



AREA ROJA

CAPÍTULOS ÁREA ROJA

CAPÍTULO 1: GESTIÓN DE RESIDUOS.

CAPÍTULO 2: GESTIÓN ENERGÉTICA.

CAPÍTULO 3: GESTIÓN SUSTENTABLE DEL AGUA.

CAPÍTULO 4: SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL.

CAPÍTULO 5: PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN.

CAPÍTULO 6: CALIDAD DE AIRE.

CAPÍTULO 7: PACKAGING.

PUNTAJE TOTAL:

EP: 284 puntos.

EM-EG: 456 puntos.

CAPÍTULO 1: GESTIÓN DE RESIDUOS.

CAPÍTULO 1.1: GESTIÓN GENERAL.

CAPÍTULO 1.2: GESTIÓN Y TRATAMIENTO DE RESIDUOS LÍQUIDOS.

PUNTAJE TOTAL:

EP: 40 puntos.

EM-EG: 60 puntos.

CAPÍTULO 1.1.- GESTIÓN DE RESIDUOS – GESTIÓN GENERAL.

Principio

En las bodegas y plantas de embotellado, se debe reducir la cantidad de residuos en el proceso y aquellos que se generen, se deben reciclar o disponer adecuadamente, minimizando los impactos negativos al medio ambiente y a las personas.

Requisitos

1. Se deben gestionar los **residuos sólidos tanto peligrosos como no peligrosos**, considerando **manejo, almacenamiento, y disposición final**. Ejemplos: papel, cartón, vidrio, plásticos, latas de aluminio, pilas, aceites, baterías, filtros, envases de productos químicos, metales, tubos fluorescentes, maderas de pallets, barricas, duelas, chips, residuos orgánicos, tierra filtrante, entre otros. Tener en cuentas las resoluciones ambientales y sanitarias.
2. La gestión y almacenamiento de residuos debe ser adecuado y seguro tanto para las personas como para el ambiente y su acceso está restringido.
3. La empresa debe realizar la declaración en ventanilla única de los sistemas sectoriales que apliquen: SIDREP, SINADER, REP.
4. Se debe capacitar a los trabajadores, ya sean permanentes o temporales, en temas de reciclaje, reutilización y reducción de residuos.
5. Se debe utilizar los desechos potencialmente utilizables en nuevos proyectos de construcción, remodelación u ornamentación. Esto incluye a materiales, barricas, duelas, chips, entre otros.
6. Se deben preferir productos e insumos con envases de menor impacto medioambiental, los cuales pueden ser reciclables, reutilizables o compostables, esto en la medida que el proveedor cuenta con esta alternativa.
7. Se debe contar con un procedimiento para el manejo de excedentes, productos o insumos no utilizados. Este procedimiento puede considerar la venta o devolución de estos productos al proveedor o su entrega a empresas de reciclaje.

CAPÍTULO 1.2.- GESTIÓN DE RESIDUOS - GESTIÓN Y TRATAMIENTO DE RESIDUOS LÍQUIDOS.

Principio

La generación de Residuos Industriales Líquidos (RILES) es un tema clave en la producción de vino, al ser un posible contaminante, si no se gestionan de manera correcta. Es fundamental cumplir con la normativa legal vigente.

Requisitos

1. Debe contar con RCA vigente al momento de la auditoría, la cual debe contener un programa de monitoreo de RILES.
2. La viña debe cumplir con el 100% de los compromisos relacionados al programa de monitoreo de RILES según la Resolución de Calificación Ambiental o bien si hubo alguna desviación se justificó y corrigió.
3. Se debe realizar gestión de los RILES, de manera que estos no contaminen los cursos de agua ni los suelos, mediante alguna instalación o equipamiento que los contenga.
4. Los resultados del programa de monitoreo deben cumplir con los compromisos adquiridos en la RCA, permisos ambientales u otro documento vinculante.
5. La viña debe mantener un índice de generación de RILES por litro de vino producido en la bodega (existencia SAG): lt de RILES/lt de vino.

CAPÍTULO 2: GESTIÓN ENERGÉTICA.

CAPÍTULO 2.1: PLANIFICACIÓN, CONTROL Y EVALUACIÓN.

CAPÍTULO 2.2: ILUMINACIÓN.

CAPÍTULO 2.3: CALEFACCIÓN, VENTILACIÓN Y REFRIGERACIÓN.

CAPÍTULO 2.4: OTRAS PRÁCTICAS DE AHORRO ENERGÉTICO.

PUNTAJE TOTAL:

EP: 64 puntos.

EM-EG: 112 puntos.

CAPÍTULO 2.1.- GESTIÓN ENERGÉTICA - PLANIFICACIÓN, CONTROL Y EVALUACIÓN.

Principio

Es fundamental contar con un diagnóstico del consumo energético, una planificación de acciones a implementar y directrices claras para disminuir el consumo de energía, ayudando de esta manera al medio ambiente y a la reducción de gastos dentro de la empresa. La participación de cada uno de los trabajadores, es fundamental en la reducción del consumo energético.

Requisitos

1. La empresa debe contar con un registro de las fuentes y usos de la energía en bodega y plantas, junto con un catastro de equipos.
2. La empresa debe contar con un registro del consumo mensual de energía eléctrica y combustible (diésel, gas, gasolina). El registro puede ser por áreas o tipo de instalaciones o procesos, según lo defina la empresa.
3. La viña debe mantener un indicador de la intensidad de uso de energía en la bodega (combustibles y energía eléctrica). El indicador puede estar expresado en:
 - kW hora/ha o
 - kW hora /tonelada de uva

Nota: - Aplicable desde la primera auditoría de control, del primer ciclo.

El indicador debe considerar todos los consumos asociados al proceso que ocurre dentro de la bodega y la planta de embotellado. En el cálculo se debe especificar el alcance considerado.

4. La viña debe contar con un diagnóstico y plan de oportunidades energéticas, que incluya la información de los puntos 2.1.1 y 2.1.2 y que considere los resultados del indicador de intensidad de uso de energía, metas, acciones, plazos y definición de responsabilidades en su implementación, en el caso del plan.
El diagnóstico y plan debe ser realizado por un profesional capacitado en esta área, que puede pertenecer a la empresa o bien alguien externo.
En el diagnóstico se debe estipular claramente las fortalezas, deficiencias y oportunidades de mejoramiento energético.
El plan debe ser actualizado cada año, si es que existe un cambio importante en el nivel productivo o nuevas maquinarias, sino el tiempo de actualización corresponderá cada 3 años.

Se deberá establecer una meta que considere como mínimo un 5% de reducción en el ciclo de certificación (tres años) respecto al año base, considerando el indicador de intensidad del punto 2.1.3. Deberá alcanzar como mínimo 1% de reducción de manera anual, es decir, que deberá demostrar algún avance en las auditorías de seguimiento y en la auditoría de recertificación haber logrado el mínimo del 5%. La viña podrá establecer metas más ambiciosas, de acuerdo al diagnóstico inicial.

En el caso de empresas certificada, el año base lo debe definir la empresa y puede mostrar como evidencia la evolución de la reducción o bien justificar técnica y/o económicamente, que ha llegado a su máxima eficiencia.

En el caso de empresas que certifican por primera vez, el año base será aquel en que se realizó el diagnóstico

Nota: - Para empresas ya certificadas, es obligatorio contar con un plan implementado.

5. Se debe incorporar algún tipo de Energía Renovable No Convencional (ERNC) en su proceso. Si no ha podido implementar, por lo menos debe contar con estudios o diagnósticos de factibilidad (económica y técnica) o abastecerse con empresas generadoras de energía que usan fuentes renovables en su producción y por lo tanto el suministro eléctrico proviene de una fuente 100% renovable.

CAPÍTULO 2.2.- GESTIÓN ENERGÉTICA - ILUMINACIÓN.

Principio

Se debe aprovechar al máximo la luz natural. Esto conlleva a una reducción de problemas visuales, mejora el ambiente laboral y disminuye la demanda de electricidad.

Requisitos

1. De acuerdo a los requerimientos de cada labor, se debe aprovechar la luz natural durante el mayor número de horas o en su defecto buscar medidas alternativas, tales como el uso de lámparas y luminarias de bajo consumo energético, sensores de apagado y encendido de luminarias, uso de colores claros para la pintura de interiores o la limpieza de las ampollas, lámparas y difusores en los casos en que el diseño original de las construcciones no haya considerado este aspecto.

CAPÍTULO 2.3.- GESTIÓN ENERGÉTICA - CALEFACCIÓN, VENTILACIÓN Y REFRIGERACIÓN.

Principio

El manejo eficiente de la calefacción, ventilación y refrigeración, ayuda a la reducción del consumo energético en todas las instalaciones de proceso y proporciona un mejor ambiente laboral para los trabajadores.

Requisitos

1. Se deben implementar medidas o sistemas que aseguren el funcionamiento de los equipos de climatización, sólo cuando estos se requieran. Las medidas pueden ser tan simples como implementar señalética y procedimientos, los cuales deben ser conocidos por los trabajadores.

Nota: En el caso de equipos automatizados, se verificará la programación del equipo.

2. Se debe incorporar medidas que apunten a lograr una adecuada temperatura interior de los recintos, sin el uso de energía externa, permitiendo la ganancia térmica en invierno y la reducción de temperatura en el verano. Ejemplos: aislación térmica, apertura de puertas en verano, instalaciones subterráneas, ventanas termopanel, entre otros.

CAPÍTULO 2.4.- GESTIÓN ENERGÉTICA - OTRAS PRÁCTICAS DE AHORRO ENERGÉTICO.

Principio

La implementación de buenas prácticas que apunten a un correcto y consciente uso de la energía, ayuda a la formación de hábitos de ahorro.

Requisitos

1. Se debe realizar una mantención de las maquinarias y equipos, en base a un procedimiento y/o programa que apunte a su buen funcionamiento y ahorro de energía.
2. Se debe realizar una mantención de las maquinarias y equipos y contar con respaldos internos o de empresas externas.
3. Al adquirir equipos o maquinarias se debe considerar el consumo energético o que éstos incorporen el modo de ahorro de energía. No se considera la compra de luminaria.

Nota: Requisito no aplica, en el caso de no haber compras en los últimos 36 meses.

4. Dentro de los planes o presupuestos de inversión se debe incluir la aislación térmica de las instalaciones como medida de eficiencia energética. No es necesario que se consideren todas las instalaciones, puede ser de manera progresiva. Es importante tomar los resultados y recomendaciones del diagnóstico de eficiencia energética.
5. Se debe integrar y capacitar a los trabajadores en la optimización del uso y ahorro de energía, a través de buenas prácticas en las actividades laborales que realizan diariamente.
6. En los nuevos proyectos de ampliación o remodelación, debe considerarse tecnologías o diseños sustentables, que contemplen la eficiencia energética. Debe privilegiarse a su vez, la reutilización de la estructura existente.

CAPÍTULO 3: GESTIÓN SUSTENTABLE DEL AGUA.

CAPÍTULO 3.1: PLANIFICACIÓN, CONTROL Y EVALUACIÓN.

CAPÍTULO 3.2: AHORRO DE AGUA.

CAPÍTULO 3.3: AHORRO DE AGUA EN ÁREAS VERDES.

PUNTAJE TOTAL:

EP: 56 puntos.

EM-EG: 120 puntos.

CAPÍTULO 3.1.- GESTIÓN SUSTENTABLE DEL AGUA - PLANIFICACIÓN, CONTROL Y EVALUACIÓN.

Principio

Un manejo eficiente del agua y la implementación de medidas que eviten su contaminación, ayuda a la sustentabilidad de este importante recurso natural.

Requisitos

1. La empresa debe contar con un registro de las fuentes y derechos de aprovechamiento (si fuese el caso).
2. La empresa debe tener un registro de la cantidad de agua utilizada mensualmente, en el proceso.
3. La viña debe mantener un indicador del uso del agua utilizada en bodega. El indicador puede estar expresado en:
 - m³ usados/litro de vino o
 - m³ usados /caja de vino

Notas: - Aplicable desde la primera auditoría de control, del primer ciclo.

4. La viña debe contar con un diagnóstico y plan de uso de agua en la bodega, que incluya con la información de los puntos 3.1.1 y 3.1.2 y que considere los resultados del indicador del uso del agua en el proceso, metas, acciones, plazos y definición de responsabilidades en su implementación, en el caso del plan.

En el diagnóstico se debe estipular claramente las fortalezas, deficiencias y oportunidades de mejora.

El plan debe ser actualizado cada año, si es que existe un cambio importante en el nivel productivo o nuevas maquinarias, sino el tiempo de actualización corresponderá cada 3 años.

Nota: - Para empresas ya certificadas, es obligatorio contar con un plan implementado.

Se deberá establecer una meta que considere como mínimo un 5% de reducción en el ciclo de certificación (tres años), respecto al año base, considerando el indicador de uso de agua del punto 3.1.3. Deberá alcanzar como mínimo 1% de reducción de manera anual, es decir, que deberá demostrar algún avance en las auditorías de seguimiento y en la de recertificación haber logrado el mínimo del 5%. La viña podrá establecer metas más ambiciosas, de acuerdo al diagnóstico inicial.

En el caso de empresas certificada, el año base lo debe definir la empresa y puede mostrar como evidencia la evolución de la reducción o bien justificar técnica y/o económicamente, que ha llegado a su máxima eficiencia.

En el caso de empresas que certifican por primera vez, el año base será aquel en que se realizó el diagnóstico.

5. Se debe realizar o solicitar a las empresas abastecedoras, una evaluación microbiológica y químico de la calidad del agua usada en el proceso, como mínimo una vez al año.
6. Se debe implementar medidas eficaces que conserven las fuentes y cursos de agua, evitando su contaminación con RILES.

CAPÍTULO 3.2.- GESTIÓN SUSTENTABLE DEL AGUA - AHORRO DE AGUA.

Principio

El ahorro de agua en la bodega, ayuda a disminuir la huella hídrica y permite mejorar los indicadores de eficiencia en el uso de este recurso.

Requisitos

1. Se debe incluir el ahorro de agua en los protocolos, procedimientos de limpieza de la bodega o a través del uso de sistemas o equipos, sin que esto afecte el objetivo principal de esta función.
2. Se debe usar señalética orientada al ahorro de agua, incluyendo los servicios sanitarios.
3. Se debe implementar un plan anual de educación del personal acerca de los beneficios del uso eficiente del agua e incluirlo en los procesos de inducción. Este plan también debe incluir temas relacionados con medidas de ahorro de agua en el trabajo y en sus hogares.
4. En las capacitaciones o charlas a los trabajadores, debe incorporarse la temática de ahorro de agua en bodega.
5. Se debe establecer un tipo de práctica de reutilización del agua.

CAPÍTULO 3.3. - GESTIÓN SUSTENTABLE DEL AGUA - AHORRO DE AGUA EN ÁREAS VERDES.

Principio

En el diseño de las áreas verdes y el sistema de riego de éstas, se debe tomar en cuenta el uso eficiente del agua.

Requisitos

1. Se debe utilizar un sistema de riego eficiente, preferentemente riego por goteo.
2. Se debe utilizar, en la medida de lo posible, aguas recicladas para el sistema de riego de áreas verdes.
3. Se debe incorporar en el diseño de nuevas áreas verdes, plantas de menor consumo de agua, considerando dentro de ellas a las plantas nativas.
4. Debe existir algún procedimiento que indique el horario de riego de las áreas verdes y capacitar al personal a cargo de esta labor.

CAPÍTULO 4: SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL.

PUNTAJE TOTAL:
EP: 80 puntos.
EM-EG: 88 puntos.

CAPÍTULO 4.- SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL.

Principio

Es importante dentro de la cultura organizacional, el cuidado de la salud, la seguridad y el bienestar de sus trabajadores, por esta razón se debe procurar condiciones de trabajo adecuadas, en un ambiente saludable, seguro y libre de contaminación.

Requisitos

1. Todos los trabajadores que manipulan y/o administran productos químicos y residuos peligrosos deben estar capacitados para esta labor.
2. Se debe suministrar equipos de protección personal en buen estado, incentivar su uso entre los trabajadores y supervisar su uso. El equipo debe reducir el contacto con sustancias químicas y la posibilidad de intoxicaciones agudas o crónicas y cumplir con lo más estricto de los requisitos indicados en las hojas de seguridad del producto, la legislación vigente o el equipo indicado. Todos los trabajadores que aplican, manipulan o tienen contacto con productos químicos, deben usar equipo de protección personal.
3. Si la empresa cuenta con más de 100 trabajadores, tiene la obligación de contar con un Departamento de Prevención de Riesgos Profesionales, que debe ser dirigido por un Experto en Prevención, con las características y jornadas que establece el D.S. 40, del Ministerio del Trabajo y Previsión Social. Las empresas que no están obligadas a establecer un Departamento de Prevención de Riesgos, deberán llevar la información básica para el cómputo de las tasas de frecuencia y de gravedad.
Cuando trabajen más de 25 personas deberán funcionar uno o más Comités Paritarios de Higiene y Seguridad.
Entre 10 y 24 trabajadores se recomienda contar con una persona dentro de la empresa que esté capacitada en temas de salud y seguridad.
4. Se debe contar con todas las hojas de seguridad de los productos que se utilicen en las instalaciones de proceso. Se debe capacitar a los trabajadores para su buen uso.
5. La empresa debe tener normas o procedimientos a seguir en caso de accidentes y medidas de higiene para las operaciones y el funcionamiento de la empresa. Esto con el objetivo de desarrollar sus actividades bajo medidas de seguridad adecuadas.
6. Se debe capacitar o bien difundir los lugares y teléfonos a los cuales los trabajadores deben acudir o llamar en caso de emergencia.
7. Se debe identificar claramente los riesgos y peligros potenciales que existen, para los trabajadores y visitantes.

8. Los extintores deben tener sus mantenciones al día y existir en número adecuado. Deben estar en ubicaciones claves y tener libre acceso. El número mínimo de extintores debe determinarse dividiendo la superficie a proteger por la superficie de cubrimiento máxima del extintor. Para ello debe referirse al DS N°594 sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo. La empresa debe tener en la instalación, al menos una persona, entrenada en el uso de extintores.
9. La empresa debe contar con botiquines de primeros auxilios en las instalaciones y se deben reemplazar los elementos vencidos cuando corresponda. Deben ser accesibles en los lugares de trabajo permanentes y en caso de faenas puntuales, pueden moverse a estos sitios. Los elementos básicos de un botiquín son:
 - Jabón.
 - Algodón.
 - Guantes de procedimiento.
 - Suero fisiológico.
 - Gasas.
 - Apósitos estériles.
 - Vendas.

Además, deberá contar con al menos una persona, con entrenamiento en primeros auxilios (Referencia: una persona por cada 50 trabajadores). Deberá contar con el certificado o documento similar, que verifique su capacitación. En el caso de empresas pequeñas que cuenten con menos de 5 trabajadores, aplicará sólo contar con botiquín.

10. La empresa deberá contar con acceso a agua potable, destinada al consumo humano y para las necesidades básicas de higiene y aseo personal, junto con áreas para comer y descansar.
11. Los lugares de trabajo, ya sean permanentes o temporales, deben contar con servicios higiénicos, de uso individual o colectivo, según lo dispuesto en el DS N°594, del Ministerio de Salud.

CAPÍTULO 5: PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN.

PUNTAJE TOTAL:

EP: 32 puntos.

EM-EG: 52 puntos.

CAPÍTULO 5.- PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN.

Principio

Se debe evitar por todos los medios la contaminación del medio ambiente, como resultado de las labores en bodega y otras instalaciones. Siempre es mejor adoptar medidas preventivas para evitar la contaminación, que intentar solucionar el daño ambiental una vez que se ha producido. Una forma eficaz de proteger el medio ambiente, es reduciendo las emisiones y residuos que se generan como parte de labores productivas o administrativas.

Requisitos

1. Se debe implementar un plan de acción frente a emergencias ambientales, el cual debe ser actualizado en caso de cambio de procesos. El plan debe ser llevado a cabo por una persona idónea en la materia, que puede ser contratada externamente o formar parte de la empresa.
2. Deber conocer los protocolos de acción en caso de una emergencia ambiental y difundirlos a sus trabajadores.
3. Se debe contar con una bodega para el almacenamiento de residuos y/o sustancias peligrosas que cumpla con la normativa legal vigente.
4. El almacenamiento de productos químicos debe ser adecuado y seguro tanto para las personas como para el ambiente y su acceso estar restringido.
5. La bodega debe implementar un procedimiento para el almacenamiento seguro y manipulación de productos químicos, que considere al menos un inventario actualizado de estos productos, plano de bodega, distribución espacial, control de acceso restringido e instrucciones de manipulación de los mismos.
6. Se debe mantener limpias las áreas de carga/descarga, depósitos, taller de mantención y estacionamiento de maquinaria y vehículos de carga, evitando la presencia de desechos y restos de aceite.
7. Debe existir infraestructura o contenedores de almacenamiento de insumos o materiales, que cuente con las condiciones para proteger y mantener estos productos, evitando su degradación o pérdida.

CAPÍTULO 6: CALIDAD DEL AIRE.

PUNTAJE TOTAL:

EP: 8 puntos.

EM-EG: 8 puntos.

CAPÍTULO 6.- CALIDAD DEL AIRE.

Principio

La contaminación del aire también afecta a los ecosistemas. Los contaminantes pueden dañar la vegetación, acidificar el suelo y el agua, y reducir la biodiversidad. Además, la deposición de contaminantes atmosféricos puede afectar negativamente a los cuerpos de agua y los hábitats acuáticos, provocando problemas como la eutrofización y la muerte de la vida acuática. La calidad del aire es vital también para mantener la salud de las personas, garantizar el bienestar y promover una economía sostenible. Es esencial que se tomen medidas para reducir la contaminación del aire y proteger nuestro planeta para las generaciones futuras.

Requisitos

1. Debe identificar las fuentes de emisión atmosférica y contaminantes, asociados a la bodega, tales como generadores, calderas, entre otros.
2. Las emisiones identificadas en el punto anterior deben declararse, en el Sistema de Ventanilla Única, según corresponda lo estipulado por la legislación nacional vigente

CAPÍTULO 7: PACKAGING.

PUNTAJE TOTAL:

EP: 4 puntos.

EM-EG: 16 puntos.

CAPÍTULO 7.- PACKAGING.

Principio

El uso de envases o embalajes sustentables permiten minimizar el impacto ambiental a lo largo de su ciclo de vida. El objetivo principal es reducir la generación de residuos, el consumo de recursos naturales y la contaminación ambiental, al tiempo que se busca maximizar la eficiencia y la reutilización de los materiales.

Requisitos

1. Debe llevar un registro de la cantidad de envases y embalajes que se utilizan, tanto para el mercado local como exportaciones. Esta información será clave para la reportabilidad al sistema REP, si aplica.
2. Para la reducción de residuos relacionados al packaging, debe implementar algunas iniciativas tales como:
 - Eficiencia de packaging (ej: menor tamaño, sin divisores, etc.)
 - Uso de empaques sustentables (por ej. FSC).
 - Etiquetas biodegradables.
 - Reciclaje de envases mediante proveedores.
 - Compostaje en las instalaciones.
 - Uso de materiales reciclables/reutilizables/biodegradables.
 - Botellas livianas.
 - Otro.
3. Debe determinar qué porcentaje, respecto al volumen de envases y embalajes, corresponde a materiales reciclados, componentes reutilizados y/o materiales de fuentes sostenibles que han sido certificados. De acuerdo a esta línea base, deberá establecer una meta que considere como mínimo un 5% de aumento de la cantidad de este tipo de materiales o componentes utilizados como packaging, durante el ciclo de certificación. Podrá justificar que ha alcanzado el máximo de incorporación, demostrándolo técnica y/o económicamente.