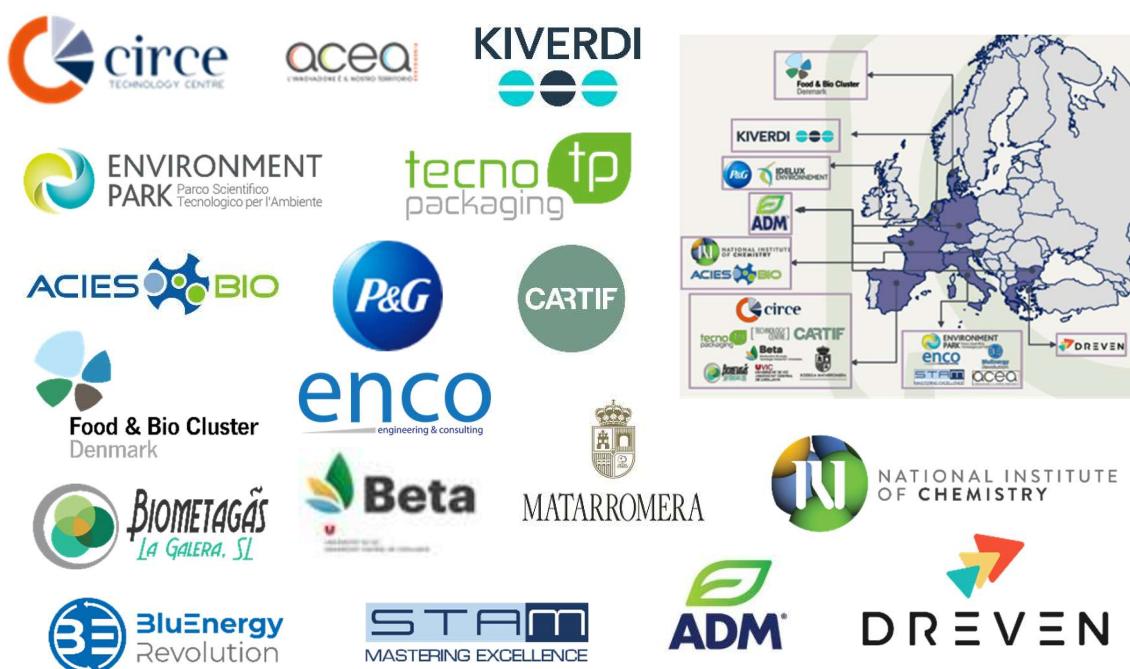


PROYECTO DE INVESTIGACIÓN EUROPEO HORIZON-JU-CBE-2024

TÍTULO: *“biogeniC gasEous caRbon conversion into high added value chemicals and ingredients through a bio-based NETwork”* (CERNET).

- Organismo de financiación: Circular Bio-based Europe Joint Undertaking (CBE-JU)
- Número de proyecto: 101214604
- Presupuesto total del Proyecto: 9.900.000 €. Presupuesto BMSL: 206.236,25 €
- Financiación de la UE: 7.498.570,00 €
- Duración: 48 meses (junio 2025 – mayo 2029)
- Participantes: 18 beneficiarios y 3 entidades afiliadas
- Países de la UE: 10 países, incluyendo España, Italia, Países Bajos, Bélgica, Alemania, Eslovenia, Dinamarca, Grecia, Bulgaria y Francia.



RESUMEN EJECUTIVO

Cada año, Europa emite más de 500 millones de toneladas de CO₂ biogénico, la mayor parte emitida a la atmósfera sin ser reutilizado. **CERNET** busca evaluar este potencial demostrando cómo los gases biogénicos de sectores como el enológico, la gestión de residuos o la producción de bioetanol, pueden ser convertidos en seis productos químicos e ingredientes de alto valor añadido como l-alanina, ectoína o PHA. Los productos bio-basados obtenidos serán validados en aplicaciones reales de sectores como el cosmético, embalaje, higiene o alimentario.

CERNET apoya directamente la misión europea de construir una bioeconomía circular y competitiva mediante la reducción de la dependencia en compuestos químicos fósiles importados y mediante la promoción de usos innovadores de bio-recursos. El proyecto presenta como objetivo la reducción de las emisiones de carbono en hasta 8,3 toneladas durante la duración del proyecto, lo que se alinea con los esfuerzos de toda Europa de promover el crecimiento verde y alcanzar nuevos valores en los sectores industriales, agroalimentarios y de embalajes – en línea con las iniciativas que empoderan a las pymes, fortalecen los ecosistemas industriales, y aceleran la transición ecológica.

BODEGA MATARROMERA a través del proyecto **CERNET** mejorará su sistema actual de captura del CO₂ que se genera en los procesos fermentativos de la uva ubicado en el centro Emina Ribera con triple objetivo. En primer lugar, para obtener un CO₂ con calidad alimentaria para su reincorporación en la cadena de valor de la industria vitivinícola. En segundo lugar, para la transformación del CO₂ obtenido en compuestos químicos bio-basados (PHA), en aras de diseñar nuevos materiales de embalaje para uso agroalimentario. Y, en tercer lugar, para recuperar –en colaboración con Cartif– compuestos aromáticos fermentativos que tienen un alto valor añadido para su uso en la elaboración de vinos.

La utilización del CO₂ que se genera en los procesos fermentativos de la industria vitivinícola para la obtención de nuevos materiales nos permite reducir las emisiones de gases de efecto invernadero. En consecuencia, nuestra participación en el proyecto **CERNET** afianza nuestro compromiso con la sostenibilidad y la protección del medio ambiente.

Las opiniones y puntos de vista expresados en este documento son exclusivamente responsabilidad del autor o autores y no reflejan necesariamente la posición de la unión europea ni de la autoridad otorgante.