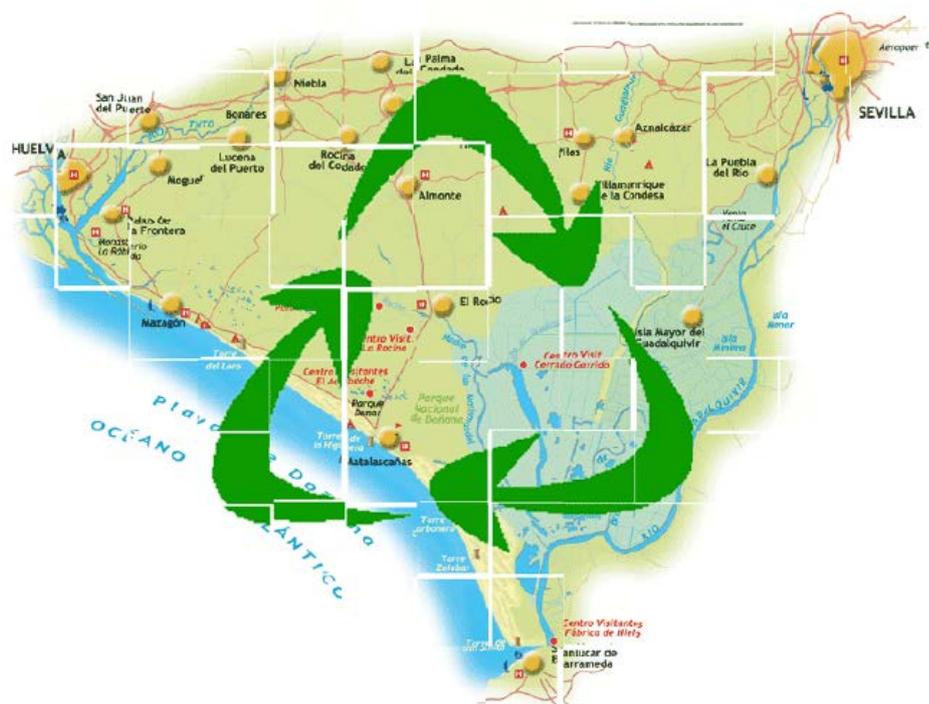


## MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD REV. 2

Cooperativa Vitivinícola Nuestra Señora del Socorro



**Nombre de la organización:** Cooperativa Vitivinícola Nuestra Señora del Socorro

**Dirección y tfno. de contacto:** Carril de los moriscos, 72. CP: 21720. Rociana del Condado (HUELVA). TEL: 959 41 61 08

**C.I.F:** F-21004700

**Periodo:** Enero 2014 a Diciembre 2014

**Elaborado por:** Jose Luis Sánchez

**Revisado por:** Jose Luis Sánchez

**Aprobado por:** Cándido Villarán

### 1.- Presentación de Cooperativa Vitivinícola Nuestra Señora del Socorro

La Cooperativa Vitivinícola Ntra. Sra. Del Socorro fue fundada en febrero de 1957, contando en la actualidad con más de trescientos socios en activo que aportan entre 5 y 6 millones de kilos de uva blanca de la variedad “Zalema” en un 99%. Está ubicada en Rociana del Condado, concretamente en la C/ Carril de los Moriscos, nº 72, incluida en la Comarca de Doñana.

En el año 2000, nuestra bodega del Socorro, se convierte en la primera bodega de la D. O. Condado de Huelva, en transformar todos sus envases de cemento, pasando a tener una capacidad para dos millones y medio de litros en acero inoxidable, y aunque el esfuerzo económico es muy importante, rápidamente se comprueba el salto de calidad, acompañado de seguimiento de nuestras uvas en el campo por personal técnico, así como recolección temprana y fermentación controlada y nuestro vino joven afrutado “Viñagamo”, es el más puntuado en las catas ciegas dirigidas por el Consejo Regulador D.O. “Condado de Huelva” para los vinos jóvenes de la zona en los años, 2000, 2001, 2003, 2004 y 2005. Así mismo también producimos vino blanco seco V.C.P.R.D. de la marca “El Gamo”, ambos en botella de 0,75 cl.

En 2003, comenzamos una nueva andadura con los vinos tintos, pioneros en la zona, con las variedades “Tempranillo”, “Syrah” y “Carbenét Sauvignon”, con la marca “Don Frede”, y actualmente producimos rosado, tinto joven y tinto de crianza envejecido durante seis meses en barricas de roble americano, en botella de 0,75 cl. con una producción de unos cien mil kilos aproximadamente.

También, con el fin de dar una respuesta a clientes que también nos solicitaban vino de mesa blanco y tinto, elaboramos ambos vinos con la misma marca denominada “Toconal” en botella de un litro.

A nivel de envasado, también producimos vinos blancos amparados por la D.O. Condado de Huelva en Bag in box de 5 y 15 litros. Así como tintos en bag in box.

Para concluir, comentar que Ntra. Sra. del Socorro cuenta en la actualidad con unas instalaciones conformadas por 3 naves destinadas a almacenar sus vinos, siendo además la finalidad de la más moderna de ellas la elaboración de los mismos. A su vez, Ntra. Sra. del Socorro posee una amplia zona de oficinas, en la que se haya una extensa sala de reuniones.

### 2.- Sistema de gestión de calidad, ambiental, de responsabilidad social o integrado

COOP. VITIVINÍCOLA NTRA. SRA. DEL SOCORRO estructura su SISTEMA DE GESTION en línea con su política respecto a Calidad y Medioambiente.

Para ello COOP. VIT. NTRA. SRA. DEL SOCORRO ha establecido un Sistema Integrado de Gestión de Calidad y Medio ambiente de acuerdo con los requisitos establecidos por las normas internacionales de Gestión de la Calidad: UNE-EN ISO 9001:2008 y Gestión Ambiental: UNE-EN ISO 14001:2004.

De este modo COOP. VIT. NTRA. SRA. DEL SOCORRO obtuvo la Etiqueta Doñana 21 en febrero de 2010 y en fecha 23/09/2011 obtuvo el Certificado del sistema de Gestión Integrado de Calidad y Medio ambiente, para un alcance de certificación de Elaboración, Envasado y Distribución de vinos blancos y tintos.

El alcance del sistema de gestión de la calidad y medioambiente es Diseño, elaboración, crianza y envasado de:

- Vino blanco y tinto en botella con Denominación de Origen Protegida “Condado de Huelva”.

- Vino blanco en bag in box con Denominación de Origen Protegida “Condado de Huelva”.
- Vino rosado en botella Sin Indicación Geográfica.

El sistema se estructura en torno al Manual de Calidad y Medioambiente (que describe los elementos generales de la empresa), Diagramas de Procesos y Procedimientos (que desarrollan el flujo de trabajo en las actividades de la empresa). Además existen documentos de apoyo tales como Instrucciones que detallan y determinan los métodos para realizar las operaciones y control de las mismas en aquellas que necesitan mayor detalle.

Al menos de forma anual se realizará una Revisión por la dirección para analizar y tomar decisiones acerca del sistema de gestión. Al comienzo de cada año, se prepara el Plan de Auditorías que cubre todas las actividades incluidas en dicho Sistema.

Para la toma de decisión se encuentra el Responsable del Sistema y la Gerencia que en este caso recaen en la misma persona, pudiendo ser asesorado por el responsable de Producción.

La empresa no cuenta con ningún sistema de gestión software.

### 3.- Compromiso social, ambiental y relación con el entorno social de la Dirección de la empresa/entidad

Nuestra Señora del Socorro, Sdad. Coop. And., es una cooperativa con más de 50 años de experiencia en el sector de la alimentación, concretamente en la elaboración y crianza de vinos, blancos y tintos, así como su envasado, embotellado y distribución de sus propios vinos. Consciente de la importancia que supone la Calidad y el respeto al Medioambiente en el desarrollo de su actividad, ha establecido en su organización un Sistema de Gestión que cumple las Normas **UNE-EN ISO 9001:2008** de Gestión de la Calidad y **UNE-EN ISO 14001:2004** de Gestión Ambiental, así como los criterios establecidos por el **Reglamento Etiqueta Doñana 21** de Fundación Doñana 21.

La Cooperativa establece los siguientes compromisos:

- **Satisfacer** principalmente las necesidades de **nuestros clientes y socios** a través de un servicio personalizado con la máxima calidad, dando respuesta a sus necesidades y exigencias, respetando el medio ambiente, de forma que consigamos llevar a cabo nuestra actividad en armonía con la naturaleza, a través un consumo sostenible de los recursos naturales.
- **Gestionar** las expectativas de nuestros **clientes y socios** reduciendo en lo posible la diferencia entre la realidad del servicio y sus **expectativas**. Este compromiso exige **TRABAJO EN COMÚN Y CONTINUA COLABORACIÓN**, las mejores herramientas de la empresa.
- Cumplir con la **LEGISLACIÓN Y REGLAMENTACIÓN VIGENTE**, con especial atención a la legislación ambiental aplicable y cualquier otro requisito que la organización suscriba.
- Conocer y evaluar los impactos ambientales derivados de nuestras actividades y servicios para así poder incluir consideraciones ambientales en nuestras decisiones de gestión, orientadas a la disminución y minimización de los residuos vitivinícolas así como al ahorro de recursos y consumos. Nuestro compromiso se enfoca hacia la **PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN**.

La organización asume voluntariamente el compromiso social de garantizar el despliegue en toda la organización de los valores de Responsabilidad Social Corporativa o Gestión Ética y la forma de adoptar los mismos. La Dirección de COOP. VIT. NTRA. SRA. DEL SOCORRO se compromete a

## Memoria de Sostenibilidad Rev. 2

Cooperativa Vitivinícola Nuestra Señora del Socorro

respaldar y hacer pública esta política, a cumplir con los requisitos y a mantener un proceso de mejora continua del sistema, a través de la actualización y revisión de los **OBJETIVOS ESTABLECIDOS**.

Tasas de absentismo	0
Nº de accidentes laborales	0
Nº de días perdidos	0
Nº de víctimas mortales relacionadas con el trabajo	0
Nº de evidencias de participación y contribución en estrategias locales: agenda 21, creaciones de carril bici o cualquier otra iniciativa ambiental que se inicie en el municipio	0
Nº de expedientes sancionadores relativos al incumplimiento de normas de seguridad y salud del cliente	0
Inversiones ambientales anuales	0
Nº de demandas asociadas a violaciones de intimidad del cliente	0
Nº de medidas de acogida/integración, implantadas con éxito destinadas a población inmigrante y minorías étnicas	0

Tabla 1.- Indicadores entorno social

### 4.- Relación con los clientes

El cliente de COOP. VIT. NTRA. SRA. DEL SOCORRO puede ser:

- **Venta a granel:** efectuando una relación directa con el maestro de bodegas, a la llegada del cliente se le da una muestra del vino solicitado. En el caso de conformidad se realiza el pedido, cumplimentando la hoja de pedidos al respecto. Se procede a la firma del contrato y al transporte del material en camiones acondicionados para ello (camión cisterna). En el caso de que en el proceso de transporte haya alguna muestra lacrada, se analizará en un laboratorio. Tras el revisado de la mercancía, se procede a la facturación y cobro.
- **Venta en botellas:** en este caso la relación la estableceremos con la administración. En el caso de que el cliente no sea un cliente habitual, se le enviará un catálogo de precios. Si resulta ser habitual se efectuará el pedido con la cumplimentación de la hoja de pedidos. Se prepara el pedido y se realiza el albarán de salida en base a la tarifa. El cliente recoge el pedido finalizando con la facturación y cobro de éste.

COOP. VIT. NTRA. SRA. DEL SOCORRO establece y mantiene actualizados los canales de comunicación que se establecen con el cliente para asegurar:

- Que la información sobre el producto y/o servicio es correcta,
- El tratamiento de las consultas,
- La retroalimentación con el cliente.

Las Reclamaciones o sugerencias por parte de los clientes llegan a COOP. VIT. NTRA. DEL SOCORRO mediante correo electrónico o teléfono directamente al gerente de la empresa o al responsable del sistema.

FACTURACIÓN ANUAL

1.149.078,64 €

FACTURACIÓN ANUAL POR ÁREAS DE VENTA

Área de Venta	Facturación	% sobre Facturación anual
Mercado Local	0	0
Mercado Regional	0	0
Mercado Nacional	646.999,86	57
Exportaciones	502.078,78	43

Tabla 2.- Facturación

### 5.- Relación con los proveedores

COOP. VIT. NTRA. SRA. DEL SOCORRO ha establecido y mantiene al día un procedimiento de compras para asegurarse de que los productos y servicios comprados que inciden sobre la calidad del producto final estén conformes con los requisitos especificados.

Los pedidos y compras de producto, se realizan buscando las mejores condiciones en cuanto a fecha, precio, etc. Todo producto comprado, equipo u operación subcontratada, antes de su incorporación al proceso, es verificado, para comprobar si satisface los requisitos indicados en el pedido.

En el Procedimiento de Compras y Proveedores se establecen las especificaciones de compras:

#### UVAS

El criterio de calidad para la uva es el peso y grados. Se hace una toma de muestra para medir el alcohol en potencia. Se pesa tres veces. El resultado de la medición se refleja en el Albarán de entrada. Una copia se le entrega al Proveedor.

#### MATERIALES DE PRODUCCIÓN:

Se consultará, si se considera necesario, a diversos proveedores homologados sobre el material a pedir, buscando las mejores condiciones en cuanto a fecha, precio, etc. Solicitando el envío por fax de la solicitud de oferta.

#### MATERIAL DE OFICINA:

Se consultará, si se considera necesario, a diversos proveedores homologados sobre el material a pedir, buscando las mejores condiciones en cuanto a fecha, precio, etc.

#### PRODUCTOS DE LIMPIEZA:

Registro sanitario

Petición de ficha técnica de producto y actualización anual

#### ENVASES:

Registro sanitario

Aptos para alimentación

La sistemática de las compras es la siguiente:

**UVAS:** A la entrada se pesa reflejando los kilos y la procedencia. Se inspecciona el estado del producto (olor y aspecto). En el Albarán de entrada se reflejan kilos.

**MATERIAL DE ENVASADO, LIMPIEZA Y DE OFICINA /SUBCONTRATACIONES:** Se deja registro en el listado de pedidos/contrato o bien y también se puede realizar por fax o correo electrónico. Se deja registro del resultado de la inspección en el listado de pedidos o en el albarán.

El pedido de compra de materiales sólo puede ser enviado a proveedores o subcontratistas que estén en la Lista de Proveedores homologados, excepto en casos de urgencia: proveedor habitual no pueda servir, proximidad geográfica, factor tiempo....., en el que los operarios podrán realizar la compra directamente en los locales del proveedor sin necesidad de la elaboración de un pedido previo.

Se han definido criterios de selección, evaluación y reevaluación de proveedores:

**SELECCION** de un proveedor nuevo se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Condiciones económicas del producto/servicio
- Conocimiento previo. Referencia por terceros
- Trato personalizado y variedad en productos
- Condiciones de plazo satisfactorio
- Productos de calidad

En la lista de proveedores homologados encontramos los siguientes proveedores:

- Proveedores aceptados por históricos.
- Proveedores nuevos en periodo de prueba que se identificará como tal en la lista
- Proveedores que una vez superado el periodo de prueba se decide seguir trabajando con ellos.
- Proveedores que por incidencias deberían rechazarse pero por condiciones de mercado no es posible dejar de trabajar con ellos.

**EVALUACION:**

Se realizará una evaluación anual de los proveedores en base a las incidencias. Si la incidencia detectada no fuera solucionada por el proveedor o sus consecuencias afectasen claramente (calidad, plazos,...) a COOP. VIT. NUESTRA SEÑORA DEL SOCORRO el proveedor dejará de ser proveedor homologado de la empresa para ese producto.

Las incidencias serán registradas por el responsable del Sistema a partir de la información que le llega de:

- Informes de No conformidad o Informes de acciones correctivas o preventivas que reflejen faltas de calidad directamente imputables a proveedores.

- Revisar los pedidos, contratos y albaranes para comprobar el cumplimiento de las características del pedido, condiciones de pago y plazos de entrega.
- Cualquier otra vía de comunicación que refleje incidencias relativas a compras, inspecciones en recepción, etc.

El responsable del Sistema es el responsable de analizar las incidencias cada vez que las registre en la ficha de cada proveedor. Si las incidencias son graves (según la repercusión que haya tenido o pueda tener en las actividades de COOP. VIT. NUESTRA SEÑORA DEL SOCORRO) o leves pero repetitivas el Responsable del Sistema, podrá dar de baja a un proveedor como proveedor de un determinado producto o servicio, incluyendo en su ficha la anotación “No apto para producto/servicio”.

### **REEVALUACION:**

El periodo establecido para reevaluar a los proveedores es de un año dejando constancia en las actas de revisión por la dirección.

A aquellos proveedores y subcontratas que por su actividad puedan generar aspectos ambientales en el trato con COOP. VIT. NTRA. SRA. DEL SOCORRO se le hará entrega del documento COMPORTAMIENTO AMBIENTAL PARA PROVEEDORES Y SUBCONTRATISTAS.

## **6.-Relación con los recursos humanos internos**

COOP. VIT. NTRA. SRA. DEL SOCORRO ha establecido diferentes vías de comunicación interna y se ha informado al personal de su existencia, para la información y consulta respecto al sistema de gestión de calidad y medioambiente de la empresa:

Tablón de anuncios, circulares, reuniones, sesiones de sensibilización y sistema de sugerencias y aportaciones de mejoras. Para el registro de sugerencias se utiliza la Hoja de Sugerencias y Reclamaciones.

Además COOP. VIT. NTRA. SRA. DEL SOCORRO, tiene contratada una evaluación y valoración de riesgos laborales con un servicio externo para garantizar la seguridad de sus trabajadores y orientado a la mejora de las condiciones de trabajo (espacio de trabajo medios adecuados y necesarios), para lo cual se ha realizado:

1. Evaluación de Riesgos: Se ha realizado la evaluación, determinando una serie de medidas preventivas de carácter general y otras medidas preventivas y correctivas de control aplicables para cada puesto de trabajo, las cuales están recogidas en unas “Fichas de Riesgo” por puesto.
2. Plan de Emergencia: Se ha desarrollado un plan en el que se ha incluido la señalización del local, la adquisición de un equipo de 1ª emergencias, los planos del local, etc. que están a disposición y ha sido comunicado al total de los trabajadores de la empresa.
3. Una empresa subcontratada se encargará de realizar un seguimiento a los dispositivos de protección contra incendios al menos una vez al año para asegurar el correcto estado de los mismos.

Además la Gerencia identificará, anualmente, las necesidades de formación y sensibilización de todo el personal de COOP. VIT. NTRA. SRA. DEL SOCORRO. Las actividades pueden ser cursos o sesiones o charlas de sensibilización. Esta formación puede consistir en nuevos procedimientos de trabajo, sistemáticas, aplicación de nuevas normativas, etc. La formación quedará registrada en el plan de formación. Mediante esta formación continua al personal y la participación del personal en la

propuesta de acciones encaminadas hacia, entre otros objetivos, la mejora de condiciones de trabajo, como de procesos productivos se pretende la motivación y participación del personal y la consecución del mantenimiento y mejora del ambiente de trabajo adecuado para el cumplimiento con los requisitos del producto.

Además, COOP. VIT. NTRA. SRA. DEL SOCORRO dispone de una Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulado que se expone en carteles en un lugar visible en la industria.

Existe un Resp. de Personal que gestiona las altas, bajas, nóminas, contratos, etc. Los salarios se rigen por la Legislación Laboral vigente.

La comunicación interna entre los distintos niveles y funciones de la organización es un pilar fundamental que permite a COOP. VIT. NTRA. SRA. DEL SOCORRO mejorar desde la base de la organización, de forma que el personal pueda tener sentimiento de pertenencia y responsabilidad personal ante el Sistema de Gestión de la Calidad y Medio Ambiente desarrollado.

Una comunicación interna efectiva debe ser bidireccional y podrá realizarse mediante: Tablón de anuncios, reuniones departamentales, sesiones de sensibilización, Hoja de sugerencias y reclamaciones y aportaciones de mejoras. Así, cualquier persona podrá proponer ideas, soluciones alternativas o dejar constancia de inquietudes o cuestiones de interés.

	Empleos Fijos			Empleos eventuales		
	Hombres	Mujeres	Col. Desfav.	Hombres	Mujeres	Col. Desfav.
Directivos						
Técnicos	1			1		
Administrat.	1					1
Trab. Directos	2			2	1	
Totales	4			3	1	1

Inversiones anuales en capacitación del personal

1.000 €

Tabla 3.- Resumen empleos

## 7.- Comportamiento ambiental

### 7.1.- Aspectos ambientales e indicadores asociados a nombre de la empresa/entidad

Para la identificación de aspectos ambientales, COOP. VIT. NTRA. SRA. DEL SOCORRO analiza las operaciones y actividades implicadas en los procesos de la entidad, tanto en condiciones normales o anormales de funcionamiento, como bajo situaciones de emergencia o accidentes previsiblemente razonables. Se tendrán en cuenta nuevas actividades o proyectos futuros.

Asigna un código a cada aspecto ambiental identificado. Los aspectos ambientales se ajustarán a la clasificación establecida en el cuadro 4.1 del ANEXO 1 del Reglamento Etiqueta Doñana 21.

Se realiza una revisión de la identificación de los aspectos ambientales al menos una vez al año coincidiendo con la Revisión del Sistema por la Dirección y siempre que:

- Se modifiquen los criterios establecidos como consecuencia de la revisión del sistema o cuando existen evidencias de que los criterios establecidos no dan los resultados previstos.
- Se contemplen nuevas instalaciones, modificación de las existentes o se introduzcan cambios en las materias primas y materias auxiliares.

- Se aprueben nuevos proyectos y actividades.
- Se modifiquen las medidas preventivas existentes.
- Se hayan producido accidentes o situaciones de emergencias.

La valoración de cada uno de los aspectos ambientales identificados en condiciones normales y anormales se realiza en base a la siguiente fórmula:

$$Vi = F * (M + S)$$

En donde:

Vi: Valoración de cada aspecto.

F: Valor relacionado con la frecuencia de aparición del aspecto.

M: Valor relacionado con la magnitud relativa del aspecto.

S: Valor relacionado con la severidad de las consecuencias ambientales del aspecto.

La valoración de cada uno de los aspectos asociados a los accidentes, incidentes y situaciones de emergencia potencial, se realiza en base a la siguiente fórmula:

$$Vi = P * C * S$$

En donde:

V: Valoración de la situación potencial

P: Probabilidad de que ocurra el suceso considerado

S: Severidad de las consecuencias, en el supuesto de que ocurra y se produzca una pérdida de control

C: Capacidad de control existente (suficiencia de las medidas de control existentes para controlar las consecuencias del suceso en caso de ocurrencia)

El método para evaluar la significatividad de los aspectos ambientales identificados tanto en condiciones normales como en situaciones de emergencia es el siguiente:

1. Se ordenan los aspectos ambientales de mayor a menor en función de la valoración (Vi) obtenido.
2. Se realiza la suma de todos los valores de Vi
3. Se calculan los porcentajes correspondientes a cada Vi
4. Se realizan las sumas acumuladas de los Xi, manteniendo el orden establecido de mayor a menor.
5. Se consideran significativos todos aquellos aspectos que supongan hasta un 30% el valor de la suma acumulada.

## Memoria de Sostenibilidad Rev. 2

Cooperativa Vitivinícola Nuestra Señora del Socorro

A partir de las puntuaciones obtenidas en la evaluación se calcula la Significancia.

El seguimiento de los aspectos ambientales se realiza según lo establecido en el Plan de Control.

La Evaluación de Aspectos a la que se hace referencia en esta memoria se llevó a cabo en febrero de 2014.

ASPECTO AMBIENTAL	VALORACIÓN	CARÁCTER
<b>CRN-02: Agua</b>	<b>15</b>	Significativo
<b>RPE-06 Envases fitosanitarios</b>	<b>15</b>	Significativo
<b>CRN-05: Productos de limpieza</b>	<b>15</b>	Significativo
<b>VDO-01 : aguas sanitarias</b>	<b>12</b>	Significativo
<b>OTR-03 Bolsas de box</b>	<b>12</b>	Significativo
<b>CRN-09 Aditivos líquidos</b>	<b>12</b>	Significativo
CRN-10 Consumo de tierras de filtración	12	No significativo
OTR-02 Cartón	12	No significativo
CRN-12 Consumo de gas sulfuroso	12	No significativo
RSU-05 Lias de vino	12	No significativo
OTR-04 Tapones de corcho	9	No significativo
CRN-08 Aditivos sólidos	9	No significativo
OTR-01: Envases de vidrio	9	No significativo
CRN-06: Papel	9	No significativo
RSU-01: Papel y cartón	9	No significativo
RUI-01: Generación de ruido al exterior de la instalaciones	8	No significativo
RSU-02: Consumibles informáticos	8	No significativo
RSU-06 Orujos de Uva	6	No significativo
CRN-01: Energía eléctrica	6	No significativo
RSU-11 Residuos plásticos	6	No significativo
CRN-07 Consumibles informáticos	6	No significativo
CRN-03 aceite de hidraulico	5	No significativo
CRN-04 Fluorescentes	5	No significativo

## Memoria de Sostenibilidad Rev. 2

Cooperativa Vitivinícola Nuestra Señora del Socorro

RSU-03: Fluorescentes usados	4	No significativo
CRN-11 Cartuchos de filtración	4	No significativo
RSU-04: residuos electricos y electronicos	4	No significativo
RSU-10 Mobiliario obsoleto	4	No significativo
RSU-09 Residuos de obra	3	No significativo

Tabla 4.- Carácter de los aspectos ambientales

Una vez identificados los aspectos ambientales, aquellos que han sido catalogados como significativos deben llevar asociados al menos un indicador, utilizando la clasificación que aporta el Reglamento de Uso y Gestión de la Etiqueta Doñana 21 (Anexo 1).

Por tanto, al listado de aspectos ambientales significativos se le añadirá el/los indicador/es asociado/s, con el que se podrá seguir su comportamiento a lo largo del periodo anual (positivo, negativo o indiferente).

## Memoria de Sostenibilidad Rev. 2

Cooperativa Vitivinícola Nuestra Señora del Socorro

Se cumplimenta la siguiente tabla:

Aspecto ambiental significativo	Indicador	Unidad indicador	Valor inicio del periodo	Valor final del periodo	Comportamiento
VDO-01 : aguas sanitarias	Consumo	m <sup>3</sup>	1386	1410	positivo
RPE-06 Envases fitosanitarios	Residuos	kg	440	2000	positivo
OTR-04 Tapones de corcho	Consumo	kg	36800	20489	negativo
OTR-03 Bolsas de box	Consumo	kg	8000	9100	positivo
RPE-06 Envases fitosanitarios	Consumo	l	440	2000	positivo
CRN-08 Aditivos sólidos	Consumo	Kg	2000	1000	negativo
CRN-09 Aditivos líquidos	Consumo	kg	2324	2000	negativo

Tabla 5.- Resumen aspectos ambientales, el impacto asociado a cada aspecto ambiental

### 7.2.- Indicadores de seguimiento obligatorio

<b>Consumos</b>	<b>Valor</b>
Metros cúbicos de agua de red consumida al año	1410
Metros cúbicos de agua de pozo captada al año	
Kilowatios de energía eléctrica consumida al año	64364
<b>Residuos</b>	<b>Valor</b>
Magnitud de residuos peligrosos gestionados al año (kg, l, unidades)	450 kg
<b>Vertidos</b>	<b>Valor</b>
Litros de vertidos contaminante a cauce público	1410000
<b>Ocupación del suelo</b>	<b>Valor</b>
Metros cuadrados de suelo protegido ocupado por las instalaciones	
Metros cuadrados de suelo no protegido ocupado por las instalaciones	10.000

Tabla 6.- Indicadores de seguimiento obligatorio

### 7.3.- Requisitos legales

Los requisitos legales ambientales aplicables a la Cooperativa, se incluyen dentro del listado de requisitos legales, comprobando el cumplimiento de los mismos.

### 7.4.- Logros ambientales

En septiembre de 2014 la Cooperativa superó con éxito la auditoría externa para las normas UNE-EN ISO 9001: 2008 y UNE-EN ISO 14001:2004.

Además nos proponemos ampliar a nuevas líneas de productos de carácter medioambiental nuestra gestión.

Hemos mejorado nuestra imagen a través de nuestra página web publicando nuestras certificaciones, política de calidad y medio ambiente, premios, memoria de sostenibilidad, etc.