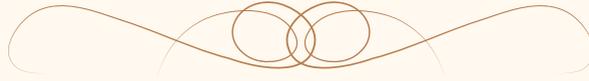


Gramona



Declaración ambiental

2023





La sostenibilidad como órgano sensorial de la tierra en Gramona.



La biodinámica representa la expresión de las fuerzas vitales.

Índice

1 • Gramona	
Orígenes	4
2 • Gestión ambiental y sostenible	
Desempeño y acciones de protección del medio ambiente	20
■ Una década de acción sostenible	22
■ Evaluación ambiental. Aspectos e impactos	24
■ Riesgos, oportunidades y perspectiva del ciclo de vida	26
■ Planificación ambiental y objetivos de mejora	28
■ Compromisos del sector	32
■ Indicadores ambientales	35
3 • Responsabilidad en los vinos	
Vinos ecológicos y biodinámicos	50
4 • Mejores prácticas de gestión ambiental	
Indicadores EMAS y específicos del sector	52
5 • Responsabilidad social	
Caminando juntos por un futuro mejor	54
6 • Validación	
Transparencia y verificación	60

Orígenes

Desde mediados del siglo XIX en Gramona trabajamos nuestras tierras con el mayor respeto por el patrimonio natural que nos rodea y todos los seres vivos que lo conforman.

Recientemente, hemos dado la bienvenida a la sexta generación de una familia de tradición vitivinícola y creemos que nuestro valor máspreciado sigue siendo hoy la preservación de nuestro paisaje y terroir.

Es por ello, que trabajamos con el máximo respeto por el medio ambiente y la sostenibilidad. Pues estamos convencidos de que sólo de este modo podremos agradecer y devolver a la tierra los frutos que ésta nos ofrece.

A lo largo de nuestra historia hemos acumulado la experiencia para entender la importancia de apostar por esta filosofía de vida y de trabajo. Hoy la biodinámica y la innovación tecnológica son nuestros principales pilares para trabajar nuestros viñedos y obtener de ellos el mejor de los frutos.

Son ya varios los hitos conseguidos en nuestra apuesta por la sostenibilidad. Entre ellos, la obtención del prestigioso Reglamento Europeo EMAS, con el que seguimos acreditando nuestra gestión y comportamiento ambiental, cumpliendo con unos estándares de excelencia consolidados.

Con esta acreditación cerramos un ciclo de estandarización que viene guiado por las normas ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015 para el ámbito del celler y que también hemos ampliado en 2018 con la certificación de Gramona bajo el protocolo Wineries for Climate Protection.

Es sin duda el trabajo de todo un equipo, de todas las personas que forman parte de Gramona, por apostar y trabajar hacia un único propósito: tener un presente y un futuro más sostenibles.

Ya en 1850, la primera generación, Josep Batlle, trabajaba como viticultor para la familia propietaria de los viñedos de la Plana, en el valle del río Anoia.



Familia Gramona



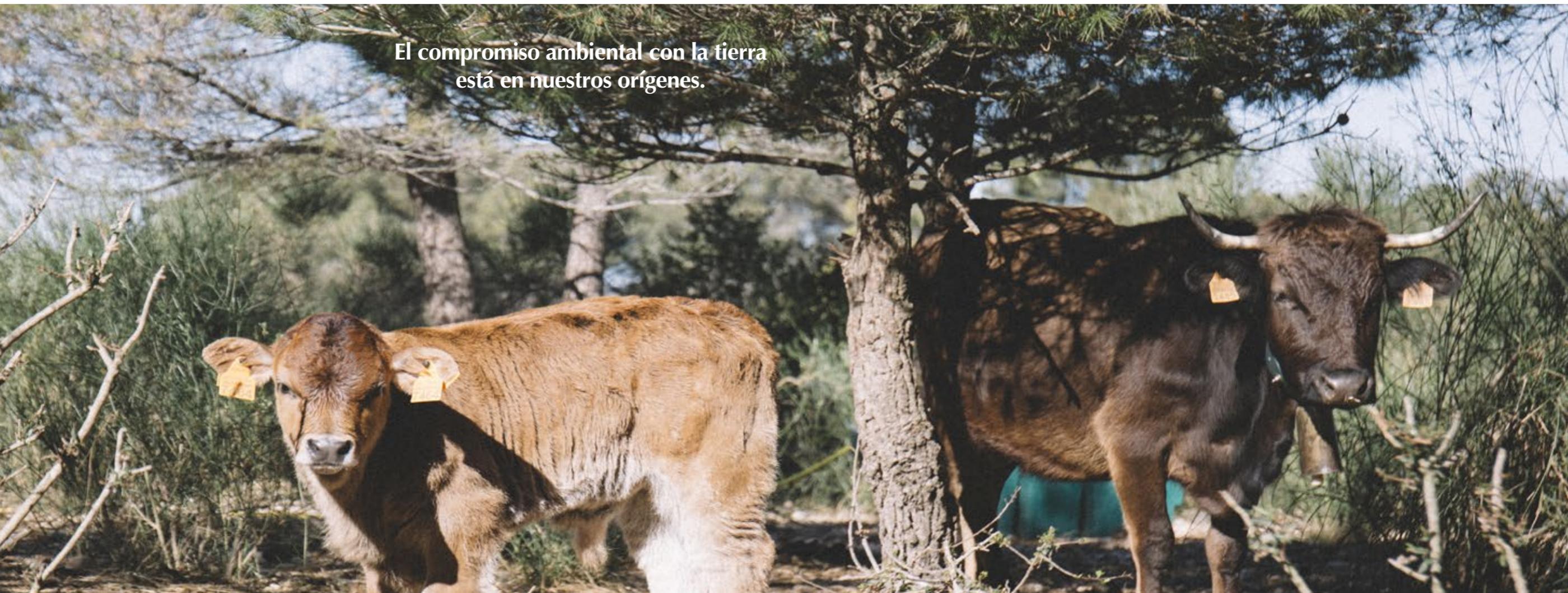




El entorno natural

Tenemos 105 Ha en propiedad y trabajamos con Alianzas por la Tierra, con más de 450 Ha certificadas Demeter.

El compromiso ambiental con la tierra
está en nuestros orígenes.



Política

Valores y misión

Gramona es una familia que crea y elabora vinos con identidad propia y tipicidad digna del territorio en el que se elaboran, con el máximo de compromiso con la sostenibilidad, el cambio climático y la ecología/biodinámica.

Defendemos la tierra y la gente que la trabaja a través de nuestros vinos.

Nos preocupamos por la sociedad en que vivimos bajo criterios de ética y buenas prácticas como modelo de gestión empresarial.

Nuestro principal objetivo es el de preservar el viñedo para las futuras generaciones y el buscar la máxima expresión de nuestro paisaje y la identidad de esta tierra, el Penedés en nuestros vinos.



- **Desarrollo Sostenible**

Contribuimos al desarrollo económico, social y medioambiental de nuestra empresa y su entorno de influencia.

Satisfacemos a nuestros clientes con vinos y vinos espumosos cada vez más sostenibles, ecológicos y biodinámicos.

- **Tradición e Innovación**

Sumamos a nuestra tradición y experiencia, la investigación, el desarrollo y la innovación; desarrollando nuevas tecnologías adaptadas a las necesidades del viñedo y a los procesos de elaboración del vino.

- **Calidad distintiva**

Anteponemos el valor de la calidad al volumen elaborado, otorgando prestigio a nuestros vinos tranquilos y espumosos como marca distintiva de nuestra casa.

- **Desarrollo y bienestar**

Motivamos el clima positivo y el sentimiento de pertenencia al equipo, valorando la capacidad, experiencia y formación del personal y colaboradores.

Garantizamos el trabajo en condiciones seguras para los trabajadores, la prevención de los riesgos laborales y la promoción de la seguridad y la salud en el trabajo.

- **Honestidad**

Comunicamos interna y externamente las prácticas de nuestros valores y acciones.

Política Compromiso

En el equipo de Gramona somos conscientes de forma individual y colectiva que la protección del patrimonio natural y agrícola está íntimamente ligada a nuestro desarrollo empresarial. Es por ello, que analizamos y controlamos los impactos ambientales y sociales de nuestros procesos y actividades, así como los riesgos y oportunidades de nuestros procesos para su mejora continua bajo la perspectiva de todo el ciclo de vida desde el trabajo en la tierra hasta la elaboración del vino.

Nuestro compromiso ambiental viene avalado tanto en la viña como en el celler por el certificado ecológico CCPAE y los biodinámicos DEMETER y BIODYVIN. Dichos estándares son la garantía de unas prácticas vitícolas orgánicas o biológicas en el viñedo y de una labor enológica de menor impacto ambiental.

En Gramona nos hemos comprometido a preservar y divulgar la riqueza vitivinícola de la zona y a mejorar continuamente la calidad en la prestación de los servicios de Enoturismo. Para ello disponemos de la certificación Biosphere Turismo que acredita las prácticas sostenibles en la actividad enoturística.

Gramona colabora también con otros organismos y entidades del sector en pro de un desarrollo más sostenible y **de forma alineada con la Agenda 2030 y sus Objetivos para el Desarrollo Sostenible.**

Todo el personal y colaboradores de Gramona integramos estos compromisos y los aplicamos siguiendo procedimientos y protocolos internos validados por estándares internacionales de prestigio como son las normas ISO 14001, ISO 9001 y el Reglamento Europeo EMAS. **Para garantizar la máxima transparencia y control del desempeño, no sólo publicamos la Declaración Ambiental verificada bajo el citado reglamento, sino que también elaboramos nuestra Memoria Digital de Sostenibilidad evaluando anualmente nuestro rating RSC/ESG en las materias fundamentales de la norma ISO 26000: Derechos Humanos, Prácticas Laborales, Medio Ambiente, Operaciones Justas, Asuntos del consumidor, Asuntos de la Comunidad y Gobernanza.**

Nuestras actuaciones persiguen

La calidad Premium en nuestros vinos

Mejorar, desarrollar y crear productos que satisfagan las expectativas de los clientes y consumidores, garantizando su salubridad y su máxima calidad y su vitalidad.

La satisfacción de nuestros clientes

Garantizar la presencia de los vinos y vinos espumosos y mejorar su imagen percibida por el cliente, desarrollando al mismo tiempo los mercados nacional e internacional y la asociación con los clientes estratégicos.

La innovación y experiencia en los procesos

Utilización de nuevas tecnologías y técnicas ancestrales para mejorar la infraestructura, las condiciones de higiene, la seguridad y bienestar en el trabajo y el sistema de información.

La capacitación y el bienestar del equipo

Desarrollar las nuevas competencias y mejorar continuamente las existentes, mediante la formación interna y externa, integrando el conjunto del personal a nuestra visión de progreso. **Fomentar la igualdad de género y de oportunidades en nuestras operaciones y actividades.** Respetar e integrar la diversidad, orientando nuestra cultura en contra de cualquier tipo de discriminación. Respetar e integrar colectivos vulnerables, orientando nuestra cultura a la inclusión de los mismos. Fomentar una cultura preventiva en materia de seguridad y salud laboral.



Política

La protección del medio ambiente

De forma específica y en materia de medio ambiente, nos comprometemos a:

- Minimizar el uso de los recursos naturales y de la energía utilizados.
- Preservar y generar biodiversidad tanto en la finca y el paisaje como en nuestro subsuelo y terroir.
- Despertar, enriquecer y proteger nuestro terroir creando vida en él para mejor expresión geo-sensorial de nuestros vinos y cavas.
- Reducir las emisiones y los efluentes residuales derivados de nuestra actividad.
- Comunicar de forma transparente, interna y externamente, los resultados de nuestra gestión y acción en materia de sostenibilidad.

Para lograr estos objetivos, vamos más allá del estricto cumplimiento regulatorio, asumiendo nuevos retos voluntarios dirigidos a una acción más eficaz y eficiente de nuestra gestión y tareas en el marco de la Calidad, la Prevención y el Medio Ambiente **y su mejora continua.**

La dirección de Gramona y el conjunto de los responsables de las diferentes áreas de la organización, nos comprometemos así a motivar y a favorecer estos objetivos mediante la implicación y preparación de todo el personal y a la dotación de los recursos para ello necesarios.

Convencidos que nuestros valores y la calidad de nuestros vinos y vinos espumosos son el resultado del respeto y admiración por el patrimonio que nos ha sido legado, garantizamos un desarrollo más sostenible y la permanencia de nuestra actividad.

José Iturriaga
Director General

30.03.2023





El Celler

El renacimiento en el año 2001 del moderno Celler Batlle situado en Avinguda les Casetes del Mir, complementa el celler original construido por Pau Batlle en la calle Sant Isidre de Sant Sadurní d'Anoia en el año 1881.

El actual celler, diseñado por el arquitecto Josep Vendrell, es la apuesta de la familia por el respeto al paisaje y el uso de **energías renovables**. Se encuentra en medio de los viñedos de Gramona, y todo lo que sobresale de este edificio es un tercio del total. El resto está bajo tierra, a unos ocho metros de profundidad.

Gracias a esta **arquitectura bioclimática**, Gramona disminuye los impactos ambientales, y, además, contribuye a reducir los consumos de energía. De este modo, el celler siempre cuenta con una temperatura natural baja y constante, condición idónea para la elaboración del vino. Este esfuerzo se ve avalado por la renovación anual de la **ISO 14001** de respeto por el medio ambiente, que llegó por primera vez en el año 2011 y se mantiene gracias al trabajo incansable de la familia.





Actividad y procesos

El reino animal es el alma de la granja y la tracción animal representa un suspiro para el viñedo y la resiliencia de un ecosistema.

Viticultura y vinificación Biodinámicas

- Laboreo - Tracción animal
- Compostaje
- Podas y aclareos
- Tratamientos biodinámicos
- Control de plagas
- Vendimia
- Lavado de remolques
- Gestión de cultivos, bosques y pasturas
- Gestión del organismo granja

ENCAJADO, PALETIZADO ALMACENAJE Y DISTRIBUCIÓN



Celler

Alcance

- RECEPCIÓN Y SELECCIÓN DE UVA
- DESPALILLADO
- PRENSADO
- MACERACIONES
- DESFANGADOS
- FERMENTACIONES ALCOHÓLICAS
- FERMENTACIONES MALOLÁCTICAS
- TRASIEGOS
- CLARIFICACIONES Y ESTABILIZACIONES
- FILTRADOS
- EMBOTELLADOS
- CRIANZAS
- TIRAJE DE ESPUMOSOS
- 2ª FERMENTACIÓN / CRIANZA EN RIMA
- DEGÜELLE, LICOR DE EXPEDICIÓN Y TAPADO
- ETIQUETADO
- EXPEDICIÓN
- LIMPIEZA DE INSTALACIONES



Sistemas normalizados de gestión

En Gramona contamos con un Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y el Medio Ambiente, certificado anualmente bajo los estándares internacionales ISO 9001 e ISO 14001 y verificado EMAS- ES-CAT-000464.

La trazabilidad de la calidad de nuestros vinos y la eficiencia en las operaciones son el eje principal de nuestra actuación en el celler.

Las buenas prácticas, el adecuado control y la mejora continua, se extienden también al uso de los recursos naturales, las materias auxiliares y las energías involucradas en todos los procesos para una mayor sostenibilidad de estos.

Leila Bellaaj

Responsable del sistema de gestión de la calidad y medio ambiente



Alcance de la presente Declaración

Diseño, elaboración, crianza y embotellado de vinos tranquilos y vinos espumosos.

Instalaciones y equipamientos más sostenibles

Para la regulación térmica de los procesos y para satisfacer su demanda de energía eléctrica, en el Celler Batlle disponemos respectivamente de dos instalaciones para el suministro de energías renovables, geotérmica y fotovoltaica.

Para el tratamiento de los efluentes líquidos, el celler cuenta con una planta de tratamiento de aguas residuales, vertiendo a cauce natural de forma autorizada al Torrent de les Solanes. Actualmente, Gramona está proyectando nuevos tratamientos planteando el reciclaje del agua depurada para su utilización en riego.



31

Trabajadores



2019 2020 2021 2022 2023

Número de botellas producidas celler <small>tiraje + degüelle + embotellado</small>	2.082.806	1.233.773	1.948.029	1.942.989	1.937.627
Número de botellas producidas cavas <small>tiraje + degüelle + embotellado</small>	193.766	137.609	115.846	206.173	248.016
Número de botellas producidas en celler y cavas <small>tiraje + degüelle + embotellado</small>	2.276.572	1.371.382	2.063.875	2.149.162	2.185.643
Toneladas de vino embotellado celler	1.531	910	1.432	1.426	1.423
Toneladas de vino embotellado en celler y cavas	1.695	1.408	1.529	1.592	1.624
Miles de litros de vino elaborado	1.334	433	1.036	1.427	1.311
Toneladas de uva vendimiada	1.860	607	1.409	1.954	1.870



Celler: Celler Batlle
Cavas: Centro de elaboración Calle Indústria

Gestión ambiental

Una década de Acción Sostenible



Celler Batlle <i>2001...</i>	Arquitectura Bioclimática	Estación EDAR Depuración de Aguas Captación de pluviales	Instalación Geotérmica	Certificación Biodinámica DEMETER	Instalación Fotovoltaica 48,95 kWp	Suministro eléctrico 100% renovable	 EMAS <small>GESTIÓN AMBIENTAL VERIFICADA</small>	Rating y reporting RSC/ESG	 RightSupply <small>SUSTAINABILITY INDEX</small>					
	<i>2008</i>	<i>2009</i>	<i>2010</i>	<i>2011</i>	<i>2012</i>	<i>2013</i>	<i>2014</i>	<i>2015</i>	<i>2016</i>	<i>2017</i>	<i>2018</i>	<i>2019</i>	<i>2020</i>	<i>2021-2023</i>
2005 Cultivo Ecológico 1998 Sistema de Gestión de la calidad ISO 9001	CENIT DEMETER	Proyecto CDTI - I+D Cambio Climático	Certificación ISO 14001  <small>Compromiso CalidadTurística Commitment Tourism Quality</small>	Optimización de los procesos: Ej. P. Filtración. Auditoría y acciones de Eficiencia energética Huella de Carbono de Organización	Iluminación LED Mejoras de proceso Alianzas por la Tierra Agrupación de viticultores Proyecto Optiblanc junto con VITEC	Reducción de envases. Minimización del peso de las botellas de vino y vino espumoso Registro de Gramona Reglamento Europeo EMAS Premio a la mejor declaración ambiental CLUB EMAS CATALUNYA Protocolo WINERIES FOR CLIMATE PROTECTION Proyecto CAVAWINNER		Cálculo de la huella de organización Cálculo de la huella hídrica Participación Programa Vins Vinents (Incavi - AVC) Participación en el proyecto europeo MAF4SURE para la adaptación de los sistemas agrícolas al cambio climático						
	<p>Trabajamos para que nuestros vinos sean el resultado de una acción sostenible en todos los aspectos de su ciclo de vida.</p> <p>El trabajo en biodinámica en los viñedos, unas prácticas vitícolas cuidadas y eficientes y nuestra experiencia en el celler les confieren su gran calidad organoléptica, pero a la vez la garantía de las mejores tecnologías disponibles y unas buenas prácticas ambientales.</p>													
							Obtención certificada BIOSPHERE TOURISME 	Ampliación instalación fotovoltaica	62,2 kWp (cava, celler y granja)	Adhesión LIFE+ 2009 BioDiVine				

Evaluación ambiental

Aspectos ambientales

En Gramona evaluamos anualmente los aspectos e impactos ambientales de nuestros procesos y actividades. Nuestro procedimiento PA-04, revisado en 2018, establece el método de análisis objetivo que permite conocer la trazabilidad de los impactos en función de su probabilidad, gravedad y de otros criterios técnicos.

Se evalúan aspectos en condiciones, normales, anormales y de emergencia y, con motivo de la adaptación al Reglamento Europeo EMAS y a la última versión de la norma ISO 14001:2015, se ha incluido la perspectiva del ciclo de vida; profundizando en el análisis de aspectos ambientales indirectos asociados a los proveedores y a los impactos generados al final de la vida útil de nuestros vinos.

Aspectos ambientales significativos (febrero-2023):

1. Consumo de energía (total celler)
Agotamiento de recursos naturales
2. Consumo de agua (producción y celler)
Agotamiento de recursos naturales
3. Generación de residuos (banales, químicos, fangos, brisa, madera y envases contaminados)
Impacto generado en el gestor de residuos para su tratamiento
4. Consumo de electricidad (total celler)
Impacto positivo - consumo de fotovoltaica
5. Consumo de productos enológicos (vinificación)
Agotamiento de recursos
6. Consumo de productos de limpieza (vinific. y produc.)
Agotamiento de recursos
7. Vertido aguas residuales (vinificación)
Contaminación medio hídrico

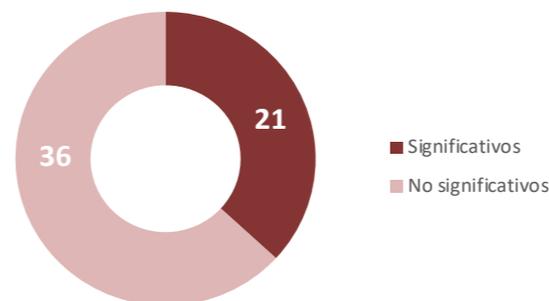
ASPECTOS DE INFLUENCIA O INDIRECTOS:

- GENERACIÓN DE RESIDUOS DE EMBALAJES POR EL CONSUMIDOR FINAL Y DISTRIBUCIÓN (Impactos en los procesos de gestión del residuo).

Procesos analizados

En Gramona, identificamos y evaluamos los aspectos ambientales asociados a los siguientes procesos:

- Elaboración de vino y espumosos
- Producción
- Almacén y expedición
- Oficinas
- Mantenimiento
- Depuradora
- Laboratorio
- Transporte propio y subcontratado



Impactos generados

Para los aspectos ambientales identificados se asocian los siguientes impactos ambientales:

- Agotamiento recursos
- Contaminación acústica
- Contaminación de agua
- Contaminación del aire
- Contaminación del suelo
- Contaminación lumínica
- Generación de residuos (impacto en función del tratamiento/disposición)
- Impacto positivo, dado que minimiza el consumo de energía eléctrica

Total aspectos evaluados:57
Directos:45 Indirectos:12

El número de aspectos ambientales evaluados como significativos ha aumentado respecto del año anterior debido de forma mayoritaria al aumento de la significancia para varios aspectos relacionados con la generación de residuos. Esto es debido a un aumento puntual en la generación de residuos en el ejercicio donde se contabilizan.

Riesgos y oportunidades

Del análisis de **riesgos** efectuado en el mes de marzo de 2023 en materia de gestión ambiental, se destacan los siguientes aspectos evaluados.

- Riesgo de fallo en la depuradora (vertidos).
- Riesgo en operaciones (derrames)
- Riesgo de baja laboral en personal clave en el control y la gestión ambiental.
- Riesgos de emergencia (Incendio, explosión, inundación).
- Superación del tiempo de almacenamiento permitido para residuos peligrosos.
- Incumplimiento de los niveles de emisión de ruido al exterior.

Las acciones implementadas dentro del sistema de gestión se evalúan eficaces para el control y reducción de los riesgos identificados.

Del análisis de **oportunidades** analizadas para su desarrollo en los próximos años también ha surgido:

- Mantenimiento del Registro Europeo EMAS Ejecutado
- Mantenimiento de la certificación del protocolo WFCP Ejecutado
- Impulsar el uso del vehículo eléctrico e híbrido para desplazamientos internos y atención a visitas Ejecutado
- Aumentar la capacidad de agua almacenada para el riego de jardines y viña
Ha sido desestimado el proyecto de ejecución de un depósito de captación de aguas pluviales por su inviabilidad económica.
- Aprovechamiento de aguas residuales en riego
En curso mejoras en la depuradora que permitirán maximizar su eficiencia y la calidad de las aguas vertidas.

Perspectiva del ciclo de vida

En Gramona somos conscientes que el ciclo de vida de nuestros vinos tranquilos y espumosos conlleva un impacto ambiental asociado. Por ello, en el marco de la evaluación correspondiente al ejercicio 2023 se ha tenido en cuenta también las siguientes fases:

- Diseño ambiental de los vinos
- Gestión sostenible de fincas y viñedos
- Adquisición de materias primas
- Subcontratación de servicios
- Distribución
- Uso y disposición final

Dos de los retos más importantes en nuestro sector son el ecodiseño de los vinos, así como la gestión sostenible de fincas y viñedos.



Cabe destacar en este último punto, que gracias al impulso del acuerdo de Alianzas por la Tierra y a la aproximación biodinámica de las fincas, se observan acciones de preservación de la biodiversidad en los viñedos y se prevé avanzar en una gestión más sostenible de los mismos.

<http://www.gramona.com/es/alianzas-por-la-tierra-trabajo-colectivo/>

Planificación ambiental

Objetivos de mejora

El órgano directivo de Gramona dispone de un programa de acción estratégico que se materializa a través de la planificación anual de objetivos específicos en cada una de las materias.

De forma general y desde el año 2015 hemos trabajado en la reducción del consumo energético, la minimización de los envases y embalajes y en la implementación de las prácticas biodinámicas para la mejora de la calidad de nuestro ecosistema vitícola a la par que la calidad de nuestros vinos.

A continuación, mostramos algunos de los objetivos más importantes.

1. Consumo de energía eléctrica

Autoproducción de energía renovable

2019 · Ampliación fotovoltaica 62,2 kWp.

Eficiencia energética

2017 · Suministro eléctrico 100% renovable a partir de junio de 2017.

2018 · Reducción de potencia instalada y consumo en iluminación (LEDS).

2019 · Instalación placas solares térmicas.

2. Consumo de agua

Reducción en procesos de lavado

2016 · Reducción 800 l/turno.

3. Vertido de aguas residuales

Tratamiento del 100% del vertido

2010 · Depuración de aguas y reutilización para el riego de jardines y entorno del celler.

4. Materias auxiliares

Envases y embalajes

2016 · Reducción del film en un 48,8%.

2017 · Minimización en el peso de botellas (tiraje imperial de 900 gr a 835 gr).

2021 · Substitución del precinto de plástico por precinto de papel

2022 · Substitución del plástico de origen fósil en cápsulas por material más sostenible.

Objetivos 2023

Reducción del indicador de consumo de agua en un 15% respecto de la media 2020/21/22

Consecución del objetivo 26 %. El indicador respecto de la producción se ha reducido un 3,97%.

Implementación de turnos intensivos **100%**
Reducir volumen de descarga cisternas WC **100%**
Instalación de cuenta litros limpieza de tinas **0%**
Recirculación del agua de refrigeración de la bomba del filtro de vacío **100%**
Optimización limpieza mangueras **100%**
Instalación de sensores en grifos **100%**
Cambiar los filtros de las puntas de los grifos **100%**
Sensibilización del personal **100%**
Mejorar el proceso de limpieza de los cuellos de botellas de espumosos **100%**

Reducción del consumo de agua en el celler por debajo de 1,30 l/Kg Uva*

Consecución 0%. El valor obtenido para el indicador es de 1,79 l/kg.

Instalar contadores de agua por sectores **100%**
Análisis de los puntos de mayor consumo y propuesta de alternativas **100%**
Comprar un CIP para estandarizar la limpieza de los depósitos (desestimado por inviabilidad técnica y económica) **0%**

* **Aspecto ambiental significativo**

Reducción del consumo de agua en producción por debajo de 0,35 l/ botella*

Consecución 100%. El valor obtenido para el indicador es de 0,32 l/bot.

Reducción de consumo de agua en línea vino. **100%**
Reducción de consumo de agua en línea de espumosos **100%**
Instalación contadores **100%**
Reducción del caudal de entrada en lavadora de botellas de espumoso **100%**

Aprovechamiento del 100% de las aguas residuales para riego*

Consecución parcial. En proceso de implementación.

Solicitud presupuesto equipos de control y medida .. **100%**
Compra de equipos **100%**
Modificación proceso depuración **90%**
Solicitud de presupuesto sistema terciario de desinfección de aguas residuales **100%**
Instalación sistema de desinfección **90%**

Aumento nivel de deshidratación de fangos. Concentración mínima del 30%*
Consecución parcial. En proceso de implementación.

Solicitud de presupuestos para la instalación de una centrifugadora de fangos **100%**
 Instalación y puesta en marcha..... **90%**

Eliminar el material plástico de origen petróleo presente en las cápsulas de complejo para espumosos y vino, y sustituirlo por material sostenible*

Consecución 100%. Se ha realizado la sustitución para todas las referencias de vino y espumoso previstas para 2023 (sustitución del plástico por material biodegradable y adquisición de cápsulas de vino 100% aluminio)

Evaluar propuestas alternativas de nuestros proveedores de cápsulas..... **100%**
 Realizar pruebas de capsulado con las diferentes alternativas **100%**
 Planificar entregas para el 2023 con el nuevo material **100%**

Reducir el peso de las botellas de espumoso La Cuvée de 835 g a 800 g, y de 57.000 botellas Bague Carrée para tres Lustres de 900 gr a 835 gr

Consecución 100%. En 2023 hemos ahorrado 7,9 toneladas de peso en la compra de botellas más sostenibles para los espumosos. Además, hemos ahorrado 4,8 toneladas en peso en la compra de botellas para el Mart pasando de 650 gr a 530 gr.

Adquisición de 130.000 botellas de 800 gr para la cuvée **100%**
 Adquisición de 57.000 botellas de 835 gr para TLN .. **100%**

* Aspecto ambiental significativo

Eliminar el uso de tierras diatomeas, así como la generación de su residuo*

Consecución 0%. En proceso de implementación.

Evaluar propuesta alternativa de filtración con cartuchos..... **100%**
 Realización de pruebas cualitativas **100%**
 Compra e instalación de equipo **0%**

Reducción en el consumo de energía eléctrica de red*

Consecución 100%. Reducción en 5.632 kWh en el celler que representa un 2% menos de consumo que en el ejercicio 2022.

Reducción del consumo de aire comprimido en el despalletizador de botella vacía **100%**
 Reducción de consumo eléctrico en climatización. **100%**

Aumento de la potencia instalada en fotovoltaica de los 110 kWp a 200 kWp

Consecución parcial. Planificado para 2025.

Instalación de placas fotovoltaicas en celler y calle Industria con potencia 40-50 kWp (finalmente se proyecta la instalación de 100 kWp) **10%**

Mejora, ampliación y optimización del sistema de recogida de aguas pluviales

DESESTIMADO. Se valora la inviabilidad técnica y económica.

Valoración viabilidad de un sistema de recogida de aguas pluviales para la zona de logística y la zona de la depuradora **100%**



Compromiso en el sector

WFCP

Wineries For Climate Protection (WFCP), es una certificación específica para el sector del vino en materia de sostenibilidad medioambiental, desarrollada por la Federación Española del Vino (FED), cuyo objetivo es situarse como referente en el ámbito vinícola y medioambiental, buscando soluciones y mejores prácticas para las bodegas.

Para ello se ha establecido un esquema de certificación que define los criterios que debe cumplir una bodega sostenible en el ámbito medioambiental.

Las bodegas que cumplen con dichos criterios pueden solicitar su certificación a una de las entidades autorizadas y obtener el certificado Wineries for Climate Protection que les define como una bodega medioambientalmente sostenible.

La certificación WFCP está orientada a la mejora continua y a la sostenibilidad de las bodegas, actuando en cuatro pilares fundamentales: **reducción de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI), gestión del agua, reducción de residuos y eficiencia energética y energías renovables.**

En el año 2018 Gramona obtiene esta certificación, lo que ha conllevado la implementación y seguimiento hasta día de hoy de planes propios de reducción y control en los aspectos antes señalados y de forma complementaria a los programas de mejora ambiental requeridos por el Reglamento Europeo EMAS.

En 2023 GRAMONA se ha adaptado a los nuevos requisitos introducidos por el reglamento en el ámbito de las áreas de gobernanza, dimensión social y económica.

Planes de reducción implementados por Gramona asociados al Protocolo Wineries for Climate Protection.

- Plan de reducción del consumo de agua
- Plan de reducción del consumo energético
- Plan de reducción de las emisiones de CO₂
- Plan de reducción de residuos



2024

OBJETIVOS

Reducción en el consumo de agua en bodega (<1,30 l/kg de uva)

- Evaluar los puntos de más consumo y analizar alternativas.
- Participación en el diagnóstico de la eficiencia del agua en el sector vitivinícola (INNOVI).
- Instalación de contadores en las mangueras de limpieza de tinas.
- Reducción de elaboración de vinos parcelarios, según condiciones climáticas.

Eliminar el uso de tierras diatomeas mediante la instalación de un filtro de membranas

- Compra e instalación de un filtro de membranas.

Substitución de cápsulas de origen fósil de las cápsulas de complejo para espumoso y vino, por cápsulas más sostenibles

- Cambio de cápsulas de Imperial Magnum y Mustillant.

Minimización de elementos de embalaje. Utilizar embalaje compostable y reciclable en los 25 modelos de etiquetas, cont-etiq, collarines de mayor volumen y eliminar embalajes superfluos en 3 modelos de cajas.

- Solicitar a proveedores su colaboración para desarrollar soluciones de embalajes más sostenibles: uso de materiales alternativos, eliminación de capas de embalaje innecesarias, incorporación de embalajes reutilizables.

Aprovechamiento del 100% de las aguas residuales para riego.

Aumento nivel de deshidratación de fangos. Concentración mínima del 30%

- Modificar proceso de depuración instalando nuevos equipos de control y medida en Homogeneizador, Reactores, Decantador y sus circuitos.
- Instalación y puesta en marcha sistema de desinfección/regeneración.
- Instalación de centrífuga y puesta en marcha.

Adaptación del cultivo de la viña al contexto de sequía

- Mejorar el diseño de nuevas plantaciones haciéndolas más resistentes al cambio climático.
- Utilización de residuos de poda vegetal para la mejor adaptación de los cultivos al cambio climático.
- Utilización del agua regenerada en la EDAR para riego.

Indicadores ambientales





Consumo de materias y otros recursos auxiliares



Vendimia 2022
1954 t uva



A procesos de
ELABORACIÓN



Vidrio

1.608 t

0,99 t /t emb.

2020
1.586,7 t
1,16 kg /botella

2021
1.963,95 t
0,95 kg /botella

2022
1.996,14 t
0,93 kg /botella

2023
2.076,55 t
0,95 kg /botella

A partir del año 2018 se incluye en el cómputo el uso de plaguicidas químicos

Acondicionadores de envase

Vinos



Etiquetas papel / Celofán (celulosa)
2,85 t / 2,40 t

0,002 t /t emb.

0,001 t /t emb.



Tapones de corcho / aglomerado
11,53 t

0,007 t /t emb.



Cápsulas (Plástico/Al/Sn)
2,96 t

0,002 t /t emb.

Palés de madera

Distribución y retailer

109,3 t

0,07 t /t emb.



Fertilizantes orgánicos

Cultivo

214,0 t

0,13 t /t emb.



Plaguicidas

6,6 t

0,004 t /t emb.

Embalajes de cartón

Distribución y retailer

69,1 t

0,04 t /t emb.



Productos enológicos

Elaboración

34,44 t

0,021 t /t emb.

Aptos para la elaboración ecológica

Film paletizado

1,9 t

0,001 t /t emb.



Productos auxiliares

13,5 t

0,008 t /t emb.



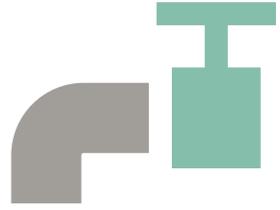
2020	2021	2022	2023
2.284 m ³	2.969 m ³	4.228 m ³	3.437 m ³
1,85 l / botella	1,52 l / botella	2,18 l / botella	1,77 l / botella
2,51 m ³ / t emb.	2,07 m ³ / t emb.	2,96 m ³ / t emb.	2,42 m ³ / t emb.

El agua no sólo es indispensable para la vida, el agua es la vida, es el elemento conductor de la Naturaleza.

El reto del agua...



Huella hídrica



Evolución del consumo de agua

Elaboración del vino en el celler: 1,79 l/kg uva 2022

Limpieza de depósitos y equipos.

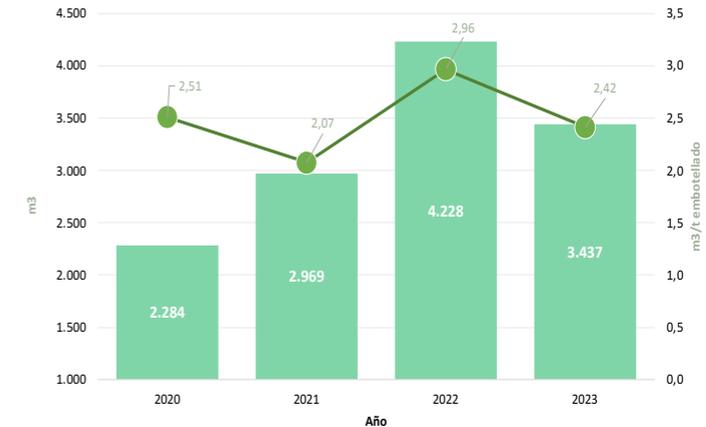
Proceso final de tiraje, degüelle (espumosos) y embotellado: 0,32 l/botella

Limpieza de maquinaria y suelos.

En Gramona hemos evaluado el ciclo del agua a través del cálculo de la Huella Hídrica de nuestra actividad.

Actualmente, estamos trabajando en el control de los consumos de agua en nuestros procesos.

Los próximos retos incluyen el aumento de la captación y reserva de aguas pluviales.



Cálculo de la Huella Hídrica (HH) 2021

HH (m³ de agua por litro de vino elaborado): 1,49

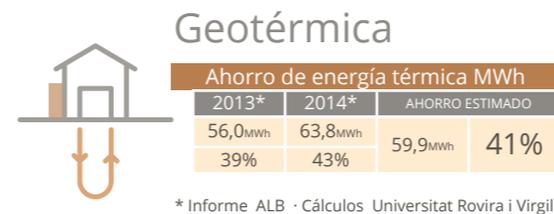
HH (m³ de agua por botella de vino elaborado): 0,75

Fuente: Water footprint network (WFN) / LaVola

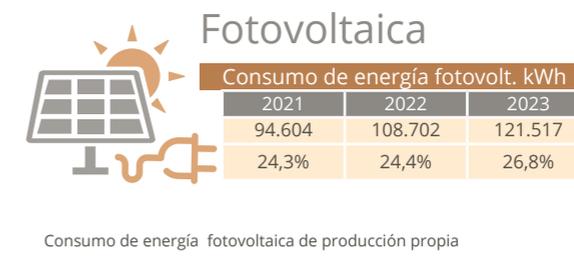
2020	2021	2022	2023
743 MWh	865 MWh	933 MWh	909 MWh
0,60 kWh / botella	0,44 kWh / botella	0,48 kWh / botella	0,47 kWh / botella
0,82 MWh / t emb.	0,60 MWh / t emb.	0,65 MWh / t emb.	0,64 MWh / t emb.



Producción y consumos propios de energías renovables



La instalación de energía geotérmica basa su funcionamiento en la disipación del calor captado de las instalaciones mediante la circulación de agua hacia el subsuelo a menor temperatura, por lo que no se asocia un consumo de energía más allá del necesario para su propio funcionamiento. En la tabla se indica el ahorro estimado respecto de una instalación convencional.



Suministro externo de energías



Red eléctrica

Consumo eléctrico suministrado MWh			
Fuente Primaria	2021	2022	2023
TOTAL RED ELÉCTRICA	295,493	337,638	332,006
RENOVABLE	295,493	337,638	332,006
NO RENOVABLE	0	0	0
% RENOVABLE CERT.	100 %	100 %	100 %

* RENOVABLE CERTIFICADA.

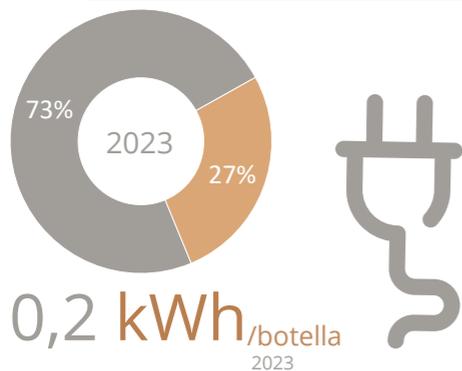
Gasolina	25.825 l
Diesel	
Gasoil	20.137 l
Propano	140 Kg

Combustibles

Los consumos principales de combustibles son los asociados al uso en la flota de vehículos propios. En 2023 se consumió gasóleo en un generador de apoyo durante la vendimia.

Energías y
cambio climático

Consumo eléctrico



● Porcentaje de autoconsumo sobre el total del consumo eléctrico

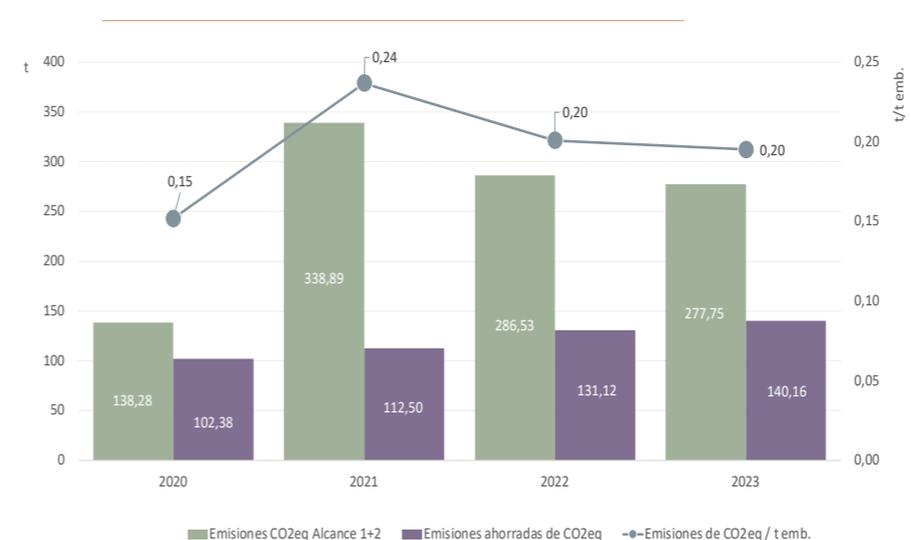
Consumo anual de energía



Energía térmica consumida (vendimia): 36.996 kWh.

2021: 23,42 kWh/t uva. 2022: 16,30 kWh/t uva. 2023: 19,79 kWh/t uva.
El consumo de energía térmica proviene de la instalación de geotermia

Emisiones de CO₂eq y compensación interna



Factor de emisión eléctrica: 0,273 Kg CO₂ por kWh consumido.

Alcance 1



Proceso: Fermentaciones.
Flota de vehículos.
Inst.de combustión fijas.
Fugas de refrigerantes.

Alcance 2



Adquisición y producción de energía 100% renovable.
Fotovoltaica + geotérmica.

32%
Emisiones ahorradas

Factores de emisiones extraídos de la Guía práctica para el cálculo de GEI (Oficina Catalana del Canvi Climàtic- Versión 2023), y de la base Ecoinvent versión 3.6.

Alcance 3: 25,92 t CO₂ - Fertilización, fincas propias, consumo agua de red, gestión de residuos celler para aquellos sobre los que se dispone de factores de emisión.

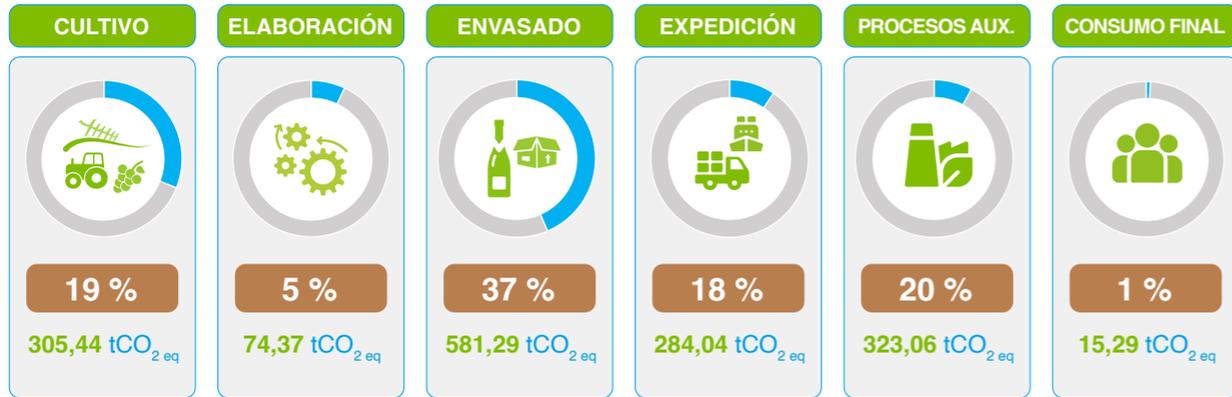
* Se utilizan los factores de conversión de Carbon Trust para combustibles de vehículos: 11kWh/l gasoil y 9 kWh/l gasolina. Para el gas propano se usan datos publicados por el IDAE:12,83 kWh por Kg de propano.



Huella de Carbono de organización 2021

En el año 2022, Gramona realiza el cálculo de la Huella de Carbono de Organización siguiendo las directrices de la norma ISO 14.064-1:2018. A continuación se muestran los resultados obtenidos de dicho estudio. El cálculo comprende el ciclo de vida de los vinos elaborados por Gramona.

Distribución de las emisiones de CO₂ por fase del ciclo de vida



Reducciones y compensaciones de las emisiones



Más información



ÁMBITO Y ALCANCE

El cálculo de GEI se circunscribe a las actividades realizadas por **GRAMONA SA**, para el cultivo, diseño, elaboración, crianza y embotellado de vinos y vinos espumosos, **GRAMONA STOCK SL** para las actividades de comercialización de los productos elaborados y **LA SOLANA DEL CAVA** para las tierras de cultivo ubicadas en el municipio de Sant Sadurní d'Anoia y Subirats.

Instalaciones:

- Celler Batlle: Calle Masia Prunamal s / n
- Cava GRAMONA: Calle de la Indústria, 36

NORMAS DE REFERENCIA

Para la realización del cálculo de la Huella de Carbono, ECOMUNDIS ha utilizado como referente las directrices de la norma internacional **ISO 14064-1: 2018 Especificación con orientación, en el ámbito de las organizaciones, para la cuantificación y el informe de las emisiones y remociones de gases de efecto invernadero.**

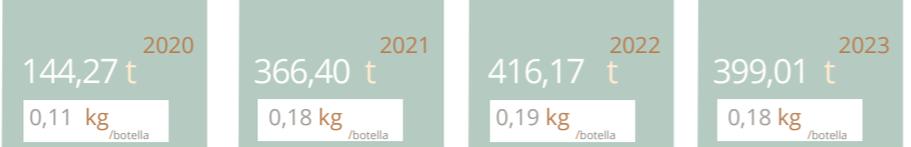
GEH 2021 (IPCC 2013) GWP100
Integración de la base de factores de emisión **Ecoinvent 3.7.1 y otros específicos.**

OTROS DATOS DE INTERÉS



EQUIPO TÉCNICO



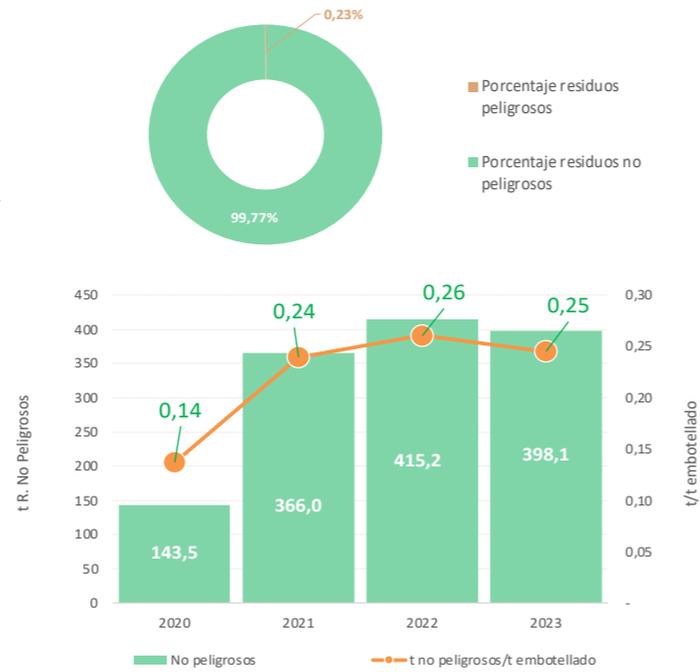


Generación de Residuos

Generación de residuos no peligrosos

La generación de residuos no peligrosos se mantiene en valores similares al ejercicio 2022, tanto en valor absoluto como relativo a la producción.

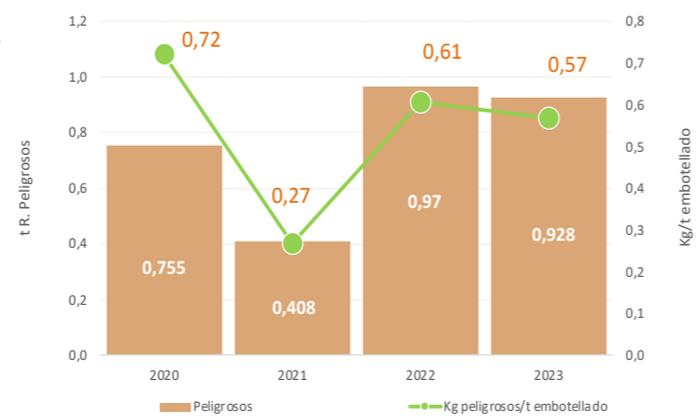
Se destaca la reducción en la generación de residuo banal gracias a una mejor recogida selectiva de los residuos y su gestión mediante procesos de valorización.



Generación de residuos peligrosos

Los residuos peligrosos representan un 0,23% del total generado por Gramona, siendo segregados para su adecuado tratamiento y valorizado a través de gestores autorizados.

Su producción suele estar asociada de forma directa a operaciones de mantenimiento del celler, a nuevas instalaciones o a eventuales modificaciones y obras.

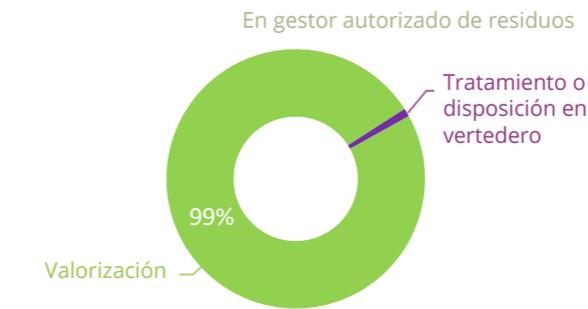


Residuos por tipología

Tipo de Residuo	t residuos generadas			Indicador Kg residuo/t vino		
	2021	2022	2023	2021	2022	2023
Orujo de prensado (brisa)	219	276	269	143,12	173,29	165,65
Madres, decantados y restos de vinos	76	64,16	57,14	49,72	40,29	35,19
Papel y cartón	14,16	14,92	12,44	9,26	9,37	7,66
Vidrio	20,16	8,46	16,34	13,19	5,31	10,06
Residuos generales/banales	8,42	12,86	3,20	5,51	8,08	1,97
Plásticos	4,06	3,94	4,44	2,66	2,47	2,73
Chapas y obturadores	2,54	2,14	2,76	1,66	1,34	1,70
Tapones de corcho y grapas	0,3	2,4	2,76	0,20	1,51	1,70
Residuos químicos*	0,265	0,401	0,510	0,17	0,25	0,31
Envases de plásticos contaminados*	0,143	0,553	0,316	0,09	0,35	0,19
Equipos eléctricos y electrónicos	0,05	0,08	0,06	0,03	0,05	0,04
Trapos, absorbentes y materiales de filtración cont.*	-	-	0,04	-	-	0,03
Tóneres	0,02	0,016	0,023	0,01	0,01	0,01
Envases metálicos contaminados*	-	0,012	0,011	-	0,01	0,007
Pilas	0,004	0,005	0,003	0,003	0,003	0,002
Aceite industrial	-	-	0,047	-	-	0,03
Tierra de filtro a vacío	9,54	13,28	11,00	6,24	8,34	6,77
Papel soporte etiquetas	4,88	2,02	5,495	3,19	1,27	3,38
Madera	-	4,98	3,44	-	3,13	2,12
Lodos de depuradora	7,08	10	10	4,63	6,28	6,16
Total	366,4	416,17	399,01	233,96	261,35	245,73

* Residuos peligrosos

Destino de los residuos



Relación de materiales puestos en mercado

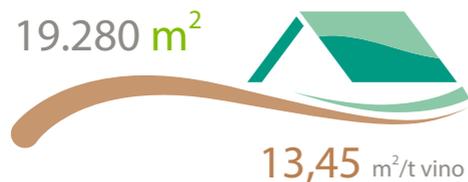




Biodiversidad

Superficie construida **2 %**

1,93 ha Superficie ocupada por el celler



Viñedo **55 %**

59 ha Superficie de viñedo propio y cultivado



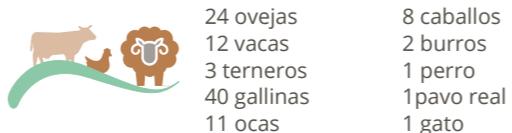
Otros cultivos (se incluyen las tierras sin cultivar)



Bosque y pasturas



Animales de granja



Ecológicas y Biodinámicas

La viticultura Biodinámica es complementaria y no alternativa a la Ecológica.
La mejor actitud del viticultor es tener los dos pies en el suelo y la cabeza en las estrellas.



Responsabilidad de los vinos

Elaboración ecológica y biodinámica



Gramona en el año 2005 transformó toda su producción de uva a la viticultura ecológica, cumpliendo la normativa europea existente y certificándola a través del organismo oficial del **Consell Català de la Producció Agrària Ecològica** (CCPAE) del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Catalunya. Actualmente, Gramona ostenta la vicepresidencia de dicho organismo.

Autorización: CT 001609 PE

Vigencia: 30/06/2025

Esta transformación persigue cuatro objetivos principales:

- 1. ELABORAR VINOS DE MAYOR CALIDAD Y MÁS SALUDABLES**
- 2. RESPETAR EL TERROIR DE CADA PARAJE EN LAS FINCAS, ASÍ COMO LOS EQUILIBRIOS NATURALES DE LA FLORA Y LA FAUNA AUTÓCTONAS**
- 3. PROTEGER LA ACTIVIDAD BIOLÓGICA DEL SUELO Y EL MEDIO AMBIENTE SIN UTILIZAR FERTILIZACIÓN NI PESTICIDAS QUÍMICOS**
- 4. SATISFACER LA DEMANDA ACTUAL DE UN CONSUMIDOR CADA VEZ MÁS CONCIENCIADO**

...porque somos lo que comemos y bebemos"

Cultivo y vinos biodinámicos

Un paso más allá de la agricultura ecológica llega con la agricultura biodinámica. Basada en las teorías evolucionadas del filósofo austriaco Rudolf Steiner, Gramona busca en la naturaleza de sus fincas la perfecta armonía entre el mundo vegetal, animal y mineral, observando los ritmos del propio electromagnetismo del cosmos.

Con esta práctica se trata al suelo como un ser vivo en el que la viña es considerada un elemento más de éste, y en donde las aportaciones repercuten directamente en la planta.

Desde la añada 2014, algunos de nuestros vinos han sido certificados Demeter por el trabajo biodinámico realizado en el viñedo y en la vinificación. El tiraje de los vinos espumosos con vinos procedentes de este tipo de agricultura es también una realidad, aunque las largas crianzas a las que son sometidos harán que todavía tarden unos años en salir a la luz.

Autorización: 28618

Vigencia: 31/03/2025



NORMATIVA BÁSICA DE APLICACIÓN

- **Reglamento (UE) 2018/848** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo.

A partir de enero de 2024, el cumplimiento de los principios de agricultura biodinámica según la certificación DEMETER, serán informados al consumidor mediante el uso del sello de Aliances per la Terra.



Mejores prácticas de gestión ambiental

Indicadores EMAS del sector

Gramona ha tenido en cuenta los Documentos de Referencia Sectoriales publicados por la Comisión Europea para el sector de la producción de alimentos y bebidas *, para determinar los indicadores de seguimiento de sus aspectos ambientales significativos, así como en lo referente a las mejores prácticas de gestión ambiental (MPGA) que se llevan a cabo en el celler y los parámetros comparativos de excelencia.

** DECISIÓN (UE) 2017/1508 DE LA COMISIÓN de 28 de agosto de 2017 sobre el documento de referencia sobre las mejores prácticas de gestión ambiental, los indicadores sectoriales de comportamiento ambiental y los parámetros comparativos de excelencia para el sector de la producción de alimentos y bebidas.*

■ Reducción del consumo de agua

Gramona ha implementado mejoras operacionales en los procesos de limpieza de sus instalaciones que le han permitido la reducción en los volúmenes de agua consumidos.

■ Valorización de residuos orgánicos

Los residuos de orujo de los procesos de prensado (brisa) así como los residuos de lías son valorizados a través de la empresa CADES PENEDÈS como materia prima para la fabricación principalmente de alcohol para usos energéticos e industriales.

■ Reducción del consumo energético

Actuaciones de mejora en la eficiencia energética de procesos e instalaciones de acuerdo con los resultados de la auditoría energética realizada.

Construcción del celler de acuerdo con criterios bioclimáticos.

Instalación de geotermia con la consecuente reducción en el consumo energético para refrigeración.

Ampliación instalación de fotovoltaica.

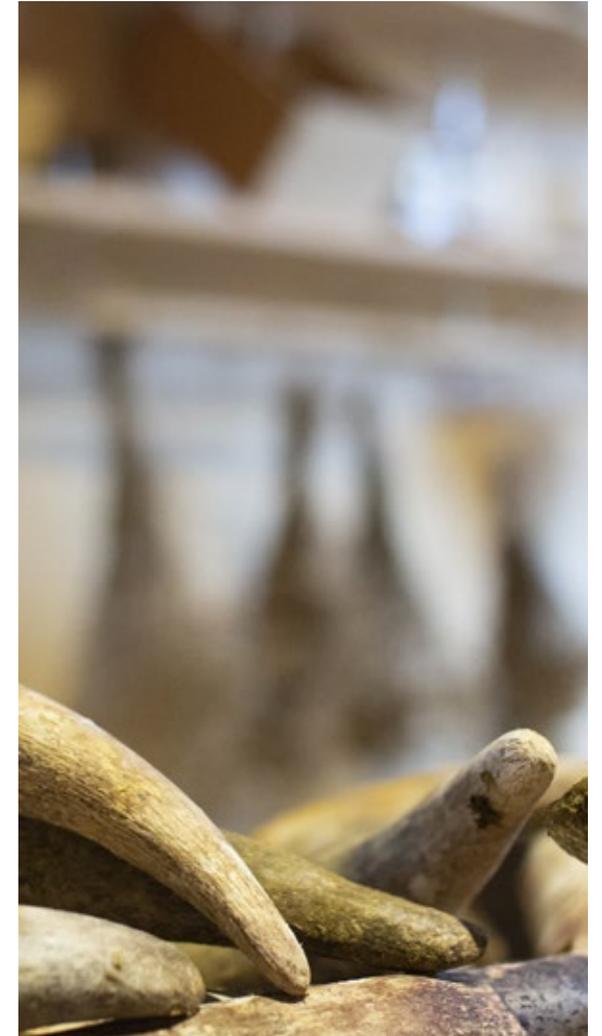
■ Minimización en el impacto ambiental de envases

Reducción en el uso de embalajes superfluos en nuestros productos.

Minimización en el peso de las botellas de vidrio para los espumosos.

■ Integración de energías renovables

Instalaciones de energía fotovoltaica y geotérmica en el celler para consumo propio.



Responsabilidad social

Participación y colaboración

Nuestra responsabilidad por los vinos se extiende también a nuestra comunidad y a otros grupos de interés o partes interesadas. En el equipo de Gramona somos conscientes que gracias a nuestros vinos, clientes, equipo y, en origen, gracias a los viñedos y su entorno natural; podemos hoy dedicar recursos a objetivos de colaboración y apoyo en campos y disciplinas muy diversas.

1. MEDIOAMBIENTAL



- Comunicación a nuestros grupos de interés a través de la página web gramona.com y de las redes sociales, de las acciones de mejora llevadas a cabo en el ámbito de la sostenibilidad de nuestros procesos y productos.

En 2023 no fueron recibidas quejas o solicitudes de información en el área de la gestión medioambiental a través de estos canales.

2. LABORAL



- Motivación y transparencia ante el personal en la comunicación directa y a través de nuestro boletín anual.

3. SOCIAL Y SOLIDARIA



- Fundació Joan Salvador Gavina. Más de 20 años
- Casal dels Infants del Raval – desde 2011
- Fundació Uszheimer – Premis Sole Tura (contra el Alzheimer) – desde 2011
- Gala de la Infancia – desde 2012
- Fundación Estivill
- Asociación ESCLAT
- Asociación para la Fibromialgia

4. INSTITUCIONAL



- AVC, Associació Vinícola Catalana. Vocales.
- Grandes Pagos de España. Vicepresidencia
- Corpinnat. Miembro fundador y actualmente vocal
- DO Penedès. Vocal suplente.
- Innovi – Tesorería desde 2019
- CCPAE - Vicepresidencia del CCPAE desde 2019
- Profesor adjunto URV desde 1988
- Biodivine Recherche
- Goetheanum representante para España
- Associació Catalana de Sommeliers
- Cuina de l'Empordanet

5. CULTURAL



- Acadèmia Cinema Català: Premis Gaudi – desde 2012
- Círculo Fortuny – desde 2016
- ICUB – Festival Grec – desde 2010
- Liceu – desde 2016
- Palau de la Música – desde 2013
- Teatre Nacional de Catalunya – desde 2015
- Biblioteca de Catalunya (La Perla29) - desde 2007
- Most Festival – desde 2016
- Català de l'Any (Sopar de l'Any) – desde 2012
- Festival Internacional de Jazz de Barcelona – desde 2011
- Cuina Empordanet (Cuina i Golf) – desde 2014
- Nit de l'Eficiència – desde 2015
- Aniversario anual del Diari Ara – desde 2014
- Fundación Catalunya Cultura – desde 2014
- Fundació Joan Miró
- Som Sant Sadurní
- MACBA

6. DEPORTIVA



- Reial Club Nàutic de Barcelona – desde 2014
- Reial Club de Tennis de Barcelona – desde 2013
- Ruta de la Sal – desde 2010
- Club Vela Calella – desde 2009

En el corazón
de nuestros vinos



DISTINCIONES EN SOSTENIBILIDAD

- Reconocimiento RightSupply Informe de sostenibilidad digital

https://www.rightsupply.info/supplier_data_ma/gramona/



Informaciones de interés

Cumplimiento legal y normativo

Gramona cumple con las disposiciones legales que le son de aplicación, disponiendo de permiso para el ejercicio de la actividad para el Celler Batlle - Casetes del Mir, con resolución del Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia de Ref. ACT60/2011. Registro Ambiental Municipal 38/12.

Gramona cumple con los requerimientos ambientales y voluntarios suscritos bajo control procedimental interno y el asesoramiento externo de expertos en esta materia, atendiendo a las exigencias de control, los límites y las declaraciones que le son preceptivos.

- Código vigente de Productor de Residuos Ref. P-11531.2
- Declaración Anual de Residuos de fecha 29/03/2023
- Declaración y Plan Empresarial de Envases ECOVIDRIO 28/02/2023
- Presentación DUCA de tipo abreviada en fecha 25/11/2020.
- Renovación de la autorización de vertido por la Agència Catalana de l'Aigua de fecha 11.05.2021· Última analítica de 08/08/2023
pH:8,5 · DQO_{tot}: 64 mgO₂/l · MES: 47 mg/l · N _{Kjeldahl}: 5,0 mgN/l · Fósfor: 5 mgP/l · Detergentes aniònics: 0,15 mgLSS/l
- Cumplimiento del Reglamento de Instalaciones de Protección Contra Incendios (RIPCI). Revisión anual de instalaciones realizada por empresa mantenedora en fecha 14/02/2023.
- Cumplimiento Decreto-ley 1/2023, de 28 de febrero, por el que se establecen medidas extraordinarias y urgentes para hacer frente a la situación de sequía excepcional en el ámbito del distrito de cuenca fluvial de Catalunya.
GRAMONA no es titular de ninguna captación de agua, por lo que será el Ayuntamiento de Sant Sadurní d'Anoia quien deberá establecer la obligatoriedad de reducción en los consumos de agua. Durante el ejercicio 2023 no se recibió ninguna comunicación en este sentido, no obstante GRAMONA viene aplicando acciones de mejora para la reducción y mayor eficiencia en el consumo de agua como eje central de su programa de mejora ambiental.

Toda la información acreditativa se pone a disposición de los auditores certificadores en el ejercicio de la auditoría del Sistema de Gestión y de la validación de la presente Declaración Ambiental.



Informaciones de interés

Alcance

El alcance de esta Declaración Ambiental es el que corresponde al centro Celler Batlle, para el *diseño, elaboración, crianza y embotellado de vinos tranquilos y vinos espumosos*, totalizando en su contenido tanto la gestión de materias primas como la generación de residuos correspondiente a la totalidad de la elaboración de Gramona.

Editorial

Gramona editará anualmente esta Declaración Ambiental, poniéndola a disposición del público a través de su página web www.gramona.com y de aquellos otros medios que considere necesarios para su mejor divulgación.



Validación de la Declaración

ACREDITACIÓN 059-V-EMAS-R

a la entidad técnica/ to the technical entity

DNV GL BUSINESS ASSURANCE ESPAÑA,SL Unipersonal

Según criterios recogidos en el Reglamento (CE) N° 1221/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de noviembre de 2009 para su actividad de VERIFICADOR MEDIOAMBIENTAL para los sectores de actividad definidos en el ANEXO TÉCNICO adjunto.

According to the criteria in Regulation (EC) N° 1221/2009 of the European Parliament and of the Council of 25 November 2009 for Environmental Verifier as defined in the attached Technical Annex.

20 de Mayo de 2024

Próxima validación: Mayo 2025.

Conoce nuestra web
www.gramona.com/sostenible

Esta Declaración Ambiental forma parte del Registro Europeo EMAS de acuerdo con el Reglamento (CE) núm. 1221/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2009, relativo a la participación voluntaria de organizaciones en un sistema comunitario de gestión y auditoría medioambientales (EMAS), así como de sus modificaciones y desarrollo legislativo.



Gramona



GRAMONA

Carrer Indústria 36,
Sant Sadurní d'Anoia
Telèfon: +34 938 910 113

Email: info@gramona.com
Web: www.gramona.com