

	2.03-CO-POL01	VER:	1.0
	POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD	Página 1 de 10	
		Fecha:	17/07/2025

POLÍTICA DE SUSTENTABILIDAD

VER.	ETAPA	FIRMA	CARGO	FECHA
1.0	ELABORÓ:	Laura Donia	Analista de procesos	17/07/2025
	REVISÓ:	Laura Ferre...	Gerente Bodega Familia Schroeder	11/12/2025
	APROBÓ:	Roberto Sc...	Director General	11/12/2025

	2.03-CO-POL01	VER:	1.0
	POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD	Página 2 de 10	
		Fecha:	17/07/2025

ÍNDICE

I. OBJETIVO	3
II. ALCANCE	3
III. DESCRIPCIÓN	3
1. Declaración de compromiso con el desarrollo sostenible	3
2. Manejo del viñedo y agroecosistema	4
3. Manejo del suelo	4
4. Manejo del riego	5
5. Manejo fitosanitario	5
6. Calidad del vino	5
7. Calidad del agua de bodega	5
8. Gestión de la energía	5
9. Gestión del agua	6
10. Gestión de residuos y efluentes	6
11. Manejo de materiales	7
12. Calidad del aire	7
13. Compras sustentables	7
14. Diseño y configuración de planta	7
15. Derechos laborales y trabajo decente	7
16. Responsabilidad social y comunitaria	8
16.1. Consumo responsable - Beber con moderación	8
17. Gestión De La Inocuidad Y Calidad	9
IV. HISTORIAL DE VERSIONES	10

	2.03-CO-POL01	VER:	1.0
	POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD	Página 3 de 10	
		Fecha:	17/07/2025

I. OBJETIVO

Establecer los principios y compromisos de Bodega Familia Schroeder en materia de sostenibilidad, integrando el respeto por los derechos humanos, el trabajo decente, la protección del medio ambiente, la lucha contra la corrupción y la promoción de prácticas responsables en toda su cadena de valor, en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas. Asimismo, esta política orienta la toma de decisiones estratégicas de la bodega, asegurando que la sostenibilidad sea un pilar transversal que guíe la planificación, las operaciones y el relacionamiento con las partes interesadas.

II. ALCANCE

Esta política aplica a todas las actividades, operaciones y relaciones comerciales de Bodega Familia Schroeder, incluyendo a sus directivos, empleados, contratistas, proveedores, distribuidores, clientes y demás partes interesadas vinculadas directa o indirectamente a la organización. El cumplimiento de esta política será exigido también a aliados comerciales, prestadores de servicios y socios estratégicos, quienes deberán adoptar prácticas acordes a los valores y compromisos de la bodega.

III. DESCRIPCIÓN

1. Declaración de compromiso con el desarrollo sostenible

La producción vitivinícola sostenible en la Bodega Familia Schroeder se basa en la integración equilibrada de los aspectos ambientales, sociales y económicos. Todas las áreas deben trabajar de forma coordinada para reducir el impacto de las operaciones sobre el entorno y garantizar la viabilidad a largo plazo de la actividad. La gestión responsable de recursos como el agua, la energía y el suelo es fundamental, así como la prevención de la contaminación y la promoción de la biodiversidad. Se considera esencial el cumplimiento estricto de la normativa vigente en materia ambiental, laboral y de inocuidad alimentaria, así como la adopción de estándares y certificaciones reconocidas que respalden las buenas prácticas implementadas.

Todas las decisiones operativas y de inversión deberán evaluarse teniendo en cuenta no sólo su rentabilidad económica, sino también su contribución a la sustentabilidad integral de la bodega.

La capacitación continua del personal, la innovación tecnológica y la comunicación interna y externa de los avances logrados constituyen pilares para el éxito de todos los pilares establecidos en la política. La sensibilización del personal se refuerza mediante una campaña interna como Lecciones de Un Punto (LUP) sobre los principales ejes operativos: uso del agua, gestión de residuos, orden y limpieza, mantenimiento de equipos, y seguridad e higiene

En este marco, la organización se compromete a elaborar anualmente una **Declaración de sostenibilidad**, en la cual se presentan los principales impactos ambientales asociados a la actividad, los compromisos en materia de conducta responsable y derechos humanos, y los resultados alcanzados en iniciativas comunitarias. Dicha declaración refleja

	2.03-CO-POL01	VER:	1.0
	POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD	Página 4 de 10	
		Fecha:	17/07/2025

también la postura de **cero tolerancia frente a la corrupción** y los avances en los **objetivos de sostenibilidad de la organización**, entre los que se destaca la meta de transformar a la bodega en un **agente socialmente responsable**.

La Declaración de Sostenibilidad incluirá información verificable, metas medibles y un análisis de brechas que permita definir planes de mejora continua.

La empresa se compromete además a elaborar vinos de la más alta calidad, asegurando en todo momento su inocuidad y trazabilidad. Para ello, ha establecido un **Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad basado en la norma ISO 22000**, el cual se encuentra documentado y reflejado en procedimientos, instructivos y registros internos. Este sistema constituye un pilar fundamental que garantiza la confianza de los consumidores y respalda la excelencia de los productos en los mercados nacionales e internacionales.

Este sistema será revisado periódicamente para garantizar su actualización frente a nuevas normativas, riesgos emergentes y expectativas del mercado.

La cultura de mejora continua se sostiene además a través de un protocolo interno de detección, corrección y registro de desvíos, que habilita a todo el personal a reportar oportunidades de mejora en el uso de los recursos y en el desempeño operativo de las distintas áreas x

2. Manejo del viñedo y agroecosistema

La gestión del viñedo debe orientarse a mantener y mejorar la biodiversidad y el equilibrio ecológico del entorno. Es fundamental la incorporación de cortinas forestales, corredores biológicos y coberturas vegetales que favorezcan el control natural de plagas y reduzcan la erosión. El manejo cultural de las plantas y la minimización de intervenciones químicas ayudan a conservar el suelo y la fauna benéfica. El diseño de las parcelas y el mantenimiento de márgenes vegetados son herramientas claves para proteger el agroecosistema.

Se evaluarán periódicamente los riesgos asociados al cambio climático, incorporando prácticas de adaptación que fortalezcan la resiliencia del viñedo.

3. Manejo del suelo

El suelo constituye la base de la producción y su cuidado es prioritario. Se debe realizar un análisis periódico para conocer su composición y necesidades, evitando la aplicación innecesaria de fertilizantes. La fertilización racional, adaptada a las necesidades reales de la planta, minimiza riesgos de contaminación y pérdidas de nutrientes por lixiviación. El uso de compost y subproductos orgánicos provenientes de la bodega y el viñedo contribuye a mejorar la estructura y la materia orgánica, favoreciendo la retención de agua y nutrientes.

	2.03-CO-POL01	VER:	1.0
	POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD	Página 5 de 10	
		Fecha:	17/07/2025

4. Manejo del riego

El riego debe aplicarse de manera eficiente y controlada. La utilización de sistemas de goteo con control de caudal y sensores de humedad en el suelo permite aportar el agua justa que la planta requiere, evitando desperdicios. La programación de riegos debe basarse en las condiciones climáticas y en el estado fenológico del cultivo. La limpieza y el mantenimiento preventivo de la red de riego son fundamentales para prevenir pérdidas y asegurar un funcionamiento adecuado del sistema.

5. Manejo fitosanitario

El control de plagas y enfermedades debe priorizar métodos de bajo impacto ambiental. El monitoreo frecuente permite detectar problemas a tiempo y reducir la dependencia de agroquímicos. Cuando sea necesaria su aplicación, se seleccionarán productos autorizados de menor toxicidad y se respetarán estrictamente los períodos de carencia. Todo el personal involucrado en la manipulación de productos fitosanitarios debe recibir capacitación específica sobre su uso seguro y sobre la correcta gestión de envases, que incluye el triple lavado y la disposición a través de operadores habilitados.

La bodega garantizará la trazabilidad de todos los productos fitosanitarios utilizados y promoverá la responsabilidad extendida del productor en el ciclo de vida de los envases.

6. Calidad del vino

La calidad del producto final se asegura mediante la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y el sistema HACCP, controlando rigurosamente los puntos críticos de temperatura, higiene y almacenamiento. La trazabilidad debe garantizarse desde la cosecha de la uva hasta la entrega del producto al cliente, asegurando que cada lote pueda ser identificado y auditado. Los procedimientos de limpieza y sanitización de equipos, tanques y cañerías deben ser claros, estandarizados y verificados regularmente.

La cultura de inocuidad será promovida activamente en toda la organización, reforzada mediante auditorías internas y capacitaciones sistemáticas.

7. Calidad del agua de bodega

El agua utilizada en los procesos enológicos debe cumplir con los requisitos de potabilidad establecidos por la normativa. Es necesario realizar análisis periódicos para asegurar su aptitud y mantener sistemas de distribución separados para agua potable y no potable, evitando cualquier riesgo de contaminación cruzada. Los tanques y cisternas deben limpiarse y desinfectarse periódicamente para preservar la calidad del agua.

8. Gestión de la energía

El consumo energético debe medirse y controlarse de manera continua para identificar oportunidades de mejora. La incorporación de iluminación LED, el mantenimiento

	2.03-CO-POL01	VER:	1.0
	POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD	Página 6 de 10	
		Fecha:	17/07/2025

preventivo de equipos y la optimización de procesos productivos son medidas clave para reducir el gasto energético. La corrección del factor de potencia y la planificación para evitar picos de demanda ayudan a optimizar la facturación eléctrica. A mediano plazo, se evaluará la instalación de energías renovables como solar térmica o fotovoltaica.

La bodega establecerá metas de reducción de consumo energético y emisiones asociadas, revisándolas anualmente en base a datos reales.

Estos lineamientos se instrumentan a través del [Plan de Eficiencia Energética](#), donde se detallan los criterios técnicos, objetivos y acciones específicas para la gestión energética de la bodega.

9. Gestión del agua

El uso racional del agua en la bodega requiere optimizar los procedimientos de limpieza mediante técnicas de bajo caudal, recirculación y lavado en seco donde sea posible. La captación de agua de lluvia para usos no potables, junto con la reutilización de agua tratada para riego de áreas verdes, permite reducir la extracción de fuentes primarias. Todo el personal debe conocer y aplicar estas prácticas para lograr una reducción sostenida del consumo.

La empresa definirá indicadores clave de desempeño hídrico que permitan monitorear y reducir de manera progresiva la huella de agua.

Estos lineamientos se instrumentan a través del [Plan de Eficiencia Hídrica](#), donde se detallan los criterios, objetivos e indicadores para la gestión del recurso en bodega y viñedo.

10. Gestión de residuos y efluentes

Los residuos deben separarse en el lugar de origen, clasificándose en orgánicos, reciclables y peligrosos. Los subproductos orgánicos del proceso, como orujos, escobajos y borras, pueden compostarse o destinarse a valorización energética o destilería.

Los residuos peligrosos, como aceites y envases de agroquímicos, deben gestionarse a través de operadores habilitados.

Los efluentes líquidos deben tratarse antes de su disposición o reutilización, cumpliendo con los parámetros establecidos por la normativa vigente.

Los residuos reciclables deben separarse en vidrio, cartón, madera, plástico y papel.

La bodega avanzará de manera gradual hacia un modelo de economía circular, priorizando la valorización de residuos y reduciendo la generación en origen.

Estos lineamientos se instrumentan a través de la [Gestión Integral de Residuos](#), donde se detallan los criterios de clasificación, minimización y disposición de los residuos generados en toda la cadena productiva.

	2.03-CO-POL01	VER:	1.0
	POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD	Página 7 de 10	
		Fecha:	17/07/2025

11. Manejo de materiales

La bodega debe optimizar el uso de materiales e insumos, priorizando aquellos que sean reciclables o reutilizables. La reducción del peso de las botellas contribuye a disminuir la huella de carbono, mientras que la reutilización de pallets y cajas favorece la economía circular.

12. Calidad del aire

Es fundamental minimizar las emisiones provenientes de calderas, tractores y otros equipos mediante un mantenimiento preventivo adecuado. El control de la ventilación en espacios cerrados y la reducción del polvo en áreas de trabajo protegen tanto la calidad del aire interior como la salud de los trabajadores.

13. Compras sustentables

Las adquisiciones deben considerar criterios ambientales, como el origen de los materiales, su reciclabilidad y el impacto ambiental de su producción. Se fomentará el trabajo con proveedores comprometidos con la sustentabilidad y que compartan los valores de la bodega.

Los proveedores serán evaluados bajo criterios ambientales, sociales y éticos, pudiendo requerir documentación que respalde su compromiso (certificaciones, políticas o auditorías).

Estos criterios se formalizan a través de la [Política de Abastecimiento Responsable](#) y el [Código de Conducta de Proveedores](#), que establecen los lineamientos específicos de cumplimiento normativo, prácticas responsables y transparencia exigidos a la cadena de suministro.

14. Diseño y configuración de planta

La disposición de las instalaciones debe permitir un flujo de trabajo eficiente, reduciendo traslados y pérdidas de energía. Se priorizará el aprovechamiento de la luz natural y la instalación de aislamiento térmico para disminuir la necesidad de climatización.

La disminución del consumo de energía eléctrica por el trabajo en gravedad de los vinos.

15. Derechos laborales y trabajo decente

La Bodega Familia Schroeder garantiza el pleno respeto de los Derechos Humanos y Laborales, asegurando un entorno de trabajo seguro, inclusivo y equitativo. La organización promueve condiciones de trabajo decente, en línea con los principios de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), asegurando que todos los colaboradores cuenten con

	2.03-CO-POL01	VER:	1.0
	POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD	Página 8 de 10	
		Fecha:	17/07/2025

oportunidades de desarrollo profesional, estabilidad laboral y un trato digno en todas las etapas de la relación de empleo.

La empresa sostiene una política de tolerancia cero frente al acoso, la discriminación, el hostigamiento y cualquier forma de violencia laboral, directa o indirecta. Para ello, implementa medidas de prevención, sensibilización y capacitación dirigidas a todo el personal, así como protocolos específicos para su abordaje y resolución.

Con el fin de fortalecer la transparencia y la integridad organizacional, la bodega dispone de un canal de denuncias anónimo, accesible y confidencial, que permite a los colaboradores reportar situaciones irregulares sin temor a represalias. Todas las denuncias son gestionadas mediante procedimientos claros, garantizando imparcialidad, protección del denunciante y seguimiento hasta su resolución.

Este mecanismo se formaliza en el procedimiento de [Gestión de Reclamos, Quejas, Sugerencias y Denuncias](#), que define los canales de recepción, el circuito de clasificación y derivación según el tipo de caso, y las instancias de investigación, remediación y seguimiento.

La empresa promueve asimismo el diálogo social, fomentando la participación activa de los trabajadores, la comunicación interna efectiva y la construcción de un ambiente laboral que priorice la salud, la seguridad y el bienestar integral del personal. Estas acciones complementan los compromisos de responsabilidad social y comunitaria ya establecidos en la política.

La empresa promoverá estilos de liderazgo responsables que garanticen comunicación abierta, participación activa del personal y resolución temprana de conflictos laborales.

16. Responsabilidad social y comunitaria

La bodega asume el compromiso de garantizar condiciones laborales seguras y saludables, fomentando el desarrollo personal y profesional de sus colaboradores. Se promoverá la participación en proyectos comunitarios, la comunicación transparente de los resultados ambientales y la integración de la bodega en su entorno social.

Los reclamos, quejas, sugerencias y denuncias provenientes de la comunidad local y demás partes interesadas se canalizan a través del procedimiento de [Gestión de Reclamos, Quejas, Sugerencias y Denuncias](#), garantizando accesibilidad y confidencialidad en el tratamiento de los casos.

La bodega fortalecerá su vinculación con instituciones educativas, científicas y comunitarias para promover desarrollo territorial, empleabilidad y prácticas sostenibles.

16.1. Consumo responsable - Beber con moderación

La Bodega Familia Schroeder promueve el consumo responsable de vino como parte esencial de su compromiso social. La empresa entiende que el vino es un producto cultural y

	2.03-CO-POL01	VER:	1.0
	POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD	Página 9 de 10	
		Fecha:	17/07/2025

gastronómico que debe disfrutarse de manera consciente, moderada y respetuosa de la salud y la normativa vigente.

En este sentido, la organización adopta y difunde el mensaje de “Beber con Moderación”, incorporándose en acciones comunicacionales, actividades con consumidores, capacitaciones internas y material institucional.

Se desarrollarán iniciativas que fomenten:

- La responsabilidad en el consumo por parte de clientes, visitantes y consumidores.
- La prevención del consumo nocivo o inapropiado, especialmente en jóvenes, conductores y poblaciones vulnerables.
- La articulación con organismos, cámaras y entidades del sector para promover prácticas de consumo seguro y consciente.
- Este enfoque refuerza el compromiso de la bodega con la salud pública, la seguridad y la producción de vinos inocuos y de calidad, tal como se establece en el apartado de Gestión de la Inocuidad y Calidad.

La empresa evaluará periódicamente el impacto de sus acciones de promoción del consumo responsable, para asegurar su efectividad y alineación con estándares internacionales.

17. Gestión De La Inocuidad Y Calidad

La Bodega Familia Schroeder se compromete a elaborar productos de la más alta calidad, asegurando al mismo tiempo su inocuidad y trazabilidad. Para ello, ha establecido un Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad basado en los lineamientos de la norma **ISO 22000**, el cual se encuentra documentado y reflejado en los siguientes los procedimientos, instructivos y registros:

- [Manual ISO 22000](#)

Este compromiso garantiza la confianza de los consumidores y respalda la excelencia de nuestros vinos en los mercados nacionales e internacionales.

Este sistema será revisado de manera continua para garantizar su robustez frente a nuevos riesgos, estándares y expectativas de mercado.

	2.03-CO-POL01	VER:	1.0
	POLÍTICA DE SOSTENIBILIDAD	Página 10 de 10	
		Fecha:	17/07/2025

IV. HISTORIAL DE VERSIONES

Historial de Versiones				
Ver.	Descripción del Cambio	Fecha	Autores	Aprobadores
1.0	Versión inicial	16/07/2025	Laura Donia	Laura Ferreira Roberto Schroe...
2.0	Revisión anual: - Se agregaron planes de Eficiencia Energética, Hídrica y Gestión de residuos - Se agregó Procedimiento de Reclamos, Sugerencias, Quejas y denuncias - Se agregaron Política de Abastecimiento Responsable y Código de Conducta de Proveedores	11/09/2026	Laura Donia	Felipe Gaitano