



**Gobierno
de La Rioja**



Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

SOLICITUD DE FINANCIACIÓN DEL PROGRAMA OPERATIVO FEDER DE LA RIOJA 2014-2020. CCI. 2014ES16RFOP016

D^a María Jesús Miñana Sierra, en calidad de Directora General de Agricultura y Ganadería de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja

DECLARA que:

- Está interesada en obtener financiación del Programa Operativo FEDER de La Rioja 2014-2020 para la siguiente operación:

Título de la operación:	Equipamiento científico-técnico para los laboratorios de la Estación Enológica de Haro
Objetivo Temático:	Potenciar la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación.
Prioridad de Inversión:	Mejora de las infraestructuras de investigación e innovación (I+i) y de la capacidad para desarrollar excelencia en materia de I+i y fomento de centros de competencia, en especial los de interés europeo.
Objetivo Específico:	Fortalecimiento de las instituciones de I+D y creación, consolidación y mejora de las infraestructuras científicas y tecnológicas.
Línea de actuación:	Construcción, rehabilitación y equipamiento de centros tecnológicos y laboratorios de investigación I+D+i

- Dicha operación entra en el ámbito del Programa Operativo FEDER de La Rioja 2014-2020, puede atribuirse a una categoría de intervención y cumple con los Criterios de Selección de las Operaciones aprobados en el Comité de Seguimiento de fecha 17 de noviembre de 2015 en relación a la línea de actuación señalada.
- Ha sido informada de las obligaciones que representa ser beneficiario del Programa Operativo FEDER de la Rioja 2014-2020 y especialmente de que:

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 1 / 13
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00812-2016/00016	Solicitud	FEDER 1420	2016/0261211
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Directora General			
2			



- la aceptación de la ayuda implica su inclusión en una lista pública de operaciones, de conformidad con el artículo 115.2 y las responsabilidades señaladas en el Anexo XII del Reglamento (UE) nº 1303/2013.
- la operación debe cumplir con la normativa nacional y comunitaria aplicable especialmente con las normas nacionales de subvencionalidad y, en su caso, la Ley 38/2003 General de Subvenciones y el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, así como sus modificaciones.
- debe mantener un sistema de contabilidad separado para todas las transacciones relacionadas con las operaciones objeto de cofinanciación o, al menos, cuenta con una codificación contable adecuada que permita identificar claramente dichas transacciones, debiendo distinguir las partidas presupuestarias de la contabilidad nacional y comunitaria.
- debe conservar los documentos originales o copias debidamente compulsadas o bien en soportes de datos comúnmente aceptados, en especial versiones electrónicas de documentos originales o documentos existentes únicamente en versión electrónica; justificativos de la actuación realizada y la aplicación de los fondos recibidos, en tanto puedan ser objeto de las actuaciones de comprobación y control. La disponibilidad de los documentos se ajustará a lo dispuesto en el artículo 140 del Reglamento (UE) 1303/2013.
- debe cumplir con los requisitos de difusión y publicidad establecidos por la Estrategia de Comunicación del Programa Operativo, así como cumplir con las disposiciones en materia de información y publicidad en particular las establecidas en el anexo XII del Reglamento (UE) nº 1303/2013

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.	Pág. 2 / 13
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento	
00812-2016/00016	Solicitud	FEDER 1420	2016/0261211	
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora	
1 Directora General				
2				



**Gobierno
de La Rioja**



Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

➤ En relación a la operación:

- No ha concluido materialmente ni se ha ejecutado íntegramente con anterioridad a la presentación de la solicitud.
- No incluye actividades que hayan sido o debieran haber sido objeto de un procedimiento de recuperación a raíz de la relocalización de una actividad productiva dentro de la UE.
- Si se ha iniciado de manera previa a la solicitud de financiación se ha cumplido con la normativa comunitaria y nacional aplicable.
- En caso de que la operación sea aprobada por el Organismo Intermedio se dispone de la capacidad administrativa, financiera y operativa suficiente y adecuada para cumplir las condiciones relativas a la ayuda del FEDER.

➤ La información proporcionada en la ficha de solicitud es veraz.

Por otro lado, de acuerdo con lo previsto en el artículo 65.6 de Reglamento (UE) 1303/2013 del Parlamento y del Consejo SOLICITA la selección para su financiación de la citada operación cuya información se detalla en la ficha de solicitud que se adjunta.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 3 / 13
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00812-2016/00016	Solicitud	FEDER 1420	2016/0261211
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Directora General			
2			



**Gobierno
de La Rioja**



Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

FICHA SOLICITUD DE FINANCIACIÓN

Título de la operación:	Equipamiento científico-técnico para los laboratorios de la Estación Enológica de Haro
Objetivo Temático:	Potenciar la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación.
Prioridad de Inversión:	Mejora de las infraestructuras de investigación e innovación (I+i) y de la capacidad para desarrollar excelencia en materia de I+i y fomento de centros de competencia, en especial los de interés europeo.
Objetivo Específico:	Fortalecimiento de las instituciones de I+D y creación, consolidación y mejora de las infraestructuras científicas y tecnológicas.
Línea de actuación:	Construcción, rehabilitación y equipamiento de centros tecnológicos y laboratorios de investigación I+D+i.
Beneficiario:	Comunidad Autónoma de La Rioja. Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente. Dirección General de Agricultura y Ganadería. Servicio de Investigación Vitivinícola Estación Enológica de Haro
Fecha de la solicitud	25 de octubre de 2016
¿Se encuentra concluida material o se han ejecutado íntegramente con anterioridad a la fecha de solicitud?	No
¿Las actividades propuestas han sido o debieran haber sido objeto de un procedimiento de recuperación a raíz de la relocalización de una actividad productiva dentro de la UE?	No
Ayuda de Estado	No
En caso afirmativo, ¿aplica el Rgto 1407/2013, de mínimos, o el Rgto. 651/2014 de exención de categorías?	-
¿Cuenta con autorización previa de la CE?	-
¿Es una operación generadora de ingresos?	No

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.		Pág. 4 / 13
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento		
00812-2016/00016	Solicitud	FEDER 1420	2016/0261211		
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora		
1 Directora General					
2					



**Gobierno
de La Rioja**



Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

1.- Objetivos de la operación:

La Estación Enológica de Haro, adscrita al Servicio de Investigación Vitivinícola de la Dirección General de Agricultura y Ganadería del Gobierno de La Rioja, fue el primer laboratorio acreditado en España por ENAC (Norma EN 45001 en 1989; Norma EN 17025 en 1990) para la mayoría de los parámetros que analiza, manteniendo una postura dinámica de acreditación en nuevos parámetros.

Aunque una parte de la actividad de la Estación Enológica de Haro se centra en el análisis de vinos para el sector vitivinícola, tanto regional como nacional e internacional, en el asesoramiento técnico a bodegas y empresas auxiliares, y en su contribución al desarrollo del procedimiento de Calificación y Control de vinos de la DOCa. Rioja, es obligado hacer alusión a su vertiente de participación en el ámbito de la investigación vitivinícola.

Desde su origen en 1892, la Estación Enológica de Haro apostó por la investigación a nivel de la viña y del vino, transfiriendo resultados al sector y contribuyendo a la vez a la formación de técnicos especialistas. Son innumerables sus publicaciones de contenido científico, técnico y divulgativo a lo largo de los años que viene desarrollando su actividad. Pero asimismo, cabe destacar su participación en proyectos de investigación, aportando a través de su personal, equipos e infraestructura una robustez a las variadas y diversas propuestas técnicas y científicas en las que ha tomado parte. La Estación Enológica de Haro ha sido compañera de viaje en proyectos lanzados desde la iniciativa privada, universidades y centros públicos de investigación. En este contexto, cabe reseñar en la actualidad su participación activa en proyectos planteados por el Servicio de Investigación Vitivinícola de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente de La Rioja, y desde aquí y más recientemente la relación investigadora vinculada al Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, instituto mixto de titularidad compartida con tres socios: Consejo Superior de Investigación Científica (CSIC), Universidad de La Rioja y Gobierno de La Rioja.

La presente solicitud se enmarca en esta perspectiva de I+D de la Estación Enológica de Haro como servicio de apoyo a la investigación y contribución a la transferencia de sus resultados al sector vitivinícola en su sentido más amplio.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 5 / 13
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00812-2016/00016	Solicitud	FEDER 1420	2016/0261211
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Directora General			
2			



**Gobierno
de La Rioja**



Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

2.- Descripción de la operación (requisitos específicos de los servicios y productos):

Con objeto de que la Estación Enológica de Haro continúe desarrollando sus actividades en el ámbito de la I+D+i, es necesario realizar una mejora integral del equipamiento existente que permita disponer de los medios adecuados para adaptarse a las necesidades actuales en el ámbito de la investigación enológica.

Para ello, se dotará a la Estación Enológica del siguiente equipamiento:

Muestreador automático de espacio de cabeza-trampa: Turbomatrix 40 TRAP:

Este equipo prepara las muestras de vino, las concentra y las deja en el espacio de cabeza, dejándolas en situación de poder ser inyectadas en un cromatógrafo de gases.

Este muestreador es un accesorio de un cromatógrafo de gases con detector de masas para el análisis de los 4 etiles que dan olor a cuero usado, sudor animal ... (estos compuestos los genera la levadura *Bretanomyces*). Asimismo, se llevan a cabo análisis de aromas.

Densímetro digital para medida de Masa Volúmica y/o Densidad Relativa:

Este densímetro permite realizar mediciones de densidad y masa volúmica en vinos. La determinación de la densidad y masa volúmica de un vino nos indica la cantidad de sólidos en ese líquido. La densidad es un parámetro importante durante el proceso de la fermentación alcohólica; nos da idea del contenido de azúcares en el mosto y disminuye, a medida que éstos se van consumiendo. Por este motivo es una determinación extremadamente útil para seguir la evolución de la fermentación y las características estructurales de los vinos posteriormente formados. Es también un análisis necesario para determinar el extracto seco de los vinos.

Equipo de medida CO₂:

Este equipo realiza análisis tanto del de dióxido de carbono disuelto, como de la sobrepresión debido a este gas en cabeza de botella. Son parámetros cada vez más demandados. El parámetro sobrepresión, se encuentra especificado dentro del pliego de condiciones de la Denominación de Origen del Cava. Con este equipo el análisis es sencillo, rápido repetible y reproducible con la ventaja de que no es destructivo y por tanto una vez medido, la muestra puede volver a la línea de análisis sin haber sufrido modificación alguna.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 6 / 13
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00812-2016/00016	Solicitud	FEDER 1420	2016/0261211
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Directora General			
2			



**Gobierno
de La Rioja**



Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Detector de masas para análisis de aromas:

Este detector se utilizar para el análisis de aromas en vinos. Ante la demanda de análisis de aromas prefermentativos como de fermentación, envejecimiento, compuestos degradados negativos y/o que aromas se han podido desarrollar, etc., se puso en marcha estos análisis en el año 1998.

En el año 2009 se acreditaron las determinaciones de 4 etil fenol y 4 etil guayacol debido a la demanda por ser cometido en las compra venta de vinos.

El 4-etilfenol y 4-etilguayacol son dos compuestos que se pueden encontrar en distinta proporción en los vinos, y su presencia muchas veces está ligada con la contaminación del vino por las levaduras del género *brettanomyces*. Estas levaduras son capaces de metabolizar los precursores 4-vinilfenol y 4-vinilguayacol para dar los dos compuestos que se analizan mediante esta determinación.

Conductímetro y electrodos para análisis de cloruros:

El análisis de cloruros es importante debido a su relación estrecha con el Sodio, suelos salinos y así como posibles contenidos que tenga algún producto enológico.

Existen unos límites máximos de diferentes elementos en el vino recogidos en el Recueil de métodos Internacionales de análisis de la OIV se encuentra el Na excedentario por lo que es necesario el conocimiento de Cloruros además que para Cloruros también está limitado en alimentos hasta 1 g/l.

Lavador de placas para técnica "Elisa":

Este equipo permite el análisis de los alérgenos en vinos Albúmina y Caseína. Esta técnica "Elisa" conlleva lavar en varios momentos del análisis las placas para eliminar el exceso de líquido que corresponda en cada caso.

Es importante el conocimiento de estos compuestos por temas de salud, por ello si sobrepasa del límite de cuantificación de la técnica debe constar en la etiqueta de la botella de vino.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.	Pág. 7 / 13
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento	
00812-2016/00016	Solicitud	FEDER 1420	2016/0261211	
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora	
1 Directora General				
2				



**Gobierno
de La Rioja**



Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Muestreador manual para extracción de vino en botellas sin descorchar:

Para el análisis por RMN se necesita una muy pequeña proporción de vino y es importante tener durante un periodo de tiempo la muestra bajo custodia, para poder contrastar, si fuera necesario, los resultados. Asimismo, es importante para poder tomar muestra de añadas singulares en las que no se disponga de más botellas.

Dos equipos de Estabilización:

Su función es la de proteger a los equipos de los picos de tensión que se puedan producir en la red eléctrica. Hay equipos muy sensibles a este tipo de alteraciones, de tal forma que se pueden generar averías cuyo arreglo supone un importante desembolso. Se han colocado estos estabilizadores para proteger los detectores de masas con los que está dotada la Estación Enológica y que se utilizan en las determinaciones de aromas y ftalatos entre otras determinaciones.

Valorador automático ATP 300:

Con este equipo se realiza el análisis de la acidez total y pH, por potenciometría electrónica. Ambas determinaciones se realizan a diario ya que son de las más demandadas, por estar incluidas en la casi totalidad de los principales grupos de la oferta de servicios de la Estación Enológica de Haro, como es el grupo de cosechero, el de exportación, el de registro, el de embotellado, el de control de calidad etc. Además son determinaciones que están especificadas y limitadas en la mayoría de los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen. El enólogo debe conocer su valor para una buena elaboración y conservación del vino.

Centrifuga: Eppendorf 5810R:

Es un equipo auxiliar utilizado principalmente durante la campaña de control de maduración del consejo, ya que una de las etapas de preparación de la muestra (uva, mostos), previa al análisis de parámetros consiste en la centrifugación. Otro de los periodos importantes del uso de la centrifuga es durante el primer control de calidad de los vinos en rama, que lleva a cabo el Consejo Regulador de Rioja para la obtención de la Calificada. En el caso del color y el índice de polifenoles totales, parámetros ambos que aparecen limitados en el pliego de condiciones del Consejo, es necesario la centrifugación de los vinos en rama para llevar a cabo el análisis. De igual forma, todas las muestras de clientes particulares que sean vinos recién acabados, o que no estén clarificados, han de ser también centrifugados cuando solicitan este tipo de análisis.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 8 / 13
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00812-2016/00016	Solicitud	FEDER 1420	2016/0261211
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Directora General			
2			



Analizador de estabilidad tartárica CrioSmall

La estabilidad tartárica de los vinos tiene una importancia fundamental desde el punto de vista de su salida al mercado. Afecta a la apariencia y presentación, de los mismos, por lo que las bodegas ponen especial interés en conocer si sus vinos son estables, porque la aparición de un precipitado de cristales de bitartrato potásico en la botella, puede ser causa de la devolución de las mismas con el consiguiente coste económico que esto les supone.

Automuestreador: Autosampler 2.0 controlado desde el equipo Spectralyzer:

Componente necesario para proporcionar un buen servicio al cliente, porque la utilización de automuestreadores, permite una mejor gestión del tiempo del analista ya que puede establecer series de medidas y a su vez realizar otras tareas mientras se está llevando a cabo el análisis programado, en este caso el del grado alcohólico. El tiempo en la respuesta del análisis es una de las características más valoradas por el cliente.

Equipo de infrarrojo cercano para la medida del grado alcohólico adquirido: Spectralyzer 2.0:

Equipo fundamental, ya que en el se lleva a cabo un parámetro determinante y demandado en todos los grupos, como es el grado alcohólico adquirido. Este parámetro debe figurar en la etiqueta del vino y además está legislado. En la Estación Enológica de Haro se analizan de forma diaria y rutinaria los grados de casi la totalidad de las muestras. Es un método rápido, sencillo, que no utiliza gran cantidad de muestra y que es mucho más operativo que el análisis del grado mediante la destilación y posterior medida por densimetría electrónica. Por supuesto es también un parámetro que aparece limitado en todos los pliegos de condiciones de las Denominaciones de Origen.

3.- Calendario:

Fecha de inicio: 1 de enero de 2016.

Fecha prevista de fin: 31 de diciembre de 2016.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 9 / 13
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00812-2016/00016	Solicitud	FEDER 1420	2016/0261211
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Directora General			
2			



**Gobierno
de La Rioja**



Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

4.- Plan de financiación:

	TOTAL	Contribución pública nacional	FEDER
2016	179.733,71		
2017			
2018			
2019			
2020			
2021			
2022			
2023			

Los equipos detallados a continuación ya están adquiridos y efectuados los pagos correspondientes (se adjunta la documentación indicada):

- Conductímetro y electrodos para análisis de cloruros (1.726,06 €):

Factura
Acta de entrega
Documento contable ADO

- Lavador de placas para técnica "Elisa" (4.235,00 €):

Factura
Acta de entrega
Documento contable ADO

- Muestreador manual para extracción de vino en botellas sin descorchar (1.571,30 €):

Factura
Acta de entrega
Documento contable ADO

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.		Pág. 10 13
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento		
00812-2016/00016	Solicitud	FEDER 1420	2016/0261211		
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora		
1 Directora General					
2					



Gobierno de La Rioja



Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Densímetro digital para medida de Masa Volúmica y/o Densidad Relativa (20.328,00 €):

Factura
Acta de entrega
Documento contable ADO

Equipo de Estabilización (2.355,87 €):

Factura
Acta de entrega
Documento contable ADO

El siguiente equipo está actualmente en situación de propuesta de pago de la factura correspondiente:

- Detector de masas para análisis de aromas:

Informe de necesidad de la adquisición
Prescripciones técnicas
Pliego-tipo cláusulas administrativas particulares
Presupuesto de licitación (47.200,00 €)
Resolución de inicio de expediente de contratación
Resolución aprobación de expediente de contratación
Resolución de adjudicación del contrato (46.828,98 €)
Contrato
Factura
Acta de entrega
Informe propuesta de pago factura
Documentos contables A, D, A/ y OCCI

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 11 / 13
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00812-2016/00016	Solicitud	FEDER 1420	2016/0261211
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Directora General			
2			



**Gobierno
de La Rioja**



Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

5.- Tipología de gastos presentados a cofinanciación:

Equipamiento de la Estación Enológica de Haro. Gastos del equipamiento y de la instalación de los equipos.

6.- Aplicación de costes simplificados -artículo 67.1 letras b), c) y d)- En caso afirmativo señalar la modalidad que se empleará:

No Aplica.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			Pág. 12
en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.			13
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00812-2016/00016	Solicitud	FEDER 1420	2016/0261211
Cargo	Firmante /Observaciones		Fecha/hora
1 Directora General			
2			



**Gobierno
de La Rioja**



Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

7.- Modalidad de implementación:

Licitación Pública-Contratos-

8.- Indicadores de productividad:

Indicador	Valor previsto	
	2018	2023
C025. Número de investigadores que trabajan en instalaciones mejoradas con infraestructura de investigación	1,29	1,29

9.- Indicadores de resultados

Indicador	Valor previsto	
	2018	2023
Gasto en I+D+i de las Administraciones Públicas	179.733,71	179.733,71

8.- Relación de documentación complementaria que acompaña a la solicitud:

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.	Pág. 13 13
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento	
00812-2016/00016	Solicitud	FEDER 1420	2016/0261211	
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora	
1 Directora General				
2				