



RESOLUCIÓN OIV-VITI 654-2021

GUÍA DE LA OIV PARA LA PRODUCCIÓN Y LA TRANSFORMACIÓN SOSTENIBLES DE ZUMO DE UVA Y ZUMO DE UVA CONCENTRADO

LA ASAMBLEA GENERAL,

CONSIDERANDO las siguientes resoluciones:

OIV-CST 1-2004, en la que se establecen la definición, los objetivos y las etapas de aplicación de la vitivinicultura sostenible,

OIV-CST 518-2016, en la que se definen los cinco principios generales de la vitivinicultura sostenible teniendo en cuenta los aspectos medioambientales, sociales, económicos y culturales, y

OIV-VITI 641-2020, “Guía de la OIV de aplicación de los principios de la vitivinicultura sostenible”,

CONSIDERANDO que existe una enorme variedad de medios vitivinícolas y de sistemas de producción de uva y vino en los que los factores de sostenibilidad tienen un impacto diferente,

CONSIDERANDO la necesidad de ofrecer herramientas integrales y específicas que pongan de relieve la aplicación de los principios de sostenibilidad a la vitivinicultura y faciliten su aceptación,

CONSIDERANDO que existen numerosos enfoques diferentes y que todos son potencialmente pertinentes para la evaluación de un sistema de desarrollo sostenible,

CONSIDERANDO que es necesario para todos comprender el concepto de sostenibilidad y sus implicaciones,

CONSIDERANDO el artículo 2, párrafo 2) k del Acuerdo del 3 de abril de 2001, una de las funciones de la OIV consiste en contribuir “al conocimiento o al reconocimiento del patrimonio vitivinícola mundial y de los elementos históricos, culturales, humanos, sociales y medioambientales vinculados”,

DECIDE adoptar la siguiente “Guía de la OIV para la producción y la transformación sostenibles de zumo de uva y zumo de uva concentrado”.

RESOLUCIÓN OIV-VITI 654-2021

GUÍA DE LA OIV PARA LA PRODUCCIÓN Y LA TRANSFORMACIÓN SOSTENIBLES DE ZUMO DE UVA Y ZUMO DE UVA CONCENTRADO

1. Ámbito de aplicación del documento

2. Principios generales de sostenibilidad aplicados al zumo de uva, el zumo de uva

concentrado y los métodos de transformación

- 2.1. Principio n.o 1. Un enfoque sostenible integra los aspectos medioambientales, sociales y económicos
- 2.2. Principio n.o 2. La vitivinicultura sostenible respeta el medio ambiente
 - 2.2.1. Elección del emplazamiento
 - 2.2.2. Manejo del suelo
 - 2.2.3. Preservación de la biodiversidad
 - 2.2.4. Preservación del paisaje natural
 - 2.2.5. Gestión de insumos
 - 2.2.6. Gestión de productos
- 2.3. Principio n.o 3. La vitivinicultura sostenible es sensible a los aspectos sociales y culturales
 - 2.3.1. Condiciones de trabajo
 - 2.3.2. Integración en el entorno socioeconómico y cultural
 - 2.3.3. Salud y seguridad de los consumidores
- 2.4. Principio n.o 4. La vitivinicultura sostenible pretende mantener la viabilidad económica
 - 2.4.1. Resiliencia
 - 2.4.2. Eficiencia
- 2.5. Principio n.o 5. Las iniciativas sostenibles requieren de una planificación y una evaluación
 - 2.5.1. Planificación
 - 2.5.2. Evaluación/autoevaluación
 - 2.5.3. Seguimiento y evaluación del conocimiento generado
 - 2.5.4. Comunicación

1. Ámbito de aplicación del documento

Conforme con los conceptos definidos en las Resoluciones OIV-CST 1-2004, OIV-CST 518-2016 y OIV-VITI 641-2020, este documento adopta un enfoque global, en el marco de las distintas escalas y sistemas del ámbito productivo, sin descuidar la industria transformadora y los otros eslabones de la cadena.

La OIV (Resolución OIV-CST 1-2004) define la vitivinicultura sostenible como un "enfoque global a escala de los sistemas de producción y de transformación de las uvas, asociando a la vez la viabilidad económica de las estructuras y los territorios, la

obtención de productos de calidad, la consideración de los requisitos de la vitivinicultura de precisión, de los riesgos vinculados al medio ambiente, a la seguridad de los productos y la salud del consumidor, y la valoración de los aspectos patrimoniales, históricos, culturales, ecológicos y paisajísticos".

El presente documento se centra en las líneas directrices que definen acciones para garantizar la sostenibilidad de la producción de uvas para zumo y zumo concentrado, teniendo en cuenta también las instalaciones de transformación.

El objetivo del documento es definir y sugerir acciones para el zumo de uva, el zumo de uva concentrado y los métodos de elaboración en el marco de la OIV, con el fin de servir de guía para la aplicación de los principios de sostenibilidad, de modo que los Estados Miembros puedan adaptar normas internas; y dar a conocer los conceptos de sostenibilidad relacionados con la producción vitivinícola.

En estas recomendaciones deben tenerse en cuenta el enfoque vitícola (selección varietal, riego, sistema de gestión, fecha de cosecha) y el enfoque tecnológico (extracción y estabilización del zumo, caracterización organoléptica de los productos, control de la acidez y del pH).

En este sentido, el documento se basará en los principios de sostenibilidad definidos en la Resolución OIV-CST 518-2016 para relacionarlos con las especificidades de la producción de uva para zumo y zumo concentrado, y la elaboración de ambos productos.

2. Principios generales de sostenibilidad aplicados al zumo de uva, el zumo de uva concentrado y los métodos de transformación

2.1. Principio n.º 1. Un enfoque sostenible integra los aspectos medioambientales, sociales y económicos

Las actividades del sector vitivinícola (zumo de uva y zumo de uva concentrado) dependen de los recursos naturales (patrimonio genético, recursos energéticos, agua, clima, suelo, calidad del aire y el ecosistema del lugar de producción) y del entorno socioeconómico y cultural al que pertenecen. El desarrollo de sistemas de producción y prácticas que preserven y mejoren las condiciones de uso de tales recursos naturales y que eleven las condiciones socioeconómicas de la zona de producción es vital para garantizar la viabilidad a largo plazo de las actividades vitivinícolas y producir un menor impacto en el entorno natural.

Esta base de la sostenibilidad debe estar cimentada, en perfecto equilibrio y equidad, en tres pilares fundamentales: equidad social, crecimiento económico y protección del

medio ambiente.

Como se señala en la Resolución OIV-CST 518-2016, según las condiciones específicas de cada región, empresa o tipo de producto vitivinícola, a nivel medioambiental, social y económico, estas interacciones pueden variar y adoptar diferentes dimensiones. Por esta razón, se deberá dar cierto grado de flexibilidad a las empresas que pongan en marcha iniciativas de desarrollo sostenible, adaptando sus procedimientos al medio.

2.2. Principio n.o 2. La vitivinicultura sostenible respeta el medio ambiente

La protección del suelo, el agua, el aire, la biodiversidad y el paisaje natural son factores fundamentales para determinar la sostenibilidad en el sector vitivinícola. Dicha protección puede garantizarse mediante la planificación racional de la implantación de nuevos viñedos y plantas industriales, y mediante la reestructuración/adaptación de viñedos y plantas industriales existentes, aplicando principios ecológicos básicos y gestionando de forma óptima los activos existentes y los nuevos. Las infraestructuras de transformación deben planificarse de forma que se reduzca la presión antrópica sobre los ecosistemas naturales y modificados, y se promueva el mantenimiento y la ampliación de las zonas de protección permanente, así como la regeneración de las zonas degradadas.

La gestión de insumos (energía, agua, coadyuvantes de elaboración y materiales de envasado) es la base para la revisión con el fin de iniciar un proceso de adaptación a los principios de sostenibilidad, mediante la optimización de su uso y reutilización.

La base de la gestión de residuos (efluentes, residuos y subproductos) es producir el menor impacto posible en el medio ambiente y priorizar la reutilización, el reciclado y la correcta eliminación de los residuos.

2.2.1. Elección del emplazamiento

A la hora de elegir la ubicación de nuevos viñedos e instalaciones de transformación, deben tenerse en cuenta, entre otros factores, si se trata de una zona de amortiguación ambiental, y los posibles riesgos de contaminación, de conformidad con la legislación medioambiental de la autoridad nacional competente. Se debe prestar especial atención a los riesgos de contaminación de los recursos hídricos y a la gestión del uso de dichos recursos, así como a la contaminación de los cultivos adyacentes y otros sistemas de producción.

Para elegir la ubicación de nuevos viñedos, se deben considerar el sistema de gestión que se adoptará y los insumos necesarios para su funcionamiento, haciendo hincapié en utilizar la menor cantidad posible de insumos a lo largo de la cadena de producción y en mitigar los riesgos de contaminación ambiental. Por lo tanto, es necesario

considerar los usos anteriores del suelo, el tipo de suelo, la pendiente, el drenaje, las barreras de protección y los sistemas de aspersión. En los viñedos de uva para zumo, también son importantes los factores climáticos, como la temperatura y la humedad relativa del aire, las precipitaciones, el viento y el riesgo de heladas, entre otros. Los factores ambientales influyen en la composición y la calidad de las uvas y, por consiguiente, en el aroma y el sabor del zumo.

Se deben prever mecanismos jurídicos que impidan el uso de zonas con un riesgo elevado de contaminación del medio circundante o de los cultivos adyacentes.

El acceso a los viñedos o a las instalaciones de transformación debe organizarse de modo que se optimice la circulación y el acceso a los medios de transporte.

2.2.2. Manejo del suelo

Es preciso adoptar prácticas de manejo para garantizar la protección frente a la erosión y la pérdida de nutrientes, conservando la materia orgánica y realizando un manejo eficaz de la cubierta vegetal, ya sea espontánea o sembrada. Para mantener la diversidad biológica y la fertilidad del suelo se deben adoptar estrategias de manejo sostenible (reducción del consumo de insumos o uso de insumos con poco impacto ambiental) que produzcan el menor impacto ambiental posible.

El uso de máquinas y herramientas debe gestionarse para reducir los efectos de la compactación y garantizar la conservación de la estructura física y biológica del suelo, con un aumento de los recursos necesarios para el desarrollo y equilibrio de la actividad del suelo.

A la hora de establecer nuevos viñedos —o reestructurar viñedos existentes—, el uso de insumos y las operaciones de laboreo del suelo y manejo de la vegetación se deben planificar con el fin de reducir los efectos negativos en el suelo, el medio ambiente y el paisaje de la región, por lo que se desaconseja realizar grandes movimientos de tierras.

2.2.3. Preservación de la biodiversidad

Favorecer la diversidad intra- e intervarietal en los viñedos comerciales.

En cuanto al medio natural, se deben adoptar planes para proteger y promover la biodiversidad donde se desarrollan las actividades vitivinícolas, con objeto de favorecer el desarrollo de microorganismos, flora y fauna autóctonos. Dichos planes deben garantizar la conservación de la biodiversidad de los ecosistemas naturales y la restauración o fomento de la biodiversidad de los ecosistemas modificados donde interviene el sistema de producción, prestando especial atención a las especies en peligro de extinción.

Se deben proteger y cartografiar los espacios que constituyen nichos ecológicos,

mediante análisis y planificación, garantizando la creación de corredores ecológicos y potenciando los aspectos positivos relativos a la interacción ambiental y la conservación del paisaje.

2.2.4. Preservación del paisaje natural

A la hora de implantar nuevos viñedos, es necesario evaluar el impacto paisajístico de las fases de preparación del suelo, plantación, delimitación de zonas e instalación del sistema de conducción, con el fin de determinar qué elementos del paisaje se deben conservar y cuáles reordenar (replantación). Estas cuestiones también se deben tener en cuenta en la planificación y diseño de las instalaciones de transformación, sin olvidar la legislación y los programas de conservación y desarrollo de la región.

2.2.5. Gestión de insumos

i. Optimización del uso de la energía

Al seleccionar las fuentes de energía, se debe pensar en reducir las emisiones de gases de efecto invernadero y utilizar preferentemente energías renovables o con escaso impacto ambiental. En la medida de lo posible, se deben adoptar estrategias para reducir el consumo de energía, aun cuando se empleen energías renovables. Al abordar la planificación de las instalaciones vitivinícolas se debe tener en cuenta la eficiencia operativa de los equipos o procesos que se utilizarán, para optimizar el consumo energético, y racionalizar el desplazamiento de máquinas y equipos. En el proyecto arquitectónico se debe prestar atención al uso eficiente de la energía y dar preferencia a las energías alternativas.

Es necesario optimizar la logística de la empresa.

Se debe contemplar la posibilidad de producir energía en las propias instalaciones vitivinícolas.

ii. Optimización de la utilización del agua

Se deberá racionalizar el consumo de agua en función de la disponibilidad local y del impacto sobre la calidad del agua y sobre los niveles de agua en la capa freática, según se define en la Resolución OIV-CST 518-2016.

Se deberán respetar las recomendaciones de la Resolución OIV-VITI 02-2003, “Irrigación planificada de la viña”; en este sentido, se dará prioridad a los sistemas de riego de bajo consumo de agua para superar el estrés fisiológico de las vides.

Se deberá dar prioridad en todas las fases de producción a los sistemas que favorezcan la utilización y reutilización eficaz y eficiente del agua (captación de aguas pluviales), sin abusos ni excesos.

Controlar el consumo podría facilitar la puesta en marcha de un plan o estrategia de optimización del consumo de agua.

iii. Optimización del uso de insumos técnicos en las fases de producción y transformación

Las empresas vitícolas deben optimizar y racionalizar el uso de los materiales, equipos e insumos para la producción vitícola, así como los insumos para la producción de zumos y zumos concentrados.

En relación con la planificación del manejo del viñedo:

- es importante emplear alternativas a los métodos químicos para el manejo de hierbas adventicias, como realizar una lucha biológica, usar modelos para predecir las posibles amenazas de hongos y plagas y adoptar el nuevo enfoque de la biodiversidad funcional,
- para poder dar respuesta a los objetivos de adaptación de las prácticas productivas, debe priorizarse la elección de nuevas variedades que incorporan genes de resistencia a enfermedades fúngicas como oídio y mildiu eliminando casi por completo la aplicación de fungicidas; en cuanto al uso de insecticidas, se puede prescindir combatiendo las plagas con el uso de feromonas, trampas, enemigos naturales y microorganismos,
- considerando que el zumo de uva se produce sin fermentación y está destinado al consumo humano, se deberá prestar especial atención a los residuos de productos fitosanitarios,
- deben adoptarse estrategias que fomenten las sustancias con menor impacto ambiental y menor toxicidad aguda y crónica, con el fin de favorecer y mantener el equilibrio del sistema y, de este modo, la salud del viñedo, para lo cual es prioritario adoptar mecanismos de alerta fitosanitaria,
- en la medida de lo posible, es conveniente optar por productos permitidos en la viticultura ecológica, debido a su escasa incidencia en el medio ambiente y la salud; en cuanto al uso de fertilizantes, se debe dar prioridad a los fertilizantes orgánicos y minerales, poco solubles y con bajo impacto ambiental,

- el reciclado de la materia orgánica debe ser la base para el mantenimiento de la fertilidad del suelo y la nutrición del viñedo, así como para el mantenimiento de la actividad biológica del suelo, considerándose la incorporación al suelo de restos de poda tras su picado y otros subproductos (raspones, hollejos, pepitas, etc.) como una forma óptima de mejorar la materia orgánica de los suelos frente a otras fertilizaciones orgánicas a partir de residuos de la ganadería, que deben realizarse con precaución para evitar la contaminación del suelo, mediante sistemas de compostaje conformes a la legislación vigente.

En la producción de zumos y zumos concentrados, los insumos de producción que se utilicen (aditivos, coadyuvantes de elaboración) deberán ajustarse al Código Internacional de Prácticas Enológicas; se dará prioridad a los materiales reciclables u obtenidos con un impacto ambiental mínimo, en función de su vida útil y estabilidad, y con pocos residuos.

Se preferirán los materiales de envasado, embalaje y etiquetado (botellas, etiquetas, tapones, bolsas y cajas) reciclados o con el menor impacto ambiental posible. En la gestión del uso de los coadyuvantes de elaboración, antes y después del tratamiento, se debe tener en cuenta todo lo relacionado con la reducción de su uso (conservación, reciclado y eliminación de residuos y efluentes).

2.2.6. Gestión de productos

i. Gestión de residuos

Reducir la cantidad de residuos y promover acciones que fomenten las buenas prácticas de gestión de residuos. Pensar en el reciclado y la reutilización de residuos para reducir el impacto ambiental y la carga de los servicios públicos de recogida de residuos. El tratamiento y destino de los residuos dependerá del tipo de residuo.

En la medida de lo posible, los residuos sólidos orgánicos se destinarán al compostaje; los residuos sólidos inorgánicos no tóxicos se reciclarán. Los residuos sólidos orgánicos e inorgánicos tóxicos (productos fitosanitarios sobrantes o caducados) se deben recoger y conservar en condiciones adecuadas para evitar la contaminación ambiental y gestionar su correcta eliminación. Se considerarán residuos sólidos los productos fitosanitarios sobrantes o caducados, los envases de plástico, vidrio o metal, los materiales de los sistemas de conducción, los residuos de poda, los productos de uso enológico (como las tierras de filtración o la diatomita), los filtros, las lías y los materiales de atado.

Los residuos líquidos reutilizables se deben tratar convenientemente antes de su reutilización. Si contienen contaminantes químicos o biológicos, se deben conservar en condiciones adecuadas hasta su eliminación. Se considerarán residuos líquidos los efluentes, los restos líquidos de tratamientos fitosanitarios y los residuos de combustibles y lubricantes.

Cuando se realice la recogida y el almacenamiento de residuos sólidos o líquidos contaminados para su posterior eliminación, deberán emplearse los medios adecuados para garantizar que no se contamine el medio ambiente, sobre todo, cuando se trate de residuos líquidos muy contaminantes y de restos de productos fitosanitarios o combustibles. Si es posible reciclar los residuos, el reciclado debe llevarse a cabo de forma controlada y adecuada para producir el menor impacto ambiental posible, especialmente, en el caso de los residuos ricos en materia orgánica.

Las empresas deben tratar de aprovechar el potencial energético de los subproductos del tratamiento de residuos sólidos y líquidos (biogás o fertilizantes orgánicos sólidos y líquidos).

Las empresas vitivinícolas deben llevar un registro y un plan de control con el tipo y cantidad de residuos que producen, su posible impacto ambiental y su destino final, de conformidad con la normativa ambiental nacional y local.

ii. Gestión de subproductos

Se deben primar los sistemas vitícolas y vinícolas que permitan reducir la cantidad de subproductos (restos de poda, raspones, hollejos, pepitas, sedimentos) teniendo en cuenta la calidad del producto. Se deben prever acciones que garanticen la reutilización y el reciclado de los subproductos –en la medida de lo posible, en las propias empresas vitivinícolas– con objeto de reducir el impacto en el medio ambiente y, en particular, los recursos hídricos y el sistema público de recogida de aguas residuales.

Para la correcta aplicación del procedimiento de reciclado, las empresas vitivinícolas deben contar con las infraestructuras adecuadas; asimismo, deben disponer de un sistema adecuado de recogida y almacenamiento para los subproductos que deban tratarse en otras plantas de reciclado.

Dado que las empresas vitivinícolas son responsables de los subproductos hasta su destino final, se recomienda que establezcan mecanismos de control y trazabilidad de los subproductos (cuando se destinen a terceros) que garanticen el menor impacto ambiental posible. Los subproductos no reciclables se consideran residuos contaminados y se deben identificar y tratar como tales.

iii. Limitación de la contaminación acústica y atmosférica

Por norma general, es necesario adoptar medidas para prevenir y mitigar la contaminación acústica y atmosférica (pulverización, contaminación de compuestos orgánicos e inorgánicos, olores, etc.) que produce la actividad vitivinícola, con el fin de reducir su impacto en los viñedos y las instalaciones de transformación.

Es preferible adoptar equipos menos ruidosos, según la normativa aplicable, y garantizar el mantenimiento y la idoneidad de dichos equipos para cumplir las recomendaciones en materia de contaminación acústica de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Las instalaciones vitivinícolas deberán estar dotadas de maquinaria y equipos que produzcan y dispersen poco polvo, y encargarse de su mantenimiento para garantizar que emitan la menor cantidad de gases de efecto invernadero posible.

Los tratamientos fitosanitarios se deben planificar para que la deriva sea mínima o, si no es posible, plantar barreras que eviten la dispersión.

Los equipos de calentamiento deben funcionar preferiblemente con combustibles renovables; en el caso de que funcionen con madera, se debe utilizar madera procedente de explotaciones sostenibles. Se deben reducir al mínimo las emisiones de contaminantes, en particular, las de gases de efecto invernadero. Las mismas precauciones en materia de emisiones de gases son válidas para los equipos de refrigeración.

2.3. Principio n.º 3. La vitivinicultura sostenible es sensible a los aspectos sociales y culturales

Todas las iniciativas de desarrollo sostenible deben tener en cuenta los objetivos de las partes interesadas y, en particular, la comunidad en la que se desarrollan, por lo que deben medirse los posibles impactos sociales y culturales derivados de la instalación de nuevas empresas.

Las empresas vitivinícolas deben considerar el impacto socioeconómico de sus actividades y planificar su integración en el desarrollo socioeconómico de la región en la que se encuentran.

Incorporar las características socioculturales locales es fundamental a la hora de proyectar nuevas empresas, igual que prever acciones para mitigar su impacto en el tejido empresarial.

2.3.1. Condiciones de trabajo

i. Respeto e igualdad

Todas las contrataciones (contratos fijos, contratos temporales, subcontrataciones de servicios y contratación de jornaleros) deben ajustarse a las normativas nacionales e internacionales vigentes, de modo que se garanticen los principios de igualdad y equidad, y se respeten los derechos humanos.

Las empresas vitícolas deben adoptar prácticas que fomenten la igualdad de género y mecanismos que permitan detectar y erradicar los casos de acoso en todas sus formas, con independencia del género y del grado de responsabilidad del puesto.

ii. Seguridad y salud de los trabajadores

Los empleadores deben garantizar unas condiciones mínimas de trabajo, de acuerdo con la legislación del país y la normativa internacional en materia de seguridad y salud en el trabajo, mediante la adopción de estrategias de control interno permanente.

Se debe formar correctamente a todos los trabajadores para que conozcan los riesgos de las actividades y cómo reducirlos a niveles aceptables, con el fin de fomentar la reducción permanente de los riesgos por medio de la formación continua.

Es preciso establecer directrices con objetivos de salud y seguridad bien definidos que hagan referencia al nivel de riesgo, el equipo de seguridad obligatorio, los mecanismos de evaluación continua del cumplimiento de las directrices y la formación continua en materia de prevención de accidentes y protección. Asimismo, es necesario establecer medidas de evaluación continua del estado de los equipos de protección y llevar un registro con los datos de los responsables de la evaluación y el mantenimiento, la fecha de caducidad, el estado actual del equipo y la fecha de sustitución prevista, si procede. Se recomienda implantar un sistema interno de prevención de accidentes.

Se deben incluir obligatoriamente aspectos relacionados con la salud, la seguridad y la higiene en todas las actividades profesionales y buenas prácticas para la correcta manipulación de sustancias peligrosas.

Las empresas deben adoptar medidas de atención sanitaria continua a los trabajadores, de conformidad con la legislación del país y la normativa internacional en materia de salud laboral.

iii. Integración, formación y continuidad de la mano de obra

Las empresas vitícolas deben fomentar la integración social y cultural del personal en la región. Se deben respetar los valores culturales y sociales de los trabajadores y

garantizar su inclusión social plena.

Para disponer de mano de obra cualificada en todos los sectores y a largo plazo, las empresas vitícolas deben favorecer el desarrollo de las competencias de los trabajadores mediante programas de formación continua adecuados que les permitan adaptarse a la complejidad y la dinámica de la evolución tecnológica. Asimismo, se deben adoptar medidas para evaluar la cualificación de la mano de obra que potencien la permanencia de los trabajadores y la interacción con el entorno de producción, con el fin de garantizar la sostenibilidad de la empresa a largo plazo.

2.3.2. Integración en el entorno socioeconómico y cultural

i. Especificidades culturales

La vitivinicultura sostenible supone respetar la cultura y la historia de la región en la que se implanta la empresa vitivinícola.

Las empresas vitícolas deben contribuir a la recuperación, protección y difusión de la identidad cultural de la región, poniendo de relieve la artesanía, la arquitectura, la música, la literatura, las celebraciones y fiestas tradicionales, o cualquier otra manifestación cultural típica.

Asimismo, se deben tener en cuenta los beneficios de recuperar y proteger los bienes culturales vitivinícolas para garantizar la sostenibilidad del patrimonio cultural de la región.

ii. Desarrollo de relaciones con las comunidades vitícolas

Las empresas vitícolas deben fomentar las relaciones interprofesionales e interinstitucionales, así como las relaciones con la comunidad vitícola de la región, participando activamente en eventos sociales y jornadas técnicas promovidos por el sector. Asimismo, deben fomentar la participación de sus colaboradores y empleados en dichos eventos.

Se debe establecer una relación permanente con los sectores de la investigación y la extensión, haciendo hincapié en la capacitación técnica en materia de metodologías y prácticas de promoción de la sostenibilidad, apoyando acciones de divulgación sobre tecnologías sostenibles y poniendo en marcha acciones que involucren a la comunidad local con vistas a ampliar las acciones de sostenibilidad.

2.3.3. Salud y seguridad de los consumidores

Las empresas deben comprometerse a garantizar en todo momento la higiene, la trazabilidad, la autenticidad, la procedencia y la inocuidad de sus productos. En este sentido, se deben prever sistemas de registro y control claros y efectivos, y garantizar que el consumidor tenga acceso a la información relativa a la trazabilidad.

Todos los trabajadores de las empresas deben recibir información y formación adecuadas sobre prácticas responsables de higiene, información general al consumidor y formas de comprobar y adoptar estrategias para reducir los riesgos para el consumidor.

En consonancia con las expectativas de los consumidores, esta guía, que debe responder al desarrollo de un sector medioambiental, social y económico sostenible que también exige la selección de variedades de vid resistentes a las principales enfermedades fúngicas. Esto permitirá volcarse hacia un uso limitado de insumos en el marco de una viticultura razonada o integrada, ecológica y biodinámica.

Deben adoptarse metodologías eficaces y flexibles para informar al consumidor de cualquier riesgo o problema relacionado con los productos, y mecanismos eficaces y flexibles para la retirada de productos problemáticos (recuperación).

2.4. Principio n.º 4. La vitivinicultura sostenible pretende mantener la viabilidad económica

A la hora de aplicar un programa de vitivinicultura sostenible, hay que tener en cuenta la viabilidad económica de la empresa mediante la adopción de directrices de sostenibilidad. Para la correcta aplicación del programa de sostenibilidad, se debe desarrollar la capacidad de innovación y adaptación a los avances tecnológicos y socioeconómicos, y establecer un sistema de gestión de costes adecuado, con el fin de lograr un crecimiento sostenible y continuo que garantice la rentabilidad y el trabajo en el futuro.

Para garantizar el objetivo de sostenibilidad, las empresas vitícolas sostenibles deben constituirse de manera que sus actividades económicas sean viables a largo plazo, y prestando especial atención a la protección del medio ambiente, los recursos naturales y los aspectos socioculturales del lugar de implantación.

En particular, se debe propiciar la estructuración del sector de los zumos de uva, es decir, favorecer y promover este sector que presenta modos de producción específicos que lo diferencian del sector vitivinícola, para contribuir al crecimiento económico, su viabilidad y optimizar los recursos empleados.

Para mantener la viabilidad económica teniendo en cuenta los aspectos ambientales y

sociales es imprescindible generar unas condiciones que garanticen un equilibrio entre la resiliencia y la eficiencia.

2.4.1. Resiliencia

En el ámbito económico, la resiliencia es la capacidad de adaptarse a los cambios de la coyuntura económica para garantizar la viabilidad económica en todo momento. Para aplicar acciones que garanticen la resiliencia económica, las empresas vitícolas deben contar con planes de recuperación financiera que sean flexibles y se adapten a distintas circunstancias económicas. Se deben elaborar planes de acción para satisfacer las nuevas necesidades que puedan surgir a consecuencia de los cambios en las circunstancias de producción o comerciales. En respuesta a dichos cambios, las empresas deben potenciar su capacidad de adaptar sus prácticas en todas las fases de producción o transformación, y establecer nuevos mecanismos de distribución de recursos, gestión e interacción sectorial.

2.4.2. Eficiencia

La eficiencia es la capacidad de evitar gastos innecesarios y costes añadidos para producir tantos productos como permitan los insumos, o emplear la menor cantidad posible de insumos en un proceso de producción determinado. La eficiencia se basa en la organización, planificación y racionalización del uso de insumos, equipos, maquinaria e infraestructuras, así como en la reducción de los costes de producción, el impacto social y ambiental.

Para lograr la máxima eficiencia, las empresas deben adoptar prácticas de control de costes y formar a sus colaboradores y trabajadores en gestión de recursos económicos y tecnológicos.

2.5. Principio n.º 5. Las iniciativas sostenibles requieren de una planificación y una evaluación

2.5.1. Planificación

Las empresas vinícolas deben basar su compromiso con las iniciativas sostenibles en los tres pilares de la sostenibilidad. Una vez adoptada la iniciativa, las empresas deben seguir estos principios y elaborar una estrategia y una lista de objetivos. Entre dichos objetivos debe estar la selección de proveedores de bienes y servicios que cumplan los principios de sostenibilidad, al menos los principios básicos de respeto social y medioambiental.

Aunque la participación de las empresas en la iniciativa de sostenibilidad es siempre

voluntaria, una vez adquirido el compromiso, es obligatorio proceder a la adaptación gradual según la planificación de la empresa.

El cumplimiento de especificaciones en materia de gestión y aplicación de la sostenibilidad desarrolladas por organismos externos puede contribuir a garantizar la sostenibilidad de las empresas.

Las iniciativas de desarrollo sostenible requieren un proceso de planificación de las operaciones necesarias, evaluar su eficiencia y su futura adaptación, con vistas a lograr un progreso continuo. Se debe realizar una evaluación continua de la idoneidad de las acciones emprendidas, mediante un sistema de evaluación que cuente con el apoyo de órganos consultivos externos.

El sistema de evaluación se debe establecer de común acuerdo con los sectores implicados en la viticultura de la región en los ámbitos de la política, la investigación y la extensión.

2.5.2. Evaluación/autoevaluación

Deben establecerse indicadores y criterios para evaluar la sostenibilidad de la producción. Los criterios e indicadores se deben elaborar en común con el sector vitícola de la región para establecer parámetros comunes a todas las empresas y que, a ser posible, sean fruto del consenso.

Los resultados del proceso de evaluación deben plasmarse en un informe de la situación, cuyo análisis permitirá la elaboración de un plan de mejora que describa las acciones, los responsables y los plazos previstos.

El análisis de los resultados de la evaluación debe establecer prioridades para las acciones de sostenibilidad, basadas en la evaluación de riesgos y oportunidades, relativas a todas las actividades de la empresa y referenciadas por el contexto ambiental, social y económico del lugar de implantación. En las empresas con actividades de producción y transformación, se deben evaluar por separado, definiendo prioridades y planes distintos pero complementarios.

El sistema de evaluación se puede establecer a partir de la verificación de un tercero o mediante procedimientos de autoevaluación. Ambos casos deben proporcionar mecanismos acordados conjuntamente por las empresas locales y los representantes del sector vitícola, y los procedimientos de terceros pueden regirse por los principios de los sistemas de garantía participativa.

2.5.3. Seguimiento y evaluación del conocimiento generado

A la hora de definir un sistema de producción sostenible, cuando este sea plenamente operativo, debe definirse un procedimiento de seguimiento permanente.

Se deben establecer mecanismos para evaluar el conocimiento generado por parte de las empresas en materia de técnicas, normativas, acuerdos y prácticas que permiten desarrollar la sostenibilidad. La formación continua de los agentes locales promueve la adaptación e inclusión de prácticas que contribuyen al desarrollo sostenible. En estos espacios de formación, se deben regular los mecanismos de auditoría y control interno.

2.5.4. Comunicación

Los sistemas de comunicación interna y externa son positivos y se deben fomentar en cuanto a los principios de sostenibilidad y su aplicación junto con las empresas. Se debe informar a los consumidores y a la comunidad local sobre las iniciativas y políticas adoptadas por las empresas en relación con las acciones de sostenibilidad. Se debe informar al público en general de los esfuerzos realizados y de su importancia para la sostenibilidad de las empresas y del sector vitícola. Toda la información sobre las acciones de sostenibilidad se debe basar en pruebas contrastadas que se ajusten a los procedimientos de evaluación y seguimiento de los avances en la implantación de sistemas sostenibles, para comunicar el verdadero impacto de forma clara y precisa.

En todas las iniciativas de sostenibilidad se debe tener en cuenta la importancia de la colaboración y el intercambio de información entre todas las partes directa o indirectamente implicadas o vinculadas al sector vitivinícola.

Por tanto, es fundamental que la comunicación del procedimiento para poner en marcha iniciativas de sostenibilidad se considere desde el primer procedimiento de evaluación y seguimiento, en el momento que se prevé una etapa inicial de implementación de las acciones. Se debe definir esta etapa inicial al mismo tiempo que la regulación de los procedimientos, indicadores, criterios y mecanismos de seguimiento.