

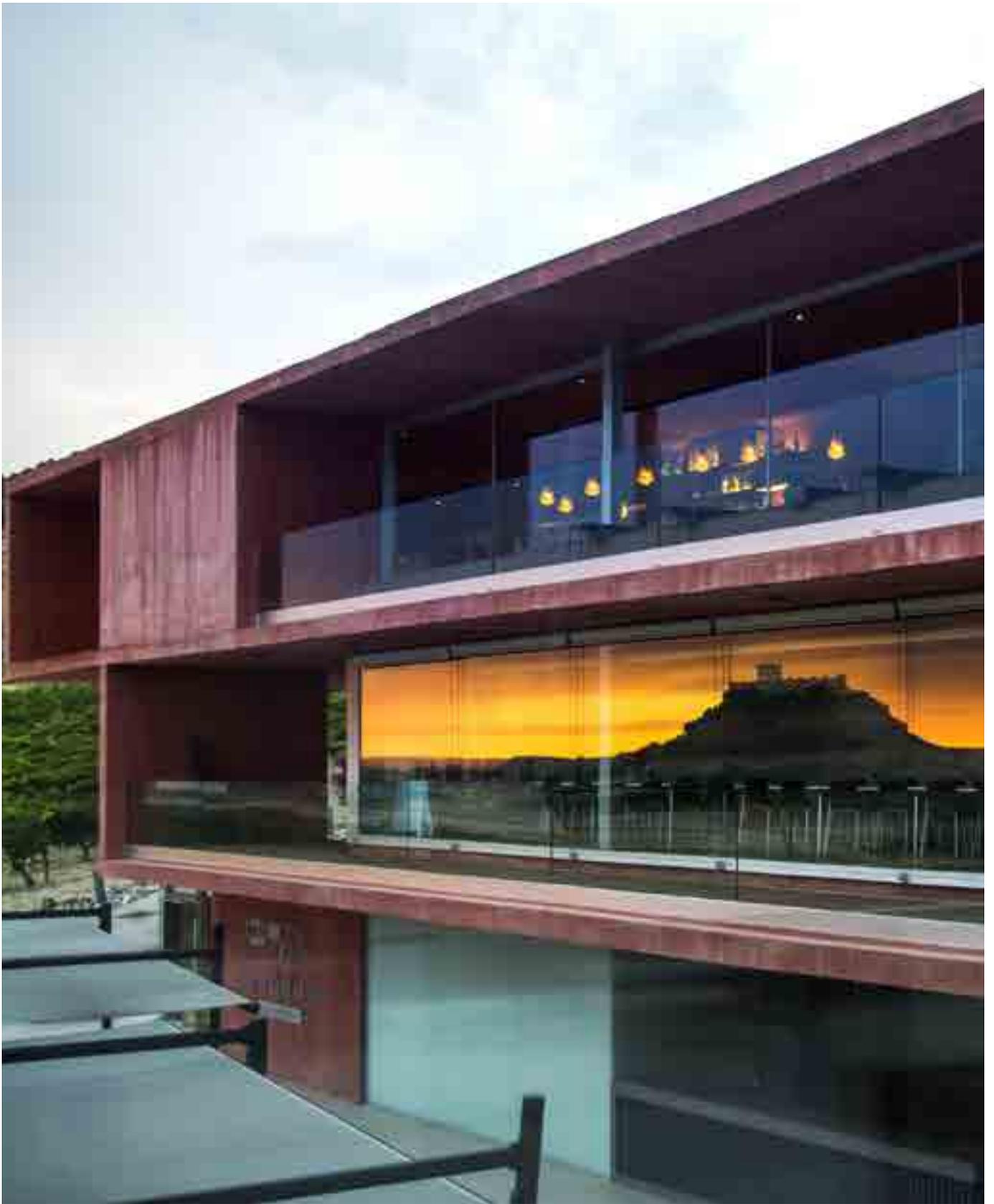
MEMORIA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL 2018

PAGO DE CARRAOVEJAS
FINCA Y BODEGA

ÍNDICE

04	Nuestro compromiso
08	Actividad de la organización
14	Presentación de la memoria
16	Visión, misión y valores
18	Producto y mercado
24	I+D+i Innovación, Desarrollo e Investigación
30	Ampliaciones y mejoras
32	Estructura de gobierno
34	Políticas y sistemas de gestión
36	Compromiso con las áreas de gestión y los grupos de interés
65	Anexos Anexo I, Anexo II
73	Notas





1. NUESTRO COMPROMISO





En Pago de Carraovejas siempre se ha apostado por trabajar y difundir la filosofía de la Responsabilidad Social Corporativa (RSC).

Cuando comenzamos a trabajar con este enfoque, éramos conscientes de que necesitaba una gran inversión; tanto económica como de concienciación interna y de nuestros grupos de interés, y cada año vemos más frutos de los cuales estamos orgullosos, sobre todo, es motivador para continuar visualizando metas y trabajar en conseguir las.

La clave de los resultados es la integración de la RSC en la estrategia empresarial, de esta manera, todas las áreas de la empresa están implicadas en la necesidad de conocer las expectativas de los grupos de interés y buscar las acciones necesarias para alcanzarlas. Por este motivo la filosofía de la empresa es vivir en una mejora continua tanto de los procesos y servicios, como de nuestros productos.

Comenzamos trabajando este concepto basándonos en una triple vertiente: económico, social y ambiental. Pero actualmente queremos dar un paso más trabajando en una quintuple cuenta de resultados:

- Económico financiera: desarrollar un crecimiento sostenido y firme que nos ayude en la diferenciación de una organización, exigente consigo misma y con su entorno.
- Medio ambiente: reflejada en la certificación de los sistemas de gestión que

garanticen el aprovechamiento responsable de los recursos que la naturaleza nos brinda y nosotros disfrutamos, asumiendo la prevención de la contaminación y la incidencia en el cambio climático que nuestra actividad pueda generar.

- Gestión del talento: ofreciendo una mejora en la calidad de vida y bienestar de nuestros empleados y sus familias, mediante sueldos por encima del convenio y trabajando la conciliación de la vida personal y laboral desarrollando medidas que superan y van más allá de lo que la propia ley exige, es para nosotros un compromiso con cada una de las personas de nuestro equipo.
- Gobernanza: basada en la transparencia, la superación continua y responsable, la honestidad, la creación de empleo estable y la contribución al desarrollo y riqueza de la comunidad. Inversiones continuas en el desarrollo de acciones en I+D+i, arraigado en el ADN de Pago de Carraovejas y que suponen estar a la cabeza del sector y en la búsqueda de la mejora constante, más y mejores instalaciones y nuevas herramientas para un mejor desarrollo profesional, para un mejor servicio a nuestros clientes y para unas mejores condiciones de elaboración de nuestros productos. Con una apuesta clara por el desarrollo de sistemas de gestión y que nos sirvan y nos beneficien en esta apuesta integral por la máxima calidad.
- Ética y responsabilidad social: la consolidación de colaboraciones diversas para el desarrollo del entorno más próximo, contribuyendo al desarrollo socio-económico y patrimonial de la zona

En 2018 afianzamos nuestro compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) marcados en la Agenda 2030 por la Asamblea General de Naciones Unidas, trabajando de la mano de la Red Española del Pacto Mundial. A día de hoy trabajamos en seis ODS (ODS 5, 8, 9, 12, 13, 15) de manera directa y uno (ODS 6) a través de uno de nuestros proveedores de agua, Auara.

Con estos compromisos, en 2018 hemos conseguido reconocimientos a nivel tanto de productos como de la organización:

- Pedro Ruiz fue nombrado Alcaide de Honor del Museo del Vino de Peñafiel junto a Almudena Alberca MW y Ronaldo Nazario.
- Caso de Éxito del IE por su modelo de transformación digital.
- XIV Premio Emprendedores a la PYME con Responsabilidad Social Corporativa a Pago de Carraovejas.
- Reserva 2014 N° 1 de Vino Mejor Valorado por la comunidad de Bodeboca.
- Capitel 2014 y Ossian 2014 entre los 100 Mejores Vinos Españoles de 2017 por James Suckling.
- Javier Benito Combinado Oro por su «Tostado Venezolano» en el VI Concurso de Cócteles, Combinados y Martini Preparado, que organiza la Asociación Provincial de Hostelería de Valladolid y ganador de la categoría de Gin Tonics en el XXXVI Campeonato Regional de Coctelería de León.
- Luis de Miguel ganador del Premio a la Mejor Técnica en el XXXVI Campeonato Regional de Coctelería de León
- VIII Premio Empresa Motor de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Valladolid por nuestra labor como dinamizador del empleo y nuestro compromiso con la formación a Pago de Carraovejas .

- Pago de Carraovejas participa en el proyecto europeo de I+D SPAREC con el objetivo conseguir aprovechar los subproductos generados en los procesos vitivinícolas.
- Silvia Téllez González premio a Mejor Directiva de Calidad por la Revista Castilla y León Económica.
- Certificado de Excelencia A en conciliación como efr con Fundación Masfamilia para Pago de Carraovejas y Ossian.
- Nace un nuevo proyecto en Fuentenebro, realizando su primera vendimia en octubre de 2018.

Es deseo de la organización, desde su dirección, que esta memoria sirva para dar a conocer a los grupos de interés el desempeño sobre la gobernanza, gestión del talento, económico, ambiental y social de Pago de Carraovejas y sirva para poner de manifiesto el compromiso de la organización por poner en valor nuestra actividad y trabajar conjuntamente por conseguir un mundo mejor.



2. ACTIVIDAD DE LA ORGANIZACIÓN

En 1987 José María Ruiz encabeza el proyecto con una clara ilusión; elaborar un vino de máxima calidad. Las laderas de Carraovejas, en Peñafiel, cuna histórica de la Ribera del Duero constituían el enclave ideal. 1991 alumbró la primera cosecha, que serviría como testigo del incansable esfuerzo que cada año se realiza por alcanzar cotas de excelencia en todos y cada uno de los procesos de elaboración. La propia selección clonal de sus racimos y la distinción de los microecosistemas presentes en sus fermentaciones, con levaduras y bacterias lácticas únicas del Pago de Carraovejas, hacen de estos unos vinos de singular sensibilidad.

Actualmente, la bodega cuenta con unas modernas instalaciones, armonizando las formas tradicionales de elaboración junto con las más avanzadas tecnologías, siempre con un profundo respeto por los procesos naturales.

Desde el año 2007, Pedro Ruiz –hijo de José María— dirige la bodega, manteniendo y promoviendo los valores en el ámbito de la empresa familiar. Siendo partícipe y continuador de esa misma ilusión que ha permitido que Pago de Carraovejas sea una realidad.

En 2013 surge una nueva actividad en la bodega, el enoturismo, actividad que durante el año 2017 acercó a nuestras instalaciones a 6.002 visitantes. En marzo de 2017 se abre una nueva línea de negocio complementaria con la actividad de enoturismo, con la creación de Ambivium, restaurante situado en las instalaciones de Pago de Carraovejas. De este modo, las operaciones de Pago de Carraovejas se dividen en tres: la elaboración de vino, gastronomía y enoturismo.

El Viñedo

El viñedo se halla a una altitud media de 850 m, sobre una ladera perpendicular al río Duero que atraviesa la localidad de Este a Oeste. El terreno es suavemente ondulado, llano en el centro del valle; escarpado y abrupto conforme ascendemos. En nuestra finca se cultivan tres variedades de vid: Tinto Fino (Tempranillo), Cabernet Sauvignon y Merlot con diferentes sistemas de cultivo: Doble Cordon Royat y eje vertical, con dos tipos de viticultura adaptadas a la orografía de la finca que se puede definir como viticultura tradicional en el valle y viticultura de montaña, en unos casos con pendientes superiores al 20% y en otros con un sistema de terrazas en las laderas con excesiva pendiente.



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

Se homogeneizan variedades en las parcelas que consideran necesario, se cambian los patrones originarios por otros más aptos para el tipo de suelo, se reorientan las parcelas buscando mayor insolación, se usan sistemas de conducción en el viñedo con nuevas estructuras, siempre con el objetivo final de mejorar la calidad y conseguir el equilibrio en el conjunto de las cosechas. Todos estos factores, sumados a los trabajos que a la sombra de los viñedos realiza toda la plantilla y tras una sigilosa y minuciosa elaboración de los vinos, definen el sello “Pago de Carraovejas”.

La finca está ubicada a tres kilómetros de Peñafiel, en la solana de los valles del río Botijas, un apéndice del valle del Duero, del que tan sólo le separan cuatro kilómetros, la finca goza de un microclima en el que se conjugan los efectos dulcificadores del río Duero, los vientos dominantes del Oeste, que favorecen la buena sanidad de la uva, y la orientación Sur de sus laderas de suaves pendientes, protegidas del dañino viento del Norte, así como de las heladas primaverales y otoñales.

Es de este modo, con esta ubicación estratégica junto con la intervención humana, mediante los molinos antihelada que posee la finca y los sistemas de riego con los que está dotada, que mitigan los efectos de la helada negra y evitan el congelamiento interno de la vegetación, de esta manera conseguimos lo que necesita un buen viñedo: sol y aire, convirtiendo a la finca en un baluarte con una uva extraordinaria.



La materia prima en Pago de Carraovejas, desde la máxima selección y un exhaustivo control de la misma durante todo el proceso de madurez, supone uno de los grandes pilares en los que se sustenta el éxito y la personalidad de nuestros vinos.

Las tres variedades de uva empleadas en la elaboración, Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot, fueron especialmente seleccionadas desde un principio por sus características y cada una de ellas requiere de un minucioso trabajo desarrollado manualmente y adaptado a las exigencias que cada una determina para conseguir siempre su óptima maduración y su adecuada sanidad.

El sistema de cultivo supone un conjunto de decisiones tomadas, algunas de ellas antes de plantar, para elegir la disposición adecuada de la cepa, así como su marco de plantación, la orientación y la forma de conducción de la misma. Nuestra uva es resultado de un arduo y constante trabajo a pie de viña ejecutado en los meses precedentes a la vendimia, con el objetivo de autolimitar la cantidad producida en pro de favorecer una mayor calidad. Estos trabajos como la poda en seco, poda en verde, desnietado, aclareo de racimos, deshojado son realizadas a pie de viña y están acompañadas de otras labores mecanizadas como el despuntado, pase de binadores con entrecepas en algunas parcelas, otras con cubierta vegetal, tratamientos dentro de un marco de viticultura integrada y lo más ecológica posible, correcciones nutricionales y aportes hídricos..., siguiendo las últimas y más modernas tecnologías de la viticultura de precisión. Con estos trabajos se consigue definir la uva que será vendimiada y las características que va a obtener: grado, concentración polifenólica, pH, acidez...

La fecha de vendimia es una de las decisiones más importantes que se toma en la bodega y viene determinada por una serie de factores muy complejos como son parámetros climáticos, evolución del ciclo de la vid y amplios análisis de uva. Para ello se

reúnen todos los técnicos de la bodega y el viñedo y, en base a los datos que se han ido recogiendo durante los meses de muestreo y la evolución de los mismos, se decide cuál es la fecha más idónea para comenzar esta tarea. La uva utilizada en nuestra bodega procede de nuestros propios viñedos, así como de colaboradores externos fruto de un meticuloso trabajo de muestreo por toda la Ribera del Duero examinando su evolución y maduración.

Elaboración y crianza

Sistema de fermentación:

En la bodega se lleva a cabo un especial sistema de fermentación particularmente innovador, diseñado por el enólogo Basilio Izquierdo en Rioja, y adaptado a estas instalaciones en la Ribera del Duero. Este novedoso sistema se basa en el uso de un puente grúa y un pequeño depósito llamado OVI que, llenándose por gravedad, es elevado hasta la misma boca de entrada del depósito de destino. Antes de la entrada en la bodega, la uva pasará la noche en cámaras frigoríficas especialmente adaptadas para conseguir la humedad y la temperatura adecuadas. De esta manera, la materia prima comenzará la fermentación alcohólica con cinco grados de temperatura, ideal para garantizar las propiedades presentes en la misma y el desarrollo de una fermentación lenta y controlada.

La preocupación por mantener las cualidades físicas de la uva se refleja en todos los movimientos, prescindiendo de cualquier sistema que origine presión a la pasta como el uso de bombas o tuberías, que provocarían la ruptura del hollejo antes de la entrada en el depósito.

La uva que llega en cajas de vendimia y supera la mesa de selección entra, por medio de un sistema de cintas transportadoras, a la misma boca del depósito donde se despallilla en el momento de caer por gravedad. La nave de fermentación está equipada con depósitos de acero inoxidable, especialmente diseñados para conseguir una maceración más eficaz debido a su gran superficie de sombrero, y tinas de roble francés, con una capacidad de 150

HI para fermentación alcohólica y de 200 HI destinadas a fermentación maloláctica. Todos los depósitos están dotados con tecnologías de control de vanguardia que permite mimar los procesos de fermentación alcohólica y maloláctica al detalle.

La sala de fermentación en madera incorpora las tecnologías más modernas, utilizando los sistemas de gravedad que respeten al máximo las cualidades de la materia prima. Se utilizan pequeños OVIS transportadores que mediante un sistema de vuelo traslada la uva desde la entrada a cada uno de los depósitos, donde los vinos llevarán a cabo las fermentaciones, especialmente “El Anejón” y el famoso “Pago de Carraovejas Cuesta de las Liebres”.

Mediante un prolongado estudio de I+D hemos conseguido seleccionar y elegir su propia cepa de levaduras así como de bacterias lácticas para caracterizar y diferenciar ya desde la fermentación los vinos, lo cual, unido a la calidad en la materia prima, permite conseguir la personalidad y singularidad de los vinos de Pago de Carraovejas.

El número de botellas que salen a la venta en el mercado nacional e internacional depende anualmente de la producción, este año se ha embotellado la añada 2016, una buena añada tanto en calidad como en cantidad, dando lugar a la salida al mercado de 963.903 botellas.

Microecosistemas:

En Pago de Carraovejas fermentamos la uva con levaduras y bacterias autóctonas propias de la finca, únicas y originales, previamente caracterizadas enológica y seleccionadas para desarrollar al máximo el potencial cualitativo del vino resultante, de acuerdo con el tipo particular de elaboración.

Este trabajo de selección, concienzudo y lento, que iniciamos en el año 2004, nos ha permitido que toda la elaboración se realice ya desde hace años con levaduras y

bacterias procedentes de la Finca. Cepas registradas en la Colección Española de Cultivos Tipo (CECT). Nuestra microbiota autóctona es en buena parte responsable de las características únicas de los vinos obtenidos. Las levaduras y bacterias que fermentan nuestra uva son parte indisoluble, junto con el suelo y la viña, de la riqueza de la Finca, proporcionando a los vinos personalidad, esencia y originalidad. Crianza

La crianza impone que la madera de las barricas sea, junto con la uva, la otra gran preocupación de nuestra bodega. La selección de las más de 3000 barricas se hace tras muchas pruebas y controles, con no pocos proveedores, en sus tonelerías y en la bodega, consiguiendo una selección excepcional de grano extrafino.

Las barricas se disponen en un solo nivel para facilitar los trabajos de relleno y análisis de las mismas con el objeto de vigilar sus perfectas condiciones sanitarias.

Los vinos pasan por barricas nuevas y seminuevas de roble francés y americano con una vida máxima de tres años.

La crianza abarca desde los doce hasta los veinticuatro meses, dependiendo del tipo de vino. Durante todo el proceso se van realizando catas organolépticas que determinarán su destino final: Crianza, Reserva y El Anejón —en determinadas añadas— y Vendimia Seleccionada Cuesta de las Liebres —sólo en cosechas excepcionales—. Tras su paso por barrica, estos vinos son clarificados con clara de huevo natural. El embotellado se realiza siempre en primavera y la permanencia en las botellas va desde seis hasta veinticuatro meses. Anualmente salen al mercado nacional e internacional 850.000 botellas, dependiendo de las características de cada añada.

Enoturismo

Con el objetivo de transmitir nuestro empeño en conseguir la máxima calidad y de alcanzar una transparencia absoluta con los clientes y el entorno, en el año 2013, además de llevar a cabo la actividad de elaboración y crianza de vino, nace una nueva área de trabajo en la bodega, el enoturismo.

Esta actividad, comienza de la mano del Restaurante José María, ya que la degustación de nuestros vinos es acompañada de sus propuestas gastronómicas hasta abril de 2016, fecha en la cual se empieza a trabajar con nuestro equipo de cocina. Tanto los tipos y añadas de vinos como las propuestas gastronómicas pueden variar debido a la disponibilidad, la añada o la estacionalidad.

Desde 2017, con la apertura de Ambivium, nuestras visitas además de ir acompañadas con degustaciones a lo largo del recorrido finalizan con un menú especial en el mismo restaurante.

Gastronomía

Desde la cocina de nuestro Restaurante Ambivium queremos recuperar los sabores más tradicionales de Castilla y León, esos sabores “del pueblo”, de siempre, pero con un enfoque de cocina moderna de alta calidad. El respeto por las materias primas, los sabores y las particularidades de cada producto son las bases de nuestra filosofía en los fogones, buscando siempre la armonía entre el plato y la copa, lo que configura la propuesta gastronómica de nuestro “Restaurante Ambivium” y la que además acompaña a nuestras visitas y eventos privados.

El restaurante ofrece un novedoso planteamiento donde los menús estacionales diseñados “a mimo” defienden los productos de temporada. Buscando la conexión con el viñedo, la parrilla de sarmientos toma el protagonismo y sirve para poner en valor y otorgar un aire renovado a productos tradicionales, acompañando a los platos, contaremos con una selección especial de los mejores vinos tanto nacionales como internacionales y una original y variada propuesta de coctelería de autor.







3. PRESENTACIÓN DE LA MEMORIA

Con esta séptima memoria de RSE de la empresa Pago de Carraovejas S.L.U. se sigue dando respuesta a los retos de transparencia, integridad y sostenibilidad, entendida esta última en una quintuple vertiente: económica, de gobernanza, de gestión del talento, ambiental, social.

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

Continuando con el compromiso adquirido al elaborar y publicar esta memoria de RSE anualmente, esta nueva edición, al igual que la última publicación (memoria de sostenibilidad de 2017) es elaborada siguiendo el marco establecido por el Global Reporting Initiative (GRI), en concreto, se ha elaborado de acuerdo con la versión “Standards”, en concreto, de conformidad con la opción “esencial”.

Cubre el periodo de enero a diciembre de 2018. Debido a la coherencia entre los datos económicos-financieros publicados por vías públicas y los reportados en este informe, dichos valores son los calculados en el periodo del 1 de septiembre de 2017 al 31 de agosto de 2018. Cabe destacar que el presente informe ha sido verificado externamente en su conjunto por la entidad certificadora OCAcert, empresa completamente independiente a Pago de Carraovejas. La decisión de verificar este informe parte de la alta dirección de Pago de Carraovejas, con la intención de garantizar la veracidad de los datos a los grupos de interés..

4. FILOSOFÍA, CULTURA Y VALORES

A lo largo de los años la Dirección de Pago de Carraovejas ha ido forjando los valores y principios que han sido transmitidos a todo el personal a fin de lograr su compromiso, participación y su integración en nuestra cultura.

Tras la implantación de un sistema de Gestión Ética y Socialmente Responsable formulamos nuestros compromisos.

Nuestra filosofía

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

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

Alma Carraovejas aspira a ser reconocida como uno de los referentes españoles en el mundo por la calidad y variedad de sus vinos, y por su cuidada oferta turística – gastronómica, con la ambición de crear un valor dura-

dero para todos nuestros Grupos de Interés. Para ello nos hemos fijado una serie de objetivos:

- Generar productos / servicios a través de proyectos singulares con los que seguir sorprendiendo a nuestros clientes creando experiencias auténticas.
- Impulsar un proyecto de Transformación que, situando a las personas en el centro, nos ayude a llevar a cabo una gestión empresarial moderna y eficiente.
- Fortalecer la imagen de marca para conseguir el reconocimiento de nuestros productos y servicios, tanto a nivel nacional como internacional.
- Fomentar la cultura del vino velando por el patrimonio vinícola y promoviendo iniciativas innovadoras de alto impacto.
- Preservar el entorno de manera sostenible y con el mínimo impacto desde el compromiso en todos nuestros procesos con la calidad, el medioambiente y la responsabilidad social.
- Incrementar el valor añadido en nuestros procesos y servicios, situando la mejora continua en el corazón de los procesos.
- Maximizar el valor de la compañía para todos los grupos de interés.

Cultura y Valores

- **Honestidad:** Nos comunicamos de forma clara con colaboradores, clientes, proveedores, accionistas y con la sociedad en general. Buscamos, a través de esta transparencia, el compromiso de la marca con la sociedad, con el fin de retornar todo lo que nos aporta.
- **Coherencia:** somos respetuosos con los procesos tradicionales que dieron origen al vino y con la introducción responsable de las nuevas tecnologías. Estamos comprometidos con la sostenibilidad, cuidando del patrimonio vitícola y del medio ambiente.
- **Autenticidad:** estamos orgullosos de nuestros orígenes y, por encima de todo, de nuestros principios. Luchamos cada día por la identidad de nuestros vinos, desde los trabajos de viñedo hasta su elaboración y comercialización. Nos apasiona poner en valor todo tipo de proyectos singulares.
- **Cultura del detalle:** la pasión por lo que hacemos, y por todo lo que nos rodea, nos hace cuidar al máximo los detalles. Esta autoexigencia nos ayuda a construir un fuerte vínculo de confianza con nuestros clientes y proveedores, y nos orienta hacia elevados estándares de calidad y servicio.



- Espiritu innovador: Nuestra permanente voluntad de innovar nos acerca hacia la construcción de una identidad propia, hacia lo genuino y singular. Investigar, innovar y transformar sin perder el respeto por el origen, el alma de una trayectoria y la emoción de un camino por recorrer.
- Pasión: entendida como eje vertebrador y motor de todas nuestras actividades y de todos los procesos que las rodean.
- Integridad: Todos los valores elegidos que forman nuestra cultura en la organización determinarán nuestra forma de actuar en cualquier escenario y ante cualquier situación, generando confianza en todas nuestras relaciones.

5. PRODUCTO Y MERCADO

Nuestros vinos son elaborados con las técnicas más avanzadas y con un profundo respeto por los procesos naturales desde la crianza hasta el embotellado. Por eso, son vinos de singular sensibilidad y esto motiva a su vez que el cuidado hasta que el vino llegue a la mesa es otra de las grandes preocupaciones de la bodega, junto con una esmerada y cercana atención al cliente.

Para Pago de Carraovejas, en su intención de mantener la calidad en todos los procesos desde el campo hasta el consumo final, el cuidado en el transporte y la venta al público son primordiales.

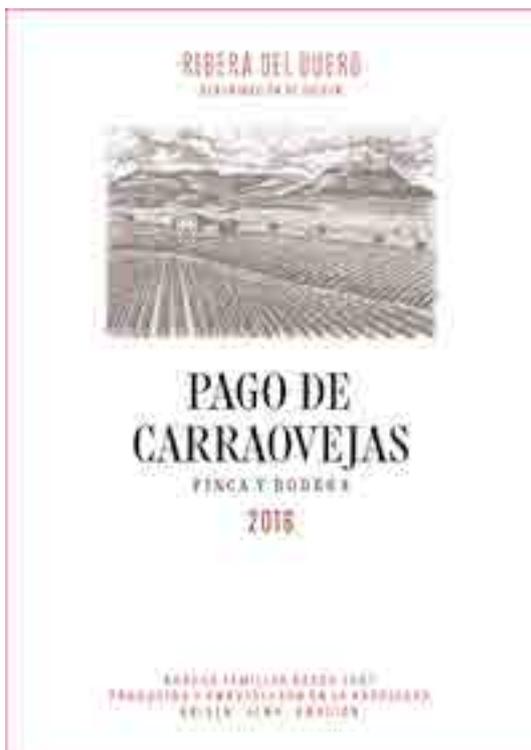
Nuestros vinos en el mercado:

- **Vino de Autor:** doce meses en barrica y en botella el tiempo necesario antes de salir al mercado. Este es el vino que dio origen a la Bodega y está a disposición en exclusiva para el Restaurante José María.
- **Pago de Carraovejas:** su crianza no está predefinida, sino que se valora en función de la añada y las características organolépticas que queramos conseguir.
- **Reserva:** 12 meses en barrica nueva y seminueva de roble francés, continuó en botella hasta los 36 meses desde el comienzo de su elaboración. Este vino sólo se encuentra disponible en añadas anteriores a 2015 hasta fin de existencias.
- **El Anejón:** elaboración en tinas de roble francés; doce meses de crianza en barrica nueva y seminueva de roble francés y hasta 36 meses de crianza en botella.

- **Cuesta de las Liebres:** 24 meses en barrica, dos veces nueva (12+12 meses) de roble francés y permaneciendo hasta los 48 meses en botella desde el comienzo de su elaboración.

Los 3 últimos vinos se elaboran sólo en las mejores añadas, mientras que el Cuesta de las Libres sólo en añadas excepcionales. Anualmente salen al mercado unas 800.000 botellas, aproximadamente, dependiendo de la producción y las características de cada añada.





Etiqueta e información:

Las etiquetas de nuestros productos cumplen estrictamente el Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo mostrando la siguiente información

- Origen de los componentes, indicando claramente que pertenecemos a la Denominación de Origen Ribera del Duero.
- Consumo responsable.
- Variedades y su respectiva proporción, además de especificaciones en las fermentaciones.
- Tratamiento de la botella cuando se convierte en residuo: sello de Ecovidrio.
- Reflejo de nuestra preocupación por el entorno: sello del cálculo de la Huella de Carbono.

Cada uno de nuestros vinos cuenta con una etiqueta personalizada, que mantiene una línea común de diseño y contenidos, pero con información específica de cada uno de ellos relativa a cada uno de ellos. Además, para cada formato (estuches y cajas) se incorpora una ficha con la información del producto, así como recomendaciones para su consumo.

ENOTURISMO

Dentro de la unidad de negocio de enoturismo, podemos diferenciar dos tipos distintos de servicios: visitas y eventos.

Todas las visitas comienzan en una de las terrazas de la bodega con vistas panorámicas del viñedo, donde se explica la historia de la bodega, trabajo en el campo, proyectos e I+D+I. Después, en bodega, siguen los pasos del racimo a lo largo de su proceso de elaboración. Se visitan entrada de uva, sala de elaboración de inox, tinas de madera, laboratorio, barricas, sala de prensas, botellero y embotelladora.

Durante el recorrido se realizarán dos catas, en diferentes puntos de la bodega acompañadas por una propuesta gastronómica elaborada por el restaurante Ambivium. En cuanto a nuestra oferta, existen tres modalidades de visita diferentes, de modo que podamos satisfacer las distintas necesidades de los visitantes:

Visita “Experiencia Seis Sentidos”: recorrido por la bodega, con cata de los siguientes vinos; Blanco Verdling Trocken 2015, y tinto Pago de Carraovejas Autor 2016. Las catas se realizan en puntos separados durante el recorrido y van acompañas por dos propuestas gastronómicas que se elaboran directamente en las cocinas del restaurante, con unas degustaciones de platos de temporada, los cuales varían según la estacionalidad. Para finalizar, se acompaña a los visitantes al restaurante Ambivium donde realizan un menú compuesto



EXPERIENCIAS

por: cóctel, 4 snacks, entrante, pescado, carne, postre, petit four, y maridaje de 3 vinos tinto Pago de Carraovejas 2016, blanco Ossian 2016 y tinto El Anejón 2010.

Visita “Experiencia Seis Sentidos Degustación”: recorrido por la bodega, con cata de los siguientes vinos; Blanco Verdling Trocken 2015, y tinto Pago de Carraovejas Autor 2016. Las catas se realizan en puntos separados durante el recorrido y van acompañas por dos propuestas gastronómicas que se elaboran directamente en las cocinas



recorrido por las instalaciones de una forma más breve e intensa, pero sin perder ni un detalle de los procesos llevados a cabo. En este caso la Experiencia la finalizamos con una cata horizontal de 4 vinos blancos y 4 vinos tintos, los cuales podrán variar dependiendo de las añadas y disponibilidad. Todos los vinos anteriormente especificados se van actualizando con las nuevas añadas.

Dentro de las amplias y modernas instalaciones de la bodega, disponemos de espacios dedicados a eventos y grandes celebraciones. En los espacios para eventos en Pago de Carraovejas se puede disfrutar de un espléndido mirador al viñedo y al imponente baluarte del castillo de Peñafiel. El Restaurante Ambivium, inaugurado el 23 de marzo de 2017, con más de 500 m² y con una capacidad de 250 personas, supone el marco ideal para convenciones y grandes banquetes. Otro de nuestros espacios es el Salón 1.013, con 90 m² es ideal para eventos y presentaciones. La Plaza del Olivo en la que

ENOTURISMO

en las cocinas del Restaurante, con unas degustaciones de platos de temporada, los cuales varían según la estacionalidad. Para finalizar, se acompaña a los visitantes al restaurante Ambivium donde realizan el menú “Degustación” compuesto por 14 elaboraciones y maridaje de 5 vinos.

Visita “Experiencias a Medida”: estas visitas están enfocadas a eventos de empresas o grupos grande, donde se adaptan a las necesidades de los clientes.

“Visita enológica” en esta experiencia se realiza un

poder disfrutar de un cocktail o barra libre en los eventos. Dispone de cómodo mobiliario y sombra para los días más calurosos. En los días primaverales y los atardeceres estivales, El Jardín del Alcornocal supone una fantástica elección para un cóctel en el que disfrutar de excepcionales vistas al viñedo.

Completa esta selección de espacios una cocina central amplia y dotada de las más modernas instalaciones además de hornos de asar alimentados con leña. Se instala una parrilla vista en la que poder observar cómo se usan los sarmientos propios de Pago de Carraovejas.

Con el nuevo restaurante y cocina podemos gestionar y ofrecer el servicio de alta calidad que nos caracteriza directamente desde la Bodega. Se cuenta con personal dedicado al departamento de eventos, así como un completo equipo de Cocina y Sala.

SATISFACCIÓN DEL CLIENTE:

Durante el año 2018 recibimos un total de 6002 visitas. En Mayo de 2018, se cambiaron las puntuaciones de nuestras encuestas pasando a una valoración de 1 a 10, en vez de 1 a 5 como habíamos estado haciendo anteriormente.

Las encuestas de satisfacción llegan a nuestros clientes vía mail. Analizando las respuestas podemos concluir:

- Los apartados de la encuesta más valorados son la “atención y conocimientos del guía”, seguida de la “valoración total”.
- Los apartados de la encuesta menos valorados son “proceso de reserva”, seguida de la “gastronomía”, este último apartado, a pesar de ser el segundo con menos puntuación, alcanza un 9,21 sobre 10.

En general, se valora positivamente la atención del personal, especialmente la de los guías. Además, se hace mucho hincapié en la limpieza de las instalaciones, el vino y la experiencia global. Asimismo, estamos presentes en diferentes redes sociales donde los usuarios pueden poner sus opi-

niones acerca de nuestras visitas. Las más representativas son TripAdvisor, Facebook y Google my Business. En TripAdvisor contamos con 193 opiniones de las cuales un 90% calificada como excelentes.



MERCADOS

Hasta Septiembre de 2018, la distribución nacional de los vinos de Pago de Carraovejas se realizaba a través de Distribuciones Pagofiel, S.L., empresa del grupo familiar, la cual se encargaba de gestionar el cupo de vino destinado a dicho mercado y de distribuirlo entre los colaboradores de las diferentes provincias de España.

Por otro lado, la exportación se gestionaba directamente desde la empresa Pago de Carraovejas S.L.U, así como las ventas de la propia bodega en tienda, ventas a empleados y los pedidos del Restaurante José María.

A partir del 1 de Septiembre de 2018 todas las ventas se realizan a través de Pago de Carraovejas S.L.U., por lo que este año podemos calcular de forma directa todas las ventas.

Esto supone que, en el caso de la exportación, los porcentajes bajen respecto a otros informes, ya que en esta tabla se incluyen ya los datos de Pago de Carraovejas Autor, cuyo único punto de consumo es

nacional (Restaurante José María) y por lo tanto todo el volumen de botellas y facturación relativa a este producto van destinados en gran volumen al mercado doméstico. La exportación supuso, en 2018, un 15% de la facturación total, siendo este porcentaje superior en los vinos de alta gama (Reserva, Cuesta de las Liebres y Anejón).

Nuestro objetivo a nivel internacional es principalmente cualitativo, promoviendo la construcción de marca y notoriedad a nivel mundial con un claro posicionamiento en mercados de tipo premium.

	MERCADO NACIONAL				EXPORTACIÓN			
	Bot.	%	€	%	Bot.	%	€	%
Autor	87.378	100%	688.102,35	100%	54	0%	599,34	0%
Crianza	15	1%	120,55	0%	1518	99%	24.499,62	100%
Carraovejas	692.365	89%	10.753.081,06	89%	88.896	11%	1.332.574,16	11%
Reserva	50.238	70%	1.265.773,16	70%	21.041	30%	538.482,68	30%
El Anejón	24.172	68%	958.294,81	69%	11.536	32%	434.558,5	31%
C. Liebres	5.527	82%	461.984,31	83%	1.212	18%	95.004,65	17%
	859.695	87%	14.127.356,24	85%	124.257	13%	2.425.718,95	15%

Aunque la demanda es creciente en todos los mercados, la tendencia de estos porcentajes es la de mantenerse estable debido a la limitada producción de todas las referencias de la marca; aunque como ya hemos comentado, el cambio en la metodología para el cálculo de los porcentajes de este año hace que parezca que el porcentaje de exportación haya disminuido.

Además de en todas las provincias españolas, en el año 2018, Pago de Carraovejas ha estado presente en los siguientes mercados internacionales:

MERCADOS EXTERIORES DE PAGO DE CARRAOVEJAS EN 2018

EXPORTACIÓN			UNIÓN EUROPEA		
ANDORRA	ECUADOR	R. DOMINICANA	ALEMANIA	GRECIA	R. UNIDO
CHINA	JAPÓN	RUSIA	AUSTRIA	ITALIA	PORTUGAL
COLOMBIA	MÉXICO	COREA DEL SUR	BÉLGICA	REP. CHECA	SUECIA
COSTA RICA	NICARAGUA	SUIZA	DINAMARCA	FRANCIA	
CUBA	NORUEGA		P. BAJOS	SUECIA	
EEUU	PANAMÁ				
CANADÁ	PERÚ				
NIGERIA	PUERTO RICO				

*El listado completo de distribuidores e importadores se puede encontrar en la web oficial de Pago de Carraovejas.
(<http://www.pagodecarraovejas.com/comercializacion/>)*

Nuestros productos se pueden degustar y adquirir en restaurantes, vinotecas, tiendas especializadas y en la propia bodega. La comparativa de ventas conjuntas (elaboración de vino y enoturismo) en los 4 últimos años es:

	2017-2018	2016-2017	2015-2016	2014-2015
Ventas netas	15.122.960,06	12.659.442,58	11.313.610,86	11.576.225,27

Importe neto cifra negocio

6. I+D+i

Pago de Carraovejas mantiene un compromiso continuo con la investigación, el desarrollo y la innovación, incluyendo en la elaboración de nuestro vino criterios éticos, laborales, sociales y ambientales. Desde el año 2015 participamos del Sello PYME Innovadora. Se trata de una herramienta reconocida por el Ministerio que premia a las empresas que apuestan por la I+D+i.

Actualmente la bodega Pago de Carraovejas cuenta con varias líneas de investigación internas y, en colaboración externa, englobadas en distintos Proyectos, cuyo fin común es de mejora continua a través del conocimiento aplicado en el viñedo como en la bodega. Los proyectos sobre los que estamos trabajando son:

PROYECTO GLOBALVITI (2016-2020). Solución global para mejorar la producción vitivinícola frente al cambio climático basada en robótica, tecnología IT y estrategias biotecnológicas y del manejo del viñedo.

El 30 de noviembre 2016, se aprobó por el Consejo de Administración del CDTI, el proyecto de I+D GLOBALVITI Este proyecto ha sido uno de los 16 proyectos seleccionados por el CDTI en la convocatoria CIEN del año 2016, cuya finalidad es financiar grandes proyectos de desarrollo experimental en áreas estratégicas de futuro y con potencial proyección internacional. El objetivo del proyecto GLOBALVITI, que se llevará a cabo durante cuatro años, con una inversión de 8,8 millones de euros, es posicionar al sector vitivinícola español como referente a nivel mundial en la búsqueda de soluciones y aplicación de técnicas innovadoras en relación a las enfermedades de la madera, al manejo integral del viñedo y en los procesos de vinificación en un contexto de cambio climático. Esta propuesta incluye la aplicación de tecnologías IoT (Internet of the things) y Big data que facilitarán la transición digital de las bodegas españolas y el despegue tecnológico del sector.

Las enfermedades de la madera están consideradas como la filoxera del s XXI. Actualmente generan un coste anual de replante de vid en el mundo de más de 1.100 millones de euros. En España se estima una media de entre un 3% y un 20% de plantas afectadas, generando pérdidas económicas muy elevadas.

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

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

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

Fecha de inicio: 01/08/2016

Fecha de finalización: 31/07/2020

**Proyecto: BESTAGEING (2018-2021).
Evolución aromática del vino tinto en
tinis de madera. Oxigenación y con-
dicionantes microbiológicos.**

Proyecto consorciado franco-español liderado por Pago de Carraovejas, en colaboración con Seguin Moreau, de investigación industrial y desarrollo experimental. Su objetivo global es paliar la falta de información y datos sobre la evolución del vino en tinis o depósitos de madera, así como el desarrollo de protocolos de limpieza y desinfección para optimizar su uso en bodega.

Para ello se pondrán en práctica nuevas metodologías de análisis microbiológico y análisis sensorial de los tinis de madera y los vinos experimentales, que supondrán una novedad y salto tecnológico en el sector vinícola a nivel nacional e internacio-

nal. En el proyecto también participan tres universidades nacionales, una universidad francesa y dos colaboradores privados, todos ellos referentes en el ámbito de la I+D vitivinícola europea.

**Proyecto Consorciado Internacional.
Sello EUREKA (FEDER, UE). CDTI
Ministerio de Economía, industria y
competitividad.**

Socios: Pago de Carraovejas (líder del proyecto) y Seguin Moreau.

Entidades colaboradoras: Universidad Complutense de Madrid, Universidad de Alcalá, Universidad de Valladolid y Universidad de Burdeos.

Fecha de inicio: 01/04/2018

Fecha de finalización: 31/03/2021



Proyecto SPAREC (2018-2021): Estudio de la aplicación de tratamientos y tecnologías al procesado sostenible de residuos agroalimentarios para obtener elicitores y productos químicos de valor añadido

El proyecto SPAREC, que se desarrolla en cooperación internacional y en el marco de la red SUSFOOD2 (Programa Marco Europeo H2020), es un proyecto de investigación industrial y desarrollo experimental que tiene como objetivo principal proponer soluciones innovadoras para gestionar los residuos generados en los flujos productivos de la industria vitivinícola y zumos de frutas, con el fin de extraer compuestos de alto valor añadido para su uso como ingredientes, productos químicos y aditivos en los alimentos, así como elicitores que permitan reducir la necesidad de agroquímicos actuando sobre el sistema inmunológico de las plantas.

Proyecto Consorciado Internacional. Convocatoria Susufood (UE). ICE Instituto de Competitividad empresarial.

Socios: Universidad Complutense de Madrid-Coordinador- (España), Pago de Carraovejas (España), Instituto Nacional de Agricultura e Investigación y Tecnología de Alimentos (España), Plant Response (España), Universidad de Picardie Jules Verne-(Francia), ELYS Conseil SASU (Francia) Instituto de Investigación de Papeles y Fibras (Noruega) y ASA Spezialenzyme (Alemania).

Fecha de inicio: 01/04/2018

Fecha de finalización: 31/03/2021





LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN INTERNAS:

1. **Estudio de la composición volátil y fenólica de barricas y tinas de madera de roble y su efecto en la composición de vinos tintos de crianza.** Estudio de la diferente composición de las barricas, en función del origen de la madera, de su secado y del tostado particular de cada tonelería y cada marca. Influencia de esas características en la composición del vino. Inicio 2016, fin 2020.
2. **Desarrollo e implementación de un nuevo método de control y evolución de la maduración de la uva mediante técnicas innovadoras (datos cromáticos).** Aplicación de técnicas de seguimiento de la maduración cualitativa de la uva, acompañando a las habituales medidas de maduración analítica, con objeto de estimar el momento óptimo de vendimia para recogida de la uva de mejor calidad. Inicio en 2017, fin en 2020.
3. **Definir las propiedades saludables, culinarias y vida útil de subproductos generados del campo (zarcillos e inflorescencias).** Dentro del Proyecto REINOVA (Reindustrialización, Emprendimiento e Innovación en los sectores productivos tradicionales), se establecen métodos de conservación de material vegetal procedente de la viña para su empleo como nuevos alimentos. Inicio en 2017, fin en 2020.
4. **Adaptación al cambio climático Influencia del sistema de conducción “Vaso echalas” sobre las condiciones de maduración de la uva.** Conducción en vaso vertical, donde los sarmientos se disponen alrededor de una vara o tutor (*echalas*). Es un método de plantación que permite asegurar la fotosíntesis de manera homogénea, y por tanto una maduración también equilibrada. El *echalas* deja dos o tres ramas en diferentes direcciones. Como resultado los racimos se reparten muy uniformemente en la cepa y se favorece la aireación. Permite obtener el máximo follaje, favoreciendo fotosíntesis y maduración de los racimos. En Pago de Carraovejas se realizará esta plantación en la finca denominada Espantalobos con orientación norte y orografía particular. Inicio en 2019, fin en 2020.
5. **Efecto de nuevos criterios de poda para la mejora del stress ambiental en viñedos afectados por los rigores del cambio climático.** Una de las funciones principales de la poda tiene que ver con la definición de la futura cosecha, pero también, con buscar un equilibrio óptimo en la fisiología de la planta. Además, al realizar una poda adecuada y proporcionada prolongamos la longevidad de las cepas y podemos evitar ciertas enfermedades de la madera. La poda de invierno en Pago de Carraovejas busca fomentar la madera viva, evitando conos de desecación y facilitando en todo el momento el tránsito de la savia dentro de la planta. Un viñedo sano y equilibrado es el mejor secreto para obtener una materia prima de calidad. Inicio en 2017, fin en 2020.
6. **Implicaciones de la fermentación alcohólica espontánea en tinas de madera.** Estudio de la sucesión de especies y cepas de levaduras a lo largo de la fermentación alcohólica y de la cesión de compuestos fenólicos y volátiles aportados por los depósitos de madera a lo largo de las sucesivas vendimias. Inicio en 2017, fin en 2020.

- 7. Vinos más saludables: Efecto de bacterias lácticas autóctonas sobre la presencia de alérgenos (histamina).** Enlazando con Proyectos anteriores como el CENIT DEMETER (CDTI) e el ITISOST (CDTI), se sigue trabajando para eliminar la presencia de alérgenos naturales como la histamina de los vinos de la bodega. Para lograr este fin, en Pago de Carraovejas, hemos caracterizado las poblaciones de bacterias lácticas de nuestra finca, potenciando la presencia de aquellas que no producen histamina. En nuestras fermentaciones malolácticas la presencia de estas bacterias no histaminogénicas es mayoritaria, de tal forma que por desplazamiento competitivo no se dejan crecer aquellas bacterias que producen histamina. Este ejercicio continuado a lo largo de los años hace que el contenido de histamina en nuestros vinos sea cada vez menor, y el objetivo final es eliminarlo completamente. Inicio en 2017, fin en 2020.
- 8. Reducción de sulfuroso durante el proceso de elaboración. Empleo de tapones autosulfurados de SO₂ en barricas.** Dosificación progresiva y automática de sulfuroso en el vino durante su estancia en barrica, asegurando el control de su evolución con la dosis mínima necesaria de este compuesto. Inicio en 2018, fin en 2019.

La innovación es el compromiso con el futuro.



7. AMPLIACIONES Y MEJORAS



En Pago de Carraovejas seguimos inmersos en el proceso de ampliación y modernización de nuestras instalaciones, que puede considerarse continuo, con el fin de tratar de cuidar la calidad de nuestros vinos, la atención a nuestros clientes y facilitar el trabajo a nuestros empleados. Este año, las inversiones más grandes en instalaciones se han hecho en torno al proceso de producción:

1. Aseos de vendimiadores: mejora de las instalaciones para nuestros proveedores.
2. Ampliación de la sala de fermentación: la incorporación de 25 depósitos de 25.750 litros tiene como objetivo agilizar la entrada de uva en la bodega minimizando el tiempo de espera de la materia prima en el campo, exponiéndose a las inclemencias temporales que puedan surgir.
3. Nave de prensas: al ampliar la sala de fermentación, la ubicación de las prensas queda desplazada. Esta obra fue empezada en 2018 y continuará en 2019.
4. Nave de fermentación maloláctica: se crea una nave de uso exclusivo para la fermentación maloláctica, con características especiales que dará lugar a vinos muy singulares.
5. Zona de lavado de barricas: a pesar de tener una zona habilitada para ello, se decide acondicionar un espacio exclusivo para esta actividad entre las naves de barricas, facilitando este proceso.
6. Ampliación del botellero: dentro del grupo conceptual de empresas, en nuestras instalaciones tenemos vinos elaborados en Pago de Carraovejas y vinos elaborados en Ossian Vides y Vinos, por lo que es necesaria una ampliación del botellero para almacenar estos vinos y en la gestión logística de venta.

Además de en los procesos de elaboración se han hecho mejoras en el restaurante Ambivium y reformas para abastecer las necesidades que surgen durante y después de las ampliaciones. El resumen de las inversiones es:

PROYECTO	VALOR	ESTADO
Aseos vendimiadores	9.607,79 €	Finalizada
Ampliación de la sala de fermentación	2.297.036,00 €	Finalizada
Nave de prensas	35.400,00 €	En curso
Nave de fermentación maloláctica	561.774,00 €	Finalizada
Zona de lavado de Barricas	18.884,25 €	Finalizada
Ampliación del botellero	2.059.609,91 €	Finalizada
Jardineras para el restaurante	25.880,82 €	Finalizada
Centro de sección de electricidad	64.084,00 €	En curso
Ampliación de los cuartos técnicos	18.524,00 €	Finalizada
Renovación de los cuadros de control de la climatización	35.328,49 €	Finalizada
Sedum cubiertas del antiguo botellero	61.950,00 €	Finalizada



El desarrollo de la actividad y proyectos tanto de I+D+i, como de mejora de instalaciones, en ocasiones son apoyadas por subvenciones ascendiendo sus cuantías a las cifras que observamos en el siguiente cuadro:

AYUDAS FINANCIERAS	2017-2018	2016-2017	2015-2016	2014-2015
Desgravaciones fiscales	244.696,71	366.748,79	535.513,70	410.351,08
Subvención Agrotic (capital)	0,00	0,00	0,00	0,00
Subvención JCyL S17 (capital)	0,00	0,00	0,00	0,00
Subvención JCyL Fase 8 y 9 (capital)	0,00	0,00	76.413,70	0,00
Subvención JCyL V01 - Hito 1 (capital)	0,00	160.708,65	0,00	0,00
Planes reestructuración y reconversión viñedo (capital)	0,00	0,00	9.338,82	23.831,10
Subvención JCYL (explotación)	0,00	0,00	0,00	0,00
OCM Promoción vino JCyL (explotación)	0,00	0,00	0,00	41.378,03
Subvención de igualdad 2015 (explotación)	0,00	1997,78	1997,78	0,00
Subvención de igualdad 2016 (explotación)	0,00	2976,14	0,00	0,00
Itisost (explotación)	0,00	39.486,15	0,00	0,00
IcexNext (explotación)	650,00	2.722,50	0,00	0,00

8. ESTRUCTURA DE GOBIERNO

Desde 2017 Pagofiel, S.L ostenta el 100% de las participaciones sociales, así como la condición de Socio Único. El consejo de administración de Pagofiel lo forman:

- José María - Presidente
- José Luis Zurro - Secretario
- Francisco Hevia - Consejero delegado
- Pedro Ruiz, Rocio Ruiz y Ascensión Aragonese - consejeros no delegados.

Los inversores están presentes en la Auditoría de Cuentas Anuales e Informe de Gestión Anual. Observamos los resultados de los 4 últimos años:

	2017-2018	2016-2017	2015-2016	2014-2015
Capital suscrito	520.777	519.274	562.547	562.547
Patrimonio de la sociedad dominante	29.822.943,22	28.744.218,22	27.903.343,90	28.365.807,52
Deuda financiera	19.562.585,92	11.384.015,36	14.293.183,46	5.930.777,31
Inmovilizado bruto en explotación	45.020.832,03	40.006.717,66	34.877.589,94	32.229.335,00
Amortización acumulada	14.391.263,44	13.617.896,29	-11.947.748,14	-10.597.981,00

- La Dirección es el órgano rector del sistema de gobierno de Pago de Carraovejas.
- La empresa, a través del Comité de Dirección en el que están representadas todas las áreas por los Directores, elabora un Plan de Responsabilidad Social y Estratégico en el que se definen tanto las líneas de acción como los objetivos que van a permitir el despliegue de la estrategia de la empresa.
- Todo proyecto incluido en nuestro Plan de Responsabilidad Social es sometido a un análisis que considera la quintuple perspectiva de sus implicaciones (económicas, medioambientales y sociales) y tiene en cuenta los principales grupos de interés de la empresa.
- Los objetivos son difundidos a toda la organización a través de los mandos intermedios, quienes en último término han de llevarlos a la práctica juntamente con todos los empleados de cada sección con el fin de que los esfuerzos de toda la organización estén alineados con el Plan Estratégico y de RSE.
- Además, gestionamos todos los procesos identificados de acuerdo con los requisitos de la norma ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, la SG21:2008, Modelo efr 1000-2 y Q de Calidad Turística Industrial y de Restauración.

9. POLÍTICA Y SISTEMAS DE GESTIÓN

En los últimos años hemos puesto en marcha sistemas de gestión encaminados a:

- Auditoría de Cuentas Anuales e Informe de Gestión Anual.
- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Se lleva a cabo ya que es el sistema de mayor reconocimiento internacional para garantizar la seguridad de los alimentos desde un enfoque preventivo. Tanto en la actividad de enoturismo como en la de elaboración de vino.
- Implantación y certificación de la norma ISO 9001 desde el año 2006 y recertificación con la nueva versión de 2015 en el año 2016.
- Implantación de un Sistema de Gestión Ambiental (SGA) según la norma ISO 14001:2004 en 2010, y certificación de la misma en Julio de 2014 y adaptación a la nueva versión 2015 en el año 2016.
- Implantación de un sistema de Gestión Ética y Socialmente Responsable según la norma SGE21 de Forética en 2011, logrando su certificación en Septiembre de 2013.
- Implantación del Modelo efr, esta norma efr 1000-2 cuyo certificado fue otorgado por Fundación Más Familia en enero 2016, obteniendo la categoría de Excelencia en enero de 2018.
- Estos 4 últimos sistemas descritos están reflejados en nuestra política de calidad y en el Código ético.
- Implantación del sistema de trabajo en campo de Producción Integrada, con certificación conseguida en enero de 2015 por primera vez y renovando en enero de 2018.
- En marzo 2016 el sector de enoturismo recibe el certificado de Q de Calidad Turística Industrial por el ICTE y en 2018 conseguimos el certificado de Q de Calidad de Restauración en Ambivium.
- En cuanto a Prevención de Riesgos Laborales trabajamos con Quirón Prevención en el cumplimiento de la Ley 31/1995 y posteriores modificaciones de Prevención de Riesgos Laborales.
- Cumplimiento del Reglamento Europeo de Protección de Datos (RGPD). El derecho a la protección de datos personales es un derecho fundamental de todas las personas que se traduce en la potestad de control sobre el uso que se hace de sus datos personales. Este control permite evitar que, a través del tratamiento de nuestros datos, se pueda llegar a disponer de información sobre nosotros que afecte a nuestra intimidad y demás derechos fundamentales y libertades públicas.
- Nuestro vino “Autor” está certificado por la marca Tierra de Sabor. Ante los retos del mercado, con un consumidor que pide calidad, seguridad alimentaria y alimentos saludables, la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León lanza la marca Tierra de Sabor. Esta nueva enseña garantiza a clientes y consumidores la

identificación del origen y la autenticidad del producto de forma precisa, asegurando a su vez un alto nivel de calidad.

- Pago de Carraovejas forma parte de la D.O. Ribera de Duero, cumpliendo así la Normativa para Calificación de Vinos con derecho a Denominación de Origen Ribera del Duero, aprobada por Orden de 2 de Abril de 1996 de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León (B.O.C. y L. N.º 82, de 30 de Abril de 1996).
- En la actualidad estamos dando pasos hacia la integración de los sistemas de gestión para abarcar las tres áreas fundamentales en nuestra empresa: Calidad, Medio Ambiente y Responsabilidad Social Empresarial.
- Los sistemas de gestión son auditados anualmente interna y externamente, esto último, por la empresa certificadora.



10. COMPROMISO CON ÁREAS DE GESTIÓN Y GRUPOS DE INTERÉS

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

Dichos grupos de interés son nueve: inversores, alta dirección, empleados, clientes, proveedores, administraciones públicas, competencia, entorno social y entorno ambiental.



10.1 ALTA DIRECCIÓN

La Dirección de Pago de Carraovejas continúa el compromiso con un estilo de Gestión Ética y Socialmente Responsable, yendo más allá de lo que la legislación establece.

Asimismo, garantiza el seguimiento y control de todos aquellos requisitos legales que afectan a su actividad, incluyendo la legislación y normativa específica de su sector, entorno local, ambiental, social y laboral. Un comité de Dirección supervisa e impulsa los planes e iniciativas en materia de RSE que se llevan a cabo, garantizando el cumplimiento de los objetivos y metas de estos. Este comité está integrado por los Directores de las diferentes Áreas de Gestión de Empresa.

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

Además, trabajamos con el cálculo de indicadores de calidad, medio ambiente y responsabilidad social, lo que nos permite llevar a cabo un análisis detallado y anual tanto de nuestros puntos fuertes como de

los débiles. Destacar que, con el fin de avanzar de una forma sólida y consolidada en la gestión de la RSE, en el año 2013 conseguimos la certificación del sistema de gestión según la norma SGE-21. Además, se trabaja en profundidad en una de las áreas de este sistema, concretamente en el de las personas que integran la organización, en proyectos de conciliación como la gestión de la certificación del Modelo efr 1000-2.

Con la implantación de la Q de la calidad se pretende llevar un seguimiento de todos los procesos que se llevan a cabo en la actividad de Enoturismo tanto en la visitas como en el restaurante. Por lo que también se crea un plan de objetivos, y un estudio y seguimiento de indicadores en los que la Dirección está presente.

Desde la Dirección se pretende llevar a cabo una política de puertas abiertas con el resto de grupos de interés.

Objetivo para 2018: Crear una herramienta de cuadro de mandos que permita el seguimiento de los objetivos estratégicos de la empresa con facilidad.

10.2 CLIENTES

Desde nuestros inicios, en Pago de Carraovejas hemos tenido una clara orientación al cliente, dirigida a conseguir su plena satisfacción, ya que ésta es fundamental para que exista una relación fluida y de confianza que asegure relaciones a largo plazo. Así lo manifestamos en nuestra visión, misión y valores. Este enfoque se ha visto complementado por la actividad del departamento de I+D+i, que trabaja en diversos proyectos con afán de mejorar el producto y buscar la maximización de esta satisfacción del cliente.

Apostamos por una comunicación transparente con nuestros clientes que nos permita conseguir niveles de calidad más altos. Con este fin surgió la actividad de enoturismo, poniendo a disposición de cualquier consumidor de Pago de Carraovejas el conocimiento en profundidad de nuestra forma de trabajar y nuestra preocupación por ofrecer la máxima calidad.

A nivel de comercialización, trabajamos de una manera cercana con nuestros clientes, con contacto prácticamente diario con los distribuidores, recibiendo ocasionalmen-

te en nuestras instalaciones, como visitando las suyas por parte de la Dirección.

Para saber cuál son sus verdaderas necesidades, este año hemos cambiado la estrategia comercial, que ahora se basa en un contacto mucho más cercano con nuestros distribuidores y clientes mediante visitas y viajes conjuntos. Lo que ha llevado a cabo a incorporar recursos humanos y materiales al departamento comercial.

A su vez, para analizar la satisfacción de nuestros clientes, hemos modificado las encuestas de satisfacción ya que la anterior no abarcaba este nuevo sistema de gestión del departamento comercial.

En el caso de enoturismo, también contamos con encuestas de satisfacción, que nos ayudan a intentar cumplir las expectativas de nuestros clientes.

Por otro lado, los clientes se pueden comunicar con nosotros para manifestar sus reclamaciones y/o felicitaciones a través de nuestra página web o de nuestros distribuidores o importadores.

Los objetivos de 2018 continúan abiertos:

- Conseguir una mayor satisfacción del cliente.



10.3 PROVEEDORES

En nuestra firme apuesta por la calidad de nuestros productos, en Pago de Carraovejas contamos con proveedores que conocen perfectamente nuestras expectativas (se les ha comunicado nuestro Código de Conducta) y que pueden adecuarse a las necesidades de la empresa, manteniendo una relación de confianza y de mutuo beneficio. Nuestros proveedores son el primer eslabón de esa apuesta por la calidad.

En Pago de Carraovejas, para la actividad de producción de vino distinguimos 3 tipos de proveedores:

Proveedores de materia prima:

Nuestra materia prima es la uva. En Pago de Carraovejas se elabora con unas proporciones aproximadas de 80% de uva propia y 20% (máximo) de uva externa, siempre dependiendo de la calidad de la uva en la añada, ya que priorizamos los parámetros cualitativos a los cuantitativos. Dichos proveedores no son fijos, cada año son evaluados desde agosto hasta el mismo día en el que llevan a cabo la vendimia. Durante este periodo son sometidos a controles sanitarios y analíticos realizados por el propio personal de la bodega, a través de los cuales se decide si finalmente se trabaja con ellos.

Proveedores de materiales auxiliares.

Nos proporcionan: botellas, estuches, cajas, corchos, barricas, capsulas y etiquetas. Con estos proveedores existe una estrecha relación a través de visitas y/o reuniones (esporádicas o periódicas). En el caso de las barricas, anualmente se hace un viaje en el que se visitan todas las tonelerías en el momento en el que están produciendo nuestro pedido, y en noviembre se organiza una cata con todos los toneleros para valorar el paso del vino por la bodega de cada proveedor. Otro ejemplo, es la revisión anual que se hace a los fabricantes de corchos después del embotellado. Además, todos los pedidos de corchos son analizados por la bodega, por lo que en el caso de la

detección de algún problema o desviación tendría lugar una reunión para el análisis conjunto.

Resto de proveedores:

El resto de proveedores son de maquinaria, productos y servicios. Los servicios contratados más habituales son: servicio de prevención de riesgos laborales, mantenimiento de instalaciones, gestores de reciclaje, servicios de alarmas, mantenimiento de equipos de medición y organismos de control autorizados. Para la actividad de enoturismo, contamos con proveedores de alimentación, bebidas y decoración.

Para todos los proveedores hemos desarrollado un protocolo de homologación de proveedores como forma de promover la observación y cumplimiento de la normativa social y ambiental, que abarca todos los procesos productivos de la compañía y garantiza una mayor transparencia.

Pago de Carraovejas mantiene una relación directa y clara con sus proveedores, buscando el compromiso y satisfacción mutuos. Un trato continuado y una comunicación fluida entre ambas partes contribuyen a obtener un mejor producto final y, por ende, a favorecer la satisfacción de las necesidades y expectativas de los clientes.

Siguiendo los sistemas de gestión de calidad se realiza una revisión anual de proveedores, así como de las incidencias / no conformidades que se pudieran haber generado y en las que estuviera involucrado alguno de ellos.

También se ha elaborado un Código de Conducta para proveedores donde se les compromete e informa de la importancia de las normas y prácticas del lugar de trabajo, cumplimiento de la ley y de nuestros

criterios responsables tanto medioambientales como laborales.

El 100% de nuestros proveedores habituales conocen dicho código, y es esencial su entrega y confirmación de recepción por parte de ellos para el comenzar a trabajar juntos. Por lo tanto, el 100% de los proveedores que han comenzado a colaborar con nosotros en 2018 se han comprometido a cumplirlo.

Buenas Prácticas con Proveedores

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

- Calidad de materiales.
- Mecanismo de contacto.
- Relación calidad – precio.
- Proximidad.
- Apoyo a proveedores locales.
- Criterios responsables: ambientales y laborales

Anualmente se evalúa al 100% de los proveedores de material auxiliar en base a dichos criterios, tanto los nuevos como los que ya llevan tiempo trabajando con nosotros.

Proveedores Locales

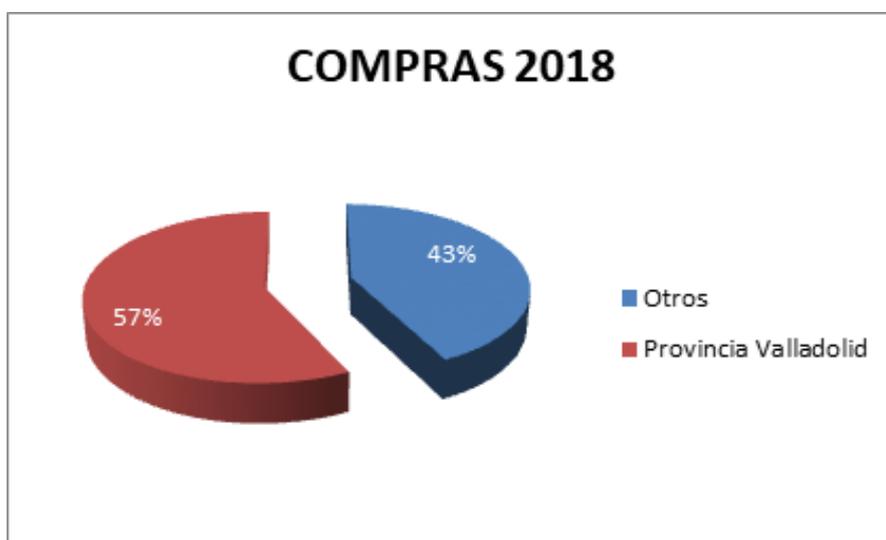
En las 3 actividades se procura contribuir con el desarrollo de la provincia fomentando la compra de bienes y servicios a proveedores locales, siempre y cuando estos cumplan los requisitos exigidos en cuanto a calidad del servicio, así como cualquier otro criterio de decisión.

Pago de Carraovejas contribuye por tanto a la generación de riqueza en su entorno, mediante la implantación y desarrollo de relaciones económicas con los proveedores locales.

Los porcentajes de compra que supone el gasto (en euros) correspondientes a proveedores y subcontratistas dentro de la provincia de Valladolid se presenta a continuación:

Objetivo para 2018:

- Fomentar el contacto y las actividades con los proveedores para que conseguir una mayor cercanía y confianza.



EL VALLE DE CARRAOVEJAS A VISTA DE PÁJARO

EQUILIBRIO EN EL VALLE DEL BÓTLJAS

Entre la vegetación ribereña que crece en la estrecha franja del arroyo y los páramos altos, áridos y despejados, se extiende un valle de gran riqueza natural. La complejidad y el equilibrio de este ecosistema marcan decisivamente el carácter de las uvas que cultivamos.

PÁRAMOS

EL PAISAJE DE LAS ALTURAS

El valle está coronado por los altiplanos distintivos de la meseta castellana: las parameras. Cruzada por infinidad de caminos rurales, su anchura superficial se dedica mayoritariamente al cultivo del cereal. En sus límites, donde las cuevas inician el descenso, los bosquetes del pinar dan refugio a la fauna autóctona.

LAS ARENOSAS
Alt. 907 m

3
CUESTA DE
LAS LIEBRES

PAGO DE
CARRAOVEJAS

1
PÁRAMOS

2
TERRAZAS DE
EL ANEJÓN

FICO DE SANTA MARÍA
Alt. 884 m

Molino antiguísimas

ARROYO BÓTLJAS

Acceso

N-122

2

TERRAZAS DE EL ANEJÓNBLANCAS TERRAZAS FRENTE
A PEÑAFIEL

Las pendientes de El Anejón, junto al pie de Santa María, dan la bienvenida a nuestro valle y acogen uno de los pocos viñedos en terraza que existen en toda la Ribera del Duero. Desde estos bancales de yeso claro, frente al castillo de Peñafiel, se arroja la uva a su angosta colina.

3

CUESTA DE LAS LIEBRESLA LADERA BAJO
EL PINAR OSCURO

Las vides de la Cuesta de las Liebres, plantadas en vaso vertical, parecen peinar ordenadamente la ladera que sube hacia el bosque. Es nuestra viña más precisa, pura y elegante, donde nace una uva de la variedad tempranillo de un poder y una expresión que emocionan.

4

ESPANTALOBOS

LA MIRADA AL NORTE

Espantalobos es la nueva zona de viñedo de Pago de Carraovejas. Orientado al norte, es un pequeño valle que desciende de los páramos. En este entorno agreste, la vid halla un microclima de gran frescura. Es uno de nuestros lugares de futuro.



10.4 PERSONAS QUE INTEGRAN LA ORGANIZACIÓN

La verdadera ventaja competitiva de Pago de Carraovejas reside en las personas que la integran, que con su preparación, esfuerzo y compromiso aportan el valor que permite a la empresa diferenciarse con nuestros vinos en el mercado.

La dirección pone el acento en la búsqueda y la consecución de las condiciones idóneas para que sus empleados puedan crecer, personal y profesionalmente.

Bianualmente, cumpliendo con el compromiso de la Dirección de se realizan la encuesta de clima laboral para conocer la percepción que todos los empleados de la organización tienen de la empresa y de su gestión. Por el momento, los resultados obtenidos han sido muy satisfactorios y a su vez nos marcan las posibles acciones de mejora que podemos poner en marcha en el futuro.

Uno de los modelos de gestión que se tiene en cuenta en los recursos humanos es el Modelo efr 1000-2, cuyo desarrollo ha modificado nuestra Política de Calidad y el Código ético, incluyendo la siguiente definición y compromisos:

“Conciliación es el equilibrio entre las responsabilidades profesionales de nuestros empleados y sus necesidades personales y familiares”.

“Una adecuada gestión de esta variable permitirá mejorar la capacidad de Pago de Carraovejas para atraer y retener el talento, aumentando el compromiso y la felicidad de los empleados, la igualdad entre hombres y mujeres, el buen clima laboral y la satisfacción. Todo ello, con el objetivo último de mejorar las relaciones personales y familiares de los empleados, la eficiencia, productividad y reputación de la empresa”.

- Compromisos de la Dirección:
 - Deberá ser el primer ejemplo de coherencia entre lo estipulado y lo puesto en práctica.
 - Pondrá en marcha las medidas de conciliación necesarias para facilitar un adecuado equilibrio entre la vida personal y profesional de los empleados, tomando como referencia las necesidades y expectativas de éstos, comunicándolas y poniéndolas a disposición de los interesados.
 - Asegurará la igualdad de oportunidades y no discriminación en el desarrollo profesional ni la retribución y compensación, por razones inherentes al género, maternidad/paternidad, discapacidad, atención a dependientes, raza, creencias, etc.
- Empleados:
 - Harán un uso responsable de las medidas de conciliación, de acuerdo con lo establecido.
 - Aplicarán el principio de igualdad de oportunidades y no discriminación en el trato con el resto de personas que forman parte de la organización.”

El principal objetivo de este modelo es definir una serie de medidas diseñadas para satisfacer las necesidades demandadas por los empleados, es decir, el resultado es el Catálogo de Medidas efr, que es renovado anualmente. Este catálogo es aplicable al 100% de los trabajadores de Pago de Carraovejas (independientemente de su tipo jornada laboral).

Dentro de la misma empresa, trabajamos con dos convenios diferentes debido a la diversidad de actividades: el 80% de plantilla se rige por el convenio colectivo del sector de la industria y del comercio de la vid (código 47000595011982, última actualización de diciembre 2015), y el otro 20% por el convenio colectivo provincial de hostelería de Valladolid (código 47000235011982).

La metodología utilizada para la elaboración de este Catálogo de Medidas responde a las directrices recogidas en la norma de aplicación (Norma efr 1000-2, edición 4) y se basa en el principio de participación de los implicados: Dirección, responsable efr y plantilla en su conjunto.

El Modelo efr encaja con la filosofía y valores de la empresa, en sus conceptos de equilibrio vida personal y profesional. Considera como responsabilidad propia que las personas quieran trabajar en la empresa, quieran desarrollar aquí su carrera y mantenerse vinculados al proyecto, por lo que entiende como necesario facilitar ese equilibrio personal y profesional. Además, existe también coherencia en relación a la innovación: el Modelo efr es una innovación en el campo de la gestión de personas, coherente con la línea innovadora que Pago de Carraovejas sigue en otros ámbitos, desde la gestión agrícola a la ambiental.

Igualmente, se considera una herramienta para la gestión de las situaciones que se prevé surgirán a corto o medio plazo, relacionadas con la maternidad. Actualmente la plantilla tiene gran cantidad de mujeres jóvenes en plantilla, sin hijos, muchas de ellas en puestos de responsabilidad.

A largo plazo se pretende conseguir una organización que trabaje por objetivos, con responsabilidad y creatividad. Se entiende que el Modelo efr puede ayudar a sentar las bases. Así pues, la implantación del Modelo efr se ve como una herramienta para lograr una organización más productiva y eficiente, que aporte reputación a la empresa y, sobre todo, felicidad y sentido de pertenencia a las personas que la conforman.

Dentro de las medidas ya implantadas están:

Calidad en el empleo

- Seguro médico privado del empleado/a abonado por la empresa y condiciones exclusivas del mismo para los familiares del empleado/a y ex empleados.
- Reconocimiento médico anual, (según la legislación este reconocimiento es obligatorio sólo cada 2 años).
- Servicio de comedor para empleados.
- Fomento de las actividades deportivas, culturales y de ocio: abono total o parcial de los gastos derivados de la práctica de actividades deportivas (ej. Abono del coste del pabellón deportivo de Peñafiel para los partidos de fútbol de la empresa), reparto de entradas para el festival Sonorama o cualquier otra propuesta de los empleados y previa aprobación de la Dirección.
- Detalles por parte de la empresa con los empleados en los cumpleaños, bodas, nacimientos de hijos y jubilaciones.
- Descuentos en la compra de productos de Pago de Carraovejas, Ossian y Ambivium del 15% sobre el precio de compra de la bodega.
- 15% de descuento en los servicios ofrecidos por Pago de Carraovejas, Ossian y Ambivium para la organización de bodas y otros eventos.
- Visitas gratuitas para empleados y 15% de descuento para familiares de hasta tercer grado.
- Condiciones exclusivas en los hoteles Business Travel Meliá (Código Descuento Empresa: 00116093DNE) y en los Hoteles Castilla Termal.
- Cesta de Navidad.
- Compensación a la mejor sugerencia llevada a cabo.
- Jornadas de Team Building en San Isidro, después de Vendimia y Navidad.
- Bolsa de eventuales, para la contratación en picos de trabajo de las mismas personas, año tras año.
- Cursos para la promoción de la salud, impartidos por el servicio de Prevención Ajeno.
- Reuniones de departamentos semanales.

Flexibilidad temporal y espacial

- Jornada continua todo el año, excepto en vendimia.
- Descanso diario de 30 minutos.
- Flexibilidad horaria especial, en caso de necesidades personales o familiares. A petición del empleado/a y con previa aprobación de Dirección.
- Teletrabajo, posibilidad de teletrabajo de manera puntual para aquellos puestos en que sea posible, siempre y cuando las circunstancias personales y profesionales lo requieran. Previa aprobación por parte de Dirección a petición del empleado/a.
- Concesión temporal de los dispositivos y/o herramientas necesarias para el teletrabajo a partir del 4º mes de embarazo, siempre y cuando las necesidades del puesto lo permitan.
- Bolsa de horas, siguiendo el procedimiento.



Apoyo a la familia de los empleados

- Abandono del puesto de trabajo en caso de emergencia familiar.
- Flexibilidad para el disfrute de los días de permiso retribuido en caso de enfermedad u hospitalización de un familiar, pudiéndose disfrutar en días distintos a los de enfermedad u hospitalización o a los inmediatamente posteriores al hecho causante; teniendo también la posibilidad de poder fraccionar el día por horas en lugar de días completos.
- - Permisos retribuidos por la empresa:
 - Hasta 8 horas anuales por hijo para el acompañamiento de los mismos a actividades escolares.
 - Hasta 24 horas anuales para el acompañamiento de exámenes prenatales
 - Hasta 8 horas anuales para el acompañamiento médico de familiares de hasta segundo grado.
- Acumulación de las vacaciones del año anterior a las vacaciones del año en curso.
- Libre elección de la fecha del permiso por matrimonio, y posibilidad de acumulación a las vacaciones del año en curso.
- Acumulación del permiso por nacimiento, adopción o acogimiento de hijos a las vacaciones del año en curso.
- Cheque guardería.

Desarrollo personal y profesional

- Formación en idiomas (inglés y francés) para toda la plantilla, con la posibilidad de impartirlas en horario laboral siempre que lo permita el puesto.
- Formación interna sobre gestión de personas, relaciones interpersonales, inteligencia emocional, etc. Impartidas en reuniones de departamentos.
- Flexibilidad horaria para la asistencia a acciones formativas relacionadas con el puesto de trabajo.
- Aplicaciones informáticas y programas para la eficiencia y productividad: programa de trazabilidad, Navision, Intranet, Programa Interempresa, bolígrafos digitales, CRM, business inteligent...

Igualdad de oportunidades

- Posibilidad de disfrutar de todas las vacaciones seguidas para personas de otras nacionalidades.
- Protocolo para las situaciones de acoso sexual, por razón de sexo y acoso moral o mobbing.
- Donación económica y/o colaboración en proyectos de acción social.
- Acuerdos con centros especiales de empleo (que emplean a personas con discapacidad) para la prestación de servicios o adquisición de productos.

Liderazgo y estilos de dirección:

- Política de puertas abiertas por parte de Dirección.

Reconociendo a nuestros trabajadores como el bien máspreciado de la organización y como uno de los pilares fundamentales sobre los que se sustenta el éxito empresarial, entendemos que, para mejorar la eficacia y la eficiencia de la organización, es necesaria la participación y el apoyo de las personas que la componen.

Por ello mantenemos una política activa de recursos humanos orientada a la gestión de las competencias; y para lograrlo, emprendemos acciones concretas con el fin de:

- Facilitar la comunicación abierta.
- Facilitar su participación en los proyectos.
- El establecimiento de objetivos y la toma de decisiones.
- Utilizar medidas de la satisfacción del personal.
- Proporcionar formación continua.
- Ofrecer estabilidad en la relación contractual.

Con ello buscamos que el personal se sienta más motivado en su trabajo, que entienda y asuma las políticas de la empresa y que sea cada vez más participativo en las acciones de mejora promovidas. En lo que respecta a comunicación interna, desde el departamento de Equipo Humano y Comunicación se han desarrollado y puesto en marcha una serie de herramientas de:

- Portal del empleado
- Intranet
- Newsletter quincenal
- Boletín de noticias semanal
- Whassap de grupo
- Correos personales
- Tablón de anuncios
- Jornadas de Team Building, 3 al año.
- Manual de bienvenida

Igualdad de oportunidades

Dentro de nuestro compromiso responsable hacia nuestros trabajadores entendemos que establecer una adecuada política de igualdad de oportunidades resulta fundamental para asegurar que no se produce ninguna situación de exclusión o discriminación. En los últimos años hemos puesto en marcha un Plan de Acción para la Igualdad de Oportunidades que dio lugar a la identificación de los distintos perfiles, expectativas y necesidades de nuestros empleados, así como un análisis más exhaustivo de la plantilla laboral en lo que se refiere a las prácticas laborales y ética. Durante los siguientes ejercicios hemos continuado en esta línea pudiendo exponer los siguientes resultados:

- **Gestión de la diversidad:** identificando los distintos perfiles, expectativas y necesidades. Como muestra de esto, se pueden revisar los resultados obtenidos de las tablas de evolución del año 2018 presentados a continuación con varios indicadores comparados por sexos. Hay que destacar la equidad entre hombres y mujeres en los puestos de responsabilidad. Actualmente más de 1 de cada tres puestos son ocupados por mujeres.
- **Revisión de contratos y nuevas contrataciones:** con la apertura de Ambivium se han creado nuevos puestos de trabajo. Además de las vacantes en el restaurante, surgen necesidades en el sector de campo debido a jubilaciones que dan lugar a revisiones de contratos y nuevas incorporaciones. En el área de elaboración, también se han revisado contratos de eventuales llegando a la incorporación en plantilla de varios de ellos.
- **Adaptación por puesto:** Se han analizado los distintos puestos de trabajo en busca de la existencia de requisitos especiales o limitaciones que pudieran dificultar o impedir que determinadas personas realicen algún tipo de trabajo, no habiéndose encontrado impedimentos que excluyan por edad, sexo, etc. La empresa dispone de los medios necesarios para que todo el mundo pueda realizar con seguridad cualquier tarea encomendada. Muestra de ello es que hay personal de distintas edades y de ambos sexos en todos los departamentos de la empresa. Las limitaciones por embarazo se estudian en cada caso particular, siempre con la premisa de evitar situaciones de riesgo.

- **Inserción laboral:** además de cumplir con la Ley General de los derechos de las personas con discapacidad y su inclusión social, trabajamos con proveedores que tiene en plantilla un elevado número de personas con discapacidad, tales como Asedema, grupo Lince y el taller ocupacional de Peñafiel.

Se mantiene la creación de empleo en periodos de máxima actividad de la bodega (vendimia y procesos de etiquetado) contratando de forma fija discontinua a personas mayores de 45 años o pertenecientes a colectivos en riesgo de exclusión, como parados de larga duración o jóvenes desempleados de la localidad. En su mayoría empleadas de sexo femenino y vecinas de la localidad. Además, el departamento de enoturismo incluye dentro de los servicios propios de la actividad la opción de cuidado de niños durante el tiempo que dura la visita. Para ello se realiza también una contratación esporádica con duración determinada y por horas para fines de semana y festivos; generalmente con jóvenes de la localidad.

Plantilla de Pago de Carraovejas en el año 2018:

Todos los trabajadores de Pago de Carraovejas ejercen su actividad laboral en Peñafiel. Debido a que nuestras actividades, tanto de elaboración de vino como de enoturismo, tienen picos altos de trabajo en los que recurrimos a personal “eventual” (siempre que sea posible contamos con las mismas personas, incluidas en una bolsa de eventuales), los datos reflejados describen una media de los 12 meses del 2018. Desde 2012 nos encontramos en un continuo crecimiento

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Mujeres	8	18	19	23	34	43	44
Hombres	28	28	40	36	43	56	59
Total	36	46	49	59	77	99	103

Salario base

Ningún trabajador de Pago de Carraovejas es retribuido por menos del salario mínimo establecido en el convenio colectivo vigente:

	2018
Salario Mínimo	10.302,60 €
Salario según convenio Industria Vid menor categoría (Limpieza)	12.484,20 €
Salario según convenio Hostelería menor categoría (NIVEL IV)	16.127,26 €
Salario Pagado por la empresa a menos categoría Industria Vid	19.535,31 €
Salario Pagado por la empresa a menos categoría Hostelería	20.991,27 €
Relación Salario Menor Categoría Industria Vid - SMI	190%
Relación Salario Menor Categoría Hostelería - SMI	204%
Relación Pago de Carraovejas - Salario de la menor categoría según convenio Industria Vid	156%
Relación Pago de Carraovejas - Salario de la menor categoría según convenio Hostelería	130%

El salario base se establece por convenio y está reflejado en las tablas salariales. Es el mismo para hombres y mujeres. Tanto en la “retribución anual convenio” como en el promedio de salarios de hombres y mujeres, se tiene en cuenta el plus transporte que es constante en todos los casos, ya que se establece por convenio. El plus transporte es de 2.018,28 euros al año.

RETRIBUCIÓN MUJERES / HOMBRES Y SALARIO BASE			
		Hombres	Mujeres
Categoría Profesional	Salario Base	Retribución Bruta Anual	Retribución Bruta Anual
Técnico Titulado Superior	24.955,35 €	55.022,32 €	49.012,59 €
Técnico Titulado Medio	19.964,40 €	26.610,61 €	25.386,65 €
Técnico Titulado Inferior	17.469,15 €	-	24.928,08 €
Auxiliar Administrativo	13.101,45 €	-	22.999,59 €
Coordinador de Ventas	16.207,20 €	30.792,84 €	-
Limpieza	12.484,20 €	-	20.146,40 €
Oficial 1ª	16.411,85 €	29.483,92 €	-
Oficial 2ª	14.519,05 €	24.673,92 €	22.770,90 €
Oficial 1ª Administración	16.207,20 €	-	25.890,42 €
Peón	12.630,80 €	19.518,78 €	-
NIVEL I	18.840,51 €	35.844,42 €	30.944,00 €
NIVEL II	17.636,44 €	26.647,37 €	25.117,29 €
NIVEL III	17.029,58 €	25.002,26 €	23.770,11 €
NIVEL IV	16.127,26 €	21.632,42 €	21.842,19 €

- **Retribución bruta anual media**

En Pago de Carraovejas la totalidad de la plantilla tiene un salario por encima de los valores fijados legal y de convenio. A la hora de fijar el salario de un trabajador en concreto, se tiene en cuenta el puesto de trabajo a desempeñar por el mismo independientemente de la categoría de convenio en la que se vaya a encuadrar, existiendo bandas salariales fijadas para cada puesto de trabajo. De esta manera, puede suceder que un trabajador por el trabajo que realiza tenga un salario por encima de la media de salario del resto de trabajadores englobados en su categoría profesional, incrementando significativamente la media salarial de los trabajadores de su sexo en esa categoría.

Podemos afirmar en relación a los resultados globales, que las diferencias salariales entre sexos que se aprecian en diferentes categorías de convenio se deben a las diferencias de trabajo dentro de una misma categoría, no existiendo en Pago de Carraovejas discriminación salarial alguna por razón de sexo.



Plantilla por categoría

RETRIBUCIÓN MUJERES / HOMBRES Y SALARIO BASE							
Categoría Profesional	Hombres			Mujeres			Personas con discapacidad
	<30	Entre 30 y 50	>50	<30	Entre 30 y 50	>50	Entre 33 y 65
Técnico Titulado Superior	0%	6%	0%	1%	9%	0%	
Técnico Titulado Medio	2%	1%	0%	4%	3%	0%	
Técnico Titulado Inferior	0%	0%	0%	3%	2%	0%	
Auxiliar Administrativo	0%	0%	0%	0%	1%	1%	
Coordinador de Ventas	0%	3%	0%	0%	0%	0%	
Limpieza	0%	0%	0%	0%	1%	1%	
Oficial 1ª	0%	4%	0%	0%	0%	0%	
Oficial 2ª	5%	13%	9%	1%	1%	0%	
Oficial 1ª Administracion	0%	0%	0%	0%	3%	0%	
Peón	2%	4%	0%	0%	3%	0%	2%
GRUPO I	0%	1%	0%	0%	2%	0%	
GRUPO II	0%	2%	0%	1%	0%	0%	
GRUPO III	2%	2%	0%	0%	1%	1%	
GRUPO IV	1%	3%	0%	2%	2%	0%	
	11,65%	37,86%	8,74%	11,65%	27,18%	2,91%	1,94%

Formación

Mejorar en la formación y desarrollo de talento es uno de los objetivos básicos dentro de la organización para lo cual hemos analizado los programas de formación desde el año 2009 permitiéndonos conocer el número de horas por empleado, proyectos y cursos desarrollados. Se estableció un indicador que realiza el seguimiento de este parámetro.

CATEGORÍA PROFESIONAL	HOMBRES	MUJERES	PROMEDIO HORAS/PERSONA/CATEGORÍA
Técnico Titulado Superior	417,00	782,00	74,94
Técnico Titulado Medio	240,00	216,00	45,60
Técnico Titulado Inferior		96,50	19,30
Auxiliar Administrativo		213,50	53,38
Coordinador de Ventas	115,00		38,33
Limpieza		6,00	3,00
Oficial 1ª	38,00		9,50
Oficial 2ª	518,50	162,50	22,70
Oficial 1ª Administrativo		153,00	38,25
Peón	26,00		26,00
GRUPO I	98,50	70,50	56,33
GRUPO II	82,50	240,50	40,38
GRUPO III	238,50	115,00	70,70
GRUPO IV	68,50	169,50	39,67
Total Horas	1842,50	2225,00	
Promedio Horas/Persona Género	32,32	50,57	

Salud y accidentes laborales

	HOMBRES	MUJERES	ÍNDICE
Índice de accidentes	12,00	5,00	17,23%
Tasa de enfermedades profesionales	0,00	0,00	0%
Tasa de accidentes	71,00	49,00	0,49%
Tasa de absentismo			3%
Victimas mortales relacionadas con el trabajo	0,00	0,00	0%

* Plantilla Media 2018: 98,66

* Accidentes: N° de accidentes con y sin baja

* Tasa accidentes: n° de días baja / (n° días laborables * plantilla media)

* Días de Baja por AT: 120

* Tasa absentismo : (Días por persona absentismo / Plantilla Media) x 100

* Horas absentismo 2018: 1331 horas

* Total personas con absentismo 2018: 62 personas

* Días absentismo: 156

* Días absentismo por persona: 2,52

Maternidad/Paternidad

A lo largo de 2018 se han tramitado 1 baja por paternidad y 2 por maternidad, de las cuales el 100% de los empleados que las han disfrutado se han incorporado al trabajo al finalizar el periodo marcado por convenio.

ÍNDICE DE REINCORPORACIÓN/RETENCIÓN EMPLEADOS TRAS BAJA MATERNIDAD O PATERNIDAD		
	Hombres	Mujeres
Índice de Reincorporación	100%	100%
Índice de Retención	-	100%

Accidentes / Bajas:

En cuanto a subcontratas, no ha habido ninguna baja ni accidente laboral realizando trabajos contratos por la empresa a lo largo del 2018. El procedimiento llevado a cabo en caso de accidente es el siguiente:

El trabajador accidentado acude a la mutua de accidentes designada al efecto es atendido y expedido el correspondiente parte de baja o sin baja. La mutua registra la incidencia en su sistema y el trabajador facilita una copia del parte a la empresa que es la que se encarga de registrar internamente y tramitarlo a Seguridad Social. Si se trata de un accidente con baja la empresa tiene cinco días desde la baja para notificar el parte por el sistema Delt@ (si es grave, en 24 horas) y si se trata de un accidente sin baja, se incluye en la relación de accidentes sin baja que se tramita en los 5 primeros días de cada mes.

Si se trata de contingencias comunes el trabajador acude a su médico de cabecera que le expide la baja, este lo tramita por el Servicio Público de Salud y el trabajador tiene que facilitar el parte de baja a la empresa para que ésta lo registre y notifique a la Seguridad Social en un plazo de tres días desde la entrega en la empresa.

- Objetivo para 2018: Puesta en valor de las medidas otorgadas por la empresa a los empleados.

10.5 ENTORNO SOCIAL

En las actividades de viticultura y elaboración habitualmente se registran picos de trabajo estacionales que suelen repetirse cada año sobre aproximadamente las mismas fechas. Para ellos se cuenta con personal cualificado, valorándose que sean de la zona, para efectuar dichas tareas a través de:

- **Subcontratas:** para las tareas de campo tales como vendimia y poda en verde, se cuenta con una cuadrilla subcontratada.
- **Contrataciones Eventuales:** el mayor número de contrataciones eventuales se produce en la temporada de vendimia, en la que se contrata personal para las mesas de selección, lavar cajas y dar apoyo a las tareas de bodega fundamentalmente. En 2018 se contrataron 22 personas eventuales de vendimia, de las cuales 9 se conservaron para apoyar la campaña de Navidad en el etiquetado. También es necesario realizar estas contrataciones para el embotellado y etiquetado a lo largo del año.

En el actividad de enoturismo también cuentan con personal eventual para desarrollar ciertas actividades, tales como el cuidado de niños, para lo que se contrata personal cualificado. Apostamos por crecer conjuntamente con la comunidad en la que estamos presentes, fomentando la creación de vínculos que refuercen la relación empresa-sociedad a largo plazo. Pago de Carraovejas mantiene un diálogo continuo y fluido con sus grupos de interés -que se materializa en una comunicación clara y transparente- y promoviendo acciones que contribuyan al progreso de las personas.

Impacto social 2018

NÚMERO DE EMPLEADOS				
Procedencia	Plantilla Fija		Temporada	
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres
Peñafield	31	11	4	6
< 60 km	19	24	5	6
> 60 km	6	6	1	0
Total	56	41	10	12

			NÚMERO DE EMPLEADOS
Contrataciones Eventuales por temporada	Hombres	Mujeres	Total
TOTAL DURANTE 2018	10	12	22

Sexo y rotación:

A lo largo de 2018 se han tramitado 1 baja por paternidad y 2 por maternidad, de las cuales el 100% de los empleados que las han disfrutado se han incorporado al trabajo al finalizar el periodo marcado por convenio.

			NÚMERO DE EMPLEADOS
Tipo de Contrato	Hombres	Mujeres	Total
Duración Determinada por Obra y Servicio	4	2	6
Duración Determinada Interinidad	0	0	0
Eventual por circunstancias de la producción	7	0	7
Duración determinada Prácticas	0	1	1
Indefinido	48	41	89
Total plantilla Pago de Carraovejas	59	44	103

NÚMERO DE CONTRATACIONES 2018					
Hombres			Mujeres		
<30	Entre 30 y 50	>50	<30	Entre 30 y 50	>50
4	8	0	2	3	0

Índice contrataciones 2018

17%

NÚMERO DE SALIDAS 2018					
Hombres			Mujeres		
<30	Entre 30 y 50	>50	<30	Entre 30 y 50	>50
0	3	2	0	3	1

Índice salidas 2018

9%

En cuanto a colaborar en actividades organizadas en la comunidad, que fue el objetivo marcado para el año pasado, hemos sido participes de diferentes acciones sociales, colaborando por ejemplo en visitas con alumnos a la bodega con diferentes universidades como la Complutense de Madrid o la Universidad de Valladolid y también con institutos como el Conde Lucanor de Peñafiel. Otras de nuestras colaboraciones con la sociedad han sido:

ACCIÓN SOCIAL	ENTIDAD	DESCRIPCIÓN
Otoño Enológico	Fundación Caja Rural	Visita y cena con maridaje para 51 personas a precio de 75 euros. Donación íntegra de lo recaudado.
Carrera Solidaria	Cartonajes Salinas	Carrera solidaria popular. Pago de Carraovejas aportará 8 botellas de Aneón para los premios de las diferentes categorías y 1.000€ en concepto de donación
Donación para la Asociación de ayuda contra el cáncer infantil	LINCECI	Asociación con ámbito de actuación en Perú que procura los medios económicos y médicos necesarios para que todos los niños enfermos de cáncer, independientemente de su condición económica tengan la oportunidad de tratar la enfermedad con dignidad y calidad de vida.
Marcha contra el cáncer de Peñafiel	AECC	La AECC organiza una marcha solidaria por Peñafiel para recaudar fondos. Pago de Carraovejas colabora con la inscripción de todos sus empleados.
Camisetas para las fiestas de Peñafiel	Ayuntamiento de Peñafiel	Polos para el comité de fiestas de las fiestas de peñafiel
Colaboración con el ODS 6	Auara	Compra de botellas Auara para las reuniones internas
Cena solidaria AECC	Asociación iniciativas profesionales	Aportación de una caja de madera con una botella de PDC 16 y otra de Ossian 15 para un sorteo
Feria solidaria en Córdoba	APAPNIFICSUR	Aportación de 6 botellas de PDC 16 y 6 de Ossian 15 para la feria
Donación para la fundación AFIM	AFIM	donación de 180 euros
Colaboración Carrera Urrechu	#UltraUrre	Carrera benéfica en varias etapas en las que se colabora con asociaciones y fundaciones que llevan a cabo acciones de cuidado de la salud y enfermedades.
Colaboración con el colegio "la inmaculada" de Peñafiel	Colegio " la inmaculada"	Donación de una botella de Quintaluna 2017 para recaudar fondos para el colegio

- Objetivo para 2018: Continuamos con el mismo objetivo de 2017 de definir una línea de colaboración en acciones sociales.



10.6 ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

- **Colaboración con instituciones educativas:** dando continuidad a la acción iniciada hace unos años atrás consistente en varias reuniones con las distintas Universidades y Centros de Formación con los que la bodega había mantenido relación históricamente por medio de convenios de prácticas, se repiten las ofertas para la incorporación de varios estudiantes o recién licenciados bajo dicho régimen.
- **Colaboración en actividades de la comunidad:** a lo largo del 2018 la bodega ha abierto sus puertas a diversos estudiantes tanto de escuelas, como institutos, facultades, masters, etc. Además de a empresas de la zona, prensa y sobre todo a la competencia directa. Una de las ofertas turísticas más demandadas de nuestro entorno, es el museo del vino en el castillo de Peñafiel, en el cual estamos presentes y hemos colaborado en su actualización.
- **Colaboración en proyectos de I+D+i:** En el campo de la investigación, el desarrollo y la innovación, seguimos con nuestro compromiso y estamos desarrollando varios proyectos de I+D+i en colaboración con organismos públicos.
- **Objetivo para 2018:** seguir colaborando de manera activa.





10.7 ENTORNO AMBIENTAL

Para Pago de Carraovejas el desarrollo sostenible es algo que está incorporado al propioplan-teamiento estratégico de sus actividades. Nuestra materia prima viene directamente de la naturaleza, esto da lugar a que el cuidado del medio ambiente sea una de nuestras principales preocupaciones. Prueba de ello son las certificaciones obtenidas tales como el cálculo de Huela de Carbono e ISO 14001.

Cumplimiento de la legislación:

La organización evalúa de forma continua el grado de cumplimiento con la normativa ambiental aplicable. De esta manera la evaluación concluye que Pago de Carraovejas cumple con la legislación ambiental vigente.

Identificación y evaluación de aspectos ambientales:

Como requisito de la norma ISO 14001, Pago de Carraovejas ha identificado y evaluado los aspectos medioambientales relacionados con sus procesos. De esta identificación y evaluación en el año 2018 se han detectado los siguientes aspectos como significativos: consumo de agua, consumo de energía, consumo de gasóleo (en vehículos y maquinaria de viticultura) y generación de envases de plástico contaminado.

Pago de Carraovejas se encuentra inmerso en un continuo estudio de mecanismos de prevención de la contaminación del medio ambiente. Tras la identificación de aspectos ambientales, se realiza su evaluación, que consiste en valorar cada impacto ambiental producido por cada aspecto, siguiendo unos criterios establecidos:

a) Criterios para la evaluación de aspectos ambientales en condiciones normales. El cálculo del nivel de significancia se realiza a través de la siguiente fórmula:

$$S = (\text{Naturaleza} + \text{Magnitud} + \text{Frecuencia} + \text{Gestión/Control})$$

b) Criterios para la evaluación de aspectos ambientales de emergencia. Se valora el riesgo potencial de las situaciones de riesgo ambiental identificadas a través de la siguiente fórmula:

$$\text{Riesgo} = \text{Probabilidad} \times \text{Severidad}.$$

Los aspectos ambientales que tengan o puedan tener un impacto significativo sobre el medio ambiente, determinados gracias a este procedimiento, se tendrán en cuenta para proponer los objetivos y metas ambientales. En la evaluación de 2018 no se identificó ningún riesgo como significativo. La identificación, evaluación y control de los aspectos ambientales se actualiza una vez al año y cada vez que:

- Existan cambios y reformas en las áreas, instalaciones y equipos existentes que puedan causar impacto ambiental.
- Se aprueben nuevos proyectos.
- Se produzcan cambios en los procedimientos e instrucciones relacionados con las actividades, instalaciones, procesos o servicios que tengan influencia en los aspectos ambientales.
- Se produzcan cambios en la legislación aplicable.
- Se produzcan cambios en las características conocidas de Riesgo / Peligrosidad / Beneficio asociadas al aspecto.

Plan de Emergencia:

Se han desarrollado planes de emergencia adecuados a los aspectos analizados. Dichos planes se han dado a conocer a los empleados a través de simulacros.

Día a día se estudia la manera de contribuir en la prevención de la contaminación y ahorro energético. Para ello se han llevado a cabo las siguientes inversiones en gestión del medio ambiente, proyectos, gestión de residuos y mejora de las instalaciones

Emisiones	Aplicación para el Cálculo de Huella de Carbono y auditoria	3.525 €
Instalaciones	Mantenimiento de la depuradora	3.513 €
	Total	18.449,18 €

Control operacional:

La gestión de residuos se hace a través de gestores autorizados especializados, concretamente se encargan del tratamiento de los siguientes materiales:

	MATERIAL	PESO (KG)	TRATAMIENTO (TABLAS ANEXO I DEL R.D. 952/97)
Residuos no peligrosos	Papel y cartón	29.750	Valorización para fabricación de papel nuevo
	Plástico	3.760	Valorización para fabricación de plástico nuevo
	Madera	13.050	Trituración para fabricación de astilla o pelets
	Fangos	343.760	Mezclado con lodos, tierras y materiales secos de origen vegetal, volteado y aireado mediante medios mecánicos (compostaje). Valorizado agronómicamente en tierras de cultivo.
	Envases de plástico contaminado	20	Lavado, trituración para fabricación de nuevo plástico
	Aerosoles	2	Descontaminación y trituración
	Pilas	4	Fundición y obtención de componentes
	Fluorescentes	10	Descontaminación y trituración de componentes
	Tóner	10	Preparación para su reutilización. Los no valorizables, vertedero.

Anualmente realizamos la declaración de envases a Ecovidrio, de los materiales renovables utilizados para la elaboración del producto final. Para la elaboración de nuestro producto, utilizamos botellas de diferentes proveedores, los cuales se fabrican con entre un 50-80% de vidrio reciclado.

El 36.8 % de los materiales usados para el producir nuestros productos son las botellas, estas son el único material que los clientes pueden reciclar al consumir nuestro producto.

	PRODUCTO	CONSUMIDO	VALOR EN KG	%
Renovables	Corcho	963.9.3 uni	3.856	0,27
	Caja de Cartón	117.736 kg	117.736	8,32
	Caja de madera	5531,77 kg	5531,77	0,39
	Barricas	2.251 uni	123.805	8,75
	Clara de Huevo	300 kg	300	0,02
	Uva	641.673kg	641.673	45,34
	Botellas 1,5l	44.504 uni	60080	4,24
	Botellas 5l	78 uni	280	0,02
	Botellas 0,75l	919.321 uni	460.401	32,53
No renovables	Capsulas	963.903 uni	1.673	0,12

Los subproductos que obtenemos, como orujos y raspón, son reutilizados por empresas externas, de manera que los orujos son utilizados en las destilerías para la producción de alcoholes y el raspón se transforma en compostaje.

Consumos:

Desde el año 2011 apostamos por la mejora de las instalaciones tanto en la búsqueda de la comodidad del trabajo diario como las características estéticas. Por ello, a día de hoy, el consumo de los recursos se ve afectado por las necesarias obras para alcanzar el fin deseado. De esta manera, a pesar de poner medios para reducir los consumos, los resultados no son muy diferentes de un año a otro.

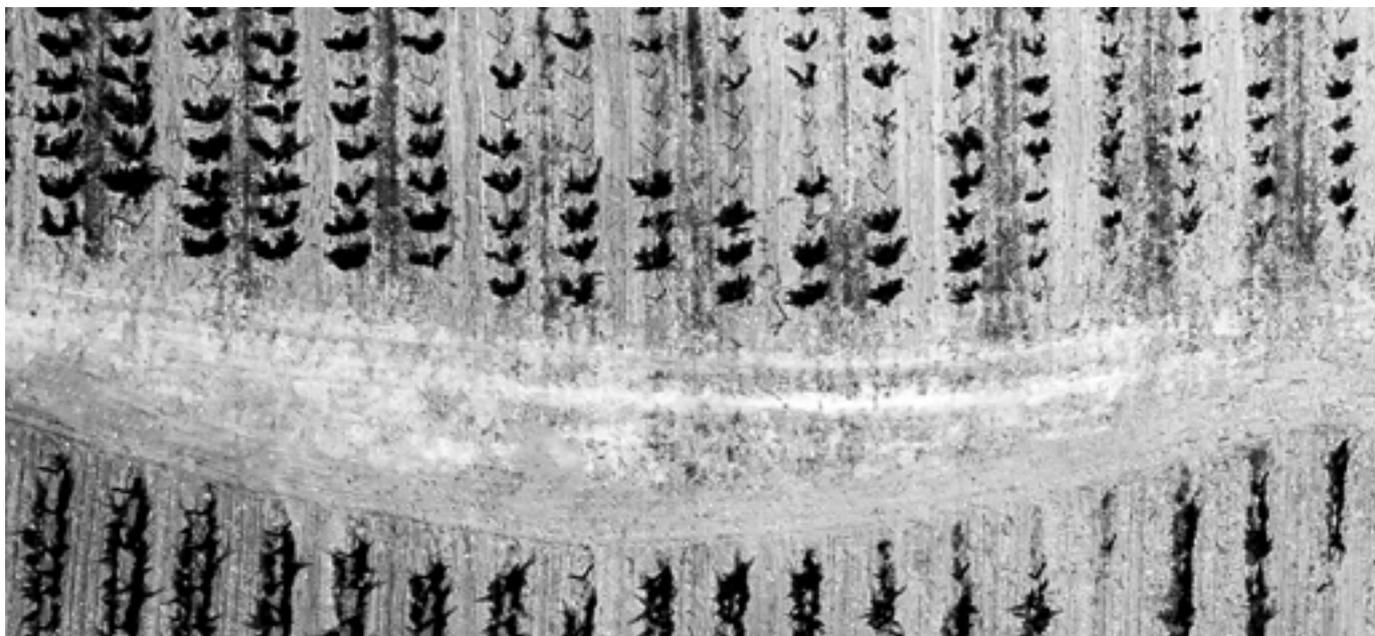
El consumo energético global de las instalaciones de Pago de Carraovejas, expresado en Gigajulios (GJ), procede del consumo de combustibles fósiles (gasóleo para el transporte) y pellets (para la calefacción) y electricidad procedente de la red. La clasificación de estos consumos es:

	%		CONSUMO EN GJ	TOTAL (GJ)
Energías Renovables	16	Pellets	1.549	1.549
Energías no Renovables	27	Gasoil	2.531	5.902
	57	Electricidad	5.371	

Tras realizar una comparativa de los consumos a lo largo de estos años podemos concluir:

- Los consumos energéticos en general aumentan con la apertura de Ambivum y la puesta a punto de las nuevas instalaciones y equipos.
- Debido a la sustitución de la caldera de gasoil por una caldera de pellets, aumenta el consumo de pellets y disminuye el de gasoil considerablemente.

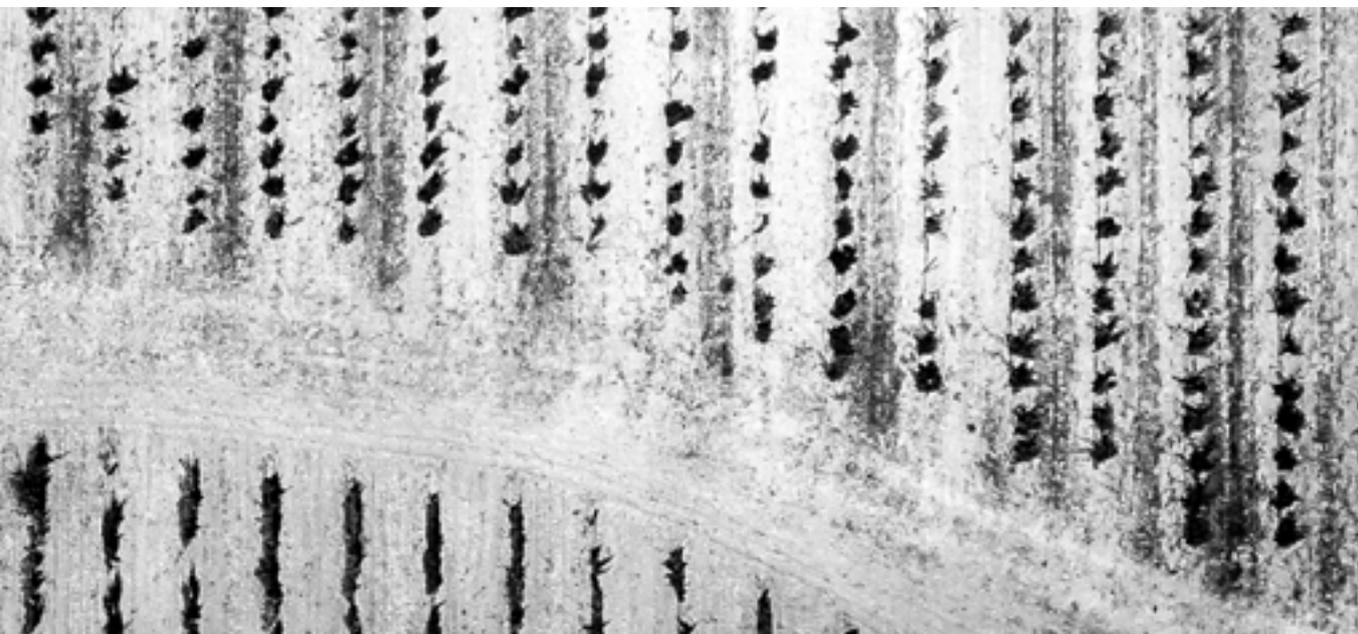
	ELECTRICIDAD (KWH)	AGUA (M3)	GASOIL (LITROS)	PELLETS (KG)	KG DE UVA RECOGIDA	LITROS DE VINO EMBOTELLADOS
2010	651.600	2.523	35.880		1.062.864	654.061
2011	855.200	2.799	37.700	20.813	1.163.112	689.179
2012	1.089.500	2.923	44.910	15.571	966.586	648.063
2013	1.058.400	2.507	53.090	58.510	844.763	675.169
2014	1.094.032	2.637	57.675	62.260	1.323.366	637.446
2015	1.134.166	2.664	73.307	67.900	1.091.654	569.768
2016	1.149.531	2.922	39.779	111.990	1.399.321	819.821
2017	1.356.335	3.470	53.513	120.996	714.340	924.457
2018	1.491.969	3.300	75.758	115.913	1.180.331	756.637



La cantidad de producción va directamente ligada a los consumos, de esta manera la comparativa queda:

		ELECTRICIDAD (KWH/100)	AGUA (M ³)	GASOIL (L/10)	PELLETS (KG/10)
Kg	IC 2010	0,613	0,002	0,034	
	IC2011	0,735	0,002	0,032	0,018
	IC 2012	1,127	0,003	0,046	0,016
	IC 2013	1,253	0,003	0,063	0,069
	IC2014	0,827	0,002	0,044	0,047
	IC2015	1,039	0,002	0,067	0,062
	IC2016	0,821	0,002	0,028	0,080
	IC2017	0,821	0,002	0,028	0,080
	IC2018	1,264	0,003	0,064	0,098
Litros	IC 2010	0,996	0,004	0,055	
	IC2011	1,241	0,004	0,055	0,030
	IC 2012	1,681	0,005	0,069	0,024
	IC 2013	1,568	0,004	0,079	0,087
	IC 2014	1,716	0,004	0,090	0,098
	IC 2015	1,991	0,005	0,129	0,119
	IC 2016	1,402	0,004	0,049	0,137
	IC 2017	1,467	0,004	0,058	0,131
	IC 2018	1,972	0,004	0,100	0,153

Seguimos desarrollando nuestra política control, concienciación y minimización de impactos ambientales entre todo el equipo humano que forma nuestra organización. Contamos con Normas Básicas Ambientales y De Buen Uso De Herramientas, Equipos y Materiales para ayudar a toda la plantilla a gestionar dichos ítems de una forma sostenible.



Agua:

El 100% del consumo total de agua utilizado en nuestra actividad productiva proviene de fuentes propias. Concretamente, obtenemos el agua de un pozo dentro de la finca.

Del agua que captamos del pozo abastecemos las actividades de viticultura, elaboración de vino y enoturismo. El volumen consumido indicado en la gráfica anterior se refiere sólo a las actividades realizadas dentro de bodega (enoturismo y elaboración de vino), el volumen de agua utilizado en riego depende de la plantación que tengamos cada añada, en 2018 gastamos 23.419m³ de agua.

Por el momento no contamos con sistemas de reutilización de agua pero es una mejora planteada a futuro. En principio, nuestro edificio está preparado para poder implantar medidas de reutilización de agua de lluvia. La cubierta vegetal del dormitorio de botellas reutiliza el agua de lluvia para mantener la humedad puesto que al mojarse el césped que la recubre, le permite conservar mejor las condiciones de humedad y temperatura de dicho cuarto. Así mismo contamos con 2 balsas descubiertas en las que se almacena agua de lluvia que luego se utilizan para la bodega.

Como en el resto de bodegas generamos grandes cantidades de aguas residuales, con alto contenido en materia orgánica, aunque con la optimización de los procesos de elaboración, esto se ha visto reducido. Pago de Carraovejas dispone de una parcela situada en el término de Peñafiel, polígono 10, parcela 36, en la cual hay albergada y funcionando una E.D.A.R. (Estación depuradora de aguas residuales). Es un sistema de depuración de aireación prolongada con fangos activos para depurar las aguas residuales procedentes de la bodega antes de ser vertidas al arroyo "Las Botijas". La autorización de vertido es vigente desde el 30 de Enero de 1997 por la Confederación Hidrográfica del Duero.

A lo largo del 2018 se han vertido 3.300 m³ de agua. Los flujos de aguas residuales existentes proceden tanto de la limpieza de las instalaciones, como de las aguas residuales domésticas. Los lodos, fangos y residuos generados en la instalación depuradora se gestión adecuadamente en razón de su naturaleza y composición de modo que no produzcan afección alguna a aguas superficiales o subterráneas.



Formación y concienciación:

Todo el personal de Pago de Carraovejas, ha participado en charlas informativas sobre las buenas prácticas ambientales. Nuestro lema al respecto es claro: Tu implicación y responsabilidad son necesarias por el bien de todos.

Se realizan auditorías internas y externas, además de llevar a cabo anualmente una revisión por dirección y semestralmente reuniones del comité de RSE donde se tratan y analizan temas relacionados con el medio ambiente. Semanalmente se hacen reuniones interdepartamentales, donde se tratan todos los temas relacionados con el medio ambiente y el entorno social.

Estudios de mejora medio ambiental:**Biodiversidad**

En Pago de Carraovejas, a pesar de ubicarnos en una zona en la que no existen áreas protegidas, ni de gran valor para la diversidad, damos una gran importancia al cuidado de nuestro entorno, tanto del medio ambiente como de la biodiversidad. Para ello, hemos llevado a cabo un estudio, con el objetivo de conocer la gran variedad de fauna con la que cuenta la finca e implantar mejoras medioambientales.

En 2013, Pago de Carraovejas, realizó el estudio faunístico con la colaboración de la Universidad de Salamanca dando lugar a un inventario de las diferentes especies existentes en la zona, y haciendo una clasificación de las especies más representativas de los diferentes tipos de formaciones o terrenos de la zona de estudio detectados durante la realización de los muestreos de campo.

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

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

La finca de Pago de Carraovejas, tras el estudio, se dividió en 5 áreas o tipos de formaciones que son los siguientes: el Páramo, el Roquedo, el Pinar, el Viñedo y la Vega. Las áreas con gran valor para la biodiversidad serán el Pinar y el Páramo albergando el mayor número de especies, con más del 50% del total, le seguirán la Vega y el Roquedo. El Viñedo ha resultado ser el tipo de formación con un menor número de especies presentes.





Centrándonos en las áreas más representativas de biodiversidad, encontramos la zona denominada Pinar, ubicada geográficamente en la parte intermedia de la superficie de la finca en toda su longitud. Se trata de masas formadas fundamentalmente por pino carrasco que presenta diversas etapas de desarrollo según las zonas, aunque es su mayoría son masas maduras procedentes probablemente de diversas campañas de reforestación fomentadas por la Administración. Sus suelos se caracterizan principalmente de arcillas margosas, niveles calcáreos y yesíferos.

El Pinar posee 38 especies diferentes de vertebrados, lo que supone un 34,9% del total. Los animales aprovechan la espesura de esta área para refugiarse como es el caso de los jabalíes, corzos o conejos. Las aves suelen utilizarlo como zonas donde alimentarse y los pies más altos y mejor ubicados para colocar sus nidos.

En segundo lugar, como área de gran valor para la biodiversidad, estaría el Páramo, ubicado en la parte superior de la finca, terreno llano y yermas de suelo calizo, generalmente poco profundo. El mosaico de vegetación que encontramos son principalmente zonas de cultivo de secano (cereal, fundamentalmente), así como terrenos baldíos con algo de matorral bajo que son pastoreados y alguna pequeña masa de arbolado de repoblación muy poco desarrollada.

Encontramos 22 especies que supondrán el 20,2% del total, destacando sobre manera las aves como la cogujada, la collalba o el mochuelo. En cuanto a las áreas operativas propias, al terreno productivo de Pago de Carraovejas cuenta con una superficie de viñedo que ocupa 160 hectáreas, y el centro operativo de la finca será de 0.018 km².

Huella de Carbono

En Pago de Carraovejas, hemos llevado a cabo el cálculo de la Huella de Carbono de la Organización correspondiente al año 2018 siguiendo la norma de referencia GHG Protocol.

Además, como documentación de consulta se han utilizado las reglas de producto (PCR):

- Product Category Rules for Wine. Life HAProWINE. Integrated waste management and life cycle assessment in the wine industry. From waste to high-value products. Version 1.03. Nov 2013.
- Product Category Rules Wine of fresh grapes, except sparkling wine; wine must. Versión 2.0. Sept 2015.

Para el cálculo de la Huella de Carbono de la organización hemos considerado como año base 2015, ya que fue el primer año que se llevó a cabo dicho cálculo. Por el momento este año base lo mantendremos a lo largo del tiempo hasta que se produzcan cambios significativos, en cuyo caso se actualizará.



Las emisiones que se produjeron en 2018 fueron:

- Alcance 1: Emisiones directas de GEI:
 - Emisiones asociadas a la combustión fija, emisiones asociadas al consumo de combustibles (gasóleo y propano).
 - Emisiones asociadas a la combustión móvil, uso de vehículos controlados por la empresa.
 - Emisiones fugitivas, asociadas a los equipos de refrigeración.
 - Emisiones de procesos, en la elaboración del vino, en concreto en las fermentaciones alcohólica y maloláctica.
- Alcance 2: Emisiones indirectas de GEI asociadas a la electricidad:
 - Emisiones asociadas al consumo de energía eléctrica.
- Alcance 3: Otras emisiones indirectas de GEI:
 - Bienes y servicios adquiridos.
 - Actividades relacionadas con la energía y los combustibles (no incluido alcance 1 y 2).
 - Residuos generados en las operaciones.
 - Viajes de negocios.
 - Tratamiento fin de vida de los productos vendidos.

El cálculo del inventario de Gases de Efecto Invernadero para la consolidación de las emisiones se aborda desde el enfoque de control operacional, por considerarse el más adecuado a las características de la organización.

Es decir, se contabilizan como emisiones de GEIs de Pago de Carraovejas todas aquellas atribuibles a las operaciones sobre las que la empresa ejerce control, en términos operacionales. Las instalaciones tenidas en cuenta para el cálculo son el viñedo y la bodega de Pago de Carraovejas en Peñafiel.

Las fuentes de todos los factores de emisión utilizados en el presente cálculo son las siguientes:

- Los factores de emisión correspondientes a la compañía eléctrica se han tomado de un borrador publicado por la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia.
- Para los factores de emisión del propano y del gasóleo se han tomado los valores publicados por la OECC para el año 2015.

Los resultados obtenidos han sido:

- Alcance 1: 127,07 ton de CO²e
- Alcance 2: 507,27 ton de CO²e
- Alcance 3: 758,02 ton de CO²e

Y la comparativa con el año base y años anteriores es:

Año	2015	2016	2017	2018
Resultado (ton CO ² e)	1.239,35	1.133,35	1.462,48	1.392,36

Producción integrada

En campo debemos destacar un sistema de gestión basado en la Producción Integrada. La producción integrada se define como un sistema agrícola de producción de alimentos, obtenidos mediante métodos de producción en los que se aplica una combinación de factores biológicos, agronómicos, químicos y biotecnológicos, para optimizar la calidad del producto con el máximo respeto por el medio ambiente.

Los agricultores y elaboradores interesados en realizar producción integrada deben acreditar que cumplen una serie de condicionantes previos entre los que se encuentran disponer de un servicio técnico que les asesore y de una entidad de certificación y control autorizada para el control del sistema.

Son los Reglamentos Técnicos Específicos para cada cultivo, los que definen las prácticas agrícolas obligatorias, prohibidas y recomendadas para cada uno de ellos. De esta forma, en cada Reglamento se contemplan desde la preparación del terreno, la siembra o la plantación, la fertilización, el riego los tratamientos fitosanitarios, la recolección, la poda, etc. El cumplimiento de estas normas es vigilado por las Empresas de Certificación y Control.

En nuestro caso y dentro de la producción integrada de viñedo estaríamos regulados por el Reglamento Técnico Específico de la producción integrada de viñedo

Ventajas de la producción integrada:

- **Para el consumidor:** El consumidor adquirirá productos de alta calidad y respetuosos con el medio ambiente.
- **Para el agricultor:** conseguir incrementar el valor añadido de sus productos utilizando medios de producción racionales y mejorando la rentabilidad de sus explotaciones. A mayor valor añadido mejoraremos el nivel de vida del medio rural y al restringir los inputs químicos, aseguramos la salud del productor y los residentes en las zonas de explotación.
- **Para el medio ambiente:** reducir la contaminación en el medio ambiente, reduciendo la erosión en el suelo mejorando su fertilidad, protege la flora y fauna autóctona, racionaliza los recursos naturales y garantiza la sostenibilidad del agro sistema.

Todo el sistema está controlado por Entidades de Control y Certificación, autorizadas por la Consejería de Agricultura de la Junta de Castilla y León, y son las encargadas de certificar si se cumplen las normas y requisitos de producción integrada. Los productos que cumplen con estas normas son etiquetados con la marca de garantía de Producción Integrada y pueden optar al distintivo de Calidad Certificada.

Pago de Carraovejas, se ha certificado en Producción Integrada en el año 2015, y sigue trabajando en esta línea desde entonces.

Algunas pautas que ejemplifican este sistema son:

- **Tipo de material vegetal:** Prohibición de plantación sobre pie franco: Se acredita con el certificado del vivero con el Test Elisa libre de virosis, entrenudo corto y flavescencia dorada y con el registro de plantaciones de la Junta de Castilla y León.

- **Poda:** tiene que ser controlada y siempre buscando la reducción de riesgos de entrada de hongos en la madera. Para ello, existe un registro de desinfección de los útiles que se emplean en los cortes de poda y aplicamos un cicatrizante.
- **Cuaderno de campo de la explotación:** Es un registro obligatorio de las operaciones que se realicen en cada parcela, para garantizar el proceso de producción y tiene que estar siempre disponible para su inspección y a través del cual se realizan las auditorías. Las anotaciones de las operaciones deben ser totales y realizarse dentro de la propia semana de ejecución. Deberán adjuntarse con el cuaderno la documentación que acredite las prácticas de cultivo (ISO 9001 y 14001) así como los resultados de las analíticas necesarias para asegurar/verificar la seguridad alimentaria de nuestra producción vitícola.

Hemos logrado los objetivos puestos para 2018 ampliando el número de hectáreas en el seguimiento de la certificación de Producción Integrada y además queremos dar un paso más con el comienzo de la certificación en ecológico de algunas parcelas.

- Objetivo para 2018: Ampliar el conocimiento de indicadores ambientales implantando el cálculo de la Huella del Agua.

10.8 INVERSORES

Nuestra relación con los inversores trata de reforzar la transparencia, lealtad y creación de valor de forma sostenible. El compromiso de la empresa con los Inversores está ligado a la atención excelente y a una oferta informativa completa y exacta. La clave para conseguir este objetivo es fomentar una relación continua y bidireccional con las distintas áreas de la empresa que permita obtener información actualizada.

Pago de Carraovejas fomenta y facilita el contacto con sus inversores. La comunicación transparente y fluida con inversores y accionistas es clave para lograr una relación de confianza con ellos. Para ello se ha formalizado un protocolo de relaciones con inversores y un registro de las reuniones de trabajo durante el año. Para ser una organización sostenible es necesario conseguir beneficios económicos. Entre otros temas, en las reuniones de inversores se habla con total claridad de resultados económicos tales como estos:

VALOR ECONÓMICO DIRECTO GENERADO, DISTRIBUIDO Y RETENIDO (MILLONES DE EUROS)	2017-2018	2016-2017	2015-2016	2018
Ingresos	15.569.424,92	13.010.143,95	11.729.194,58	1.392,36
Valor económico directo distribuido				
Costes operativos	6.312.494,96	6.149.091,78	4.608.778,80	
Retribución a empleados	3.790.920,16	2.988.627,62	1.999.814,32	
Pagos a proveedores de capital	0,00	0,00	0,00	
Pagos a las Administraciones Públicas	485.239,46	1.482.521,44	428.512,78	
Inversiones en comunidades	1.150,00	1.460,00	1.201,58	
Total del valor económico directo distribuido	10.589.804,58	10.621.700,84	7.038.307,48	
Valor económico retenido	4.979.620,34	2.388.443,11	4.690.887,10	

En el apartado de ingresos incluye los relacionados con la explotación y los financieros. El cumplimiento del objetivo de 2018 de reuniones periódicas se ha cumplido adecuadamente, según se refleja en las actas.

- Objetivo para 2018: seguir trabajando en una comunicación transparente y responsable.

10.9 COMPETENCIA

Pago de Carraovejas respeta los derechos de propiedad de sus competidores, fomentando acudir a acuerdos entre las partes o fórmulas de arbitraje, como vía de resolución de diferencias al respecto. Así mismo, nos comprometemos a no ejecutar acciones indebidas para recabar información sobre nuestros competidores. Para el control de este aspecto se ha creado un registro que recoge las denuncias y requerimientos realizados por los competidores, indicando el tratamiento dado a cada asunto, así como su resultado. No se ha tenido ningún tipo de incidencia hasta este momento. En esta línea, Pago de Carraovejas también se compromete a no difundir información falseada o tendenciosa en contra de sus competidores.

Trabajamos en el fomento de asociaciones y foros de interés común, que sirva de encuentro con nuestros competidores y de intercambio de experiencias. Así mismo, estamos abiertos al fomento de relaciones entre empresas del sector mediante visitas, reuniones, colaboración en jornadas, mesas redondas, catas...

Asociaciones a las que pertenecemos

- Vitartis: pertenecemos a la junta directiva
- Instituto de Calidad Turística Española, ICTE.
- Fundación Más Familia.
- FIVIN
- Consejo Regulador D.O. Ribera Del Duero (C.R.D.O).
- Federación Española Del Vino (FEV).
- Asociación Chaîne Des Rostissiers.
- Plataforma Tecnológica Del Vino (PTV).
- Cámaras De Comercio (Segovia- Valladolid)
- Asociación Empresarios Peñafiel (AEMPE)
- Convenio Grupo Incorpora- Integración Laboral
- Asociación de Empresa familiar de Castilla y León
- Federación empresarial Segovia
- Asociación de jóvenes empresarios de Segovia
- Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)
- Visión Responsable
- Red Española del Pacto Mundial

Para lograr el objetivo puesto el año pasado de fomentar foros de interés común para el intercambio de experiencias se ha trabajado en mesas redondas.

- Objetivo para 2018: seguimos con el objetivo planteado en 2017 de aumentar el número de intercambio de experiencias, no sólo con empresas de nuestro mismo sector, además de la colaboración en proyectos de I+D+i.



ANEXO

ANEXO I: PRINCIPIOS SEGUIDOS PARA LA ELABORACIÓN DEL INFORME

Los principios seguidos para determinar el contenido de esta Memoria de RSC 2018 han sido los mismos que se vienen empleando en memorias anteriores:

- **PARTICIPACIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERÉS:** este Informe recoge la descripción de la relación que Pago de Carraovejas mantiene con sus Grupos de Interés y da respuesta a las necesidades, expectativas e intereses razonables planteados por éstos.
- **CONTEXTO DE SOSTENIBILIDAD:** este Informe expone una visión de la actividad de Pago de Carraovejas, desde el punto de vista de la sostenibilidad en su versión más amplia, teniendo en cuenta aspectos económicos, ambientales y sociales, tanto propios del presente y el pasado como previstos para el futuro.
- **MATERIALIDAD:** este Informe incluye información sobre las iniciativas identificadas como significativas, ejecutadas por Pago de Carraovejas, en las áreas sociales, ambientales y económicas, teniendo en cuenta tanto la importancia de sus impactos como la influencia que puedan tener en las decisiones y opiniones de los Grupos de Interés.
- **EXHAUSTIVIDAD:** este Informe presenta una descripción de las actividades de Pago de Carraovejas suficientemente pormenorizada para permitir a los Grupos de Interés evaluar el desempeño de la organización, en base a sus aspectos materiales, el alcance y límites establecidos para cada uno de ellos y las tendencias a lo largo del tiempo.

ANEXO II: IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS MATERIALES Y SU COBERTURA

El proceso seguido por Pago de Carraovejas para la identificación de sus aspectos materiales parte de los principios para la definición del contenido del informe (participación de los grupos de interés, contexto de sostenibilidad, materialidad y exhaustividad) y consta de cuatro pasos. Se realizó en 2016 y ha sido revisado por la Directora de RSC, no identificándose ningún cambio que afecte a los resultados.

1. IDENTIFICACIÓN DE CONTENIDOS:

Siguiendo la metodología empleada el año anterior, para la identificación de las necesidades y expectativas de nuestros grupos de interés, hemos tomado un representante el cargo que más tratase con cada uno de ellos de la siguiente forma:

GRUPO DE INTERÉS REPRESENTADO	DEPARTAMENTO REPRESENTANTE
Inversores	Finanzas
Alta dirección	Dirección
Empleados	Equipo humano
Clientes	Comercialización
Proveedores	Administración y producción
Competencia	Comunicación y Estrategia
Entorno social	Sistemas de gestión y Estrategia
Entorno ambiental	Sistemas de gestión
Administraciones públicas	Administración

A partir de esta información de los grupos de interés y los datos conocidos sobre la repercusión de las actividades de Pago de Carraovejas, se realiza la identificación de aspectos y otros asuntos relevantes que podrían incluirse en la Memoria de RSE.

Se toma como punto de partida el índice de temas GRI y otros documentos publicados por el organismo, y se evalúa la repercusión de estos aspectos en las actividades, los productos y servicios, y las relaciones de la organización, independientemente de que éstos se produzcan dentro o fuera de la misma. Esta observación sobre dónde se producen los impactos será la que lleve a establecer la cobertura asociada a cada aspecto.

2. PRIORIZACIÓN

Basándose en el principio de materialidad y el principio de participación de los grupos de interés, Pago de Carraovejas establece la prioridad de los aspectos identificados en la fase anterior. Esto es, decide qué aspectos son lo suficientemente relevantes para ser incluidos en el informe, en base a la importancia de sus impactos económicos, sociales y ambientales, así como de acuerdo con la influencia que éstos tengan en las valoraciones y decisiones de los grupos de interés.



En lo que respecta a la importancia del impacto se tienen en cuenta criterios como la probabilidad de que el impacto efectivamente se produzca, la gravedad de este, la probabilidad de que el aspecto dé lugar a un riesgo u oportunidad, la importancia del impacto en el desempeño a largo plazo de la empresa y la posibilidad de crecer o adquirir una ventaja gracias al impacto. En lo que respecta a la influencia en los grupos de interés, se busca en todo caso equilibrar las necesidades y expectativas de los distintos grupos de interés.

Para la priorización se utiliza una matriz de materialidad, que enfrenta la importancia de los impactos con la influencia en las decisiones de los grupos de interés. Se divide cada eje en 3 intervalos, considerándose como no materiales aquellos aspectos que quedan ubicados en el cuadrante inferior izquierdo (menor impacto y menos influencia), es decir por debajo de la curva marcada siguiendo la metodología GRI.

3. VALIDACIÓN:

En aplicación de los principios de exhaustividad y participación de los grupos de interés se determinan los contenidos concretos a incluir en la Memoria de RSE, considerando el alcance de éstos, su cobertura y el tiempo. El listado definitivo de aspectos materiales a incluir en el Informe de Responsabilidad Social es aprobado por la Dirección de Pago de Carraovejas.

4. REVISIÓN:

Pago de Carraovejas se compromete a realizar la revisión del presente documento, una vez este haya sido publicado. Las conclusiones extraídas de esta revisión servirán como base para la identificación de aspectos materiales en el siguiente ejercicio de reporte.

Aplicado este proceso, Pago de Carraovejas identifica como sus aspectos materiales los siguientes:

CONTENIDOS GENERALES		
Código	Tema	Página
GRI 102: CONTENIDOS GENERALES (2018)		
102-1	Nombre de la organización	8, 15
102-2	Actividades, marcas, productos y servicios	13,18
102-3	Ubicación de la sede	
102-4	Ubicación de las operaciones	22
102-5	Propiedad y forma jurídica	31
102-6	Mercados servidos	22
102-7	Tamaño de la organización	8, 18, 23, 31, 47
102-8	Información sobre empleados y otros trabajadores	47, 51
102-9	Cadena de suministro	38
102-10	Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro	30, 31
102-11	Principio y enfoque de precaución	54
102-12	Iniciativas externas	34
102-13	Afiliación a asociaciones	
102-14	Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	5
102-16	Valores, principios, estándares y normas de conducta	17, 34, 64
102-18	Estructura de gobernanza	31
102-40	Lista de grupos de interés	36
102-41	Acuerdos de negociación colectiva	42
102-42	Identificación y selección de grupos de interés	36
102-43	Enfoque para la participación de los grupos de interés	36
102-44	Temas y preocupaciones clave mencionados	22, 36
102-45	Entidades incluidas en los estados financieros consolidados	N1
102-46	Definición de los contenidos de los informes y las coberturas del tema	
102-47	Lista de temas materiales	
102-48	Re expresión de la información	N3
102-49	Cambios en la elaboración de informes	N4
102-50	Periodo objeto del informe	15
102-51	Fecha del último informe	15
102-52	Ciclo de elaboración de informes	15
102-53	Punto de contacto para preguntas sobre el informe	
102-54	Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI	15
102-55	Índice de contenidos GRI	
102-56	Verificación externa	15
GRI 103: ENFOQUE DE GESTIÓN (2018)		
103-1	Explicación del tema material y su cobertura	Ver tablas siguientes
103-2	Enfoque de gestión y sus componentes	
103-3	Evaluación del enfoque de gestión	

DESEMPEÑO ECONÓMICO		
Código	Tema	Página
GRI 201: DESEMPEÑO ECONÓMICO (2018)		
103	Enfoque de gestión 201	5, 63
201-1	Valor económico directo generado y distribuido	63
201-4	Asistencia financiera recibida por el gobierno	31
GRI 202: Presencia en el mercado (2018)		
103	Enfoque de gestión 202	47
202-1	Ratio del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local	47
GRI 203: Impactos económicos indirectos (2018)		
103	Enfoque de gestión 203	5, 30
203-1	Inversiones en infraestructura y servicios apoyados	30
GRI 204: Prácticas de adquisición (2018)		
103	Enfoque de gestión 204	5, 39
204-1	Proporción de gasto en proveedores locales	39
GRI 206: Competencia desleal (2018)		
103	Enfoque de gestión 206	5, 64
206-1	Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia	N7

CONTENIDOS GENERALES		
Código	Tema	Página
GRI 301: MATERIALES (2018)		
103	Enfoque de gestión 301	5, 55
301-1	Materiales utilizados por peso o volumen	55
301-2	Insumos reciclados	55
301-3	Productos reutilizados y materiales de envasado	55
GRI 302: Energía (2018)		
103	Enfoque de gestión 302	56
302-1	Consumo energético dentro de la organización	56
GRI 303: Agua (2018)		
103	Enfoque de gestión 303	58
303-1	Extracción de agua por fuente	58
303-3	Agua reciclada y reutilizada	58
GRI 304: Biodiversidad (2018)		
103	Enfoque de gestión 304	59
304-1	Centros de operaciones propiedad, arrendados o gestionados ubicados dentro de o junto a áreas protegidas o zonas de gran valor para la diversidad fuera de áreas protegidas	59
GRI 305: Emisiones (2018)		
103	Enfoque de gestión 305	60
305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	60
305-2	Emisiones indirectas de GEI (alcance 2)	60
305-3	Emisiones indirectas de GEI (alcance 3)	60
305-5	Reducción de las emisiones de GEI	60
GRI 306: Vertidos y residuos (2018)		
103	Enfoque de gestión 306	58
306-1	Vertido de aguas en función de su calidad y destino	58
306-2	Residuos por tipo y método de eliminación	55
GRI 307: Cumplimiento legal ambiental (2018)		
103	Enfoque de gestión 307	
307-1	Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental	N5
GRI 308: Evaluación ambiental de proveedores (2018)		
103	Enfoque de gestión 308	39
308-1	Nuevos proveedores que han pasado filtros de evaluación y selección de acuerdo con criterios ambientales	39

DESEMPEÑO SOCIAL		
Código	Tema	Página
GRI 401: Empleo (2018)		
103	Enfoque de gestión 401	5, 42, 52
401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	52
401-2	Beneficios para los empleados a tiempo completo que no se dan a los empleados a tiempo parcial o temporales	42
401-3	Permiso parental	50
GRI 402: Relaciones trabajador-empresa (2018)		
103	Enfoque de gestión 402	5, 42
402-1	Plazos de avisos mínimos sobre cambios operacionales	N2
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo (2018)		
103	Enfoque de gestión 403	5, 42, 50
403-2	Tipos de accidentes y tasas de frecuencia de accidentes, enfermedades profesionales, días perdidos, absentismo y número de muertes por accidente laboral o enfermedad profesional	50
GRI 404: Formación y desarrollo (2018)		
103	Enfoque de gestión 404	5, 42, 49
404-1	Media de horas de formación al año por empleado	49
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades (2018)		
103	Enfoque de gestión 405	5, 42, 49
405-1	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	49
405-2	Ratio del salario base y de la remuneración de mujeres frente a hombres	48
GRI 413: Comunidades locales (2018)		
103	Enfoque de gestión 413	5, 42
413-2	Operaciones con impactos negativos significativos -reales y potenciales- en las comunidades locales	N6
GRI 416: Salud y seguridad de los clientes (2018)		
103	Enfoque de gestión 416	5, 42
416-2	Casos de incumplimiento relativos a impactos en la salud o seguridad de las categorías de productos o servicios	N8
GRI 417: Marketing y etiquetado (2018)		
103	Enfoque de gestión 417	5, 19, 42
417-1	Requerimientos para la información y el etiquetado de productos y servicios	19
417-2	Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios	N9
417-3	Casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing	N10
GRI 418: Privacidad del cliente (2018)		
103	Enfoque de gestión 418	5, 42
418-1	Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente	N11
GRI 419: CUMPLIMIENTO LEGAL SOCIOECONÓMICO (2018)		
103	Enfoque de gestión 419	5, 42
419-1	Incumplimiento de las leyes y normativas en los ámbitos social y económico	N12

NOTAS



NOTAS

- N1. Pago de Carraovejas S.L.U.
- N2. Para las modificaciones de las condiciones de trabajo en la empresa se siguen siempre los procedimientos descritos en la Sección 1 del Capítulo III del RD Leg 2/2015, de 23 de Octubre del Estatuto de los Trabajadores, relativo a las modificaciones, suspensiones y extinciones del contrato de trabajo. En especial, se ha de cumplir siempre con un preaviso de 15 días a la fecha de efectividad de las medidas empresariales que conlleven una modificación de las condiciones de trabajo en las siguientes materias:
 - a) Jornada de trabajo.
 - b) Horario y distribución del tiempo de trabajo.
 - c) Régimen de trabajo a turnos.
 - d) Sistema de remuneración y cuantía salarial.
 - e) Sistema de trabajo y rendimiento.
 - f) Funciones, cuando excedan de los límites que para la movilidad funcional prevé el artículo 39 del Estatuto de los Trabajadores.

No existe en el convenio colectivo de aplicación ninguna especificación del periodo de preaviso y disposiciones relativas a posibles consultas y negociaciones.

Las prestaciones sociales que se ofrecen a todos los empleados excepto a los temporales son: seguro médico, ticket guardería y comedor de empleados.

- N3. En este documento, correspondiente al año 2018, la información de los indicadores 102-8, 401-1, 405-1 y 405-2 han sido calculados en base a los datos de 31 de diciembre de 2018 y no a la media de los datos mensuales del año como en el informe de 2015.
- N4. No ha habido cambios respecto al año anterior, si bien se ha procedido a la conversión del nombre de los temas materiales según la versión GRI Standards.
- N5. No se han producido multas ni sanciones no monetarias por incumplimiento de la normativa ambiental durante 2018.
- N6. No se identifican operaciones con impacto negativo actual o potencial en la comunidad local.
- N7. No se han recibido demandas por causas relacionadas con comportamientos de competencia desleal y violaciones de la legislación relativa a prácticas contrarias a la libre competencia y monopolísticas.
- N8. No se tiene constancia de ningún incidente derivado de incumplimientos de la regulación legal o de los códigos voluntarios relativos a los impactos de los productos y servicios en la salud y la seguridad durante su ciclo de vida.
- N9. No se tiene constancia de incumplimientos de la regulación o los códigos voluntarios relativos a la información y etiquetado de productos y servicios. Pago de Carraovejas cum-

ple con el Reglamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión.

- N10. No se tiene constancia de ningún incumplimiento de regulaciones relativas a comunicaciones de marketing, incluida publicidad, promociones y patrocinios.
- N11. No se han recibido reclamaciones fundamentadas sobre la violación de la privacidad y la fuga de datos de los clientes.
- N12. No se han recibido multas relacionadas con el incumplimiento de la normativa relativa al suministro y uso de productos y servicios.

Si desea obtener información adicional relacionada con esta memoria puede contactar a través del correo electrónico: calidad@pagodecarraovejas.com

PAGO DE CARRAOVEJAS
FINCA Y BODEGA