.

En cuanto a prevención de riesgos laborales, trabajamos con Quirón Prevención en el cumplimiento de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, y sus posteriores modificaciones. Además, anualmente se realizan los reconocimientos médicos a toda la plantilla.



04

NUESTRO ENTORNO



Nuestro entorno natural

Para Alma Carraovejas, el desarrollo sostenible es algo que está incorporado al propio planteamiento estratégico de nuestras actividades. Nuestra materia prima viene directamente de la naturaleza, esto da lugar a que el cuidado del medio ambiente sea una de nuestras principales preocupaciones.

Conscientes de nuestro impacto en el medio ambiente, dentro de nuestro sistema de gestión ambiental basado en la norma ISO 14001, contamos con una serie de buenas prácticas ambientales que tienen como objetivo minimizarlo, relativas a:

- Almacenamiento y manipulación de materiales.
- Consumos.
- Mantenimiento y limpieza de equipos.
- Vertidos contaminantes.
- Control y almacenamiento de residuos.
- Higiene y cuidados personales.
- También contamos con normas de actuación en caso de emergencias:
- Medidas de emergencia y evacuación.
- Medidas en caso de incendio.

Además, nuestros consumos de agua (facturas o contadores) y energía (facturas) se controlan de forma mensual, y en relación con la generación de residuos se realiza un inventario al final del año a partir de los datos facilitados por los gestores.

La identificación y evaluación de aspectos ambientales correspondiente al año 2019 ha detectado los siguientes aspectos significativos: consumo de agua, consumo de energía, consumo de gasóleo (en vehículos y maquinaria de viticultura) y generación de envases de plástico contaminado.

No se han producido multas ni sanciones no monetarias por incumplimiento de la normativa ambiental durante 2019.



Consumo de materias primas

Estamos adheridos al Plan Empresarial de Prevención de Eco-vidrio, por ese motivo cada año se intenta disminuir el coeficiente Kr/Kp de los envases puestos en el mercado. Además, todos los años se lleva a cabo la declaración anual de envases.

PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS AMBIVIVIUM	
Frutas y verduras (kg)	9.625,3
Carnes (kg)	15.690,
Pescados y mariscos (kg)	7182
Otros (kg)	57.833,7
Bebidas (ud)	34.672

- Todos renovables, excepto las cápsulas.
- Entre un 48% y un 76% de vidrio reciclado, según certificado del proveedor.

PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS BODEGAS	Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	TOTAL
Uva (kg)	83.823	1.159.716	331.776	1.575.315
Vidrio (kg)	1.429,6	389.285,6	117.606	508.321,2
Corcho (kg)	4,8	2.872,9	861,1	3.738,8
Cápsulas (kg)	0	1.495,2	208,8	1.704
Etiquetas (ud)	906	923.813	645.831	1.570.550
Cartón (kg)	442,7	97.868,8	3.137,7	101.449,2
Cajas de madera (ud)	1022	5.134	1.070	7.226
Barricas (ud)	153	1002	66	1221
Palets de madera (ud)	0	2735	142	2877



Consumo de energía

CONSUMO ENERGÉTICO TOTAL EN RATIOS	MJ/kg de uva	MJ/litros de vino embotellados
Milsetentayseis	3,42	378,46
Pago de Carraovejas	9,03	18,53
Ossian	4,10	8,02
TOTAL	16,55	405,01

CONSUMO ENERGÉTICO		kWh	Mj
Milsetentayseis	Consumo eléctrico	37.267	134.161
	Consumo de gasóleo	3.946 litros = 3,55 ton	42.419
	Consumo total	79.686	286.871
Pago de Carraovejas	Consumo eléctrico	1.537.345	5.534.440
	Consumo de gasóleo	58.177,2 litros = 52,36 ton	625.405
	Consumo de biomasa	148,7 ton	746.851
	Consumo total	2.909.601	10.474.563
Ossian	Consumo eléctrico	129.498	466.193
	Consumo de gasóleo	23.141 litros = 20,83 ton	248.766
	Consumo total	378.264	1.361.750
Ambivium	Consumo eléctrico	55.099	198.355
	Consumo de propano	5.865 kg = 2,89 ton	37.990
	Consumo de gasóleo	36,36 litros = 0,033 ton	391
	Consumo de biomasa	5,33 ton	26.767
	Consumo total	120.247	432.889
TOTAL	Consumo eléctrico	1.759.209	6.333.149
	Consumo de propano	5.865 kg = 2,89 ton	37.990
	Consumo de gasóleo	85.300 litros = 76,77 ton	916.979
	Consumo de biomasa	154 ton	773.619
	Consumo total	3.487.797	12.556.073

- Todos renovables
- Unidades de conversión empleadas:
1 ton propano = 46.200 MJ; 1 ton gasóleo = 43.000 MJ; 1 ton biomasa = 15.600 MJ.
Densidad del propano: 493 kg/m³; Densidad del gasóleo: 900 kg/m³.
1 kWh = 3,6 MJ.





Consumo de agua

En Pago de Carraovejas, el 100% del consumo total de agua utilizado en nuestra actividad productiva proviene de fuentes propias. Concretamente, obtenemos el agua de un pozo dentro de la finca. El agua que captamos del pozo es empleada para las actividades de viticultura, elaboración de vino (previamente osmotizada) y enoturismo. La cubierta vegetal del dormitorio de botellas reutiliza el agua de lluvia para mantener la humedad, puesto que al mojarse el césped que la recubre, le permite conservar mejor las condiciones de humedad y temperatura. Así mismo contamos con dos balsas descubiertas en las que se almacena agua de lluvia, que luego se utiliza para la bodega. Además, el edificio está preparado para poder implantar medidas de reutilización de agua de lluvia, proyecto que espera acometerse en el futuro.

En el resto de bodegas el agua consumida procede de la red. Sin embargo, en Milsetentayseis se añade un tratamiento para su uso en bodega, que consiste en la utilización de un decolorador, un descalcificador y un filtro ultravioleta.

Los consumos de agua de 2019 han sido los que se ven en la página siguiente.

Como en el resto de bodegas, generamos grandes cantidades de aguas residuales, con alto contenido en materia orgánica, aunque con la optimización de los procesos de elaboración, hemos conseguido reducir el caudal y la contaminación de nuestras aguas residuales.

Pago de Carraovejas dispone de una parcela situada en el término de Peñafiel, polígono 10, parcela 36, en la cual hay albergada y funcionando una depuradora que consta de un sistema



de depuración de aireación prolongada con fangos activos que depura las aguas residuales antes de ser vertidas al arroyo "Las Botijas". Disponemos de autorización de vertido, vigente desde el 30 de enero de 1997, emitida por la Confederación Hidrográfica del Duero. El resto de bodegas vierten al colector municipal correspondiente.

En todas las sedes se considera que el agua consumida es igual al agua vertida, excepto en Pago de Carraovejas, en la que la cantidad de agua vertida se extrae del informe trimestral de la empresa mantenedora de la depuradora que se remite, a su vez, a la Confederación Hidrográfica del Duero; en 2019 el vertido fue de 3.237 m3.

Los flujos de aguas residuales existentes proceden tanto de la limpieza de las instalaciones, como de las aguas residuales domésticas. Los lodos, fangos y residuos generados en las depuradoras se gestionan adecuadamente en razón según su naturaleza y composición de modo que no produzcan afección alguna a aguas superficiales o subterráneas.

A continuación, se reproducen los valores medios de nuestras aguas de vertido en Pago de Carraovejas, que es la única bodega que vierte directamente a cauce público:

CONSUMO DE AGUA	Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	TOTAL
	825 m3	36.273 m3	1.722 m3	38.820 m3

CONSUMO DE AGUA POR KILO DE UVA	Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	TOTAL
	0,01 m3/kg	0,03 m3/kg	0,005 m3/kg	0,045 m3/kg

CONSUMO DE AGUA POR LITRO DE VINO EMBOTELLADO	Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	TOTAL
	1,09 m3/l	0,06 m3/l	0,01 m3/l	1,16 m3/l

VERTIDO DE AGUA	pH		DQO (mg/l)		DBO5 (mg/l)		SS (mg/l)	
	Valor medio	Límite permitido	Valor medio	Límite permitido	Valor medio	Límite permitido	Valor medio	Límite permitido
Pago de Carraovejas y Ambivium	7,15	6-10	28	160	7	40	13,2	80



Gestión de residuos

RESIDUOS NO PELIGROSOS (kg)						
Descripción	Código LER	Destino	Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	TOTAL
Papel y cartón	200101	R13	200	19.940	260	20.200
Plástico	200139	R13	150	1.620	-	1.620
Madera	150103	R3	-	8.675	-	8.675
Desperdicios industriales	191212	R13	-	2.670	620	3.290
Acero	170405	R13	-	-	-	-
Residuos de restos vegetales	020103	R13	-	83.480	-	83.480
Lodos	190805	R3	1.620	36.760	87.000	123.760
Tóner	080318	R13	6	-	-	-
Vidrio	200102	R13	-	-	-	-
Chatarra	170407	R13	-	-	-	-
Tierras y piedras	170504	R3	-	-	-	-
TOTAL			1.976	153.145	87.880	243.001

SUBPRODUCTOS (kg)	Milsetentayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	TOTAL
Orujos	27.480	185.600	77.680	290.760
Lías	1.942	17.400	14.940	34.282
TOTAL	29.422	203.000	92.620	325.042





RESIDUOS PELIGROSOS						
Descripción	Código LER	Destino	Milseten-tayseis	Pago de Carraovejas	Ossian	TOTAL
Disolventes halogenados (l)	080117	R13	0	0	0	0
RAEES con componentes peligrosos (kg)	160213	R13	0	12	0	12
Residuos de pinturas (kg)	080111	D15	0	0	0	0
Envases plásticos contaminados (kg)	150110	R13	0	128	0	128
Envases metálicos contaminados (kg)	150110	R13	0	7	0	7
Envases de vidrio contaminados (kg)	150110	R13	0	13	0	13
Material absorbente y contaminado (kg)	150202	R13	0	7	0	7
Aerosoles (kg)	160504	R13	0	2	0	2
Pilas de mercurio (kg)	160603	R13	0	8	0	8
Fluorescentes (kg)	200121	R13	0	10.024	0	10.024
Aceites minerales no clorados (kg)	130205	R13	0	4	0	4
Residuos de laboratorio (kg)	160506	D15	0	30	0	30
TOTAL			0	10.235	0	211

Cambio climático

Fruto del compromiso de Alma Carraovejas con la lucha contra el cambio climático, se calcula y verifica la huella de carbono de organización de Pago de Carraovejas desde el año 2015 según la norma GHG Protocol y con un enfoque de control operacional. A este cálculo se han sumado las bodegas Ossian y Hoyada de los Lobos en 2019. Así mismo, disponemos de un plan de minimización de emisiones de gases de efecto invernadero, en el que destacamos las siguientes medidas:

- Buscar proveedores lo más cercanos posibles, especialmente para materias primas y materias auxiliares que se adquieren en grandes cantidades (uva, abono, biomasa, gasóleo, barricas, botellas, cajas de cartón, palets, etc.).
- Conducción eficiente de tractores de tractores y vehículos de empresa.
- Instalación de placas solares.
- Regular las temperaturas de climatización.
- Optimizar las automatizaciones de ciertos procesos (tren de lavado de barricas, control automático de temperaturas en los depósitos).
- Realizar un correcto mantenimiento de los equipos.
- Sustituir equipos antiguos por otros más eficientes (criterio de compra).
- Emplear agua caliente solo cuando sea necesario.
- Aprovechar al máximo la luz natural, emplear lámparas y bombillas LED, así como instalar detectores de presencia en zonas de paso.
- Programar anualmente sesiones de sensibilización ambiental para todos los trabajadores.

Milsetentayseis

La disminución del inventario respecto al año anterior viene dada por el enorme descenso en la fase de embotellado, que se debe a que en 2019 se emplearon las botellas compradas en 2018.

Inventario de gases de efecto invernadero (ton CO2e)	2018	2019
Fase 1: Campo	32,15	37,18
Fase 2: Elaboración	5,60	12,12
Fase 3: Embotellado	53,91	0,49
Fase 4: Consumos generales	6,56	10,59
Fase 5: Residuos	0,073	0,02
Fase 6: Coproductos	-9,61	-12,23
Total	88,68	48,17



Pago de Carraovejas

La disminución del inventario de 2018 respecto al año anterior se debe a que ese año no se realizaron labores de abonado y fertilización en campo. La disminución del inventario de 2019 respecto al año anterior viene dada por el enorme descenso en la fase de embotellado, que se debe a que en 2019 se embotellaron menos botellas que el año anterior

Inventario de gases de efecto invernadero (ton CO2e)	2018	2019
Fase 1: Campo	253,59	222,58
Fase 2: Elaboración	148,54	138,20
Fase 3: Embotellado	441,09	189,89
Fase 4: Consumos generales	585,33	654,80
Fase 5: Residuos	14,32	27,49
Fase 6: Coproductos	-50,50	-35,61
Total	1.392,37	1.197,35

Histórico inventario de gases de efecto invernadero (ton CO2e)					
Año	2015	2016	2017	2018	2019
Resultado (ton CO2e)	1.239,35	1.133,35	1.462,48	1.392,37	1.197,35





Ossian Vides y vinos

La disminución del inventario de 2019 respecto al año anterior viene dada por un menor procesado de uva, además se redujo el consumo de gasóleo para maquinaria.

Inventario de gases de efecto invernadero (ton CO2e)	2018	2019
Fase 1: Campo	374,03	290,76
Fase 2: Elaboración	-	32,27
Fase 3: Embotellado	22,36	85,37
Fase 4: Consumos generales	120,22	101,08
Fase 5: Residuos	1,86	2,35
Fase 6: Coproductos	-27,89	-41,24
Total	490,58	471,86



Restaurante Ambivium:

Para el Restaurante Ambivium se reportará el inventario de gases de efecto invernadero correspondiente al año 2019 en la memoria del año que viene, ya que estamos a la espera de realizar la auditoría de verificación.



Biodiversidad

En Alma Carraovejas, a pesar de ubicarnos en zonas no protegidas, damos una gran importancia al cuidado de nuestro entorno, tanto del medio ambiente como de la biodiversidad.

En lo que respecta a la existencia de zonas incluidas en Red Natura 2000, hay que destacar que la finca de Pago de Carraovejas no se encuentra ubicada dentro de ninguna zona LIC ni ZEPA, pero se encuentra a poca distancia de un LIC denominado "Riberas del Río Duero y afluentes", a unos 500 metros hacia el norte del Pico de Santa María, lo cual hace que tengamos áreas de gran valor para la biodiversidad.

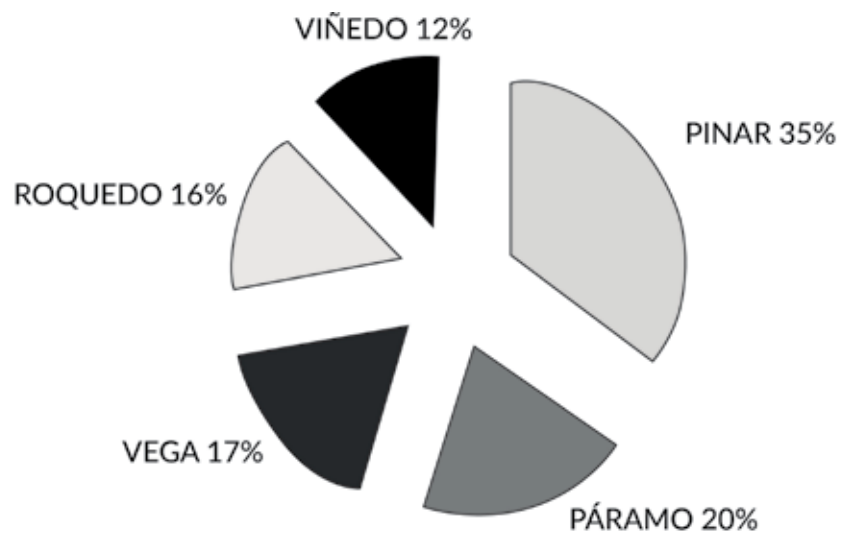
En el año 2013, realizamos un estudio faunístico para conocer la gran variedad de fauna con la que cuenta la finca de Pago de Carraovejas, y con el objetivo final de implantar mejoras ambientales.

Se ha dividido la finca en una serie de formaciones que, aunque no son biotopos propiamente dichos, es decir, no poseen unas condiciones ambientales determinadas para el desarrollo de ciertas especies animales y vegetales, ayudan a comprender de una manera más sencilla el ecosistema de la zona, así como las especies que lo habitan: el páramo, el roquedo, el pinar, el viñado y la vega.

Las áreas con más valor para la biodiversidad son el pinar y el páramo, albergando el mayor número de especies, con más del 50% del total.

El pinar se encuentra en la parte intermedia de la superficie de la finca en toda su longitud. Se trata de masas formadas fundamentalmente por pino carrasco que presenta diversas etapas de desarrollo según las zonas, aunque es su mayoría son masas





maduras procedentes probablemente de diversas campañas de reforestación fomentadas por la Administración. Sus suelos son de arcillas margosas, niveles calcáreos y yesíferos. El pinar posee 38 especies diferentes de vertebrados, lo que supone un 35% del total. Los animales aprovechan la espesura de esta área para refugiarse, tal es el caso de los jabalíes, los corzos o los conejos. Las aves suelen utilizarlo para alimentarse; y los pies más altos y mejor ubicados, para colocar sus nidos.

El páramo está ubicado en la parte superior de la finca, se trata de un terreno llano y yermas de suelo calizo, generalmente poco profundo. El mosaico de vegetación que encontramos son principalmente zonas de cultivo de secano (cereal, fundamentalmente), así como terrenos baldíos con algo de matorral bajo que son pastoreados, y alguna pequeña masa de arbolado de repoblación muy poco desarrollada. Encontramos 22 especies que suponen el 20% del total, destacando sobre manera las aves como la cogujada, la collalba o el mochuelo.





Nuestro entorno social

Estos son los estatutos, principios y otros documentos de carácter económico, ambiental y social desarrollados externamente y que Alma Carraovejas respalda:

- Pacto Mundial: Estamos comprometidos con la ejecución de los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) definidos por la Asamblea General de Naciones Unidas, trabajando de la mano de la Red Española del Pacto Mundial.
- Decálogo de sostenibilidad: Pago de Carraovejas fue la ter-

cera empresa en obtener la adhesión al decálogo en el año 2017. Ossian ha procedido a la adhesión en 2019.

- Hosteleros por el Clima: Reconociendo el desafío climático que tenemos por delante, Restaurante Ambivium se compromete a llevar a cabo un plan de acción para la reducción de sus emisiones de gases efecto invernadero y a formar parte de la Comunidad #PorElClima, iniciativa pionera de personas, empresas, organizaciones y administraciones

públicas que se unen con un objetivo común: ser protagonistas de la acción contra el cambio climático de acuerdo a las directrices marcadas en el Acuerdo de París.

Y esta es la lista de las principales afiliaciones a entidades del sector u otras asociaciones y las organizaciones de defensa de intereses a nivel nacional o internacional:

- Vitartis: Pertenece a la junta directiva.
- Instituto de Calidad Turística Española, ICTE.
- Fundación Másfamilia.
- FIVIN.
- Consejo Regulador D.O. Ribera Del Duero (C.R.D.O).
- Federación Española Del Vino (FEV).

- Asociación Chaîne Des Rostissiers.
- Plataforma Tecnológica Del Vino (PTV).
- Cámaras de Comercio (Segovia- Valladolid).
- Asociación Empresarios Peñafiel (AEMPE).
- Convenio Grupo Incorpora- Integración Laboral.
- Asociación de Empresa familiar de Castilla y León.
- Federación empresarial Segovia.
- Asociación de jóvenes empresarios de Segovia.
- Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).
- Visión Responsable.
- Red Española del Pacto Mundial.

No se tiene constancia de ningún incidente derivado de incumplimientos de la regulación legal o de los códigos voluntarios relativos a los impactos medioambientales, de productos y servicios en la salud y la seguridad durante su ciclo de vida durante 2019.

En Alma Carraovejas cumplimos con la Ley Orgánica 3/2018 de protección de datos de carácter personal y garantía de los derechos digitales y del Reglamento Europeo RGPD 679/2016. El derecho a la protección de datos personales es un derecho fundamental de todas las personas que se traduce en la potestad de control sobre el uso que se hace de sus datos personales. Este control permite evitar que, a través del tratamiento de nuestros datos, se pueda llegar a disponer de información sobre nosotros que afecte a nuestra intimidad y demás derechos fundamentales y libertades públicas. En 2019 no se han recibido reclamaciones fundamentadas sobre la violación de la privacidad y la fuga de datos de los clientes.

Tampoco se han recibido multas relacionadas con el incumplimiento de la normativa relativa al suministro y uso de productos y servicios.



Nuestros proveedores

En nuestra firme apuesta por la calidad de nuestros productos, en Alma Carraovejas contamos con proveedores que conocen perfectamente nuestras expectativas y que pueden adecuarse a las necesidades de la empresa, manteniendo una relación de confianza y de mutuo beneficio. Nuestros proveedores son el primer eslabón de nuestra apuesta por la calidad, distinguimos tres tipos de proveedores: de materia prima, de materiales auxiliares y resto.

Conscientes de la importancia de extender nuestros valores a toda la cadena de suministro, hemos desarrollado un protocolo de homologación de proveedores como forma de promover la observación y cumplimiento de la normativa social y ambiental, que abarca todos los procesos productivos de la compañía y garantiza una mayor transparencia. Siguiendo los sistemas de gestión de calidad se realiza una revisión anual de proveedores, así como de las incidencias que se pudieran haber generado y en las que estuviera involucrado alguno de ellos.

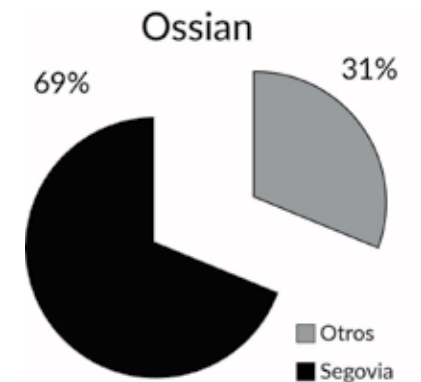
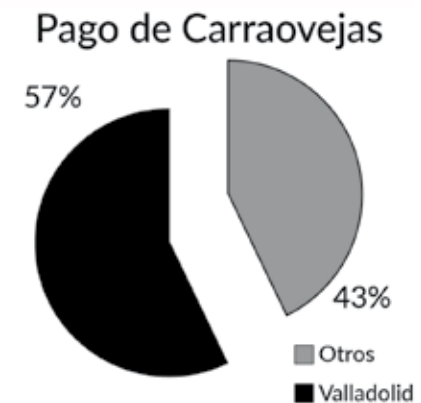
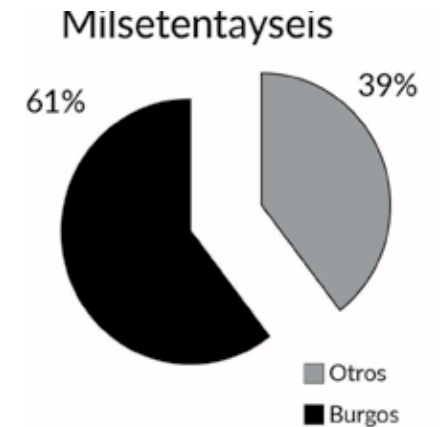
También se ha elaborado un Código de Conducta para proveedores donde se les compromete e informa de la importancia de las normas y prácticas del lugar de trabajo, cumplimiento de la ley y de nuestros criterios responsables tanto ambientales como laborales. El 100% de nuestros proveedores habituales conocen dicho código, siendo esencial su entrega y confirmación de recepción por parte de ellos para el comenzar a trabajar juntos.

La selección de proveedores de productos y de servicios se realiza según una serie de criterios concretos:

- Calidad de los materiales.
- Mecanismos de contacto.

- Relación calidad – precio.
- Criterios responsables: ambientales y laborales.
- Proximidad.
- Apoyo a proveedores locales.

Por tanto, Alma Carraovejas compra, siempre que es posible, bienes y servicios a proveedores y subcontratistas locales (de la provincia en la que se ubica el centro de trabajo), siempre y cuando cumplan con nuestros requisitos en cuanto a calidad del servicio. De esta manera, pretendemos contribuir a la generación de riqueza en nuestro entorno, mediante la implantación y desarrollo de relaciones económicas con proveedores locales. Los porcentajes de compra (que supone el gasto en euros) de nuestros proveedores y subcontratistas durante 2019 se presenta a continuación:



Comunidad local

No se identifican operaciones con impacto negativo actual o potencial en la comunidad local.

En Alma Carraovejas hemos desarrollado un fuerte compromiso con la sociedad en general, y con la sociedad rural en particular. Estas son algunas de las acciones al respecto que hemos llevado a cabo durante el año 2019:

- Visitas a la bodega de alumnos de diferentes universidades, como la Complutense de Madrid o la Universidad de Valladolid, y también de institutos.
- Convenios de prácticas con distintas universidades y centros de formación, de manera que se incorporan estudiantes o recién licenciados bajo dicho régimen.
- Convenio de colaboración con la Fundación Seur para la recogida de tapones de plástico, de manera que el dinero recaudado por su reciclaje se destinará al proyecto “Tapones para una nueva vida®”.
- Donación para la compra de ropa para la comisión de festejos del Ayuntamiento de Peñafiel.
- Donación (en producto y en metálico) a la carrera solidaria popular de Cartonajes Salinas 2019, en apoyo de la Comisión Española de Ayuda al Refugiado.
- Donación a la Asociación Española Contra el Cáncer.
- Mecenazgo del libro “Segovia on the move” de Roberto Arribas Senín.
- Donación al Banco de Alimentos de Valladolid para apoyar los tres retos solidarios de los ciclistas Guillermo Prieto Hortelano y Agustín Álvarez Elvira: los 10.000 kilómetros del Soplao, la Quebrantahuesos y la Madrid-Lisboa (2.444 kilómetros non stop).

- Marcha contra el cáncer de Peñafiel organizada por la AECC. Pago de Carraovejas ha colaborado con la inscripción de todos sus empleados.
- Subasta con fines benéficos en la plataforma Catawiki, acción enmarcada en la presentación de dicha plataforma al sector vinícola español. Una empresa en la que Víctor Rodríguez, periodista y elaborador, es asesor para las selecciones de vinos españoles y portugueses. La suma de todas las pujas ganadoras se entregará a Acción contra el Hambre.
- Donación de botellas para la Asociación Riazana de catadores, para una cata en la localidad de Moradillo de Roa, para colaborar con el campus de verano de fútbol de Segovia y para la feria solidaria de Córdoba.
- Cena “Otoño Enológico”, el día 16 de noviembre se organizó una visita a la bodega y cena con maridaje para 56

personas. Se dona íntegramente el importe recaudado a Inlusport, (asociación sin ánimo de lucro y ámbito territorial, que tiene como objetivo principal la inclusión de grupos sociales a través del deporte).

- Colaboración con la carroza de la cabalgata de navidad del AMPA La Villa de Peñafiel.
- Recogida de juguetes para la cabalgata motera de Valladolid.

En relación con las obras y mejoras llevadas a cabo en las infraestructuras de nuestras instalaciones durante el año 2019, destacamos las siguientes:

En 2020 está previsto acometer en las instalaciones de Pago de Carraovejas las nuevas naves agrícolas junto al viñedo, así como nuevas zonas sociales donde conocer y disfrutar en mayor profundidad del conocimiento sobre los viñedos y nuestros vinos.



Sede	Proyecto	Importe (€)
Milsetentayseis	Sustitución de la puerta de acceso al patio trasero	4.600
	Pintado de las plazas de aparcamiento	315
Pago de Carraovejas	Obras en fermentación	18.640
	Centro de seccionamiento	133.234
	Ampliación de los cuartos de agua	1.000.000
	Nave de prensas y expedición	790.000
	Mejoras en puestos de producción	293.000
	Proyecto de paisajismo: Cubierta vegetal en el taller y en nave de prensas y expedición, jardín en aseos vendimia, cubierta de pizarra en los lucernarios del embotellado, jardín en zona de básculas y recuperación de taludes de cuartos técnicos	190.000
	Proyecto de paisajismo: Isla yesero	15.300
	Proyecto de paisajismo: Isla palomar	9.330
	Proyecto de paisajismo: Plantación de rodal de almendros en Las Arenosas	8.624
	Proyecto de paisajismo: Recuperación del cauce de Espantalobos	14.860
	Reforma del laboratorio	4.281
Ossian	Pasamanos de cuero en nave de fermentación	7.102
	Nuevo compresor para bodega	8.850
	Nuevo compresor para la instalación de la humidificación	7.000
Ambivium	Relleno de pozo negro con grava	700
	Obras de reforma y mejora del restaurante	65.500
	TOTAL	2.571.336





SOBRE ESTA MEMORIA

El grupo Alma Carraovejas nace con el propósito de aunar la misma filosofía de trabajo a todas sus sociedades dependientes. La sociedad Alma Carraovejas S.L. es la sociedad dominante de un grupo de sociedades constituidas por:

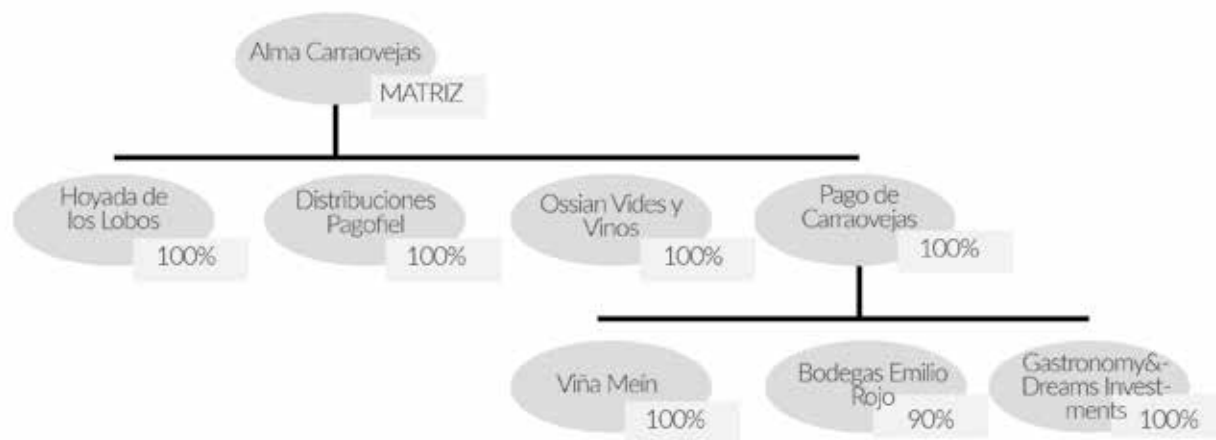
- Pago de Carraovejas S.L.U. (participación del 100%).
- Distribuciones Pagofiel S.L.U. (participación del 100%).
- Ossian Vides y Vinos S.L.U. (participación del 100%).
- Hoyada de los Lobos S.L.U. (participación del 100%).
- Gastronomy and Dreams Investments S.L.U. (participación indirecta a través de Pago de Carraovejas S.L.U. del 100%).
- Viña Meín S.L.U. (participación indirecta a través de Pago de Carraovejas S.L.U. del 100%).
- Bodegas Emilio Rojo S.L. (participación indirecta a través de Pago de Carraovejas S.L.U. del 90%). Se constituye el 10/06/2019.

Las sociedades Distribuciones Pagofiel S.L.U. y Gastronomy and Dreams Investments S.L.U. no cuentan con plantilla, por

lo que no se incluye información relativa a estas en el presente documento.

Alma Carraovejas sigue dando respuesta a los retos de transparencia, integridad y sostenibilidad, entendida esta última en una quintuple vertiente: económica, de gobernanza, de gestión del talento, ambiental y social.

Alma Carraovejas mantiene su compromiso de Responsabilidad Social Empresarial al menos en tres elementos esenciales. En primer lugar, su integración en la estrategia y procesos de la organización. En segundo lugar, el impulso del diálogo y el conocimiento de las expectativas de los grupos de interés. Por último, el fomento de la transparencia y la comunicación.



Elaboramos y publicamos nuestra memoria de sostenibilidad anualmente, siendo esta nuestra octava memoria, si bien esta es la primera vez que engloba a Alma Carraovejas. Esta nueva edición, al igual que la última publicación (memoria de sostenibilidad de 2018) se ha elaborado de conformidad con los estándares GRI (Global Reporting Initiative), opción de conformidad esencial. [102-48] La presente memoria ha incorporado los contenidos de los nuevos estándares GRI de 2018 de “Agua y efluentes” (303) y “Salud y seguridad laboral” (403).

[102-50] Cubre el periodo de enero a diciembre de 2019. Debido a la coherencia entre los datos económicos-financieros publicados por vías públicas y los reportados en este informe, dichos valores son los calculados en el periodo del 1 de septiembre de 2018 al 31 de agosto de 2019.

Este documento ha sido verificado externamente en su conjunto por la entidad certificadora OCAcert, empresa completamente independiente a Alma Carraovejas. La decisión de verificar este informe parte de la alta dirección de Alma Carraovejas, con la intención de garantizar la veracidad de los datos a los grupos de interés.

Si desea obtener información adicional relacionada con esta memoria puede contactar con Alma Carraovejas a través del correo electrónico: silviatellez@almacarraovejas.com.



Identificación de aspectos materiales

El proceso seguido por Alma Carraovejas para la identificación de sus aspectos materiales parte de los principios para la definición del contenido del informe: participación de los grupos de interés, contexto de sostenibilidad, materialidad y exhaustividad.

El proceso consta de cuatro pasos:

1. Identificación de contenidos: Tomando como referencia GRI.
2. Priorización: Valoración de los impactos económicos, sociales y ambientales (según su probabilidad y sus consecuencias), así como de la influencia que éstos tengan en las valoraciones y decisiones de los grupos de interés. A continuación, se genera una matriz de materialidad, que enfrenta el impacto con la influencia en los grupos de interés. Finalmente, se dibuja una curva por encima de la cual los temas se consideran materiales para la organización.
3. Validación: Se determinan los contenidos concretos a incluir en la memoria. El listado definitivo de aspectos materiales es aprobado por la Dirección de Alma Carraovejas.
4. Revisión: Alma Carraovejas se compromete a realizar la

revisión del presente documento, una vez éste haya sido publicado. Las conclusiones extraídas de esta revisión servirán como base para la identificación de nuevos posibles aspectos materiales en el siguiente ejercicio de reporte.

Este análisis se realizó por primera vez en 2016, y ha sido revisado por la Directora de RSE, no identificándose ningún cambio que afecte a los resultados.

Aplicando este proceso, Alma Carraovejas identifica como sus aspectos materiales los siguientes:

ASPECTOS MATERIALES	COBERTURA INTERNA	COBERTURA EXTERNA
Desempeño económico		
Desempeño económico (201)	Alma Carraovejas	-
Presencia en el mercado (202)	Alma Carraovejas	
Impactos económicos indirectos (203)	-	Provincia de Valladolid
Prácticas de adquisición (204)	-	Proveedores
Competencia desleal (206)	Alma Carraovejas	Alma Carraovejas
Desempeño ambiental		
Materiales (301)	Alma Carraovejas	-
Energía (302)	Alma Carraovejas	-
Agua (303)	Alma Carraovejas	-
Biodiversidad (304)	Alma Carraovejas	Provincia de Valladolid
Emisiones (305)	Alma Carraovejas	Comunidad local
Vertidos y residuos (306)	Alma Carraovejas	Confederación Hidrográfica del Duero
Cumplimiento legal ambiental (307)	Alma Carraovejas	-
Evaluación ambiental de proveedores (308)	-	Proveedores
Desempeño social		
Empleo (401)	Alma Carraovejas	Comunidad local
Relaciones trabajador-empresa (402)	Alma Carraovejas	-
Salud y seguridad en el trabajo (403)	Alma Carraovejas	-
Formación y desarrollo (404)	Alma Carraovejas	-
Diversidad e igualdad de oportunidades (405)	Alma Carraovejas	Comunidad local
Comunidades locales (413)	-	Provincia de Valladolid
Salud y seguridad de los clientes (416)	Alma Carraovejas	-
Marketing y etiquetado (417)	Alma Carraovejas	-
Privacidad del cliente (418)	Alma Carraovejas	-
Cumplimiento legal socioeconómico (419)	Alma Carraovejas	Denominación de Origen y otras administraciones

Índice de contenidos GRI

CONTENIDOS GENERALES

102-1	Nombre de la organización.....	70	102-31	Evaluación de temas económicos, ambientales y sociales.....	17
102-2	Actividades, marcas, productos y servicios.....	19	102-40	Lista de grupos de interés.....	31
102-3	Ubicación de la sede.....	19	102-41	Acuerdos de negociación colectiva.....	39
102-4	Ubicación de las operaciones.....	25	102-42	Identificación y selección de grupos de interés.....	31
102-5	Propiedad y forma jurídica.....	70	102-43	Enfoque para la participación de los grupos de interés.....	31
102-6	Mercados servidos.....	25	102-44	Temas y preocupaciones clave mencionados.....	31
102-7	Tamaño de la organización.....	29	102-45	Entidades incluidas en los estados financieros consolidados.....	70
102-8	Información sobre empleados y otros trabajadores.....	41	102-46	Definición de los contenidos de los informes y las coberturas del tema.....	72
102-9	Cadena de suministro.....	67	102-47	Lista de temas materiales.....	72
102-10	Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro.....	19	102-48	Re expresión de la información.....	70
102-11	Principio y enfoque de precaución.....	53	102-49	Cambios en la elaboración de informes.....	72
102-12	Iniciativas externas.....	65	102-50	Periodo objeto del informe.....	70
102-13	Afiliación a asociaciones.....	65	102-51	Fecha del último informe.....	70
102-14	Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones.....	5	102-52	Ciclo de elaboración de informes.....	70
102-15	Impactos, riesgos y oportunidades principales.....	18	102-53	Punto de contacto para preguntas sobre el informe.....	70
102-16	Valores, principios, estándares y normas de conducta.....	10	102-54	Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI.....	70
102-18	Estructura de gobernanza.....	16	102-55	Índice de contenidos GRI.....	74
102-30	Eficacia de los procesos de gestión del riesgo.....	16	102-56	Verificación externa.....	70

GRI 103: Enfoque de gestión (2016)	
103-1	Explicación del tema material y su cobertura.....Varios
103-2	El enfoque de gestión y sus componentes.....Varios
103-3	Evaluación del enfoque de gestión.....Varios

DESEMPEÑO ECONÓMICO

GRI 201: Desempeño económico (2016)	
103	Enfoque de gestión 201
201-1	Valor económico directo generado y distribuido.....29
201-4	Asistencia financiera recibida por el gobierno.....30
GRI 202: Presencia en el mercado laboral (2016)	
103	Enfoque de gestión 202
202-1	Ratio del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local.....44
GRI 203: Impactos económicos indirectos (2016)	
103	Enfoque de gestión 203
203-1	Inversiones en infraestructura y servicios apoyados.....68
GRI 203: Impactos económicos indirectos (2016)	
103	Enfoque de gestión 204
204-1	Proporción de gasto en proveedores locales.....67

GRI 206: Competencia desleal (2016)

103	Enfoque de gestión 206
206-1	Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia.....30

DESEMPEÑO AMBIENTAL

GRI 301: Materias primas y auxiliares (2016)

103	Enfoque de gestión 301
301-1	Materiales utilizados por peso o volumen.....54
301-2	Insumos reciclados.....54
301-3	Productos reutilizados y materiales de envasado.....54

GRI 302: Energía (2016)

103	Enfoque de gestión 302
302-1	Consumo energético dentro de la organización.....54

GRI 303: Agua y efluentes (2018)

103	Enfoque de gestión 303
303-1	Interacción con el agua como recurso compartido.....56
303-2	Gestión de los impactos relacionados con los vertidos de agua.....57

303-3	Extracción de agua.....	56
303-4	Vertido de agua.....	57
GRI 304: Biodiversidad (2016)		
103	Enfoque de gestión 304	
304-1	Centros de operaciones propiedad, arrendados o gestionados ubicados dentro de o junto a áreas protegidas o zonas de gran valor para la diversidad fuera de áreas protegidas.....	63
GRI 305: Emisiones (2016)		
103	Enfoque de gestión 305	
305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1).....	60
305-2	Emisiones indirectas de GEI al generar energía (alcance 2).....	60
305-3	Otras emisiones indirectas de GEI (alcance 3).....	60
305-5	Reducción de las emisiones de GEI.....	60
GRI 306: Vertidos y residuos (2016)		
301	Enfoque de gestión 306	
306-1	Vertido de aguas en función de su calidad y destino.....	57
306-2	Residuos por tipo y método de eliminación.....	58

GRI 307: Cumplimiento legal ambiental (2016)		
103	Enfoque de gestión 307	
307-1	Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental.....	53
GRI 308: Evaluación ambiental de proveedores (2016)		
103	Enfoque de gestión 308	
308-1	Nuevos proveedores que han pasado filtros de evaluación y selección de acuerdo con criterios ambientales.....	67
DESEMPEÑO SOCIAL		
GRI 401: Empleo (2016)		
103	Enfoque de gestión 401	
401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal.....	43
401-2	Beneficios para los empleados a tiempo completo que no se dan a los empleados a tiempo parcial o temporales.....	46
401-3	Permiso parental.....	44
GRI 402: Relaciones trabajador-empresa (2016)		
103	Enfoque de gestión 402	
402-1	Plazos de avisos mínimos sobre cambios operacionales.....	46

GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo (2018)		416-2 Casos de incumplimiento relativos a impactos en la salud o seguridad de las categorías de productos o servicios.....66
103 Enfoque de gestión 403		
403-9 Lesionesporaccidentelaboral.....52		
403-10 Dolenciasyenfermedadesprofesionales.....52		
GRI 404: Formación y desarrollo (2016)		GRI 417: Marketing y etiquetado (2016)
103 Enfoque de gestión 404		103 Enfoque de gestión 417
404-1 Mediadehorasdeformaciónalañoporepleado.....49		417-1 Requerimientos para la información y el etiquetado de productos y servicios.....23
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades (2016)		417-2 Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios.....23
103 Enfoque de gestión 405		417-3 Casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing.....23
405-1 Diversidad en órganos de gobierno y empleados.....41		GRI 418: Privacidad del cliente (2016)
405-2 Ratio del salario base y de la remuneración de mujeres frente ahombres.....51		103 Enfoque de gestión 418
GRI 413: Comunidades locales (2016)		418-1 Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente.....66
103 Enfoque de gestión 413		GRI 419: Cumplimiento legal socioeconómico (2016)
413-2 Operaciones con impactos negativos significativos (realesypotenciales)enlascomunidadeslocales.....68		103 Enfoque de gestión 419
GRI 416: Salud y seguridad de los clientes (2016)		419-1 Incumplimiento de las leyes y normativas en los ámbitos social y económico.....66
103 Enfoque de gestión 416		



ALMA CARRAOVEJAS

