

Edita: ASOLRIOJA, Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja  
Oficina del Olivo,  
Muro de la Mata 8, 5° C dcha.  
26001 LOGROÑO  
Tlf. 941 23 68 68 Fax. 941 23 39 24  
www.oleorioja.com  
e-mail: infolivo@oleorioja.com  
Dep. Legal: LR-267-2003  
Editado con la colaboración de la  
Consejería de Agricultura y Desarrollo  
Económico de La Rioja

# INFOLIVO RIOJA

Boletín Informativo del Sector Oleícola Riojano

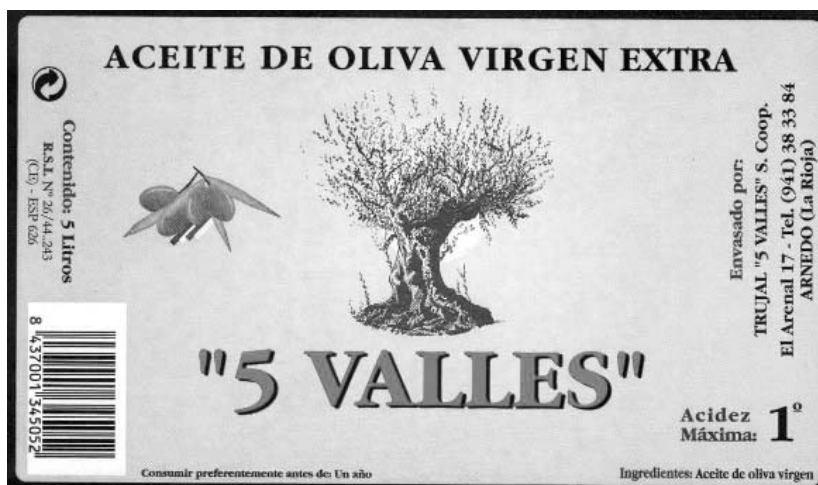
NUMERO 1. JULIO 2003

## PRESENTACION

**L**es presentamos el primer nº de la publicación **INFOLIVO RIOJA**, con la que la Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja quiere informar y formar al sector oleícola riojano. Noticias, proyectos, estudios técnicos y formación pasarán por sus páginas con el objetivo de apoyar y mejorar la calidad de nuestro aceite ante sus espléndidas posibilidades de convertirse en un producto de rentabilidad para la economía familiar de nuestros olivicultores.

El aceite riojano empieza a posicionarse en el mercado de los consumidores exigentes. A ese propósito, quiere contribuir **INFOLIVO RIOJA**.

## "TRUJAL 5 VALLES", UN PROMETEDOR FUTURO



■ El "Trujal 5 Valles", integrado por agricultores de la Rioja Baja, busca elaborar un aceite de calidad.



## ASOLRIOJA CREA LA OFICINA DEL OLIVO

**D**esde el pasado mes de junio, ASOLRIOJA ha puesto en marcha la Oficina del Olivo, ubicando sus instalaciones en Muro de la Mata 8, 5° C dcha. de Logroño. Un equipo de profesionales atiende e informa a cuantos olivicultores quieran acercarse hasta su sede. Dudas, sugerencias, datos y propuestas son bien recibidas. El equipo lo forman Ana Fernández, socióloga; Sara Marzo, bióloga; José Antonio Barrio, licenciado en Derecho; Elvira Cantabrana, periodista, y Adriana Santibáñez, administrativa. La Asociación la preside Pablo Soto y, como secretario, Manuel Catalán.

■ Las oficinas se hallan ubicadas en la calle Ilogroñesa de Muro de la Mata 8, 5º



**DESDE INFOLIVO RIOJA, OS INVITAMOS A VISITAR LAS INSTALACIONES Y A PLANTEAR VUESTRAS SUGERENCIAS**

# ASOLRIOJA CREA LA OFICINA DEL OLIVO

**A**solrioja, Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja, nace el 7 de abril de 2000 de la necesidad de perfeccionar la calidad del aceite de oliva riojano y, de ese modo, ampliar sus mercados de comercialización. La búsqueda de un aceite virgen extra está bien encauzada y nuestro producto traspasa, cada vez, más fronteras, lo que prueba que los esfuerzos realizados no han sido en vano. Y es que la experiencia de los más de tres años nos han demostrado que nuestras posibilidades y necesidades son amplias. Por eso, hemos trazado nuevas metas. Tenemos la obligación moral de seguir con el trabajo iniciado y buscar nuevos horizontes.

En la Asociación, consideramos que investigación y formación son condiciones indispensables de progreso, por lo que vamos a desarrollar nuestra actividad en base a dichos pilares. Así, nuestro trabajo comienza, a partir de ahora, en la instrucción fundamentada a olivicultores y técnicos de almazaras, haciendo especial hincapié en la renovación y el desarrollo de variedades

de autóctonas de olivo y en la implantación de sistemas de producción integrada y sostenible, que nos permite sellar un serio compromiso con el medio ambiente y el entorno.

Como, a lo largo de estos años, la carencia de un centro de asistencia técnica para olivicultores ha quedado patente, hemos constituido la Oficina del Olivo, ubicada en Muro de la Mata 8, 5º C dcha, donde todos nosotros contamos con un lugar al que dirigirnos para presentar dudas, sugerencias, aportaciones o cualquier inquietud que se os ocurra. Sin embargo, tenemos una asignatura pendiente: acordar políticas comunes para la promoción, distribución y comercialización de aceites de oliva, porque sólo así seremos más fuertes en el exterior.

Desde INFOLIVO RIOJA, os invitamos a visitar nuestras instalaciones y a unir fuerzas por el futuro próspero del aceite de oliva y de todos los productos riojanos. Es una tarea apasionante a la que no vamos a escatimar el empeño y todos los esfuerzos.

## SOLICITADA LA DOP “ACEITE DE LA RIOJA”

■ La Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno de La Rioja ha remitido al Ministerio de Agricultura la solicitud para la constitución de la Denominación de Origen Protegida “Aceite de La Rioja”. Asistimos al primer paso en la consolidación del aceite de oliva virgen extra de La Rioja, como producto de calidad máxima de nuestra Comunidad, reconocido oficialmente.

El aceite de oliva riojano tiene unas características diferenciales, larga historia y tradición multiseular que hacen, de este producto, uno de los más interesantes para el consumidor entre la amplia oferta de nuestra industria agroalimentaria. Es imprescindible poner en valor nuestro aceite de oliva, a través del reconocimiento en origen, a pesar de la escasa pero creciente producción, mediante el instrumento más adecuado y de plena garantía, como es la Denominación de Origen Protegida para La Rioja.

Nuestras variedades autóctonas de olivo, como redondilla, machona o royuela, sabiamente acompañadas de otras bien asentadas en el Valle del Ebro, como, empeltre o arbequina, pueden garantizar en nuestra región un aceite de oliva virgen extra de máxima calidad y diferenciado de otros aceites españoles. Esta diferenciación, junto con la exigencia de una producción y elaboración esmeradas y respetuosas con el medio ambiente, deben servir de referencia para hacer de nuestro aceite un producto que consiga rentabilizar nuestras explotaciones olivareras y siga los pasos de nuestro producto-estrella, el vino de Rioja, tanto en la protección de la producción en origen como en la garantía ante el consumidor final.

ASOLRIOJA, en representación del sector del olivar y del aceite de oliva de La Rioja, ha dado los pasos para la constitución de la DOP, pero necesitamos la colaboración de todos los olivicultores y trujales para convertir la DOP “Aceite de La Rioja” en una realidad rentable y defendible ante los mercados de productos de calidad.

**MANUEL CATALAN EXPONE LOS OBJETIVOS DEL PACID Y LAS ACCIONES A DESARROLLAR EN EL FUTURO**

**"BUSCAMOS LA EVOLUCION DEL SECTOR OLEICOLA RIOJANO"**

Con la colaboración de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico, ASOLRIOJA está llevando a cabo el ambicioso Plan de Acción para el Conocimiento, la Investigación y el Desarrollo del sector oleícola de La Rioja, PACID. Su secretario, Manuel Catalán, nos cuenta la marcha de este proyecto y las acciones que, a corto y medio plazo, se ejecutarán desde la Asociación.

**- ¿En qué consiste el PACID Oleícola Riojano?**

- Es un plan que pretende una evolución del sector oleícola en nuestra Comunidad Autónoma a través del conocimiento y de la investigación.

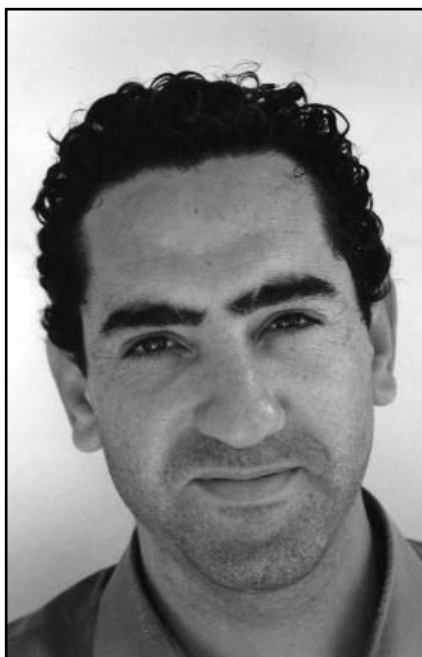
**- ¿Cuál es su principal finalidad?**

- La intención es formar, investigar y dar asistencia técnica a los olivicultores riojanos para lograr un aceite de oliva de máxima calidad, competitivo, virgen extra, que posibilite una posterior comercialización que atraviese las fronteras de nuestra región.

**- ¿Qué acciones vais a desarrollar?**

- El plan consta de tres proyectos. El primero es el Programa Marco de Formación del Sector Oleícola. El segundo es un Proyecto de Comercialización para exportar nuestro aceite y el tercero, un Programa de Mejora de la Calidad de la Producción. Este último, a su vez, se divide en 7 apartados: lucha contra la mosca del olivo, mejora de las condiciones del cultivo, asistencia técnica a los olivicultores y a las almazaras, mejora de los residuos, formación, instalación y gestión de los laboratorios y programas de investigación.

**- De estos proyectos, ¿hay alguno que está en curso?**



■ Manuel Catalán, secretario de la Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja

- De momento, hemos puesto en marcha el Proyecto Piloto de Comercialización Extrarregional de los Aceites de Oliva de La Rioja. Para ello, estamos realizando un estudio de mercado con el que queremos constatar la situación real del sector oleícola. Posteriormente, elaboraremos el informe del estudio y se lo presentaremos a las partes involucradas para actuar sobre los focos que dificultan la comercialización de nuestro aceite. En septiembre, iniciamos otros proyectos.

**- ¿En qué consisten?**

- Por una parte, está el Programa de Mejora de la Calidad del Aceite de Oliva del que este año desarrollaremos tres de sus partes: mejora de las

condiciones de cultivo, formación y difusión y la instalación y gestión de los laboratorios. Las acciones se centrarán en estudios sobre caracterización de las variedades de olivo y aceitunas, cursos de formación por las diferentes localidades riojanas y en la creación de una sala y un panel de cata para La Rioja. Por otra parte, en septiembre, también comenzaremos el Programa Marco de Formación del Sector Oleícola en La Rioja con un curso que durará hasta junio de 2004. El resto del PACID se llevará a cabo el año próximo.

**- Contenidos del curso de formación**

- A lo largo de esos nueve meses, todos los viernes por la tarde y sábados en la mañana, abarcaremos una gran variedad de temas, como la gestión de una almazara, olivicultura, elaiotecnica o economía y organización, entre otros. Incluso, el curso ofrecerá algunas jornadas abiertas de interés general para que personas ajenas a la olivicultura puedan también adquirir conocimientos nuevos sobre estos temas. Por supuesto, cualquier persona que quiera informarse más detalladamente recibirá información en la Oficina del Olivo.

**- ¿A quién va dirigido este curso?**

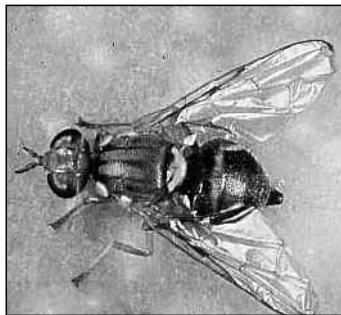
- Principalmente, está diseñado para jóvenes agricultores, olivicultores, técnicos, estudiantes y personas involucradas en el sector. El propósito es conseguir que sean capaces de controlar el proceso de elaboración y comercialización del aceite de oliva en las mejores condiciones existentes. El curso es totalmente gratuito, al estar subvencionado con fondos europeos.

**- ¿Existe alguna previsión de resultados acerca del PACID?**

- No existe, aunque la experiencia de los últimos años nos dice que los resultados que obtengamos pueden ser muy positivos. Las empresas que han innovado su sistema y han adaptado las nuevas técnicas han incrementado su producción de forma muy notable. De ahí, la necesidad de investigar, conocer y formar. Sin embargo, en la Asociación consideramos que, al estudiar minuciosamente la trazabilidad del producto, nos daremos cuenta de que todavía queda mucho camino por recorrer.

# LA MOSCA DEL OLIVO, UNA AMENAZA PARA EL CULTIVO RIOJANO

■ Mosca del olivo hembra



**G**racias a las condiciones climáticas de nuestra Comunidad, los olivicultores no suelen tener grandes problemas a la hora de controlar las plagas y enfermedades que padecen los cultivos. No obstante, los olivos riojanos no están exentos de contraer determinados males. Uno de los más importantes y temibles es *dacus oleae*, plaga conocida como la mosca del olivo.

## ■ IDENTIFICACION

La mosca del olivo es un insecto díptero de la familia de los tripétidos. Habitualmente, lo encontramos en regiones mediterráneas en el Occi-

dente Asiático y en varias zonas de Africa, aunque, en ocasiones, sale de su área de actuación. Así, alrededor del 20 por ciento de los olivos riojanos se vieron afectados el año pasado por esta plaga. Este insecto es de fácil identificación puesto que, a pesar de tener una forma semejante a la mosca común, su tamaño es ligeramente más pequeño, de 4 a 5 mm. de longitud por 10 ó 12 de envergadura. Su coloración es totalmente diferente y va variando a lo largo de todo el cuerpo. La cabeza es ancha y muestra una tonalidad rojiza y, en ella, destacan unos ojos de gran tamaño con reflejos verdosos y azulados. El tórax consta de un color amarillo con cuatro bandas grisáceas que contrastan con el escudete, mancha de color marfil que se encuentra entre la cabeza y el tórax. El abdomen está compuesto de cinco segmentos y es de color pardo rojizo. Finalmente, las alas son alargadas, transparentes y contienen pequeñas manchas ahumadas, situadas casi en

los extremos.

La diferencia entre ambos sexos es también bastante clara, ya que la hembra es más grande y el último segmento del abdomen se prolonga para formar una vaina protectora del oviscapto, que es retráctil y mide casi 1 mm. de longitud.

## ■ SU DESARROLLO

Los factores climáticos, temperatura y humedad influyen decisivamente en el desarrollo de la plaga de forma que limitan su área geográfica y regulan, incluso, la amplitud de su ciclo biológico. En invierno, la mosca del olivo se encuentra en estado de pulpa, bajo tierra y, en ocasiones, cuando el insecto es adulto, en sitios resguardados. Durante las primeras semanas de la primavera, aparecen los adultos e inician un período en el que se alimentan de sustancias azucaradas y nitrogenadas que encuentran en exudados de flores, frutos, lesiones y picaduras e, incluso, en secreciones de otros insectos.

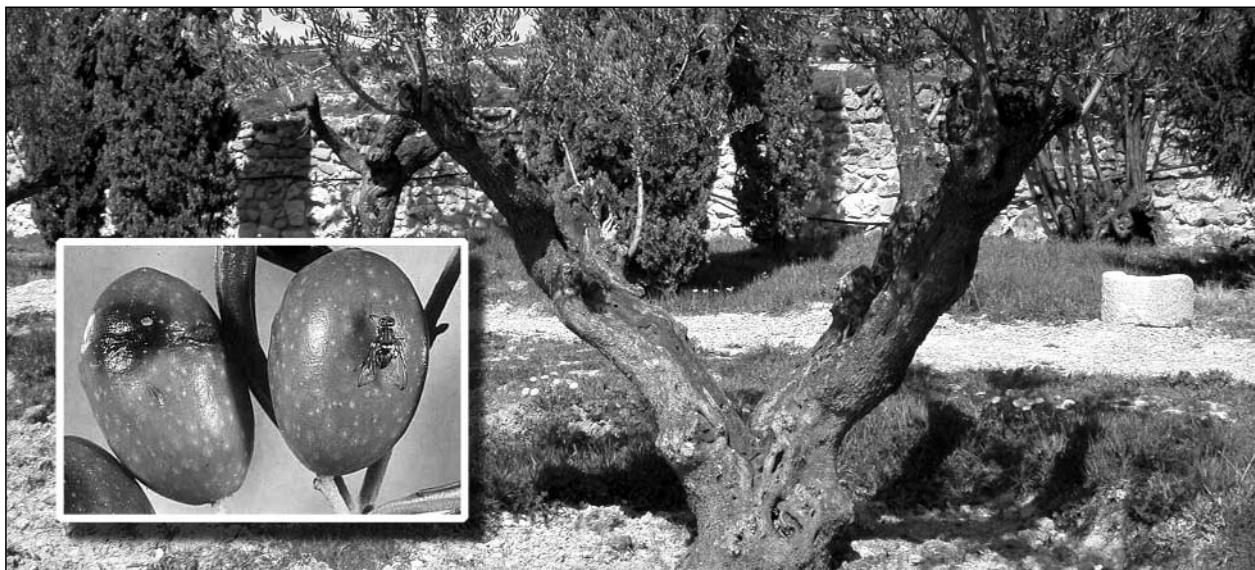
Con la aparición de las primeras olivas, la hembra comienza la puesta de huevos. Esta busca aquellos frutos que no están demasiado verdes ni extremadamente maduros. Así las primeras aceitunas dañadas son las de maduración temprana. En cambio, las últimas generaciones prefieren los frutos más retrasados de forma que la evolución de la larva vaya en armonía con la maduración de la aceituna. La mosca del olivo procura que el fruto tenga un tamaño superior al de un guisante y que el hueso esté relativamente endurecido.

Las altas temperaturas y la baja hu-



■ Larva que se desarrolla sobre la aceituna

■ Los daños producidos en la aceituna por la mosca son palpables.



medad relativa del verano impiden el desarrollo del insecto, dado que los huevos y larvas recién nacidos se desecan. La plaga no prospera hasta principios de otoño, cuando se producen las primeras lluvias.

En España, la mayor intensidad de la plaga se da en el Litoral, donde es endémica, debido a la alta humedad relativa existente. En el interior de la Península, los ataques de la mosca son accidentales y sólo se producen cuando los veranos son suaves y húmedos. Además de la climatología, la variedad del olivo y los depredadores de la mosca son factores que influyen en el desarrollo del insecto.

## ■ DAÑOS

Los daños efectuados por *dacus oleae* afectan únicamente al fruto. La mosca adulta pone los huevos sobre la aceituna y la larva se desarrolla en el interior, alimentándose del mesocarpio. Esta acción provoca una disminución del 20 por ciento en el peso de la oliva y una bajada considerable de su rendimiento. Los males producidos son visibles, puesto que los frutos atacados tienen zonas de la piel más claras que el resto.

Por otra parte, la mosca del olivo deja otros daños indirectos, tanto en el fruto como en el aceite que se obtiene

del mismo. Uno de ellos es acelerar la maduración, provocando una irremediable caída de la aceituna. Sin embargo, el daño más importante lo ocasiona al proporcionar una puerta de entrada a los numerosos hongos y bacterias que alteran gravemente la calidad de los aceites. Estos se tornan más ácidos y sus características organolépticas se deterioran.

## ■ MEDIOS DE LUCHA

El procedimiento, para combatir la mosca del olivo, es distinto según la zona. En el Litoral Mediterráneo, se empieza a tratar cuando la aceituna tiene de 8 a 10 mm. de tamaño. En las

regiones del interior, donde los ataques son más accidentales el método a seguir varía en función del nivel de población de la plaga.

El control de niveles poblacionales se realiza mediante mosqueros de cristal, tipo McPhail. En ellos, se introduce una disolución de fosfato biamónico al 3 por ciento o proteína hidrolizante al 1 por ciento y se colocan en el interior del olivo con orientación sur y a media altura. En época de lluvia, se completa colocando en el exterior del árbol placas trampa amarillas con atrayente sexual. Cuando el número de moscas recogidas por el mosquero es superior a 25, se inician los tratamientos.

## PRIMERA ACEITUNA PICADA

En general, las generaciones maduras se tratan cuando aparece la primera aceituna picada. El tratamiento puede hacerse con cebos aplicados en los árboles, mojando una superficie de 1 a 2 m. cuadrados en la parte orientada al sur con una solución de 600 cc. de dimetoato, 1 kg. de proteína hidrolizante y 100 litros de agua.

Otra posibilidad es el tratamiento de pulverización total en el que los insecticidas se utilizan en dosis normales. Aquí se recomienda el empleo de formación, triclorfon, metidation y fosmet.

Finalmente, se recomienda hacer un seguimiento, tanto de las condiciones climáticas como de las capturas en las trampas para determinar la necesidad de tratamiento y el momento de aplicación del mismo.

■ La sociedad cooperativa "Trujal 5 Valles" tiene sus instalaciones en Arnedo desde su fundación aunque, a lo largo del tiempo, se han llevado a cabo importantes cambios.

# TRUJAL "5 VALLES", LA COOPERATIVA DE RIOJA BAJA, UBICADA EN ARNEDO



Desde la pasada década hasta hoy, gran parte de los olivicultores riojanos han decidido unirse para perfeccionar la calidad y mejorar la comercialización de nuestro aceite de oliva. Así han ido surgiendo los 14 trujales con los que cuenta, actualmente, La Rioja. La evolución ha sido sólida y constante, aunque diferente en cada una de las almazaras.

Un claro ejemplo de progreso es el "Trujal 5 Valles", cuya actuación analizaremos en este reportaje.

## ■ PRIMEROS PASOS

En 1995, agricultores de varias localidades de la Rioja Baja constituyen una sociedad cooperativa denominada "Trujal 5 Valles". Su objetivo es promover la instalación y puesta en marcha de una almazara para la elaboración de aceite de las producciones olivareras de dichos municipios y conseguir un producto de máxima calidad que pueda comercializarse dentro y fuera de nuestras fronteras.

El primer paso es la elección de su ubicación. Los olivareros se decantan

por Arnedo como emplazamiento de sus instalaciones, y por el sistema discontinuo de prensado para la producción de aceite. La almazara cuenta entonces con una capacidad teórica de procesado de unos 40.000 kg. de aceitunas diarios, sistemas de limpieza, lavado, pesado y envasado totalmente automatizados, depósitos de almacenamiento o tinos de decantación de acero inoxidable.

## ■ CAMBIO DE SISTEMA

Durante cinco campañas, la almazara elabora aceite mediante el sistema tradicional de prensado, sin tener en cuenta los nuevos y modernos métodos de extracción de aceite de oliva virgen que, poco a poco, se van incorporando en todas las zonas olivareras españolas. Ciertos problemas con la producción, las pésimas condiciones higiénico-sanitarias y desacuerdos entre la Junta Rectora, que administraba la cooperativa, y gran parte de los socios motivan dos cambios estructurales importantísimos: la

renovación de la Junta Rectora y el cambio del sistema discontinuo de prensado por otro de centrifugación más moderno, higiénico, rentable y menos contaminante que el anterior. A partir de ese momento, se desarrollan acciones trascendentales para el próspero futuro de la almazara. Por una parte, se realiza la cubrición de la maquinaria de recepción, muy deteriorada por el desgaste sufrido ante las inclemencias atmosféricas y, por otra, se eliminan las antiguas prensas y se sustituyen por modernas centrífugas capaces de molturar hasta 90 toneladas de aceite en 24 horas. También se aumenta la capacidad de almacenamiento en bodega con la inclusión de dos depósitos de 55 m<sup>3</sup>. Además se revisten, con una capa de resina alimentaria, paredes y suelos hasta entonces muy estropeados.

## ■ OPTIMOS RESULTADOS

Con estos cambios, se han alcanzado metas muy importantes para la

## LAS 14 ALMAZARAS DE LA RIOJA

Sociedad Cooperativa. Una de las principales es la disminución de las necesidades de mano de obra por campaña, con el consiguiente beneficio económico para la empresa. Además, los tiempos de espera que sufre el fruto antes de ser molturado son eliminados, evitándose así las temidas fermentaciones que se producen con los antiguos sistemas de producción y que afectan negativamente a la calidad de los aceites producidos. Actualmente, los aceites elaborados por la almazara están obteniendo unas catalogaciones de calidad excelentes, como lo demuestran los análisis organolépticos (cata) realizados por el Panel Oficial de Cata del MAPA. Esto es debido, en gran medida, a que la aceituna es procesada en su estado óptimo y en condiciones de temperatura y asepsia adecuadas. Incluso las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones han mejorado notablemente, debido, sobre todo, a la facilidad de manejo y limpieza que conlleva el uso de los modernos sistemas de producción. Otra ventaja de su utilización es la eliminación definitiva de los vertidos de alpechín que se producen con el sistema de prensado. El nuevo sistema instalado es más limpio y seguro, desde el punto de vista medioambiental.

### FUTURO ESPERANZADOR

Sin duda, la almazara Sociedad Cooperativa Trujal 5 Valles avanza con paso firme hacia la consecución de un objetivo claro: obtener un producto de calidad, respetando la tradición oleícola de la zona.

La cooperativa ya no mira al aceite sólo como fuente alimentaria de sus propios cultivadores sino, también, como un producto que se puede vender fuera de La Rioja, con el fin de obtener una rentabilidad económica beneficiosa para todos sus socios.

En la actualidad, el número de almazaras de La Rioja es de catorce. Sus direcciones son:

#### - *Almazaras elaboradoras-embasadoras y comercializadoras*

##### **Almazara Ecológica de La Rioja**

Ctra. de Grávalos Km. 2, 26540 Alfaro

Tlf: 941 18 15 12

##### **Cooperativa Frutera San Isidro**

Ctra s/n, 26525 Igea

Tlf: 941 17 58 21

##### **Cooperativa Trujal de Galilea**

Camino de la ermita s/n, 26144 Galilea

Tlf: 902 45 67 00

##### **Trujal 5 Valles**

C/ El Arenal 17, 26580 Arnedo

Tlf: 941 38 33 84

#### - *No embasadoras ni comercializadoras*

##### **Almazara Coop. Ntra Sra de la Esperanza**

Ctra. de Navarra 49, 26006 Logroño

Tlf: 941 20 61 52

##### **Cooperativa Agraria del Trujal**

C/ Preciados s/n, 26589 Préjano

Tlf: 941 15 00 01

##### **Cooperativa Agrícola Los Santos Mártires**

Bº estación s/n, 26500 Calahorra

Tlf: 941 13 17 98

##### **Cooperativa Agrícola San Isidro**

C/ El Sol 96, 26511 El Villar de Arnedo

Tlf: 941 15 91 62

##### **Coop. Unión Trujalera San Isidro**

C/ Estación 1, 26509 Alcanadre

Tf: 941 16 52 41

##### **Sección Coop. de la Hermandad Sindical**

C/ Martínez Grandes 5, 26512 Tudelilla

Tlf: 941 15 21 63

##### **Sdad. Coop. Agrícola Cerverana**

C/ Andrés Martínez 44, 26520 Cervera

Tlf: 941 19 90 77

##### **Sdad. Coop. Agrícola La Planilla**

Ctra. 110, 1º, 26510 Pradejón

Tlf: 941 15 02 09

##### **Sdad. Coop. San Justo y San Isidro**

C/ Estación s/n, 26570 Quel

Tlf: 941 39 20 30.

##### **Trujal Cooperativa de Corera**

C/ Redal s/n, 26144 Corera

Tlf: 941 43 83 11

#### - *Embasadora y comercializadora*

##### **Rihuelo, S. L.**

Plaza de España, 26540 Alfaro

Tlf: 941 18 33 35

#### - *Comercializadoras (Marca propia)*

##### **Hejul**

C/ Miguel Villanueva 25, 26144 Galilea

Tlf: 677 56 34 35

##### **Viña Ijalba**

Ctra. de Pamplona Km. 1, 26006 Logroño

Tlf: 941 26 11 00

## CALIDAD Y CARACTERISTICAS DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

El ingeniero agrónomo Rafael Pascual Orúe realizó en la Universidad italiana de Bologna un estudio en el que refleja que, en función de los diferentes factores que influyen a lo largo del proceso de elaboración del aceite, se determinan criterios por los que resultan aceites de dispar calidad y tipo. En este artículo, exponemos un resumen de las conclusiones más importantes de la investigación de Rafael Pascual.

#### - **El batido de la masa**

En los distintos estudios realizados, se demuestra que parte de los componentes aromáticos del aceite de oliva virgen tienen su origen en el contacto con la pulpa, fundamentalmente en el batido de la masa, a través de reacciones enzimáticas de tipo oxidativo. Estas reacciones son la causa de la inestabilidad futura del aceite, por lo que es necesario alcanzar un equilibrio entre aroma y estabilidad que, a su vez, se relacionan con los tiempos y temperaturas empleadas.

#### - **El contacto aceite-pasta**

Evidentemente, el mayor contacto aceite-pasta dará, como origen, un aceite con características organolépticas agradables hasta, a veces, parecer excepcional pero la conservación futura del mismo será proporcionalmente breve. Por tanto, si se desea un aceite con características organolépticas tales de ser consumido apenas producido, será necesario prolongar el contacto aceite-pasta. Si el objetivo fuese obtener un aceite estable en el tiempo y bien conservado, se debería operar al contrario.

#### - **Temperatura**

Las condiciones de temperatura son muy importantes. Un incremento de temperatura acelera todos los procesos químicos, comportándose, exactamente, como una prolongación del batido (aumento de los rendimientos, aumento de aromas, oxidaciones de determinados polifenoles).

La investigación realizada ha demostrado que, más allá de los parámetros de calidad hoy día utilizados, es de vital importancia la individualización de parámetros tecnológicos en relación a los mismos e idóneos a la mejora de la calidad de los aceites de oliva vírgenes.





**L**a agricultura ecológica crece a pasos agigantados en La Rioja y en España. Y no es de extrañar, pues, aunque el consumo de alimentos ecológicos en el mercado nacional está todavía en estado embrionario, la venta de estos productos tan sanos y naturales se ha incrementado en un 40 por ciento durante el año 2002.

El comprador nacional empieza a sensibilizarse por estos alimentos y los introduce en su dieta alimenticia de forma más o menos continuada, es decir, el consumidor se está educando paulatinamente. Además, nos estamos poniendo las pilas con respecto a nuestros vecinos europeos, que llevan alimentándose ecológicamente desde hace varios años. Para confirmar este dato, en países centroeuropeos, como Alemania y Austria, existen medianas y grandes superficies que únicamente distribuyen alimentos ecológicos.

#### ■ EL OLIVO, EL REY

Dentro de los diferentes cultivos agrícolas ecológicos, nuestro querido olivo es el rey, ya que, actualmente, en España, ocupa nada más y nada menos que 85.000 ha. La olivicultura ecológica supone un fiel compromiso con el consumidor, una forma alternativa de hacer agricultura sostenible con el medio ambiente, a la vez que nos supone una eficaz y eficiente herramienta de comercialización y de defensa frente a sus congéneres de agricultura convencional.

#### ■ INTRUSISMO

No obstante, hay que reconocer que hoy en día un alimento ecológico es un arma de doble filo, ya que pueden introducirse “aprovechados” en el sector y “hacer el agosto”, produciendo alimentos ecológicos que no dan la talla. En el caso de los aceites de oliva, estos deben

## PRESENTE Y FUTURO DE LA OLIVICULTURA ECOLOGICA

**El consumidor español está dispuesto a pagar entre un 60 y un 90 % más por un aceite de oliva virgen extra ecológico**

cumplir varias características fácilmente identificables por el consumidor, tales como que se trata de un aceite de oliva virgen extra y con atributos muy positivos, que es un alimento de alta calidad, producido de una forma respetuosa con el medio ambiente y controlado y certificado como alimento ecológico por una entidad acreditada externa al productor-elaborador (etiqueta identificativa).

#### ■ UN PROYECTO RENTABLE

En muchas zonas olivereras españolas, los aceites no ecológicos presentan unos niveles de pesticidas, como clorpirifos y dimetoatos, ambos tóxicos, en unas cantidades superiores a las permitidas en agricultura convencional. Si estamos defendiendo el consumo de la denominada “dieta mediterránea”, rica

en aceite de oliva virgen extra, vino, frutas y verduras, ¿a qué estamos jugando?

Según los últimos datos del CIS, el consumidor español está dispuesto a pagar un 30/35 por ciento más por la compra de un alimento ecológico, respecto a un alimento de agricultura convencional. En el caso de los aceites de oliva virgen extra ecológicos, el incremento de precio puede oscilar entre el 60 y el 90 por ciento. Y el consumidor los está demandando cada vez más.

Tengamos presente que un olivar ecológico en La Rioja supone un proyecto amortizable y rentable a largo plazo, donde el beneficio se obtiene por producto unitario en detrimento del bruto total.

