



EMILIO MORO
BODEGAS

INFORME AMBIENTAL 2019

ÍNDICE

1. OBJETO Y ALCANCE.....	3
2. COMPROMISO AMBIENTAL	3
3. PRESENTACIÓN DE LA BODEGA	4
3.1.- HISTORIA DE LA BODEGA	4
3.2.- MISIÓN, VISIÓN Y VALORES	5
3.3.- POLÍTICA CORPORATIVA	6
4. PROCESO DE ELABORACIÓN	7
5. ANÁLISIS DE ASPECTOS AMBIENTALES	8
6. CONSUMO DE RECURSOS NATURALES	9
7. GESTIÓN DE VERTIDOS	12
8. GESTIÓN DE RESIDUOS	13
9. PLANES DE ACCIÓN Y DE MEJORA	15

1. OBJETO Y ALCANCE

El presente documento tiene como finalidad dar a conocer a todos los grupos de interés información sobre el desempeño ambiental de Bodegas Emilio Moro durante la actividad del año 2019.

2. COMPROMISO AMBIENTAL

El compromiso medioambiental de Bodegas Emilio Moro alcanza a todos los niveles de la empresa, desde la dirección a cada uno de los colaboradores, y llega hasta nuestros proveedores. Asumimos nuestra responsabilidad y afirmamos nuestro objetivo de reducir significativamente el impacto ambiental de nuestra actividad y de nuestros productos, reduciendo el consumo de recursos naturales necesarios para nuestros procesos y gestionando adecuadamente los residuos generados. Este planteamiento queda concretado en nuestra Política.

Contamos con un sistema integrado de gestión basado las normas BRC de seguridad alimentaria, UNE EN-ISO 9001 de Gestión de Calidad, UNE-EN-ISO 14.001 de Gestión Ambiental y del Certificado de Wineries for Climate Protection.

Su razón de ser fundamental es la de establecer, unificar e implantar criterios y modos de actuación en nuestra gestión, asegurando el máximo respeto para con el Medio Ambiente.

3. PRESENTACIÓN DE LA BODEGA

3.1.- HISTORIA DE LA BODEGA

Situada en el pueblo de Pesquera de Duero, en Valladolid, la bodega se remonta a 1891, año de nacimiento de su fundador, D. Emilio Moro, en Pesquera de Duero (Valladolid), enclave privilegiado de la Ribera de Duero rodeado de viñedos. Emilio Moro, abuelo de los actuales propietarios, enseñó a su hijo el amor por el vino, y este, a su vez, lo transmitió a sus hijos. Tras tres generaciones, José y Javier Moro se hacen cargo de la bodega que actualmente posee unas 200 hectáreas de viñedo propio, plantadas e injertadas con un excelente clon de Tinta Fina recuperado de sus viñas más viejas. Algunos de sus pagos más conocidos son Resalso, plantado el año en que nació Emilio Moro (1932), con suelos profundos y frescos; Valderramiro, con los vasos más antiguos de la bodega y la cuna de su gran vino de pago, Malleolus de Valderramiro; Sanchomartín que, con unas excelentes condiciones de maduración, ofrece vinos tánicos y de marcada acidez, ideales para la crianza; y Camino Viejo, donde nace Malleolus. La gama de vinos engloba también Emilio Moro, buque insignia de la bodega, y La Felisa, su vino ecológico y sin sulfitos añadidos.

El producto que se elabora es Vino tinto D.O. Ribera del Duero. Uva variedad Tempranillo 100%. Embotellado en botella de vidrio, con una crianza (opcional según marca) en bodega de roble, la fermentación alcohólica: en depósito de acero inoxidable y la fermentación maloláctica: en depósito de acero inoxidable y bodega de roble.

DATOS IDENTIFICATIVOS

Razón social:	BODEGAS EMILIO MORO S.A.
CIF:	B47359492
Domicilio social:	Ctra. Peñafiel-Valoria s/n - 47315 Pesquera del Duero
Registro sanitario:	30.05039/VA
Registro envasado y embotellador:	6664-VA

3.2.- MISIÓN, VISIÓN Y VALORES

MISIÓN

Transmitir el amor por el vino, poniendo la innovación al servicio de la tradición para cuidar nuestra tierra, acercarnos a nuestros clientes, ser el orgullo de nuestros colaboradores y tener un impacto positivo en la sociedad.

VISIÓN

Ser una bodega de referencia a nivel mundial, fiel a su origen y al prestigio de su marca, con la solidez de una organización ejemplar y a su vez ágil y pionera en la identificación y adaptación a los cambios del sector.

VALORES

Pasión: Nuestra pasión se refleja en nuestro afán de superación, nuestro inconformismo, nuestra exigencia en la búsqueda de la excelencia en todo lo que hacemos, que nos lleva a poner a prueba nuestros propios límites y capacidades para dar siempre lo mejor de nosotros y de nuestros vinos.

Tradición: Para nosotros tradición implica responsabilidad con la marca, elaborar con los conocimientos adquiridos a lo largo de estos años y mejorarlos buscando la excelencia para nunca defraudar a nuestros consumidores. La calidad de nuestros vinos está basada en la tradición de tres generaciones.

Innovación: No empleamos la innovación para distorsionar la esencia del pasado, sino para reforzarla. Somos conscientes de que hay que ser innovador y aprovechar las oportunidades y posibilidades que nos brinda la ciencia. Desde nuestro departamento de I+D+i dirigimos varios proyectos con diferentes universidades para perfeccionar nuestros procesos y dotar a nuestros vinos de personalidad propia.

Responsabilidad social: Existe un compromiso empresarial con la excelencia para que nuestra actividad satisfaga o exceda las expectativas de toda la sociedad. Promovemos el enoturismo en la zona, impulsamos la Marca España a nivel internacional, generamos puestos de trabajo, financiamos proyectos solidarios, nuestras instalaciones están habilitadas a personas con capacidades diferentes.

3.3.- POLÍTICA CORPORATIVA

BODEGAS EMILIO MORO, dedicada a la producción de uva, elaboración, envasado, comercialización de vino y oferta de experiencias de enoturismo, se compromete a alcanzar la calidad total, garantizar la seguridad alimentaria y la protección al medio ambiente a través de la mejora continua de sus procesos.

Para su consecución, asume y promueve los siguientes principios básicos que deben presidir todas sus actividades en materia de calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente:

- **COLABORAR** con todos los grupos de interés, generando y manteniendo relaciones de mutua confianza y respeto, conociendo y satisfaciendo sus necesidades y expectativas.
- **CUMPLIR** con la legislación vigente aplicable a nuestra actividad, así como con todos los compromisos adquiridos con los diversos grupos de interés.
- **PRODUCIR, ELABORAR, ENVASAR y COMERCIALIZAR** productos inocuos, legales y auténticos.
- **FOMENTAR** la implicación de los colaboradores por medio del trabajo en equipo, la transparencia, la formación, el desarrollo profesional y humano y el reconocimiento de los logros. Los colaboradores son el mayor activo de **Bodegas Emilio Moro**.
- **ASEGURAR** la seguridad y salud de colaboradores y clientes.
- **POTENCIAR** la cultura de la mejora continua de nuestros procesos, productos y servicios y la excelencia en la gestión. El objetivo es incrementar la competitividad, la creación de valor y la eficacia del sistema de gestión de calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente.
- **COMPROMETERSE** a actuar de forma ética y transparente, conforme a los valores de **Bodegas Emilio Moro**.
- **DESARROLLAR** la actividad de forma respetuosa con el medio ambiente, gestionando adecuadamente los residuos generados y minimizando el consumo de recursos naturales.
- **LA RESPONSABILIDAD SOCIAL**, junto a la pasión, tradición y la innovación, son los cuatro pilares fundamentales de **Bodegas Emilio Moro**.
- **ESTABLECER Y MANTENER** el uso del sistema de gestión de la calidad, seguridad alimentaria y medioambiente basado en las normas ISO 9001, BRC e ISO 14001 y “Q” de Turismo Industrial como principios básicos de la organización, con objeto de que proporcionen el marco de definición y revisión de los objetivos.

4. PROCESO DE ELABORACIÓN

Recepción de la uva

Es el paso previo, tras la vendimia, para que la pasta pase a los depósitos. Disponemos de 2 tolvas de recepción, en la que se supervisa la cantidad de uva que entra y sus parámetros de calidad.

Elaboración

Bodegas Emilio Moro cuenta con dos naves de elaboración, con casi un centenar de depósitos de diversas capacidades desde los 5000 litros hasta los de 86000 litros, con sistemas técnicos muy avanzados que nos ayudan a extraer lo mejor de nuestra materia prima y a conseguir la calidad requerida en este proceso.

Crianza

La maduración de nuestros vinos tiene lugar en barricas fabricadas por diversas tonelerías, con tostados, procedencias y características diferentes. Cada tres meses realizamos trasiegos para eliminar los fangos y lías que van quedando en el fondo de la barrica por decantación natural. La vida útil de nuestras barricas es de tres años. Transcurrido este tiempo son reemplazadas.

Embotellado

Llegamos a uno de los pasos más esenciales dentro del proceso de elaboración. Una vez el vino pasa a la botella, su evolución se escapa del control del bodeguero. Por este motivo, estamos ante un momento decisivo antes de que nuestro producto llegue al consumidor.

Dormitorio de botellas

Aquí se mantienen, en temperatura y humedad necesarias, hasta su salida al mercado. Para ello, se cuenta con los sistemas más avanzados de conservación. Además, se colocan de manera horizontal para que el vino humedezca el corcho y se genere en el mismo un cierre hermético de manera natural. Este proceso también es muy importante para el vino, ya que enriquece su aroma y le otorga diferentes matices y complejidad.

5. ANÁLISIS DE ASPECTOS AMBIENTALES

Bodegas Emilio Moro, como requisito de la norma ISO 14001, determina y mantiene información documentada de los aspectos ambientales significativos de las actividades, productos y servicios que puede controlar y de aquellos en los que puede influir, y los impactos ambientales asociados, desde una perspectiva de ciclo de vida.

Tras la identificación de aspectos ambientales, se realiza su evaluación, que consiste en valorar cada impacto ambiental producido, según lo definido en la instrucción técnica interna Análisis de Aspectos Ambientales.

Los aspectos ambientales que tengan o puedan tener un impacto significativo ambiental, determinados gracias a este procedimiento, se tienen en cuenta a la hora de proponer el plan estratégico con los objetivos ambientales.

De esta identificación y evaluación en el año 2019 se han detectado los siguientes aspectos como significativos:

- Consumo de agua de riego

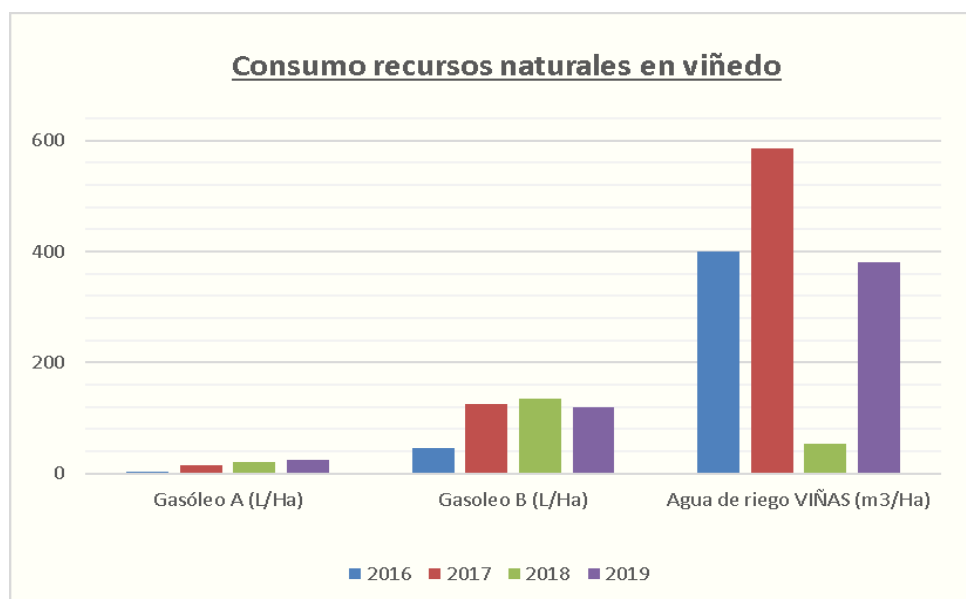
6. CONSUMO DE RECURSOS NATURALES

PROCESO: Producción de uva

Consumo neto	2016	2017	2018	2019
Gasóleo A (L)	765	4.267	5.714	8.524
Gasóleo B (L)	8.856	28.014	30.120	34.934
Agua de riego (m3)	12.917	19.800	5.756	15.845

El valor del consumo se relaciona directamente con las hectáreas trabajadas.

Datos de producción	2016	2017	2018	2019
Ha	192	202	212	294
Ha riego	45	45	48	48



La herramienta digital “**SENSING 4 FARMING**” permite gestionar digitalmente a través de una red de sensores de campo en los viñedos y de la aplicación de inteligencia artificial, Big Data y tecnología satélite al campo con el fin de maximizar el rendimiento y minimizar el impacto ambiental de la producción de vino.

PROCESO: Producción y embotellado de vino**CONSUMO DE AGUA**

El agua utilizada en la Bodega Emilio Moro para limpieza de instalaciones-equipos y servicios sanitarios, proviene de la red municipal de Pesquera de Duero.



CONSUMO TOTAL	2016	2017	2018	2019
Agua (m3)	10.377	13.018	9.170	11.393

CONSUMO DE ENERGÍA

La energía eléctrica utilizada para la elaboración, crianza y embotellado de vino de la red eléctrica.

El consumo energético está presente en todas las fases, pero en general, este consumo es muy estacionario, ya que la mayoría de los equipos se usan sólo en época de vendimia, por ello es el mes de octubre cuando se obtienen el mayor consumo



CONSUMO TOTAL	2016	2017	2018	2019
Energía (Kw/h)	793.582	990.189	994.051	984.210

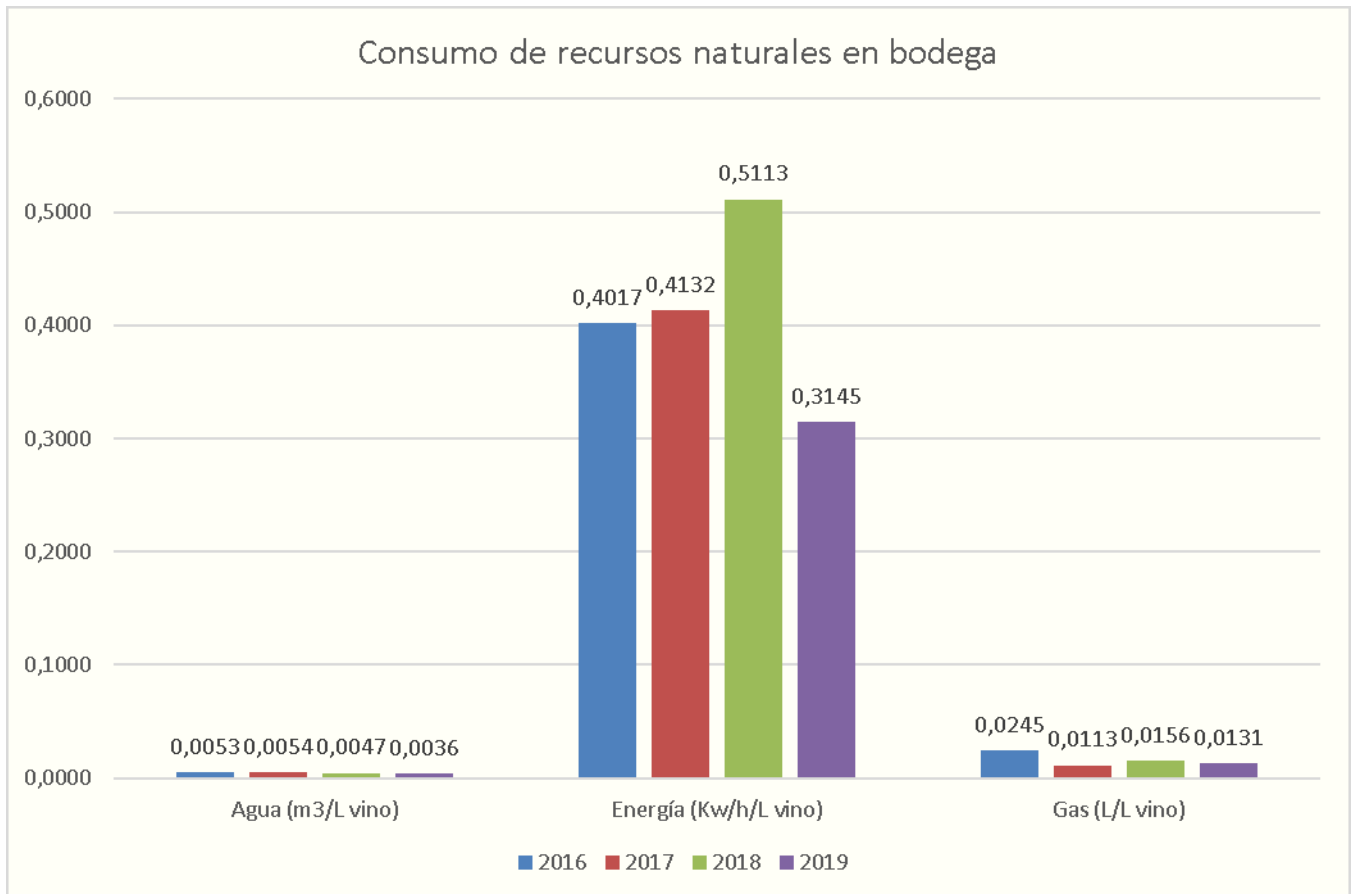
CONSUMO DE GAS

Bodegas Emilio Moro cuenta con tres calderas de combustión que emplean gas propano licuado como combustible. Con el fin de realizar un control del adecuado funcionamiento, los equipos son revisados y sometidos a planes de mantenimiento preventivo.



CONSUMO TOTAL	2016	2017	2018	2019
Gas (Litros)	48.445	27.166	30.266	40.855

El valor del consumo se relaciona directamente con los datos de producción, en este caso con los litros de vino elaborados, obteniendo un índice de consumo.



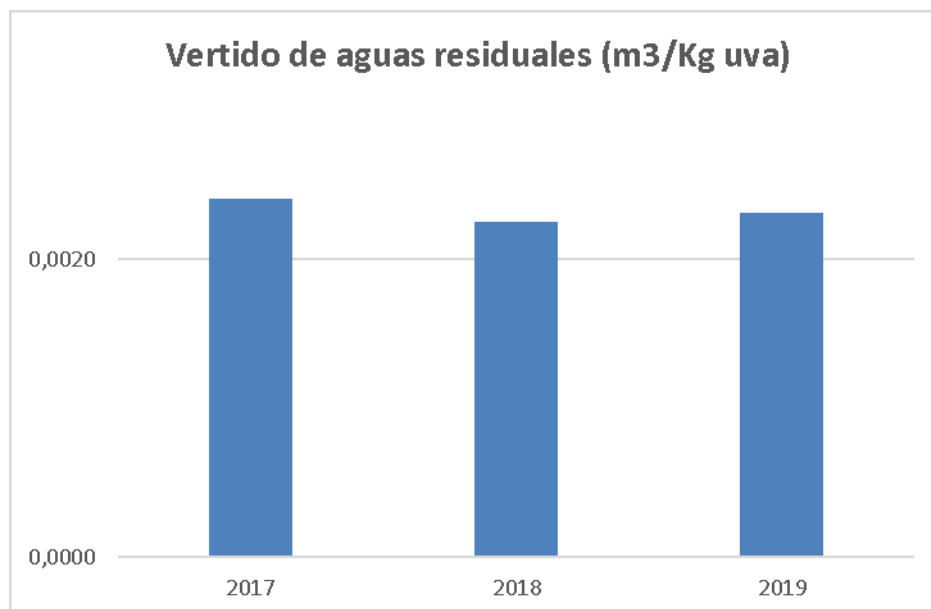
7. GESTIÓN DE VERTIDOS

Bodegas Emilio Moro dispone de la autorización de la Confederación Hidrográfica del Duero para realizar el vertido tras un tratamiento previo fisicoquímico, biológico y de fangos en la EDAR propia, al cauce del río Duero.

Se lleva a cabo un análisis en el mes de campaña (periodo más desfavorable) para comprobar que el vertido cumple con límites legales.

	Parámetros para controlar			
	DBO ₅	DQO	MES	Ph
Límite legal	40	160	80	5,5-9,5
Unidades	mg/l O ₂	mg/l O ₂	mg/l	Ud. pH
Año 2019	11	64	18,4	8,28

El índice de volumen de agua de vertido, respecto a la producción, prácticamente se mantiene constante con respecto años anteriores como se demuestra en la figura siguiente.



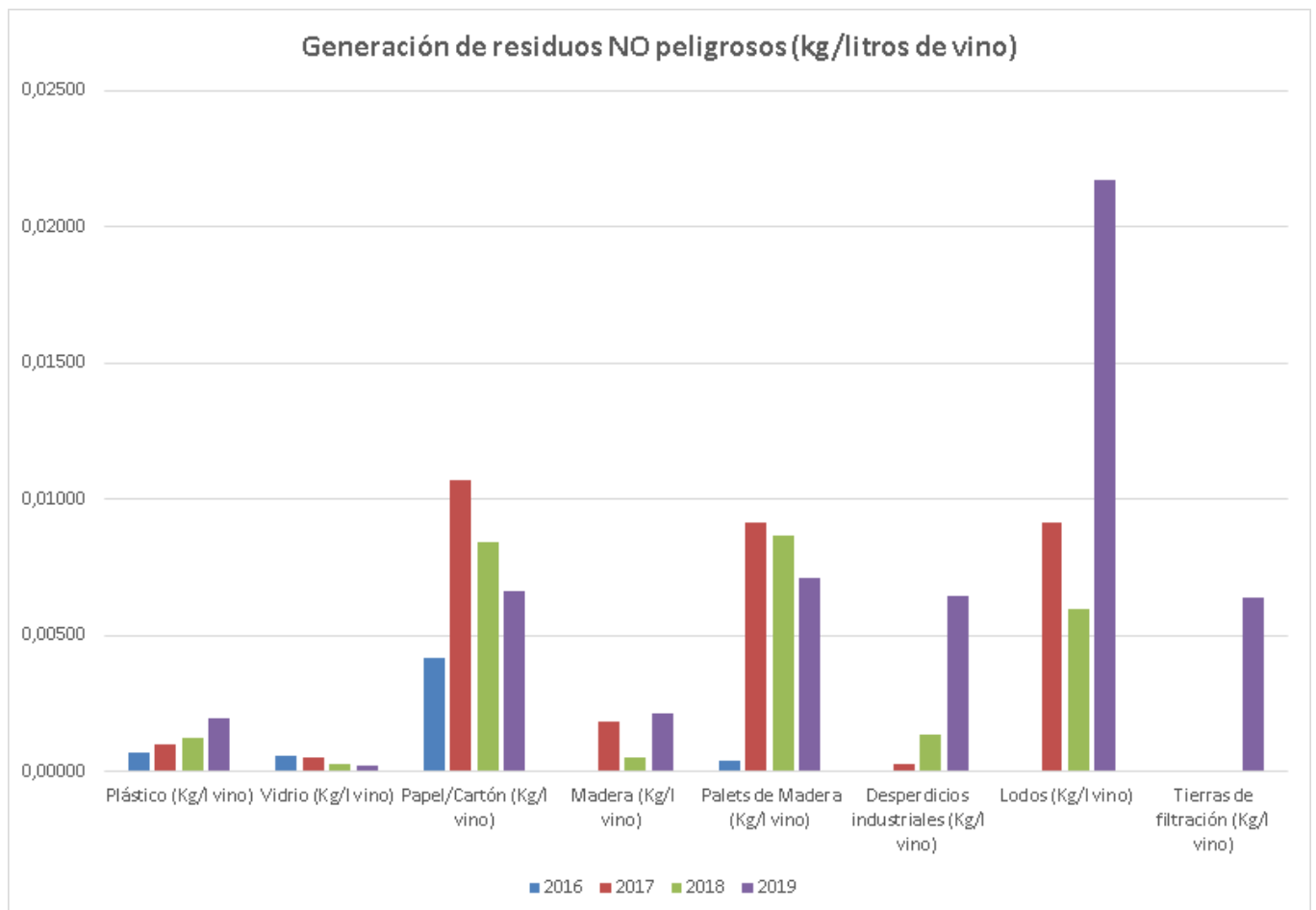
8. GESTIÓN DE RESIDUOS

Los residuos tanto peligrosos como no peligrosos se entregan a gestores autorizados especializados. Para su selección se priman las operaciones de valorización empleadas y su cercanía a los puntos de retirada.

Bodegas Emilio Moro está adherida a Ecoembes para cumplir requerimientos legales de gestión de residuos de envases.

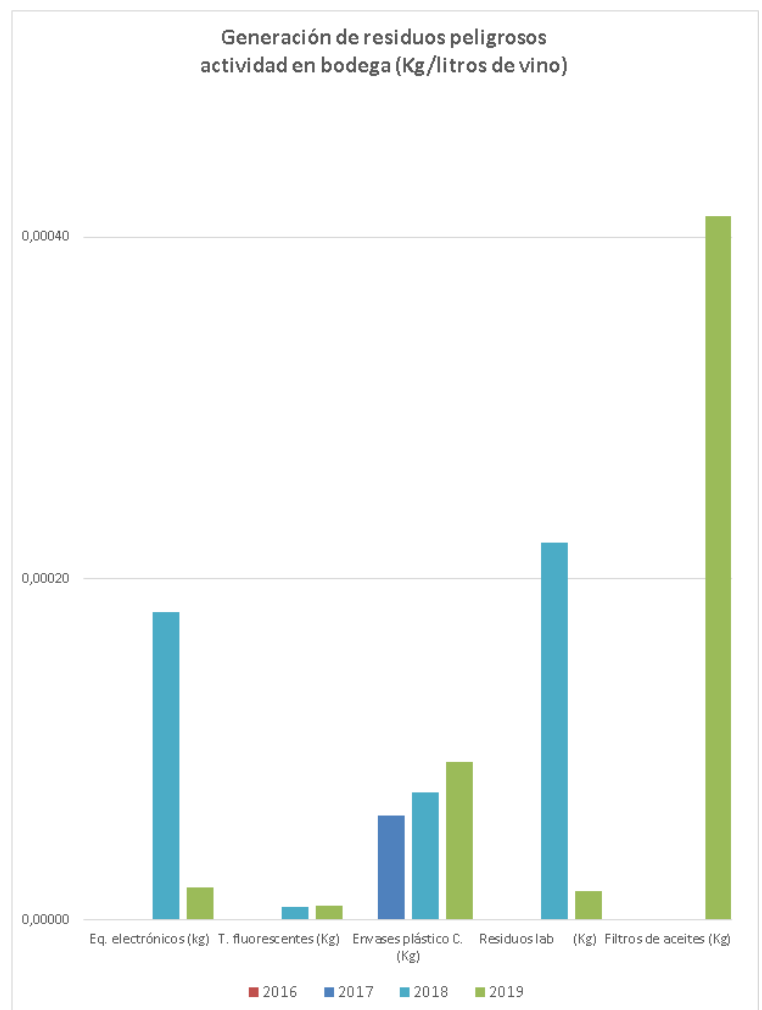
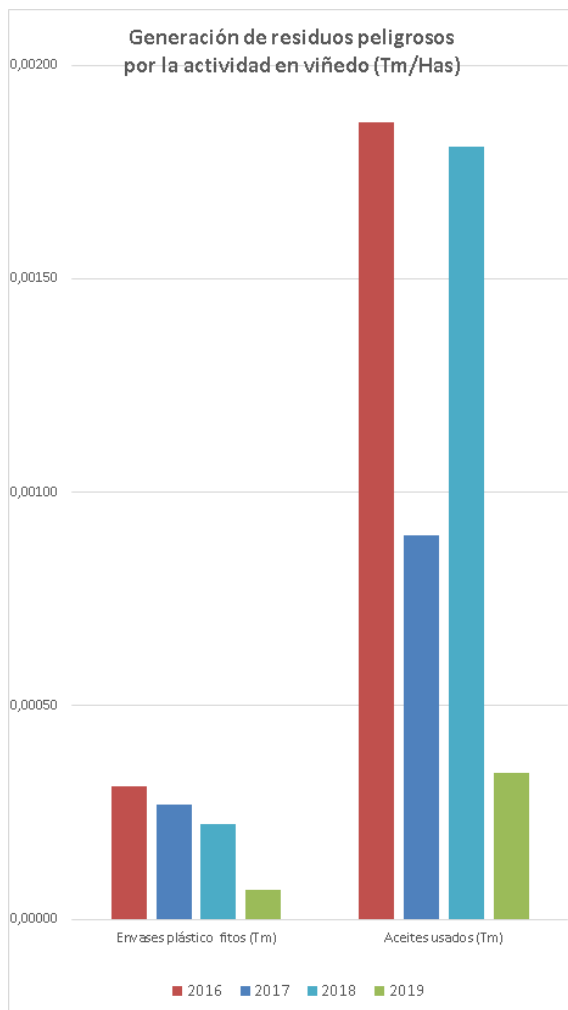
RESIDUOS NO PELIGROSOS

Cantidad neta	2016	2017	2018	2019
Plástico (Kg)	1.408	2.420	2.380	6.100
Vidrio (Kg)	1.100	1.200	500	600
Papel/Cartón (Kg)	8.220	25.680	16.440	20.660
Madera (Kg)		4.400	980	6.660
Palets de Madera (Kg)	782	21.873	16.813	22.310
Desperdicios industriales (Kg)		600	2.687	20.170
Lodos (Kg)		21.900	11.560	67.980
Tierras de filtración (Kg)				20.040



RESIDUOS PELIGROSOS

Cantidad neta	2016	2017	2018	2019
Envases plástico cont. fitos (Kg)	60	60	50	20
Aceites usados (Kg)	360	200	405	100
Filtros de aceites (Kg)				120
Envases metal contaminados (Kg)			210	
Restos de pintura y barniz (Kg)			50	
Equipos electrónicos (kg)			350	60
Tubos fluorescentes (Kg)			15	26
Envases plástico-contaminados (Kg)		147	145	291
Residuos laboratorio (Kg)			430	54



9. PLANES DE ACCIÓN Y DE MEJORA

En nuestra estrategia de negocio integramos directrices de carácter ambiental, tanto en los procesos como en la toma de decisiones. Nuestros principales objetivos son:

Proyectos relacionados con la gestión del viñedo:

- Continuamos el desarrollo del proyecto “**SENSING 4 FARMING**”, que nos permitirá una reducción de costes en la producción (debido al consumo reducido de agua, fertilizantes y energía) y el aumento de la cantidad y calidad de la producción (al permitir una aplicación más selectiva de los tratamientos), dado que los datos aportados por esta herramienta nos permiten planificar de una manera más sostenible todas las labores relacionadas con el viñedo. Además los sensores desplegados en el terreno que utilizan una conectividad NB-IoT que permite utilizar baterías de larga duración o pequeños paneles solares de muy baja potencia, mejorando significativamente el consumo energético en la transmisión inalámbrica de la información y su eficiencia espectral.

Proyectos relacionados con la gestión de la bodega:

- Cálculo de la huella de carbono del producto.
- Minimizar las emisiones de CO₂.
- Reducir el consumo de energía y otros recursos naturales, como por ejemplo el agua.
- Minimizar la generación de residuos y maximizar su reciclado, asegurando la correcta gestión de los mismos.
- Velar por el cumplimiento absoluto de la normativa medioambiental aplicable, además de minimizar el riesgo medioambiental que pudiera derivarse del uso de las instalaciones de Bodegas Emilio Moro.