

Una manera de hacer Europa



BUENAS PRÁCTICAS

Actuaciones Cofinanciadas

Inversiones de mejora y equipamiento en los laboratorios de la Estación Enológica de Haro a través del Programa Operativo FEDER de La Rioja
Dirección General de Agricultura y Ganadería

Programa Operativo de La Rioja

Año 2018

Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Informe de Buenas Prácticas de ACTUACIONES COFINANCIADAS con FEDER

Organismo: Dirección General de Agricultura y Ganadería.

Nombre de la Buena Práctica: Inversiones de mejora y equipamiento en los laboratorios de la Estación Enológica de Haro a través del Programa Operativo FEDER de La Rioja.

Descripción:

El objetivo de esta operación es financiar las inversiones realizadas en materia de infraestructuras y equipamiento científico durante el periodo en la Estación Enológica de Haro (EEH).

La Estación Enológica de Haro es un laboratorio especializado en vitivinicultura y que es propiedad del Gobierno de La Rioja y gestionado por el Servicio de Investigación Vitivinícola (D.G de Agricultura y Ganadería).

Este centro, que en octubre de 2018 cumplió 125 años, presta un servicio de análisis y de asistencia técnica a organismos públicos y privados del sector vitivinícola, siendo un referente a nivel nacional en la materia. Además, realiza los análisis de control de maduración de la uva, y los controles de calidad que el Consejo Regulador de la DOC Rioja establece para la calificación de los vinos. Esto le posiciona como un elemento clave dentro del primer sector industrial de La Rioja, dando apoyo directo a las empresas vitivinícolas.



Las inversiones que se definen en esta operación engloban una mejora integral de la Estación Enológica de Haro en todas sus áreas de trabajo (laboratorio físico-químico, microbiología, RMN...).

Podemos destacar la financiación de las obras de reforma y equipamiento del nuevo laboratorio de microbiología, la adquisición de nuevos equipos en el ámbito del laboratorio físico-químico (cromatografos, detectores de fluorescencia, analizadores de acidez, alcohol...) y la reforma del laboratorio de Resonancia Magnética Nuclear (RMN).

El gasto total subvencionable en la Estación Enológica en el marco de esta buena práctica, a 31 de diciembre de 2018, asciende a 487.152 € (importe ejecutado entre los años 2014 al 2018). Esto supondrá una ayuda FEDER de 243.576 € para el Gobierno de La Rioja. Por otro lado indicar que este centro están trabajando actualmente un total de 15 personas a jornada completa entre investigadores, analistas y personal administrativo, sumando además personal eventual en formación.

Es una Buena Practica porque responde a los criterios señalados para ello:

1.- La actuación ha sido convenientemente difundida entre los beneficiarios, beneficiarios potenciales y el público en general.

Como se ha especificado anteriormente el Gobierno de La Rioja ha divulgado de forma exhaustiva la reforma de las inversiones a realizar en la estación enológica de Haro.

La actuación ha sido difundida en cumplimiento de las obligaciones en materia de comunicación que marcan los reglamentos, como puede apreciarse en las siguientes fotografías donde puede verse la placa colocada a la entrada del edificio con el emblema de la Unión Europea y la referencia al Fondo Europeo de Desarrollo Regional.



Se han publicado notas de prensa cuya difusión ha ido dirigida al público en general y varias reseñas en prensa impresa y digital informando de las primeras inversiones a realizar y señalando, expresamente, que la actuación está cofinanciación por parte del Programa Operativo FEDER de La Rioja 2014-2020:

NOTA DE PRENSA 18 DE AGOSTO 2017

Agricultura invertirá 284.457 euros en la instalación de un nuevo laboratorio de microbiología en la Estación Enológica de Haro

La nueva dotación responde al reto de potenciar la innovación y la investigación pública como motor del sector agrario y agroalimentario

18 de agosto de 2017

El Boletín Oficial de La Rioja publica hoy el anuncio relativo a la apertura del procedimiento para contratar las obras de acondicionamiento del edificio de laboratorios de la Estación Enológica de Haro necesarias para acoger un nuevo laboratorio de microbiología. El presupuesto, que será cofinanciado al 50% con ayudas europeas dentro del Programa Operativo FEDER La Rioja 2014-2020, asciende a 284.457 euros.

Las empresas interesadas en presentar una oferta pueden obtener la información y documentación sobre el procedimiento en el Servicio de Coordinación y Contratación de la Consejería de Hacienda, o a través de la página web del Gobierno de La Rioja (Contratación Pública, Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente) www.larioja.org. El plazo de ejecución de las obras es de dos meses.

La portavoz del Gobierno de La Rioja, Begoña Martínez Arregui, ha asegurado que con la incorporación de un nuevo laboratorio de microbiología a la Estación Enológica de Haro, el Gobierno de La Rioja "continúa trabajando para responder al reto de potenciar la innovación y la investigación pública como motor del sector agrario y agroalimentario", así como "asegurar para la comunidad una posición de liderazgo en el futuro". Para ello, es fundamental reforzar el personal investigador y optimizar todos los recursos disponibles.

La actividad innovadora de este sector se ha consolidado debido al elevado dinamismo de sus centros públicos: Laboratorio Regional, Estación Enológica Haro, Bodega Experimental, Almazara Experimental, Finca La Grajera o Finca Valdegón. Además, hay que sumar como referente de colaboración entre agentes (UR y CSIC) en el Instituto de las Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV), un centro de referencia internacional en materia de investigación vitivinícola.

En este sentido, y con el fin de mantener esa posición de liderazgo en el futuro, se han planteado diferentes acciones que permitan apoyar la renovación y creación de dotaciones adecuadas para potenciar la investigación pública, pero también seguir avanzando en la colaboración público-privada en materia de investigación.

<https://www.larioja.org/comunicacion/es/portavoz/agricultura-invertira-284-457-euros-instalacion-nuevo-labor>

La Estación Enológica de Haro incorporará un laboratorio de microbiología



18 de agosto, 2017

El Boletín Oficial de La Rioja publica este viernes el anuncio relativo a la apertura del procedimiento para contratar las obras de acondicionamiento del edificio de laboratorios de la Estación Enológica de Haro necesarias para acoger un nuevo laboratorio de microbiología. El presupuesto, que será cofinanciado al 50% con ayudas europeas dentro del Programa Operativo FEDER La Rioja 2014-2020, asciende a 284.457 euros.

Las empresas interesadas en presentar una oferta pueden obtener la información y documentación sobre el procedimiento en el Servicio de Coordinación y Contratación de la Consejería de Hacienda, o a través de la página web del Gobierno de La Rioja (Contratación Pública, Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente). El plazo de ejecución de las obras es de dos meses.

Microbiología para la Enológica



Vista de la Estación Enológica de Haro, que cumple 125 años este 2017, ayer por la tarde. // / DIEGO MARÍN A.

La entidad vinícola, que celebra su 125 aniversario, incorporará un nuevo laboratorio



DIEGO MARÍN A. Logroño
Sábado, 19 agosto 2017, 10:43



La Estación Enológica de Haro cumple 125 años en este 2017. Después de la celebración allí de un pleno del Consejo Regulador de la DOC Rioja el pasado mes de febrero, a modo de homenaje, lo cierto es que desde entonces no ha vuelto a haber un acto que conmemore el aniversario. Seis meses después, el Boletín Oficial de La Rioja primero y el Consejo de Gobierno del Ejecutivo riojano después informaron ayer de la apertura del procedimiento para contratar las obras de acondicionamiento del edificio de laboratorios de la Estación Enológica de Haro para acoger un nuevo laboratorio de microbiología. El presupuesto será cofinanciado al 50% con ayudas europeas dentro del Programa Operativo FEDER La Rioja 2014-20 y asciende a 284.457 euros.

Periódico "La Rioja"

Sábado 19 09:17
LA RIOJA

COMARCAS | LA RIOJA | 17

Microbiología para la Enológica

La entidad vinícola, que celebra su 125 aniversario, incorporará un nuevo laboratorio

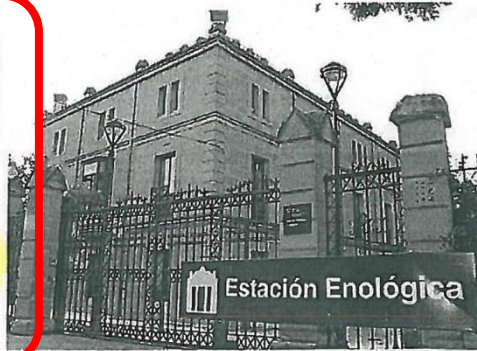
HARO

El pasado mes de febrero, a modo de homenaje, lo cierto es que desde entonces no ha vuelto a haber un acto que conmemore el aniversario. Seis meses después, el Boletín Oficial de La Rioja primero y el Consejo de Gobierno del Ejecutivo riojano después informaron ayer de la apertura del procedimiento para contratar las obras de acondicionamiento del edificio de laboratorios de la Estación Enológica de Haro para acoger un nuevo laboratorio de microbiología. El presupuesto será cofinanciado al 50% con ayudas europeas dentro del Programa Operativo FEDER La Rioja 2014-20 y asciende a 284.457 euros.

La portavoz del Gobierno de La Rioja, Regula Martínez Arregui, ha asegurado que con la incorporación de este nuevo laboratorio de microbiología se continúa trabajando «para

innovación y la investigación pública como motor del sector agario y agroalimentario», así como «seguro para la comunidad una posición de liderazgo en el futuro». Para ello, «es fundamental reforzar el personal investigador y optimizar todos los recursos disponibles».

La Estación Enológica de Haro, según explicó en febrero en esta di-
rectora, Montserrat Iñiguez, ha incrementado en el 40% los análisis de vinos en los últimos cinco años, alcanzando las 345.000 determinaciones para 40.000 muestras anuales (el 63% para bodegas y entidades de fuera de la DOC Rioja).
Montserrat Iñiguez, por ejemplo, se jubiló el pasado mes de junio,



Vista de la Estación Enológica de Haro, que cumple 125 años este 2017, ayer por la tarde. // B.M.A.

desde entonces, dos meses después, nada ha ocupado su lugar en la dirección del centro. La Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente informó ayer a Diario LA RIOJA que ha solicitado a la Consejería de Administración Pública y Hacienda la cobertura de la plaza a través de una comisión de servicios, con objeto de determinar a través de un

El Gobierno de La Rioja afirma que se están ultimando los detalles de los actos conmemorativos

procedimiento basado en los principios de publicidad y concurrencia, de entre los funcionarios de esta Consejería, quien es el idóneo para desempeñar ese puesto».

También afirma el Gobierno de La Rioja que se están ultimando los detalles de algunos actos conmemorativos del 125 aniversario. Además, el Ejecutivo ha confirmado que no se plantea la reapertura del Centro de Interpretación del Vino clausurado en el 2012, a pesar de haber declarado entonces que se cerró por motivos de reorganización interna y que volvería a abrirse con motivo de la exposición 'La Rioja, Tierra Abierta' del 2013.

En este sentido, el equipo de Gobierno del Ayuntamiento haroense entiende que la Estación Enológica de Haro, «históricamente, ha sido 'maltratada', pese al gran servicio que presta y que es un referente a nivel nacional e internacional y, por tanto, hay que potenciar su labor». Así, tras la incorporación del equipo de resonancia magnética nuclear, el Gobierno de La Rioja programa un avance anual, acorde a los presupuestos y necesidades, en la adaptación de los laboratorios a las nuevas técnicas y a las exigencias de los controles de calidad. Entre actuaciones, además, se coordinan en el marco del sistema regional de I+D+i.

El próximo lunes comienzan las jornadas de puertas abiertas en las piscinas del Mazo

COMARCAS

El Ayuntamiento de Haro ha establecido un orden de preferencia en los criterios de valoración: ser abonado del canchale deportivo, la permanencia en cursos anteriores, inscripciones en dos o más cursos en temporadas anteriores, el número de miembros de la familia que disponen del canchale y ser nuevo abonado. «De existir empate a puntos se efectúa un sorteo para determinar quién es el beneficiario de las plazas», informa el Consistorio haroense.

Para dar a conocer los nuevos cursos, la semana que viene se celebrarán unas jornadas de puertas abiertas que comenzarán el próximo lunes a las 11.30 horas con una sesión gratuita de ejercicios 'hipopiráticos' y de pilates a las 18.30 horas.

El Ayuntamiento de Haro ha establecido un orden de preferencia en los criterios de valoración: ser abonado del canchale deportivo, la permanencia en cursos anteriores, inscripciones en dos o más cursos en temporadas anteriores, el número de miembros de la familia que disponen del canchale y ser nuevo abonado. «De existir empate a puntos se efectúa un sorteo para determinar quién es el beneficiario de las plazas», informa el Consistorio haroense.

EN BREVE

Cruz Roja recauda más de 1.800 euros en Haro

HARO // D. M. A. Cruz Roja ha agradecido la colaboración de los vecinos de Haro en el Día de la Bandera celebrado el pasado sábado 12 de agosto. Durante esta jornada...

La Estación Enológica incorporará un nuevo laboratorio de microbiología

La Consejería de Agricultura invertirá en torno a 285.000 euros en la nueva instalación, destinada a reforzar el área de investigación

EL CORREO

LOGROÑO. El Boletín Oficial de La Rioja (BOR) publicaba ayer el anuncio relativo a la apertura del procedimiento para contratar las obras de acondicionamiento de la Estación Enológica de Haro, a fin de que pueda albergar un nuevo laboratorio de Microbiología.

Para tal efecto, el Gobierno de La Rioja, a través de la Consejería de Agricultura, dispone una partida de 284.457 euros, alimentada al 50% por fondos europeos del programa Feder 2014/2020.

Las empresas interesadas en concurrir al concurso público pueden

obtener la información y la documentación relativa al procedimiento en el Servicio de Coordinación y Contratación de la Consejería de Hacienda, o bien a través de la página web del Gobierno riojano ('larioja.org'), siguiendo la ruta 'contratación pública, Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente'.

El Ejecutivo autonómico detalla en una nota que los interesados deberán ejecutar las obras de acondicionamiento en un plazo inferior a dos meses.

El portavoz del Gobierno, Begoña Martínez Arregui, aseguró que al incorporar un nuevo laboratorio de Microbiología a la Estación Enológica de Haro, La Rioja continúa trabajando para responder al reto de potenciar la innovación y la investigación pública como motor del sector ganadero y agroalimentario, además de asegurar para la comunidad una posición de liderazgo en el futuro.

Para ello, agregó Martínez Arregui, es «fundamental» reforzar el personal investigador y optimizar todos los recursos disponibles.

La consejera portavoz del Ejecutivo regional defendió que la actividad innovadora del sector vitivinícola se ha consolidado debido al elevado dinamismo de sus centros públicos: el Laboratorio Regional, la Estación Enológica de Haro, la Bodega Experimental, la Almazara Experimental, la Finca de La Grajera o la Finca Valdegón.

Además, a estos centros hay que sumar como referente de colaboración entre agencias a la Universidad de La Rioja y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en el Instituto de las Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV), un centro de referencia internacional en materia de investigación vitivinícola.

En este sentido, y con el fin de mantener esa posición de liderazgo en el futuro, la consejera señalaba



Una técnica realiza análisis en la Enológica de Haro. // R. BOLANO

ayer que se han planteado diferentes acciones que permitan apoyar la renovación y creación de dotaciones adecuadas para potenciar la in-

vestigación pública, pero también seguir avanzando con la colaboración pública y privada en materia de investigación.

Esta divulgación ha sido incrementada por la coincidencia del 125 aniversario y el inicio de las inversiones.

EXTRACTO DE PRESENTACIÓN DE LA ESTACION ENOLÓGICA REALIZADO EN CABEZERAS DE COMARCA DE LA RIOJA CON MOTIVO DEL 125 ANIVERSARIO



www.larioja.org
Gobierno de La Rioja

Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

Dirección Gral. de Agricultura y Ganadería
Servicio de Investigación Vitivinícola

Estación Enológica
estanol@larioja.org



PRESENTE

ANÁLISIS INSTRUMENTAL Y CONTROL DE CALIDAD

Personal

- 4 Técnicos de Laboratorio
- 2 Técnicos Superiores
- 3 Becarios



2.- La actuación incorpora elementos innovadores.

La Estación Enológica de Haro está siempre a la vanguardia en las últimas técnicas de análisis tanto a nivel de físico-químico como microbiológico. El ejemplo más claro es la incorporación hace unos años del laboratorio de Resonancia Magnética Nuclear aplicado al análisis de vinos, siendo la única estación de España que posee este sistema y será la encargada de analizar las muestras de vino de todo el territorio nacional.

Además el laboratorio está acreditado por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación). Esto implica unos estándares de calidad y renovación constante que son intrínsecos a la actividad diaria del Centro.

Las inversiones previstas mejoran de forma sustancial la capacidad prestar servicios de análisis al personal de la Estación Enológica, al incorpora equipamiento científico de última generación. En concreto, se creará

un nuevo laboratorio de microbiología, que permitirá acortar los tiempos de entrega de las analíticas, incorporar nuevo personal investigador o disponer las últimas técnicas en materia de análisis microbiológico aplicado al sector vitivinícola, dado de que se trata de un aspecto crítico en la producción de vino.

3.- Adecuación de los resultados obtenidos a los objetivos establecidos.

El impacto de la cofinanciación de esta operación es directo. La financiación FEDER ha permitido afrontar unas inversiones, que de otra forma habría sido complejo poder ejecutarlas. Esto ha permitido al ejecutivo actuar de forma directa en el sector agroalimentario, que es uno de los definidos como estratégicos dentro de todos planes de I+D+I del Gobierno y de la Estrategia de Especialización Inteligente de La Rioja (RIS3).

Incidir en que el beneficio es tangible desde el primer momento, dado que la incorporación de equipos se está poniendo en valor desde el primer año de la operación, Dichos beneficios son repercutidos directamente al sector empresarial y de investigación de La Rioja, abriendo nuevas oportunidades a la innovación enológica.



4.- Contribución a la resolución de un problema o debilidad detectada en el ámbito territorial de ejecución.

La Estación Enológica de Haro, ha cumplido 125 años de actividad. Esto ha sido gracias a su constante renovación y adaptación a los nuevos tiempos tanto a nivel de capital humano como de infraestructuras. Esta ayuda proveniente de la Unión Europea ha dado una oportunidad para la renovación de las instalaciones y adaptar en todos los sentidos las prestaciones de la Estación Enológica de Haro. En los últimos años la demanda del centro se ha incrementado de forma notable, atendiendo peticiones no solo de bodegas y viticultores de la Denominación de Origen Calificada (DOC) Rioja, sino atendiendo demandas de toda España como de Castilla y León, Aragón o Cataluña. Esto sumado a la apertura de la línea de Resonancia Magnética Nuclear (RMN) ha obligado a invertir en este centro, para satisfacer las demandas de un sector clave como es el vitivinícola.

5.- Alto grado de cobertura sobre la población a la que va dirigida.

Solo unos datos para plasmar el impacto que tiene la Estación Enológica de Haro en su entorno. La DOC Rioja representa el 20% de las ventas de vino en España, el sector vitivinícola es el 1º sector industrial de La tanto en facturación como en empleo. Además La vid, con 46.800 Ha es el mayor cultivo en superficie y en valor económico de La Rioja. Además la Estación Enológica de Haro presta servicios a bodegas de las CCAA implicadas en la DOC Rioja (País Vasco y Navarra) y otras potencialmente vitivinícolas como son Castilla y León, Castilla y la Mancha y Aragón.

Con el fin de plasmar la elevada actividad de la Estación Enológica, decir que durante el año 2017 se realizaron 27.939 análisis para agricultores y bodegas de toda España.

6.- Consideración de los criterios horizontales de igualdad de oportunidades y no discriminación, así como responsabilidad social y sostenibilidad ambiental.

Los criterios de no discriminación en lo que a los beneficios que aporta la operación son claros, dado que se está financiando un servicio público de la administración regional, que tiene la obligación de atender a todos los clientes que requieran de sus servicios. Dichos servicios son de carácter transparente y regulados mediante precios públicos disponibles en la [web del Gobierno de La Rioja](#).

Respecto a normas responsabilidad social y ambiental alegar de que se trata de un organismo público, donde no hay cabida a discriminación, donde sus trabajadores acceden exclusivamente por motivos mérito y capacidad, siendo además totalmente transparente las retribuciones de sus empleados.

En lo referente al ámbito medioambiental se trata de unas instalaciones de laboratorio sometidos a estrictas normas de gestión de residuos. Un valor que garantiza las buenas prácticas en esta materia es la acreditación la norma de calidad internacional ISO 17025, que obliga a cumplir con toda la normativa vigente en materia de gestiones contaminantes y residuos.

 **ÁREA DE RMN**



Wine-Profiling™

- EQUIPO DE RMN AUTOMATIZADO PARA EL ANÁLISIS DE VINOS
- CON EL QUE SE PUEDE CERTIFICAR ORIGEN, VARIEDAD, AÑADA DE LOS VINOS
- CUANTIFICAR 52 COMPUESTOS



7.- Sinergias con otras políticas o instrumentos de intervención pública.

La Estación Enológica de Haro depende del Servicio de Investigación Vitivinícola (Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja), estableciéndose una conexión directa con el **Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV)**. Esta conexión permite generar sinergias entre el Gobierno de La Rioja, la Universidad de La Rioja y Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) a la hora de investigar en nuevas líneas de I+D+I aplicadas a la enología.

Además, esta colaboración con el ICVV, permite captar otros fondos de financiación europeos como son las convocatorias nacionales del Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA) o la participación en proyecto colaborativos internacionales en convocatoria europeas HORIZON 2020. Indicar que Horizon 2020 es el principal instrumento de financiación de la actividad investigadora creado por la Comisión Europea. Este instrumento público tiene una periodo de vigencia durante el 2014 al 2020 y su principal objetivo es financiar proyectos de I+D+I de carácter internacional dentro de la Unión Europea.

En resumen, la inversión en mejora del equipamiento de la Estación Enológica, no solo mejora su capacidad de prestar servicios a las empresas del sector. Incrementa el potencial innovador de un centro de investigación de Referencia como es el ICVV y su capacidad de captar nuevos recursos en programas de ayudas nacionales y europeos.

Una manera de hacer Europa



BUENAS PRÁCTICAS

Actuaciones Cofinanciadas

Fondo Europeo de Desarrollo Regional