

2020

Memoria Anual

RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

PACO & LOLA





CONTENIDO

SOMOS PACO & LOLA

- Presentación de nuestra compañía
- Estructura corporativa
- Misión, visión y valores
- Nuestros mercados
- Principales cifras
- Nuestros grupos de interés
- Nuestros personas socias

CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS MEJORES UVAS

- Nuestras viñas
- D.O. Rías Baixas
- Materia prima de calidad

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

- Nuestros productos
- Premios y distinciones
- Calidad del producto y Seguridad Alimentaria
- Apostamos por la innovación

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

- Nuestra plantilla
- Formación especializada en continuo
- Orientados a la seguridad y salud de nuestro equipo

CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

- Comprometidos con el medioambiente
- Plan de Mejora Ambiental y Energético
- Indicadores de consumos
- Economía Circular
- Reducción del impacto

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA



PACO & LOLA
PEGADOS A LA TIERRA

PEGADOS A LA TIERRA

Somos **Paco & Lola**, la **Sociedad Cooperativa Vitivinícola Arousana**. Hemos nacido y crecido vinculados a nuestro entorno más cercano, la comarca de O Salnés.

Como **embajadores de nuestra tierra**, estamos firmemente **comprometidos con nuestro entorno**, favoreciendo la **generación de empleo y valor en la comarca a través de la producción de vinos de calidad** que nos sitúen como un referente en el mapa de todos nuestros clientes a nivel mundial.

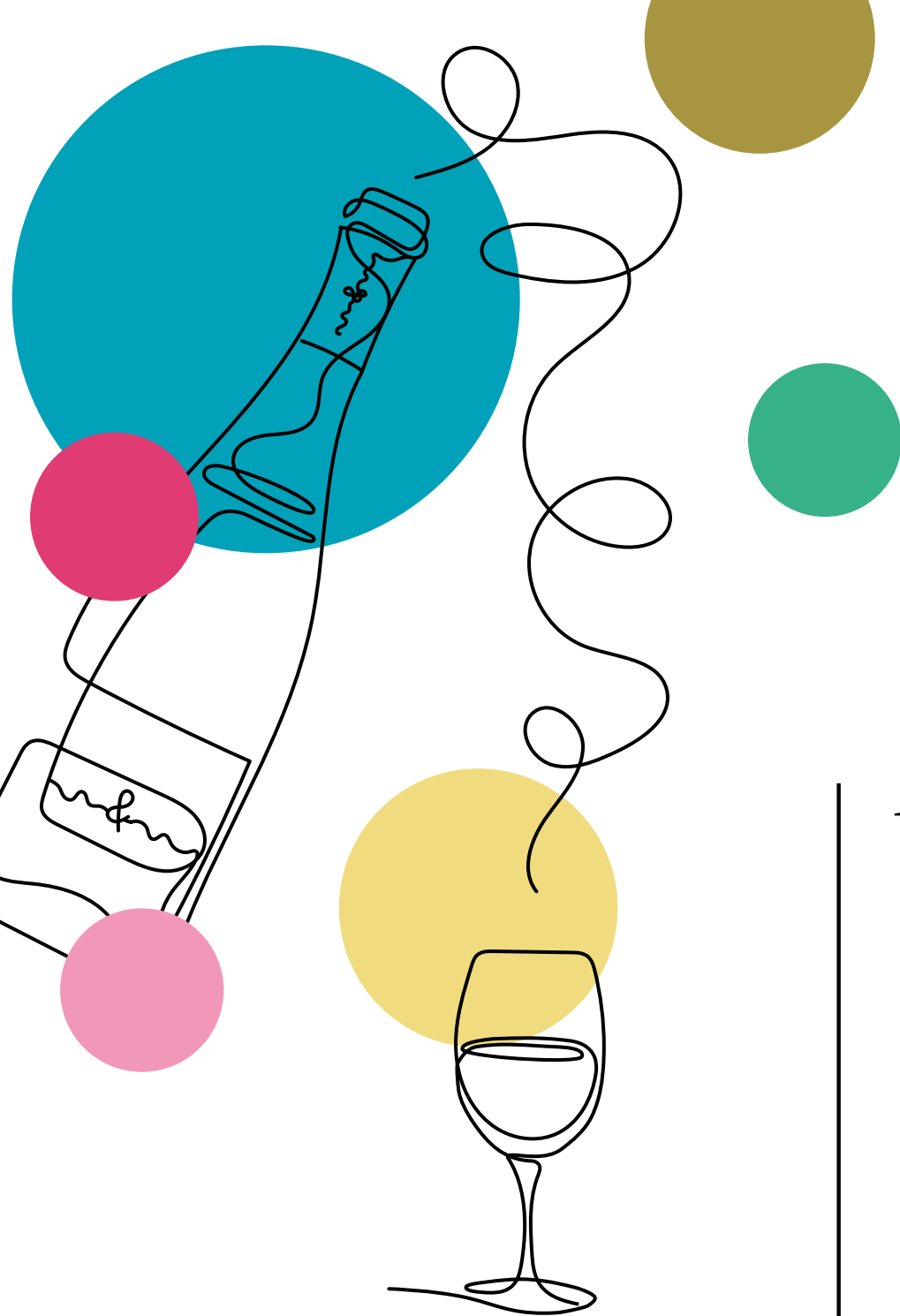
Somos conscientes de que nuestra actividad, como cualquier otra, cuenta con una repercusión sobre el medio ambiente. Por ello, **procuramos minimizar el impacto negativo de nuestras acciones**, tanto a través de iniciativas de mejora y eficiencia en nuestras instalaciones como políticas de carácter medioambiental en la cadena de valor de nuestro producto.

Por todo ello, y **en base a nuestros propósitos de mejorar la sostenibilidad de nuestra marca, nos sentimos alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU**. Los 17 ODS y sus 169 metas buscan un cambio de paradigma en nuestra sociedad a través de una mirada integral, indivisible, que en conjunto, construyen una visión del futuro que queremos.

A través de los ODS los países buscan mejorar la calidad de vida de las personas y el estado de conservación del planeta, integrando en torno a un solo esquema de objetivos a todos los agentes: ciudadanos, empresas, administración, otras organizaciones, etc.



Acompáñanos a lo largo de este documento y te mostraremos nuestros impactos en los ODS y nuestros propósitos de mejora para el futuro.



1. SOMOS
PACO & LOLA

SOMOS PACO & LOLA

CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

1.1. PRESENTACIÓN DE NUESTRA COMPAÑÍA

En el año 2005 un grupo de viticultores y productores de vino de la Comarca de O Salnés deciden profesionalizar su actividad vitivinícola, mejorando para ello la producción y comercialización. Para ello se crea una Cooperativa. Nace entonces la “Sociedad Cooperativa Vitivinícola Arousana S.C.G.”, más conocida como **Adega e Viñedos Paco & Lola**. Desde entonces hasta hoy hemos registrado un crecimiento continuado, tanto en volumen como en número de cooperativistas, a cierre de 2020, contamos con 443 personas socias de la Cooperativa.

Contamos con **una superficie de viñedo de 250 Ha**, repartidas en más de **1.700 parcelas**, de muy diversas superficies, desde los 12m² hasta los 16.000 m².

Actualmente somos la Cooperativa con mayor número de personas socias en la D.O. Rías Baixas, y la tercera en producción con sus alrededor de 2 millones de botellas al año (1.500.000 litros).

La actividad principal de **Paco & Lola** es la elaboración y comercialización de vino blanco albariño, así como vinos y bebidas espirituosas en otras Denominaciones de Origen

Desarrollamos, asimismo, otras actividades asociadas a estas, que aportan un valor añadido a nuestros Cooperativistas y al entorno.



SOMOS PACO & LOLA

CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

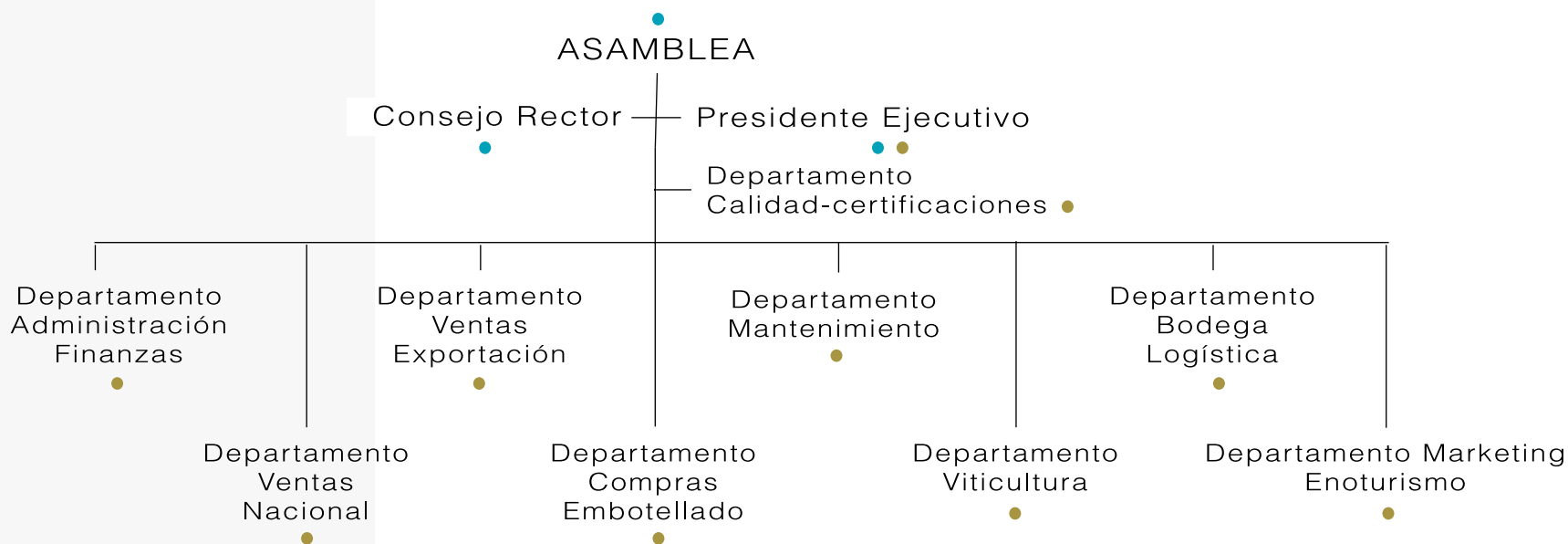
NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

1.2. ESTRUCTURA CORPORATIVA

A continuación presentamos nuestro organigrama corporativo, que responde a la estructura operativa de nuestra compañía.



● Gobierno
● Gestión

SOMOS PACO & LOLA

CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

1.3. MISIÓN, VISIÓN Y VALORES

Desde la fundación de la Cooperativa **se persigue la creación de riqueza para las familias cooperativistas, su equipo de trabajo y su área de influencia.** Consolidar este proyecto como un referente a nivel nacional e internacional.

MISIÓN

Devolver a la sociedad lo que ella nos da.

Fomentar el bienestar de las familias que componen la Cooperativa: Cooperativistas y Equipo de Trabajo.

Garantizar la sostenibilidad:

Social: Promover el relevo generacional de las familias viticultoras, contribuir a una vida saludable, favorecer la longevidad de nuestro entorno cultural.

Medioambiental: legar a nuestros hijos e hijas un entorno que favorezca la preservación de los recursos naturales que nos rodean.

Económica: devolver a la sociedad que nos rodea aquello que nos ha sido permitido generar en los distintos rincones del mundo.

VALORES

La mejora continua, el cambio y la innovación permanente en los procesos, productos y servicios, con el objetivo, entre otros, de mejorar el servicio prestado a los clientes y a los personas socias de forma continua.

Búsqueda de la excelencia actuando comprometidos con la calidad y las exigencias del mundo actual.

El trabajo en equipo, como base para articular el sentimiento de pertenencia a **Paco & Lola.**

Orientación a la marca, de forma que se trabaje para que identifique a toda la empresa y conecte con los clientes.

La calidad como motor impulsor de todo lo que hace en **Paco & Lola.** Todos y cada uno de los miembros del equipo están comprometidos con su rigurosa política de calidad interna. Sin embargo, no se limitan a cumplir con las normas, sino que **se busca ir más allá.**

VISIÓN

Contribuir a generar riqueza y bienestar sostenibles en nuestro entorno de influencia.



SOMOS PACO & LOLA

CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

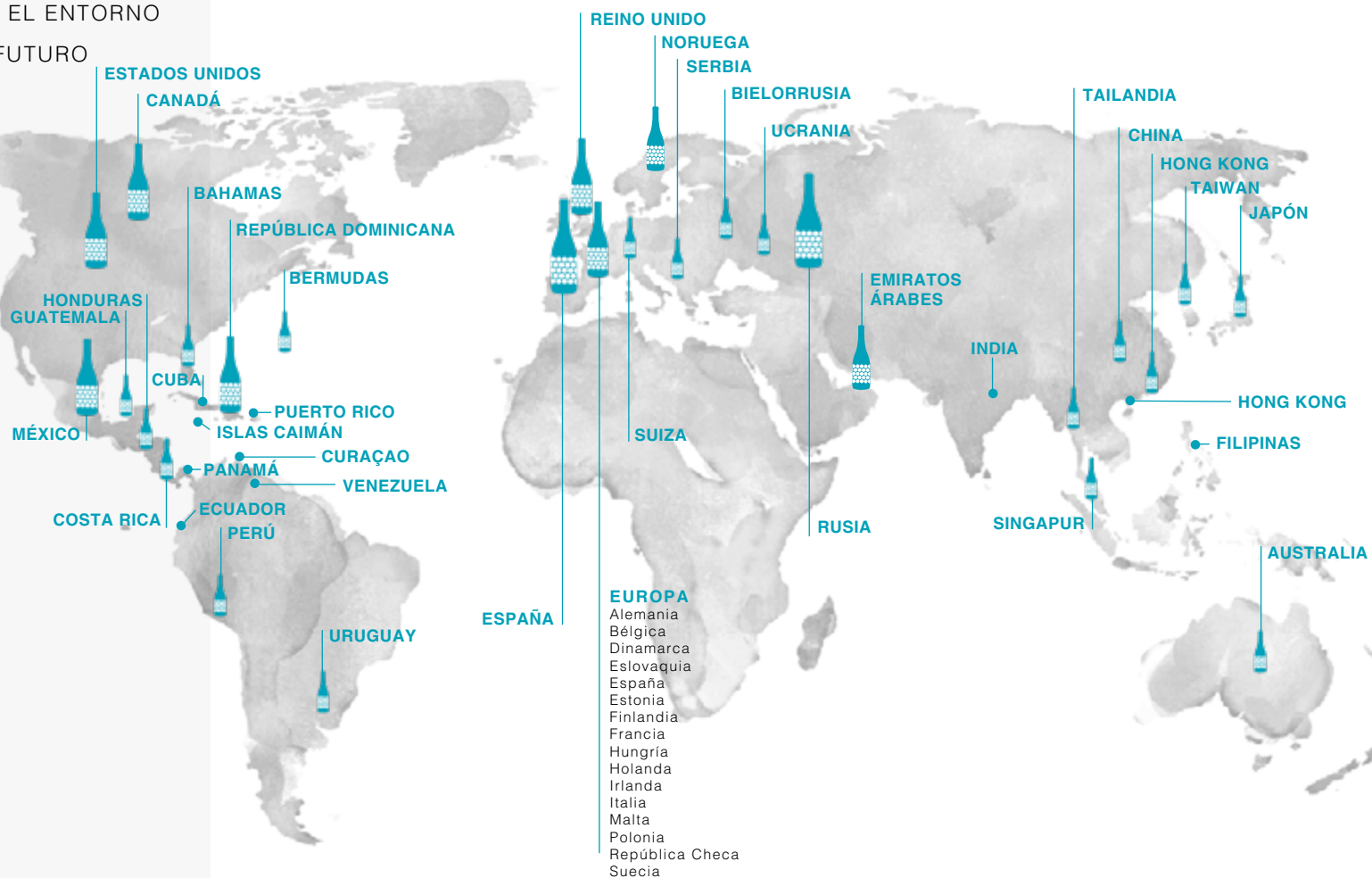
CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

1.4. NUESTROS MERCADOS



SOMOS PACO & LOLA

CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

1.5 PRINCIPALES CIFRAS

2020
406.809€

INVERSIONES

2019
212.912€

2020
10.432.575€

INGRESOS: VENTAS Y OTROS

2019
9.786.655€

2020
7.896.580€

COSTES OPERATIVOS

2019
6.577.030€

2020
956.659€

RETRIBUCIONES Y SEG. SOCIAL

2019
847.121€

2020
1.032.482€

RESULTADO NETO

2019
861.010€

2020
2.314.105€

TESORERÍA NETA

2019
1.025.786€

2020
18.383.259€

ACTIVOS

2019
15.859.258€

2020
29

POTENCIAL HUMANO

2019
28

2020
5.421.696€

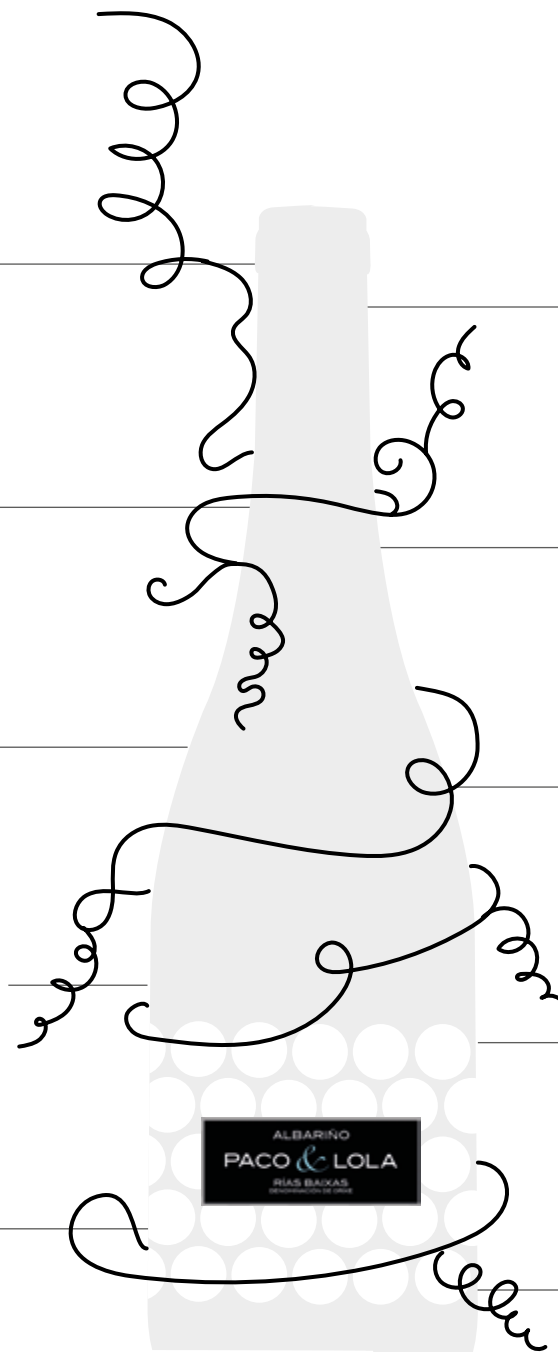
CAPITAL SOCIAL

2019
5.157.524€

2020
250ha

SUPERFICIE COOPERATIVISTAS

2019
242ha



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



SOMOS PACO & LOLA

CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

1.6 NUESTROS GRUPOS DE INTERÉS



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



SOMOS PACO & LOLA

CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

1.7 NUESTRAS PERSONAS SOCIOS

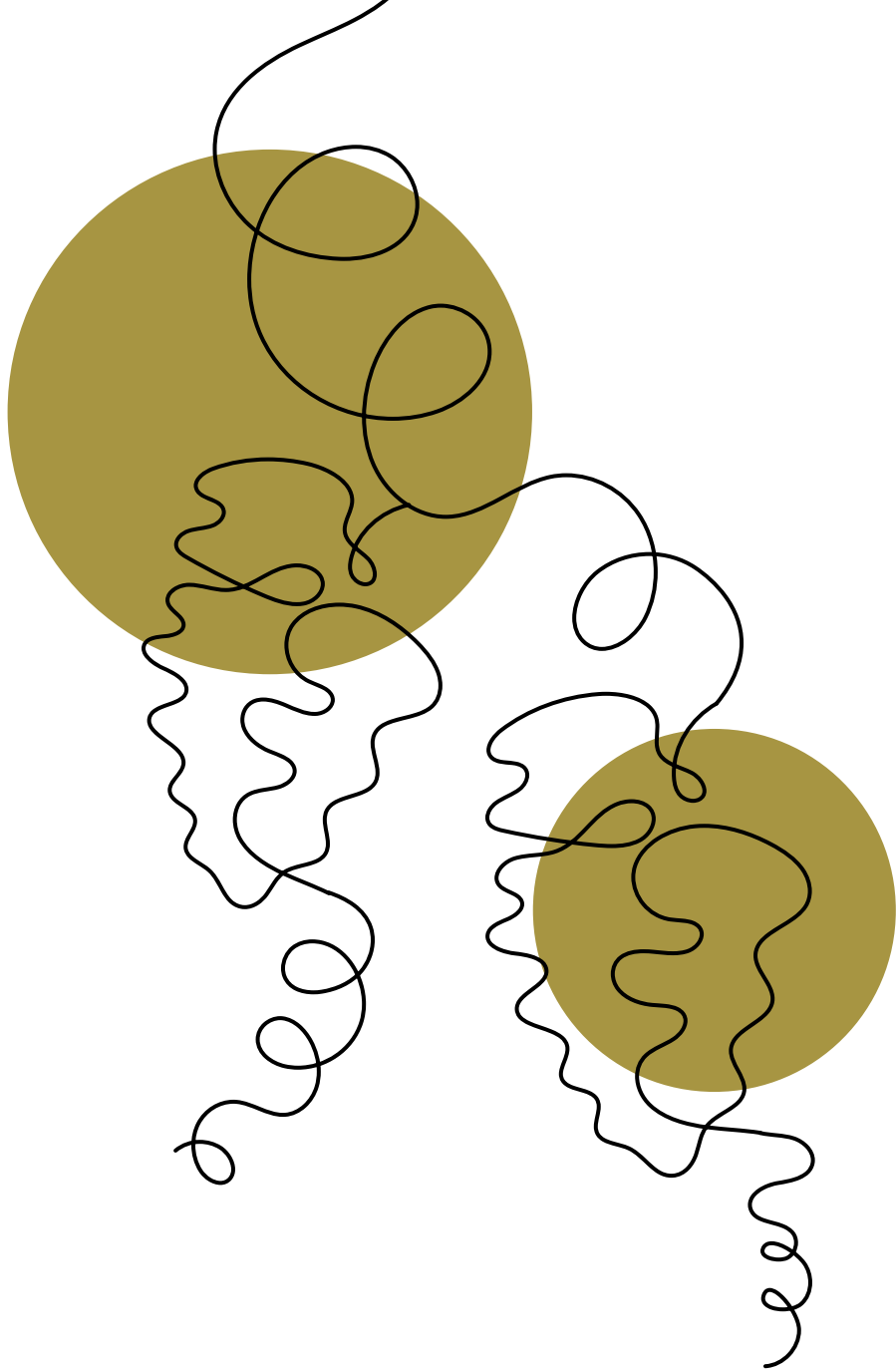
Paco & Lola cuenta con **443 personas socias a final de 2020**, todas ellas pertenecientes a la comarca de O Salnés. Esto quiere decir que nuestra Cooperativa está formada por más de **400 familias viticultoras** que suman en total más de **250 Ha hectáreas de viñedo**.

Las personas socias de la Cooperativa son el principal valor diferenciador, la suma de las más de 1.700 parcelas características del minifundio gallego aportan la diversidad y nos permite elaborar vinos diferenciados.

Gracias al trabajo diario de nuestras personas socias, a las que asesoramos durante todo el año, **tenemos el control completo de nuestra materia prima mejorpreciada: la uva**. Los cooperativistas son la pieza clave para alcanzar la excelencia, su compromiso y esfuerzo nos permite garantizar la calidad que caracteriza a nuestros albariños.

Son origen y tradición, pasión por el vino, evolución, son la tierra que cultivan, son la lucha por crecer y conservar sus raíces.





2.CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS **LAS MEJORES UVAS**

SOMOS PACO & LOLA

**CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS
LAS MEJORES UVAS**

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

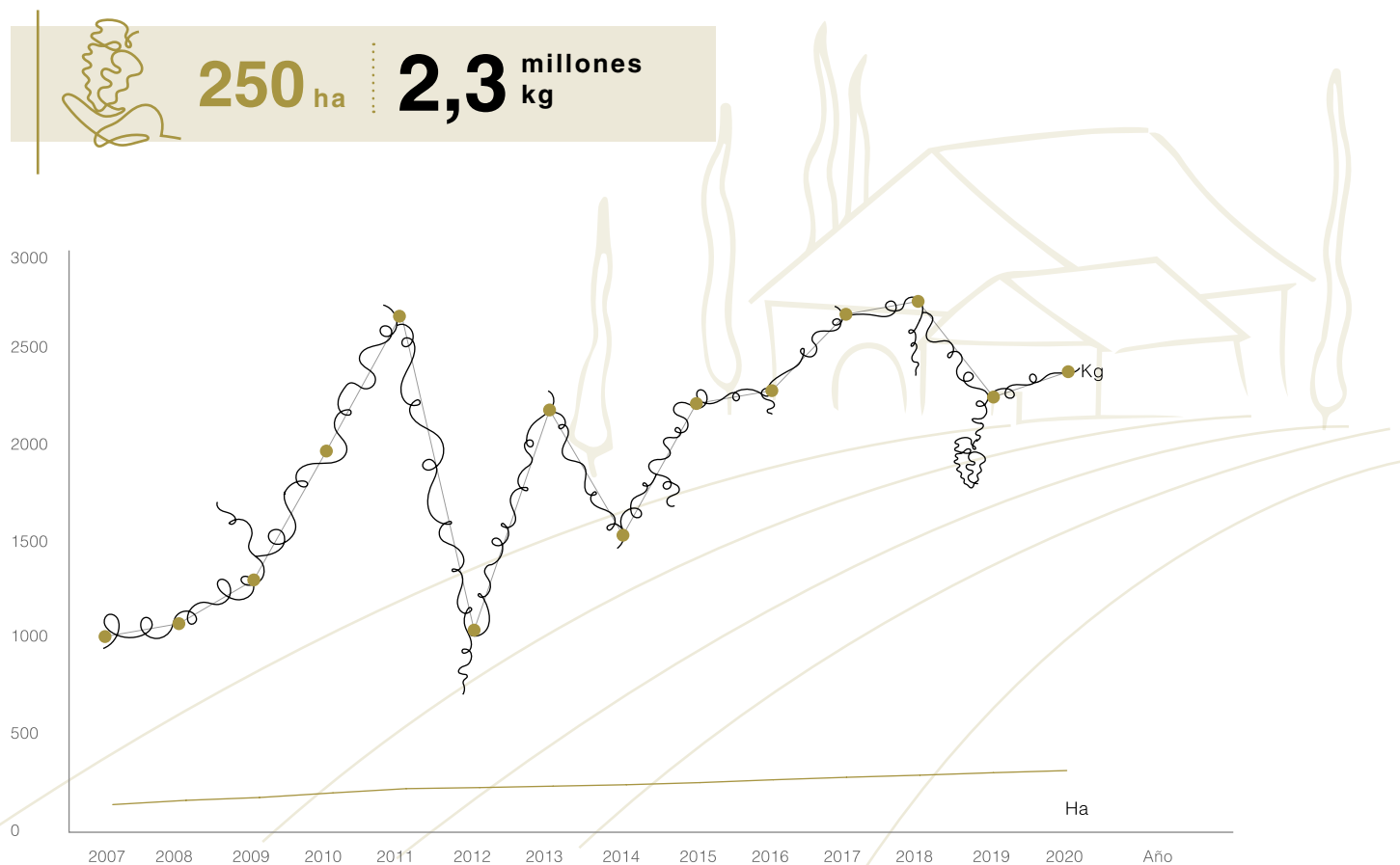
NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

2.1 NUESTRAS VIÑAS

En 2020 **se han recogido 2,3 millones** de kilogramos de uva.



SOMOS PACO & LOLA

**CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS
LAS MEJORES UVAS**

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

2.2 D.O. Rías Baixas (Viticultura información sobre la uva y D.O.)

La **Denominación de Origen Rías Baixas** es una pequeña zona vitivinícola situada en el noroeste de España, en la región de Galicia. Aunque en las Rías Baixas existe una profunda tradición vitivinícola, es a partir del año 1988, con la constitución de su Consejo Regulador, cuando el sector vitivinícola adquiere un peso fundamental en el desarrollo de la economía de este territorio. **Uno de los factores determinantes es la apuesta por las variedades autóctonas, en concreto la albariño**, resistentes a la climatología adversa propia de este territorio que confieren una calidad y origen genuinos a unos vinos de marcado carácter atlántico.

Condicionada por el minifundismo propio de Galicia, **esta Denominación de Origen actualmente cuenta con una superficie de más de 4.000 hectáreas, repartidas en unas 22.000 parcelas y más de 5.000 viticultores**. Su viticultura de esta zona se caracteriza por el sistema de conducción en emparrado, que condiciona que las labores de poda y vendimia se tengan que realizar totalmente a mano.

La D.O. Rías Baixas está compuesta por cinco subzonas de producción vinícolas: Soutomaior, Ribeira do Ulla, Condado del Tea, O Rosal, Salnés. **Paco & Lola** se encuentra en la subzona **“Val do Salnés”** de la **D.O. Rías Baixas**. Es la subzona de mayor extensión de las 5 existentes y también la de mayor producción. Según los datos de la última vendimia (2020) ha aportado casi 22 millones de kilogramos de los casi 34,5 de toda la D.O..
Esta subzona está compuesta por los siguientes municipios: Cambados, Meaño, Sanxenxo, Ribadumia, Meis, Vilanova de Arousa, Barro, Portas, Caldas de Reis, Vilagarcía de Arousa, O Grove y A Illa de Arousa.

Ulla ■
Salnés ■
Soutomaior ■
Condado Do Tea ■
O Rosal ■



SOMOS PACO & LOLA

**CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS
LAS MEJORES UVAS**

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

UVA ALBARIÑA

A pesar de la divulgación de la leyenda defendida por el escritor Álvaro Cunqueiro, que sostenía que la uva albariña fue llevada a Galicia por los monjes de la Orden del Císter en el siglo XII, las evidencias científicas indican que la variedad es originaria de Galicia. Estudios recientes realizados por la Misión Biológica de Galicia, dependiente del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), han determinado que esta variedad de uva no proviene de la zona del Rin, sino que ya en la época romana se cultivaba esta variedad de uva en Galicia. Y es que las semillas halladas en el yacimiento O Areal, de Vigo, son morfológicamente similares a las de la variedad estrella de Rías Baixas.

Las conclusiones de la investigación apuntan a que las semillas encontradas en O Areal, la única salina marina de evaporación solar conservada y musealizada de todo el Imperio Romano, eran muy similares a las de la variedad albariño, lo cual parece indicar que en la época romana se estaba produciendo un proceso de domesticación de las vides silvestres y que el origen de las variedades cultivadas está en esas vides.

Actualmente **es la variedad mayoritaria de la D.O. Rías Baixas, pero también es variedad preferente en otras DOs gallegas** como son Ribeira Sacra, Ribeiro e Valdeorras, y autorizada en la D.O. Monterrei. Nuestra variedad de uva se encuentra contemplada en el reglamento de algunas de las IXP's gallegas. En 2007 el Ministerio de Agricultura también autorizó la plantación de albariño en Cataluña, Castilla y León y Cantabria.

Durante los últimos años, la variedad también ha tenido una importante expansión a nivel internacional, por lo que actualmente otros países elaboran vinos con la variedad albariño además de Portugal, en donde abunda en el noroeste del país, existen plantaciones en Francia, Estados Unidos, Chile, Nueva Zelanda, Argentina, Uruguay e incluso en Moldavia, Ucrania o Reino Unido, entre otros.



SOMOS PACO & LOLA

**CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS
LAS MEJORES UVAS**

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

2.3 MATERIA PRIMA DE CALIDAD

Paco & Lola se encuentra catalogada dentro de la D.O. Rías Baixas, por lo que nuestros vinos acogidos a esta Denominación de Origen se elaboran con la variedad predominante: la uva albariña.

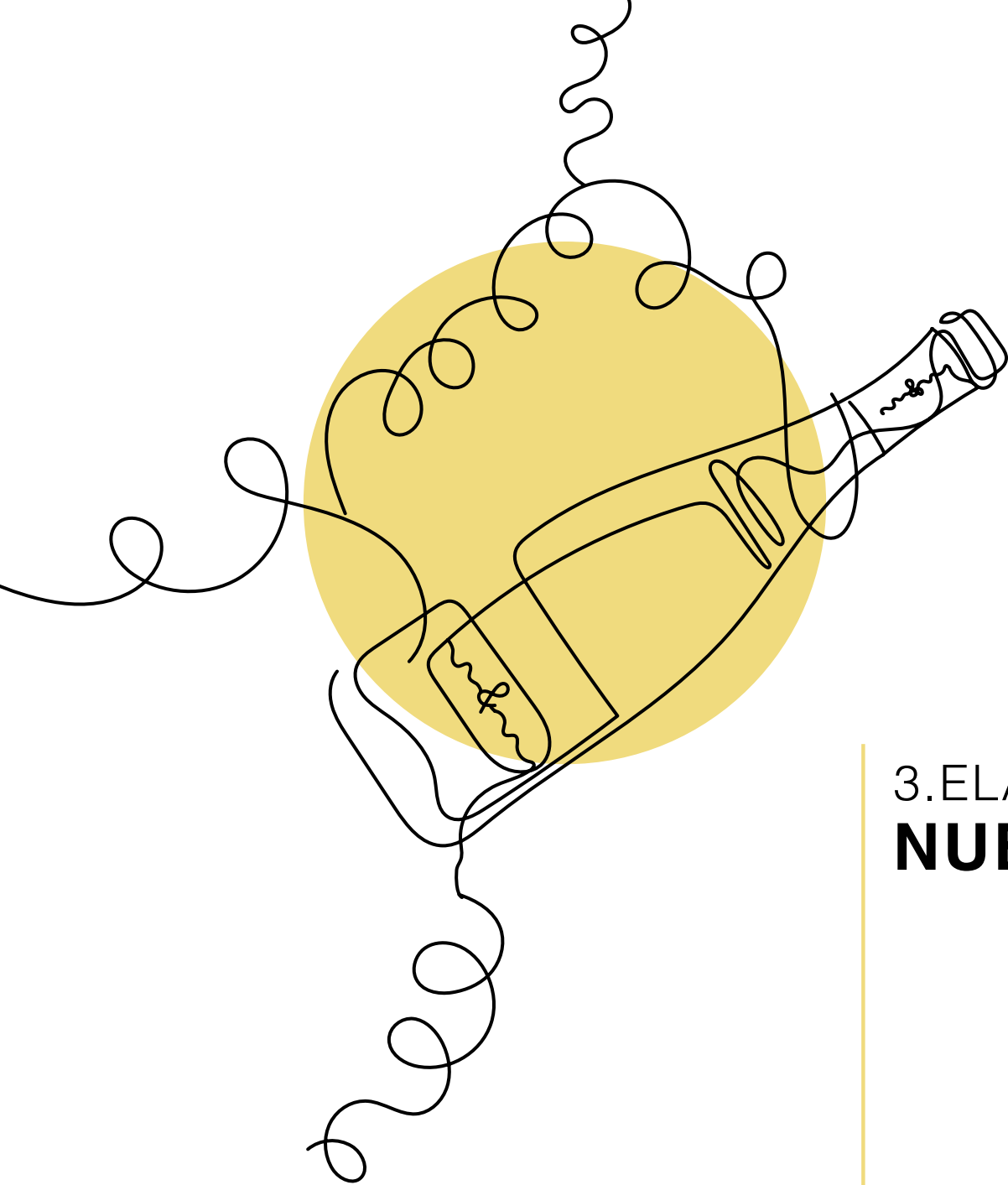
Nuestras uvas, de la máxima calidad, se caracterizan por contener una variedad de grano menudo, hollejo grueso y ciclo largo (brotación temprana y maduración tardía).

La uva de nuestra subzona (Val do Salnés) se diferencia de otras por su acidez elevada y mineralidad, que le aportan los suelos de origen granítico. Asimismo, contamos con una elevada salinidad en nuestras parcelas, ya que **la mayoría de los terrenos de nuestras personas socias no superan los 150 m de altitud** con respecto al nivel del mar, **lo que le confiere un carácter diferenciador a nuestros vinos**.

En referencia a su cultivo es una variedad de brotación precoz y maduración media, producción media-baja y sensibilidad a diferentes tipos de hongos que afectan a los cultivos vitivinícolas.

A nivel enológico se trata de una variedad muy terpénica produciendo vinos de elevado potencial enológico, en general con graduación y acidez elevada y aromas florales y a frutas como manzana, pera, melocotón, muy agradable, fresco y con cierta arista ácida.





3. ELABORAMOS **NUESTROS VINOS**

SOMOS PACO & LOLA
CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
MEJORES UVAS

● **ELABORAMOS NUESTROS VINOS**

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO
CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE
NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO
NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO
ACERCA DE ESTA MEMORIA

3.1 NUESTROS PRODUCTOS

En continuo proceso de revisión y transformación para ofrecer los mejores y más atractivos vinos a nuestros clientes, **los vinos de Paco & Lola se orientan a personas con gustos diferentes y se adaptan a ocasiones de distinta índole.** La potencialidad de la uva albariña, permite elaboraciones muy distintas en función de la fermentación, conservación, tipos de envase, uso de lías, longevidad en depósito o botella, etc. Así, presentamos una selección de nuestros principales productos en función de su estilo.

ESTILO INTRODUCTORIO

Tanto para los no iniciados en el mundo del vino como para aquellos que se introducen en la variedad albariño. Nuestras especialidades en este segmento son:



N°12: Vino semiseco con ligero carbónico, fresco y goloso, para tomar frío. Para conseguir este vino, se detiene el proceso de fermentación cuando los azúcares residuales están sobre los 12g/l.



Lolo: vino de acidez menos marcada, aromas cítricos y fruta de pepita.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



SOMOS PACO & LOLA
CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
MEJORES UVAS

● ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO
CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE
NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO
NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO
ACERCA DE ESTA MEMORIA

ESTILO GLOBAL

Destinado a un público ya iniciado en el mundo del vino y conocedor de las características de la variedad y la zona. Nuestras especialidades en este segmento son:



Paco&Lola: buque insignia de nuestra bodega, en nariz: flores blancas, cítricos, fruta de hueso y ligeros tropicales, también notas balsámicas. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable, a baja temperatura para preservar los aromas. Una vez terminada la fermentación alcohólica se hace un primer trasiego para retirar las lías gruesas. Posteriormente se hace la mezcla de todos los depósitos de la calidad **Paco & Lola** para que la partida sea homogénea, y que la primera y la última botella que salen de esta marca sean iguales. Aquí comienza la crianza con las lías finas, que durará como mínimo 3 meses. Esta crianza hará que el vino gane volumen en boca y que sea equilibrado y persistente.



Follas Novas: perfil con marcada tipicidad, flores blancas, cítricos y balsámicos. Toques salinos en boca y marcado carácter Atlántico. Para su elaboración partimos de mosto flor que fermenta a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



SOMOS PACO & LOLA
CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
MEJORES UVAS

● **ELABORAMOS NUESTROS VINOS**

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO
CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE
NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO
NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO
ACERCA DE ESTA MEMORIA

ELABORACIONES ESPECIALES Y PEQUEÑAS PRODUCCIONES

Elaboramos y comercializamos vinos de crianzas más largas y elaboraciones diferentes, como son:



Vintage: crianza de 5 años, sólo sale al mercado los años en los que la evolución es excepcionalmente buena. Es una apuesta por los vinos de guarda de la variedad albariño. Destacan en la nariz las notas a hierbas aromáticas, piel de cítricos escarchados, frutos secos y notas minerales. En boca es equilibrado y voluptuoso, con retorsanal larga donde se aprecian las hierbas aromáticas, fruta madura y las notas salinas y minerales.

Prime: una parte de la mezcla de Paco&Lola continúa la crianza con las lías de mínimo 6 meses, a la que se le suma un período de guarda en botella. La crianza total supera los 18 meses. Es un vino en el que destacan los balsámicos, fruta madura (cítricos, manzana) y flores blancas. En boca tiene cuerpo y destacan los minerales, la salinidad y una retronasal larga.



También elaboramos vinos en otras denominaciones de origen, bajo nuestros parámetros de calidad:

- Espumoso de la D.O. Cava, Mencía y Godello de la D.O. Valdeorras, Tempranillo y Garnacha de la D.O. Navarra

Por último, con el **bagazo resultante elaboramos nuestro licor de rambuesa, contribuyendo así a aportar nuestro granito a la economía circular.**



SOMOS PACO & LOLA
CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO
CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE
NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO
NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO
ACERCA DE ESTA MEMORIA

3.2 PREMIOS Y DISTINCIONES

Paco & Lola ha obtenido numerosos reconocimientos a sus productos en el ejercicio 2020. Se destacan a continuación los más significativos:

Paco & Lola 2019

Premio	Concurso	Lugar
Medalla de Platinum	Decanter World Wine Awards	Reino Unido
Medalla de Oro	Concurso Internacional VinoSub30	España
Medalla de Oro	Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2021	España



Paco & Lola Prime 2017

Premio	Concurso	Lugar
Medalla de Oro	Mundus Vini Cata de Primavera	Alemania
Medalla de Oro	Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2021	España

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



SOMOS PACO & LOLA
CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
MEJORES UVAS

● **ELABORAMOS NUESTROS VINOS**

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO
CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE
NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO
NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO
ACERCA DE ESTA MEMORIA



Follas Novas

Premio	Concurso	Lugar
Best of Show	Mundus Vini Cata de Primavera	Alemania
Medalla de Oro	Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2021	España

Paco & Lola Vintage 2013

Premio	Concurso	Lugar
Medalla de Oro	Bacchus	España



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



SOMOS PACO & LOLA
CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
MEJORES UVAS

● **ELABORAMOS NUESTROS VINOS**

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO
CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE
NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO
NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO
ACERCA DE ESTA MEMORIA

3.3 CALIDAD DEL PRODUCTO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



Certificado de Q de Calidad

La marca de garantía “Q Calidad Turística” es una marca española de prestigio dirigida a la certificación voluntaria de servicios turísticos. Para obtener este distintivo, debe acreditarse el cumplimiento de los requisitos técnicos que recoge el estándar y “establecer la satisfacción del turista o usuario/a del servicio turístico como objetivo prioritario de la organización, mejorar la capacidad de reacción de la organización, incorporar la innovación como aspecto clave, fomentando la creatividad de los profesionales”.

Compromiso de Calidad Turística

Por otro lado, contamos con el distintivo de nuestro Compromiso de Calidad Turística (SICTED). Este distintivo busca apoyar los proyectos de mejora de la calidad de los destinos turísticos. Es promovido por la Secretaría de Estado de Turismo (SET), con el apoyo de la Federación Española de Municipios e Provincias (FEMP), que trabaja con empresas/servicios turísticos, de hasta 32 oficios diferentes, con un objetivo último de mejorar la experiencia y satisfacción del turista.



Marca Garantía de Galicia Calidade



Resulta importante señalar que también disponemos de licencia de uso del sello de Galicia Calidade en todas las marcas elaboradas en nuestras instalaciones (vinos albariños). Galicia Calidade certifica la calidad de los productos y que su origen y elaboración es gallega. En nuestro caso, se centra en que toda la uva está amparada por la Denominación de Origen Rías Baixas.



SOMOS PACO & LOLA
CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO
CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE
NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO
NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO
ACERCA DE ESTA MEMORIA

CERTIFICACIONES EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (BRC, IFS)

La Cooperativa cuenta con sistemas de gestión IFS y BRC certificados desde 2011, que amparan la calidad de nuestros vinos por todo el mundo y que garantizan la calidad y seguridad del producto para el consumidor final y para los que hemos sido certificados con la máxima puntuación.

Anualmente se realizan diferentes auditorías de calidad alimentaria para garantizar la trazabilidad y cumplimiento de los más altos estándares en todos nuestros productos. Dado que operamos en la industria agroalimentaria, nos encontramos muy sujetos a los requisitos de clientes y consumidores. Son estos los que nos exigen, cada vez más, estos distintivos para garantizar la seguridad y calidad del producto, así como del cumplimiento de cualquier requisito legal que pudiera afectar al proceso productivo y su posterior comercialización.



GESTIÓN DE PROVEEDORES Y ALIADOS

La compañía cuenta con un sistema de homologación y evaluación de proveedores en línea con los requisitos de los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Los proveedores de uva pertenecientes a la Cooperativa (Personas Socias) o colaboradores externos deben cumplir con los requisitos de trazabilidad y cumplimiento de Libros de campo con los tratamientos efectuados. Además, debe estar amparado bajo la D.O Rías Baixas.

Los demás proveedores son pre-evaluados a través del “cuestionario de evaluación del proveedor” del que obtenemos la información principal sobre el mismo (capacidad, adecuación del producto/servicio, alérgenos, etc.)

Posteriormente, nuestros proveedores son clasificados en función de su afección a la seguridad alimentaria y calidad del producto final, diferenciando proveedores de riesgo alto o bajo. Los controles posteriores a realizar dependen, por tanto, de dicha evaluación.

La organización solicita y exige unos controles específicos para cada proveedor en función del producto o servicio a suministrar.

Además, contamos con controles diferenciados para los proveedores de: mosto o vino a granel, materia prima auxiliar (botellas, corcho, cápsula, tapón), gases, productos de adición en la elaboración del vino.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



SOMOS PACO & LOLA
CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
MEJORES UVAS

● **ELABORAMOS NUESTROS VINOS**

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO
CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE
NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO
NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO
ACERCA DE ESTA MEMORIA

3.4 APOSTAMOS POR LA INNOVACIÓN



214.393 € de inversión
EN PROYECTOS DE INNOVACIÓN

Fruto de nuestra apuesta histórica por innovar de forma permanente, **hemos desarrollado y/o participado como personas socias en la ejecución de proyectos y otras iniciativas de innovación regionales, nacionales y europeos.** Algunos ejemplos son:

PROYECTO VIÑAS ATLÁNTICAS

Objetivo: Desarrollo y demostración de un sistema completo para reducir el uso de productos químicos en la D.O. Rías Baixas - Programa LIFE [LIFE09 ENV/ES/000469]

Presupuesto destinado: 114.270 euros

PROYECTO FERVIÑA

Sistema integrado de fertilización en el sector agrario vitícola - [FEADER2018/007B]

Objetivo: desarrollo de un sistema integrado de fertilización sostenible en el sector vitícola gallego, estableciendo niveles de referencia para el diagnóstico nutricional, y conseguir así una reducción del impacto económico y ambiental.

Presupuesto destinado: 35.983 euros

SALUVINO

Sustitución de sulfuroso en vinos por compuestos fenólicos de fuentes alternativas - (AEI) [20180020007250]

Objetivo: Producción de vinos de calidad y saludables, limitando la presencia de aditivos químicos. En esta iniciativa se planteó la extracción

de compuestos fenólicos con propiedades antioxidantes y antimicrobianas como sustitutivos o complementarios del anhídrido sulfuroso.

Presupuesto destinado: 16.375 euros

GESVIÑA

Para una gestión sostenible del viñedo atlántico - (AEI) [20180020007217]

Objetivo: Promover una viticultura sostenible del viñedo atlántico mediante la reducción de fitosanitarios, la formación del sector en calibración de equipos de aplicación y la utilización de cubiertas vegetales para contrarrestar la erosión y mejorar la actividad biológica y la fertilidad del suelo, disminuyendo o eliminando los herbicidas.

Presupuesto destinado: 19.365 €.

SMARTLABELS. Utilización de nuevas tecnologías de impresión para la fabricación de etiquetas inteligentes. [AEI-010500-2020-177]

Objetivo: Desarrollar y testar nuevas tecnologías de impresión para la fabricación de etiquetas inteligentes contactless.

Presupuesto destinado: 28.400 euros.

VINIoT

Servicio de viticultura de precisión basado en red de sensores IoT para la transformación digital de PYMES en el espacio SUDOE - Programa Interreg SUDOE [SOE3/P2/E0911]

SOMOS PACO & LOLA
CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
MEJORES UVAS

● **ELABORAMOS NUESTROS VINOS**

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO
CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE
NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO
NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO
ACERCA DE ESTA MEMORIA

Paco & Lola como entidad asociada, también colabora en otros **proyectos de innovación europeos:**

COPPEREPLACE

Desarrollo e implementación integral de nuevas tecnologías, productos y estrategias para reducir la aplicación de cobre en viñedos y remediar suelos contaminados en la región SUDOE. - Programa Interreg SUDOE [SOE4/P1/E1000]

TACTICS

Nuevas Técnicas de Control para la Transición Industrial hacia una Economía Circular Segura - Financiado por CDTI: convocatoria "Misiones Ciencia e Innovación 2019"

Paco & Lola también ha colaborado durante los últimos años activamente en **otros proyectos:**

mediante la toma de datos de campo y o bodega; formando parte de los Comités Técnico Asesor (Winetwork); tomando parte en los cursos piloto de otros proyectos europeos o regionales de innovación:

WETWINE

Proyecto de cooperación transnacional para promover la conservación y la protección del patrimonio natural del sector vitivinícola en la zona SUDOE - Programa Interreg SUDOE [SOE1/P5/E0300]

WINETWORK

Network for the exchange and transfer of innovative knowledge between European wine-growing regions to increase the productivity and sustainability of the sector - H2020 [ISIB-2-2014]

PATHOGEN

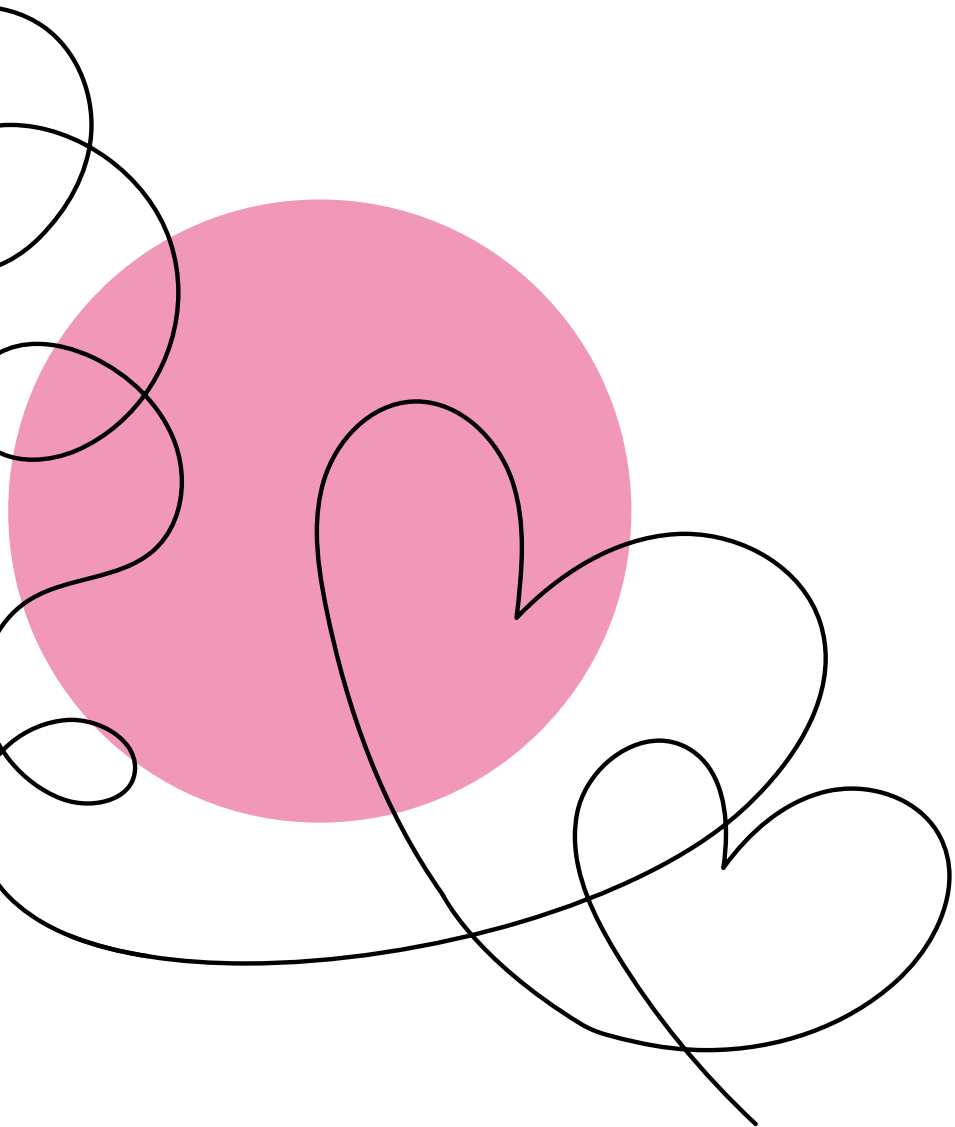
Training programme to improve grapevine virus knowledge and management - Erasmus+ [2015-1-FR1-KA202-015329]

App FitoVit

Proyecto piloto de desenvolvemento dunha App para servizo de información fitosanitaria do viñedo - Accións de cooperación de proxectos piloto 2018

En referencia a las **líneas prioritarias en las que actualmente estamos trabajando para la definición** a corto-medio plazo **de nuevos proyecto de innovación** y en las que se han presentado algunos proyectos a diferentes convocatorias que actualmente se encuentran en proceso de evaluación podríamos citar las siguientes:

- Evaluación de nuevos sistemas de crianza de vinos blancos.
- Estrategia sostenible para el control del mosquito verde en viñedo.
- Modelos predictivos de cosecha.
- Valorización de subproductos vitícolas para la promoción de un sistema productivo circular.



4. CONTAMOS
CON UN GRAN EQUIPO

SOMOS PACO & LOLA
CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

● **CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO**

CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

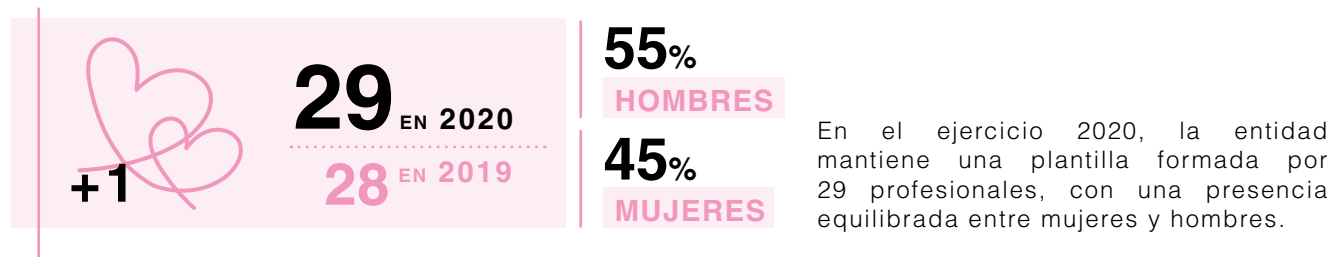
NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

4.1. NUESTRA PLANTILLA

El ejercicio 2020 ha sido un año difícil para nuestra organización, en línea con el panorama internacional, debido a la irrupción del COVID-19. Nuestro equipo ha sufrido debido a la situación de inestabilidad e incertidumbre que la pandemia ha traído consigo. Sin embargo, y a pesar de los cambios constantes en los protocolos de actuación y el ambiente de incertidumbre general, hemos permanecido cohesionados y enfocados a nuestro principal objetivo; hacer de **Paco & Lola** una marca consolidada y reconocida a nivel mundial.

TRABAJADORES Y TRABAJADORAS



SOMOS PACO & LOLA
CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

● **CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO**

CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

Cabe señalar que a pesar de la situación de incertidumbre y riesgo vivida en 2020, no solo hemos conseguido mantener, sino incrementar nuestra plantilla media en el ejercicio 2020. Durante el ejercicio de la pandemia, la organización no presentó ningún expediente de regulación de empleo. Conseguimos mantener nuestras cotas de mercado, con un esfuerzo mutuo y colectivo, modificando turnos y puestos de trabajo y cambiando la presencialidad por teletrabajo en aquellas funciones en las que ha sido posible.

POR GÉNERO Y EDAD

EDAD	MUJERES	HOMBRES	TOTAL
Menores de 20	-	-	-
Entre 20 - 29	5	-	5
Entre 30 - 45	7	11	18
Más de 46	1	5	6

Contamos con una edad media de 38 años, estando la mayoría de nuestro equipo entre los 30 y los 45 años (62,06% de la plantilla) lo que aporta una plantilla experimentada pero con margen para el crecimiento interno y el cumplimiento de nuestros próximos retos.



SOMOS PACO & LOLA
CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

● **CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO**

CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

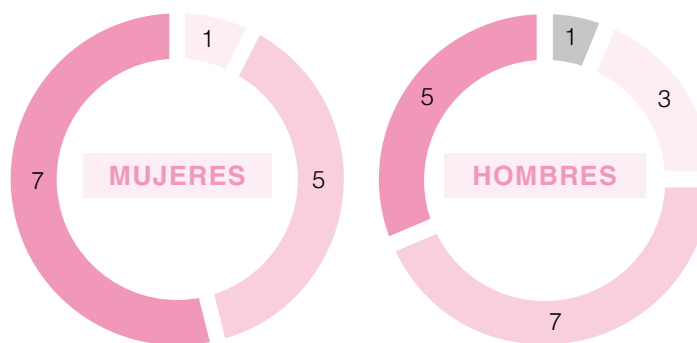
4.2. FORMACIÓN ESPECIALIZADA EN CONTINUO

Buscamos que nuestro equipo adquiera el mayor grado de actualización posible para hacer de nuestra compañía una organización competitiva y con un producto de la máxima calidad.

Para ello, **ofrecemos anualmente un programa formativo a todo nuestro equipo de trabajo**, tanto de las necesidades formativas detectadas por ellos o sus superiores como aquellas derivadas de cambios normativos, tecnológicos, etc. que puedan suponer una oportunidad para la organización.

Asimismo, **favorecemos el enriquecimiento profesional de las personas que componen el equipo de Paco & Lola**, a través de programas internos de becas destinados a subvencionar estudios específicos, bajo solicitud y aprobación previas.

NIVEL DE ESTUDIOS



La empresa lleva un control de todos los profesionales relativo a su formación para diferenciar especialidades en los puestos dentro de los departamentos. Además, en la organización se facilita el acceso a la formación por parte de los trabajadores y trabajadoras. **Paco & Lola** ofrece a su personal de plantilla formación relacionada con su puesto de trabajo. Por otro lado, en torno a la prevención de riesgos laborales, se facilita formación de manera periódica a todos los trabajadores y trabajadoras.

■ Sin estudios ■ Primarios ■ Secundarios (Bachillerato, BUP, COU, FP, etc...) ■ Universitarios y Máster

SOMOS PACO & LOLA
CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

● **CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO**

CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTILLA POR ANTIGÜEDAD Y GÉNERO

TEMPORALIDAD	MUJERES	HOMBRES	TOTAL
De 0 a 1 año	5	3	8
De 1 a 3 años	2	2	4
De 3 a 5 años	2	5	7
De 5 a 7 años	1	4	5
De 7 a 10 años	3	2	5
Más de 10 años	-	-	-

Hay una mayor presencia de mujeres entre los rangos de antigüedad entre 0 y 1 año mientras que los rangos de 3 a 10 años ocupan una presencia más representativa los hombres. Esto pone de manifiesto la entrada de talento femenino en nuestra plantilla en los últimos años.

DISTRIBUCIÓN POR TIPO DE CONTRATO Y GÉNERO

TIPO DE CONTRATO	MUJERES	HOMBRES	TOTAL
Por obra y servicio	-	-	-
Temporal a tiempo completo	-	1	1
Temporal a media jornada	4	1	5
Indefinido a tiempo completo	9	14	23
Indefinido a media jornada	-	-	-

Dentro de la plantilla la mayor presencia de contratación es a tiempo indefinido (79,31%) respecto del total de la plantilla, dándose un equilibrio entre mujeres y hombres. Los contratos de tipo por obra y servicio y temporal a media jornada también se pueden considerar que cumplen con una composición equilibrada. Estas evidencias no reflejan un desequilibrio discriminatorio.

DISTRIBUCIÓN DE NACIONALIDADES EN LA PLANTILLA



100%
ESPAÑOLA

SOMOS PACO & LOLA
CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

● **CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO**

CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

4.3. ORIENTADOS A LA SEGURIDAD Y SALUD DE NUESTRO EQUIPO

Desde la Cooperativa nos preocupamos por la salud de las personas que componen nuestro equipo de trabajo y, por ello, **buscamos la mejora en su calidad de vida a todos los niveles.**

En el último año, **se ha puesto a disposición de nuestra plantilla la realización de pruebas COVID en condiciones ventajosas** a partir de la firma de un convenio de colaboración con el servicio de prevención. Gracias a dicho convenio, se ha conseguido la realización de pruebas diagnósticas a nuestro equipo de trabajo (PCR, Serológicas o Test de Antígenos en función del caso), de forma gratuita para el equipo. Asimismo, tanto los familiares de nuestro equipo como las Personas Socias cooperativistas cuentan con condiciones ventajosas para su realización.

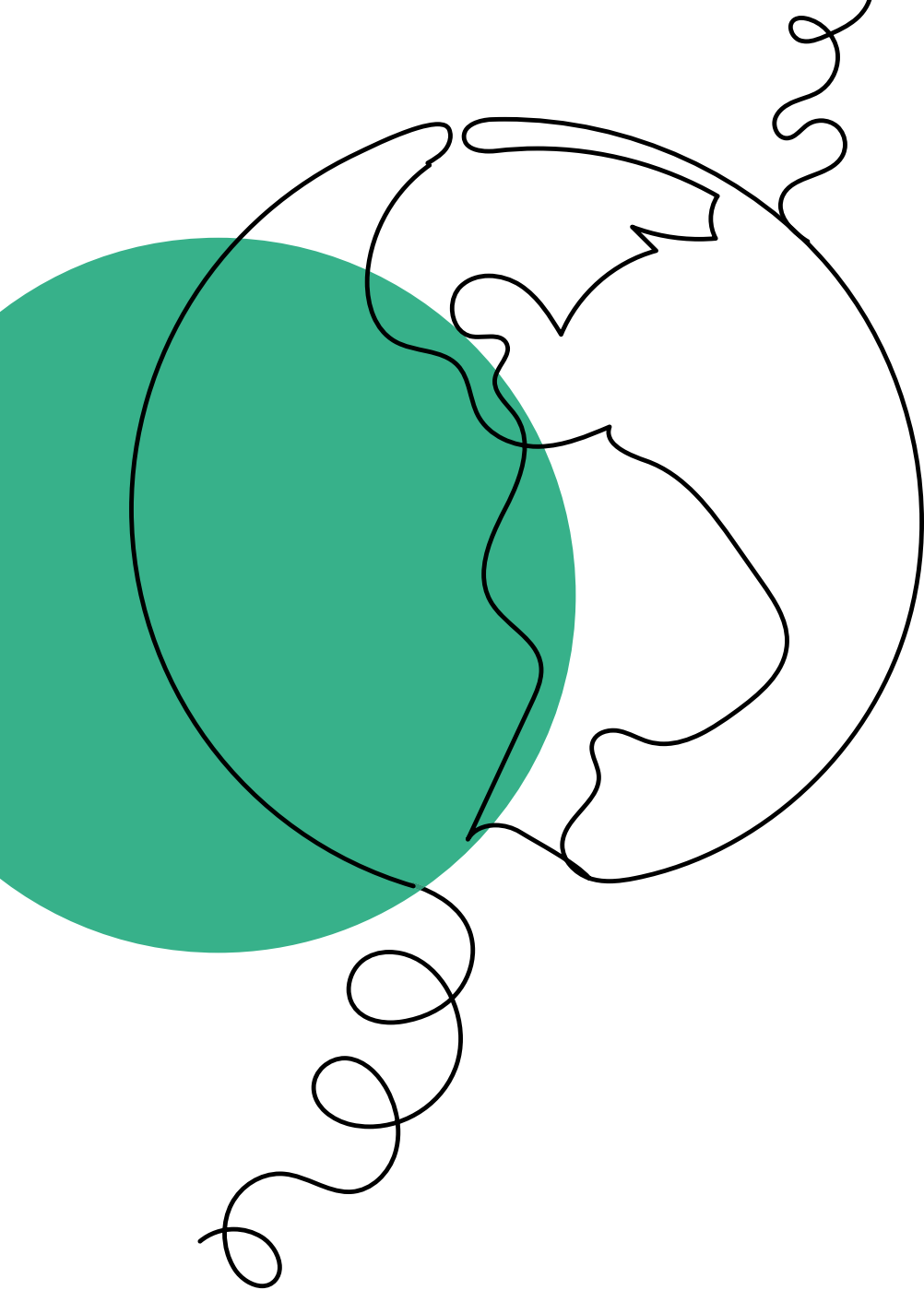
Nos preocupa enormemente la huella que el COVID-19 y la situación vivida en este último año pueda dejar sobre nuestro equipo.

Durante la situación de pandemia, se realizaron pruebas diagnósticas mensuales a todo el equipo, a partir de cuyos resultados, se tomaron las medidas oportunas, modificando en su caso los protocolos de actuación elaborados por nuestro departamento de prevención de riesgos laborales en coordinación con el SPA. Estos esfuerzos han sido reconocidos a través del certificado Global Safe Site Excellence.



Nuestros niveles de siniestralidad se encuentran muy por debajo de la media del sector, con unos índices nulos de INCIDENCIA, FRECUENCIA Y GRAVEDAD en los dos últimos ejercicios.

	2020	2019
Accidentes con baja	0	0
Accidentes sin baja	1	2



5. CONTRIBUIMOS **CON EL MEDIO AMBIENTE**

SOMOS PACO & LOLA
 CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
 MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

● **CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE**

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

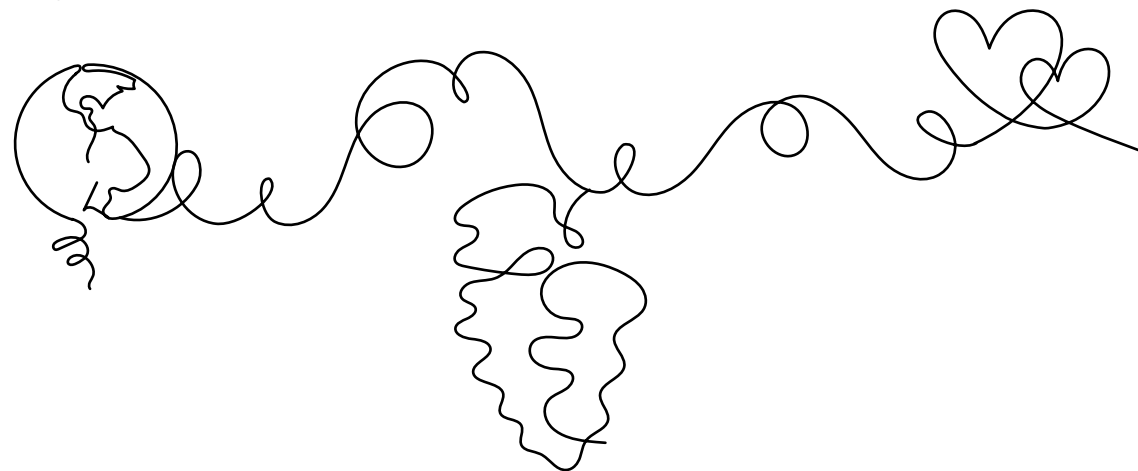
NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

La sostenibilidad integral es hoy ya un requisito para las empresas de todos los sectores y también, por lo tanto, para las del sector agroalimentario. Por ello, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha diseñado y puesto a disposición del sector un conjunto de herramientas para el fomento de la Sostenibilidad Integral de la industria alimentaria, con el objetivo de **mejorar la competitividad de las industrias que conforman el sector alimentario español a través de la mejora de su nivel de sostenibilidad en sus tres vertientes, económica, medioambiental y social.**

Nuestra Cooperativa forma parte del registro de Industrias Alimentarias Adheridas Al Decálogo De Sostenibilidad Integral desde febrero de 2018.

Este hito supuso un antes y un después en nuestro compromiso con el medio ambiente y la sostenibilidad y llevó consigo la incorporación de criterios medioambientales en nuestros procesos y decisiones estratégicas.



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



SOMOS PACO & LOLA
CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

● **CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE**

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

5.1 COMPROMETIDOS CON EL MEDIOAMBIENTE

En **Paco & Lola** trabajamos con la tierra y para la tierra, buscando el máximo retorno con el mínimo impacto sobre nuestros ecosistemas.

SISTEMA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL ISO 14001

Hemos certificado nuestro Sistema de Gestión Medioambiental desde el año 2018. Con nuestro Sistema de Gestión Medioambiental buscamos controlar los impactos directos e indirectos de nuestras actividades, a lo largo del Ciclo de Vida de nuestro producto. Hemos conseguido en 2018 el respaldo de Bureau Veritas a través de la certificación de nuestro SGMA conforme a la norma internacional ISO 14001:2015.



REGISTRO CERTIFICADO HUELLA DE CARBONO

Hemos medido y registrado nuestra huella de carbono para el ejercicio 2020 en el Registro de huella de carbono, compensación y proyectos de absorción de dióxido de carbono del Ministerio de Transición Ecológica y Reto Demográfico.

WINERIES FOR CLIMATE PROTECTION

Dadas las características de nuestro sector, tan vinculado al terreno y a los cambios sobre la climatología, nos encontramos entre los más vulnerables ante al cambio climático. Por ello, desde 2019 las instalaciones de **Paco & Lola** forman parte de la iniciativa Wineries for Climate Protection. Esta certificación de la Federación Española del Vino, tiene como objetivo el mejorar la eficacia de los procesos de cada bodega, haciéndolos más sostenibles y rentables.



SOMOS PACO & LOLA
CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

● **CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE**

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

5.2 PLAN DE MEJORA AMBIENTAL Y ENERGÉTICO

Contamos con un Plan de Mejora ambiental 2018-2021 para nuestros principales impactos medioambientales. Este plan es objeto de seguimiento anual por la dirección.



ENERGÍA ELÉCTRICA:

Reducir mínimo un 20,01 % el consumo de energía eléctrica respecto al año base del 2017. Con el mismo volumen de producción, se plantea como objetivo

no superar los 446.569 kWh.



COMBUSTIBLE: Reducción en un 3% el consumo de vehículos. Se ha adquirido un vehículo híbrido para las labores comerciales de la compañía en el ejercicio 2020.



AGUA: Reducir un 15% respecto al año base 2017 hasta agosto 2020



RESIDUOS: Reducir en un 10% la cantidad anual de envases de residuos de productos fitosanitarios gestionados por la empresa asociada a la Cooperativa y reducción de residuos plásticos.

del 10%



HUELLA DE CARBONO:

Reducción de un 20% respecto al año base 2017, esperando que cada año se reduzca mínimo un 5% respecto al anterior.

Nuestros principales retos con la sostenibilidad medioambiental pasan por un **mayor aprovechamiento de los recursos naturales**, incluyendo los energéticos. Por ello, **la Eficiencia Energética constituye uno de nuestros principales ejes en el Plan de Mejora Ambiental 2018/2023.**

Principales **medidas de eficiencia energética** puestas en **marcha en nuestras instalaciones** durante 2020:

- Detectores de presencia en la sala de prensa
- Cambio de luminarias a tecnología de bajo consumo
- Acumuladores de calor
- Ultrafiltración de agua
- Depósito acumulador



100%
**ENERGÍA
DE ORIGEN
RENOVABLE**

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



SOMOS PACO & LOLA
 CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
 MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

● **CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE**

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

5.3 INDICADORES DE CONSUMO

Controlamos nuestros consumos y aspectos medioambientales, tanto directos como indirectos a lo largo del Ciclo de Vida de la compañía. A continuación mostramos nuestros principales ratios medioambientales y su evolución.

2020
510.307

CONSUMO ENERGÍA ELÉCTRICA (kWh)

526.339
 2019

2020
10.145

CONSUMO COMBUSTIBLE (L)

11.919
 2019

2020
1.594

CONSUMO AGUA DE RED (m³)

1.075
 2019

2020
2.065

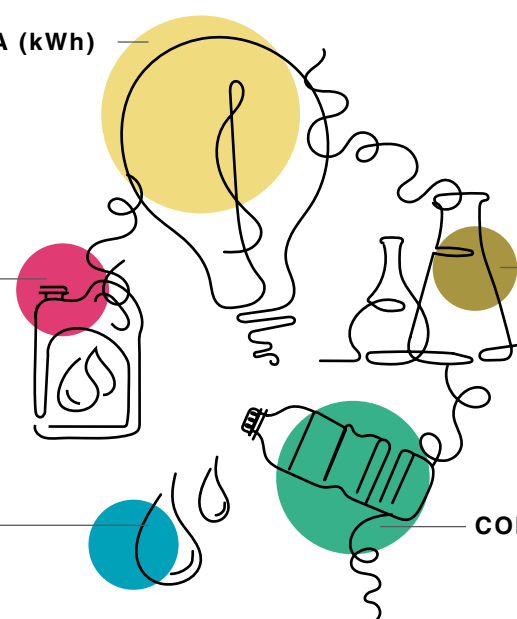
CONSUMO PRODUCTOS
 QUÍMICOS (Kg SO²)

1.957
 2019

2020
2.667.740

CONSUMO DE BOTELLAS (UDS.)

2.601.416
 2019



SOMOS PACO & LOLA
CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

● **CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE**

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

5.4 ECONOMÍA CIRCULAR

La economía circular es otra de las piezas en materia de sostenibilidad sobre las que nuestra bodega está comenzando a trabajar.

Actualmente nos encontramos en proceso de identificación de posibles proyectos para la:

- **Reducción de residuos** derivados de nuestro proceso productivo.
- **Valorización de los residuos producidos** de forma que puedan tener nuevos usos, bien de forma interna o a través de sinergias y/o colaboraciones con agentes externos.
- **Incorporación, asimismo, de materiales procedentes del reciclado** en aquellas partes de nuestro proceso donde sea posible de acuerdo con la normativa y las pautas de seguridad alimentaria vigentes.

Como ejemplo de lo actualmente conseguido en este sentido, **contamos con una colaboración externa para la producción de nuestro licor de frambuesa, elaborado a partir del bagazo desechado del proceso de elaboración de nuestros vinos y frambuesa natural macerada durante tres meses.**



SOMOS PACO & LOLA
CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

● **CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE**

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

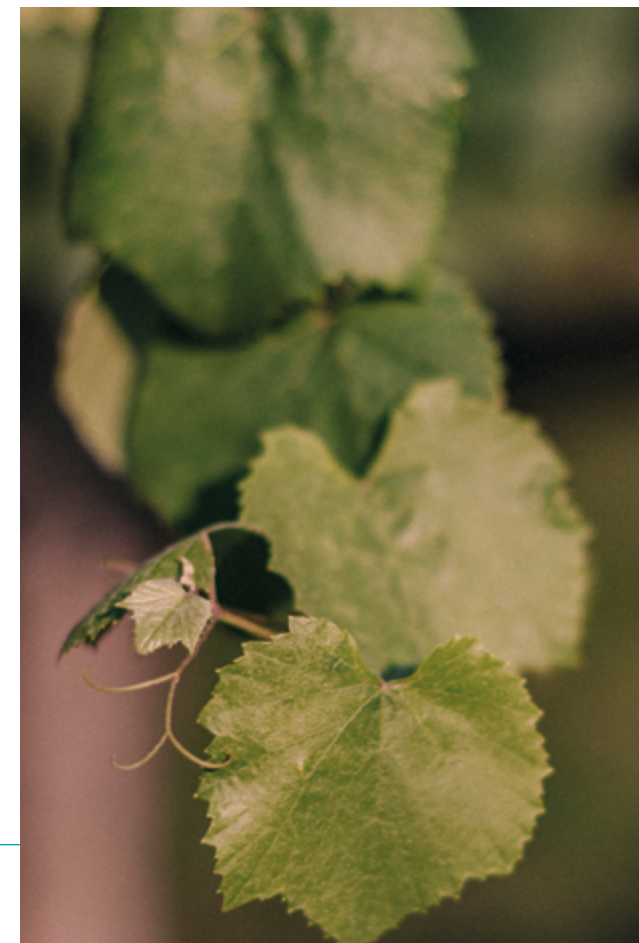
5.5 REDUCCIÓN DEL IMPACTO SOBRE NUESTROS ECOSISTEMAS

Desde nuestro Departamento de Viticultura **nos esforzamos día a día por reducir el impacto medioambiental de nuestra actividad sobre los terrenos donde se encuentran ubicadas las explotaciones de nuestras personas socias cooperativistas.**

Así, con frecuencia anual, **se ofrecen acciones formativas para los personas socias, buscando su especialización en el proceso productivo de la uva albariño** pero también en el cuidado de las vides desde el respeto por el ecosistema. **Todos nuestros viticultores cuentan con el Carnet de Aplicador/Manipulador de Productos Fitosanitarios** para cuya obtención es precisa la realización de una formación específica así como la superación del correspondiente examen de evaluación de los conocimientos adquiridos.

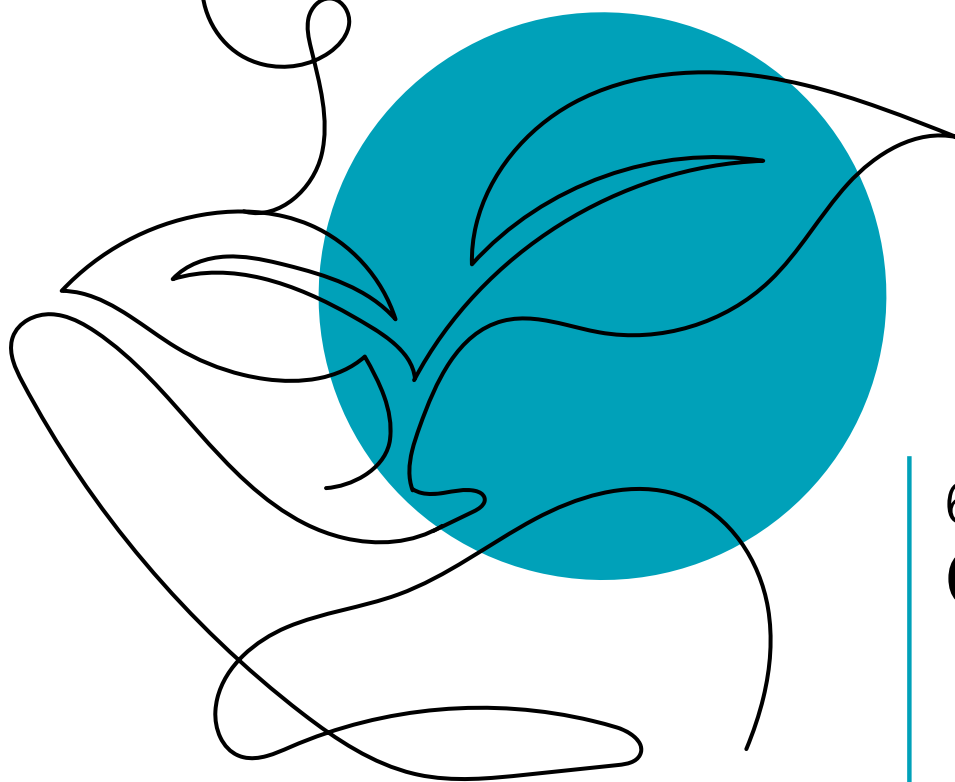
Nuestro Departamento de Viticultura realiza, asimismo, **un diagnóstico periódico sobre el estado nutricional de los suelos de nuestras personas socias.** A partir de este análisis, se elabora un plan de acción específico para mejorar su rendimiento de forma natural. Así, se consigue minimizar la utilización de fertilizantes y se mejora la productividad de los terrenos vitivinícolas.

Desde Paco & Lola y de forma coordinada con otras bodegas/ viticultores **se trabaja en un proyecto para llevar a cabo un control más eficiente la lobesia botrana** (Polilla de la vid). Se trata de **evitar la aplicación de insecticidas a través de difusores sexuales en masas vitícolas, con el fin de minimizar el impacto de la lobesia.** De esta forma se garantiza un óptimo control de esta plaga y se reduce el impacto medioambiental sobre las masa vitícolas, evitando el uso indiscriminado de pesticidas.



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE





6.NOS COMPROMETEMOS **CON EL ENTORNO**

SOMOS PACO & LOLA
 CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
 MEJORES UVAS
 ELABORAMOS NUESTROS VINOS
 CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO
 CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

● **NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO**

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO
 ACERCA DE ESTA MEMORIA

6.1 COLABORACIONES CON EFECTOS POSITIVOS EN LA SOCIEDAD

Paco & Lola destaca también por sus colaboraciones con diferentes asociaciones deportivas de la comarca cuya trascendencia va más allá del marketing, **así como numerosas asociaciones culturales con las que se colabora**, que hacen que se preserve y mantengan las tradiciones y raíces.

En el ámbito de la cultura es importante destacar que **la bodega es patrocinadora de la Fundación Casa Rosalía de Castro y de la Fundación Manolo Paz, colabora también con diferentes eventos culturales y festivales de música y cine;** en este último punto destaca su colaboración con la **Academia Galega do Audiovisual**, siendo patrocinadores principales de los **Premios Mestre Mateo**, a la excelencia de las producciones audiovisuales de Galicia.

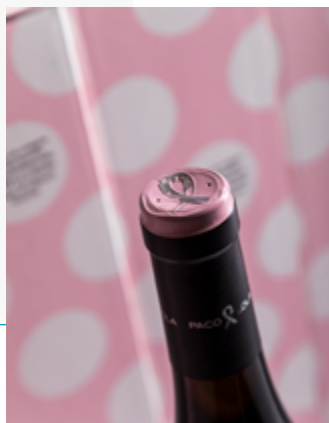
Paco & Lola, en su propósito de mejorar la sociedad en la que opera a través de distintas actividades de carácter social y/o benéfico, **ha participado en las siguientes actividades durante el periodo 2020:**

BOTELLA BENÉFICA AECC

En **Paco & Lola nos teñimos de rosa**, para apoyar una buena causa: **la lucha contra el cáncer.**

La etiqueta de lunares del albariño Paco & Lola cambia de color en apoyo a la AECC.

Esta iniciativa quiere servir para **reforzar nuestro compromiso con todos los afectados por esta enfermedad.** Con la compra de este vino, **el consumidor estará contribuyendo con un euro a la lucha contra el cáncer.** Nuestra colaboración quiere ir más allá de recaudar dinero, **esta campaña está dirigida a consumidores, a todas las personas socias de la Cooperativa y a equipo de trabajo, por lo que desde la bodega se han puesto en marcha jornadas de sensibilización** para concienciar sobre la importancia de la detección precoz de esta enfermedad.



SOMOS PACO & LOLA

CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

Además de esta colaboración puntual, **durante todo el año nuestra empresa colabora de forma activa con la AECC**, siendo colaboradores principales de muchas de las actividades que realizan principalmente desde la delegación de Pontevedra, y otras asociaciones ligadas a la causa.

Por ejemplo:

- **Colaboración en todas las Cena benéficas organizadas por la Junta Comarcal del Salnés de la Asociación Española Contra el Cáncer**, que tienen como objetivo financiar los distintos programas y servicios con los que cuenta la asociación y que se ofrecen de forma gratuita a pacientes y familiares.
- **Colaboración en los Circuitos Benéfico de Golf a favor de la AECC**, organizados por la delegación provincial de Pontevedra de la AECC.
- **The Boxing Event**: una velada de boxeo en la que empresas «valientes» participan para dar visibilidad a la lucha contra el cáncer infantil. Esta gala solidaria, realizada en Valencia, tenía como objetivo recaudar fondos a través de donaciones de empresas y con la venta de las botellas del albariño **Paco & Lola** edición benéfica. Finalmente, a través de entradas, colaboraciones y venta de botellas, se recaudaron 4.000 euros que fueron donados a la asociación ASPANION.



SOMOS PACO & LOLA
CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
MEJORES UVAS

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

● **NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO**

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA



CONCIERTO BENÉFICO ROSA CEDRÓN

En un año complicado para la cultura, **Paco & Lola** quiso reafirmar su compromiso con la música con un **concierto benéfico a favor del Banco de Alimentos Rías Baixas**. Se apostó por un nuevo formato que cumplía con todas las medidas sanitarias, para poner en valor el patrimonio, la cultura y poder así ayudar a recaudar fondos para los bancos de alimentos. Con la venta de entradas de este evento se recaudaron 1.500€ para el Banco de Alimentos Rías Baixas.

Cabe destacar que, con motivo de la irrupción de la pandemia en 2020, PACO & LOLA ha colaborado activamente con los Bancos de Alimentos de doce municipios de nuestro entorno, haciéndoles llegar productos lácteos de primera necesidad por valor de más de 6.000 euros. Esta iniciativa, que se desarrolló en todos aquellos municipios en los que contamos con personas cooperativistas, tuvo por objeto aminorar los impactos negativos del COVID-19 sobre su población más vulnerable, fundamentalmente ancianos y niños.



SOMOS PACO & LOLA
 CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
 MEJORES UVAS
 ELABORAMOS NUESTROS VINOS
 CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO
 CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

● NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO
 ACERCA DE ESTA MEMORIA

6.2 PARTICIPACIÓN DE PACO & LOLA EN EVENTOS

Aprovechamos nuestra participación en eventos de diferente índole para acercar a nuestro público los productos que elaboramos y para dar a conocer quiénes somos, qué hacemos y de dónde venimos. La asistencia a este tipo de eventos es una forma de estar en contacto con nuestros consumidores y humanizar así la marca. Patrocinamos eventos que encajan con nuestros valores y que comparten nuestra filosofía. Colaboramos de una forma activa para desarrollar acciones que conecten con los asistentes y que así nuestra presencia sea atractiva y memorable. Los consumidores quieren ser parte de la marca, percibir cercanía, conocer nuestra historia. Ejemplo de esta participación son algunos de los talleres y catas que organizamos in situ, nos amoldamos al tipo de evento organizando talleres maridaje de nuestros vinos, catas formativas, catas temáticas, talleres de cocina gallega

6.3 APLICACIÓN DE LOS FONDO DE FORMACIÓN Y PROMOCIÓN COOPERATIVA

Conforme a lo que se indica en el artículo 47.2 de nuestros estatutos “El fondo de formación y promoción de las cooperativas (FFPC) es irrepartible entre los personas socias y debe destinarse en aplicación de las líneas básicas fijadas por la Asamblea General, a actividades que cumplan alguna de las finalidades establecidas en el apartado segundo del art. 68 de la Ley 5/1998 de Cooperativas de Galicia”.

En el año 2020 la Asamblea General de Cuentas en la que aprobar las líneas básicas de aplicación del Fondo de Formación y Promoción Cooperativa (FFPC) no pudo ser realizada. Por tanto, el Consejo Rector asumió esta responsabilidad, al tiempo que en virtud del RD 15/2020 asumió la responsabilidad de aplicar contra el FFPC aquellos gastos que permitieran frenar la crisis sanitaria o ayudar a paliar sus efectos adversos.

La aplicación de este fondo, que en 2020 contaba con una dotación inicial de 61.896, se destinó tanto a la realización de formación por parte de nuestro equipo de trabajo y personas socias, así como para la toma de medidas relativas al cumplimiento normativo (Plan de Igualdad). Asimismo, parte del mismo fue utilizado para la realización de compras/inversiones encaminadas a paliar los efectos del COVID-19 en la sociedad y en particular en nuestras personas socia y equipo de trabajo. En total se utilizaron 58.307 euros del Fondo de Formación y Promoción Cooperativa en el ejercicio 2020.



SOMOS PACO & LOLA
 CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
 MEJORES UVAS
 ELABORAMOS NUESTROS VINOS
 CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO
 CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

● **NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO**

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO
 ACERCA DE ESTA MEMORIA

6.4 CUIDAMOS DE NUESTRAS PERSONAS SOCIAS DURANTE EL PROCESO DE VENDIMIA

Las medidas anticovid ya se llevan aplicando desde antes de la declaración del estado de alarma. **Paco & Lola** ha sido **la primera bodega de España en obtener la categoría Excellence en la certificación Global Safe Site de Bureau Veritas**, que demuestra sus buenas prácticas frente al COVID-19.

Desde la irrupción del COVID-19 nos hemos estado preparando para un **proceso de vendimia diferente, que garantice las mejoras prácticas de seguridad y salud y que nos permitan minimizar el contacto entre personas, garantizando en todo momento la distancia de seguridad.**

Así, se han dispuesto los siguientes controles:

- Todas nuestras personas socias han recibido un vídeo explicativo del proceso de llegada a nuestras instalaciones e instrucciones para la descarga de la uva.
- En el momento de llegar, todas nuestras personas socias, pasan por un punto de desinfección de manos y medida de temperatura que habilita su entrada en las instalaciones de la bodega
- Una vez dentro, han sido atendidos por el operario de tráfico y los operarios de descarga, que le han atendido y explicado la forma de proceder.
- Se ha habilitado un punto seguro en el que nuestros cooperativistas acceden de primera mano y en tiempo real a toda la información sobre la uva descargada: nº cajas, kg de la pesada, grados, etc. La información es aceptada por la persona socia como elemento imprescindible antes de proceder al registro de la misma.
- Los puntos seguros son desinfectados por nuestro personal entre los procesos de descarga y pesada de cada persona socia de la Cooperativa.

Además de las medidas de seguridad e higiene interpuestas, se han realizado importantes avances tecnológicos que vienen a respaldar las medidas antes enumeradas. Así, se ha habilitado un interfono en el punto seguro, desde el que nuestras personas socias pueden comunicarse con los operarios de la línea durante la operación de descarga de la uva. Además, se han instalado pantallas táctiles, en donde se podrán observar los diferentes datos relacionados con la uva (peso, grado..) para eliminar así los albaranes físicos que, una vez aprobada la información por parte del socio, se enviarán vía Telegram o correo electrónico como resguardo, eliminando los registros en papel.



7. NOS PREPARAMOS **PARA EL FUTURO**

SOMOS PACO & LOLA
 CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS MEJORES UVAS
 ELABORAMOS NUESTROS VINOS
 CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO
 CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE
 NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

El ejercicio 2020 ha supuesto un punto de inflexión en nuestra bodega y nuestro modelo de gestión. La irrupción de la pandemia a nivel mundial ha supuesto importantes cambios en los modelos de consumo, los entornos de trabajo, las alternativas de ocio y tiempo libre, etc. Todo ello, ha afectado de forma significativa, si bien, no necesariamente en términos negativos, a nuestra organización.

Durante el ejercicio 2021 abordaremos un proceso de reflexión estratégica para la confección de nuestro nuevo Proyecto de Futuro, que nos marcará el camino a seguir en los próximos tres años así como la hoja de ruta para llevar a **Paco & Lola** a donde queremos situar nuestra Cooperativa en los próximos 5 y 10 años. En ese camino, tenemos claro que continuaremos con la esencia que siempre nos ha caracterizado y que profundizaremos en los retos que actualmente afectan tanto a nuestra sociedad en general, como a nuestro sector en particular.

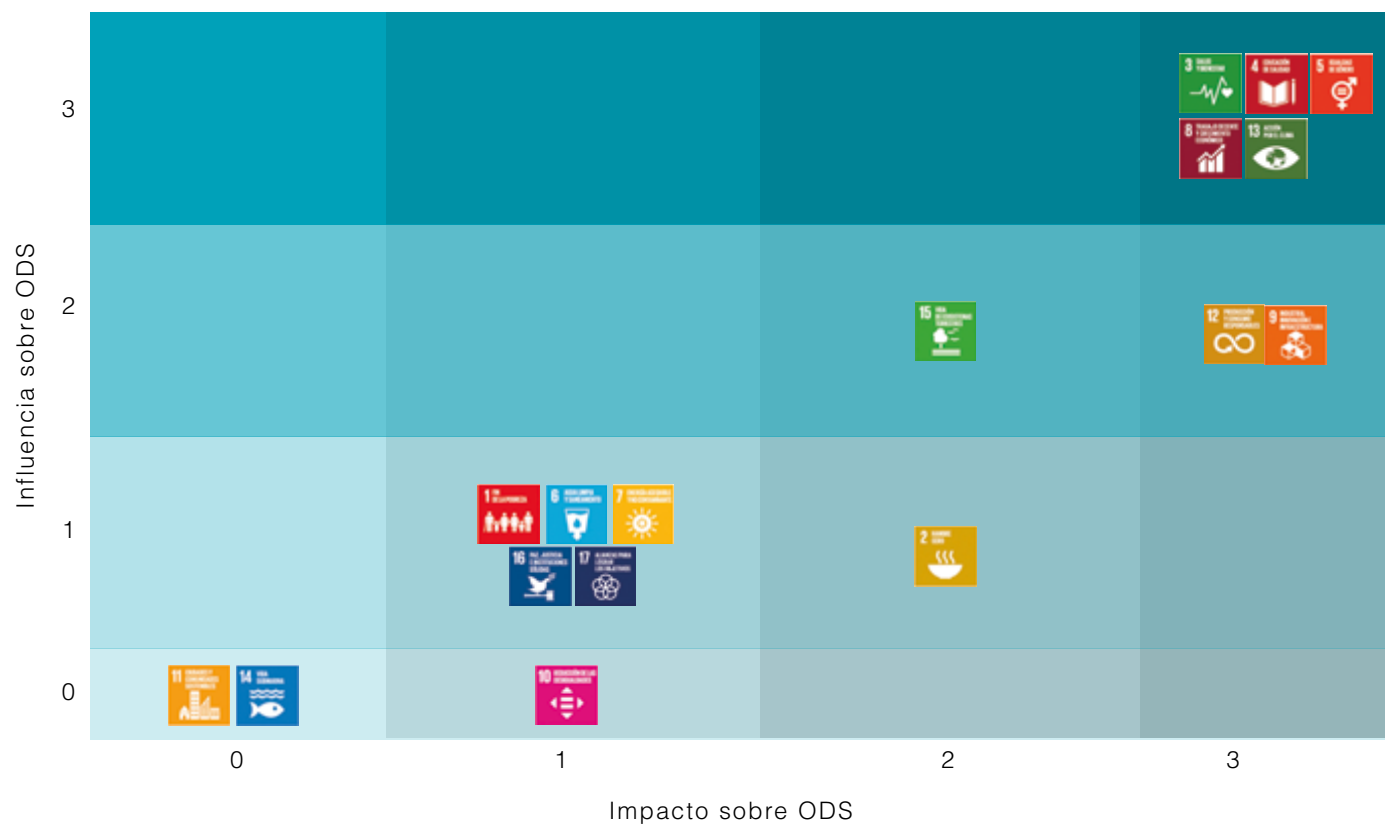
De esta forma, nuestra nuevo Proyecto de Futuro estará enmarcado en la Agenda 2030 de la Organización Mundial de las Naciones Unidas y nuestra colaboración particular para la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), poniendo especial atención en aquellos evaluados como significativos dada nuestra actividad y modelo de negocio.



SOMOS PACO & LOLA
 CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS MEJORES UVAS
 ELABORAMOS NUESTROS VINOS
 CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO
 CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE
 NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO
NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO
 ACERCA DE ESTA MEMORIA

En el proceso de la implementación del nuevo modelo de gestión de RSC orientado a los Objetivos de Desarrollo Sostenible, la compañía ha identificado a través de un método analítico y cuantitativo la significancia relativa de los distintos ODS para nuestra organización.

Conforme a dicho modelo, se han establecido parámetros cuantitativos para determinar la significancia de los ODS en nuestra organización, valorando tanto el impacto que cada ODS pudiera tener en nuestra organización como la influencia de nuestra compañía para afectar al resultado de los ODS a cualquier nivel, desde local a internacional. Tras dicha evaluación, la compañía ha determinado como significativos los siguientes ODS con impacto superior a 6 en nuestro rango de puntuación y cuyo resultado se presenta en el siguiente gráfico:



SOMOS PACO & LOLA
 CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS MEJORES UVAS
 ELABORAMOS NUESTROS VINOS
 CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO
 CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE
 NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

Para cada uno de los ODS significativos para nuestra organización en 2020/2021 se han fijado Objetivos de Mejora específicos que se detallan a continuación y cuyo seguimiento será realizado por parte de nuestro comité de mejora con carácter periódico:

DESCRIPCIÓN DEL OBJETIVO DE DESARROLLO SOSTENIBLE	3 SALUD Y BIENESTAR	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD	5 IGUALDAD DE GÉNERO	8 TRABAJO DECENTE Y ECONOMÍA ESTRUCTURADA	13 ACCIÓN POR EL CLIMA
<p>Garantizar una vida sana y promover el bienestar de todos a todas las edades.</p> <p>Mantener el carácter universal, público y gratuito del sistema sanitario, así como garantizar su sostenibilidad, es uno de los objetivos, el carácter universal de la sanidad pública. Las políticas de I+D+i se configuran como elementos fundamentales de apoyo para la definición, el desarrollo y la aplicación de las políticas sanitarias y sociales</p> <p>OBJETIVOS 2021-2023</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Creación y puesta a disposición de seguro médico para equipo de trabajo y personas socias. 2. Mejorar la salud de nuestros empleados a través de servicios médicos especializados como fisioterapeuta 3. Garantizar la actividad continuada de la bodega a través de protocolos exhaustivos anti-covid 4. Detección, mejora y seguimiento de la incidencia de la pandemia sobre la salud mental de nuestros empleados 5. Fomento del deporte local y la vida saludable de la juventud del entorno 	●				
<p>Lograr la igualdad de género y empoderar a todas las mujeres y las niñas.</p> <p>La igualdad real de mujeres y hombres, principio jurídico universal reconocido en diversos textos internacionales sobre derechos humanos.</p> <p>OBJETIVOS 2021-2023</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 0 Denuncias en materia de acoso 2. Contar con una plantilla sensibilizada en materia de igualdad de oportunidades 3. Implementar el uso de lenguaje inclusivo en documentos oficiales 			●		



SOMOS PACO & LOLA
 CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS MEJORES UVAS
 ELABORAMOS NUESTROS VINOS
 CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO
 CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE
 NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

DESCRIPCIÓN DEL OBJETIVO DE DESARROLLO SOSTENIBLE

Garantizar una educación inclusiva y equitativa de calidad y promover oportunidades de aprendizaje permanente para todos.

OBJETIVOS 2021-2023

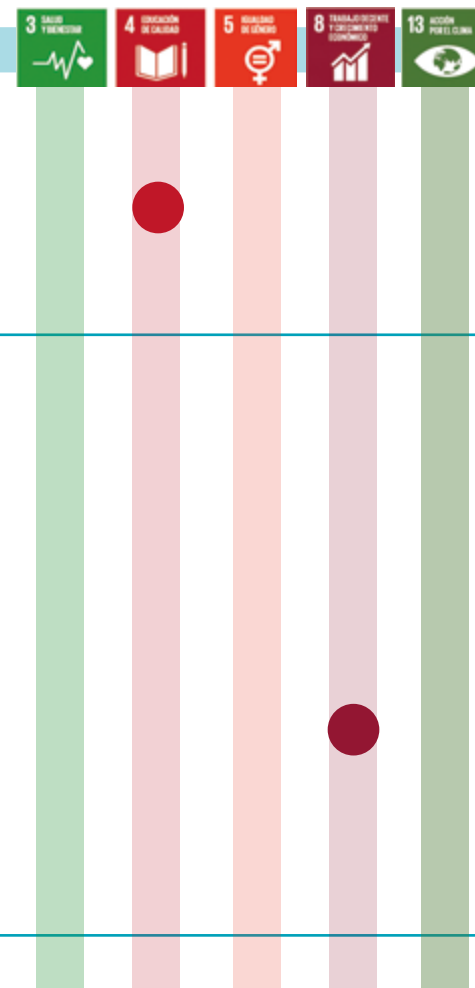
1. Contar una plantilla con alto nivel de especialización y sentimiento de pertenencia

Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para tod@s.

El ODS 8 está directamente relacionado con el ámbito del trabajo y la economía, busca mejorar las condiciones laborales y aumentar la productividad laboral, reducir la tasa de desempleo, especialmente para los jóvenes y mayores sin formación, y mejorar el acceso a los servicios y beneficios financieros son componentes esenciales de un crecimiento económico inclusivo y son las principales metas de este objetivo. No se puede concebir una mejora en las condiciones de vida de las personas sin abordar el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, sin un empleo productivo y en condiciones dignas.

OBJETIVOS 2021-2023

1. Crecimiento económico mantenido
2. Favorecimiento de promoción interna
3. Nuevas acciones para la promoción del producto local y de cercanía



SOMOS PACO & LOLA
 CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS MEJORES UVAS
 ELABORAMOS NUESTROS VINOS
 CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO
 CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE
 NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

ACERCA DE ESTA MEMORIA

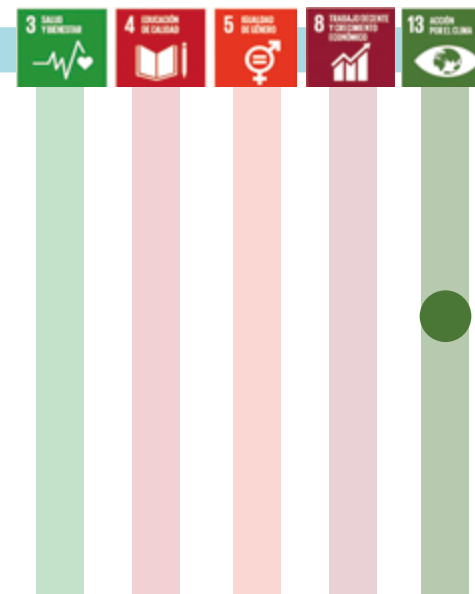
DESCRIPCIÓN DEL OBJETIVO DE DESARROLLO SOSTENIBLE

A pesar de que se estima que las emisiones de gases de efecto invernadero caigan alrededor de un 6 % en 2020 debido a las restricciones de movimiento y las recesiones económicas derivadas de la pandemia de la COVID-19, esta mejora es solo temporal. El cambio climático no se va a pausar. Una vez que la economía mundial comience a recuperarse de la pandemia, se espera que las emisiones vuelvan a niveles mayores.

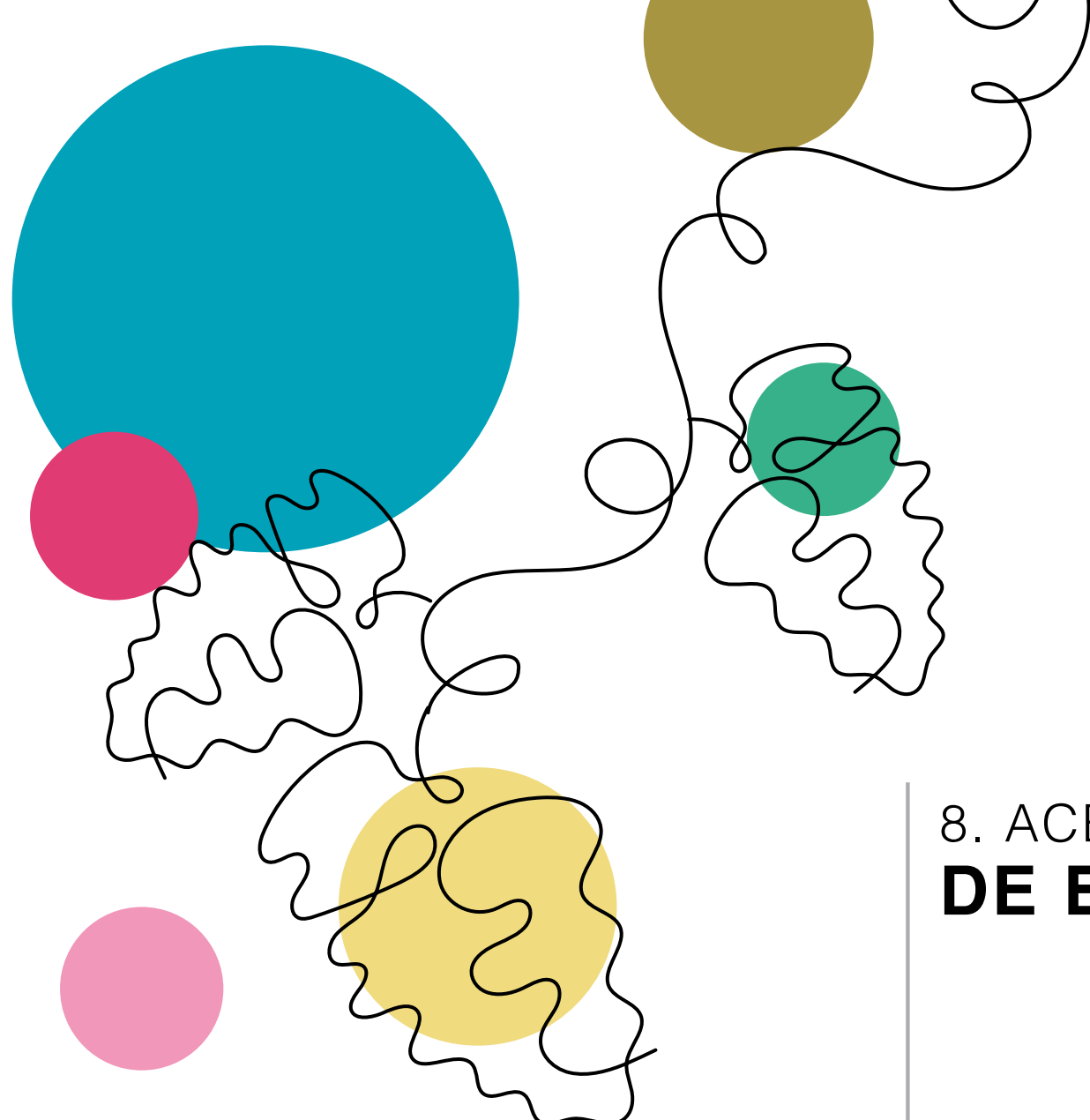
Es necesario tomar medidas urgentes para abordar tanto la pandemia como la emergencia climática con el fin de salvar vidas y medios de subsistencia.

OBJETIVOS 2021-2023

1. Reducción de huella de carbono a través de la incorporación de fuentes de energía renovable en nuestras instalaciones.
2. Reducción del consumo de agua vinculada a las operaciones de limpieza de las instalaciones.
3. Búsqueda de alternativas a los métodos tradicionales de fertilización a través de vermicompost obtenido a partir de la valorización de subproductos de vinificación (bagazo de uva)



Para cada uno de los objetivos establecidos en materia de alineación de la compañía con los ODS se determinan indicadores de consecución que serán revisados al menos con periodicidad anual como parte del seguimiento de los sistemas de gestión existentes en la organización.



8. ACERCA **DE ESTA MEMORIA**

SOMOS PACO & LOLA
 CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
 MEJORES UVAS
 ELABORAMOS NUESTROS VINOS
 CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO
 CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE
 NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO
 NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

● ACERCA DE ESTA MEMORIA

La presente Memoria de RSC de la bodega **Paco & Lola** constituye la primera de este tipo realizada por la sociedad.

Para su realización, **se ha utilizado como base el estándar de Sistema de Gestión de RSC alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Bureau Veritas (Rev 0_Septiembre 2019).**

EI ALCANCE de nuestro sistema de gestión de la RSC y por tanto de la presente memoria es:

- Actividad: Elaboración y Comercialización de vinos D.O. Rías Baixas 100% uva albariña (tranquilos y espumoso)
- Fases del Ciclo de Vida: Se tiene en cuenta un alcance global para la totalidad de las fases del Ciclo de Vida de la organización.
- Alcance territorial: Comprende las instalaciones propias (Valdamor 18, Xil - Meaño, Pontevedra)

PERIODO DE REPORTE Y FRECUENCIA: La presente memoria se refiere al ejercicio 2020. A partir de este, la compañía emitirá memorias relativas a su desempeño con los Objetivos de Desarrollo Sostenible con carácter anual.

MODELO DE GESTIÓN: El modelo de gestión que se articula en nuestra organización para dar cumplimiento a los requisitos de dicho estándar se encuentra integrado con el Sistema de Gestión de Calidad, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria existente y certificado.

CENTROS INCLUIDOS EN EL ALCANCE: Para el alcance de este sistema de gestión se define un único centro de trabajo (la bodega y oficinas) situada en Valdamor 18, Xil - Meaño, Pontevedra.

OTRAS CUESTIONES RELATIVAS AL ALCANCE: Se plantea el Sistema de Gestión de ODS para todos los procesos de la compañía.

Las principales materias primas de nuestro proceso productivo (uva) tienen origen en nuestras personas socias de la Cooperativa por lo que se controla de forma exhaustiva el proceso productivo.

Asimismo, **la organización cuenta con controles sobre los proveedores y subcontratistas** que se encuentran definidos en los procedimientos correspondientes de su Sistema Integrado de Gestión.

SOMOS PACO & LOLA
 CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS
 MEJORES UVAS
 ELABORAMOS NUESTROS VINOS
 CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO
 CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE
 NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO
 NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

● **ACERCA DE ESTA MEMORIA**

POLÍTICA INTEGRADA DE GESTIÓN

Con el establecimiento del sistema COOPERATIVA VITIVINÍCOLA AROUSANA, S.C.G. Pretende:

- Obtener la calidad requerida para nuestros productos.
- Promocionar el desarrollo sostenible y ser transparentes en cuanto a nuestro desempeño en este sentido.
- Reforzar el compromiso de cumplimiento de la normativa aplicable en materia de calidad, seguridad alimentaria e higiene alimentaria, medio ambiente y prevención de riesgos laborales, asumiendo nuestra responsabilidad hacia los clientes y otras partes interesadas, así como nuestro compromiso de prevención de la contaminación ambiental.
- Satisfacer los requisitos y expectativas de nuestros grupos de interés.
- Proporcionar productos seguros, auténticos y que cumplan todos los requisitos legales de aplicación.
- Enfocar todas las actividades hacia una mejora continua de las condiciones higiénicas de nuestra bodega y los estándares de calidad del vino. Así como proporcionar un ambiente de trabajo seguro para todo el personal vinculado a la empresa.
- Disponer de un Sistema de Defensa Alimentaria correctamente documentado e implantado, revisado con carácter anual, incluida la Política, que nos asegure la protección contra cualquier sabotaje o adulteración malintencionada de nuestros productos, desde los procesos de personal hasta la entrega del producto al cliente.
- Comprometer e implicar a todo el personal en la Mejora del Sistema a través del establecimiento de planes de formación adecuados a las necesidades específicas de cada departamento, y con carácter anual en Defensa Alimentaria.
- Impulsar, mediante estudiados Planes de Formación, la implicación y motivación del personal con objeto de lograr su participación en la gestión, desarrollo y aplicación del Sistema de Calidad, Defensa y Seguridad Alimentaria, asegurándose además de que todo el personal es consciente de la importancia de sus buenas prácticas para contribuir a la inocuidad de los productos fabricados y de notificar cualquier actividad sospechosa sobre nuestras medidas de seguridad o incidentes de seguridad acaecidos.
- Aprovechar al máximo los recursos para mejorar continuamente nuestros índices de calidad asegurando la seguridad de los productos y siempre bajo el firme compromiso de respeto al medioambiente y fomentando el uso sostenible de los recursos naturales.
- Proporcionar los recursos necesarios para el diseño, implementación y mejora continua del sistema de gestión.
- Asumir nuestra responsabilidad en la sensibilización de todas las partes interesadas para el cuidado y respeto al Medio Ambiente durante el desarrollo de todas nuestras actividades.
- Asegurar un compromiso ético en cada actuación relacionada con nuestros proveedores, clientes y toda persona vinculada de una u otra forma a la organización.
- Comunicar activamente a todas nuestras partes interesadas la importancia del cumplimiento de los procedimientos para el logro de los objetivos, así como de las consecuencias en caso de incumplimientos, estando los objetivos estratégicos y los del Sistema Integrado de Gestión alineados en todo momento.



PACO & LOLA

Valdamor, 18, Xil. 36968 Meaño - Pontevedra

comercial@pacolola.com

pacolola.com

+34 986 747 779