



# CEPA **21** BODEGAS

## INFORME AMBIENTAL 2020

## 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.....           | 8  |
| 5. ANÁLISIS DE ASPECTOS AMBIENTALES..... | 9  |
| 6. CONSUMO DE RECURSOS NATURALES.....    | 10 |
| 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 Cepa 21 durante la actividad del año 2020.

## 2. COMPROMISO AMBIENTAL

El compromiso medioambiental de Bodegas CEPA 21 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 y UNE-EN-ISO 14.001 de Gestión Ambiental.

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 Castrillo de Duero, en Valladolid, Cepa 21 es el proyecto de innovación de la familia Moro (propietarios también de la prestigiosa bodega ribereña CEPA 21) y tiene como objetivo elaborar vinos de altísima calidad cuidando al detalle todos los elementos que intervienen en la vinificación: desde la selección del terruño y la uva hasta un control pormenorizado de los procesos en viñedo y en bodega.

El edificio, elegante y sobrio, está perfectamente integrado con el paisaje y equipado con la más moderna tecnología.

Por su situación geográfica, domina un paisaje de cincuenta hectáreas de viñedo propio plantadas con cepas centenarias de la variedad Tinto Fino, una de las más puras del clon Tempranillo. Suelos propios de Ribera del Duero, altitudes y pendientes y una filosofía de trabajo que no utiliza ningún tipo de producto residual en la plantación, dan como resultado vinos con toda la tipicidad de Ribera, eso sí, pasada por el crisol de la revolución vitivinícola de los últimos años.

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

#### DATOS IDENTIFICATIVOS

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Razón social:         | BODEGAS CEPA 21 S.A.                                  |
| CIF:                  | A47492384   |
| Domicilio social:     | Ctra. Nacional 122 Km.297 - 47318 Castrillo del Duero |
| Registro sanitario:   | 30.10029/VA   |
| Registro de envasado: | 8376VA00  |

### 3.2. MISIÓN, VISIÓN Y VALORES

El proyecto de Cepa 21 tiene como **MISIÓN** llegar al corazón de las personas mediante experiencias únicas, vinos que dejan huella y colaboradores proactivos y optimistas comprometidos con nuestra visión y la sostenibilidad del planeta.

Nuestra **VISIÓN** es contagiar felicidad a través del vino y el universo mágico que lo rodea.  
«Si te gusta el vino, entiendes de vino»

Nuestra filosofía de trabajo se asienta sobre cuatro **VALORES** fundamentales:

**Alegría:** somos una bodega que sonríe, que quiere contagiar felicidad a la gente; existimos para alegrar la vida a los demás.

**Creatividad:** aspiramos a crear experiencias y vinos diferentes.

**Dinamismo:** somos una bodega de gente proactiva, en continuo movimiento y buscando nuevas ideas.

**Compromiso:** estamos comprometidos con nuestra visión y con el planeta.

Cepa 21 es una actitud que se refleja en nuestro afán de superación, en nuestro inconformismo, en nuestra exigencia en la búsqueda de la excelencia en todo lo que hacemos, lo que nos lleva a poner a prueba nuestros propios límites y capacidades para dar siempre lo mejor de nosotros y de nuestros vinos.

### **3.3. POLÍTICA CORPORATIVA**

***BODEGAS CEPA 21, 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.
- **ELABORAR, ENVASAR y COMERCIALIZAR** productos inocuos, legales y auténticos.
- **OFRECER** experiencias **ÚNICAS** de enoturismo.
- **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 Cepa 21**.
- **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 Cepa 21**.
- **DESARROLLAR** la actividad de forma respetuosa con el medio ambiente, gestionando adecuadamente los residuos generados y minimizando el consumo de recursos naturales.
- **PROMOVER** iniciativas que desarrollen el compromiso de Responsabilidad Social de **Bodegas Cepa 21**.
- **LA CREATIVIDAD**, junto con la alegría, dinamismo y compromiso, son los cuatro pilares fundamentales de **Bodegas Cepa 21**.
- **ESTABLECER Y MANTENER** el uso del sistema de gestión de la calidad, seguridad alimentaria y medioambiente basado en las normas ISO 9001, BRC, 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.



### 3.4. COMPROMISOS

#### CALIDAD

**BODEGAS CEPA 21** apuesta por la **calidad** definiendo e implantando unas políticas orientadas a generar y consolidar un método de trabajo orientado a la mejora de los procesos, productos y servicios en línea con el plan estratégico.

**BODEGAS CEPA 21** se compromete a asegurar la conformidad de los productos y/o servicios, así como la satisfacción de las necesidades y expectativas de nuestros clientes y otras partes interesadas.

Contamos para ello con un **Sistema de Gestión de Calidad** basado en la normativa internacional **ISO 9001**, certificado por Entidad Acreditada independiente.

#### SEGURIDAD ALIMENTARIA

La apuesta de **BODEGAS CEPA 21** por la **seguridad alimentaria** se traduce en los principios de identificación de los riesgos asociados a los procesos de fabricación y la aplicación de medidas que permitan su minimización y control. **BODEGAS CEPA 21** se compromete a poner a disposición del consumidor productos legales, inocuos y auténticos.

**Garantizar un mayor control de la calidad** de los productos y servicios suministrados externamente, y un **aumento en la capacidad para crear productos seguros**, que cumplan con las especificaciones y requerimientos requeridos.

Contamos para ello con un **Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria**, basado en las normativas internacionales más exigentes – International Food Standard (**IFS**) y Global Standard for Food Safety (**BRC**), certificado por Entidad Acreditada independiente.

#### SOSTENIBILIDAD

**BODEGAS CEPA 21** se compromete a Respetar, Cuidar y Proteger el **medio ambiente**.

Nuestras estrategias para el **cuidado de nuestro entorno** se materializan en acciones concretas para reducir el impacto ambiental y gestionar los recursos de manera eficiente.

Tenemos implantado un **Sistema de Gestión Ambiental** conforme a los requisitos de la norma internacional **ISO 14001** y los requisitos específicos de la **WFCP (Wineries for Climate Protection** es la primera y única certificación específica para el sector del vino en materia de sostenibilidad medioambiental). certificado por Entidad Acreditada independiente.

Controlamos nuestro impacto ambiental:

- Emisiones de CO2
- Vertidos de aguas residuales
- Control de producción y gestión de residuos
- Seguimiento y medición de consumos

#### RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

**BODEGAS CEPA 21** adquiere el compromiso de Responsabilidad Social, basándose principalmente en los posibles impactos que la actividad puede ocasionar tanto en el entorno más cercano (los colaboradores, clientes y proveedores), como en el entorno que las rodea (la sociedad y el medio ambiente).

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>COLABORADORES</b>     | En Bodegas CEPA 21 nos esforzamos día a día en que nuestros colaboradores disfruten <b>trabajando</b> .<br>Apostamos por <b>desarrollar el talento</b> de nuestros colaboradores, impulsando una forma de trabajar innovadora, generando un entorno de trabajo colaborativo. |
| <b>CLIENTES</b>          | Nos comprometemos a asegurar la conformidad de los productos y/o servicios, así como la <b>satisfacción de las necesidades y expectativas de nuestros clientes</b> .   |
| <b>PROVEEDORES</b>       | <b>Nuestra relación con los proveedores</b> se basa en crear vínculo de lealtad capaz de generar una cadena de suministro mejor, incrementando la transparencia y ética.   |
| <b>ENTORNO AMBIENTAL</b> | Nos comprometemos a la <b>prevención, protección y conservación del medio ambiente</b> a través del cumplimiento de toda la normativa aplicable y a la mejora continua de nuestras actividades con el fin <b>cuidar y proteger</b> nuestro planeta.                          |
| <b>ENTORNO SOCIAL</b>    | Consideramos que las empresas somos uno de los motores de progreso de la sociedad y que podemos generar un <b>gran impacto positivo</b> en la comunidad que nos rodea.   |

## 4. PROCESO DE ELABORACIÓN

### Recepción de la uva

Es el paso previo, tras la vendimia, para que la pasta pase a los depósitos. En la zona de recepción encontramos una báscula, en la que se supervisa la cantidad de uva que entra y sus parámetros de calidad, y la tolva. Aquí encontramos un ejemplo de innovación puesto que la tolva de Cepa 21 funciona por vibración, evitando que el grano de la uva sufra ningún daño. Gracias a una bomba peristáltica, las uvas estrujadas o pastas llegan a los depósitos donde arrancan las correspondientes fermentaciones.

### Elaboración

Nuestra nave de elaboración refleja la clara apuesta de **Bodegas Cepa 21** por la innovación: Aloja casi medio centenar de depósitos de gran capacidad 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

Por su arquitectura, dimensión e iluminación es una de las salas más espectaculares de Cepa 21. También, por su olor característico a roble francés. 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

Tras una cortina de cristal encontramos la nave climatizada que puede llegar a albergar hasta un millón 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 Cepa 21, 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 2020 se han detectado los siguientes aspectos como significativos:

- Consumo de botellas de vidrio
- Generación de residuos de cartón
- pH en vertidos

## 6. CONSUMO DE RECURSOS NATURALES

El valor del consumo se relaciona directamente con la cantidad de producida, en este caso con los litros de vino elaborados durante las campañas vitivinícolas.

|                          | 2016    | 2017    | 2018    | 2019    | 2020    |
|--------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Litros de vino elaborado | 446.320 | 466.608 | 514.232 | 520.654 | 561.950 |

### PROCESO: Producción y embotellado de vino

#### CONSUMO DE AGUA

El agua utilizada en la Bodega proviene de una captación propia autorizada por la Confederación hidrográfica del Duero y se utiliza para la limpieza de instalaciones-equipos y servicios sanitarios.

| CONSUMO TOTAL                           | 2016   | 2017   | 2018   | 2019   | 2020   |
|---|--------|--------|--------|--------|--------|
| Agua (m <sup>3</sup> )                  | 7.548  | 6.703  | 8.430  | 5.530  | 6.342  |
| Agua (m <sup>3</sup> /L vino producido) | 0,0169 | 0,0231 | 0,0164 | 0,0106 | 0,0113 |



#### CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA

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

| CONSUMO TOTAL                     | 2016    | 2017    | 2018    | 2019    | 2020    |
|-----------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Energía (Kw/h)                    | 446.986 | 442.499 | 433.880 | 454.947 | 523.768 |
| Energía (Kw/h / L vino producido) | 1,0015  | 1,5259  | 0,8437  | 0,8738  | 0,9320  |



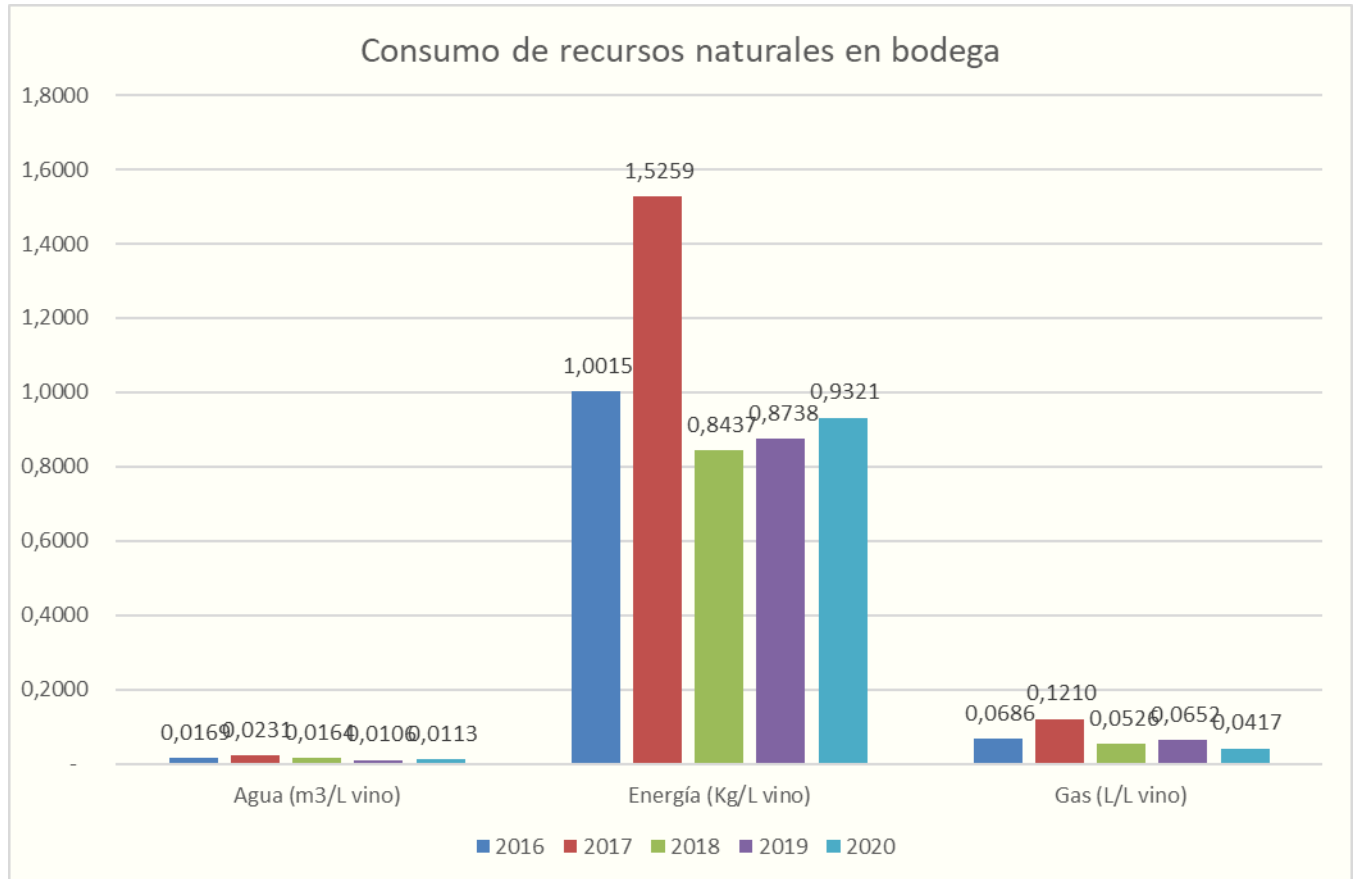
#### CONSUMO DE GAS NATURAL

Bodegas Cepa 21 cuenta con una caldera de combustión que emplea gas natural 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   | 2020   |
|--------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Gas (Litros)             | 30.635 | 35.079 | 27.073 | 33.961 | 44.725 |
| Gas (L/L vino producido) | 0,0686 | 0,1210 | 0,0526 | 0,0652 | 0,0796 |



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.



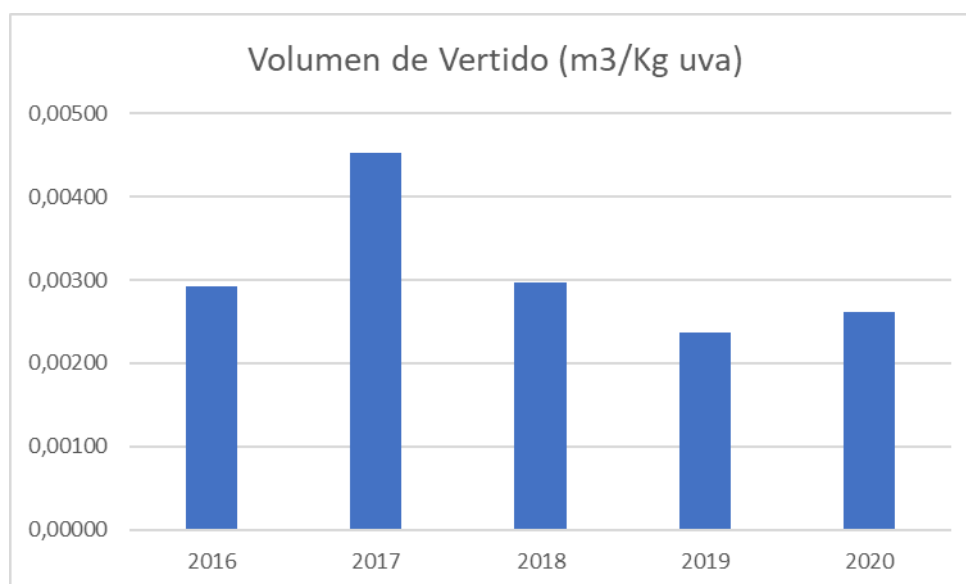
## 7. GESTIÓN DE VERTIDOS

### VERTIDOS

Bodegas Cepa 21 dispone de la autorización de la Confederación Hidrográfica para realizar el vertido tras un tratamiento previo fisicoquímico, biológico y de fangos en la EDAR, al cauce del río Duero.

Se lleva a cabo un análisis semestral para comprobar los valores de depuración de vertido.

|                 | Parámetros para controlar |                     |      |        |
|-----------------|---------------------------|---------------------|------|--------|
|                 | DBO <sub>5</sub>          | DQO                 | MES  | Ph     |
| Límite legal    | 40                        | 160                 | 80   | 6-9    |
| Unidades        | mg/l O <sub>2</sub>       | mg/l O <sub>2</sub> | mg/l | Ud. pH |
| <b>Año 2020</b> | 16,5                      | 77,5                | 8,2  | 8,7    |

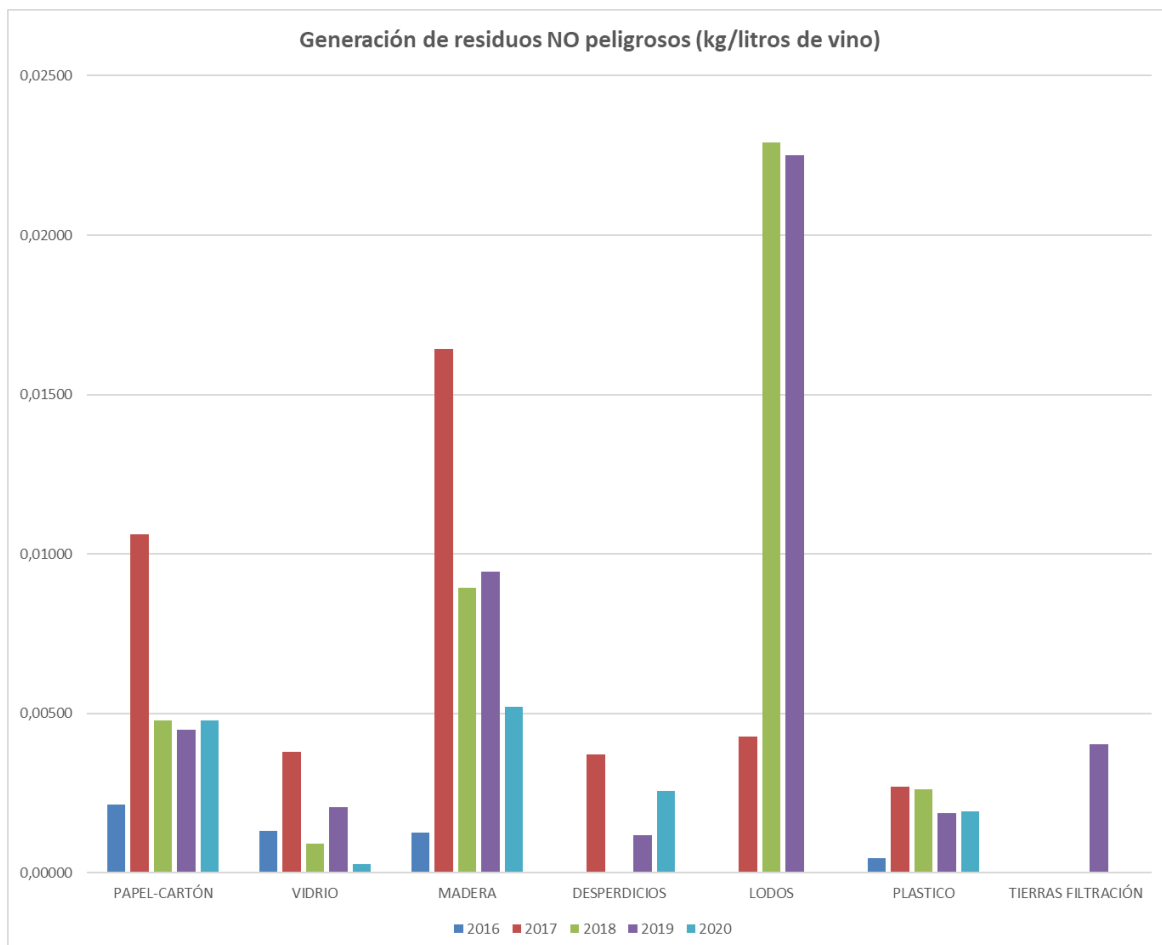




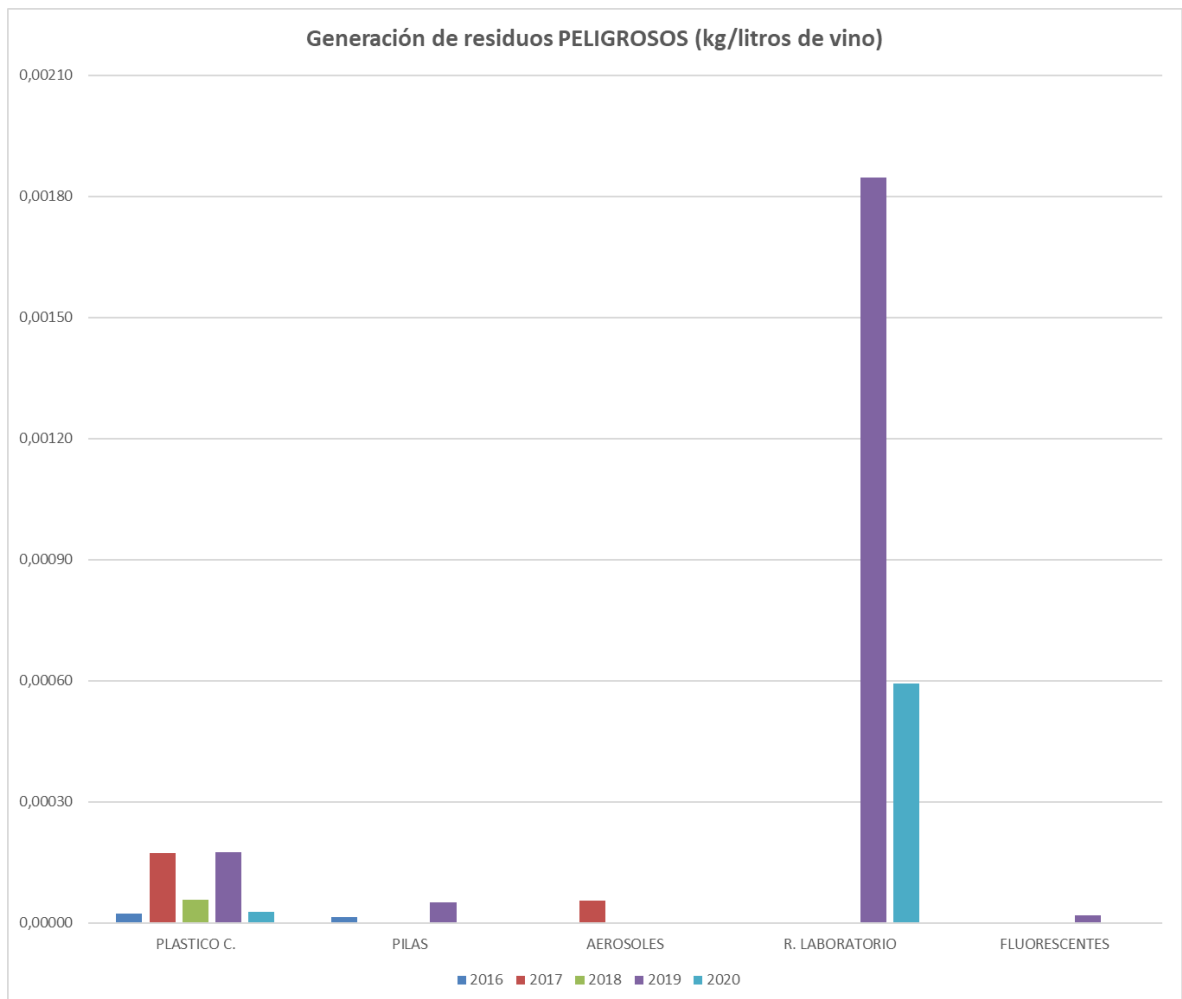
## 8. GESTIÓN DE RESIDUOS

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.

|                    | 2016 | 2017  | 2018   | 2019   | 2020  |
|--------------------|------|-------|--------|--------|-------|
| PAPEL - CARTÓN     | 950  | 3.081 | 2.460  | 2.330  | 2.685 |
| VIDRIO             | 584  | 1.096 | 464    | 1.076  | 150   |
| MADERA             | 564  | 4.765 | 4.600  | 4.923  | 2.925 |
| DESPERDICIOS       |      | 1.080 |        | 620    | 1.440 |
| LODOS              |      | 1.240 | 11.780 | 11.720 | 0     |
| PLASTICO           | 200  | 780   | 1.350  | 980    | 1.080 |
| TIERRAS FILTRACIÓN |      |       |        | 2.100  | 0     |



| Residuos peligrosos (Kg) | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 |
|--------------------------|------|------|------|------|------|
| PLASTICO C.              | 10   | 50   | 30   | 91   | 15   |
| PILAS                    | 7    |      |      | 27   | 0    |
| AEROSOLES                |      | 16   |      |      | 0    |
| R. LABORATORIO           |      |      |      | 961  | 333  |
| FLUORESCENTES            |      |      |      | 10   | 0    |



## 9. HUELLA DE CARBONO

La huella de carbono representa el volumen total de gases de efecto invernadero (GEI) que se emiten a la atmósfera derivadas de las actividades desarrolladas por una organización, ya sea por un efecto directo o indirecto.

Este indicador se mide en toneladas de CO<sub>2</sub>, y la tabla comparativa de los últimos años es la siguiente:

| Alcances                                       | 2019   | 2020   |
|--|--------|--------|
| <b>Alcance 1: Emisiones directas</b>           | 127,93 | 143,47 |
| <b>Alcance 2: Emisiones por uso de energía</b> | 172,88 | 54,81  |
| <b>Alcance 3: Emisiones indirectas</b>         | 197,94 | 229,07 |
| <b>Total de emisiones de la Bodega</b>         | 498,74 | 427,35 |

(toneladas CO<sub>2</sub>)

## 10. 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 llevados a cabo durante el 2020:

- Se utiliza una nueva centrífuga para eliminar el uso de tierras de filtración.
- Se contrata el suministro eléctrico en el segundo semestre con una empresa renovable 100%, con una tasa de emisión de CO<sub>2</sub> de 0,00 Kg/Kw.
- Cargadores eléctricos para vehículos

Proyectos nuevos planificados:

- Sustitución de vehículos comerciales por modelos híbridos
- Reducción del peso de cajas de cartón (disminución de residuos y combustible)
- Implementación de sistemas de iluminación por activación de presencia (vestuarios).
- Se propone realizar un estudio sobre la sustitución del uso de agua caliente en el lineal de embotellado por otro sistema de desinfección que suponga una disminución en el consumo de agua.
- Cálculo de huella hídrica.
- Mejorar la cuantificación de los residuos generados, separando los residuos de lo generados en Emilio Moro (residuos derivados del mantenimiento).