



MEMORIA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL

ALMA CARRAOVEJAS
2021



ÍNDICE

01 NUESTRO COMPROMISO

05 ALMA CARRAOVEJAS

06 Nuestra historia

07 Nuestra filosofía

08 Cultura y valores

08 Los sistemas de gestión

11 Nuestro compromiso con los objetivos
de Desarrollo Sostenible

16 Nuestro día a día

16 Estructura de gobierno y toma de decisiones

18 Riesgos y oportunidades

19 Nuestras bodegas

19 Viña Meín - Emilio Rojo

19 Milsetentayseis

20 Ossian Vides y Vinos

20 Pago de Carraovejas

21 Alto de la huesera, Aiurri

22 Singular Vineyard Wines

23 Fundación Cultura Líquida

23 Ambivium, nuestro restaurante

25 Nuestros resultados

26 Milsetentayseis

28 Pago de Carraovejas

31 Ossian Vides y Vinos

34 Viña Meín - Emilio Rojo

39 Alma Carraovejas

43 Nuestros grupos de interés

46 I+D+i

51 NUESTRO EQUIPO

58 Un gran lugar para trabajar

59 Formación y desarrollo del talento

59 Igualdad y diversidad

62 Seguridad y salud

65 NUESTRO ENTORNO

65 Nuestro entorno natural

66 Consumo de materias primas

68 Consumo de energía

71 Consumo de agua

73 Gestión de residuos

74 Cambio climático

77 Biodiversidad

78 Nuestro entorno social

79 Nuestros proveedores

80 Comunidad local

82 SOBRE ESTA MEMORIA

85 Identificación de aspectos materiales y su
cobertura

87 Índice de contenidos GRI



NUESTRO COMPROMISO

El año 2021 venía marcado aún por la pandemia iniciada en 2020. El Covid se había convertido en el gran enigma y el principal elemento desestabilizador a nivel social, económico y antropológico del momento.

Después de superar, a pesar de todas las dificultades, satisfactoriamente el año 2020 con una sensación final más que positiva el año 2021 se presentaba aún con muchas incógnitas. La recuperación social, la reactivación económica, el fin de la pandemia... apenas ninguna de ellas se llegó a conseguir pero el equipo de Alma volvió a demostrar, una vez más, que es capaz de sacar su mejor versión en los momentos más complicados.

O simplemente que el trabajo y la inercia de los años anteriores sumados al talento y la gestión del año 2021 sigue mostrando la evolución creciente y al alza de todos los proyectos de Alma. Siempre con la cabeza en las nubes y con los pies en la tierra.

Lejos de compararnos con nadie, nuestra única intención sigue siendo ser hoy mejores que ayer y mañana mejores que hoy. Y los resultados del año 2021 siguen dando la razón al maravilloso trabajo de todo el equipo.

De inicio, esa inercia de trabajo de los años anteriores se vio reflejada en la llegada de numerosos nuevos reconocimientos en diferentes ámbitos y en diferentes proyectos:

Restaurante Ambivium renovó su Sol Repsol y su Estrella Michelin con la sensación de que es un corto reconocimiento al trabajo que se viene realizando y por el que se seguirá luchando con

la intención de situar más arriba aún el proyecto gastronómico de Alma. Además, su head somelier fue reconocido mejor sumiller nacional en los premios Gourmets 2020. Con apenas cuatro años, Ambivium se vio reconocido, gracias a su trayectoria y su estrella Michelin, en el premio Hito Empresarial de Castilla y León del 25 aniversario de Castilla y León Económica junto a los otros doce restaurantes que disponen de esta distinción, en referencia al buen hacer y prestigio de la gastronomía de nuestra región y su desarrollo histórico.

Pago de Carraovejas sumó un año más, con la añada 2018, el reconocimiento como mejor Tinto del año 2021 para Verema y mejor vino tinto con crianza en los premios Gourmet así como el segundo premio como mejor trayectoria también en Verema. El viñedo de Pago de Carraovejas pasó a ser reconocido entre los 100 mejores viñedos del mundo por la publicación World's Best Vineyards. Y el Anejón 2015 fue reconocido en los premios AEPEV como mejor vino tinto de añadas anteriores.

Más allá del reconocimiento a los vinos elaborados, Pago de Carraovejas fue reconocido en la "mejor gestión de la diversidad" por Red Acoge y consiguió la distinción más alta en la certificación Wineries for Climate Protection: WFCP+, demostrando su compromiso ligado a los valores en cuanto a sostenibilidad y medio ambiente, consiguiendo la única certificación en toda España junto a bodegas Familia Torres.

Este compromiso referente a sostenibilidad y medio ambiente se ve reflejado en la primera Huella de carbono calculada para toda la organización Alma Carraovejas, así como para cada uno de los proyectos que la componen individualmente. Un gran

hito para trabajar en el compromiso por llegar a ser una organización neutra con emisiones cero en el desarrollo y resultado de nuestra actividad empresarial.

Ossian Capitel 2019 fue reconocido como mejor vino de Castilla y León y tercero mejor a nivel nacional en los premios Akatavino. Y Ossian 2018 como el tercer mejor blanco de España del 2021 en Verema.

El afán por ir más lejos y continuar construyendo un legado único dio lugar a la llegada de nuevos proyectos a pesar de las dificultades del momento. En verano de 2021 se hacía oficial la incorporación de uno de los proyectos pioneros y más prestigiosos de la Sierra de Gredos, en la DO Vinos de Madrid, Bodega Marañones, que pasó a engrosar el conjunto de proyectos singulares que conforman Alma Carraovejas.

En diciembre, se presentaba en sociedad un nuevo proyecto de Alma: Fundación Cultura Líquida. Un nuevo proyecto tangible por trabajar en el deseo de preservar, proteger y fomentar la cultura del vino. Y en el primer acto social y puesta de largo de la Fundación se presentó la obra íntegra de Alain de Huetz de Lempis, traducida al completo al castellano, "Los vinos del Noroeste de España". Un de las obras más importantes acerca de los vinos españoles en la segunda mitad del siglo XX que nunca fue traducida y revisada al completo en castellano, con la presencia de Alain y su mujer, Nicole, en al Teatro Ateneo de Madrid. Otro gran hito.

Igualmente, y como consecuencia del trabajo y la inquietud por preservar la biodiversidad de cada uno de los proyectos de Alma, el año 2021 comenzó el proyecto de la elaboración de miel propia en la finca de Pago de Carraovejas, que será el primero del resto de los proyectos de Alma en elaborar su propia miel de finca y se verá continuado con la miel propia elaborada en cada una de las fincas del resto de proyectos de Alma.

En el afán por el desarrollo, no sólo de los proyectos de Alma, sino por ser un elemento dina-

mizador social, económico y antropológico de los lugares en los que nos encontramos, y con una clara predisposición a la cultura colaborativa y asociativa, nace "N-122 Duero Valley". Con el fin de crear un destino único y fomentar la cultura del vino a través del turismo experiencial y gastronómico en la Ribera del Duero, en la hasta ahora conocida Milla de oro del Vino y ahora reconocida también por los tres restaurantes con estrella Michelin de las bodegas Abadía Retuerta, Arzuaga y Pago de Carraovejas.

Por si fuera poco, los datos siguen demostrando el crecimiento del proyecto Alma a través de datos objetivos y tangibles. Siguió creciendo el equipo humano de Alma, siguió creciendo nuestra extensión de tierras y viñedo propio y fuimos recuperando el número de visitantes tanto en enoturismo como en Ambivium, tras el inicio de la pandemia, triplicando el número de visitantes y comensales de enoturismo y Ambivium, respectivamente.

En 2021 se cierra el ejercicio económico más exitoso de Alma a pesar de las circunstancias externas y de que muchos de los proyectos puestos en marcha en los últimos años están generando costes pero no ingresos. Se incrementa la cifra de negocio en más del 50% respecto al ejercicio 2020 y el ebitda más alto de la historia de Alma.

Muchos retos aún por delante.

En el crecimiento constante con la llegada de nuevos proyectos y el desarrollo de los proyectos actuales, sentimos la necesidad de seguir creciendo en la integración de nuestros sistemas de gestión de calidad, medio ambiente y RSE.

Debemos ser capaces de mejorar nuestro sistema de control de gestión con el fin de seguir creciendo de forma ordenada y controlada, partiendo de la responsabilidad y objetivos comunes de todos los que formamos Alma. Necesitamos una estructura financiera fuerte y clara en la que apoyar y dar seguridad al desarrollo de los proyectos y la llegada de otros posibles nuevos proyectos, garantizando la viabilidad de los mismos y la consecución de nuestro propósi-

to: trascender generaciones, dejando un mundo mejor del que nos hemos encontrado, construyendo un legado único a través de proyectos singulares.

Seguiremos trabajando en la mejora de las instalaciones actuales con el fin de crear espacios que nos permitan e inspiren a seguir mejorando cada día, a través de construcciones y energías sostenibles e integradas respetando la identidad del lugar en el que nos encontramos.

Debemos seguir avanzando en la formación y el desarrollo del liderazgo de todo el equipo, ofreciendo herramientas y trabajando en una cultura propia común de liderazgo Alma.

Queremos seguir conociendo mejor nuestros viñedos y mejorando nuestros procesos de elaboración, invirtiendo en proyectos de innovación e investigación que nos ayuden a conseguirlo. Con tres ejes principales: el conocimiento y respeto profundo por la biodiversidad de cada uno de los proyectos, en la sostenibilidad y la eficiencia de los recursos en cada uno de los proyectos y en la digitalización de los procesos que nos permita un mayor control y mejor conocimiento de toda nuestra actividad para poder mejorarla y ser más competitivos. Unido al fortalecimiento de nuestros sistemas de trazabilidad que nos permitirán un mayor y mejor conocimiento y gestión.

Queremos seguir posicionando mejor y mejor nuestros productos en el mercado con la obsesión por el cliente y por facilitar y elevar su experiencia y satisfacción percibida y vivida con nuestras experiencias y productos. Siendo capaces de conquistar nuevos mercados a nivel internacional que contribuyan al posicionamiento global de la marca Alma y de cada uno de sus proyectos, trabajando también por la cultura del vino y la gastronomía a través de Ambivium, la Fundación Cultura Líquida y Singular Vineyards and Wines.

Y, por último, debemos tener el gran reto de ser capaces de transmitirlo y comunicarlo, interna y externamente, de forma responsable, con el fin

de crear, guardar y proteger nuestra esencia pero también con el fin de inspirar a otros para conseguir mejores proyectos en el mundo. De toda esta trayectoria nos quedamos con el afán y la inquietud por querer seguir tratando de ser mejores cada día, lejos de la autocomplacencia y la autocrítica. Somos conscientes de que debemos seguir mejorando muchas cuestiones en muchos ámbitos. Hay muchos proyectos en ciernes, recién incorporados a Alma, que deben seguir construyéndose con base firme, otros que deben seguir en el proceso de mejora constante y otros, a los que permanecemos atentos, que aún no han llegado a Alma pero pueden llegar.

Seguimos atentos a nuevas oportunidades que están ahí afuera y pueden hacer mejor y reforzar la identidad de Alma, constituida por proyectos singulares de viñedos únicos.

Siempre desde la perspectiva de la quintuple cuenta de resultados: atentos en lo económico, nuestra primera responsabilidad. En el área social, devolviendo y cuidando todo lo que recibimos. En la vertiente medioambiental, pensando en cómo ser capaces de dejar un mundo mejor a las siguientes generaciones sin comprometer su futuro ni sus recursos. Siempre desde nuestra más profunda gestión y convicción ética, desde nuestros valores marcados a fuego. Y, por último, y siempre presente y prioritaria, la dimensión personas en el centro de nuestro quehacer diario. En el corto, en el medio y en el largo plazo.

La mejor inversión de Alma son siempre las personas y somos conscientes de que el éxito y el mayor activo de Alma pasa por tener el mejor equipo, formado por personas con gran talento y mejor sistema de valores, donde el crecimiento personal y profesional sean una constante con el fin de crear una organización feliz, de personas felices, para hacer felices a los demás. Con una fuerte cultura compartida con la que todos nos sentimos orgullosos e identificados. Sin el compromiso de todos, esto no sería posible.



La mejor inversión de Alma son siempre las personas y somos conscientes de que el éxito y el mayor activo de Alma pasa por tener el mejor equipo, formado por personas con gran talento y mejor sistema de valores, donde el crecimiento personal y profesional sean una constante con el fin de crear una organización feliz, de personas felices, para hacer felices a los demás. Con una fuerte cultura compartida con la que todos nos sentimos orgullosos e identificados. Sin el compromiso de todos, esto no sería posible.

¡Gracias!

Pedro Ruiz Aragonese.

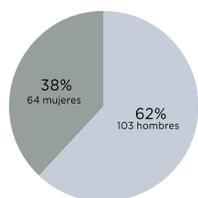
Director General Alma Carraovejas



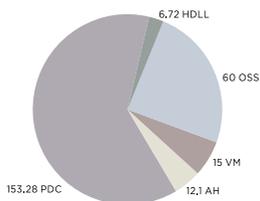
ALMA CARRAOVEJAS

“Alma Carraovejas aspira a ser reconocida como una de los referentes españoles en el mundo por la calidad y variedad de sus vinos, y por su cuidada oferta turístico-gastronómica, con la ambición de crear un valor duradero para todos nuestros grupos de interés”.

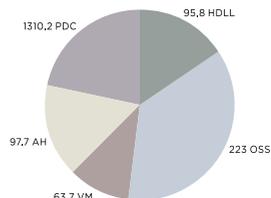
PRINCIPALES CIFRAS 2021



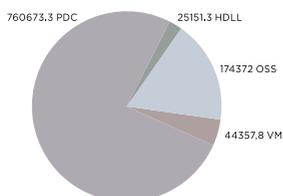
Número de empleados
Total 167
(plantilla 31-12-21)



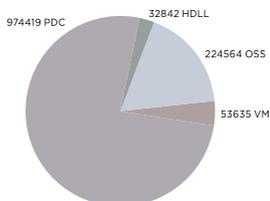
Hectáreas de viñedo
Total 247,1ha



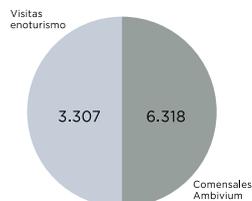
Toneladas de uva
1790,5tn



Litros de vino embotellado
Total 100.5871,3L



Número de botellas
Total 1.287.215



Visitas enoturismo
Comensales Ambivium

PRINCIPALES LOGROS 2021

- Ambivium renueva su Sol Repsol (marzo 2021).
- Ambivium renueva su Estrella Michelin (diciembre 2021).
- Pago de Carraovejas 2018 Premio Verema Mejor Tinto del año 2021.
- Segundo Premio para Pago de Carraovejas como Mejor Trayectoria del año 2021.
- Ossian 2018 Tercer Premio Verema como Mejor blanco del año 2021.
- Nace Fundación Cultura Líquida (diciembre 2021).
- El viñedo de Pago de Carraovejas, entre '100 Mejores Viñedos del Mundo' por la publicación World's Best Vineyards.
- Nace el proyecto «N-122 Duero Valley», una alianza entre Pago de Carraovejas, Bodegas Arzuaga y Abadía Retuerta para el fomento de la cultura del vino a través del turismo experiencial y gastronómico en la Ribera del Duero (junio 2021).
- Diego González, mejor sumiller en los Premios Gourmets 2020.
- Pago de Carraovejas "Mejor Tinto con crianza" Premios Gourmets 2020.
- El Anejeón entra en la Liga 99 Salón Gourmet (2021).
- Nace el proyecto de Miel de Ambivium.
- Pago de Carraovejas recibe el reconocimiento Red Acoge como "Mejor evolución en la gestión de la diversidad" (junio).
- Ambivium figura entre los 13 restaurantes estrella Michelin reconocidos también con el Premio Hito Empresarial de 25 aniversario CYLE.
- El Anejeón 2015 Mejor Vino Tinto añadas anteriores en los premios AEPEV 2020 (junio).
- Capitel 2019 Mejor Vino de Castilla y León y tercero de España Premios Akatavinos 2021.
- Pago de Carraovejas logra alcanzar la distinción más alta en la certificación Wineries for Climate Protection: WFCP+.

NUESTRA HISTORIA

"La tierra no es una herencia de nuestros padres, sino un préstamo de nuestros hijos".

Desde los orígenes de Alma Carraovejas, la mejora continua ha supuesto para el equipo el reto permanente para ampliar horizontes. Pedro Ruiz Aragoneses, director de Pago de Carrao-

vejas desde el año 2007 pone en marcha la búsqueda de parajes singulares donde crear experiencias únicas en torno al vino. Tras la llegada a las cepas prefiloxéricas de Nieva (Ossian) y al viñedo de altura de Fuentenebro (Milsetentayseis), dos de las regiones vitícolas más históricas de España como son Ribeiro (Viña Meín – Emilio Rojo) y Rioja Alavesa (Aiurri) motivan el nacimiento de Alma Carraovejas: el concepto que une que viñedos trabajados de forma diferente en distintas zonas tengan un sentido de trascender en el tiempo y dejar un legado superior a los que vienen.

Paralelamente el nacimiento de Ambivium, el primer restaurante de España en el que el vino se convierte en el protagonista sobre el que el plato se compone, motiva la selección de grandes elaboraciones líquidas. Todo el equipo empieza a descubrir algunos de los viñedos más singulares del mundo, escondidos bajo producciones muy limitadas. Singular Vineyard Wines nace en 2020 de ese deseo de unir y facilitar el acceso a estos parajes. SV Wines es únicamente el mensajero que acerca y elige esos entornos en los que el productor consigue algo especial: llegar más allá de los sentidos terrenales y alcanzar la propia representación de un paisaje auténtico.

En el año 2020 y tras años de estudiar las mejores zonas de la Rioja Alavesa, culminamos nuestra llegada a Leza. Nuestro objetivo: convertirnos en un proyecto de referencia en la zona que busque situar en el mapa a Leza y su entorno único a los pies de la Sierra de Cantabria.

Un paisaje que es sinónimo de viticultura, un entorno en el que el vino es el absoluto protagonista. Buscamos atrapar la esencia de unos viñedos únicos que conforman una de las zonas vitivinícolas de referencia en nuestro país.

En el año 2019 y tras el nacimiento de Alma Carraovejas, llegamos a la DO Ribeiro con Viña Meín · Emilio Rojo. Dos bodegas emblemáticas que unen sus raíces más primitivas para alumbrar una apuesta por el futuro en la cuna del Ribeiro.

El paisaje de Ribeiro se esculpe en granito y bancales... en valles infinitos salpicados por caudales y aguas termales. En terrazas y angostos caminos que discurren entre muretes de piedras ganados a la montaña por las manos de varias generaciones.

En el año 2018 aterrizamos en la zona de mayor altitud de la Ribera del Duero con Milsetentayseis. Un proyecto que busca nuevos límites: entre valles, peñas y hoyadas crece un viñedo ancestral de unos suelos de una extraordinaria riqueza mineral.

Basado en variedades autóctonas, un clima extremo y un entorno único, **Milsetentayseis** debe su nombre a la característica más diferenciadora del proyecto: su altitud. Una viña vieja que convive con nuevas plantaciones dentro de un proyecto integral de rehabilitación de parcelas que pone en valor un paisaje de una gran tradición vitivinícola.

En 2017 se inicia la aventura gastronómica para Alma Carraovejas, tras una historia ligada a la restauración nace **Ambivium**, una apuesta culinaria que busca ofrecer experiencias únicas gracias a la unión de vino y gastronomía. Bajo el concepto de "cocina de paisajes", Ambivium traslada a sus mesas los sabores y armonías de otros territorios al tiempo que recupera la cocina más autóctona de la zona con nuevas elaboraciones.

Otro de los proyectos más especiales es **Ossian Vides y Vinos**. Alma Carraovejas llega a la tierra de pinares segoviana en 2013, uniéndose al desafío de custodiar un terruño que es patrimonio vitivinícola y que alberga algunas de las viñas prefiloxéricas más viejas de España para poder expresar con la mayor autenticidad el carácter del verdejo segoviano.

En el origen de esta filosofía y esta manera de trabajar se encuentra **Pago de Carraovejas**. Este proyecto nació en 1987 en Peñafiel, en una de las zonas actualmente más apreciadas de la Ribera del Duero y suma ya más de 30 años de trayectoria siempre en la búsqueda de la mejora con-

tinua y poniendo como compromiso superior el cuidado del equipo y el entorno, y la calidad de sus vinos.

Alma Carraovejas se mantiene en la incesante búsqueda de nuevos proyectos únicos en los que poder participar para asegurar la pervivencia de paisajes y modos de elaborar históricos capaces de trascender al tiempo y que puedan convertirse en un gran legado natural para las generaciones venideras.

NUESTRA FILOSOFIA

"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". **Filosofía**

Alma Carraovejas

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 turístico-gastronómica, con la ambición de crear un valor duradero 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.

•Comprometernos con la calidad, el medio ambiente y la responsabilidad social en todos nuestros procesos, preservando el entorno de manera sostenible y con el mínimo impacto.

•Preservar el entorno de manera sostenible y con el mínimo impacto desde el compromiso en todos nuestros procesos con la calidad, el medio ambiente 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.

En Alma Carraovejas tenemos un **Código de Conducta** desde 2012 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.

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.

Espíritu 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.

LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

La Dirección de Alma Carraovejas invita a todo el personal a buscar una mejora continua en nuestro trabajo diario, colaborando así a que nuestro Sistema de Gestión Integrado sea efectivo y con ello consigamos un mayor reconocimiento a nuestro trabajo y esfuerzo, mediante una mayor satisfacción del cliente, y el reconocimiento internacional de la calidad de nuestros vinos. Por este motivo en los últimos años Alma Carraovejas ha puesto en marcha los siguientes sistemas de gestión basados en la **política de calidad, medio ambiente y RSE** de la empresa:

ISO 9001:2015 (Entidad Nacional de Acreditación): Norma internacional que se aplica a los sistemas de gestión de calidad y que se centra en todos los elementos de gestión con los que una empresa debe contar para tener un sistema efectivo que le permita administrar y mejorar la calidad de sus productos o servicios. Se trata de una norma voluntaria, no existiendo ningún requisito legal asociado a su cumplimiento.

ISO 14001:2015 (Entidad Nacional de Acreditación): Norma internacional de sistemas de gestión ambiental que ayuda a la organización a identificar, priorizar y gestionar los riesgos ambientales, como parte de sus prácticas de negocios habituales. Entre sus principales beneficios destacan: aseguramiento del cumplimiento de la legislación, compromiso con la mejora continua, uso más eficiente de las materias primas y la energía, reducción de costes, mejora de la reputación y ventaja competitiva, reducción de riesgos ambientales riesgos.

Q de Calidad (Instituto para la Calidad Turística Española): El enoturista valora la hospitalidad en la atención al cliente, la profesionalidad en la prestación del servicio, la calidad del recurso turístico, la accesibilidad, fiabilidad y calidad de la información, la flexibilidad horaria, y la relación calidad-precio. Todo ello es recogido y definido mediante procedimientos auditados que constituyen este sistema. Las visitas a la bodega con sus correspondientes catas, maridajes, explicaciones y atención del servicio se definen como turismo industrial.

Resulta fundamental ser consciente y consecuente sobre que los efectos e impresiones que la experiencia turística causa en el visitante, repercuten directa y potentemente en la imagen que éste se formará acerca del producto elaborado, influyendo positiva o negativamente en su predisposición a consumir y recomendar el producto y la marca. Se obtiene en marzo de 2016 para enoturismo y en 2018 para Ambivium. A partir de 2020, tas obtener si primera Estrella Michellin, Ambivium abandona voluntariamente la certificación.

Certificación Safe Tourism: Pago de Carraovejas ha conseguido el sello 'Turismo Seguro' lanzado por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) junto al Ministerio de Industria, Comercio y Turismo . Esta certificación es una marca de garantía de la implantación de un sistema de prevención de riesgos para la salud frente al COVID-19.

Certificación SG Clean: Desde la bodega se han implementado los procedimientos necesarios en el área de producción para la adhesión al sello

SG Clean, elaborado por el Gobierno de Singapur e implantado en España con la colaboración de KPMG y el asesoramiento de Empresa Familiar de Castilla y León.

Modelo efr (Fundación Másfamilia): La conciliación es el equilibrio entre las responsabilidades profesionales de los empleados y sus necesidades personales y familiares. Una adecuada gestión de esta variable permitirá mejorar la capacidad de la empresa para atraer y retener talento, aumentando el compromiso y felicidad de los empleados, la igualdad entre mujeres y hombres, 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. Las medidas de conciliación son aplicables a toda la plantilla, aunque solo cuenta con certificado Pago de Carraovejas (desde 2015) y Ossian (desde 2018).

SGE21 (Forética): El enfoque de la norma se basa en la comunicación y gestión de los grupos de interés y por ello los requisitos planteados se refieren a los nueve grupos o áreas de gestión principales de toda organización: alta dirección, clientes, proveedores, empleados, entorno social, entorno ambiental, inversores, competencia y administraciones públicas.

La posibilidad de conocer de primera mano las necesidades y expectativas de los grupos de interés, permite a las organizaciones responder y anticiparse en muchos casos a sus demandas, aquí es donde radica la clave de la sistemática de gestión sugerida por la norma. Pago de Carraovejas se certificó en septiembre de 2013.

Producción integrada (Entidad Nacional de Acreditación): La producción integrada (regulada por el Real Decreto 1201/2002) es un sistema de producción agraria, que utiliza al máximo los recursos y los mecanismos de producción natural y asegura a largo plazo una agricultura sostenible. Se busca un equilibrio entre el medio ambiente, la rentabilidad y los requisitos de la sociedad. La producción de nuestras viñas se basa por tanto en una exigencia con el respeto al medio ambiente ligado a la calidad y a la seguri-

dad alimentaria. Esta norma sólo se aplica en la bodega Pago de Carraovejas.

Certificación ecológica (CAAE): La certificación ecológica nos asegura que nuestro método de producción y transformación agrícola combina prácticas respetuosas con el medio ambiente, evitando el uso de productos químicos en el viñedo y en la elaboración, esto conlleva la utilización de los recursos naturales y el no uso de productos de síntesis. El respeto a nuestro entorno es una prioridad.

Wineries for Climate Protection (Federación Española del Vino): WfCP es la primera y única certificación específica para el sector del vino en materia de sostenibilidad ambiental y su objetivo es situarse como referente internacional en el ámbito vinícola y ambiental, buscando soluciones y mejores prácticas para las bodegas. Desarrollado por la FEV, el esquema de certificación define los criterios que debería cumplir una bodega sostenible en su sentido ambiental.

La certificación WfCP está orientada a la mejora continua y a la sostenibilidad de las bodegas, actuando en cuatro pilares fundamentales: reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, gestión del agua, reducción de residuos, y eficiencia energética y energías renovables. En 2019 conseguimos la certificación en Pago de Carraovejas y Ossian y en 2021 obtuvimos el reconocimiento más alto al alcanzar el nivel "plus", WfCP+.

Cálculo de la huella de carbono (Entidad Nacional de Acreditación): El cálculo de la huella de carbono es una potente herramienta para detectar mejoras ambientales durante los procesos de elaboración de nuestros productos. En Pago de Carraovejas hacemos el cálculo de la huella de carbono de la organización y de los propios productos.

Realizar este cálculo repercute no solo en una menor huella de carbono de la organización y del producto sino también en importantes ahorros económicos. Además, nos permite ahondar en nuestro compromiso con el cambio climático,

dar respuesta a las exigencias de clientes, pudiendo permitir el acceso a nuevos mercados e inscribirnos en el Registro Nacional de Huella de Carbono.

Memoria de sostenibilidad (Entidad Nacional de Acreditación): La memoria de sostenibilidad expone información acerca del desempeño económico, ambiental, social y de gobierno de la organización. Así, la elaboración de una memoria de sostenibilidad comprende la medición, divulgación y rendición de cuentas frente a grupos de interés internos y externos en relación con el desempeño de la organización con respecto al objetivo del desarrollo sostenible. Elaboramos nuestra memoria según el referencial GRI (Global Reporting Initiative), que proporciona un marco completo para la elaboración de memorias de sostenibilidad, cuyo uso está muy extendido en todo el mundo.

Acreditación del Laboratorio (Entidad Nacional de Acreditación): Pago de Carraovejas posee la Acreditación ENAC como laboratorio de ensayos, conforme a los criterios de la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, desde 2019. Este sello de calidad permite ofrecer resultados analíticos fiables y repetitivos, contrastados mediante ejercicios de inter-comparación de ámbito internacional y un exhaustivo control de calidad interno.

La Entidad Nacional de Acreditación es firmante de todos los Acuerdos Multilaterales de Reconocimiento, permitiendo que los informes y certificados emitidos por nuestro laboratorio sean aceptados en el territorio nacional y en el extranjero. El laboratorio acreditado permite obtener las máximas garantías de competencia técnica evitando riesgos.

Como principal objetivo para 2021, tenemos el de aumentar la integración de nuestros sistemas de gestión en materia de calidad, medio ambiente y responsabilidad social empresarial.



**NUESTRO COMPROMISO CON LOS
OBJETIVOS DE DESARROLLO
SOSTENIBLE**

Alma Carraovejas cuenta con un **plan 2020-2030** para trabajar los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** coherente con nuestra quíntuple cuenta de resultados en términos de sostenibilidad (económica, de gobernanza, de gestión del talento, ambiental y social):



A DÍA DE HOY

- Patrocinio de acciones solidarias.
- Creación de puestos de trabajo en el medio rural.

EN 2030

- Patrocinio de acciones solidarias.
- Creación de puestos de trabajo en el medio rural.



A DÍA DE HOY

- Patrocinios de acciones solidarias vinculadas a Banco de Alimentos.

EN 2030

- Recogida de alimentos (Operación Kilo), con posibilidad de participación de grupos de interés externos, como proveedores o clientes.



A DÍA DE HOY

- Campaña de donación de sangre.
- Campaña de medidas de prevención contra el cáncer.
- Fomentar actividades deportivas.
- Seguro médico para toda la plantilla.
- Para el personal de campo, ejercicios de estiramiento antes del inicio de cada jornada de trabajo.
- Donación de EPIS en el estado de alarma.
- Implementación de sistemas de gestión para garantizar la seguridad frente al Covid 19 tanto de nuestros empleados como clientes y proveedores.

EN 2030

- Dietas saludables en el comedor de empleados, con menús diseñados por un nutricionista.
- Programas antitabáquicos, con apoyo de la empresa.
- Sesiones de fisioterapia para corregir posturas en el trabajo y evitar lesiones.



A DÍA DE HOY

- Formación a toda la plantilla, con independencia de su sexo, categoría profesional o cualquier otra característica.
- Visitas de colegios, universidades, institutos y centros de educación a nuestras instalaciones.
- Prácticas remuneradas por encima de la exigencia mínima de cada convenio, para las personas que realicen prácticas en nuestras empresas.
- Participación de la plantilla de Alma Carraovejas, en cursos y formaciones externas, en calidad de ponentes.
- Formaciones a clientes y proveedores por parte de nuestro personal (“No sólo exigir calidad, si no enseñar y aprenderla juntos”).
- Opción de formaciones on line, proporcionando las herramientas necesarias para que todos los empleados puedan disfrutarlas por igual.
- Conversaciones del desarrollo.

EN 2030

- Diseño de un programa de becas.
- Plan de desarrollo personal.



A DÍA DE HOY

- Elaboración del Plan de Igualdad.
- Medidas de conciliación de la vida personal y profesional para todos los empleados.
- Alto porcentaje de mujeres en Comité de Dirección y en la plantilla.
- Protocolo de prevención del acoso sexual o por razón de sexo.
- Distintivo “Óptima Castilla y León”.

EN 2030

- Comunicación e implantación del Plan de Igualdad.



A DÍA DE HOY

- Compra de botellas Auara, cuyos beneficios se destinan a desarrollar proyectos de acceso a agua potable en zonas en que éstos son necesarios.
- Uso de agua de KMO tanto para los clientes como para los empleados.

EN 2030

- Instalación de una depuradora en Ossian, Nieva.



A DÍA DE HOY

- Uso de biocombustibles (caldera de pellets) en Pago de Carraovejas.
- Iniciativas de economía circular.
- Instalación de placas solares en Pago de Carraovejas.

EN 2030

- Análisis de viabilidad del uso de vehículos eléctricos.
- Instalación de puntos verdes, para recargas de coches eléctricos.
- Nuevas iniciativas de economía circular.
- Instalación de placas solares en el resto de proyectos.
- Geotermia y aerotermia.



A DÍA DE HOY

- Creación de puestos de trabajo en el medio rural, que permiten, entre otros, fijar población.
- Atracción del turismo rural.
- Turismo sostenible, promoviendo la cultura y productos de la zona.

EN 2030

- Incorporación de personas con discapacidad o en riesgo de exclusión social a los procesos de selección.



A DÍA DE HOY

- Prioridad de opciones sostenibles en todas las obras.
- Fuerte apuesta en I+D.



A DÍA DE HOY

- Principio de no discriminación, presente en todo momento en la gestión de personas.
- Código de conducta.



A DÍA DE HOY

- Proyectos paisajísticos.
- Limpieza del cauce público.

EN 2030

- Proyectos de colaboración de preservación del entorno.



A DÍA DE HOY

- Viticultura y elaboración sostenible.
- Economía circular.
- Inmótica.

EN 2030

- Minimizar la generación de residuos.
- Estudio el packaging para utilizar las opciones más sostenibles sin perder calidad del producto final.
- Organización paperless.



A DÍA DE HOY

- Huella de carbono.
- Huella del agua.
- Huella ambiental.
- Proyectos I+D+i.
- Compromiso de #hostelerosporelclima.

EN 2030

- Acciones de sensibilización a toda la plantilla para la reducción del impacto ambiental de nuestras actividades.



CONTENIDOS

- Se considera que este ODS no es de aplicación en Alma Carraovejas por las características de su actividad y ubicaciones.



A DÍA DE HOY

- Proyectos paisajísticos.
- Estudios de biodiversidad.
- Limitación / ausencia de uso de químicos en el viñedo.



A DÍA DE HOY

- Código de conducta para los empleados.
- Código de conducta para los proveedores.
- Iniciativas de transparencia: Certificado SGE21, adhesión a la red española del pacto mundial y Memoria de Sostenibilidad elaborada bajo GRI.

EN 2030

- Código de conducta para los distribuidores.



A DÍA DE HOY

- Colaboramos con la competencia, administraciones públicas, clientes, etc, para cumplir estos objetivos.
- Participamos en asociaciones y fundaciones.

NUESTRO DÍA A DÍA

La estructura de gobierno y toma de decisiones

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.

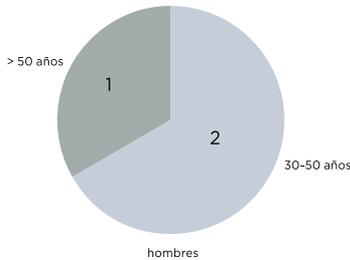
Todo proyecto incluido en nuestro Plan de Responsabilidad Social es sometido a un análisis que considera las cinco perspectivas de sus implicaciones (personas, gobierno ético, sociedad, medio ambiente y crecimiento económico), y tiene en cuenta los principales grupos de interés de la empresa. Los objetivos son difundidos a toda la organización a través de los mandos

intermedios, quienes en último término han de llevarlos a la práctica juntamente con los trabajadores de cada sección con el fin de que los esfuerzos de toda la organización estén alineados con el Plan Estratégico y de RSE.

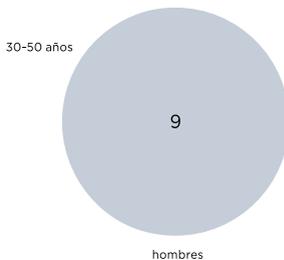
Además, gestionamos todos los procesos identificados de acuerdo con los requisitos de la norma ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, la SG21:2008, Modelo efr 1000-2 y Q de Calidad Turística Industrial.

El Consejo de Administración de Alma Carraovejas lo forman:

- José María Ruiz: **Presidente**
- José Luis Zurro: **Consejero no delegado.**
- Pedro Ruiz: **Consejero delegado.**
- Ascensión Aragoneses: **Consejera no delegada.**



Consejo de administración
por sexo y edad



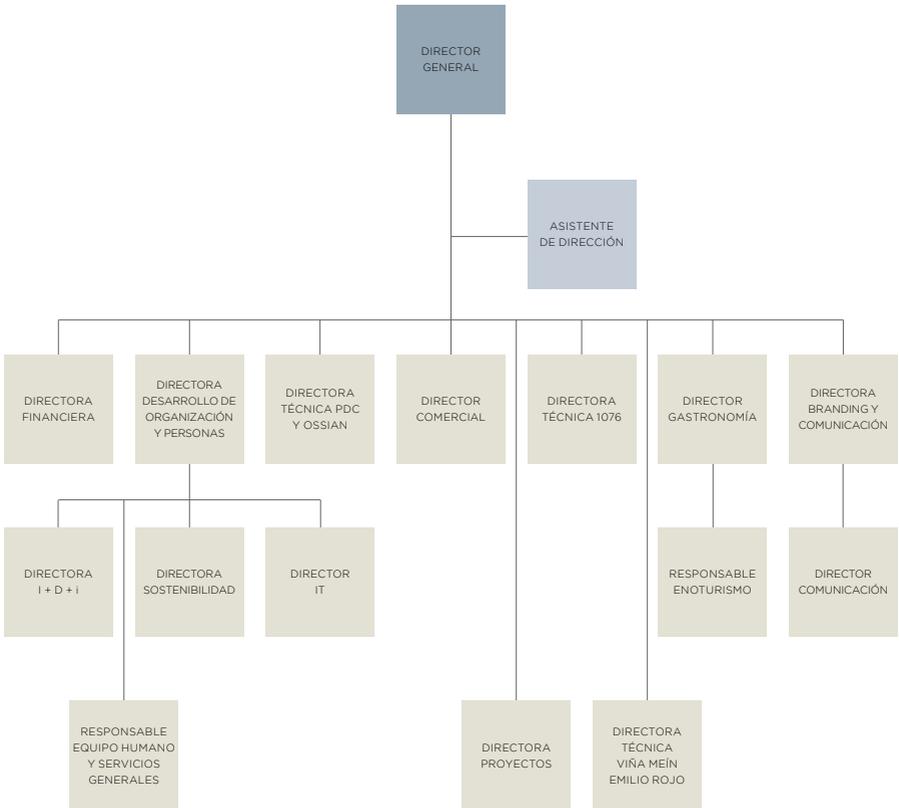
Comité de dirección
por sexo y edad

El Director General, asesorado por el resto de componentes del Comité de Dirección, es responsable de la toma de decisiones tanto en el ámbito económico, ambiental y social como en los todos los aspectos implicados en el funcionamiento de la organización.

Además del Comité de Dirección, existe un Comité Ejecutivo que representa los pilares de la organización, que son las siguientes áreas: finanzas, desarrollo de organización y perso-

nas, producción, comercialización, proyectos y branding y la parte gastronómica. En el Comité de Dirección, se incluyen las áreas transversales: Sostenibilidad, Equipo Humano, Innovación y Sistemas IT. Todos los trabajadores de la organización conocen las políticas de calidad, medio ambiente y responsabilidad social.

A continuación, se muestra el organigrama general de la organización:



Riesgos y oportunidades

Alma Carraovejas dispone de un procedimiento "Riesgos y oportunidades", para identificar y evaluar sus riesgos y oportunidades. La identificación es responsabilidad de los responsables de cada departamento; mientras que la evaluación es realizada por el Gerente y el responsable de Sistemas de Gestión. Ambas se realizan como mínimo una vez al año. Tanto los riesgos importantes y críticos, como las oportunidades interesantes, requieren un seguimiento, que será realizado también por el Gerente y el responsable de Sistema de Gestión.

A continuación, se recogen los principales riesgos identificados por la organización y los riesgos más significativos sufridos en 2021 debido a la pandemia mundial por la aparición de la Covid 19:

- En el caso de la elaboración de vino, el mayor riesgo al que nos enfrentamos es el cambio climático. Debido a ello, tenemos que estudiar nuevas formas de elaborar desde el viñedo, para no modificar la calidad y esencia de nuestros vinos.

- En el sector gastronómico y enoturístico, tenemos que trabajar en la diferenciación de las experiencias que ofrecemos, ya que cada vez hay más oferta por la zona.

- En marzo de 2020, con el comienzo del estado de alarma y las medidas preventivas impuestas por el Gobierno, como el confinamiento, tuvimos que adaptarnos a una nueva forma de trabajo. Estas medidas se han mantenido a lo largo de 2021:

- Teletrabajo de 2 días a la semana: en el caso de los departamentos que trabajan en oficinas.

- Medidas de seguridad, EPIs y distancias: para el personal de producción.

- Otra de las medidas implementadas en el estado de alarma ha sido los cierres temporales

de la hostelería, uno de nuestros sectores objetivo de venta. Creando así un riesgo de disminución de la facturación.

De esta manera se ha combatido el riesgo del cese temporal de la actividad de las diferentes bodegas. Entre las oportunidades identificadas destacan:

- Contacto y presencia en medios de comunicación. Debido a la ampliación de marcas y productos, nos ponemos el reto de afianzar el nombre y posicionamiento de cada una de nuestras bodegas.

- A través de nuestros sistemas de conciliación laboral trabajamos en atraer y retener el talento, siendo más competitivos con una fuerte política retributiva tanto económica como emocionalmente.

- Rápida adaptación de los puestos de oficinas para poder realizar teletrabajo con los dispositivos y herramientas digitales necesarias. Y rápida respuesta de los equipos para conseguir EPIs e implantar medidas de seguridad en el trabajo.



NUESTRAS BODEGAS

VIÑAMEÍN-EMILIRO ROJO

www.vinamein-emiliorojo.com

“Viña Meín está ubicado en el histórico valle del Avia, junto al legendario monasterio cisterciense de San Clodio, epicentro del desarrollo de la viticultura en el Ribeiro durante la Edad Media”.

Fundada en 1988, casa, bodega y bancales de Finca Meín (Leiro, Orense) conforman un paraje y patrimonio vitícola singular.

Las 15 hectáreas de viñedo están repartidas en pequeñas parcelas con diferentes orientaciones donde predominan los suelos de sábrego o granito descompuesto. En laderas y bancales se cultivan un mosaico de variedades autóctonas que conforman una extraordinaria riqueza: treixadura, godello, albariño, caíño blanco, loureira, lado, torrentés, caíño longo, brancellao y garnacha tintorera.

Cada una de ellas aporta su especial personalidad para elaborar nuestros vinos Viña Meín Blanco y Viña Meín Tinto.

Vinos: O Pequeno Mein 2020, O Gran Meín Blanco 2019 y O Gran Meín Tinto 2019.

En el año 2019, Alma Carraovejas recupera la bodega apostando por la zona con el compromiso de construir y mantener un legado único. Nuestra vocación es elaborar vinos sinceros basados en la agronomía y la ecología aplicando el conocimiento de la ciencia al cultivo de la tierra.

MILSETENTAYSEIS

www.milsetentayseis.com

“...la viña, en condiciones límites, casi en el punto de dejar su sitio a otros cultivos, concentra en sus raíces lo que su savia tiene de distinción y pureza”.

Milsetentayseis debe su nombre a la característica más diferenciadora del proyecto: su altitud. Entre valles, peñas y hoyadas crece un viñedo ancestral de unos suelos de una extraordinaria riqueza mineral.

Un viñedo viejo que convive con nuevas plantaciones dentro de un proyecto integral de rehabilitación de parcelas que pone en valor un paisaje de una gran tradición vitivinícola.

En el año 2018, Alma Carraovejas ha iniciado este proyecto, que pretende recuperar las variedades autóctonas potenciando el origen y la génesis de un viñedo histórico. El tempranillo de la Ribera del Duero crece en Fuentenebro (Burgos) entre viñas de albillo, monastrell, garnacha y distintas variedades que conviven y expresan todo su potencial.

Nuestro objetivo es la elaboración de unos vinos singulares que plasmen la esencia del entorno, la particularidad de cada una de las pequeñas viñas que componen Milsetentayseis y la puesta en valor de una de las zonas de mayor potencial de la Ribera.

Vinos: Milsetentayseis La Peña 2019 y Milsetentayseis Tinto 2018.

OSSIAN VIDES Y VINOS

www.ossianvinos.com

“Ossian es historia a través de las viñas, es pasión en sus uvas, es vida en sus suelos y es ilusión en su proceso de elaboración”.

En 2013 comenzó la participación en Ossian Vides y Vinos, hasta que finalmente, en 2016 la familia Ruiz Aragonese adquiere la totalidad de Ossian Vides y Vinos. Un proyecto singular que recoge el testigo de cinco siglos de tradición vitivinícola.

En Ossian perpetuamos un legado que se remonta cinco siglos atrás. Trabajamos por mantener y recuperar viñedos centenarios que no diezmó la filoxera, en una tierra de suelos privilegiados y un clima extremo que marca el carácter del verdejo ancestral y auténtico.

Entre mares de pinares ubicados en la campiña segoviana (Nieva), los majuelos enraízan en terrenos arenosos y lenguas de pizarra. Son suelos pobres que obligan a las cepas a dar lo mejor de sí mismas en unas condiciones climáticas extremas. El verdejo segoviano: su acidez natural, un bajísimo pH y la impecable fusión de la madera en el vino favorecen una evolución lenta y armoniosa en la botella, lo que le permite una guarda durante muchos años.

Tenemos el convencimiento de que nuestro mayor activo es nuestro viñedo y de que la única forma de trabajar un patrimonio excepcional como este es en ecológico. Por ello, nuestra apuesta ha sido siempre la aplicación de técnicas que excluyen la utilización de productos de síntesis química, utilizando solo abonos orgánicos y productos naturales obtenidos de extractos de plantas. Una intervención mínima justa, equilibrada, dejando que la naturaleza actúe mientras absorbemos todo el conocimiento que nos aportan sus cepas centenarias.

Vinos: Capitel 2018, Ossian 2018, Quintaluna 2018, Verdling Dulce 2016, Verdling Trocken 2016.

Los siguientes vinos de Ossian han obtenido la **certificación de vinos veganos bajo la licencia V-Label:** Capitel 2018, Ossian 2019 y Quintaluna 2019, Verdling Dulce 2016, Verdling trocken 2016.

PAGO DE CARRAOVEJAS

www.pagodecarraovejas.com

“El lugar que amamos, ése es nuestro hogar; un hogar que nuestros pies pueden abandonar, pero no nuestros corazones”.

El viñedo se halla a una altitud media de 850 m, sobre una ladera perpendicular al río Duero que atraviesa Peñafiel (Valladolid) 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 cordón 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 donde se considera 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... pero siempre con el objetivo final de mejorar la calidad y conseguir el equilibrio en el conjunto de las cosechas.

Nuestras instalaciones, siempre en constante renovación con el principal objetivo de mejora, han sido diseñadas y construidas para respetar al máximo los procesos de elaboración natural por gravedad y las características originales de la materia prima.

En la bodega se lleva a cabo un especial sistema de fermentación particularmente innovador, basado 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.

Además, fermentamos la uva con levaduras y bacterias autóctonas propias de la finca (cepas registradas en la Colección Española de Cultivos Tipo), 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.

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

Tras su paso por barrica, los 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.

Vinos: Autor 2018, El Anejón 2016, Cuesta de las libras 2015 y Pago de Carraovejas 2019.

“En algún lugar, algo increíble está esperando a ser conocido”.

Además, la finca de Pago de Carraovejas, ubicada en un enclave privilegiado, ofrece unas modernas instalaciones y una renovada propuesta de visitas capaces de satisfacer las expectativas más exigentes de los amantes del enoturismo. Nuestras instalaciones cuentan con preciosas plazas junto al edificio donde se divisan, desde el suroeste, vistas incomparables al valle y al castillo de Peñafiel.

Vivimos los procesos de elaboración desde su génesis en la propia bodega mientras disfrutamos de nuestros vinos y nuestra gastronomía. Estas son nuestras **experiencias de enoturismo:**

- Territorios Líquidos
- Territorios Únicos
- Territorios con Alma
- Experiencia a medida
- Wine tasting/Wine bar (de momento solo en verano)
- Explorando Carraovejas

Enlace en la web:

<https://www.pagodecarraovejas.com/enoturismo/>

Además, de las visitas de enoturismo, en nuestras instalaciones disponemos de espacios dedicados a **eventos y grandes celebraciones.**

ALTO DE LA HUESERA, AIURRI

Buscamos revalorizar algunas de las viñas más destacadas de la Rioja Alavesa y poner en el mapa un lugar capaz de emocionar por su entorno y su riqueza cultural y vitivinícola. En el 2020 y fruto de un esfuerzo titánico de todo el equipo se recoge la primera cosecha mientras se remodela la bodega situada en la localidad alavesa. En su primera añada, la viura y la tempranillo de las viñas situadas en la propia localidad y en las viñas de San Vicente de la Sonsierra y Laguardia, son las protagonistas de una historia que apenas comienza a escribirse.

En esta bodega no hemos comenzado a comercializar vino todavía, la primera vendimia, la añada 2020, se encuentra en crianza.

El etiquetado de nuestros vinos: Alma Carraovejas cumple con el Reglamento (UE) N° 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) N° 1924/2006 y (CE) N° 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) N° 608/2004 de la Comisión. No se tiene constancia de incumplimientos de la regulación o los códigos voluntarios relativos a la información y etiquetado de productos y servicios.

No se tiene constancia de ningún incumplimiento de regulaciones relativas a comunicaciones de marketing, incluida publicidad, promociones y patrocinios.

NUESTRA COMERCIALIZADORA, SINGULAR VINEYARD WINES, SV WINES.

Singular Vineyard Wines, S.L.U. fue constituida el 19 de julio de 2012 bajo la denominación social de DISTRIBUCIONES PAGOFIEL, S.L.U., modificando la misma por la de SINGULAR VINEYARDS WINES, S.L.U. con fecha 10 de julio de 2020. La actividad que desarrolla la Sociedad consiste en el comercio y distribución de vinos.

Con posterioridad al cierre del ejercicio anual terminado el 31 de agosto de 2018, y con motivo de la reorganización de actividades llevada a cabo por el Grupo al que pertenece, la Sociedad cesó en el desarrollo de sus actividades de comercialización y distribución de vinos. Estas actividades fueron asumidas directamente por otras empresas del Grupo, Pago de Carraovejas, S.L.U. y Ossian Vides y Vinos, S.L.U. y el personal de la Sociedad fue transferido a Pago de Carraovejas, S.L.U.

En este sentido, en un principio la Sociedad permaneció prácticamente inactiva, dedicándose al mantenimiento de posiciones financieras, así como a alguna operación ocasional, pero durante el ejercicio 2019, la Dirección del Grupo determinó su reactivación mediante el desarrollo de una nueva actividad que consiste en la realización de importaciones, adquisiciones intracomunitarias y compras nacionales de vinos espumosos y tranquilos para su posterior venta a exportación, entregas intracomunitarias y nacionales. Solo escogiendo viñedos selectos, los parajes que destacan

por su pureza radical, las viñas más icónicas y representativas, podemos tomar los paisajes embotellados más genuinos. 'Viñedos y Vinos Singulares' o 'Singular Vineyards & Wines' habla de esa búsqueda por cada paisaje, por cada entorno, por cada viñedo. Rescatando joyas en estado líquido.

Singular Vineyard Wines nace de ese deseo de unir y facilitar el acceso a los parajes más singulares del mundo. Somos los mensajeros de esos entornos en los que el productor consigue llegar más allá de los sentidos terrenales y alcanza la propia representación de un paisaje auténtico. La emoción que traspasa estas botellas motiva la pasión de este nuevo proyecto. Así, buscamos que tengas al alcance de la mano viñedos y elaboraciones singulares que te emocionen tanto como a nosotros Trabajamos con:

Charles Heidsieck: champagne que tiene un estilo como si de un diálogo perfecto se tratara. El carácter se muestra siempre orquestado entre las tres variedades clásicas de Champagne: la frescura de la elegancia de la chardonnay, la estructura de la pinot noir y la nobleza de la pinot meunier. La cadencia que le permite la crianza es también imprescindible en el coupage. Como dicen desde la Maison, «en la casa de Charles el tiempo es la 4ª variedad de uva».

Bionde Santi: El equilibrio y la frescura vibrante de la Sangiovese, la única variedad de los Brunellos y Rossos di Montalcino, se trabaja y desarrolla en la finca Tenuta Greppo, propiedad de la familia, desde hace más de 150 años. Una viticultura meticulosa, su estudio de suelos y parcelas y la selección de su propio clon dibujan el éxito del proyecto. Biondi-Santi demostró al mundo que el Sangiovese puede producir vinos con una vida extraordinariamente larga, insuperable.

Marisa Cuomo: La apuesta de Marisa Cuomo por la esencia de Furore está marcada también por lo autóctono de sus variedades. Con pocas referencias de la historia más antigua de estas uvas, las variedades Fenile, Ginestra, Ripoli, Falanghina y Biancolella realzan la singularidad de este proyecto.

Dalva: tiene a su disposición una de las más amplias gamas de vino y colección de colleitas de todo el Douro. La apuesta del proyecto parte de lograr vinos que proyecten el tiempo y las características de cada añada en una zona en la que la mezcla de vinos forma parte del saber hacer. Sus grandes reliquias llevan siempre de apellido el año de la vendimia.

Schloss, Reinhartshausen: La elaboración de Schloss Reinhartshausen se ha basado siempre en un gran trabajo de viticultura que lega en las uvas todo su paisaje. Hoy en día, el respeto al viñedo es su filosofía más importante. Tras ello, en bodega, el equipo de la casa Reinhartshausen tan solo guía la uva hasta los mejores vinos.

FUNDACIÓN CULTURA LÍQUIDA

Fundación Cultura Líquida nace con el objetivo de divulgar, promover, proyectar y expandir el conocimiento para la cultura del vino. Aspiramos también a proteger bienes de valor histórico que, por su relación con el cultivo de la vid o su conexión con el vino en el pasado, merecen ser preservados y tener un lugar de reconocimiento.

Además, todas aquellas actividades que impulsen acciones formativas o educativas y/o que contribuyan a la optimización y proyección del sector vitivinícola y las personas relacionadas en este ámbito de actuación serán objeto de nuestra fundación.

En este informe, debido a que la Fundación no ha cumplido un año contable completo, no podemos reportar datos económicos de la misma.

AMBIVIUM, NUESTRO RESTAURANTE

www.restauranteambivium.com

“Recuperar sabores de la tierra sin prescindir de la novedad, hacer de la materia prima la protagonista de nuestros platos y acompañar

te de los mejores vinos nacionales e internacionales”.

Enmarcado en las instalaciones de Pago de Carraovejas, el restaurante Ambivium nace en 2017 para dar respuesta a la necesidad de un espacio diferente con cocina creativa e innovadora y como complemento a la oferta de enoturismo de la bodega.

La sala está dividida en diferentes ambientes que albergan zona de restauración, con posibilidad de ambientes privados; zona de coctelería con vistas al viñedo; nuestra cocina vista que incorpora la parrilla como protagonista, los hornos y una espectacular terraza. La cocina acristalada hace partícipe al cliente de la elaboración de cada plato y da protagonismo al fuego de la parrilla.

La luz natural baña todos los rincones de nuestro restaurante, siendo la terraza de Ambivium, el espacio que contagia a toda la sala del entorno que nos rodea: naturaleza y silencio. Hemos reservado este espacio para el disfrute de un buen cóctel, para reposar el disfrute de nuestra cocina o simplemente para llenarnos del paisaje que nos rodea.

Como colofón, tenemos la “Plaza del Olivo”, una terraza en la planta inferior del restaurante en la que no será difícil emocionarse viendo una puesta de sol con vistas a nuestros viñedos y el imponente castillo de Peñafiel de fondo.

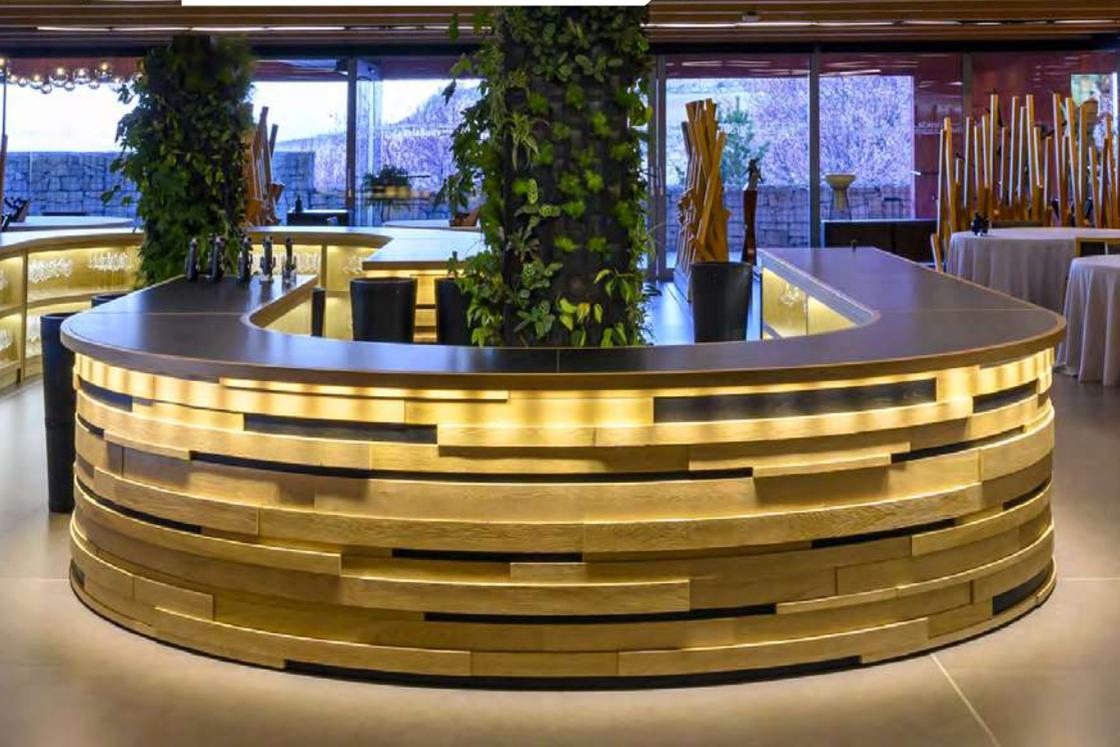
La propuesta gastronómica del restaurante Ambivium está centrada en el producto de temporada y proximidad, que se pone a disposición de eventos familiares o empresariales.

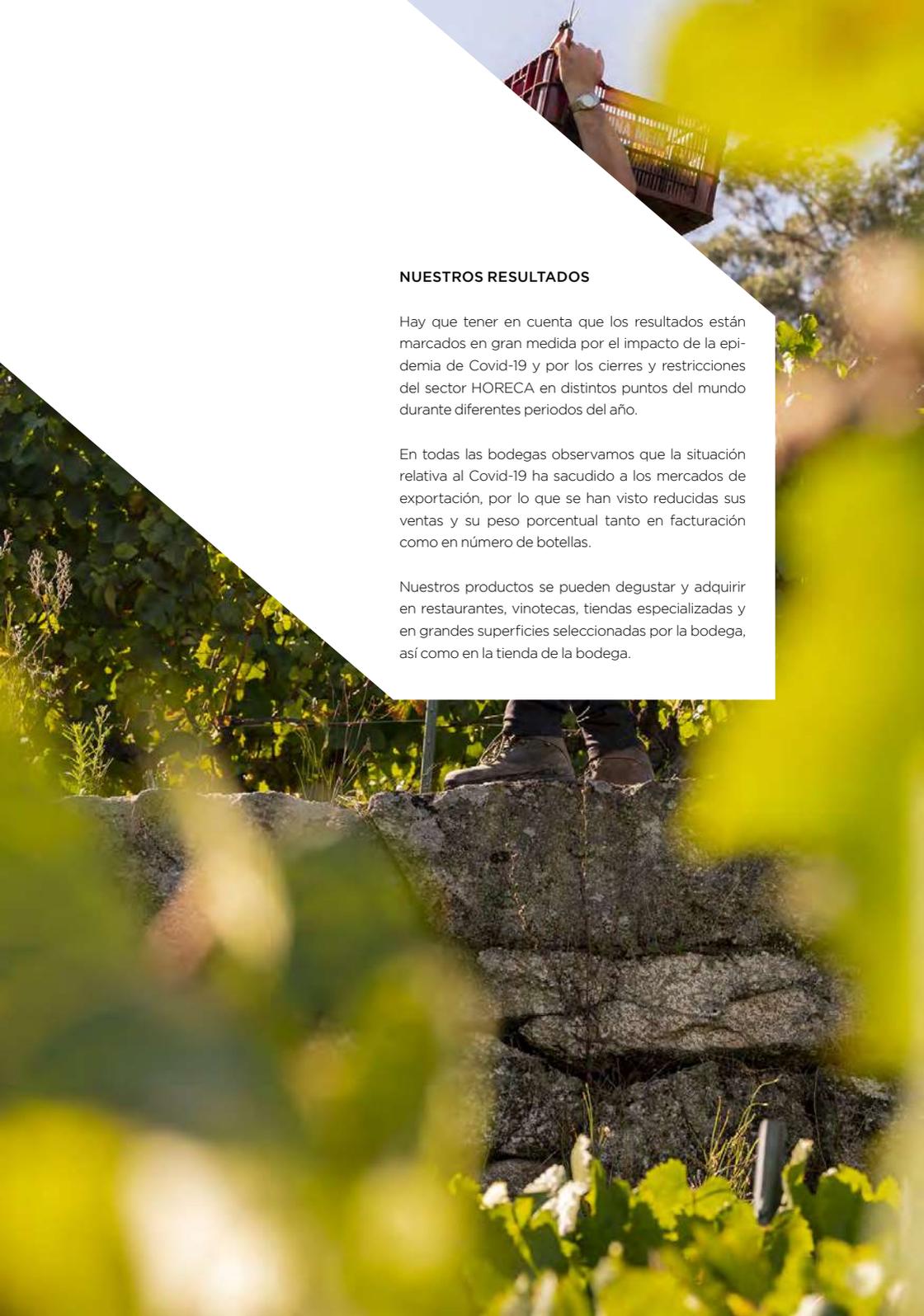
Ambivium dispone de su propio huerto ecológico que nutre de verduras, hortalizas, especias y aromáticas al restaurante y que se sitúa a escasos cincuenta metros de los fogones.

Más allá, el producto local y la selección de la mejor materia prima del mar y la tierra son la bandera del restaurante: sin artificios y home-

najeando en todo momento su sabor más puro. Un producto que alterna su protagonismo con la parte líquida buscando crear sintonías perfectas para quien se sienta a la mesa. Composiciones melódicas a través de un recorrido por la geografía mundial en forma de botella. Un homenaje rotundo y sincero al mundo del vino.

En 2021 el Restaurante Ambivium vuelve a conseguir un **Sol Repsol** y renueva la **Estrella Michelin** conseguida por primera vez en diciembre de 2020.





NUESTROS RESULTADOS

Hay que tener en cuenta que los resultados están marcados en gran medida por el impacto de la epidemia de Covid-19 y por los cierres y restricciones del sector HORECA en distintos puntos del mundo durante diferentes periodos del año.

En todas las bodegas observamos que la situación relativa al Covid-19 ha sacudido a los mercados de exportación, por lo que se han visto reducidas sus ventas y su peso porcentual tanto en facturación como en número de botellas.

Nuestros productos se pueden degustar y adquirir en restaurantes, vinotecas, tiendas especializadas y en grandes superficies seleccionadas por la bodega, así como en la tienda de la bodega.

MILSETENTAYSEIS

Esta sería la división de las ventas por tipo de vino entre el mercado nacional y mercados exteriores en el periodo analizado de 2021.

Respecto a la tabla se observa que, en el caso de esta bodega, el peso de la exportación es muy alto debido a que, elaboramos la referencia Quione que se distribuye íntegramente en Exportación (EEUU y R. Unido) para la web especializada nakedwines.com.

Mercado exterior:

- Exportación: Estados Unidos, Japón, Panamá, Puerto Rico, Reino Unido, República Dominicana, Rusia, Serbia, Suiza y Uruguay.
- Unión Europea: Alemania, Dinamarca, Países Bajos, Bélgica y Suecia.

A pesar de ser un vino con clara vocación de encontrarse en los mejores establecimientos HORECA, dada la situación de Pandemia, durante la campaña de navidad de 2021 se ha permitido la venta a algún cliente particular y empresas seleccionadas.







PAGO DE CARRAOVEJAS

Como ya sucedió en los informes anteriores, en el caso de la exportación, los porcentajes bajan respecto a años anteriores, ya que en esta tabla se incluyen, 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 casi en un 100% a los datos relativos al mercado doméstico.

La exportación supuso, en 2021, un 9,09% de la facturación total, siendo este porcentaje superior en los vinos de alta gama (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 28mart28a.

Esta sería la división de las ventas por tipo de vino entre el mercado nacional y mercados exteriores en 2021

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 bodega.

Además de en todas las provincias españolas, en el año 2021, Pago de Carraovejas ha estado presente en los siguientes mercados internacionales:

- Exportación: Andorra, Ecuador, República Dominicana, China, Japón, Rusia, Colombia, México, Honduras, Costa Rica, Nicaragua, Suiza, Puerto Rico, Noruega, Serbia, Estados Unidos, Panamá, ST. Kitts, Reino Unido, Perú, Brasil, Cuba, Gambia, Jordania, Singapur, Suecia y Uruguay.
- Unión Europea: Alemania, Portugal, Polonia, Austria, Suecia, Bélgica, República Checa, Bulgaria, Dinamarca, Luxemburgo y Países Bajos.

El listado completo de distribuidores e importadores se puede encontrar en la web oficial de Pago de Carraovejas (<http://www.pagodecarraovejas.com/29mart29ación29ción/>).







OSSIAN VIDES Y VINOS

Esta sería la división de las ventas por tipo de vino entre el mercado nacional y mercados exteriores en 2021:

Este año, la exportación sigue sufriendo las circunstancias de cierres del canal HORECA por el Covid-19 y los porcentajes exportados de los vinos de Ossian Vides y Vinos han disminuido tanto en volumen como en valor.

Además de en todas las provincias españolas, en el año 2021, Ossian Vides y Vinos ha estado presente en los siguientes mercados internacionales:

- Exportación: Andorra, Ecuador, México, Brasil, Japón, República Dominicana, Colombia, Nicaragua, Suiza, Costa Rica, Noruega, Serbia, Estados Unidos, Jordania, ST. Kitts, Puerto Rico, Rusia, Corea del Sur, Singapur, Uruguay y Reino Unido.
- Unión Europea: Alemania, Países Bajos, República Checa, Grecia, Suecia, Portugal, Bélgica, Dinamarca, Francia, Bulgaria y Polonia.

El listado completo de distribuidores e importadores se puede encontrar en la web oficial de Ossian Vides y Vinos (<https://ossianvinos.com/comercializacion/>)





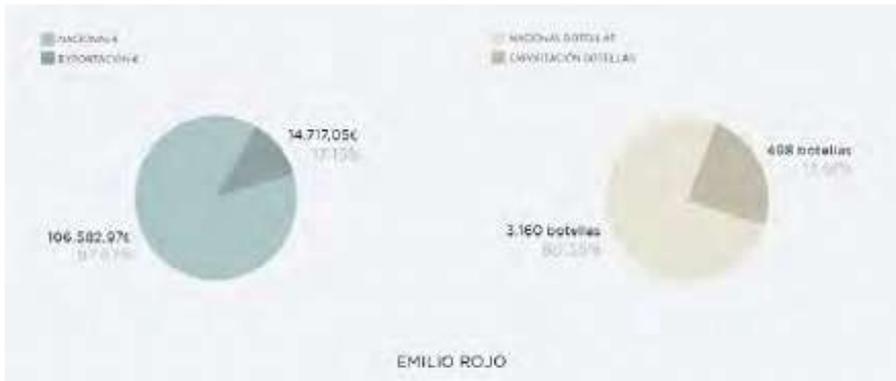




VIÑA MEÍN · EMILIO ROJO

Durante este 2021 se han sacado al mercado las primeras añadas elaboradas por el grupo de Emilio Rojo, así como una edición especial

dedicada a Julia (mujer de Emilio) que se ha servido íntegramente en el mercado nacional. Respecto a los números de esta primera añada en el mercado, estos serían los resultados del año 2021:





Al tratarse de un vino de muy poca producción, se ha servido muy poco a nivel internacional. A continuación, enumeramos los mercados fuera de España hacia los que se ha exportado este vino en 2021:

- Exportación: Andorra, Estados Unidos y Reino Unido.
- Unión Europea: Alemania, Países Bajos y Dinamarca.

A pesar de ser un vino con clara vocación de encontrarse en los mejores establecimientos HO-RECA, dada la situación de Pandemia, durante la campaña de navidad de 2021 se ha permitido la venta a algún cliente particular y empresas seleccionadas.

Esta sería la división de las ventas por tipo de vino entre el mercado nacional y mercados exteriores en el periodo analizado de 2021. Al tratarse de un vino muy establecido en España y la

D.O. poco conocida fuera de nuestras fronteras, lógicamente el mayor porcentaje de venta se concentra en España. A esto se une el cambio en los vinos con las añadas de 2019 (O Pequeño y O Gran Mein) que hace que en muchos países haya que volver a empezar con los registros de los vinos de cero.

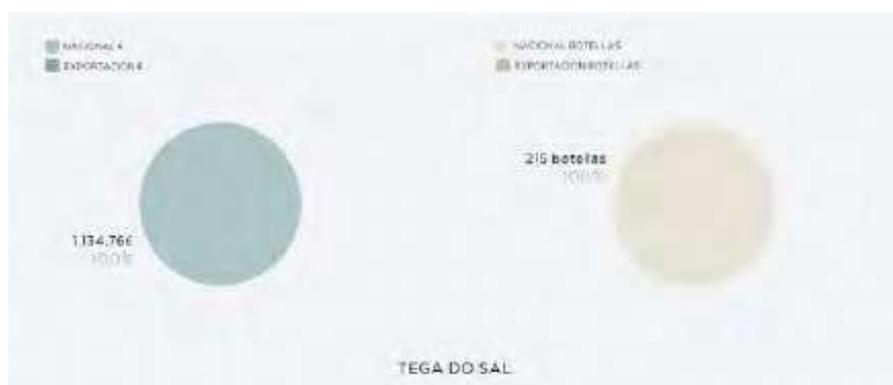
A continuación, enumeramos los mercados fuera de España hacia los que se ha exportado este vino en 2021.

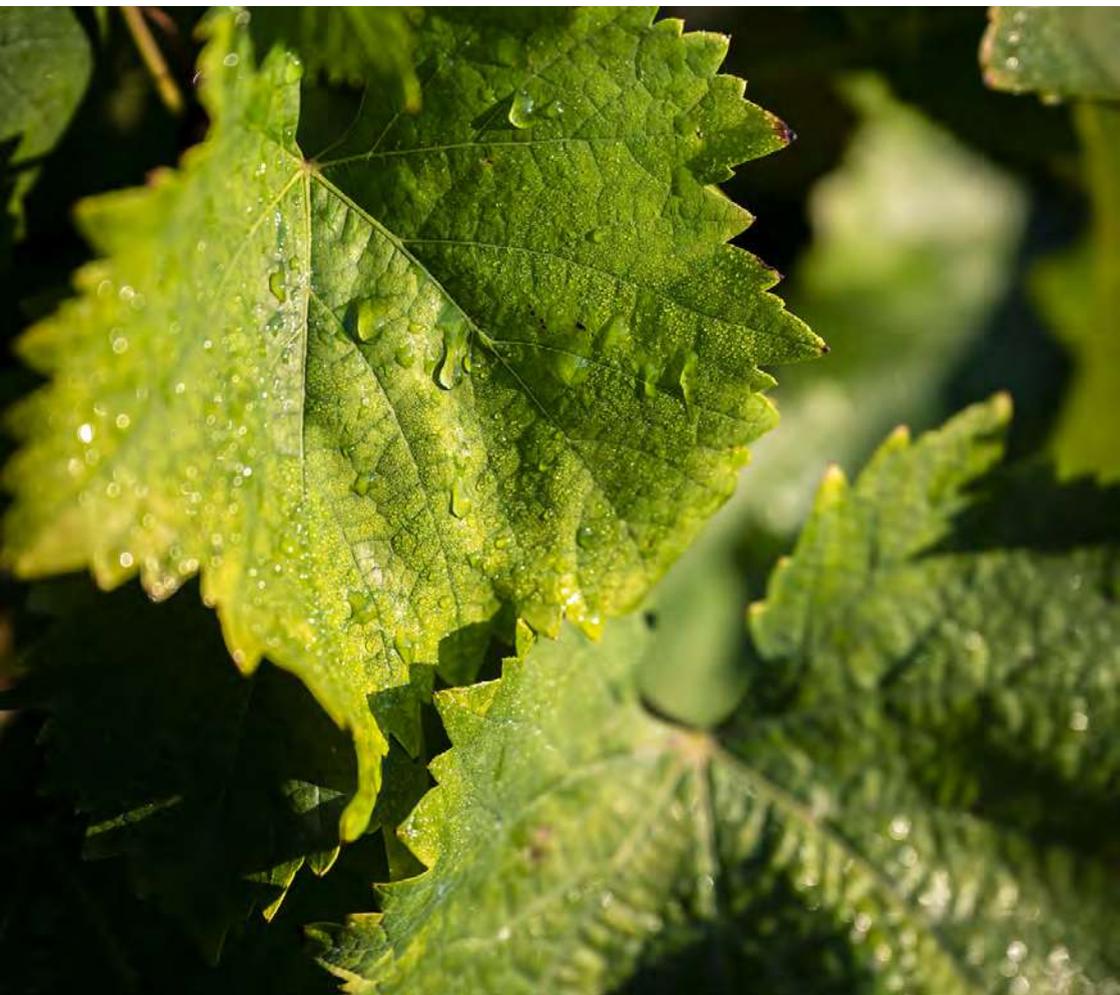
Además de en todas las provincias españolas, en el año 2020, estos vinos han estado presentes en los siguientes mercados internacionales:

- Unión Europea: Alemania, Dinamarca, Países Bajos, Bélgica y Suecia.
- Exportación: Andorra, Noruega, Rusia, Serbia, Singapur, Uruguay, Puerto Rico, Estados Unidos, México, Corea del Sur, Reino Unido, Japón y Jordania.



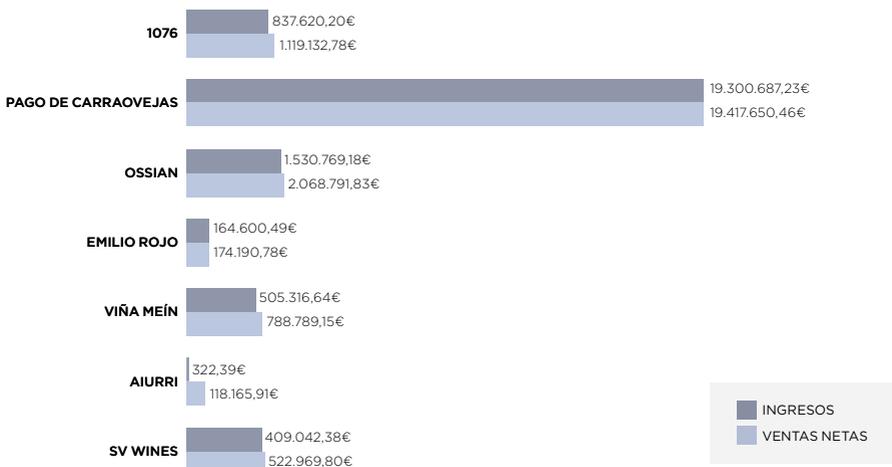






ALMA CARRAOVEJAS

A continuación se presenta un resumen de nuestros resultados económicos correspondientes al periodo del 1 de noviembre de 2020 al 31 de octubre de 2021:



VALOR ECONÓMICO DIRECTO DISTRIBUIDO €							
	1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	EMILIO ROJO	VIÑA MEÍN	AIURRI	SV WINES
Costes operativos ²	-742.554,9	7.971.997,14	-1.365.146,75	-195.063,8	-790.577,77	-529.307,35	556.996,28
Retribución a empleados ³	-341.971,95	5.430.032,62	-397.144,30	0,00	-391.261,81	179.650,12	0,00
Pagos a proveedores de capital ⁴	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pagos a las Administraciones Públicas ⁵	1.301,95	206.871,93	-36.823,23	-39.989,11	-119.056,94	-191.653,82	60,00
Inversiones en comunidades ⁶	0,00	49.339,87	-216,11	0,00	0,00	0,00	574,75
Total valor económico directo distribuido	-1.083.224,19	13.658.241,56	-1.799.330,39	-235.052,91	-1.300.896,52	-541.311,05	557.631,03
Valor económico retenido	35.908,59	5.759.408,90	269.461,44	-60.912,13	-512.107,37	-423.145,14	-34.661,23

1. Recoge todos los ingresos de la pyg (+) (ventas + otros ingresos financieros + subvenciones + deterioro por 31mart31ación + ingresos financieros + deterioro por instrumentos financieros)
2. Incluye aprovisionamientos, otros gastos explotación, gastos financieros.
3. Total grupo 64- Gastos de personal
4. Se refiere a la retribución de los accionistas.
5. Recoge el impuesto de sociedades 630 (Impuesto de sociedades) y 631 otros tributos.
6. Se refiere a las colaboraciones "sociales" que se realizan a la comunidad (cuenta de gastos extraordinarios 678)

CAPITALIZA- CIÓN TOTAL (€) 2020-2021	1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	EMILIO ROJO	VIÑA MEÍN	AIURRI	SV WINES
¹ Capital sus- critos (€)	45.000,00	520.776,99	96.000,00	3.000,00	4.250.602,55	45.000,00	60.000
² Patrimonio de la socie- dad domi- nante (€)	2.987.835,61	23.732.568,96	3.899.420,12	-594.455,11	3.036.879,59	3.755.627,97	184.311,20
³ Deuda finan- ciera (€)	564.085,04	30.022.694,35	4.016.596,63	1.672.356,29	823.339,21	4.288.088,37	0,00
⁴ Inmovilizado bruto en explotación (€)	2.644.848,29	53.702.478,38	6.455.223,12	1.043.874,58	3.944.93,12	7.388.722,37	920,00
⁵ Amortiza- ción acumu- lada (€)	-397193,30	-18.344.860,61	-1.229.747,92	-216.038,96	-1.473.082,37	-220.965,11	-97,42

1. cifra de capital social

2. cifra de PN

3. Suma de los epígrafes B.II Deudas a largo, se refiere a la retribución de los accionistas.

4. valor neto contable + amortizaciones (lo sacamos de Balance de SyS con la suma de los grupos 20+21+23)

5. El resto amortizaciones (grupo 28 del Balance de SyS)

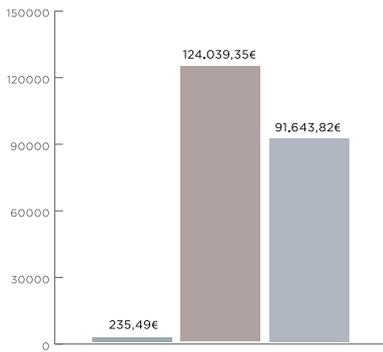


En cuanto a ayudas económicas otorgadas por Administraciones Públicas sólo podemos hablar de tres de las empresas de Alma Carraovejas; 1076, Pago de Carraovejas y Ossian Vides y Vinos.

El resto de empresas, a fecha 31 de diciembre de 2021 no han recibido ayudas o subvenciones. Las desgravaciones fiscales no se saben hasta el 25 de mayo, cuando tengamos el impuesto de sociedades.

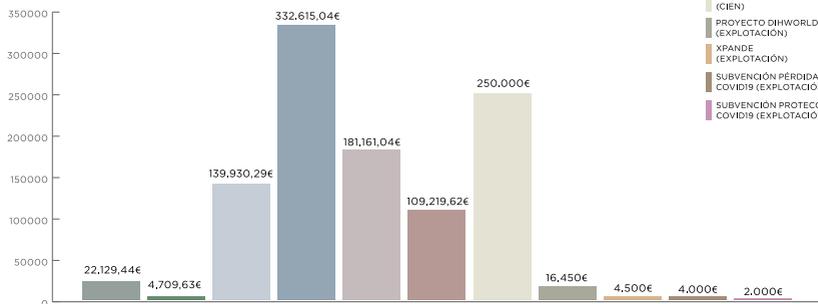
AYUDAS FINANCIERAS 1076

- EXPLORACIÓN COVID - LIQUIDAC. EQUIPOS PROTECC. COLECTIVA PRL
- EXPLORACIÓN PROYECTO I+D PHWINES-CTDI
- CAPITAL V06 JCYL

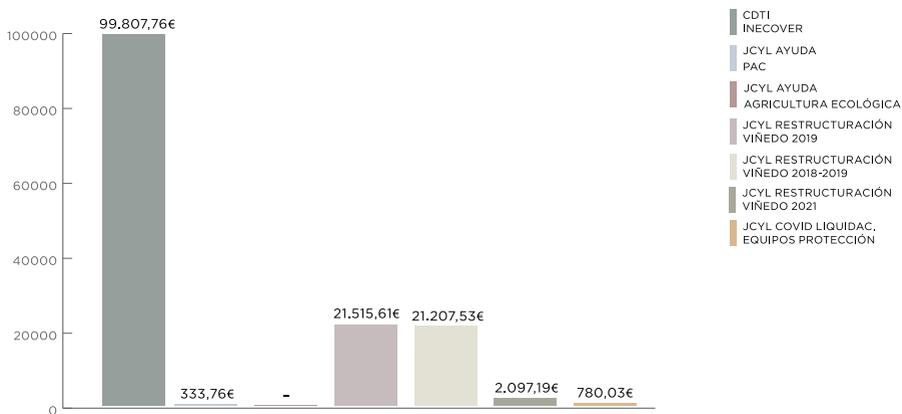


AYUDAS FINANCIERAS PAGO DE CARROVEJAS

- REESTRUCTURACIÓN DE VIÑEDO 2019 (CAPITAL)
- PLANES REESTRUCTURACIÓN Y RECONVERSIÓN VIÑEDO (EXPLOTACIÓN)
- OCM PROMOCIÓN VINO JCYL 2021 (EXPLOTACIÓN)
- PROYECTO GLOBALVITI (CIEN)
- PROYECTO BESTAGEING (EUREKA)
- PROYECTO INTELWINES
- PROYECTO LOWPHWINES (CIEN)
- PROYECTO DIHWORLD (EXPLOTACIÓN)
- XPANDE (EXPLOTACIÓN)
- SUBVENCIÓN PÉRDIDA ECONÓMICA COVID19 (EXPLOTACIÓN)
- SUBVENCIÓN PROTECCIÓN PRL COVID19 (EXPLOTACIÓN)



AYUDAS FINANCIERAS OSSIAN VIDES Y VINOS





NUESTROS GRUPOS DE INTERÉS

Se identifican como grupos de interés a todos aquellos colectivos o individuos a los que las actividades de Alma 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.

INVERSORES



Canales de comunicación

Reuniones de trabajo
(según el protocolo de relaciones con inversores)

Temas de interés

Desempeño económico
Transparencia
Lealtad
Sostenibilidad

EMPLEADOS



Canales de comunicación

Manual de bienvenida Reuniones
Suite de Google
Carpetas compartidas
Intranet
Web & Social Media
Chat de Alma Carraovejas Cuenta PDC personal
Boletín semanal
Buzón de sugerencias
Woffu
Encuestas de clima
Plataforma NIDO
Catálogo efr

Temas de interés

Conciliación
Igualdad de oportunidades
Evaluación del desempeño y desarrollo profesional
Salud y bienestar

ALTA DIRECCIÓN



Canales de comunicación

Comité de Dirección

Temas de interés

Desempeño económico
Cumplimiento legal
Gestión ética y socialmente responsable
Comunicación fluida con los grupos de interés
Sostenibilidad

CLIENTES



Canales de comunicación

Encuestas de satisfacción
Redes sociales: TripAdvisor, Facebook y Google My Business
Estrategia comercial con visitas y viajes conjuntos
Páginas web

Temas de interés

Alta satisfacción con productos y servicios
Relación fluida

COMPETENCIA



Canales de comunicación

Visitas y catas
Foros de interés común
Registros de denuncias
Asociaciones
Fundaciones
Proyectos de I+D+i

Temas de interés

Relación fluida
Fomento de asociaciones
Fomento de la cultura del vino
Sostenibilidad
Innovación



PROVEEDORES



Canales de comunicación

Email

Reuniones y visitas puntuales

Temas de interés

Cumplimiento de estándares de calidad, ambientales y sociales

Relación fluida

ENTORNO AMBIENTAL



Temas de interés

Cumplimiento legal ambiental

Innovación

Economía circular

ENTORNO SOCIAL



Canales de comunicación

Visitas

Temas de interés

Apoyo al desarrollo local y rural

Fomento de la economía de la zona

ADMINISTRACIONES PÚBLICAS



Canales de comunicación

Convenios de prácticas

Temas de interés

Colaboración con universidades y centros de formación

Fomento de asociaciones

Subvenciones y ayudas

1. Alma 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 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.



I + D + i

“La innovación es el compromiso con el futuro”.

Alma 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 contamos con el Sello “PYME Innovadora” en las bodegas de Pago de Carraovejas y Ossian Vides y Vinos. Se trata de una herramienta reconocida por el Ministerio que premia a las empresas que apuestan por la I+D+i.

Además, Alma Carraovejas cuenta con varias líneas de investigación internas y en colaboración externa, englobadas en distintos proyectos, cuyo fin común persigue la mejora continua a través del conocimiento aplicado tanto en el viñedo como en la bodega. A continuación, se presentan algunos detalles de los proyectos con colaboraciones externas.

Pago de Carraovejas 01/11/2020-31/10/2021.

1. PROYECTO NACIONAL CDTI CONVOCATORIA CIEN LOWPHWINE (2020-2024) **ESTUDIO DE NUEVOS FACTORES RELACIONADOS CON EL SUELO, LA PLANTA Y LA MICROBIOTA ENOLÓGICA QUE INFLUYEN EN EL EQUILIBRIO DE LA ACIDEZ DE LOS VINOS Y EN SU GARANTÍA DE CALIDAD Y ESTABILIDAD EN CLIMAS CÁLIDOS** IDI-20210391.. (Universidad Politécnica de Madrid, Universidad Complutense de Madrid, Universidad de León.

LowpHWine es un proyecto de I+D+i consorciado que tiene por objetivo general el estudio y la validación de soluciones científico-tecnológicas para regular y/o controlar el aumento del pH de los vinos españoles en las condiciones actuales de cambio climático, actuando sobre el trinomio suelo-planta-vino. Entre los distintos factores abordados para controlar los valores de pH y de acidez, así como su influencia en la calidad sensorial y en la evolución química y microbiológica de los vinos, se van a estudiar los siguientes por parte de Pago de Carraovejas

- Estudio de la repercusión de los portainjertos en la composición ácida de la uva.
- Influencia de la biodiversidad del suelo: estudio tanto el papel de los hongos micorrízicos, como la toma de potasio por la planta.
- Influencia de las prácticas cultivares: tiene en cuenta, especialmente, el efecto de la fertilización orgánica y de su influencia con los propios microorganismos del suelo.
- Influencia de los factores enológicos y de la evolución del equilibrio ácido-base durante la vinificación: incluye el estudio del metabolismo ácido de las especies que participan en la fermentación alcohólica y maloláctica.
- El proyecto considera una línea troncal que gira en torno al empleo de especies de levaduras no convencionales para la acidificación de mostos y vinos.

2. PROYECTO INTERNACIONAL: DIH-WORLD. Horizont 2020 (2020-2022). **ACCELERATING DEPLOYMENT AND MATURENESS OF DIHS FOR THE BENEFIT OF DIGITIZATION OF EUROPEAN SMES.** Pago de Carraovejas Grupo de Bioinformática, Sistemas Inteligentes y Tecnología Educativa (BISITE) de la Universidad de Salamanca (USAL).

DIH-World tiene como objetivo principal acelerar la adopción de tecnologías digitales avanzadas por parte de las PYMEs manufactureras europeas en todos los sectores, y apoyarlas en el desarrollo de ventajas competitivas sostenibles, para promover su fortalecimiento en los mercados internacionales, así como las capacidades de los DIHs (“Digital Innovations Hubs”) regionales.

Como representante de la industria agroalimentaria, Pago de Carraovejas participará en un experimento que aplicará técnicas de inteligencia artificial para desarrollar un sistema de almacenamiento inteligente de producto terminado. Será responsable de la implementación de los diferentes módulos de visualización, así como de la integración de la solución con su ERP. Por otro lado, el equipo de Pago de Carraovejas se encargará de desplegar la solución en los almacenes de las diferentes bodegas del grupo.

3. PROYECTO INTERNACIONAL: SMART AGRI HUBS (2021) **EXPAND INTELWINE**. Pago de Carraovejas. Grupo de Bioinformática, Sistemas Inteligentes y Tecnología Educativa (BISITE) de la Universidad de Salamanca (USAL).

Como enlace entre los Proyectos DIH WORLD e INTELWINES, que en conjunto pretenden el desarrollo y aplicación de nuevas técnicas de inteligencia artificial en el proceso de producción de una bodega para apoyar la toma de decisiones y mejorar la seguridad alimentaria, se aborda un nuevo sistema de paletización inteligente para la optimización de la logística de la bodega.

4. PROYECTO NACIONAL Individual ICE Instituto de Competitividad empresarial Junta de Castilla y León **INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DE UNA PLATAFORMA BLOCKCHAIN INTEGRAL PARA VINOS DE ALTA GAMA, A LO LARGO DE SU CICLO DE VIDA: DE LA VIÑA A LA MESA. CHAINWINES (2019-2021)**. Pago de Carraovejas. Fundación Instituto Internacional de Investigación en Inteligencia Artificial y Ciencias de la Computación (AIR INSTITUTE-USAL).

CHAINWINES es un proyecto individual de I+D que tiene por objetivo investigar y aplicar tecnologías de registro distribuido para garantizar la calidad del vino que llega a los consumidores. Para ello, se va desarrollar e implementar una plataforma blockchain que permita establecer un marco de confianza en el que diseñar y formalizar nuevos contratos automatizados (36mart contracts) entre los diferentes actores de la cadena de valor, introduciendo nuevos servicios en el modelo de negocio de Pago de Carraovejas.

Gracias a esta tecnología, la bodega podrá seguir, registrar y validar toda la trazabilidad del vino, desde su origen hasta el punto de venta. De este modo, en todas las etapas de producción y distribución recibirá información de múltiples fuentes (sensores de campo, ERP empresarial, etc.), lo que le permitirá garantizar una mayor transparencia en los procesos y la calidad de la materia prima utilizada. En definitiva, esta aplicación de blockchain posibilitará

augmentar la calidad del vino percibida por el consumidor consumidor.

5. PROYECTO NACIONAL. CDTI Ministerio de Economía, industria y competitividad. **DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DE NUEVAS TÉCNICAS DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA OPTIMIZACIÓN DE RIEGO EN VIÑEDO Y DISMINUCIÓN DE CONTENIDO EN SULFITOS EN BODEGA. INTELWINES (2019-2021)** Grupo Pago de Carraovejas. Grupo de Bioinformática, Sistemas Inteligentes y Tecnología Educativa (BISITE) de la Universidad de Salamanca (USAL).

INTELWINES es un proyecto de I+D individual que tiene como objetivo global investigar nuevas técnicas de viticultura de precisión y salubridad alimentaria. Con este fin, estas técnicas incorporarán algoritmos híbridos de inteligencia artificial y Deep Reinforcement Learning capaces de homogeneizar los procesos y transferir el conocimiento de los expertos a un sistema que garantice la calidad y salubridad del vino que llega al consumidor. Para lograr el avance en las técnicas de viticultura de precisión se desarrollarán sistemas de riego inteligente "estratégico".

Con respecto a la mejora de las técnicas de salubridad alimentaria, se diseñará e implementará un novedoso sistema de seguimiento que permita modelar el nivel de sulfuroso en vinos y seguir su evolución (hasta la botella) para predecir el grado de combinación en todo el proceso (hasta su consumo).

6. PROYECTO INTERNACIONAL I+DP en cooperación RED SUSFOOD2 (HORIZON 2020). **ESTUDIO DE LA APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS Y TECNOLOGÍAS AL PROCESADO SOSTENIBLE DE RESIDUOS AGROALIMENTARIOS PARA OBTENER ELICITORES Y PRODUCTOS QUÍMICOS DE VALOR AÑADIDO. (SPAREC)**. Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León 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 Pa-

peles y Fibras (Noruega) y ASA Spezialenzyme (Alemania). 01-04-2018 /31-03-2021. Prórroga 31-12-2021.

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.

7. PROYECTO INTERNACIONAL Consorciado SELLO EUREKA (CDTI) **EVOLUCIÓN AROMÁTICA DEL VINO TINTO EN TINAS DE MADERA. OXIGENACIÓN Y CONDICIONANTES MICROBIOLÓGICOS BESTAGEING** Pago de Carraovejas (Líder), Seguin Moreau. Entidades Colaboradoras: Universidad Complutense de Madrid, Universidad de Alcalá, Universidad de Valladolid

Es un 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 tinas o depósitos de madera, así como el desarrollo de protocolos de limpieza y desinfección para optimizar su uso en bodega.

Proyectos subvencionados / financiados por entidades públicas.

Hoyada de los lobos
01/11/2020-31/10/2021.

8. PROYECTO NACIONAL CDTI CONVOCATORIA CIEN LOWPHWINE (2020-2024) **ESTUDIO DE NUEVOS FACTORES RELACIONADOS CON EL SUELO, LA PLANTA Y LA MICROBIOTA ENOLÓGICA QUE INFLUYEN EN EL EQUILIBRIO DE LA ACIDEZ DE LOS VINOS Y EN SU**

GARANTÍA DE CALIDAD Y ESTABILIDAD EN CLIMAS CÁLIDOS IDI-20210391. Hoyada de los lobos (, Universidad Complutense de Madrid, Universidad de Navarra)

LowpHWine es un proyecto de I+D+i consorciado que tiene por objetivo general el estudio y la validación de soluciones científico-tecnológicas para regular y/o controlar el aumento del pH de los vinos españoles en las condiciones actuales de cambio climático, actuando sobre el trinomio suelo-planta-vino. Entre los distintos factores abordados para controlar los valores de pH y de acidez, así como su influencia en la calidad sensorial y en la evolución química y microbiológica de los vinos, se van a estudiar los siguientes por parte de Hoyada de los Lobos:

- Influencia del varietal: considera tanto la caracterización de variedades relictas y búsqueda de nuevos biotipos, como el estudio de la repercusión de los portainjertos en la composición ácida de la uva.
- El proyecto considera una línea troncal que gira en torno al empleo de especies de levaduras no convencionales para la acidificación de mostos y vinos.

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN INTERNAS PAGO DE CARRAOVEJAS

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.
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 al 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.
3. Adaptación al cambio climático Influencia del sistema de conducción "Vaso échalas" sobre las condiciones de maduración de la uva. Conducción en vaso vertical, donde los sarmientos se disponen alrededor de una vara o tutor (échalas). Es un método de plantación que permite asegurar la fotosíntesis de manera homogénea, y por tanto una maduración también equilibrada. El échalas 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 le 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. Nuevas plantaciones en Espantalobos.
 4. 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.
 5. 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.
 6. Vinos más saludables: Efecto de bacterias lácticas autóctonas sobre la presencia de alérgenos (histamina). Enlazando con Proyectos anteriores (CENIT DEMETER (CDTI) e 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.

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN INTERNAS OSSIAN

Aptitud enológica de viñedos prefloréticos de la variedad Verdejo para la obtención de vinos blancos ecológicos Continuación del Proyecto INNECOVER CDTI (2017-2020) que tiene como objeto de realizar la caracterización, selección, multiplicación de variedades de Verdejo prefloréticas adaptadas a condiciones de cultivo ecológico, inicio 2020.





NUESTRO EQUIPO

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

Alma Carraovejas cuenta con un Código Ético de Conducta, actualizado el 18 de noviembre de 2021 por nuestro Director General:

- Nuestro compromiso: Conseguir una identidad motivadora para desarrollar un crecimiento sostenido y firme que nos ayude en la diferenciación de una organización exigente consigo misma y con su entorno, en busca de la superación constante, para conseguir la máxima calidad mediante la innovación, la eficiencia y la profesionalidad, pero sin perder la calidez propia de la empresa familiar en las relaciones con los grupos de interés.
- Objetivo: Establecer pautas comunes de comportamiento que afecten a las personas que integramos la organización, dentro y fuera de nuestro marco laboral, que reflejen una identidad propia, diferenciación desde la diversidad y el respeto, pero que guíe la pauta común para la consecución de los objetivos marcados.

Este documento establece los códigos de reglas con los diferentes grupos de interés, así como el reglamento sobre el incumplimiento del código ético, con faltas leves, moderadas y graves.

También contamos con una Política Anticorrupción, que incluye medidas para la erradicación de prácticas como el soborno o la extorsión, estableciendo los criterios de emisión y recepción de regalos y atenciones, las vías para la detección y limitación de los conflictos de intereses, y las normas de transpa-

rencia frente a la contribución a partidos políticos. Así mismo, establece mecanismos de consulta del personal ante acciones dudosas y mecanismo de denuncia contra la corrupción.

Este Código Ético es de aplicación a toda la plantilla de Alma Carraovejas. Así mismo, todos los empleados de Alma Carraovejas están cubiertos por el convenio colectivo de aplicación, en cada caso:

- Pago de Carraovejas: Convenio colectivo de la industria y el comercio de la vid, años 2019-2020-2021 (47000595011982), resolución de 28 de noviembre de 2019 de la oficina territorial de trabajo de la delegación territorial de la Junta de Castilla y León en Valladolid.
- Ossian: Convenio sector agropecuario para la provincia de Segovia (40000015011998).
- Mil setenta y seis: Convenio colectivo provincial agropecuario de Burgos (09000025011981), suscrito el 8 de junio de 2017.
- Viña Mein – Emilio Rojo: Real Decreto Legislativo 2/2015 de 23 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores.
- Ambivium: Convenio colectivo provincial de hostelería de Valladolid (código 47000235011982).
- Fundación Cultura Líquida: Convenio Colectivo de oficinas y despachos de Valladolid.
- Alto de la Huesera Alto, Aiurri: Convenio Industria y Comercio del Vino de Álava, Publicado en BOTHERA num 40 página 1 el 14/4/2021. Código convenio número 01000875011981

En Fundación Cultura Líquida hay 2 empleadas, mujeres, y en SV Wines no hay empleados, son los mimos empleados contratados por Pago de Carraovejas S.L.U. Todos los datos de plantilla que se reportan a continuación corresponden a fecha 31/12/2021:

TRABAJADORES		1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEIN EMILIO ROJO	AIURRI	FUNDACIÓN CULTURA LÍQUIDA	TOTAL
Contratos indefinidos	Hombre	5	61	8	7	2	0	83
	Mujer	2	40	2	3	2	2	51
	Total	7	101	10	10	4	2	132
Contratos temporales	Hombre	0	18	1	0	1	0	20
	Mujer	1	12	0	0	0	0	13
	Total	1	30	1	0	1	0	33
Contratos Eventuales	Hombre	4	22	7	0	7	0	40
	Mujer	8	12	6	0	4	0	30
	Total	12	34	13	0	11	0	70

TOTAL

■ HOMBRES
■ MUJERES



PLANTILLA POR EDAD Y SEXO		1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEIN EMILIO ROJO	AIURRI	FUNDACIÓN CULTURA LÍQUIDA	TOTAL
Hombres	< 30	2	22	3	0	1	0	28
	entre 30 y 50	3	45	4	3	2	0	57
	> 50	0	12	2	4	0	0	18
	Total	5	79	9	7	3	0	103
Mujeres	< 30	0	12	1	0	1	0	14
	entre 30 y 50	3	34	1	2	0	0	40
	> 50	0	6	0	1	1	2	10
	Total	3	52	2	3	2	2	64

TOTAL

■ < 30
■ ENTRE 30 Y 50
■ > 50

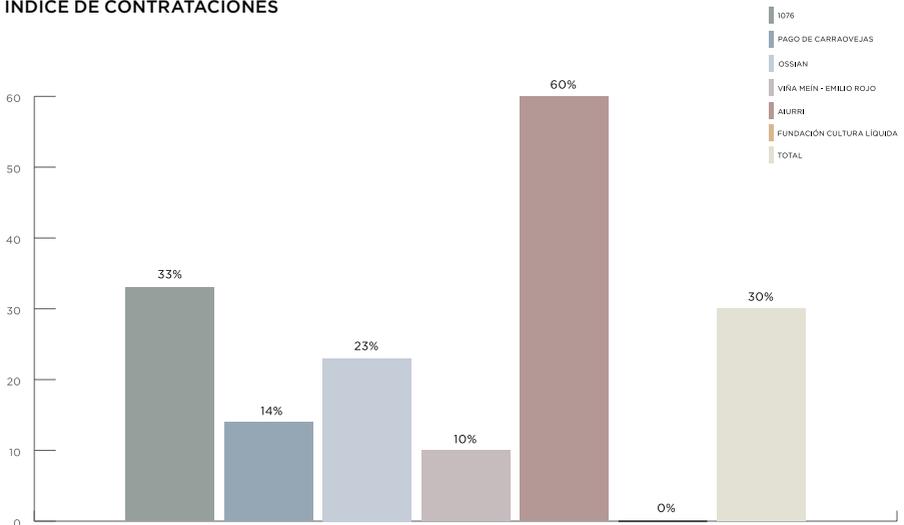


PLANTILLA POR EDAD Y CATEGORÍA PROFESIONAL		1076	PAGO DE CARRAO-VEJAS	OSSIAN	AJURRI	VIÑA MEIN EMILIO ROJO	FUNDA-CIÓN CULTURA LÍQUIDA	TOTAL
Hombres	Grupo I	0	5	0	0	0	0	5
	Grupo II	0	4	0	0	0	0	4
	Grupo III	1	6	0	0	0	0	7
	Grupo IV	3	6	0	0	0	0	9
	Grupo V	1	2	0	0	0	0	3
	Técnico titulado superior	0	7	1	0	1	0	9
	Técnico titulado medio	0	6	0	1	0	0	7
	Técnico titulado inferior	0	2	0	0	0	0	2
	Auxiliar administrativo	0	0	0	0	0	0	0
	Auxiliar laboratorio	0	0	0	0	0	0	0
	Coordinador de ventas	0	0	0	0	0	0	0
	Limpieza	0	0	0	0	0	0	0
	Oficial 1ª	0	14	3	1	0	0	18
	Oficial 2ª	0	19	2	0	2	0	23
	Oficial 3ª	0	0	0	0	2	0	2
	Oficial 1ª administrativo	0	0	0	0	0	0	0
	Peón	0	8	3	1	2	0	14
	Total	5	79	9	3	7	0	103
Mujeres	Grupo I	2	0	0	0	0	0	2
	Grupo II	0	1	0	0	0	0	1
	Grupo III	0	5	0	0	0	0	5
	Grupo IV	0	4	0	0	0	0	4
	Grupo V	1	3	0	0	0	0	4
	Técnico titulado superior	0	10	1	0	1	1	13
	Técnico titulado medio	0	12	0	0	0	0	12
	Técnico titulado inferior	0	6	0	0	0	0	6
	Auxiliar administrativo	0	1	0	0	0	0	1
	Auxiliar laboratorio	0	1	0	0	0	0	1
	Coordinador de ventas	0	0	0	0	0	0	0
	Limpieza	0	2	0	1	0	0	3
	Oficial 1ª	0	0	0	0	0	0	0
	Oficial 2ª	0	1	0	0	1	0	2
	Oficial 3ª	0	3	0	0	0	0	3
	Oficial 1ª administrativo	0	1	0	0	1	1	3
Peón	0	2	1	1	0	0	4	
Total	3	52	2	2	3	2	64	



CONTRATACIONES		1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEÍN EMILIO ROJO	AIURRI	FUNDACIÓN CULTURA LÍQUIDA	TOTAL
Hombres	< 30	0	2	1	0	1	0	4
	entre 30 y 50	1	6	0	0	1	0	8
	> 50	0	0	0	1	0	0	1
	Total	1	8	1	1	2	0	13
Mujeres	< 30	1	4	2	0	1	0	8
	entre 30 y 50	0	4	0	0	0	0	4
	> 50	0	0	0	0	0	0	0
	Total	1	8	2	0	1	0	12

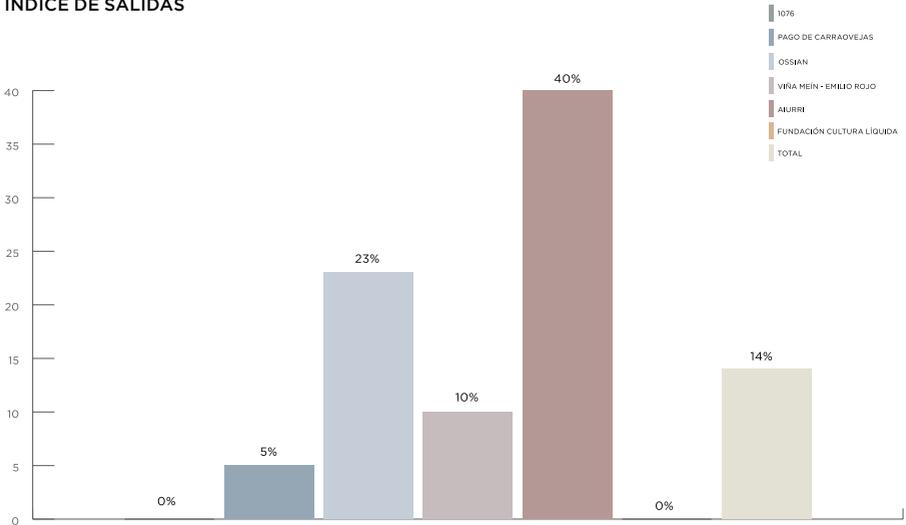
ÍNDICE DE CONTRATACIONES





SALIDAS		1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEÍN EMILIO ROJO	AIURRI	FUNDACIÓN CULTURA LÍQUIDA	TOTAL
Hombres	< 30	0	1	0	0	0	0	1
	entre 30 y 50	0	0	0	0	1	0	1
	> 50	0	0	0	1	0	0	1
	Total	0	1	0	1	1	0	3
Mujeres	< 30	0	2	3	0	1	0	6
	entre 30 y 50	0	2	0	0	0	0	2
	> 50	0	1	0	0	0	0	1
	Total	0	5	3	0	1	0	9

ÍNDICE DE SALIDAS



RELACION SALARIO ALMA CARRAOVEJAS SALARIO SEGÚN CONVENIO

	1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEÍN EMILIO ROJO	FUNDACIÓN CULTURA LÍQUIDA	AIURRI
Salario mínimo interprofesional (SMI)	13.510 €					
Salario según convenio	14.064 €	14.920,00 - 16.454,21 €	13.510,00 €	13.510,00 €	24.043,32 €	17.138 €
Salario pagado por la empresa a menor categoría	18.000 €	18.000 €	18.000 €	16.588,80 €	29.179,00 €	18.000 €
Relación salario convenio - SMI	104%	133%	100%	100%	178%	129%
Relación salario Alma Carraovejás - Salario s/ convenio	128%	109-121%	133%	123%	121%	105%

PERMISO PARENTAL

		1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEÍN EMILIO ROJO	AIURRI	FUNDACIÓN CULTURA LÍQUIDA	TOTAL
Empleados con derecho a permiso parental	HOMBRE	0	4	0	0	0	0	4
	MUJER	0	5	0	0	0	0	5
	TOTAL	0	9	0	0	0	0	9
Empleados que ejercieron su derecho a permiso parental	HOMBRE	0	4	0	0	0	0	4
	MUJER	0	5	0	0	0	0	5
	TOTAL	0	9	0	0	0	0	9
Empleados que se reincorporaron al trabajo después de su permiso parental	HOMBRE	0	4	0	0	0	0	4
	MUJER	0	1	0	0	0	0	1
	TOTAL	0	5	0	0	0	0	5
Empleados que conservaron su empleo pasados 12 meses del permiso parental	HOMBRE	0	3	0	0	0	0	3
	MUJER	0	5	0	0	0	0	5
	TOTAL	0	8	0	0	0	0	8
Índice de reincorporación	HOMBRE	-	100%	-	-	-	-	100%
	MUJER	-	100%	-	-	-	-	100%
Índice de retención	HOMBRE	-	75%	-	-	-	-	75%
	MUJER	-	100%	-	-	-	-	100%

TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD (SUPERIOR AL 33%)

1076	PAGO DE CARRADVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEÍN EMILIO ROJO	AIURRI	TOTAL
0	1 (0,76%)	0	0	0	1 (4%)

Además, trabajamos con centros especiales de empleo, tales como Asedema, grupo Lince, Grupo SIFU y el taller ocupacional de Peñafiel.

2. Estamos autorizados por resolución de la Junta de Castilla y León de 26/05/21 a la aplicación de medidas alternativas a la contratación de personas con discapacidad durante tres años. Para ello, hemos contratado con los centros especiales de empleo SIFU y ESCID el suministro de materias primas, maquinaria, bienes de equipo o cualquier otro tipo de bienes necesarios para el desarrollo normal de la empresa, y la prestación de servicios ajenos y accesorios a la actividad normal de la empresa. Dichos contratos cubrirán el importe de las medidas alternativas a dichas contrataciones.



UN GRAN LUGAR PARA TRABAJAR

Alma Carraovejas utiliza el Modelo efr en la gestión de todo lo relacionado con la conciliación de la vida personal y profesional. El principal objetivo de esta norma es definir una serie de medidas diseñadas para satisfacer las necesidades demandadas por los empleados en relación con el equilibrio de la vida personal y profesional. Todo ello se recoge en el catálogo de medidas efr, que es renovado anualmente con medidas agrupadas en: calidad en el empleo, flexibilidad temporal y espacial, apoyo a la familia de los empleados, desarrollo personal y profesional, igualdad de oportunidades y liderazgo y estilos de dirección.

Las nuevas medidas implantadas en el catálogo de fecha diciembre de 2021 son:

- Descuento en la compra de bonos regalo de Alma del 15%.
- Posibilidad de solicitar anticipos.
- 24 y 31 de diciembre son días no laborables para el disfrute personal.
- Homogenización de vacaciones en 25 días laborables en todos los proyectos vitivinícolas de Alma y en 49 días naturales en el restaurante Ambivium.
- Plan de teletrabajo 3/2.
- Formación a través de retribución flexible.
- Conversaciones de Desarrollo y Plan de Desarrollo Personal y Profesional.
- Programa de Liderazgo Alma Carraovejas (LAP).

Así pues, la implantación del Modelo efr permite lograr una organización más productiva y eficiente, transmitiendo imagen de buen empleador y, sobre todo, felicidad y sentido de pertenencia a las personas que la conforman. Se pretende una organización que trabaje por objetivos, con responsabilidad y creatividad.

En Alma Carraovejas contamos con:

- Un procedimiento de vacaciones aplicable al personal de nuestras bodegas, y otro para el restaurante, con el objetivo de cada uno de los

departamentos, en consonancia con el Departamento de Equipo Humano, sea responsable de la gestión eficaz de sus propios recursos.

- Un procedimiento de retribución flexible para las bodegas y otro para el restaurante, cuyos objetivos son dar a conocer a nuestros trabajadores sus derechos y deberes en relación con cada una de las fórmulas retributivas incluidas en el plan, así como ofrecerles la oportunidad de destinar una parte de su retribución fija bruta anual en metálico a la obtención de una serie de productos o servicios para adecuar lo más posible su retribución a sus necesidades personales. Los productos ofrecidos son tarjeta de comida en el comedor de empleados³, ticket guardería y seguro médico familiar.

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 Real Decreto Legislativo 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: jornada de trabajo, horario y distribución del tiempo de trabajo, régimen de trabajo a turnos, sistema de remuneración y cuantía salarial, sistema de trabajo y rendimiento, o 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.

Para garantizar una comunicación fluida entre todos los departamentos, a nivel intradepartamental y una óptima comunicación externa, se establecen una serie de canales que todos los empleados deben conocer y cuyo uso se recomienda. Es responsabilidad de la organización transmitir una información útil, veraz y adecuada a los empleados y, a su vez, es responsabilidad de estos mantenerse informados a través de los canales de comunicación corporativos creados a tal efecto:

3. Solo para trabajadores de la bodega Pago de Carraovejas y el restaurante Ambivium.

- Suite de Google
- Carpetas compartidas
- Intranet
- Web & Social Media
- Chat de Alma Carraovejas
- Plataforma NIDO
- Cuenta PDC personal
- Periódico trimestral
- Boletín semanal
- Buzón de sugerencias
- Woffu

FORMACIÓN Y DESARROLLO DEL TALENTO

Mejorar en la formación y desarrollo del talento de nuestros trabajadores es uno de los objetivos básicos dentro de la organización. Por este motivo, disponemos de un procedimiento de formación y elaboramos programas de formación desde el año 2009. Las principales acciones formativas en 2021 han estado relacionadas con:

- Prevención de riesgos laborales (uso de desfibriladores, entre otras).
- Formación en idiomas: inglés y francés.
- Manipulador de alimentos.
- Programa de Liderazgo Alma Carraovejas (LAP).
- Manipulador de fitosanitarios.
- Curso de carretillero.
- Curso de Powerpoint y Excel, nivel avanzado.
- ERP Navision.
- Enología. Wset.

Otra medida para contribuir al desarrollo del talento dentro de nuestra plantilla, son las conversaciones del desarrollo, un proceso llevado a cabo por el responsable directo, que sirve para evaluar el valor, la excelencia y las competencias de una persona, pero, sobre todo, la aportación que hace el colaborador al negocio de la organización, es decir, la medida en la que contribuye para alcanzar los objetivos propuestos.

Esta metodología se aplica con el objetivo de mejorar el resultado de nuestros colaboradores en su función actual, permitiendo asumir otras/mayores responsabilidades en el futuro, desarrollando las competencias requeridas para la consecución de

la estrategia del Grupo. Todo ello, en paralelo con reforzar la implicación y la fidelidad de los colaboradores, responder a los retos del Grupo en su proceso de crecimiento y expansión y mejorar la cooperación entre los diferentes niveles jerárquicos.

IGUALDAD Y DIVERSIDAD

En Alma Carraovejas estamos trabajando en la actualización del Plan de Igualdad acorde a la nueva normativa en materia de igualdad para las empresas, siendo esta el Real Decreto 901/2020, de 13 de octubre, por el que se regulan los planes de igualdad y su registro, y se modifica el Real Decreto 713/2010 del 28 de mayo, sobre registro y depósito de convenios y acuerdos colectivos de trabajo.

Hasta que tengamos dicha actualización contamos con un Plan de Igualdad provisional cuyos objetivos son:

- Promover en Alma Carraovejas el principio de igualdad de trato entre mujeres y hombres, garantizando las mismas oportunidades profesionales en el empleo, selección, retribución, formación, desarrollo, promoción y condiciones de trabajo.
- Garantizar en la empresa la ausencia de discriminación, directa o indirecta, por razón de sexo, y, especialmente las derivadas de la maternidad, paternidad, la ausencia de obligaciones familiares, el estado civil y condiciones laborales.
- Eliminar toda manifestación de discriminación en la promoción interna y selección con objeto de alcanzar una representación equilibrada de la mujer en la plantilla.
- Prevenir el acoso sexual y acoso por razón de sexo, a través de la implantación y seguimiento de su código de conducta que ya actúa para proteger a todos los empleados y empleadas de ofensas de naturaleza sexual.
- Promover mediante acciones de comunicación y formación la igualdad de oportunidades en todos los niveles organizativos.
- Potenciar la conciliación de la vida profesional, personal y familiar a todas las empleadas y empleados de la empresa, con independencia de su antigüedad.

El Plan de Igualdad se estructura en ocho áreas de análisis: estructura de la plantilla, selección, promoción, formación, retribución, conciliación, sexismo y acoso laboral y cultura organizativa. Para cada una de estas áreas se define uno o varios aspectos a mejorar y por tanto uno o más objetivos a conseguir para superar las deficiencias detectadas y se detallan las medidas previstas para alcanzarlos, indicando los objetivos a cuya consecución sirven y la fecha de su comienzo.

Algunas de las medidas incluidas en el Plan de Igualdad son:

- Sensibilizar y orientar a través de formación específica o documentación apropiada a todas las personas que participan en los procesos de selección de personal y promoción interna.
- Incorporar a la oferta formativa y de forma transversal temas de igualdad de género dirigida tanto a mujeres como a hombres de la empresa.
- Realizar periódicamente un análisis sobre las retribuciones medias de mujeres y varones en la empresa.
- Elaborar un catálogo de medidas de conciliación para conocer la oferta de medidas de la empresa.
- Informar a la plantilla de la existencia de un Plan de Igualdad, del porqué y los objetivos del mismo.
- Continuar utilizando un lenguaje no sexista en la redacción de los documentos y comunicaciones tanto internas como externas.
- Evitar situaciones de sexistas y por razón de acoso sexual y acoso laboral o mobbing
- Informar a las empresas clientes y proveedores de nuestro compromiso con la igualdad de oportunidades y la no discriminación.

Con el fin de hacer realidad la evaluación y el seguimiento del Plan de Igualdad, se ha constituido una

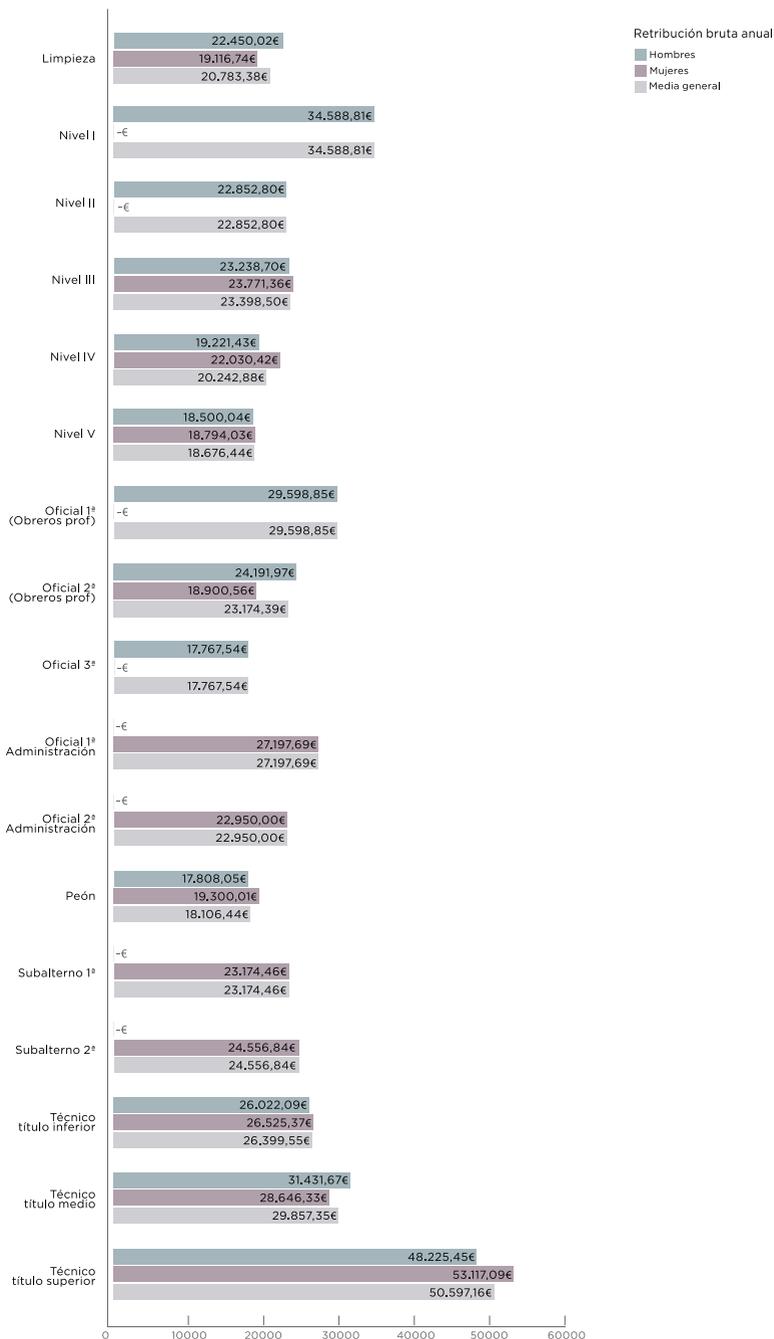
Comisión de Igualdad de Oportunidades, cuyos miembros coinciden con el grupo de trabajo de conciliación. También disponemos de un Protocolo para las situaciones de acoso sexual y por razón de sexo, y acoso moral o mobbing, cuyo objetivo es definir las pautas que permitan identificar una situación de acoso, con el fin de solventar una situación discriminatoria y minimizar las consecuencias, garantizando en todo momento los derechos de todas las personas. La comisión instructora es el órgano que recibe todas las consultas y denuncias referidas al acoso sexual y por razón de sexo o denuncias por acoso moral que pudieran producirse. En su seno se lleva a cabo la investigación de las denuncias siguiendo lo establecido en este protocolo. Los miembros de la comisión instructora se comprometen a observar secreto profesional, imparcialidad y respeto a todos los casos.

En 2021 hemos actualizado el Plan de Acción para la Gestión de la Diversidad (creado en 2012 por primera vez) 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 éticas.

En relación con la **brecha salarial**, hemos recopilado los siguientes datos comparativos, para todo el grupo (Alma Carraovejas), de retribución bruta anual media por sexo y categoría profesional:

Las diferencias salariales entre sexos que se aprecian en diferentes categorías se deben a las diferencias salariales entre puestos de trabajo dentro de una misma categoría, no existiendo en Alma Carraovejas discriminación salarial alguna por razón de sexo.







SEGURIDAD Y SALUD

En Alma Carraovejas velamos por la seguridad de los empleados dentro y fuera de nuestras actividades e instalaciones. Por ello, desde el momento de incorporación a la empresa se proporciona a todos los colaboradores un seguro médico privado con altas

coberturas y con condiciones especiales para sus familiares directos. En cuanto a prevención de riesgos laborales, trabajamos con Quirón Prevención en el cumplimiento de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, y sus posteriores modificaciones. Además, anualmente se realizan los reconocimientos médicos a toda la plantilla.

SEGURIDAD Y SALUD LABORAL					
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> Hombres Mujeres </div>	Índice de accidentes	Tasa de enfermedades profesionales	Tasa de accidentes (1)	Tasa de absentismo (2)	Victimas mortales relacionadas con trabajo
Aiurri				4,90%	
Milsetentayseis				0,30%	
Pago de Carraovejas	<div style="display: flex; align-items: center;"> x10 x5 15 11,35% </div>		<div style="display: flex; align-items: center;"> x35 x27 62 19% </div>	2,03%	
Ossian	<div style="display: flex; align-items: center;"> x3 x1 4 34,81% </div>		<div style="display: flex; align-items: center;"> x37 x0 37 1,28% </div>	21,85%	
Fundación CL				50%	
Viña Mein	<div style="display: flex; align-items: center;"> x10 x5 2 27,40% </div>		<div style="display: flex; align-items: center;"> x0 x14 14 0,51% </div>	11,71%	

(1) Tasa de accidentes: nº de días de baja/(nº días laborales x plantilla)

(2) Tasa de absentismo: (días por persona de absentismo / plantilla media) x 100

HORAS DE FORMACIÓN POR SEXO Y CATEGORÍA PROFESIONAL												
 Hombres  Mujeres	Missetentayseis		Pago de Carraovejas		Ossian	Viña Mein Emilio Rojo	Alurri	Total				
	Grupo I			 x193 	PROMEDIO 64,33				 x193 	PROMEDIO 64,33		
Grupo II	 x39 	PROMEDIO 39	 x189  x63	PROMEDIO 63				 x189  x102	PROMEDIO 102			
Grupo III	 x40 	PROMEDIO 40	 x619  x132	PROMEDIO 87,4				 x619  x132	PROMEDIO 87,4			
Grupo VI	 x156 	PROMEDIO 52	 x252  x378	PROMEDIO 70				 x408  x378	PROMEDIO 122			
Grupo V	 x10 	PROMEDIO 25	 x252 	PROMEDIO 63				 x10  x292	PROMEDIO 88			
Técnico titulado superior			 x601  x793	PROMEDIO 77,47	 x84 	PROMEDIO 84	 x40 	PROMEDIO 40		 x685,5  x833	PROMEDIO 201,47	
Técnico titulado medio			 x221  x457,5	PROMEDIO 48,46	 x164 	PROMEDIO 82	 x40 	PROMEDIO 40	 x71  x30	PROMEDIO 33,67	 x332  x651,5	PROMEDIO 204,13
Técnico titulado inferior			 x40  x662,5	PROMEDIO 140,5						 x40  x662,5	PROMEDIO 140,5	
Auxiliar administrativo												
Auxiliar laboratorio												
Coordinador de ventas												
Limpieza												
Oficial 1ª	 x46 	PROMEDIO 21								 x46  x80	PROMEDIO 21	
Oficial 2ª			 x538  x136	PROMEDIO 16,85						 x538  x136	PROMEDIO 16,85	
Oficial 3ª												
Oficial 1ª administrativo			 x370 	PROMEDIO 52,86						 x370 	PROMEDIO 52,86	
Peón			 x49 	PROMEDIO 12,25	 x188  x6	PROMEDIO 27,71				 x237  x6	PROMEDIO 39,96	
Total	 x206 		 x2708,5  x3324		 x272  x170		 x40  x40		 x71  x30		 x3297,5  x3643	
Promedio horas/personas	 x41,2 		 x36,11  x53,61		 x45,33  x85		 x6,67  x20		 x35,5  x15		 x164,81  x213,11	





NUESTRO ENTORNO

NUESTRO ENTORNO NATURAL

Para Alma Carraovejas, el desarrollo sostenible es algo que está incorporado al propio planteamiento estratégico de nuestras 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.

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

- Almacenamiento y manipulación de materiales.
- Control de consumos.
- Mantenimiento y limpieza de equipos.
- Vertidos contaminantes.
- Control y almacenamiento de residuos.
- Higiene y cuidados personales.

También contamos con normas de actuación en caso de emergencias:

- Medidas de emergencia y evacuación.
- Medidas en caso de incendio.

Además, nuestros consumos de agua (facturas y/o contadores) y energía (facturas) se controlan de forma mensual, y en relación con la generación de residuos se realiza un inventario al final del año a partir de los datos facilitados por los gestores.

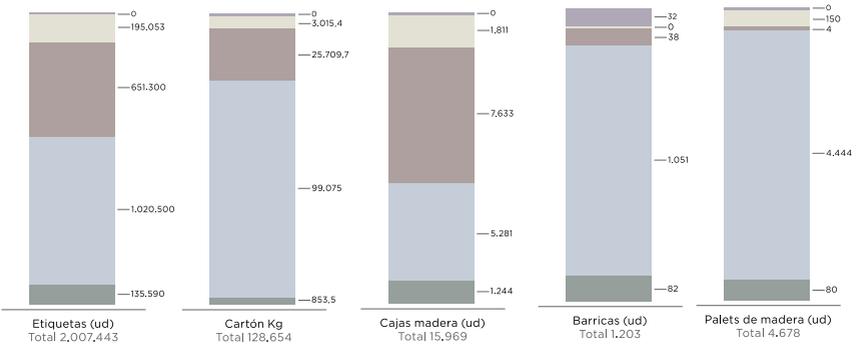
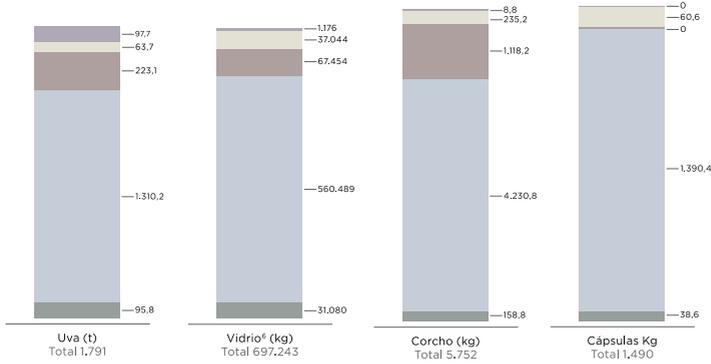
La identificación y evaluación de aspectos ambientales correspondiente al año 2021 ha detectado los siguientes aspectos significativos: consumo de agua, consumo de energía y consumo de gasóleo (en vehículos y maquinaria de viticultura).

No se han producido multas ni sanciones no monetarias por incumplimiento de la normativa ambiental durante 2021.



CONSUMO DE MATERIAS PRIMAS

Principales materias primas bodegas⁵



⁵ Todos renovables, excepto las cápsulas. Bienes adquiridos en 2021.

⁶ Entre un 50% y un 78,8% de vidrio reciclado, según certificados del proveedor.

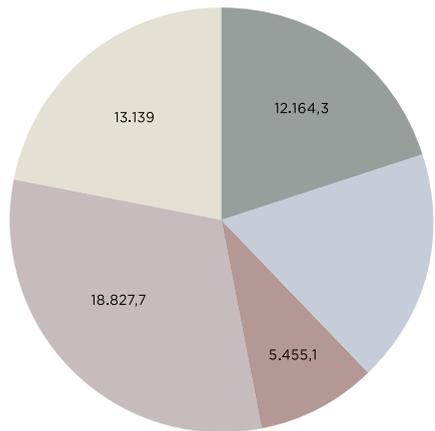


Estamos adheridos al Plan Empresarial de Prevención de Ecovidrio, por ese motivo cada año se intenta disminuir el coeficiente K_r/K_p de los envases puestos en el mercado. Además, todos los años se lleva a cabo la declaración anual de envases.

PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS AMBIVIUM⁷

⁷ Todos renovables.

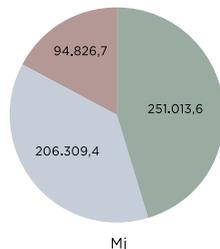
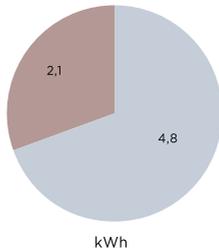
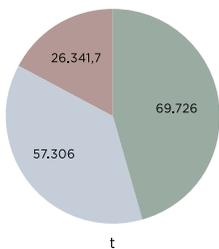
- Frutas y verduras (kg)
- Carnes (Kg)
- Pescados y mariscos (kg)
- Otros (kg)
- Bebidas (ud)



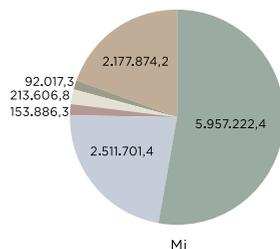
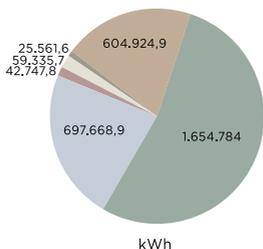
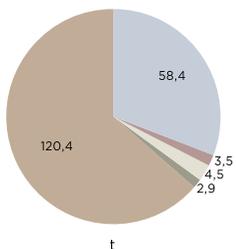
CONSUMO DE ENERGÍA⁴

4. Unidades de conversión empleadas:
 1 t propano = 47.300 Mj; 1 t gasóleo = 43.000 Mj; 1 t biomasa = 18.084 Mj.
 Densidad del gasóleo: 850 kg/m³. Densidad de la gasolina: 680 Kg/m³.
 1 kWh = 3,6 Mj.

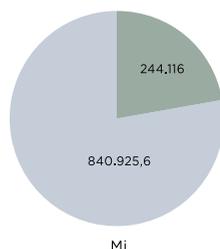
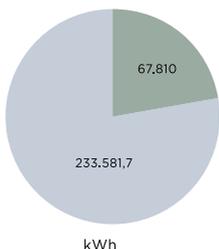
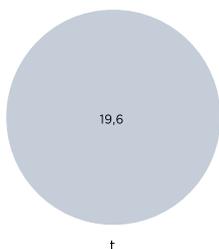
- consumo Eléctrico
- consumo Propano
- consumo Gasóleo
- consumo Carbón
- consumo Gasolina
- consumo Biomasa
- consumo Butano



MILSETENTAYSEIS
 153.373,7kWh
 552.149,7Mj

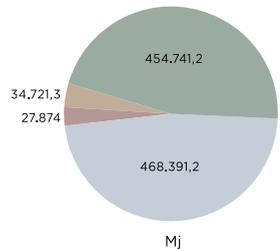
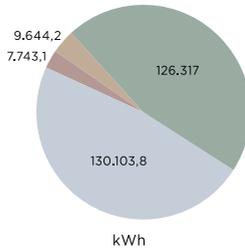
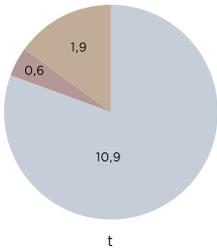


PAGO DE CARRAOVEJAS Y AMBIVUM
 3.085.022,9kWh
 11,106.308,4Mj

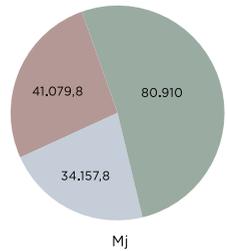
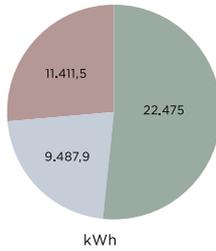
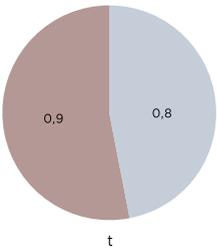


OSSIAN
 301.391,7kWh
 1.085.041,6Mj

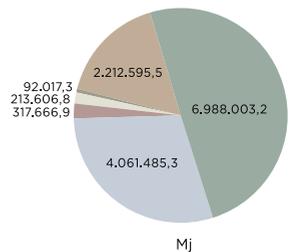
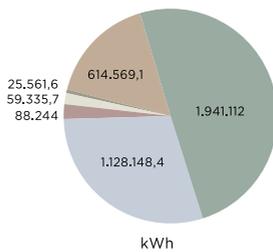
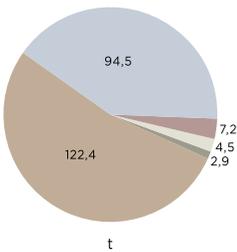
- consumo Eléctrico
- consumo Propano
- consumo Gasóleo
- consumo Carbón
- consumo Gasolina
- consumo Biomasa
- consumo Butano



VIÑA MEÍN · EMILIO ROJO
273,808kWh
985,727,7Mj



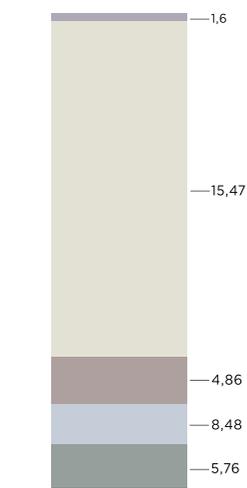
AIURRI
43,374,4kWh
156,147,6Mj



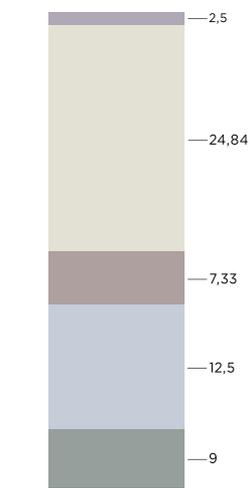
TOTAL
3,856,970,8kWh
13,885,375Mj

CONSUMO ENERGÉTICO TOTAL

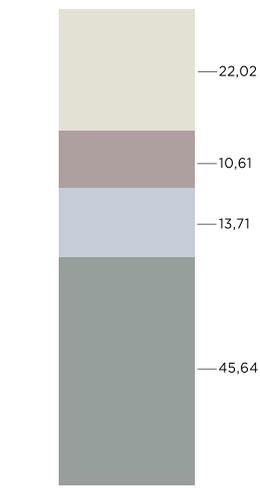
- Aiurri
- Viña Mein·Emilio Rojo
- Ossian
- Pago de Carraovejas
- Milsetentayseis



Mj/kg de uva
Total 7,76



Mj/litros de vino producidos
Total 11,57



Mj/litros de vino vendidos
Total 14,33

CONSUMO DE AGUA

En Pago de Carraovejas, 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. El agua que captamos del pozo es empleada para las actividades de viticultura, elaboración de vino (previamente osmotizada) y enoturismo. La cubierta vegetal del dormitorio de botellas utiliza 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 del interior de la nave. Así mismo, contamos con dos balsas

descubiertas en las que también se almacena agua de lluvia, que luego se utiliza para el consumo en riego, bodega y zona social. Además, el edificio está preparado para poder implantar medidas de reutilización de agua de lluvia, proyecto que espera acometerse en el futuro.

En el resto de bodegas el agua consumida procede de la red. Sin embargo, en Milsetentayseis se añade un tratamiento para su uso en bodega, que consiste en la utilización de un declorador, un descalcificador y un filtro ultravioleta.

Los consumos de agua de 2021 han sido:

	1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEÍN EMILIO ROJO	AIURRI	TOTAL
m ³	555	37.904	1.003	3.021	287	42.770
m ³ /kg uva	0,006	0,029	0,004	0,047	0,003	0,024
m ³ /litros de vino producidos	0,009	0,043	0,007	0,076	0,005	0,036
m ³ /litros de vino vendidos	0,046	0,047	0,010	0,067	-	0,044

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, hemos conseguido reducir el caudal y la contaminación de nuestras aguas residuales.

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 depuradora que consta de un sistema de depuración de aireación prolongada con fangos activos que depura las aguas residuales antes de ser vertidas al arroyo "Botijas". Disponemos de autorización de vertido, vigente desde el 30 de enero de 1997, emitida por la Confederación Hidrográfica del Duero. El resto de bodegas vierten al colector municipal correspondiente.

En todas las sedes se considera que el agua consumida es igual al agua vertida, excepto en Pago

de Carraovejas, en la que la cantidad de agua vertida se extrae del informe trimestral de la empresa mantenedora de la depuradora que se remite, a su vez, a la Confederación Hidrográfica del Duero; en 2021 el vertido fue de 2.533 m³.

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 las depuradoras se gestionan adecuadamente según su naturaleza y composición, de modo que no produzcan afección alguna a las aguas superficiales o subterráneas.

A continuación, se reproducen los valores medios de nuestras aguas de vertido en Pago de Carraovejas, que es la única bodega que vierte directamente a cauce público:

VERTIDO DE AGUA	pH		DQO (mg/l)		DBO ⁵ (mg/l)		SS (mg/l)	
	Valor medio	Límite permitido	Valor medio	Límite permitido	Valor medio	Límite permitido	Valor medio	Límite permitido
Pago de Carraovejas y Ambivium	7,5	6-9	34	160	8,5	40	19,3	80

GESTIÓN DE RESIDUOS

Residuos no peligrosos (kg)

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO LER	DESTINO	1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEÍN EMILIO ROJO	AIURRI	TOTAL
Papel y cartón	200101	R13	410	-	110	-	-	520
Plástico	200139	R13	197	3.940	50	-	-	4.187
Madera	150103	R3	-	4.920	-	-	-	4.920
Desperdicios industriales	191212	R13	-	1.640	-	-	-	1.640
Residuos de restos vegetales	020103	R13	3.831	37.380	8.923	2.549	3.908	56.591
Lodos	190805	R3	-	22.260	-	-	-	22.260
Cartón paja	150101	R13	-	28.900	-	-	-	28.900
Maderas de desecho	200138	R3	-	11.380	-	-	-	11.380
Absorbentes	150203	R12	-	-	-	12	8	20
Cristal industrial	150107	R12	-	620	-	-	-	620
TOTAL			4.438	111.040	9.083	2.561	3.916	131.038

SUBPRODUCTOS (KG)	1076	PAGO DE CARRAOVEJAS	OSSIAN	VIÑA MEÍN EMILIO ROJO	AIURRI	TOTAL
Orujos	14.420	196.520	24.940	8.384	10.160	254.424
Lías	1.820	21.400	-	-	1.795	25.015
TOTAL	16.240	217.920	24.940	8.384	11.955	279.439

GESTIÓN DE RESIDUOS

Residuos peligrosos (kg)

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO LER	DESTINO	1076	PAGO DE CARRAO-VEJAS	OSSIAN	VIÑA MEÍN EMILIO ROJO	AIURRI	TOTAL
Residuos de laboratorio	160506	R13	-	32	-	-	-	32
Envases plásticos contaminados	150110	R12	-	32	-	-	-	32
Envases metal contaminados	150110	R12	-	8	-	-	-	8
Aerosoles	160504	R12	-	37	-	-	-	37
Tubos fluorescentes (doméstico)	200121-31	R12	-	20	-	-	-	20
TOTAL			-	129	-	-	-	129



CAMBIO CLIMÁTICO

Fruto del compromiso de Alma Carraovejas con la lucha contra el cambio climático, se calcula y verifica la huella de carbono de organización de Pago de Carraovejas desde el año 2015 al 2018 según la norma GHG Protocol y del 2019 en adelante siguiendo el estándar internacional ISO 14064, con un enfoque de control operacional y estableciendo 2019 como año base. A este cálculo, se han sumado las bodegas Ossian Vides y Vinos y Milsetentaiseis en 2019, y Viña Meín-Emilio Rojo en 2020, pero será en 2020 cuando se verifiquen estas tres bodegas bajo el estándar ISO 14064 y se tomará dicho año como año base.

Así mismo, disponemos de un plan de reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, en el que destacamos las siguientes medidas:

- Buscar proveedores lo más cercanos posibles, especialmente para materias primas y materias auxiliares que se adquieren en

grandes cantidades (uva, abono, biomasa, gasóleo, barricas, botellas, cajas de cartón, palets, etc.).

- Conducción eficiente de tractores y vehículos de empresa.
- Utilización de energías verdes.
- Regular las temperaturas de climatización.
- Optimizar las automatizaciones de ciertos procesos (tren de lavado de barricas, control automático de temperaturas en los depósitos, etc.).
- Realizar un correcto mantenimiento de los equipos.
- Sustituir equipos antiguos por otros más eficientes (criterio de compra).
- Emplear agua caliente solo cuando sea necesario.
- Aprovechar al máximo la luz natural, emplear lámparas y bombillas LED, así como instalar detectores de presencia en zonas de paso.
- Programar anualmente sesiones de sensibilización ambiental para todos los trabajadores.

HUELLA DE CARBONO MILSETENTAYSEIS

Inventario de Gases de Efecto Invernadero (kg CO ₂ eq)		
Año	2020	2021
Viticultura	70.031	33.726
Elaboración	16.559	14.620
Consumos generales	27.095	44.942
Packaging	12.590	16.302
Distribución final del producto	432	25.783
Residuos	6.460	1.110
Total	133.167	136.483

Histórico de resultados		
Año	2020	2021
Resultado (t CO ₂ eq)	133	136

Para el cálculo de la Huella de Carbono de Milsetentayseis, se considera como año base 2020, porque se cuantificaron emisiones significativas pertenecientes a todos los alcances, que no se habían considerado en años anteriores; y se produjeron cambios estructurales dentro de la organización. También se toma como referencia la norma ISO 14064 a partir del año 2020, habiendo sido GHG Protocol los años anteriores.

**HUELLA DE CARBONO
PAGO DE CARRAOVEJAS**

Inventario de Gases de Efecto Invernadero (kg CO ₂ eq)			
Año	2019	2020	2021
Viticultura	203.494	165.545	113.818
Elaboración	138.545	174.286	174.376
Consumos generales	684.962	388.551	440.451
Packaging	258.918	293.567	317.821
Distribución final del producto	195.613	303.266	306.671
Residuos	71.710	82.578	23.305
Restaurante	75.585	30.077	135.294
Total	1.628.827	1.437.870	1.511.736

Histórico de resultados			
Año	2019	2020	2021
Resultado (t CO ₂ eq)	1.629	1.438	1.512

Para el cálculo de la Huella de Carbono de Pago de Carraovejas se considera como año base 2019, porque se cuantificaron emisiones significativas pertenecientes a todos los alcances tomando como referencia la norma ISO 14064, habiendo sido GHG Protocol los años anteriores.

En el año 2020 hay una reducción notable de emisiones en comparación con 2019 y 2021, sobre todo como consecuencia de los efectos de la pandemia producida por la Covid-19.

**HUELLA DE CARBONO
OSSIAN VIDES Y VINOS**

Inventario de Gases de Efecto Invernadero (kg CO ₂ eq)		
Año	2020	2021
Viticultura	110.029	52.878
Elaboración	37.147	24.096
Consumos generales	61.345	72.830
Packaging	71.517	56.850
Distribución final del producto	40.644	53.743
Residuos	14.640	3.493
Total	335.322	263.890

Histórico de resultados		
Año	2020	2021
Resultado (t CO ₂ eq)	335	264

Para el cálculo de la Huella de Carbono de Ossian Vides y Vinos, se considera como año base 2020, porque se cuantificaron emisiones significativas pertenecientes a todos los alcances, que no se habían considerado en años anteriores; y se produjeron cambios estructurales dentro de la organización. También se toma como referencia la norma ISO 14064 a partir del año 2020, habiendo sido GHG Protocol los años anteriores.

HUELLA DE CARBONO
VIÑA MEÍN - EMILIO ROJO

Inventario de Gases de Efecto Invernadero (kg CO ₂ eq)		
Año	2020	2021
Viticultura	22.216	21.777
Elaboración	9.665	23.707
Consumos generales	64.585	74.630
Packaging	28.517	20.058
Distribución final del producto	20.014	18.016
Residuos	3.583	806
Total	148.580	158.994

Histórico de resultados		
Año	2020	2021
Resultado (t CO ₂ eq)	149	159

Para el cálculo de la Huella de Carbono de Viña Meín-Emilio Rojo, se considera como año base 2020, por ser el primer año de cálculo de emisiones de dióxido de carbono de dicha organización.

HUELLA DE CARBONO
ALMA CARRAOVEJAS

Inventario de Gases de Efecto Invernadero (kg CO ₂ eq)					
Año	2021				
Viticultura	33.726	113.818	52.878	21.777	222.199
Elaboración	14.620	174.376	24.096	23.707	236.799
Consumos generales	44.942	440.451	72.830	74.630	632.853
Packaging	16.302	317.821	56.849	20.058	411.030
Distribución final del producto	25.783	306.671	53.743	18.016	404.213
Residuos	1.110	23.305	3.493	806	28.714
Restaurante	-	135.294	-	-	135.294
Total	148.580	1.511.736	263.889	158.994	2.071.102

Histórico de resultados	
Año	2021
Resultado (t CO ₂ eq)	2.071

Para el cálculo de la Huella de Carbono de Alma Carraovejas, se considera como año base 2021, por ser el primer año de cálculo de emisiones de dióxido de carbono de toda la organización

BIODIVERSIDAD

En Alma Carraovejas, a pesar de ubicarnos en zonas no protegidas, damos una gran importancia al cuidado de nuestro entorno, tanto del medio ambiente como de la biodiversidad.

En lo que respecta a la existencia de zonas incluidas en Red Natura 2000, hay que destacar que la finca de Pago de Carraovejas 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 500 metros hacia el norte del Pico de Santa María, lo cual hace que tengamos áreas de gran valor para la biodiversidad.

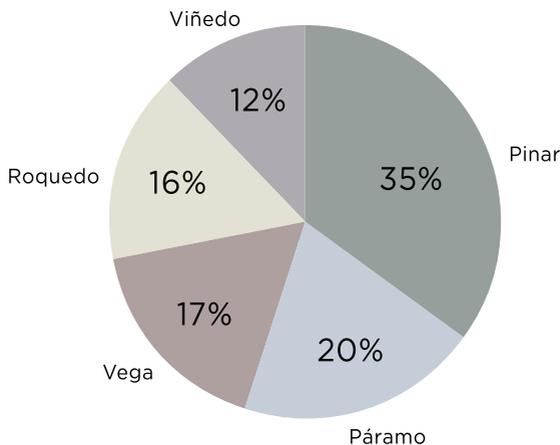
En el año 2013, realizamos un estudio faunístico para conocer la gran variedad de fauna con la que cuenta la finca de Pago de Carraovejas, y con el objetivo final de implantar mejoras ambientales.

Se ha dividido la finca 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: el páramo, el roquedo, el pinar, el viñedo y la vega.

Las áreas con más valor para la biodiversidad son el pinar y el páramo, albergando el mayor número de especies, con más del 50% del total:

El pinar se encuentra 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 son de arcillas margosas, niveles calcáreos y yesíferos. El pinar posee 38 especies diferentes de vertebrados, lo que supone un 35% del total. Los animales aprovechan la espesura de esta área para refugiarse, tal es el caso de los jabalíes, los corzos o los conejos. Las aves suelen utilizarlo para alimentarse; y los pies más altos y mejor ubicados, para colocar sus nidos.

El páramo está ubicado en la parte superior de la finca, se trata de un 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 suponen el 20% del total, destacando sobre manera las aves como la cogujada, la collalba o el mochuelo.



NUESTRO ENTORNO SOCIAL

Estos son los estatutos, principios y otros documentos de carácter económico, ambiental y social desarrollados externamente y que Alma Carraovejas respalda:

- Pacto Mundial: Estamos comprometidos con la ejecución de los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) definidos por la Asamblea General de Naciones Unidas, trabajando de la mano de la Red Española del Pacto Mundial.
- Decálogo de sostenibilidad: Pago de Carraovejas fue la tercera empresa en obtener la adhesión al decálogo en el año 2017. Desde 2021 la adhesión es a nombre de Alma Carraovejas, por lo que todas las empresas del grupo están comprometidas con dicho decálogo.
- Hosteleros por el Clima: Reconociendo el desafío climático que tenemos por delante, Restaurante Ambivium se compromete a llevar a cabo un plan de acción para la reducción de sus emisiones de gases efecto invernadero y a formar parte de la Comunidad #PorElClima, iniciativa pionera de personas, empresas, organizaciones y administraciones públicas que se unen con un objetivo común: ser protagonistas de la acción contra el cambio climático de acuerdo a las directrices marcadas en el Acuerdo de París.

Y esta es la lista de las principales afiliaciones a entidades del sector u otras asociaciones y las organizaciones de defensa de intereses a nivel nacional o internacional:

- Vitartis: Pertenece a la junta directiva.
- Instituto de Calidad Turística Española, ICTE.
- Fundación Másfamilia.
- 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).
- Asociación para el Progreso de la Dirección (APD)
- 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.
- International Wineries for Climate Action.
- Wine in moderation.

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 2021.

En Alma Carraovejas cumplimos con la Ley Orgánica 3/2018 de protección de datos de carácter personal y garantía de los derechos digitales y del Reglamento Europeo RGPD 679/2016. 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. En 2021 no se han recibido reclamaciones fundamentadas sobre la violación de la privacidad y la fuga de datos de los clientes.

Tampoco se han recibido multas relacionadas con el incumplimiento de la normativa relativa al suministro y uso de productos y servicios.

NUESTROS PROVEEDORES

En nuestra firme apuesta por la calidad de nuestros productos, en Alma Carraovejas contamos con proveedores que conocen perfectamente nuestras expectativas 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 nuestra apuesta por la calidad, distinguimos tres tipos de proveedores: de materia prima, de materiales auxiliares y resto.

Conscientes de la importancia de extender nuestros valores a toda la cadena de suministro, 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. Siguiendo los sistemas de gestión de calidad se realiza una revisión anual de proveedores, así como de las incidencias que se pudieran haber generado y en las que estuviera involucrado alguno de ellos.

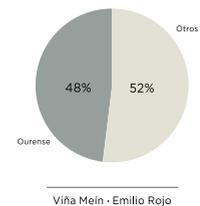
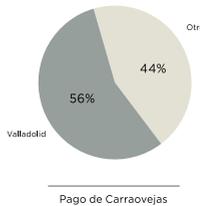
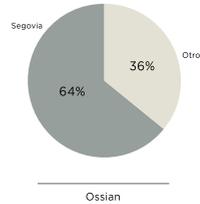
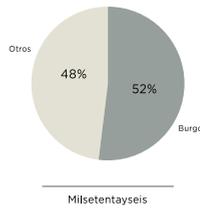
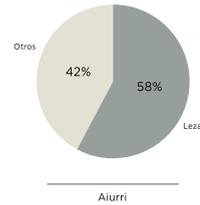
También se ha elaborado un Código de Conducta para proveedores donde se les compromete e informa de la importancia de las normas y prácticas del lugar de trabajo, cumplimiento de la ley y de nuestros criterios responsables tanto ambientales como laborales. El 100% de nuestros proveedores habituales conocen dicho código, siendo esencial su entrega y confirmación de recepción por parte de ellos para el comenzar a trabajar juntos.

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

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

Por tanto, Alma Carraovejas compra, siempre que es posible, bienes y servicios a proveedores y subcontratistas locales (de la provincia en la que se ubica el centro de trabajo), siempre y cuando cumplan con nuestros requisitos en cuanto a calidad del servicio. De esta manera, pretendemos contribuir a la generación de riqueza en nuestro

entorno, mediante la implantación y desarrollo de relaciones económicas con proveedores locales. Los porcentajes de compra (que supone el gasto en euros) de nuestros proveedores y subcontratistas durante 2021 se presenta a continuación:



COMUNIDAD LOCAL

En Alma Carraovejas hemos desarrollado un fuerte compromiso con la sociedad en general, y con la sociedad rural en particular. La situación de la pandemia hace que algunas de las colaboraciones habituales no se puedan llevar a cabo, a pesar de ello, estas son algunas de las acciones al respecto que hemos llevado a cabo durante el año 2021:

- Participación Alianza GAVI (ALIANZA PARA LA VACUNACION INFANTIL) con la Obra Social La Caixa y la Fundación Bill y Belinda Gates.

- Plantación de árboles a través de la asociación El Paro de Luyas en Piñel.
- Envío de regalos en la campaña “Reyes Magos de Verdad”.
- Bonos regalos de visitas para sanitarios, como agradecimiento a su labor durante la pandemia.
- Colaboración en una cata benéfico contra el Cáncer en Ávila

En relación con las obras y mejoras llevadas a cabo en las infraestructuras de nuestras instalaciones durante el año 2021 se han invertido 3.220.106 €, destacamos las siguientes:

PAGO DE CARRAOVEJAS		1.536.106 €
Obras	Actuaciones varias en Ambivium	
	Varios	7.000 €
	Cambio barandilla terraza RTE	15.000 €
	Aerocides (filtros purificación aire) esto es de 2020, pero no lo metimo	16.000 €
	Reparaciones solera acceso recepción de uva	7.000 €
	Bodega Ambivium (i/adoquinado exterior y forrado escalera acceso RTE)	780.000 €
	Reparación plaza Olivo	178.000 €
	Impermeabilización caseta madera	2.000 €
	Mejoras duchas vestuarios	2.106 €
	Cámara de uva 1 y cuartos auxiliares	400.000 €
	Urbanización de botellero a cámara de uva	50.000 €
	Ampliación instalación osmosis	14.000 €
Actuaciones paisajísticas	65.000 €	

OSSIAN		13.000 €
Obras	Canalización de depuradora hasta el arroyo	13.000 €
	Resto de la obra 50%	

VIÑA MEÍN		50.000 €
Obras	Adelantos de proyectos y actuaciones previas en fase 1 (edf. Producción)	50.000 €

ALTO DE LA HUESERA		1.600.000 €
Obras	Reforma bodega fase 2 (acabar edificios de producción)	1.600.000 €

MILSETENTAYSEIS		21.000 €
Obras	Sede social (en concepto de proyectos y similar)	21.000 €

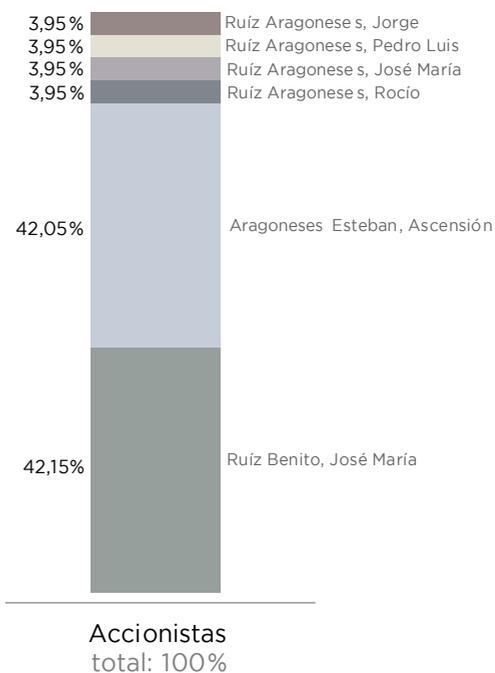
En 2022 está previsto comenzar a realizar grandes cambios estructurales en las bodegas de Ossian, Viña Mein y Aiurri.





SOBRE ESTA MEMORIA

El grupo Alma Carraovejas nace con el propósito de aunar la misma filosofía de trabajo a todas sus sociedades dependientes. Sus accionistas son:

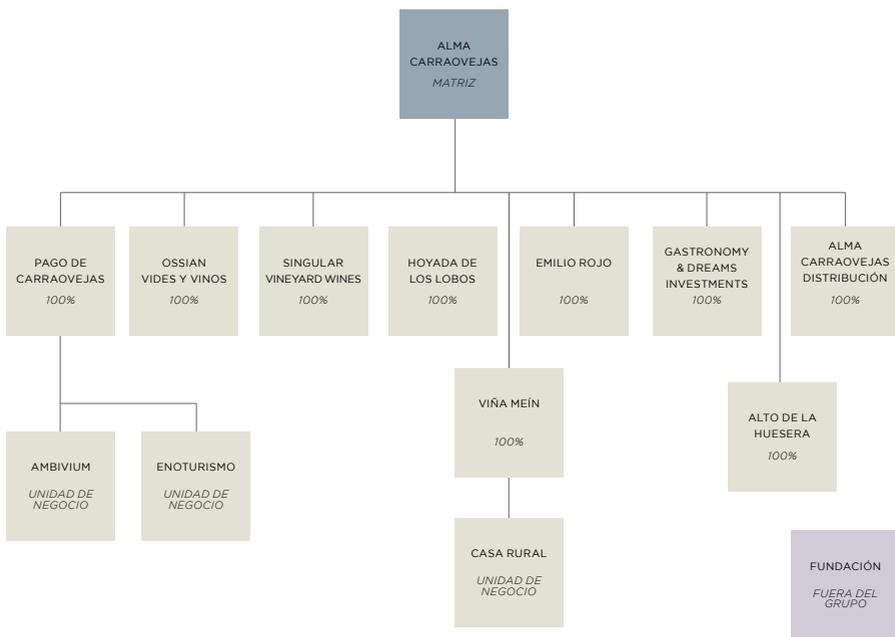


La sociedad Alma Carraovejas S.L. es la sociedad dominante de un grupo de sociedades constituidas por:

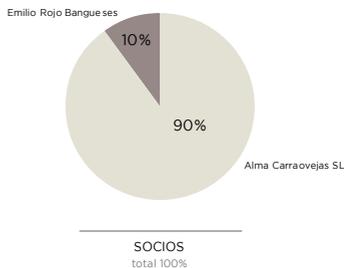
- Pago de Carraovejas, S.L.U. : 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L.⁸.
- Singular Vineyard Wines, S.L.U.: 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L
- Ossian Vides y Vinos, S.L.U.: 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L

- Hoyada de los Lobos, S.L.U. (Milsetentayseis): 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L
- Gastronomy & Dreams Investments, S.L.U.: 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L
- Viña Meín, S.L.U.: 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L
- Alto de la Huesera S.L.U. : 100% Propiedad de Alma Carraovejas, S.L
- Bodegas Emilio Rojo S.L.: 90% propiedad de Alma Carraovejas S.L.

⁸ Incluye restaurante Ambivium.



Las sociedades Singular Vineyard Wines y Gastronomy and Dreams Investments S.L.U. no cuentan con plantilla, por lo que no se incluye información relativa a estas en el presente documento.



Alma Carraovejas 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 y social.

Alma 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.

Elaboramos y publicamos nuestra memoria de sostenibilidad anualmente, siendo esta nuestra segunda memoria que engloba a Alma Carraovejas. Esta nueva edición, al igual que la última publicación (memoria de sostenibilidad de 2019) se ha elaborado de conformidad con los estándares GRI (Global Reporting Initiative), opción de conformidad esencial.

Cubre el periodo de enero a diciembre de 2021. 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 noviembre de 2020 al 31 de octubre de 2021.

Este documento ha sido verificado externamente en su conjunto por la entidad certificadora OCAcert, empresa completamente independiente a Alma Carraovejas. La decisión de verificar este informe parte de la alta dirección de Alma Carraovejas, con la intención de garantizar la veracidad de los datos a los grupos de interés.

Si desea obtener información adicional relacionada con esta memoria puede contactar con Alma Carraovejas a través del correo electrónico: silviatellez@almacarraovejas.com



IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS MATERIALES Y SU COBERTURA

El proceso seguido por Alma 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. El proceso consta de cuatro pasos:

1) **Identificación de contenidos:** Tomando como referencia GRI.

2) **Priorización:** Valoración de los impactos económicos, sociales y ambientales (según su probabilidad y sus consecuencias), así como de la influencia que éstos tengan en las valoraciones y decisiones de los grupos de interés. A continuación, se genera una matriz de materialidad, que enfrenta el impacto con la influencia en los grupos de interés. Finalmente, se dibuja una curva por encima de la cual los temas se

consideran materiales para la organización.

3) **Validación:** Se determinan los contenidos concretos a incluir en la memoria. El listado definitivo de aspectos materiales es aprobado por la Dirección de Alma Carraovejas.

4) **Revisión:** Alma Carraovejas se compromete a realizar la revisión del presente documento, una vez éste haya sido publicado. Las conclusiones extraídas de esta revisión servirán como base para la identificación de nuevos posibles aspectos materiales en el siguiente ejercicio de reporte.

Este análisis se realizó por primera vez en 2016, y ha sido revisado por la Directora de RSE, no identificándose ningún cambio que afecte a los resultados. Aplicando este proceso, Alma Carraovejas identifica como sus aspectos materiales los siguientes:



ASPECTOS MATERIALES	COBERTURA INTERNA	COBERTURA EXTERNA
Desempeño económico		
Desempeño económico (201)	Alma Carraovejas	-
Presencia en el mercado (202)	Alma Carraovejas	-
Impactos económicos indirectos (203)	-	Provincia de Valladolid
Prácticas de adquisición (204)	-	Proveedores
Competencia desleal (206)	Alma Carraovejas	Alma Carraovejas
Desempeño ambiental		
Materiales (301)	Alma Carraovejas	-
Energía (302)	Alma Carraovejas	-
Agua (303)	Alma Carraovejas	-
Biodiversidad (304)	Alma Carraovejas	Provincia de Valladolid
Emissiones (305)	Alma Carraovejas	Comunidad local
Vertidos y residuos (306)	Alma Carraovejas	Confederación Hidrográfica del Duero
Cumplimiento legal ambiental (307)	Alma Carraovejas	-
Evaluación ambiental de proveedores (308)	-	Proveedores
Desempeño social		
Empleo (401)	Alma Carraovejas	Comunidad local
Relaciones trabajador-empresa (402)	Alma Carraovejas	-
Salud y seguridad en el trabajo (403)	Alma Carraovejas	-
Formación y desarrollo (404)	Alma Carraovejas	-
Diversidad e igualdad de oportunidades (405)	Alma Carraovejas	Comunidad local
Comunidades locales (413)	-	Provincia de Valladolid
Salud y seguridad de los clientes (416)	Alma Carraovejas	-
Marketing y etiquetado (417)	Alma Carraovejas	-
Privacidad del cliente (418)	Alma Carraovejas	-
Cumplimiento legal socioeconómico (419)	Alma Carraovejas	Denominación de Origen y otras administraciones

ÍNDICE DE LOS CONTENIDOS GRI

CONTENIDOS GENERALES		
Código	Tema	Página
102-1	Nombre de la organización	82
102-2	Actividades, marcas, productos y servicios	19 - 23
102-3	Ubicación de la sede	19 -23
102-4	Ubicación de las operaciones	25
102-5	Propiedad y forma jurídica	82
102-6	Mercados servidos	25
102-7	Tamaño de la organización	5 - 39
102-8	Información sobre empleados y otros trabajadores	52
102-9	Cadena de suministro	79
102-10	Cambios significativos en la organización y su cadena de suministro	19 - 80
102-12	Iniciativas externas	78
102-13	Afiliación a asociaciones	78
102-14	Declaración de altos ejecutivos responsables de la toma de decisiones	1
102-15	Impactos, riesgos y oportunidades principales	18
102-16	Valores, principios, estándares y normas de conducta	7
102-18	Estructura de gobernanza	16
102-30	Eficacia de los procesos de gestión del riesgo	18
102-31	Evaluación de temas económicos, ambientales y sociales	18
102-41	Acuerdos de negociación colectiva	51
102-42	Identificación y selección de grupos de interés	43
102-43	Enfoque para la participación de los grupos de interés	43
102-44	Temas y preocupaciones clave mencionados	43
102-45	Entidades incluidas en los estados financieros consolidados	82
102-46	Definición de los contenidos de los informes y las coberturas del tema	85
102-47	Lista de temas materiales	86
102-48	Re expresión de la información	84
102-49	Cambios en la elaboración de informes	85
102-50	Periodo objeto del informe	84
102-51	Fecha del último informe	84
102-52	Ciclo de elaboración de informes	84

102-53	Punto de contacto para preguntas sobre el informe	84
102-54	Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI	84
102-55	Índice de contenidos GRI	87
102-56	Verificación externa	84
GRI 103: Enfoque de gestión (2016)		
103-1	Explicación del tema material y su cobertura	ver siguientes tablas
103-2	El enfoque de gestión y sus componentes	
103-3	Evaluación del enfoque de gestión	
DESEMPEÑO ECONÓMICO		
Código	Tema	Página
GRI 201: Desempeño económico (2016)		
201-1	Valor económico directo generado y distribuido	1 - 39 - 56 - 86
GRI 202: Presencia en el mercado laboral (2016)		
202-1	Ratio del salario de categoría inicial estándar por sexo frente al salario mínimo local	1 - 86
GRI 203: Impactos económicos indirectos (2016)		
203-1	Inversiones en infraestructura y servicios apoyados	1 - 80 - 86
GRI 204: Prácticas de adquisición (2016)		
204-1	Proporción de gasto en proveedores locales	1 - 79 - 86
GRI 206: Competencia desleal (2016)		
206-1	Acciones jurídicas relacionadas con la competencia desleal y las prácticas monopólicas y contra la libre competencia	1 - 45 - 86
DESEMPEÑO AMBIENTAL		
Código	Tema	Página
GRI 301: Materias primas y auxiliares (2016)		
301-1	Materiales utilizados por peso o volumen	1 - 86
GRI 302: Energía (2016)		
302-1	Consumo energético dentro de la organización	1 - 86
GRI 303: Agua y efluentes (2018)		
303-1	Interacción con el agua como recurso compartido	1 - 86

GRI 304: Biodiversidad (2016)		
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	1 - 77 - 86
GRI 305: Emisiones (2016)		
305-1	Emisiones directas de GEI (alcance 1)	1 - 86
GRI 306: Vertidos y residuos (2016)		
306-1	Vertido de aguas en función de su calidad y destino	1 - 86
GRI 307: Cumplimiento legal ambiental (2016)		
307-1	Incumplimiento de la legislación y normativa ambiental	1 - 86
GRI 308: Evaluación ambiental de proveedores (2016)		
308-1	Nuevos proveedores que han pasado filtros de evaluación y selección de acuerdo con criterios ambientales	1 - 79 - 86
DESEMPEÑO SOCIAL		
Código	Tema	Página
GRI 401: Empleo (2016)		
401-1	Nuevas contrataciones de empleados y rotación de personal	1 - 54 - 55 - 86
401-2	Beneficios para los empleados a tiempo completo que no se dan a los empleados a tiempo parcial o temporales	54 - 58
401-3	Permiso parental	54 - 56
GRI 402: Relaciones trabajador-empresa (2016)		
402-1	Plazos de avisos mínimos sobre cambios operacionales	1 - 58 - 86
GRI 403: Salud y seguridad en el trabajo (2018)		
403-9	Lesiones por accidente laboral	62
403-10	Dolencias y enfermedades profesionales	62
GRI 404: Formación y desarrollo (2016)		
404-1	Media de horas de formación al año por empleado	1 - 63 - 86
GRI 405: Diversidad e igualdad de oportunidades (2016)		
405-1	Diversidad en órganos de gobierno y empleados	1 - 16 - 52 - 53 - 86
405-2	Ratio del salario base y de la remuneración de mujeres frente a hombres	16 - 61
GRI 413: Comunidades locales (2016)		
413-2	Operaciones con impactos negativos significativos (reales y potenciales) en las comunidades locales	80

GRI 416: Salud y seguridad de los clientes (2016)		
416-2	Casos de incumplimiento relativos a impactos en la salud o seguridad de las categorías de productos o servicios	78
GRI 417: Marketing y etiquetado (2016)		
417-1	Requerimientos para la información y el etiquetado de productos y servicios	1 - 21 - 86
417-2	Casos de incumplimiento relacionados con la información y el etiquetado de productos y servicios	21
417-3	Casos de incumplimiento relacionados con comunicaciones de marketing	21
GRI 418: Privacidad del cliente (2016)		
418-1	Reclamaciones fundamentadas relativas a violaciones de la privacidad del cliente y pérdida de datos del cliente	1 - 78 - 86
GRI 419: Cumplimiento legal socioeconómico (2016)		
419-1	Incumplimiento de las leyes y normativas en los ámbitos social y económico	1 - 78 - 86





ALMA CARRAOVEJAS