

A detailed black and white line drawing of a bunch of grapes and several large, serrated vine leaves. The illustration is positioned at the bottom and right sides of the page, partially overlapping a central teal circle. The leaves are scattered, with some at the top and others at the bottom, framing the central text area.

2021

MEMORIA *Anual*

RESPONSABILIDAD
SOCIAL
CORPORATIVA

PACO & LOLA

CONTENIDO

PACO & LOLA

CULTIVOS

ELABORACIÓN

EQUIPO

MEDIO AMBIENTE



PEGADOS A LA TIERRA

1 SOMOS PACO & LOLA

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

2 CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS MEJORES UVAS

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

3 ELABORAMOS NUESTROS VINOS

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



4 CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

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

5 CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

Comprometidos con el medioambiente
Plan de Mejora Ambiental y Energético
Indicadores de consumos
Economía Circular

6 NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

7 NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

8 ACERCA DE ESTA MEMORIA



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 todas y 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,

Continuando con lo empezado en 2021 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

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 2021, contamos con 441 personas socias de la Cooperativa.

Contamos con **una superficie de viñedo de 265 Ha**, repartidas en más de **2.000 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 alrededor de 2 millones de botellas al año (1.500.000 litros).

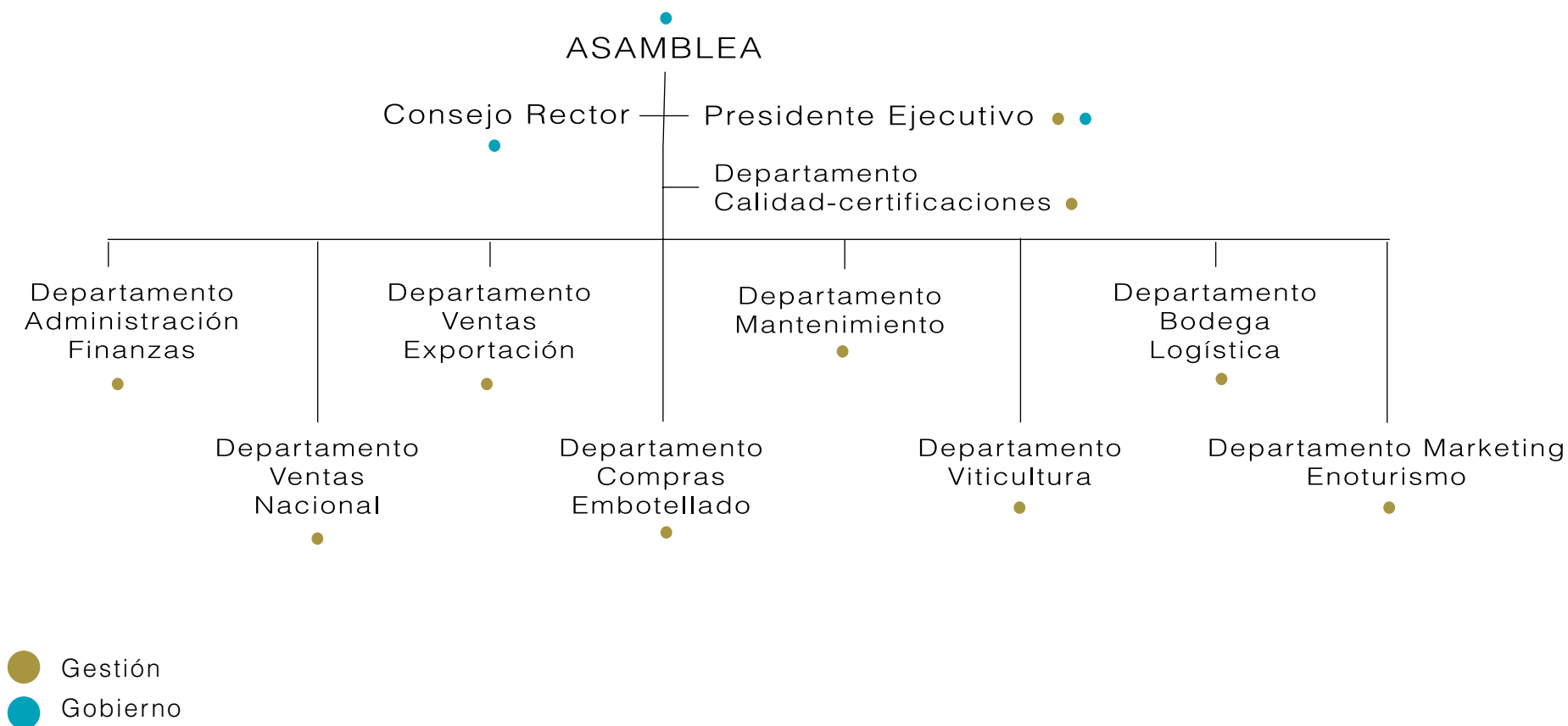
La actividad principal de **Paco & Lola** es la elaboración y comercialización de vino blanco albariño, así como vinos y bebidas espirituosas en otras Denominaciones de Origen.

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



1.2. ESTRUCTURA CORPORATIVA

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



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
+ VISIÓN
+ VALORES
= PACO & LOLA

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.

VISIÓN

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

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.

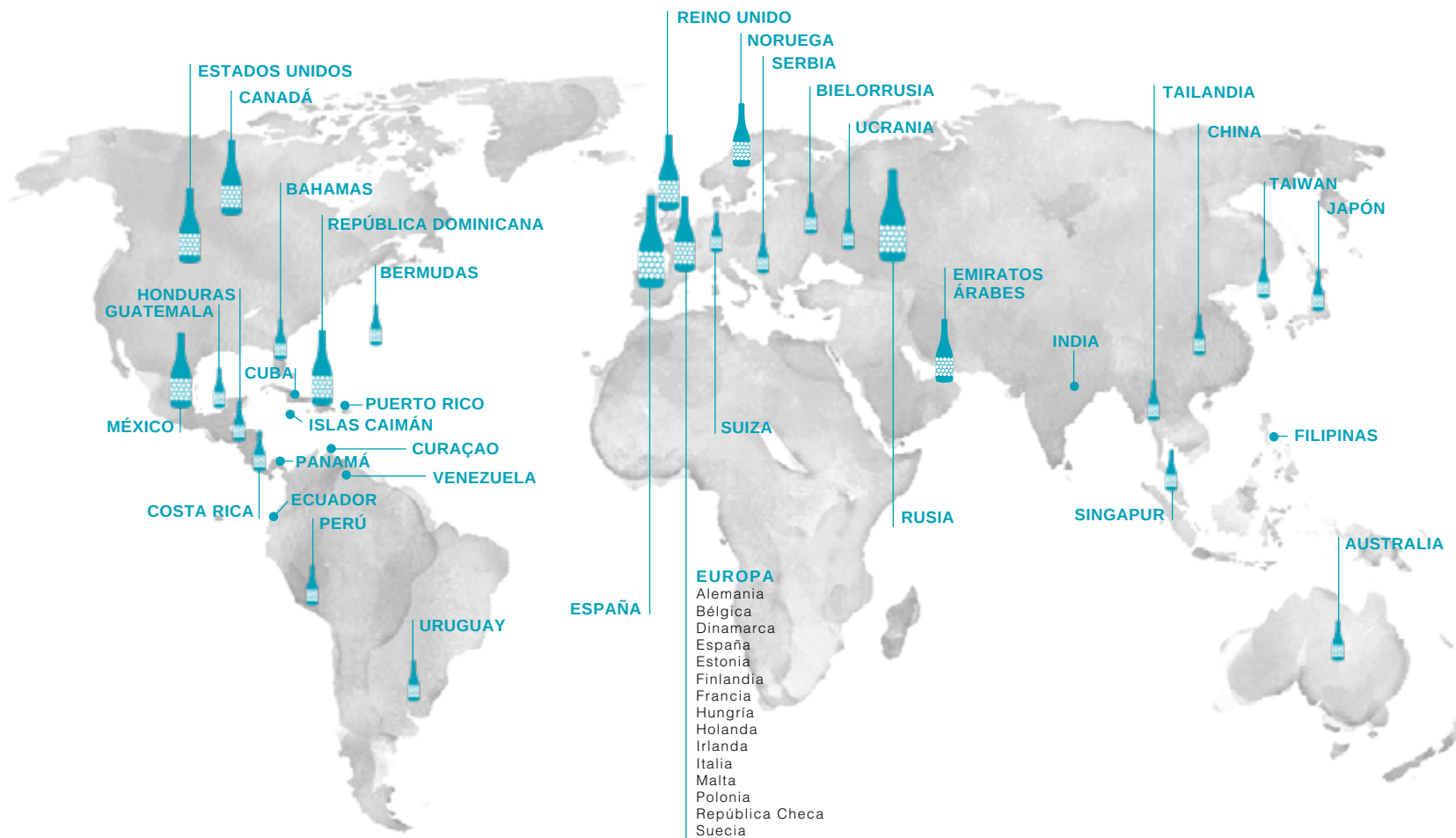
El trabajo en equipo, como base para articular el sentimiento de pertenencia a **Paco & Lola**.

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

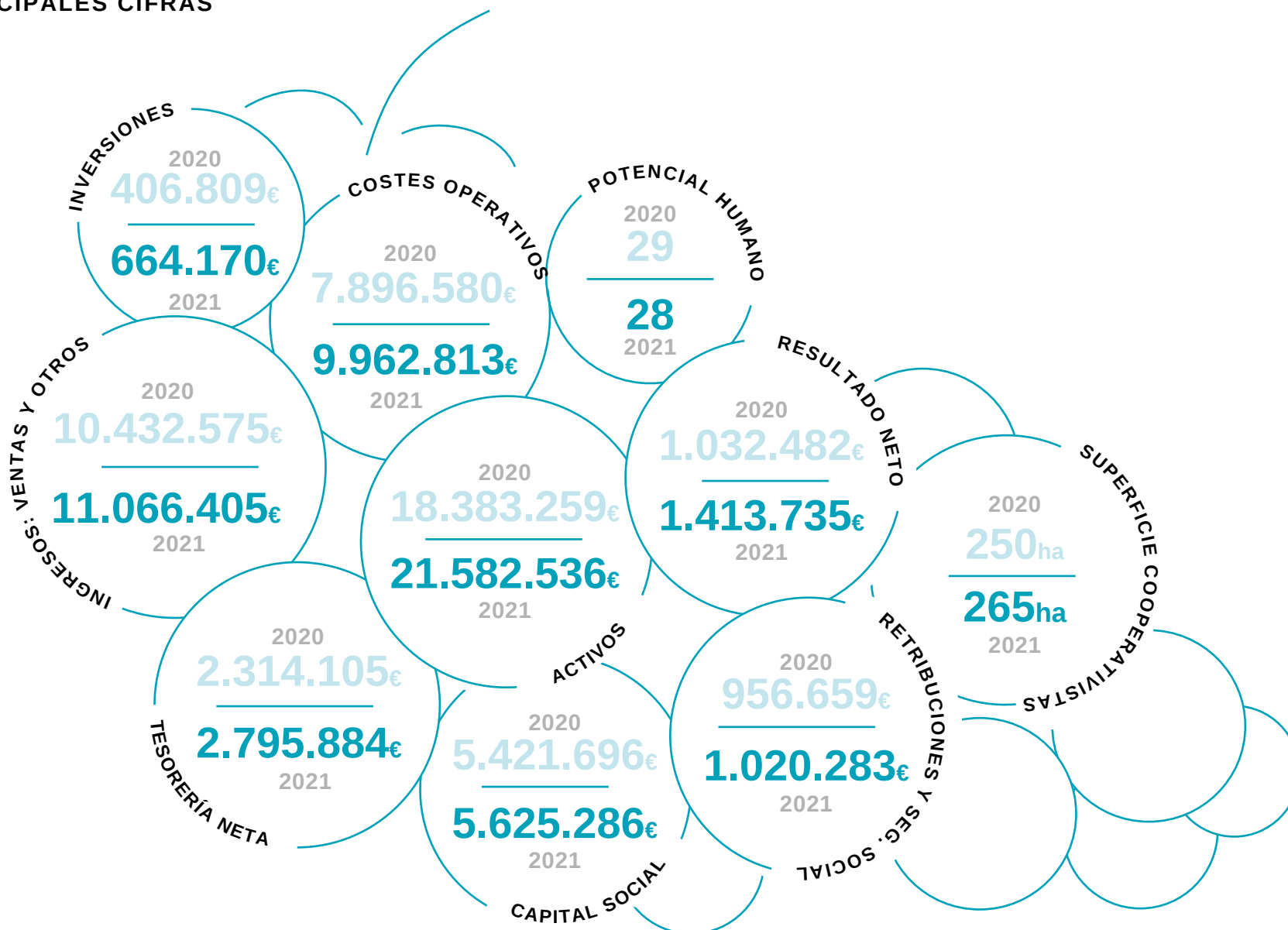
La calidad como motor impulsor de todo lo que hace **Paco & Lola**. Todos y cada uno de los miembros del equipo están comprometidos con su rigurosa política de calidad interna. Sin embargo, no se limitan a cumplir con las normas, sino que **se busca ir más allá**.



1.4. NUESTROS MERCADOS



1.5 PRINCIPALES CIFRAS



CONTENIDO

PACO & LOLA

CULTIVOS

ELABORACIÓN

EQUIPO

MEDIO AMBIENTE

1.6 NUESTROS GRUPOS DE INTERÉS

Nuestra tierra
Nuestra gente
Nuestro vino
Nuestros clientes
Nuestro planeta



1.7 NUESTRAS PERSONAS SOCIAS

Paco & Lola cuenta con **441 personas socias a final de 2021**, 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 **265 Ha hectáreas de viñedo**.

Las personas socias de la Cooperativa son el principal valor diferenciador, la suma de las más de 2.000 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 mejor preciada: 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.



CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS MEJORES UVAS

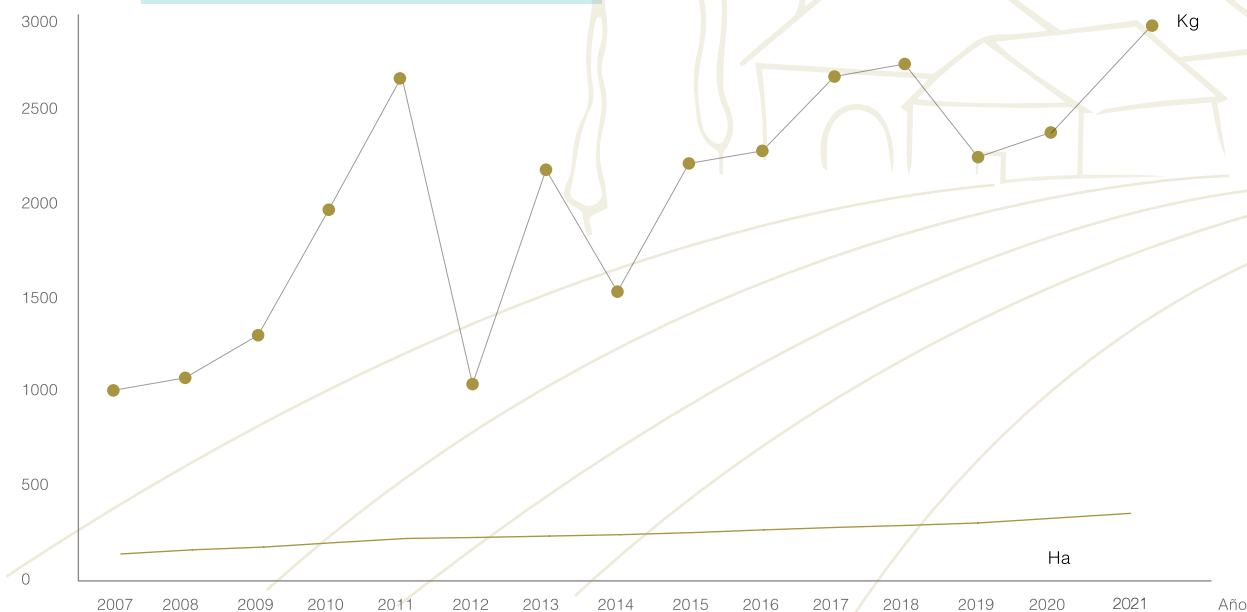
2.1 NUESTRAS VIÑAS

En 2021 se han recogido 3 millones de kilogramos de uva.



265 ha

3 millones kg



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 4.100 hectáreas, repartidas en 22.438 parcelas y más de 5.000 viticultores. La viticultura de esta zona se caracteriza por el sistema de conducción en empujado, 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 (2021) ha aportado más de 28.8 millones de kilogramos de los casi 44 millones 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



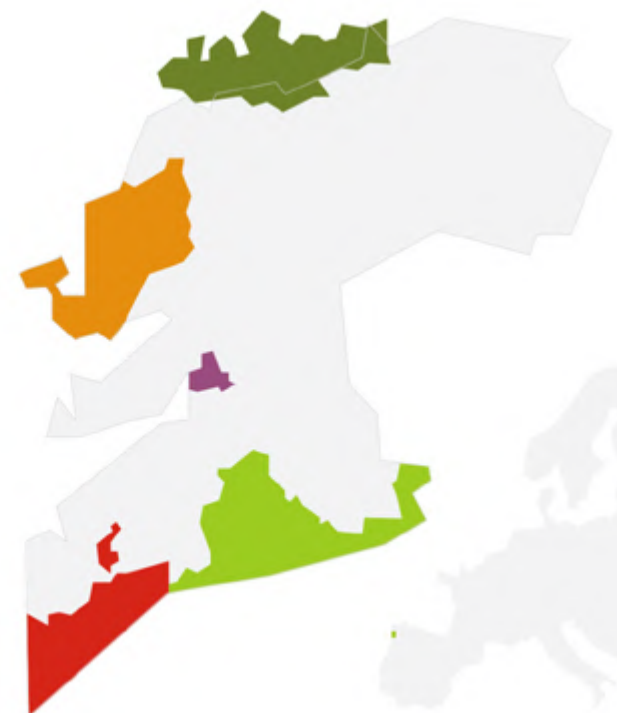
SOUTOMAIOR



CONDADO DO TEA



O ROSAL



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 Denominaciones de Origen 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 IXPs 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.

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.

ELABORAMOS NUESTROS VINOS

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.



CONTENIDO

PACO & LOLA

CULTIVOS

ELABORACIÓN

EQUIPO

MEDIO AMBIENTE

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.



ELABORACIONES ESPECIALES Y PEQUEÑAS PRODUCCIONES

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



Albariño BRUT LOLA by PACO&LOLA: espumoso gallego elaborado con uva de la variedad albariño, según el método tradicional a partir de la vendimia y selección manual de la uva procedente de los viñedos del Val do Salnés.

Un Brut único con 24 meses en rima, del que salieron al mercado solo 8.282 botellas en 2021. La esencia del Albariño en un espumoso floral, fresco, de burbuja fina y cremosa.



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 retrosanal 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.



3.2 PREMIOS Y DISTINCIONES

Paco & Lola ha obtenido numerosos reconocimientos a sus productos en el ejercicio 2021. Se destacan a continuación los más significativos:



Paco & Lola 2020

Premio	Concurso	Lugar
Medalla de Oro	Concurso Internacional VinoSub30	España
Medalla de Oro	Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2022	España

Paco & Lola Prime 2018

Premio	Concurso	Lugar
Medalla de Oro	VinEspana	España



Paco & Lola Vintage 2015

Premio	Concurso	Lugar
Medalla de Platinum	Decanter World Wine Awards	Reino Unido
Medalla de Gran Oro	VinEspana	España
Medalla de Gran Oro	Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2022	España
Medalla de Oro	Bacchus	España
Medalla de Oro	Concours Mondial de Bruxelles	Luxemburgo
Medalla de Oro	Premios Zarcillo	España





Lola by P&L Espumoso Brut 2017

Premio	Concurso	Lugar
Medalla de Oro+	Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2022	España

Follas Novas 2020

Premio	Concurso	Lugar
Medalla de Oro	Mundus Vini Spring Tasting	España
Medalla de Oro	VinEspana	España
Medalla de Oro	Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2022	España



N°12 2020

Premio	Concurso	Lugar
Medalla de Oro	Concours Mondial de Bruxelles	Luxemburgo



3.3 CALIDAD DEL PRODUCTO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



Certificado de Q de Calidad

La marca de garantía “Q Calidad Turística” (Certificado nº 04384/21) 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 (Certificado nº 15/33/088/01) 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.



CERTIFICACIONES EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (BRC, IFS)

La Cooperativa cuenta con sistemas de gestión IFS (Certificado nºES129904-1) y BRC (Certificado nºES112172-3) 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 cumplimentación 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.



3.4 APOSTAMOS POR LA 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:



21.252,94 €
de inversión
en 2021
EN PROYECTOS DE INNOVACIÓN

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.

El proyecto SmartLabels es una iniciativa interclúster de Cataluña y Galicia. La iniciativa se centra en desarrollar y testar en un entorno representativo nuevas tecnologías de impresión, concretamente electrónica impresa y códigos bidimensionales con tintas invisibles, para la fabricación de etiquetas inteligentes alimentadas a partir de tecnología sin contacto.

Las etiquetas inteligentes permiten dotar a los productos de nuevas funcionalidades que les aportan un alto valor añadido, tales como trazabilidad en la cadena de suministro (especialmente en el punto de consumo final), así como también sistemas de seguridad anti-falsificación e interacciones con el consumidor (marketing). Para ello se han desarrollado etiquetas que cuentan con dispositivos integrados que minimizan el impacto en el diseño del producto final. Se estudiaron las tecnologías de impresión, que permiten implementar dispositivos de capa fina directamente en el soporte original de la etiqueta. Al diseño “decorativo” de la etiqueta añadimos un diseño de impresión e hibridación de pequeños componentes electrónicos pasivos. Ambos deben ser compatibles y estar íntimamente ligados de cara a obtener un producto que conserve sus características distintivas originales y añada nuevos elementos de valor tanto para el productor como para el consumidor.

El proyecto se inició en julio de 2020, finalizando en marzo de 2021 con un presupuesto total de 257.522 €, en el que **Paco & Lola** participa con un presupuesto de 28.399,94 €

VIÑ@SOSTIBLE

Valorización de residuos vitivinícolas en la elaboración de vinos sostenibles - [FEADER 2021/001A]

El proyecto pretende evaluar la fertilización con residuos de poda y orujo de uva de suelos vitícolas de la D.O. Ribeiro y D.O. Rías Baixas, conociendo así los efectos sobre la fertilidad del suelo, el equilibrio vegetativo productivo, así como sobre el vino elaborado en comparación con los vinos obtenidos bajo otros sistemas de fertilización habituales (abono orgánico y/o mineral).

Se evalúa el efecto sobre la diversidad microbiana del suelo como factor biótico imprescindible en el desarrollo de un suelo fértil y/o su capacidad biocida. El proyecto también analiza los resultados mediante 'DeepLearning' e integra los resultados en una aplicación tecnológica.

El objetivo general del proyecto es valorar la viabilidad de la obtención de vinos de calidad altamente sostenibles, basándonos en la utilización de subproductos como fertilizantes de los suelos en el marco de una economía circular, y el desarrollo de herramientas tecnológicas que faciliten la interpretación de los resultados.

El proyecto se inició en junio de 2021 y finalizará en 2023 con un presupuesto total de 187.499 € (80% subvención), en el que **Paco & Lola** participa con un presupuesto de 34.522,90 €

Paco & Lola participa en el proyecto liderado por Viña Costeira SCG en el que también participan las siguientes entidades: Estación de Viticultura y Enología de Galicia (EVEGA - AGACAL) y la Universidad de Santiago (USC)

MIGRACIÓN Y MEJORA DE LA PLATAFORMA VIÑAS ATLÁNTICAS [IG240.2021.1.308]

Ante la opción de dar continuidad al uso y explotación de la Plataforma SICOM desarrollada en el entorno del proyecto Viñas Atlánticas, es necesario alojar la Plataforma actual en un servidor propio, y revisar y mejorar el código de la misma en el nuevo alojamiento para actualizar y garantizar su correcto funcionamiento al mismo tiempo que se implementan actualizaciones y mejoras necesarias.

El motivo principal de esta apuesta de continuidad es que la Plataforma es fundamental no solo para los técnicos, también para sus viticultores, ya que: permite a los viticultores generar los libros de explotación digitalmente; dispone de modelos de predicción de enfermedades fúngicas que facilita llevar a cabo la toma de decisiones en el control fitosanitario; proporciona una serie de procedimientos internos un sistema de avisos y recomendaciones que facilita la comunicación entre técnicos y viticultores.

Durante los últimos años, **Paco & Lola**, en una apuesta por la digitalización de sus socios/viticultores, se ha esforzado en la promoción del uso de la plataforma y en la formación a los viticultores, que actualmente es utilizada ampliamente, llegando en la campaña 2021 el 95% de uso por parte de los viticultores de Paco&Lola.

El proyecto se inició en diciembre de 2021, con un presupuesto total de 14.950 € (50% subvención).

En referencia a las líneas prioritarias en las que actualmente estamos trabajando para la definición a corto-medio plazo de nuevos proyectos 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.
- Estrategia de sostenibilidad y resiliencia vitícola mediante la implantación de viñedos policlonales.
- Valorización de subproductos vitícolas para la promoción de un sistema productivo circular.

4 CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

4.1. NUESTRA PLANTILLA



El año 2021 ha estado marcado por la situación de inestabilidad e incertidumbre que habíamos vivido en 2020 con la pandemia.

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

28 EN 2021
.....
29 EN 2020

54%
HOMBRES

46%
MUJERES



En el ejercicio 2021, la entidad mantiene una plantilla formada por 28 profesionales, con una presencia equilibrada entre mujeres y hombres.

Cabe señalar que, a pesar de la situación de incertidumbre y riesgo vivida en 2020, la plantilla se ha mantenido prácticamente constante durante estos años. Durante 2021 conseguimos aumentar nuestras cotas de mercado, con un esfuerzo mutuo y colectivo, adaptándonos en cada momento a las condiciones exigidas y minimizando los riesgos que podía ocasionar la pandemia.

Contamos con una edad media de 38 años, estando la mayoría de nuestro equipo entre los 30 y los 45 años (53,6% de la plantilla) lo que aporta una plantilla experimentada pero con margen para el crecimiento interno y el cumplimiento de nuestros próximos retos.

POR GÉNERO Y EDAD

EDAD	MUJERES	HOMBRES	TOTAL
Menores de 20	-	-	-
Entre 20 - 29	5	1	6
Entre 30 - 45	6	9	15
Más de 46	2	5	7

4.1. NUESTRA PLANTILLA

Buscamos que nuestro equipo adquiriera 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.

DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTILLA POR ANTIGÜEDAD Y GÉNERO

TEMPORALIDAD	MUJERES	HOMBRES	TOTAL
De 0 a 1 año	0	1	1
De 1 a 3 años	7	4	11
De 3 a 5 años	2	5	7
De 5 a 7 años	1	4	5
De 7 a 10 años	2	0	2
Más de 10 años	1	1	2

Hay una mayor presencia de mujeres entre los rangos de antigüedad entre 1 a 3 años 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.

TIPO DE CONTRATO	MUJERES	HOMBRES	TOTAL
Por obra y servicio	0	0	0
Temporal a tiempo completo	0	1	1
Temporal a media jornada	0	0	0
Indefinido a tiempo completo	12	13	25
Indefinido a media jornada	1	1	2

Dentro de la plantilla la mayor presencia de contratación es a tiempo indefinido completo (89,2%) respecto del total de la plantilla, dándose un equilibrio entre mujeres y hombres. Y solamente hay un contrato temporal. En cuanto al contrato indefinido a media jornada también hay un equilibrio entre hombres y mujeres.

Estas evidencias no reflejan un desequilibrio discriminatorio.

DISTRIBUCIÓN DE NACIONALIDADES EN LA PLANTILLA **100%** ESPAÑOLA

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.**

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.

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	2021
Accidentes con baja	0	0
Accidentes sin baja	1	0

4.4. IGUALDAD DE GÉNERO

En Paco & Lola hay una gran concienciación sobre el derecho de igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres. Es por ello que, desde febrero de 2020 se crea en nuestra organización una Comisión de Igualdad que redacta el Plan de Igualdad de Oportunidades de nuestra empresa, dando así cumplimiento a la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.

Dicho plan fue inscrito en el REGCON (Consellería de Economía, Empleo e Industria) en noviembre de 2020 con número de resolución 36/11/0191/2020.

Así mismo, continuamos con la revisión y redacción de toda nuestra documentación, adaptándolos a lenguaje inclusivo.

5 CONTRIBUIMOS CON EL MEDIOAMBIENTE



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.



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 (Certificado nº ES132204-1)

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.



WINERIES FOR CLIMATE PROTECTION (Certificado nº 23-2019/4)

Dadas las características de nuestro sector, tan vinculado al terreno y a los cambios sobre la climatología, nos encontramos entre los más vulnerables ante El 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.



REGISTRO CERTIFICADO HUELLA DE CARBONO (Código Huella de Carbono 2022-a 1167)

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.



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.

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 10% de residuos plásticos.

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 el año 2021.

HUELLA DE CARBONO

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

100%
ENERGÍA
DE ORIGEN
RENOVABLE

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 - 2021:

- Detectores de presencia en la sala de prensa
- Cambio de luminarias a tecnología de bajo consumo
- Acumuladores de calor
- Ultrafiltración de agua
- Depósito acumulador
- Forrado aislante de tuberías de frío de la zona de la bodega



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)

590.237

2021

2020

11.106

CONSUMO COMBUSTIBLE (L)

12.120

2021

2020

1.594

CONSUMO AGUA DE RED (m³)

2.181

2021

2020

2.065

CONSUMO PRODUCTOS QUÍMICOS
(Kg SO₂)

1.981

2021

2020

2.667.740

CONSUMO DE BOTELLAS (UDS.)

2.303.918

2021



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 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, así como en la realización de ensayos agronómicos para la valorización del bagazo y raspón y su utilización como enmienda orgánica (proyecto viñ@SoStible).

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 las 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. Todas y 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 masas vitícolas, evitando el uso indiscriminado de pesticidas.



NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

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 un gran número de 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 colabora con la Fundación Manolo Paz y 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 2021:

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 las personas afectadas 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 todas las personas consumidoras, 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.

Además de esta colaboración puntual con productos de la marca P&L, 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 los Circuitos Benéfico de Golf a favor de la AECC**, organizados por la delegación provincial de Pontevedra de la AECC.
- **II Edición The Boxing Event**: una velada de boxeo en la que empresas «valientes» participan para dar visibilidad a la lucha contra el cáncer infantil. Este evento solidario, realizada en la sala Florida Retiro de Madrid, tenía como objetivo recaudar fondos a través de donaciones de empresas y con la venta de las botellas del albariño **Paco & Lola** edición benéfica. El evento consiguió una recaudación superior a los 6.000 euros, que fueron destinados a la Asociación Infantil Oncológica de Madrid (ASION)



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 quienes consumen nuestros productos 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 y consumidoras quieren ser parte de la marca, percibir cercanía, conocer nuestra historia.

6.3. FOMENTO DE LA ACTIVIDAD DEPORTIVA

Un año más continuamos colaborando con diferentes entidades deportivas de nuestra comarca, aportando recursos económicos a torneos y diferentes clubes.

Entre ellos contamos con el patrocinio del torneo de baloncesto EncestaRías celebrado en Vilagarcía de Arousa y llevado a cabo por la Agrupación Deportiva y Cultural EncestaRías.

Y además anualmente colaboramos con diferentes clubes deportivos de varios deportes, como el fútbol (Unión Deportiva Dena) y balonmano (Asmubal Meaño).

6.4. 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 2021 contaba con una dotación inicial de 61.314, 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 25.947 euros del Fondo de Formación y Promoción Cooperativa en el ejercicio 2021.

6.5. 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 (Certificado nº ES123988-1), 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.



NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

El ejercicio 2021 ha supuesto también 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.

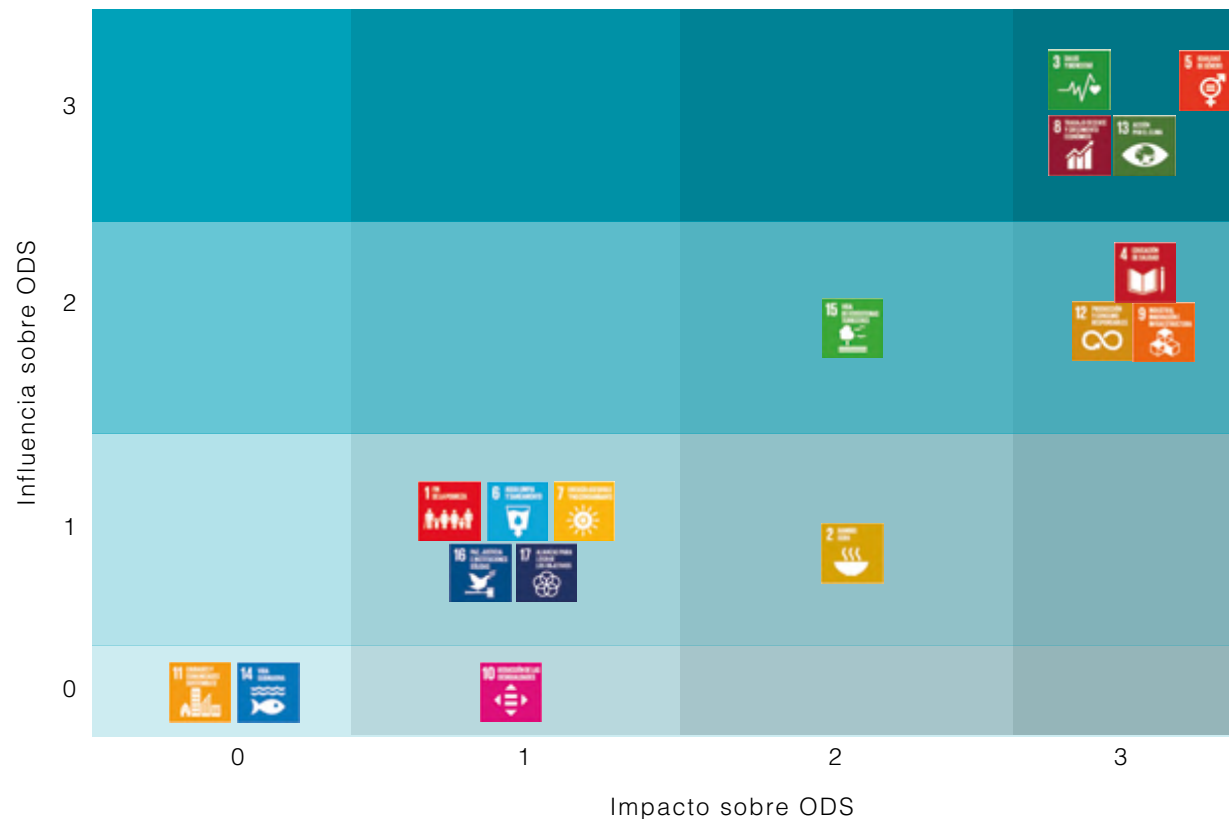
Durante el ejercicio 2022 se continua con el desarrollo del Proyecto de Futuro, que nos marcará el camino a seguir en los próximos tres años así como la hoja de ruta para llevar a **Paco & Lola** a donde queremos situar nuestra Cooperativa en los próximos 5 y 10 años. En ese camino, tenemos claro que 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, nuestro 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.



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:



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

Garantizar una vida sana y promover el bienestar de todos a todas las edades.

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

OBJETIVOS 2021-2023

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

Lograr la igualdad de género y empoderar a todas las mujeres y las niñas.

La igualdad real de mujeres y hombres, principio jurídico universal reconocido en diversos textos internacionales sobre derechos humanos.

OBJETIVOS 2021-2023

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

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



DESCRIPCIÓN DEL OBJETIVO DE DESARROLLO SOSTENIBLE		3	5	8	13
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.



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 2021. La compañía emite 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.

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