

2022-2023

Memoria Anual

RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

PACO & LOLA





CONTENIDO

PEGADOS A LA TIERRA

SOMOS PACO&LOLA

- Presentación de nuestra compañía
- Estructura corporativa
- Misión, visión y valores
- Nuestros mercados
- Principales cifras
- Nuestros grupos de interés
- Nuestras 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
- Nuestras Certificaciones
- Apostamos por la innovación

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

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

CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

- Comprometidos con el medioambiente
- Consumos
- Plan de Mejora
- Economía Circular
- Reducción del impacto sobre nuestros ecosistemas

NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

NUESTROS RESULTADOS

ACERCA DE ESTA MEMORIA



PACO & LOLA

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, así como sobre las personas y nuestro entorno social, **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, alianzas, tecnologías 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.

 **OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE**



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 superficie de viñedo como en número de cooperativistas:

AÑO	Nº DE PERSONAS SOCIAS	HECTÁREAS
2022	439	270
2023	432	274

Además contamos con **una superficie de viñedo de 274 Ha**, repartidas en más de **2.300 parcelas**, de muy diversas superficies, desde los 12 m² hasta los 16.000 m².

AÑO	2022	2023
BOTELLAS	2.543.369	1.947.200
LITROS	1.911.760	1.461.560

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

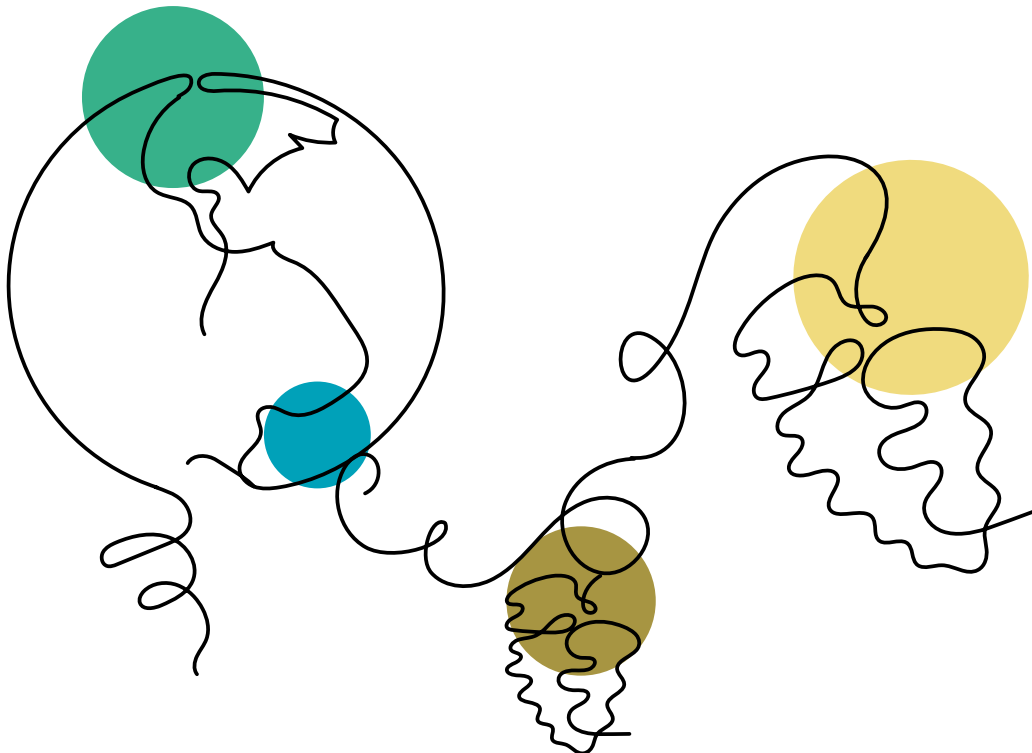
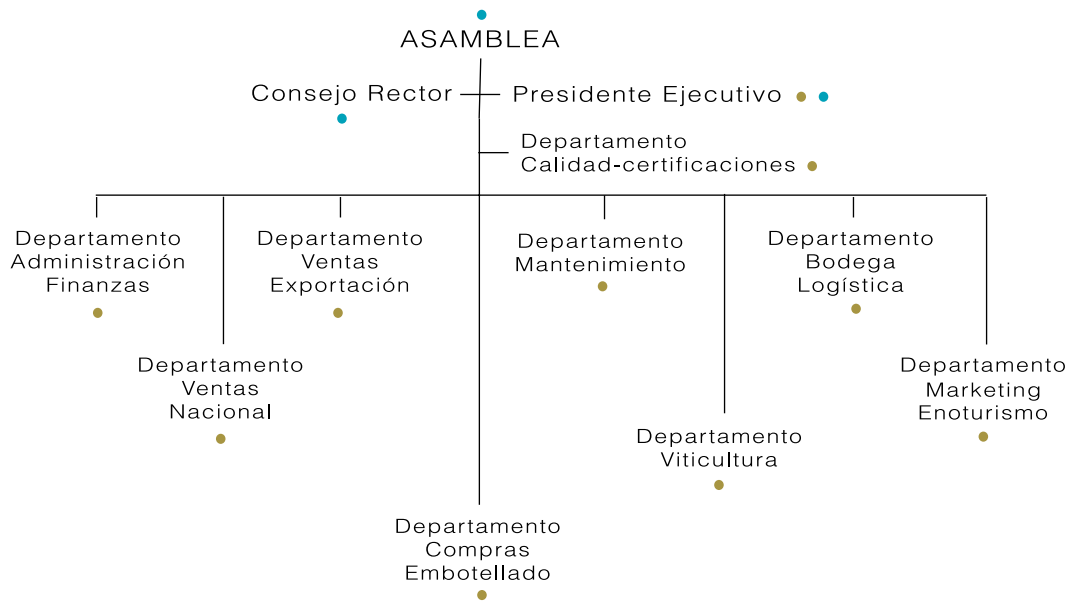
Desarrollamos, asimismo, otras actividades asociadas a estas, que aportan un valor añadido a nuestros Cooperativistas y al entorno.



1.2. ESTRUCTURA CORPORATIVA

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

- Gobierno
- Gestión



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 nuestras generaciones futuras 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 y garantizar rentabilidad económica a nuestras Personas Socias a largo plazo, de un modo sostenido y respetando el área social, medioambiental y cultural.

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 las 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.

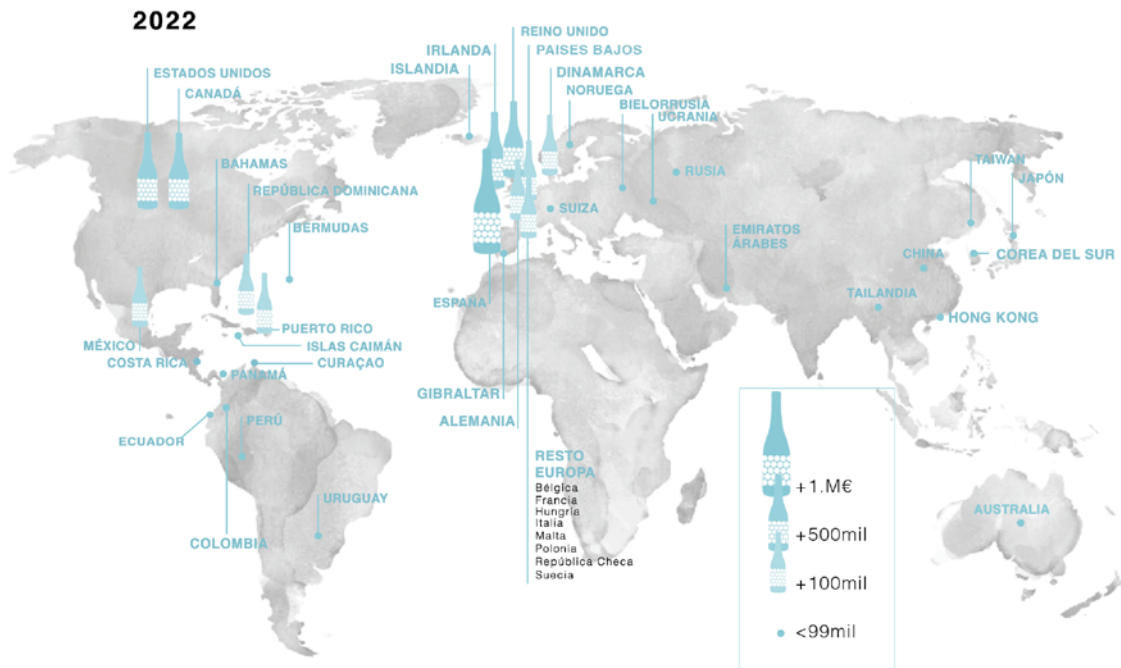
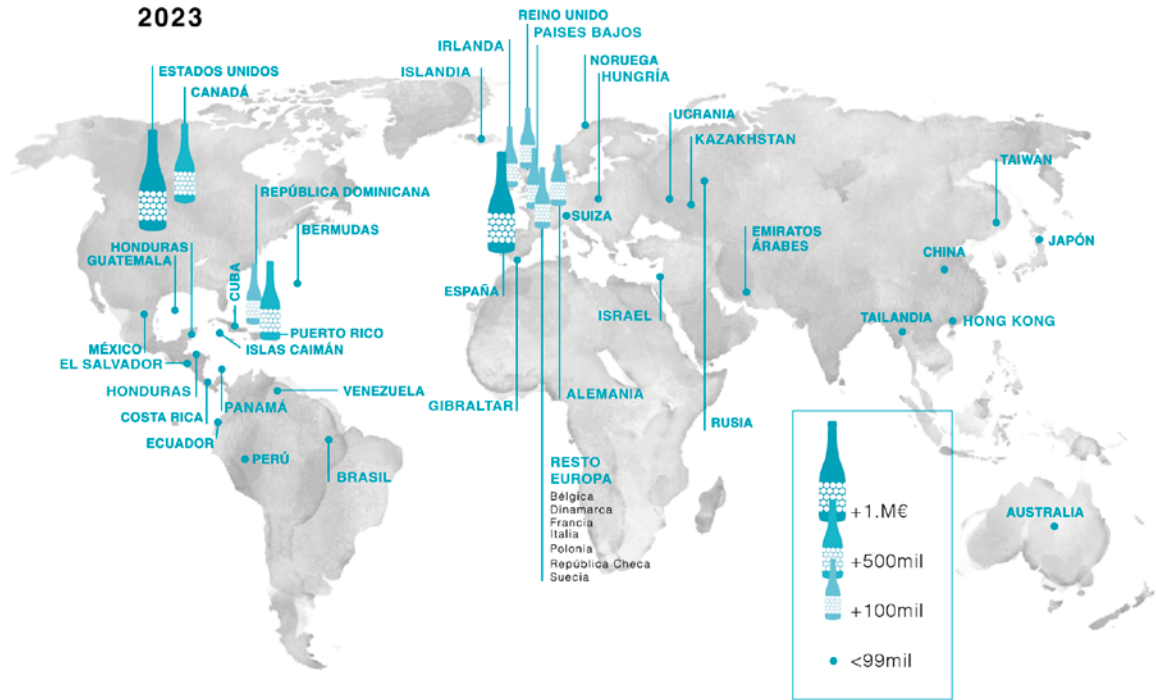
La calidad, como motor impulsor de todo lo que hace en **Paco&Lola.** Todos y cada uno de los miembros del equipo están comprometidos con su rigurosa política de calidad interna. Sin embargo, no se limitan a cumplir con las normas, sino que **se busca ir más allá.**

VISIÓN

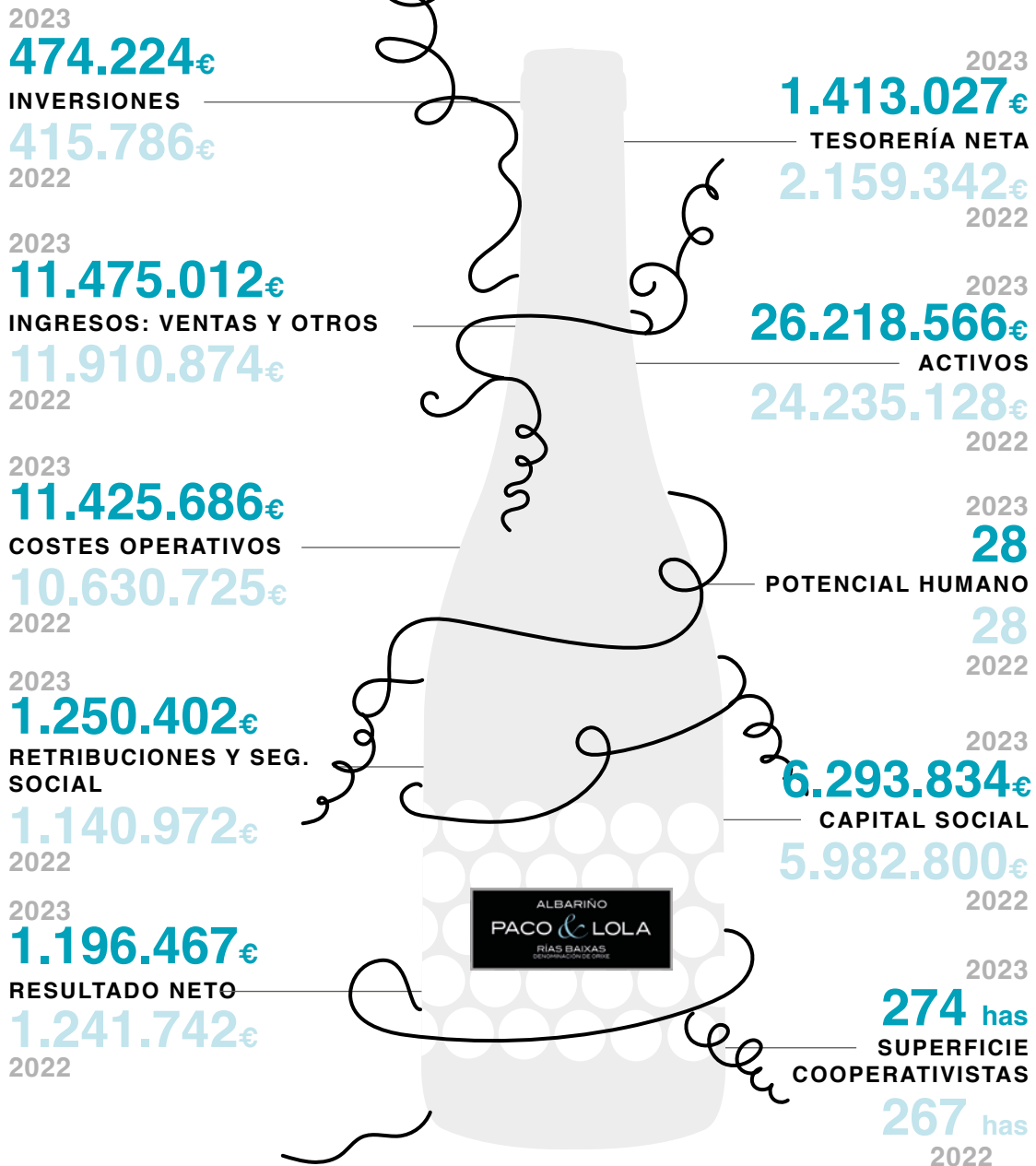
Contribuir a generar riqueza y bienestar sostenibles en nuestro entorno de influencia, convirtiendo a **Paco&Lola** en un referente mundial por sus vinos, filosofía de trabajo y sensibilidad con el entorno y la sociedad.



1.4. NUESTROS MERCADOS



1.5 PRINCIPALES CIFRAS



1.6 NUESTROS GRUPOS DE INTERÉS

Se identifican como grupos de interés a aquellos colectivos o individuos a los que las actividades de **Paco&Lola** puedan afectar de manera significativa, y cuyas acciones puedan repercutir en la capacidad de la empresa para desarrollar con éxito su estrategia y alcanzar sus objetivos:

- Nuestra Tierra
- Nuestra Gente
- Nuestro Vino
- Nuestros Clientes
- Nuestro Planeta



Nuestra tierra, son nuestras raíces. Un patrimonio agrícola de valor incalculable, en el que la riqueza no sólo se genera en cifras, sino en capital humano, social, ecológico y de innovación. Queremos defender la tradición agrícola, pero apostando por la formación, la tecnología, la sostenibilidad y la viabilidad del medio rural.



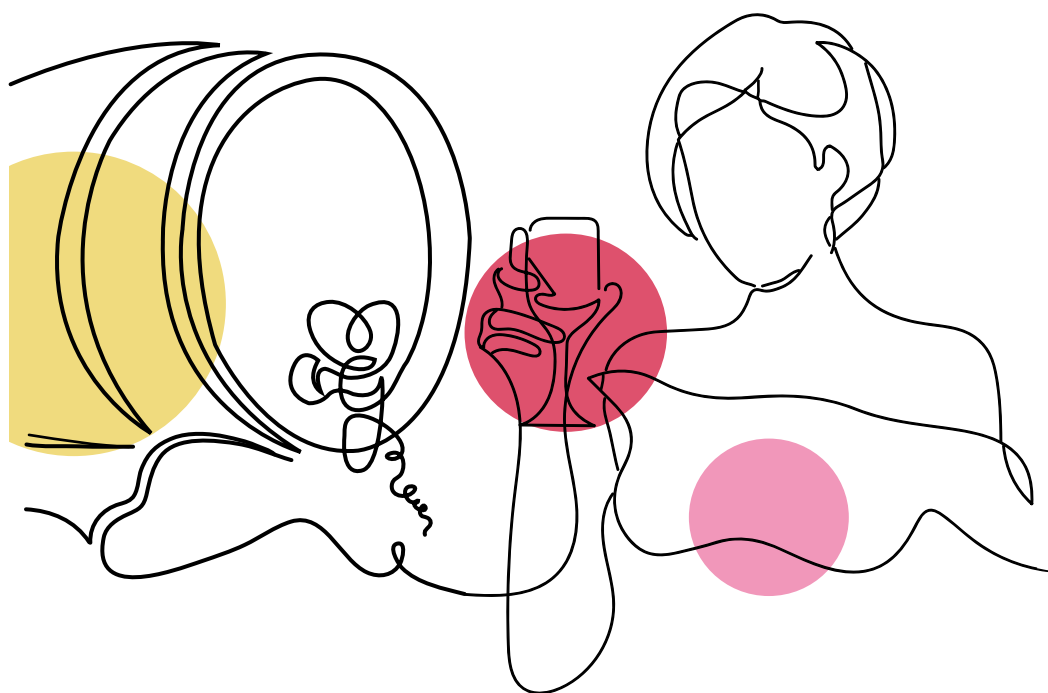
1.7 NUESTRAS PERSONAS SOCIAS

Paco&Lola cuenta con **432 personas socias a final de 2023**, 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 **274 has 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 mejorpreciada: la uva**. Las familias son la pieza clave para alcanzar la excelencia, su compromiso y esfuerzo nos permite garantizar la calidad que caracteriza a nuestros albariños.

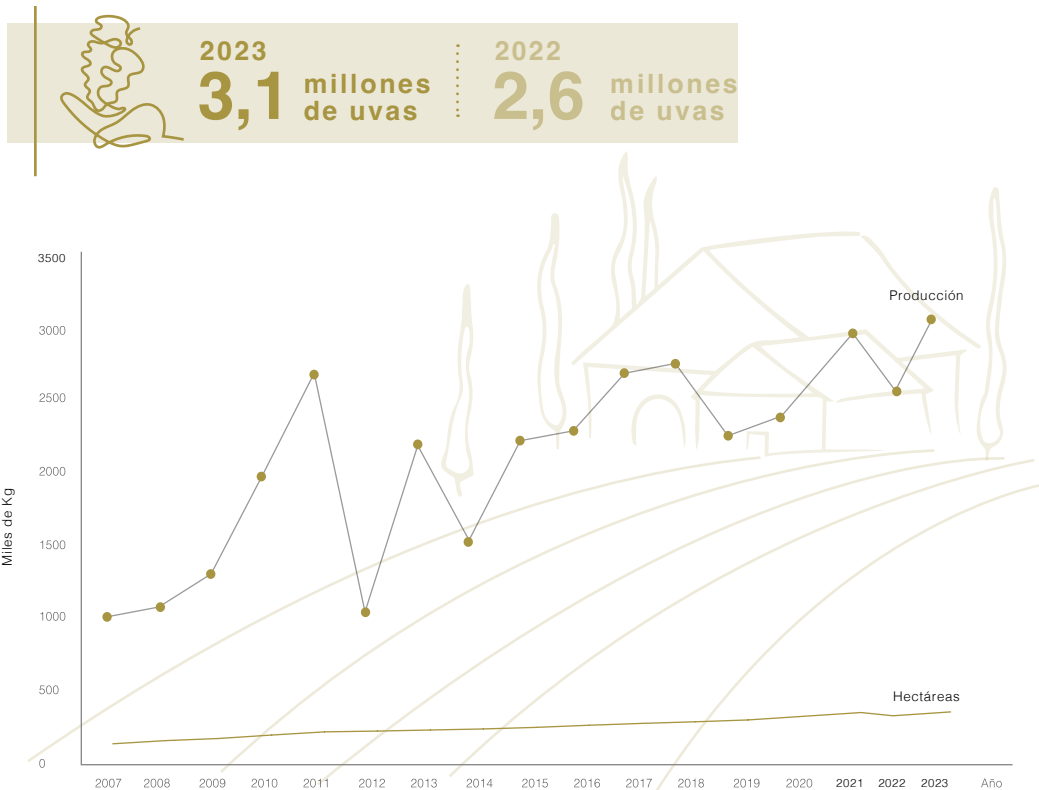
Son origen y tradición, pasión por el vino, evolución, son la tierra que cultivan, son la lucha por crecer y conservar sus raíces.



2. CULTIVAMOS Y RECOLECTAMOS LAS MEJORES UVAS

2.1 NUESTRAS VIÑAS

En 2022 se recogieron 2.593.464 kg y en 2023 ha aumentado este número con 3.129.569 uvas recogidas.



2.2 D.O. Rías Baixas

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, entre ellas destaca la variedad Albariño**, resistente 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 cuenta con una superficie de más de 4.300 hectáreas, repartidas en 23.382 parcelas y en torno a 5.000 viticultores.**

AÑO	HECTÁREAS	PARCELAS	VITICULTORES
2022	4.321	22.827	5.011
2023	4.491	23.382	4.997

La 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.

Esta subzona está compuesta por los siguientes municipios: Cambados, Meaño, Sanxenxo, Ribadumía, Meis, Vilanova de Arousa, Barro, Portas, Caldas de Reis, Vilagarcía de Arousa, O Grove y A Illa de Arousa.



Según los datos de las 2 últimas vendimias, han sido aportadas por la Subzona del Salnés, de la variedad Albariño:

AÑO	MILLONES KG TOTALES	MILLONES KG SUBZONA SALNÉS
2022	39.322.747	25.826.092
2023	42.848.472	29.664.304

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, y actualmente también está autorizada en Andalucía, Asturias, Castilla la Mancha, La Rioja y Valencia.

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.



3. 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 albariño, 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:



Nº12: 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.



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:



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.

Albariño BRUT LOLA by Paco&Lola: vino espumoso amparado por la denominación de origen Rías Baixas. Elaborado con uvas de la variedad albariño y siguiendo el método tradicional de segunda fermentación en botella. La fase de crianza en rima es de mínimo 24 meses. El resultado es 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 retorsanal larga donde se aprecian las hierbas aromáticas, fruta madura y las notas salinas y minerales.

Heritage: en diciembre de 2022 presentamos Heritage, un albariño que hereda el legado de generaciones de viticultores. Envejece en barricas de roble de 500 litros durante 12 meses y posteriormente permanece un año en botella. Es un vino que nos lleva a aromas de flores como la acacia y sauco, aromas a fruta madura: manzana reineta, ciruela y piel de limón. En boca es amplio e intenso, con volumen y fresca en perfecto equilibrio, el paso es muy expresivo, con cierta estructura, buena carga frutal, notas especiadas y salinas y con un final de boca largo y persistente.



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, destacar que con parte del **bagazo resultante, elaboramos nuestro licor de frambuesa, contribuyendo así a aportar nuestro granito a la economía circular.**

3.2 PREMIOS Y DISTINCIONES

Paco&Lola ha obtenido numerosos reconocimientos a sus productos en los en el ejercicio 2022 y 2023. Se destacan a continuación los más significativos:



Paco&Lola 2022

Año	Premio	Concurso
2023	Medalla de Oro	Bacchus, VinoSub30
	Medalla de Plata	Vin España, Concours Mondial de Bruxelles, International Wine Challenge
	90 Puntos en la Guía Peñín	

Paco&Lola 2021

Año	Premio	Concurso
2023	Medalla de Oro	Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia
2022	Medalla de Oro	Bacchus
	Medalla de Plata	Decanter World Wine Awards, Vin

Paco&Lola 2020

Año	Premio	Concurso
2022	Medalla de Oro	Sakura Awards



Paco&Lola Prime 2019

	Premio	Concurso
2023	Medalla Gran Oro	Vin España
	Medalla de Oro	Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2023
2022	Medalla Gran Oro	Concours Mondial de Bruxelles



Paco&Lola Vintage 2015

Año	Premio	Concurso
2023	Medalla de Plata	Bacchus

Paco&Lola Heritage 2018

	Premio	Concurso
2023	Gran Medalla de Oro	Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2023
	Medalla de Oro	Decanter World Wine Awards, Challenge International du Vin, Mundus Vini Cata Primavera
		Bacchus
2022	Medalla Gran Oro	VinEspaña
		New Wine





Lola by Paco&Lola Espumoso Rías Baixas 2017

Año	Premio	Concurso
2023	Medalla de Oro	Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2022
2022	Medalla de Oro	Challenge International du Vin

Nº12 2022

Premio	Concurso
2023 Medalla de Oro	Mundus Vini Cata Primavera, VinoSub30

Nº12 2021

Premio	Concurso
2022 Medalla de Plata	Mundus Vini Cata de Primavera



Paco&Lola Godello 2021

Año	Premio	Concurso
2023	Medalla de Oro	VinEspaña, VinoSub30





Lolo 2021

Año	Premio	Concurso
2022	Mejor Vino Blanco del Año	National Off Licence Irish Wine Show Award

Ophalum 2020

Premio	Concurso
2022	Medalla de Oro



Cava Lola by Paco&Lola

Año	Premio	Concurso
2022	Mención Especial	International Wine Challenge



3.3 NUESTRAS CERTIFICACIONES



Certificado de Q de Calidad

(Nº expediente: 04384/21)

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

(Nº Licencia para vinos tranquilos: 15/33/088/01)
(Nº Licencia para vinos espumosos: 15/33/088/02)

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.

La calidad es el motor de todo lo que hacemos en **Paco&Lola**. Todos y cada uno de los miembros de nuestro equipo están comprometidos con nuestras políticas

La Cooperativa cuenta **con sistemas de gestión IFS (Nº certificado: ES145287-1) y BRCGS (Nº certificado: ES136757-2) 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.



En línea con nuestra filosofía, nos postulamos así como una organización comprometida con iniciar el camino hacia el cumplimiento de los 17 Objetivos establecidos por la Asamblea General de las Naciones Unidas como parte de la Agenda de Desarrollo Sostenible 2030. Más allá del cumplimiento normativo, inspirados en nuestros valores, impulsamos la garantía de igualdad y oportunidades de género, así como de no discriminación y cubrimos el reto medioambiental centrándonos en la mejora de nuestros procesos, instalaciones y cadena de suministro. **(Nº certificado: ES125099-1)**



GESTIÓN DE PROVEEDORES Y ALIADOS

Los proveedores son el primer eslabón de la cadena a tener en cuenta para la calidad por la que apostamos en **Paco&Lola**. Contamos con una cadena de valor que se adecua a las necesidades de la empresa, manteniendo la relación de confianza y mutuo beneficio.

Nuestra cooperativa **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) **y/o colaboradores** externos deben **cumplir con los requisitos de trazabilidad y cumplimentación de Cuadernos de Explotación con los tratamientos efectuados**. Además, debe **estar amparada toda la uva bajo la D.O Rías Baixas**.

Los demás proveedores son preevaluados 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.

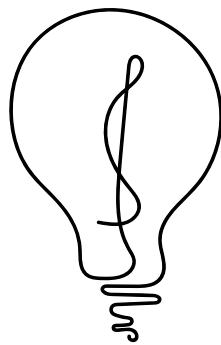
Además, **contamos con controles diferenciados para los proveedores de: mosto o vino a granel, materia prima auxiliar** (botellas, corcho, cápsula, tapón), **gases, productos de adición en la elaboración del vino.**



3.4 APOSTAMOS POR LA INNOVACIÓN

Paco&Lola tiene un compromiso continuo con la investigación, el desarrollo y la innovación, donde cuidamos nuestra cadena de valor, desde la materia prima hasta la elaboración de nuestros vinos.

Año a año aumentamos nuestra inversión en innovación:



2023
183.924 € de inversión
EN PROYECTOS DE INNOVACIÓN

2022
80.200 € de inversión
EN PROYECTOS DE INNOVACIÓN

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

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

¿Podemos controlar las enfermedades por hongos en los viñedos de Rías Baixas?

Una de las enfermedades más dañinas en la D.O. Rías Baixas son los ataques de hongos como son el *Mildiu*, *Oidium* y *Botrytis*. Cada año podemos ver cómo van en aumento las enfermedades provocadas por estos hongos, siendo una incertidumbre para los viticultores y las bodegas de Rías Baixas que viven cada año.

Vivir en el noroeste español tiene un precio: estás sujeto a las inclemencias meteorológicas. Al igual que en la piel del ser humano, los hongos siempre están ahí, nunca desaparecen, podemos aplacarlos y controlarlos, pero permanecen siempre. Lo mismo pasa en las vides. Esa preocupación constante ha hecho que en 2009 se crease el proyecto Viñas Atlánticas, cuyo objetivo es la viabilidad de la producción de vino “sostenible” en los viñedos de la D.O. Rías Baixas, minimizando el uso de productos químicos en una zona de clima atlántico, como esta.



Ante la necesidad 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 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.

Es una herramienta muy útil para prevenir el riesgo real de estos ataques virulentos, en especial, en los periodos en los que más sensible es el viñedo de Rías Baixas. Se trata de un sistema novedoso en el que, una vez más, la D.O. Rías Baixas está siendo pionera. Y es que la necesidad se impone y hace que pongamos en funcionamiento todas nuestras neuronas como sector vitivinícola. Para poder predecir el riesgo real de los brotes de hongos. Esta herramienta permite a los viticultores y bodegas de Rías Baixas, que participan en este programa, luchar en el momento oportuno contra estas plagas fúngicas.

¿Cómo?

Pues aplicando los tratamientos en el momento idóneo para que sean realmente efectivos. Las consecuencias son muy positivas, tanto desde el punto de vista económico, realmente ahorras costes minimizando la utilización de fitosanitarios; y, al mismo tiempo, no se incide en el medioambiente.

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 2022 a más del 95% de uso por parte de los viticultores de **Paco&Lola**.

El proyecto de Viñas Atlánticas se está convirtiendo en una fuente de sabiduría para el sector vitivinícola de Rías Baixas. Desde sus inicios cada año se mejora con nuevas apuestas en productos, tecnologías. En este caso esta edición de proyecto se inició en febrero y finalizó en octubre de 2022, con un presupuesto total de 14.950 € (50% subvención).



VIÑOXS - ITINERARIOS INNOVADORES EN CRIANZAS OXIDATIVAS DE VINOS GALLEGOS - [FEADER 2022/022A]

En este proyecto se evalúa y se validan nuevos protocolos de crianzas oxidativas con vinificaciones experimentales en depósitos ovoides de hormigón y granito, de forma comparativa con las crianzas reductivas en acero inoxidable. Las vinificaciones experimentales se realizan con la variedad Albariño para los blancos y Sousón para los tintos.

En los vinos resultantes se caracterizan parámetros enológicos básicos, perfiles aromáticos y polifenólicos y se realizan análisis de evaluación sensorial (profesional y de consumidor). El tratamiento y análisis de los resultados permitirán caracterizar y evaluar cada uno de los protocolos de crianza y sus aspectos claves en el campo enológico, técnico-productivo, económico y de mercado.

El principal objetivo del proyecto es identificar protocolos de crianza oxidativa en nuevos materiales como el granito y el hormigón que maximicen su potencial enológico, obteniendo vinos diferenciados adaptados a las preferencias y demandas del consumidor actual.

El proyecto se inició en mayo del 2022 y finaliza en septiembre del 2024, con un presupuesto total de 145.810,74 € (80% subvención), en el que **Paco&Lola** participa con un presupuesto de 75.295,05 €.

También participan como centros de investigación subcontratados la Estación de Viticultura y Enología de Galicia (EVEGA - AGACAL) y la Misión Biológica de Galicia (MBG - CSIC).

GREENSOLIVIN · OBTENCIÓN DE VINOS SOSTENIBLES Y DE CALIDAD MEDIANTE ESTRATEGIAS ALTERNATIVAS EN LA GESTIÓN DE LA FERTILIDAD - [FEADER 2022/023B]

Con el fin de reducir el consumo de fertilizantes de síntesis y disminuir los costes de producción, en este proyecto se estudia la implantación de cubiertas vegetales con leguminosas, en viñedos de dos DO diferentes: Rías Baixas y Monterrei. Las leguminosas, junto con su asociación simbiótica con bacterias del suelo, son capaces de fijar nitrógeno atmosférico y transformarlo en nitratos que pueden ser asimilados por las plantas como nutrientes.

Se llevan a cabo análisis de fertilidad del suelo y secuestro de carbono, se cuantifica la fijación de nitrógeno en el suelo, se analiza la abundancia y diversidad microbiana del suelo y se cuantifica la productividad del viñedo y la incidencia en la calidad organoléptica de los vinos elaborados a partir de estas alternativas innovadoras de fertilización.



El principal objetivo del proyecto es evaluar la calidad final de vinos procedentes de diferentes manejos de fertilización derivados de la implantación de cubiertas vegetales basadas en plantas leguminosas, utilizadas como abonos verdes y usando distintos tipos de laboreo, comparándolas a su vez con las prácticas convencionales de fertilización mineral.

El proyecto se inició en junio del 2022 y finaliza en septiembre del 2024, con un presupuesto total de 179.993,21 € (100% subvención) en el que **Paco&Lola** participa con un presupuesto de 27.924,81 €.

Paco&Lola es líder del proyecto en el que también participan las siguientes entidades: Viñedos Altos de Torona SL, Bodegas Martín Códax SAU y la Universidad de Vigo - Campus de Ourense.

PLANTAVID - PRODUCCIÓN DE PLANTA DE VID RESISTENTE A LA PODREDUMBRE BLANCA DE RAÍZ - - [FEADER 2022/014B]

La podredumbre de la raíz, causada fundamentalmente por el hongo del suelo *Armillaria mellea*, es responsable de la muerte de cepas en viñedos de las DO Rías Baixas y Ribeiro. Hasta la fecha, no existe una solución efectiva para el control de esta enfermedad. Sin embargo, es conocida la resistencia a *Armillaria* del Híbrido Productor Directo (HPD) "Folla Redonda".

Con objetivo de verificar la aptitud de este HPD como portainjerto, se compara la viabilidad de producción en vivero de planta-injerto a raíz desnuda o planta pot, utilizando distintos tipos de injerto en taller y en campo.

Durante el proyecto se determina su grado de resistencia a *Armillaria*, y se valora su sensibilidad a la Filoxera, nemátodos, pH, estrés hídrico y absorción de potasio. También se realiza la selección de ecotipos para iniciar su registro y posterior certificación, y se establecen campos de ensayo que permitan profundizar en las características y compatibilidad en el injerto con viníferas gallegas.

El principal objetivo del proyecto es establecer un protocolo de producción de planta de vid resistente a *Armillaria*, mediante la legalización del HPD "Folla Redonda" como patrón, poniendo en valor su adaptabilidad a las viníferas autóctonas y suelos gallegos.

El proyecto se inició en mayo del 2022 y finaliza en septiembre del 2024, con un presupuesto total de 179.917,41 € (100% subvención) en el que **Paco&Lola** participa con un presupuesto de 38.855,00 €.

Paco&Lola participa en el proyecto liderado por Viveros López Vid SL en el que también participan las siguientes entidades: Viña Costeira SCG y la Estación de Viticultura y Enología de Galicia (EVEGA - AGACAL).



FERMENTIA - INTELIGENCIA ARTIFICIAL Y MACHINE LEARNING APLICADA A LA IDENTIFICACIÓN DE MICROORGANISMOS DE LA FERMENTACIÓN EN BEBIDAS - AEI 010500-2022B-287

FermentIA desarrolla y valida un sistema de microscopía digital dotado de Inteligencia Artificial (IA) basado en Deep Learning que permiten detectar y cuantificar levaduras en procesos fermentativos del vino. Esta innovadora solución reduce el tiempo y minimiza errores humanos, lo que permite realizar estos análisis en las propias instalaciones de la bodega y establecer estrategias de control para optimizar la toma de decisiones. El proyecto se divide en dos fases. La primera dirigida a la investigación necesaria para obtener una plataforma cloud que consiga detectar dos levaduras representativas del proceso de fermentación, incluyendo el diseño y ensamblado de un dispositivo de microscopía robotizada. Esta fase finaliza con la validación de un prototipo en instalaciones de bodega.

El objetivo final del proyecto es desarrollar y validar el funcionamiento de un sistema basado en microscopía digital e Inteligencia Artificial (IA) para la detección y cuantificación de microorganismos en muestras de bebidas fermentadas que permitan en un futuro poner en línea este sistema.

El proyecto se inició en agosto del 2022 y finaliza en abril del 2023, con un presupuesto total de 151.200,91 € (75 a 80% subv. dependiendo de la entidad) en el que **Paco&Lola** participa con un presupuesto de 20.000,42 €.

Paco&Lola participa en el proyecto liderado por Clúster Vitivinícola Catalán - INNOVI en el que también participan las siguientes entidades: Sonicat Systems SL, Mún Ferments SL, Centro tecnológico del Vino (VITEC) y el Clúster de Tecnologías de la Luz (SECPHO).

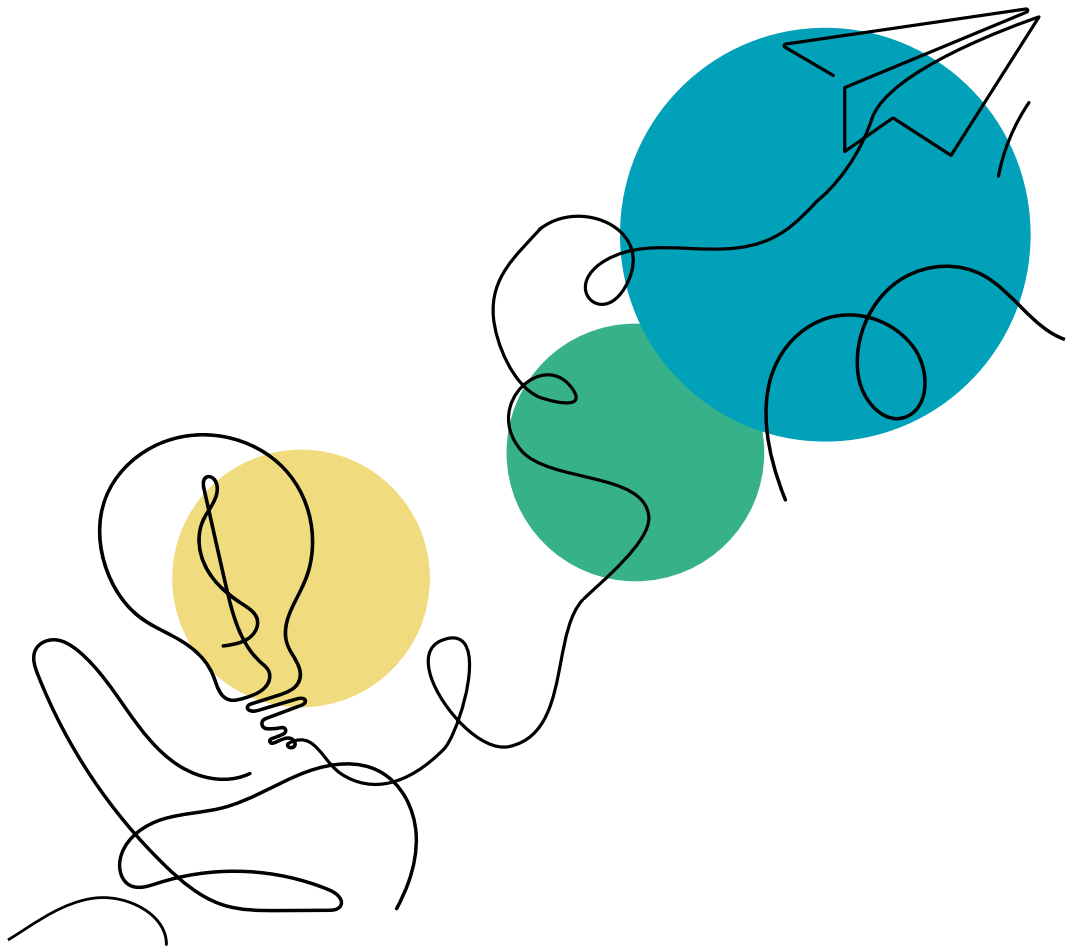
IBERVITIS - SELECCIÓN POLICLONAL PARA MEJORAR LA BIODIVERSIDAD INTRAVARIETAL Y LA RESISTENCIA DE LA VITICULTURA IBÉRICA. -PROGRAMA EUROPEO EUREKA, FINANCIACIÓN CDTI, IDI-2023-0941

El objetivo general del proyecto es desarrollar una metodología de selección policlonal para transformar el conocimiento de la investigación académica en términos de diversidad intravarietal, en prácticas de sostenibilidad emprendidas por el sector privado mediante el diseño y establecimiento de 9 viñedos experimentales en siete variedades ibéricas (Tempranillo (Tinta de País, Tinta de Toro), Albariño, Arinto, Rabo-de-Ovelha, Sercial, Rufete, y Gouveio/Godello) de gran relevancia en el mercado, siguiendo la metodología de selección policlonal recientemente aprobada por la OIV.



La metodología de selección policlonal será adaptada, testada y validada para diferentes tipos de uva y en distintas localizaciones, mediante la participación de los socios que presentan distintos niveles de maduración de la misma dentro de sus instalaciones. En el caso de **Paco&Lola** se centrará en la variedad Albariño. El proyecto se inició en marzo del 2023 y finalizará en febrero del 2026.

Debido al interés que la selección policlonal tiene para el sector, se plantea el presente proyecto de I+D, el cual se enmarca en un proyecto EUREKA de cooperación internacional en el que participan 3 bodegas españolas (Bodegas La Horra S.L, Mötet Henessy España S.A.U grupo al que pertenece Bodega Numanthia y Cooperativa Vitivinícola Arousana S.C.G) y dos entidades portuguesas (Associação Portuguesa para a Diversidade da Videira - PORVID y la bodega Sogrape Vinhos, S.A).



4. CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO

Lo que conforma verdaderamente Paco&Lola son las personas, que con su esfuerzo, compromiso y preparación aportan un valor añadido a la compañía lo que permite ser un referente en el sector y un elemento diferenciador en el mercado.

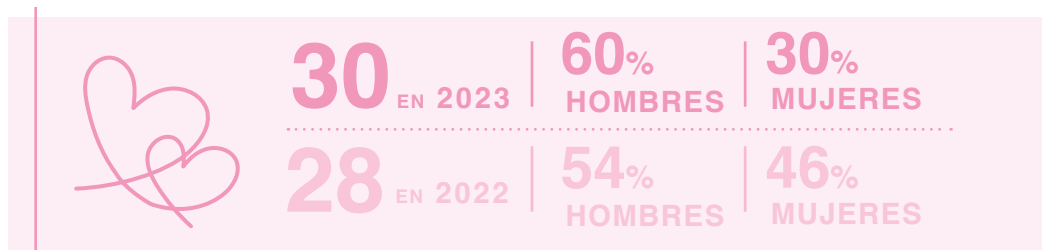
Nuestro compromiso reside en desarrollar un crecimiento sostenible, orgánico que nos ayude a fomentar los vinos gallegos, el cooperativismo, con unos estándares de calidad diferenciadores. Nos conocen como el vino de los lunares, pero somos una cooperativa con historia y personas detrás que la conforman.

4.1. NUESTRA PLANTILLA

Los años 2022 y, sobre todo 2023, han estado marcados por la situación de inestabilidad e incertidumbre económica de las guerras e inestabilidad política internacional.

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



Cabe señalar que, a pesar de las constantes situaciones de incertidumbre de los últimos años, la plantilla se ha mantenido prácticamente constante durante estos años.



POR GÉNERO Y EDAD

	2023			2022		
	MUJERES	HOMBRES	TOTAL	MUJERES	HOMBRES	TOTAL
Menores de 20	0	0	0	0	0	0
Entre 20 - 29	3	1	4	4	1	5
Entre 30 - 45	9	8	17	6	8	14
Más de 46	3	6	9	3	6	9
TOTAL	15	15	30	13	15	28

En 2022 nuestra media de edad era de 39,43 años y este 2023 se ha incrementado hasta los 40,43 años. Actualmente la mayoría de nuestro equipo se encuentra entre los 30 y los 45 años (57% de la plantilla) lo que aporta una plantilla experimentada pero con margen para el crecimiento interno y el cumplimiento de nuestros próximos retos.

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 diferentes tipos de formación específicos, subvencionados bajo solicitud y aprobación previa por parte de dirección.

Otra medida para contribuir con el desarrollo del talento dentro de nuestra empresa es mediante la escucha activa de nuestro personal y asociados, donde cada persona puede transmitir sus inquietudes formativas, las cuales serán evaluadas y en muchos de los casos materializadas.

Esta metodología se aplica para **mejorar la calidad y fomentar la formación**. Consideramos que la implicación y fidelización de las personas es un reto y un proceso de aprendizaje para el crecimiento y la expansión.



NIVEL DE ESTUDIOS POR GÉNERO

	2023			2022		
	MUJERES	HOMBRES	TOTAL	MUJERES	HOMBRES	TOTAL
Sin estudios	0	1	1	0	0	0
Estudios Primarios	1	4	5	4	1	5
Estudios Secundarios	5	7	12	6	8	14
Estudios Universitarios	8	4	12	3	6	9

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	2023			2022		
	MUJERES	HOMBRES	TOTAL	MUJERES	HOMBRES	TOTAL
0-1	1	1	2	0	0	0
1-3	0	1	1	4	3	7
3-5	7	4	11	3	2	5
5-7	1	4	5	2	5	7
7-10	2	5	7	2	4	6
Más de 10	3	1	4	2	1	3

Debido a la estabilidad de la plantilla se ha pasado de que una mayor parte de la plantilla estuviese entre los 1 a 3 años y entre los 5 y 7 años, a que este 2023 haya una mayor presencia de personal entre los 3 y 5 años y entre los 7 y 10 años.

Por sexo, puede apreciarse que la mayor parte de las mujeres en 2022 están entre los 1-3 años, mientras que en 2023 están entre los 3-5 años de antigüedad; en cambio los varones en 2022 la mayoría se encuentran entre los 3 y 5 años y en 2023 cambia hasta los 7-10 años.



DISTRIBUCIÓN POR TIPO DE CONTRATO Y GÉNERO

CONTRATO	2023			2022		
	MUJERES	HOMBRES	TOTAL	MUJERES	HOMBRES	TOTAL
Por obra y servicio	0	0	0	0	0	0
Temporal a tiempo completo	0	1	1	0	1	1
Temporal a media jornada	0	0	0	0	0	0
Indefinido a tiempo completo	13	14	27	12	13	25
Indefinido a media jornada	1	1	2	1	1	2

Durante 2022 y 2023, se puede comprobar dentro de la plantilla que 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



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.

Por otro lado, anualmente estudiamos la memoria de vigilancia de la salud que el servicio de prevención realiza en nuestra organización, para adoptar diferentes propuestas relacionadas con la calidad de vida de nuestros trabajadores. Es por ello que seguimos ofreciendo un seguro privado a todos nuestros trabajadores y actualmente se ha ofrecido también para nuestras personas asociada.



Por último, cabe destacar que 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.

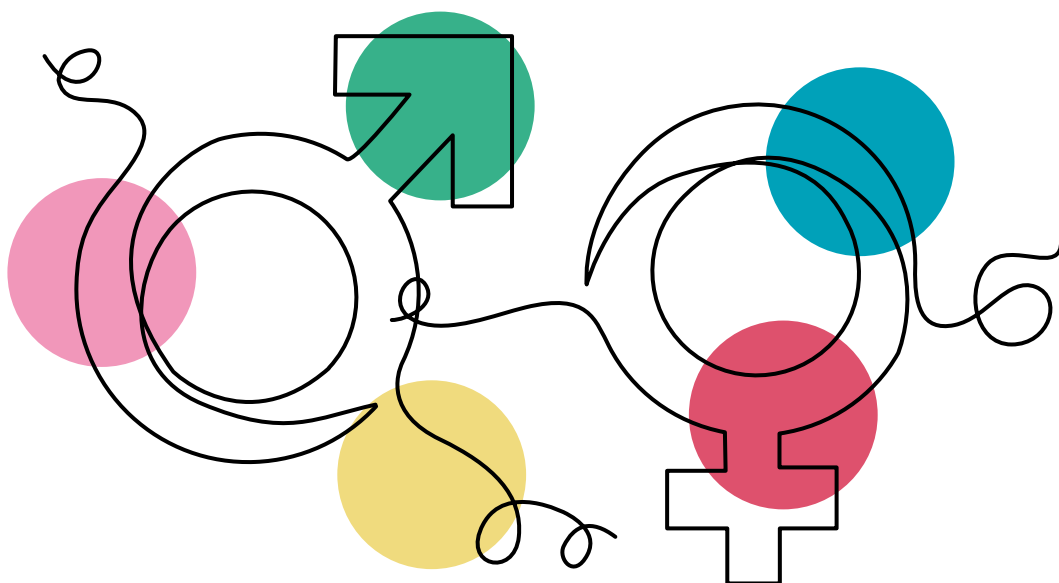
	2023	2022
Accidentes con baja	1	1
Accidentes sin baja	0	0

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. Actualmente se está trabajando en la revisión del nuevo plan.

Remarcando esto, en 2022 **Paco&Lola** lanzó al mercado el albariño **BRUT LOLA** bajo el slogan “elegancia innata” una elegancia libre de estereotipos y prejuicios.



5. CONTRIBUIMOS CON EL MEDIO AMBIENTE

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

(Nº certificado: 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.



REGISTRO CERTIFICADO HUELLA DE CARBONO



(Código Huella de Carbono: 2023-a-1548)

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



(Nº Certificado: 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 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.

5.2 CONSUMOS

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

- Control de los consumos
- Buenas prácticas en almacenamiento y manipulación de los materiales
- Mantenimiento preventivo y correctivo, así como la limpieza de los equipos
- Control y gestión de los residuos
- Higiene y cuidados personales

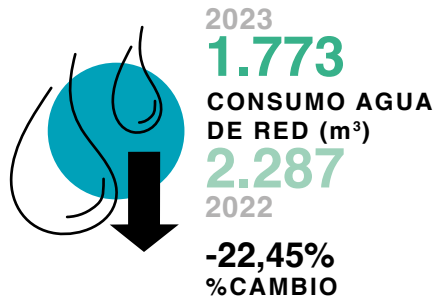
Controlamos nuestros consumos y aspectos medioambientales, tanto directos como indirectos a lo largo del Ciclo de Vida de la compañía. A continuación mostramos nuestros principales ratios medioambientales y su evolución.



CONSUMO DE AGUA

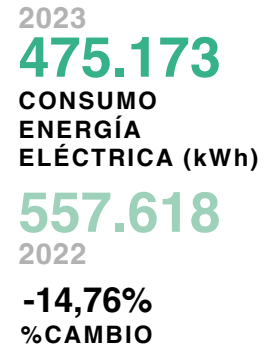
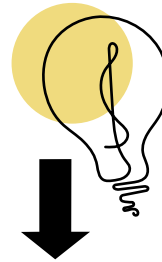
En **Paco&Lola**, el 100% del consumo total de agua utilizado en nuestra actividad productiva proviene de agua de red de abastecimiento potable. Antes de entrar a bodega el agua es previamente tratada a través de diferentes filtros antes de su uso.

Los consumos en el año 2022 y 2023 han sido:



Para una mejor gestión del agua, se prevén cambios de infraestructura en la EDAR actual, para garantizar su buen funcionamiento y poder trabajar con mayores cantidades de volúmenes, así como el uso de productos menos contaminantes en el tratamiento del agua.

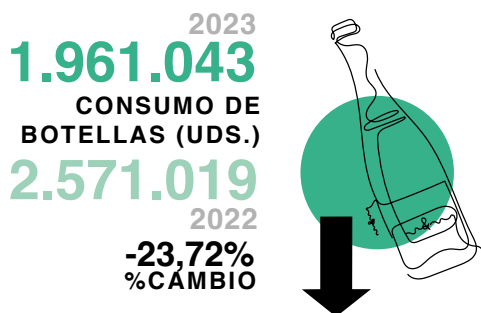
ELECTRICIDAD



Se tiene como objetivo la reducción como mínimo de un 20% el consumo de energía eléctrica respecto al año base del 2017. Con el mismo volumen de producción, se plantea como objetivo no superar los 496.198 kWh.

Cada año se hace un esfuerzo para reducir el consumo de energía eléctrica en las instalaciones. En el año 2023 se ha realizado una inversión notable con la instalación de placas solares, que desde agosto está a pleno funcionamiento.

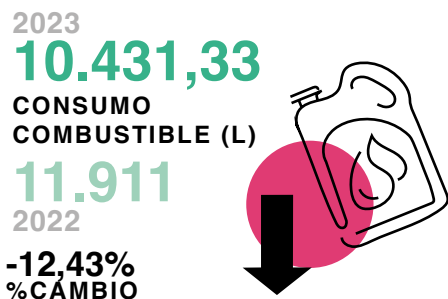
CONSUMO DE BOTELLAS PRODUCIDAS



Todos los años se lleva a cabo la declaración de Envases. Comprometidos con el consumo. En **Paco&Lola** hemos decidido realizar un cambio en el formato en cuanto al peso de las botellas, pudiendo reducir el contenido en vidrio en las de más peso lo que conlleva una reducción en kg.



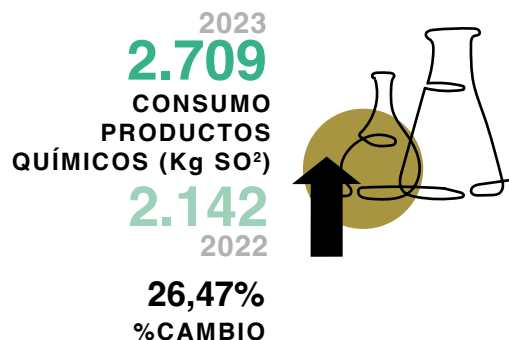
COMBUSTIBLES



La bodega hace uso de combustibles fósiles, teniendo como propósito la reducción de un 3% de sus consumos en fuentes móviles (vehículos).

Se han llevado cambios importantes como la reducción de la flota y la sustitución por vehículos más eficientes. En 2024 se tiene como objetivo la adquisición de algún vehículo eléctrico.

PRODUCTOS QUÍMICOS



5.3 PLAN DE MEJORA

Actualmente contamos con un Plan de Mejora ambiental 2022-2025 para nuestros principales impactos medioambientales.

Este plan es objeto de seguimiento anual por la dirección.

ELECTRICIDAD

Reducir un 20% del consumo de energía eléctrica respecto al año base del 2017. Con el mismo volumen de producción, se plantea como objetivo no superar los 496.198 kWh.

COMBUSTIBLE:

Reducir un 3% el consumo de combustibles fósiles en fuentes móviles (vehículos).

RESIDUOS

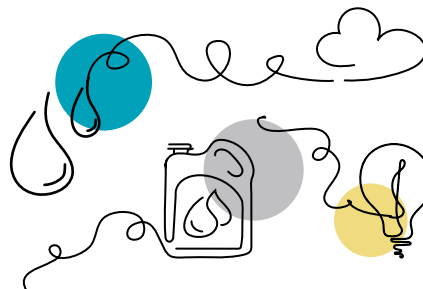
Reducir en un 10% la cantidad anual de residuos de vidrio y de plásticos con respecto al año 2021.

AGUA:

Reducir un 45% respecto al año base 2017.

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 puestas en marcha durante 2022-2023:

- Instalación de placas solares para ACS (para el agua caliente que se utiliza en el proceso).
- Instalación de detectores de presencia.
- Válvulas mariposas para regular mejor las mangueras y los circuitos de agua en vendimia.
- Se ha reducido el peso de la botella de 586 a 395 gramos (lo que aumenta el número de botellas por palet).
- Instalación de puntos de recarga de vehículos a finales de 2023, que se ampliarán con 2 nuevos puntos de recarga en los próximos años.
- Instalación de placas fotovoltaicas (para generación de energía).

Con la finalidad de optimizar nuestros recursos, se prevé que en el año 2024, se digitalice la medición de los consumos energéticos y de agua para determinar cuáles son los puntos de mayor consumo y poder tomar medidas adecuadas para minimizar el impacto.



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 de parte del bagazo 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).

PRODUCTOS SOSTENIBLES

Con una conciencia ambiental general en constante crecimiento en contra del embalaje innecesario, y como el reciclaje se ha vuelto más exigente con la prohibición en algunos países de la importación de desechos plásticos, la necesidad de un embalaje más sostenible seguirá creciendo y así también su regulación.

Desde **Paco&Lola** se ha llevado a cabo estudio de packaging con la finalidad de reducir los consumos de materias primas, basado en el ecodiseño. En 2023 se hicieron cambios y se empezó a trabajar con nuevos formatos, reduciendo el uso de tintas, peso de botella y aumentando número de botellas por palet y por lo tanto por contenedor para poder reducir las emisiones en desplazamientos, sin perder nunca nuestra esencia.

“Buscamos que el packaging transmita la personalidad de cada vino”

VIDRIO

En nuestra marca principal **Paco & Lola**, en la que anualmente podemos mover alrededor de 1.000.000 de botellas, hemos pasado a usar una botella más ligera, el peso ha pasado de 586 a 395 gramos, con el mismo diseño.

CARTÓN

Anteriormente, nuestras cajas tenían un acabado brillante (estucado) y unas tintas metálicas. Ahora, hemos eliminado en casi todas las cajas de transporte el acabado estucado, y las tintas que se utilizan son a base agua. Además, el papel que se utiliza para estas cajas está certificado como FSC mixto y FSC reciclado.



5.5 REDUCCIÓN DEL IMPACTO SOBRE NUESTROS ECOSISTEMAS

En los últimos años, la Bodega **Paco&Lola** está consolidando un crecimiento continuado y sostenible en su producción y comercialización de vinos tanto en los mercados nacionales como internacionales, que debe ir acompañado de un proyecto que garantice la sostenibilidad y viabilidad de las explotaciones de sus viticultores.

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 nuestros socios cooperativistas.**

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.

Además, nuestro Departamento de Viticultura realiza, asimismo, un diagnóstico periódico sobre el estado nutricional de los suelos de nuestros asociados. 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.

“Apoyo a nuestros viticultores hacia un sistema productivo más sostenible”

En este escenario, cada vez es más frecuente la demanda por parte de nuestros viticultores de una prestación externa de servicios, principalmente por viticultores de mayor edad, que no pueden mantener la gestión de los viñedos, pero también por parte nuevos titulares que tomando las riendas de las explotaciones no pueden ocuparse de su gestión por falta de disponibilidad.

Por este motivo, **Paco&Lola** pone en funcionamiento en el 2022 los **Servicios Agrarios de la Cooperativa para la protección del viñedo y la gestión y mantenimiento de suelos** de aquellos viticultores que lo precisen y con expectativa de incrementar en próximas campañas tanto los servicios prestados como la superficie a gestionar.

Además, de forma coordinada con otras bodegas y/o viticultores se trabaja para llevar el control de manera más eficiente y menos contaminante de *Lobesia botrana* (polilla de la vid)

Se trata de reducir la aplicación de insecticidas de origen químico en masas vitivinícolas y sustituirlos, en la medida de lo posible por difusores sexuales, 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, evitando el uso indiscriminado de pesticidas. En **Paco&Lola** estamos haciendo uso de productos, como la lecitina de soja o el aceite de naranja para sustituir a los productos fitosanitarios químicos, que se caracterizan por ser altamente especializados y eficaces frente a los ataques de ciertos hongos.



6. NOS COMPROMETEMOS CON EL ENTORNO

6.1 COLABORACIONES CON EFECTOS POSITIVOS EN LA SOCIEDAD

En **Paco&Lola** queremos destacar nuestra labor social, con colaboraciones de diferente índole desde asociaciones de la comarcales, culturales hasta asociaciones por la lucha de los derechos e igualdad.

Nuestra actividad va más allá del marketing, queremos colaborar en la preservación y mantener las tradiciones y raíces.

En el ámbito de la cultura es importante destacar que **la bodega colabora con la Fundación Manolo Paz y con la Fundación Rosalía de Castro, también con diferentes eventos culturales y festivales de música y cine.**

Además, **colaboramos en el impulso al sistema de formación dual**, acogiendo en prácticas a alumnos del sector. Desde 2018 existe un convenio de colaboración para las enseñanzas de formación profesional.

Se aplica en materia de formación en centros de trabajo, también permite formar y actualizar al profesorado dependiente de la Xunta e impulsa un sistema de formación dual para conseguir la cualificación profesional del alumnado realizando prácticas en empresas del sector

No sólo acogemos alumnos en prácticas sino que **también colaboramos en acciones formativas en los centros de enseñanza** para que vean lo que consiste el día a día de una organización tanto a nivel producción como en el desarrollo de productos.



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.



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 de la Carrera Popular de Meaño y diferentes torneos de golf celebrados en O Salnés. Y además anualmente colaboramos con clubes locales deportivos de varios deportes, como equipos de fútbol, balonmano, baloncesto...

6.4 APLICACIÓN DEL 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 irreplicable 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”.

FONDOS DE FORMACIÓN		
AÑO	TOTAL	GASTO
2022	59.639 €	28.272 €
2023	56.493 €	22.573 €

La formación de **Paco&Lola** es amplia y variada, atendiendo a las necesidades de nuestro personal y de nuestras personas socias. Durante el año realizamos una consulta de las necesidades formativas para establecer nuestro plan de formación.

Durante estos años se han realizado distintas actuaciones en formación relacionadas con el Vino, la Sostenibilidad y la Seguridad Alimentaria.

6.5 FOMENTO DE ACTIVIDADES DE DIVERSIDAD E INCLUSIÓN

Nuestra comunicación y acciones están comprometidas con el apoyo a la igualdad y la diversidad, es por ello que se diseñan acciones de sensibilización que fomentan y promueven una cultura de respeto por la diversidad, se colabora en eventos que generan espacios inclusivos y respaldamos proyectos de diversidad sexual y de género. **Todas las personas trabajadoras están comprometidas con una cultura de respeto, forman parte del plan de formación de cursos a toda la plantilla y a las personas socias de la cooperativa, centrados en el respeto a la diversidad sexual.**



Entre las acciones de integración social destaca la colaboración con la Fundación AMICOS con el proyecto RE-MAR en Son & Sal que tenía como objetivos:

- Generar nuevas oportunidades de empleo verde y adaptado destinado a que las personas con discapacidad intelectual puedan integrarse y realizar un proyecto de vida completo.
- Mejorar el estado de conservación de las playas y su entorno.



Reivindicamos al colectivo LGTBIQ+ con la edición especial de nuestra botella de **Paco&Lola**. Visibilizar y naturalizar la diversidad del colectivo, posicionarnos como empresa aliada y fomentar valores de respeto e igualdad serán siempre deber en nuestra cooperativa.



7. NUESTROS RESULTADOS

7.1 EVALUACIÓN ODS 2022 Y 2023

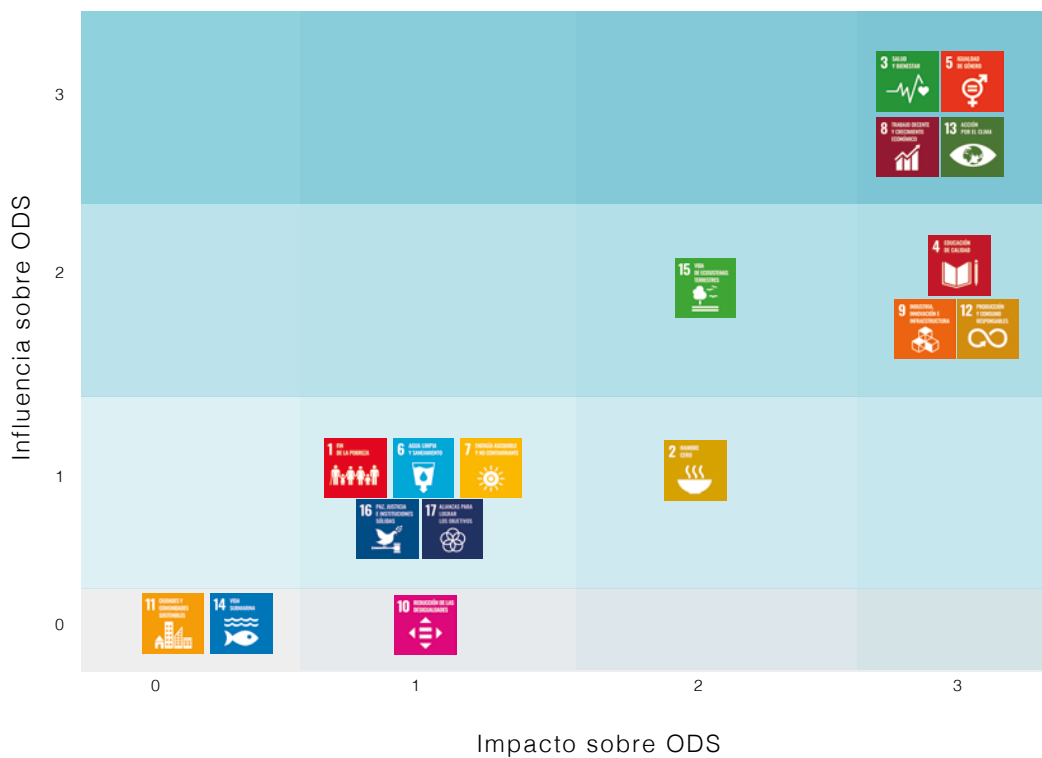
Durante las anualidades 2022 y 2023 se continuó con el desarrollo del Proyecto de Futuro, que nos ha marcado el camino a seguir en los próximos años, así como la hoja de ruta para llevar a **Paco&Lola** a donde queremos situar nuestra Cooperativa en los próximos 5 y 10 años. En ese camino, tenemos claro 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.

Nuestro Proyecto de Futuro está 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 de nuestro modelo de gestión de RSC orientado a los Objetivos de Desarrollo Sostenible, la compañía identificó a través de un método analítico y cuantitativo la significancia relativa de los distintos ODS para nuestra organización.

Conforme a dicho modelo, se establecieron 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 determinó 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 se fijaron Objetivos de Mejora específicos que se detallan a continuación y cuyo seguimiento fue 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 CRECIMIENTO ECONÓMICO	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>						
OBJETIVOS 2021-2023	<ol style="list-style-type: none"> Creación y puesta a disposición de seguro médico para equipo de trabajo y personas socias. Mejorar la salud de nuestros empleados a través de servicios médicos especializados como fisioterapeuta Garantizar la actividad continuada de la bodega a través de protocolos exhaustivos anti-covid Detección, mejora y seguimiento de la incidencia de la pandemia sobre la salud mental de nuestros empleados 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>				●		
OBJETIVOS 2021-2023	<ol style="list-style-type: none"> 0 Denuncias en materia de acoso Contar con una plantilla sensibilizada en materia de igualdad de oportunidades Implementar el uso de lenguaje inclusivo en documentos oficiales 			●		
<p>Garantizar una educación inclusiva y equitativa de calidad y promover oportunidades de aprendizaje permanente para todos.</p>			●			
OBJETIVOS 2021-2023	<ol style="list-style-type: none"> Contar una plantilla con alto nivel de especialización y sentimiento de pertenencia 		●			
<p>Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para tod@s.</p> <p>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.</p>					●	
OBJETIVOS 2021-2023	<ol style="list-style-type: none"> Crecimiento económico mantenido Favorecimiento de promoción interna Nuevas acciones para la promoción del producto local y de cercanía 				●	



DESCRIPCIÓN DEL OBJETIVO DE DESARROLLO SOSTENIBLE		3 SALUD Y BIENESTAR	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD	5 IGUALDAD DE GÉNERO	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO	13 ACCIÓN POR EL CLIMA
<p>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.</p> <p>Es necesario tomar medidas urgentes para abordar tanto la pandemia como la emergencia climática con el fin de salvar vidas y medios de subsistencia.</p>						
OBJETIVOS 2021-2023	<ol style="list-style-type: none"> Reducción de huella de carbono a través de la incorporación de fuentes de energía renovable en nuestras instalaciones. Reducción del consumo de agua vinculada a las operaciones de limpieza de las instalaciones. 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 establecieron unas metas asociadas e indicadores, se realizaron seguimientos a lo largo de los años, con resultado final de los indicadores y el resultado de cumplimiento de los mismos al finalizar el período 2021-2023.

La evaluación final de los objetivos estratégicos ha resultado altamente positiva en la mayoría de los casos, con un cumplimiento que se describe a continuación:

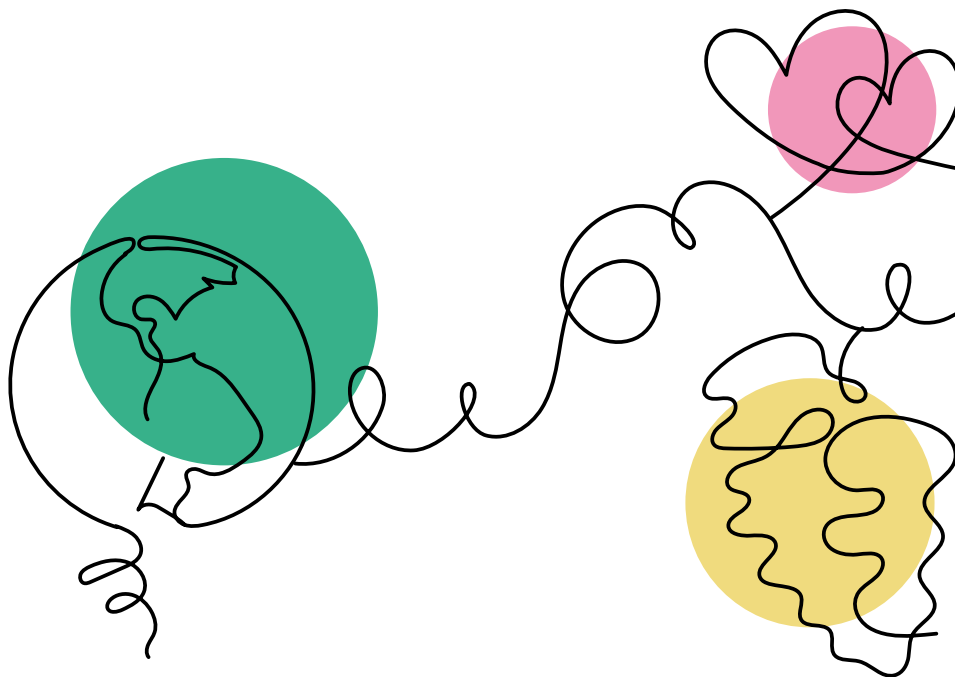
- ODS 3: Salud y Bienestar:
 - Se ha creado y puesto en marcha un seguro médico para el personal de nuestra bodega.
 - Se ha incluido un servicio de fisioterapia disponible para nuestro personal.
 - Las metas relacionadas con el COVID se dieron por finalizadas en 2022 con su cumplimiento total.
 - Nuestra cooperativa fomenta el deporte local, patrocinando diferentes eventos.
- ODS 6: Igualdad de Género:
 - No se han tenido denuncias en materia de acoso en nuestra cooperativa.
 - Actualmente nuestra plantilla está altamente sensibilizada en materia de igualdad, así mismo se han realizado varias formaciones al equipo de P&L.
 - En los documentos oficiales, comunicaciones a socios y en redes sociales se ha implementado el lenguaje inclusivo.



- ODS 8: Trabajo decente y crecimiento económico.
 - Nuestra plantilla está altamente especializada, además contamos con un plan de formación anual que garantiza esa especialización.
 - Se han dado promociones internas.
 - Poseemos un crecimiento económico sostenible y mantenido anualmente.
- ODS 13: Acción por el clima.
 - Certificaciones relacionadas con la buena gestión y reducción del uso de recursos.
 - Tenemos varios proyectos en desarrollo relacionados con labores culturales y prácticas sostenibles en los viñedos.

7.2 NOS PREPARAMOS PARA EL FUTURO

Durante el ejercicio 2024 se continuará 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.



8. ACERCA DE ESTA MEMORIA

La presente Memoria de RSC de la bodega **Paco&Lola** constituye la tercera 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 2022 y 2023. 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 el proceso productivo que se realiza en nuestras instalaciones.

Las principales materias primas de nuestro proceso productivo (uva) tienen origen en los viñedos de 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 (Rev.:27 de octubre de 2022)

La Dirección de COOPERATIVA VITIVINÍCOLA AROUSANA, S.C.G. es consciente de la necesidad de mejorar continuamente nuestro sistema integrado de gestión de para satisfacer las necesidades y expectativas de todos nuestros grupos de interés, garantizando en todo momento la calidad, defensa y seguridad alimentaria de nuestros productos y la promoción de un impacto ambiental, social y económico positivo con el entorno.

Para ello asumimos como estrategia el establecimiento y mejora de un Sistema Integrado de Gestión en las actividades de elaboración de vino, embotellado y comercialización de vino con denominación de origen. Comercialización de otros vinos y bebidas espirituosas, así como en todos los procesos estratégicos y operativos de la organización.

Nuestros principios se basan en:

- Seguridad alimentaria en el vino elaborado
- Calidad del producto vino
- Calidad del servicio al cliente
- Compromiso y unidad de todo el personal
- Protección del medio ambiente
- Orientación al cumplimiento de los objetivos de desarrollo sostenible (ODS)
- Mejora continua

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.

- 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, de mejorar continuamente la cultura de seguridad y calidad de los alimentos así como del cumplimiento de los requisitos de las diferentes normas y reglamentos implantados en la organización (IFS, BRC, ISO 14001, RSC, WFCP, SMETA o Reglamento de producto para Veganos).
- 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, implementando una cultura de seguridad alimentaria. 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 estudios 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.

Este convencimiento exige, y la dirección de COOPERATIVA VITIVINÍCOLA AROUSANA, S.C.G. lo asume, dotar a la organización de los recursos necesarios para el mantenimiento y mejora continua de nuestros Sistemas de Gestión.



PACO & LOLA

Valdamor, 18, Xil. 36968 Meaño - Pontevedra

comercial@pacolola.com

pacolola.com

+34 986 747 779