Nº 11 JULIO 2006

Gobierno de La Rioja
Agricultura y Desarrollo Económico

infolivo rioja

Boletín informativo de la Oficina del Olivo

Oficina del Olivo
Asolrioja. Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja
Muro de la Mata, 8. 5º C Dcha. 26001 Logroño
T. 941 23 68 68 - F. 941 23 39 24
oficinaolivo@oleorioja.com / www.oleorioja.com

SUMARIO

Pág. 2 II Feria de la Trufa
Pág. 2 Determinación del Índice de Maduración
Pág. 3 Entrevista a Antonio de Benito
Pág. 4-5 Variedades de La Rioja
Pág. 6-7 Modernización de las almazaras
Pág. 7 Agentes no biológicos
Pág. 8 Estados fenológicos del olivo

Los trujales riojanos introducen mejoras en sus instalaciones.
(pág. 6-7)

El consejo regulador que gestionará la DOP 'Aceite de La Rioja' será de naturaleza pública

Como órgano gestor de la DOP 'Aceite de La Rioja', ASOLRIOJA ha decidido que el fu turo consejo regulador de la citada marca de calidad sea de naturaleza pública, por lo que será la propia administración la que supervise su funcionamiento. Así, se expresó en la última reunión del Consejo de Coordinación de la Denominación de Origen.

Mediante una orden, se aprobará el proceso electoral del consejo regulador para elegir a sus vocales, que posteriormente elegirán a un presidente. Los interesados en formar parte del mismo pueden presentar su candidatura en la dirección de correo electrónico oficinaolivo@oleorioja.com o por correo ordinario en la sede de RIOJA, ubicada en la calle logroñesa Muro de la Mata 8, 5º C Dcha.

Una vez constituido, los gastos sufragados para su funcionamiento aparecerán en la Ley de Presupuestos anuales de la Comunidad Autónoma de La Rioja. Estos serán trasladados al consejo regulador mediante transferencia directa nominativa con sólo una justificación anual. Por tanto, éste se nutrirá de financiación pública por un lado y, por otro, de las tasas propuestas anualmente al Instituto de Calidad de La Rioja (ICAR) por el propio Consejo.

Puesto que el verdadero sentido de un organismo de estas características es que adquiera una potestad pública, el Consejo de la DOP 'Aceite de La Rioja' tendrá potestad sobre el registro de la Denominación, pero no podrá ni certificar ni sancionar.

En la última reunión del Consejo de Coordinación, se volvió a hacer especial hincapié en la necesidad de que los aceites amparados por la DOP obtengan la calificación para el mes de diciembre, ya que es cuando las cualidades del producto se hayan en su máximo esplendor. Para poder agilizar el proceso, el producto se calificará provisionalmente de acuerdo con los resultados ofrecidos por el panel de cata que se constituya en La Rioja, a pesar de que quedará pendiente su homologación.

El ICAR colaborará en la constitución del panel aportando la sala de cata, los apartados necesarios para llevar a cabo los análisis fisicoquímicos y la tramitación de la orden que lo hará oficial. ●

Manuel Catalán y Juan Carlos Sancha impartieron una charla sobre la DOP 'Aceite de La Rioja' en Barbastro

Manuel Catalán y Juan Carlos Sancha impartieron una charla sobre la DOP 'Aceite de La Rioja' el pasado 19 de julio en la localidad oscense de Barbastro. La actividad se celebró dentro de las 'I Jornadas Experiencias de Promoción del Olivo', promovidas por el Centro de Desarrollo del Somontano (Huesca) con el fin de promocionar la oleicultura y mejorar así la competitividad económica del sector.
De La Rioja, también se habló de las sinergias que se están produciendo entre vino y aceite de oliva y de los árboles centenarios de la zona. Asimismo, se expusieron diferentes experiencias de promoción del sector del olivo en los territorios del Priorat (Cataluña), Macizo de Caroig (Valencia), Mallorca y Sierra de Alcaraz en Albacete.
Las jornadas formaban parte de un proyecto de cooperación con otros territorios que el Centro de Desarrollo del Somontano lleva a cabo bajo el nombre 'Vinoleum, valor mediterráneo'. Mediante esta iniciativa, acogida al programa europeo Leader Plus, se pretende promocionar los sectores del aceite de oliva virgen extra y del vino como factores de desarrollo local. ●

Exposición y venta de aceite riojano con Denominación en la II Feria de la Trufa de Soto en Cameros

Un stand acogió una muestra de los aceites de la Denominación.

La Denominación de Origen Protegida 'Aceite de La Rioja' participó los pasados 1 y 2 de julio en la Feria de la Trufa, que se celebró por segundo año consecutivo en la localidad de Soto en Cameros. Durante el fin de semana, hubo exposición y degustación de aceites amparados por la marca de calidad y los agricultores de la Sociedad Cooperativa San Isidro Labrador de Cabretón realizaron venta de su producto.

Al igual que en su primera edición, la actividad contó con gran número de asistentes. Visitas guiadas a parajes de interés turístico o a los viveros de trufa, la elaboración de recetas, catas, degustaciones, exposiciones, demostraciones de recogida de trufa, venta de productos y una subasta benéfica completaron el programa de este feria, que pretende difundir el conocimiento de un producto local de calidad entre los habitantes de la zona.

"El cultivo de la trufa puede generar riqueza en zonas desfavorecidas como es el Camero Viejo", asegura Miguel Pedro Cuesta, alcalde de Soto. "El término de Soto tiene 3.000 hectáreas potencialmente productoras de trufa y en muchas de ellas es factible su cultivo". Además, "este producto está reconocido como uno de los mejores alimentos dentro de la cocina, junto con el 'fois', las ostras y el caviar".

Desde hace más de dos años, se vienen haciendo grandes esfuerzos por recuperar el cultivo de la trufa, un producto propio de la zona. Aunque su recogida se realiza desde hace cuatro décadas, durante tiempo ha permanecido oculto, incluso, para los habitantes del pueblo camerano.

PRODUCTOS DIFERENCIADOS

El proyecto se enmarca dentro del 'Programa piloto de desarrollo sostenible en la Reserva de la Biosfera de los Valles del Leza, Jubera, Alhama, Cidacos y Linares', que desarrolla la Consejería de Turismo, Medio Ambiente y Política Territorial del Gobierno de La Rioja para potenciar la Reserva de la Biofera de La Rioja. La zona sufre problemas de despoblación y degradación del entorno. Para el mantenimiento del medio natural y humano, el programa contempla un total de doce proyectos, que se dividen en 71 acciones concretas destinadas a desarrollar nuevos usos y alternativas de vida para los lugareños.

Entre las acciones, figura la creación de un valle ecológico de 500 hectáreas de olivo y almendro a orillas del Río Añamaza en Cabretón. 150 olivicultores de dicha localidad, Cervera del Río Alhama y Valverde pertenecientes a la Sociedad Cooperativa San Isidro Labrador iniciaron a principios de 2005 este proyecto común, símbolo de equilibrio entre los usos agrícolas tradicionales y el medio ambiente a través del impulso de la oleicultura.

Mediante la apuesta del sector oleícola, se pretende obtener productos diferenciados que permitan fortalecer la economía de la zona. A las almendras ecológicas se suma el aceite de oliva virgen extra 'Pagos de Añamaza', que lleva los sellos 'Reserva de la Biosfera', DOP 'Aceite de La Rioja' y 'Agricultura Ecológica'. El producto se presentó el pasado 2 de julio en la II Feria de la Trufa de Soto.

Gran número de asistentes visitaron la feria.

Determinación del índice de madurez de la aceituna

A continuación se detallan los parámetros a seguir para determinar el índice de madurez de la aceituna para su recolección:

- Tomar muestras aleatorias de varios árboles de una misma parcela, recogiendo la aceituna a la altura del operador, tanto del exterior como del interior del árbol.

- Separar los frutos atendiendo a las ocho siguiente clases:

Clase 0: piel verde intenso.
Clase 1: piel verde amarillento.
Clase 2: piel verde con manchas rojizas (inicio envero).
Clase 3: piel rojiza o morada (terminación envero).
Clase 4: piel negra y pulpa blanca.
Clase 5: piel negra y pulpa morada sin llegar a la mitad de la pulpa.
Clase 6: piel negra y pulpa morada hasta la mitad.
Clase 7: piel negra y pulpa negra hasta el hueso.

- Contar las aceitunas de cada clase.

- Multiplicar el número de frutos por el valor asignado a cada clase y dividir por el total de aceitunas de las muestras.

Índice de madurez = a*0 + b*1 + c*2 + d*3 + e*4 + f*5 + g*6 + h*7/Número total de aceitunas.

Nota: Las letras hacen referencia al número de aceitunas de cada clase.

- Si el índice de madurez es igual o mayor que cinco, puede iniciarse la recolección, aunque algunos de los frutos no estén totalmente negros.

Antonio de Benito, escritor de cuentos infantiles.

"Un libro es la mejor forma de acercar el mundo del aceite a los escolares"

El profesor Antonio de Benito presentará un cuento infantil sobre el aceite riojano el próximo curso

Desde hace años, Antonio de Benito compagina su labor docente con la de escritor de cuentos infantiles. 'Aurelio, el camello de Melchor', 'Los Pérez Grinos', 'El Ogro Ñés' o 'Musicuentos' son algunos de los títulos más conocidos. Este profesor soriano del Colegio Sagrado Corazón de Logroño presentará a principios del próximo curso un libro sobre el aceite riojano.

¿CÓMO SURGIÓ LA INICIATIVA DE ESCRIBIR UN CUENTO SOBRE EL ACEITE DE OLIVA RIOJANO?

En mis libros infantiles siempre están muy presentes aspectos relacionados con los temas transversales educativos: educación medioambiental, vial, igualdad de oportunidades... Pensé que una buena excusa, la mejor desde el punto de vista didáctico, para introducir hábitos saludables entre los escolares era escribir un cuento sobre un producto poco conocido por el público infantil. Un producto que debe formar parte de su dieta diaria.

¿QUÉ VALORES PRETENDE INCULCAR CON ÉL?

Es inevitable que, mediante la lectura de un libro infantil, trasciendan valores a los lectores. Por la temática del libro, resaltaría la importancia de adquirir, a edades tempranas, el hábito de ir bien desayunado a clase: "niño bien desayunado, niño aprobado". Lo digo medio en broma, pero está claro que la primera energía de la mañana es importantísima para el rendimiento escolar. Por otra parte, los valores del compañerismo, ya que la trama la sitúo entorno a la vida escolar, la amistad, la importancia de tener tesón y empeño en conseguir las cosas, los valores de la familia...

¿A QUIÉN IRÁ DIRIGIDO?

La experiencia me dice que no debemos encasillar un libro, por ejemplo de ocho a diez años, por tanto, yo lo dirijo a lectores mayores de ocho años, cuando empiezan a afianzar la lectura comprensiva y ya no son los llamados 'primeros lectores'. Me atrevo a decir que es un cuento para todos los públicos en cuanto a que los papás pueden estar interesados en ver cómo el niño protagonista asume, sufre y supera sus problemas. Ese niño puede ser cualquier niño riojano.

EN SU HABER CUENTA CON OTROS LIBROS INFANTILES AGROALIMENTARIOS, ¿RESULTA COMPLICADO DARLE UN ENFOQUE ATRACTIVO A ESTOS TEMAS?

Es un reto, sin duda, escribir sobre algo ya predeterminado. Escribir un libro sobre el champiñón o el aceite no es lo mismo que crear un cuento libremente. Es apasionante el juego de crear personajes que sugieran situaciones que relacionen el producto con la vida cotidiana. Mezclar es la palabra mágica. También hay un componente de investigación sobre dicho producto para poder ofrecer más matices, actividades del taller de lectura, curiosidades, etc. Es un juego complicado y muy gratificante.

¿SON LOS LIBROS UNA BUENA HERRAMIENTA PEDAGÓGICA?

Los libros son un buen recurso para acercar historias a cualquiera. El libro que vamos a hacer es la mejor forma de acercar el mundo del aceite a los escolares. Se pueden hacer puzles sobre el aceite, la Oca del Aceite o crear el Aceite Fútbol Club, pero nada mejor más pedagógico y original que un libro infantil que 'huela' a aceite y además sirva para hacer talleres de lectura y fomentarla entre los niños.

¿QUÉ LE OFRECE A UN NIÑO QUE NO PUEDA ENCONTRAR EN OTRO SITIO?

Le ofrece la posibilidad de soñar, crear su propia historia sobre lo que lee. ¿Cómo verá mi vecino del quinto al 'Genio de la Cajonera' (un personaje del cuento)? Sin duda muy distinto a como lo creé yo, o como lo veas tú o los demás niños. Cada lector hace su historia. Además, gracias al taller de lectura final, pueden releerlo de otra forma, buscar detalles y divertirse con las actividades. Pero está claro que el libro es sólo un recurso, un gran recurso.

COMO PROFESOR, ¿SUELE UTILIZAR LOS CUENTOS EN SU TRABAJO DIARIO?

Sí, el mundo de los libros, los cuentos, es imprescindible para un educador. Lo que no se puede comprender con una explicación, quizá una pequeña fábula lo enseñe.

¿CREE QUE SE LE DA SUFICIENTE IMPORTANCIA EN LOS COLEGIOS AL TEMA DE LA ALIMENTACIÓN COMO HÁBITO SALUDABLE?

En ocasiones, he asistido como tutor al programa de los 'Desayunos cardiosaludables' y ha sido una experiencia positiva, aunque quizá aislada. Los profesores estamos cada vez más sensibilizados con este asunto. A medida que las posibilidades de malos hábitos se elevan entre los escolares, mayor debe ser nuestro trabajo en este sentido. No obstante, es algo que también debe trabajarse desde los hogares. De poco sirve concienciar y trabajar estos hábitos si suena el timbre del recreo y el patio se inunda de 'chuches', 'chuchicaos' y 'caramelicaos'.

¿QUÉ MECANISMOS SE UTILIZAN PARA INCULCAR ESTE TIPO DE VALORES TRANSVERSALES EN LOS NIÑOS?

Existen propuestas en los libros de texto, actividades relacionadas con la alimentación y cada profesor los adaptará como crea conveniente. Lo ideal es integrarlo en el día a día, hacerlo tan frecuente como de forma natural y no perder de vista que es una carrera a largo plazo, tan a largo plazo como el de hacer buenos lectores. Yo, hace veinte años, no desayunaba con aceite, lo confieso, y tampoco escribía libros infantiles.

¿TIENE ALGÚN OTRO LIBRO EN PROYECTO?

Acabo de publicar mi noveno libro y este verano tengo que presentar un par de libros infantiles relacionados con sendos pueblos de Soria: 'Mi primer verano en Trébago' y otro sobre mi pueblo, Arcos de Jalón. Cuando comience el próximo curso volveré a la carga con este apasionante proyecto de campaña escolar para fomentar la lectura y el aceite y alguna que otra sorpresa más que el otoño desvelará.

Arbequina y empeltre se presentan como las variedades no autóctonas de mayor presencia en La Rioja

Casi la mitad de la superficie de olivar en La Rioja está cultivada con variedades que no son autóctonas de la comunidad. Arbequina y empeltre son las de mayor presencia. Entre las dos ocupan más del cuarenta por ciento del total de las plantaciones riojanas. Frente a ellas, otras variedades no autóctonas minoritarias como arróniz, picual, hojiblanca, negral, verdial, cornicabra, manzanilla y blanqueta. Sus características varían en función de la región en la que se cultivan debido a las condiciones climáticas o edafológicas de la zona. Así, los aceites obtenidos de estas variedades en La Rioja ofrecen unas cualidades diferenciadas de los elaborados en su lugar de origen. Técnicos de ASOLRIOJA estudian desde hace varios años las peculiaridades de las variedades no autóctonas que se cultivan en la comunidad. La primera en ser analizada fue la arbequina, que ocupa más del 25 por ciento de la superficie destinada al olivo, porcentaje que se incrementa paulatinamente. La alta productividad que ofrece el árbol, su elevado rendimiento graso, el sabor afrutado y dulzón del aceite y su correcta adaptación a las condiciones de La Rioja han favorecido que sea una de las variedades preferidas por aquellos agricultores que están realizando nuevas plantaciones. Los técnicos de la asociación han finalizado recientemente el estudio de la variedad empeltre.

Actualmente, analizan el comportamiento de la arróniz en La Rioja. Hasta la fecha, se han evaluado las características de las variedades autóctonas – redondilla, machona y royuela– y también las de la arbequina.

Empeltre

Esta variedad es la tercera más cultivada en La Rioja al ocupar más del 20 por ciento de la superficie total. Originaria del Bajo Aragón, es la variedad predominante en las comunidades de Aragón y Baleares, aunque también se ha difundido en algunas comarcas de Castellón, Tarragona, Navarra y La Rioja.

CARACTERES MORFOLÓGICOS

El árbol presenta vigor medio, lo normal que cabe esperar en esta especie. De porte erguido, tiene tendencia a la verticalidad. La copa es espesa, con ramificación abundante y muy frondosa.

CONSIDERACIONES AGRONÓMICAS Y COMERCIALES

Se considera rústica por su adaptación al suelo, aunque presenta susceptibilidad al frío.

Empeltre.

Su época de floración es temprana y también la de los frutos, que muestran baja resistencia al desprendimiento facilitando así la recolección mecanizada. Ofrece productividad elevada y constante, y un buen rendimiento graso. Es susceptible a la tuberculosis, el repilo y la mosca. Destaca su tolerancia a la verticilosis.

PARÁMETROS QUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DE LOS ACEITES

Los aceites de variedad empeltre se caracterizan por su excelente calidad organoléptica. Las peculiares condiciones edafológicas de La Rioja confieren al aceite un olor afrutado suave y apagado. Con una textura fluida, son muy agradables y dulces a la boca. Casi nunca tienen amargor y suelen dejar un sabor remanente a almendra.

Arróniz, Hembra o Vidrial

Apenas tiene presencia en la comunidad, pero hay un aceite riojano, 'Fresno Riaño', que está elaborado íntegramente con esta variedad. De origen desconocido, se presume que es autóctona de la localidad navarra de Arróniz, de la cual ha heredado el nombre. Se cultiva principalmente en Navarra y Álava.

CARACTERES MORFOLÓGICOS

El árbol es de vigor medio y porte abierto, con ramificación inicial ortogeótropa. La copa tiene densidad media. Aunque la vegetación no es muy abundante, siempre quedan sectores interiores de la copa en los que se produce el efecto de penumbra.

Arróniz.

CONSIDERACIONES AGRONÓMICAS Y COMERCIALES

Es resistente a la sequía y al frío invernal. Además, tolera el repilo, aunque es susceptible a la mosca y a la tuberculosis. La arróniz presenta una entrada en producción precoz así como una productividad elevada y constante. Los frutos ofrecen baja resistencia al despren-dimiento, facilitando la reco-lección mecanizada. La oliva suele destinarse para la elaboración de aceite por su buen rendimiento graso y la excelente calidad de los aceites.

Las heladas invernales de la pasada campaña afectaron a 150 hectáreas de olivo, en su mayoría, de variedad arbequina

Plantaciones del término de Alfaro sufrieron la presencia de la niebla durante días

Las nieblas persistentes que cubrieron los campos de La Rioja Baja durante los últimos días de diciembre provocaron las heladas más perjudiciales de todo el invierno pasado. Los principales damnificados fueron los olivos jóvenes, plantados entre 2004 y 2005, de variedades con alguna sensibilidad al frío como arbequina, empeltre y arbosana. Los árboles de variedades autóctonas fueron los más resistentes a las inclemencias del tiempo.

La niebla cubrió los campos durante varios días. Llegó de repente y se estableció sin intención de abandonar el terreno hasta que los vientos la escaparan. Con la bajada de las temperaturas, la humedad se convirtió en hielo, que persistió en el territorio durante días causando quemaduras de distinta intensidad en plantas jóvenes de tejidos blandos.

Como curiosidad, hubo algún caso aislado de plantas de empeltre con casi cien años que padecieron los efectos de las heladas en el término municipal de Autol. Esto se debe a que el frío fue más intenso en determinadas zonas. Hay que tener en cuenta que la niebla no se posó en un término municipal entero, sino en determinados lugares. Las parcelas más perjudicadas se ubicaron en las localidades de Autol, Ausejo, Quel y Alfaro.

Los olivos de variedad arbequina fueron los que acusaron los principales daños. No obstante, es complicado establecer la comparación entre variedades, puesto que no todos los cultivos cuentan con la misma edad. Tiene cierta lógica que la arbequina haya sido la más perjudicada, ya que la mayor parte de plantaciones de esta variedad en La Rioja se han realizado en los últimos años.

QUEMADURAS Y DEFOLIACIONES

Quemaduras, defoliaciones o corteza rajada fueron los males más comunes provocados por las heladas del invierno pasado. No obstante, las consecuencias han sido muy diferentes en los árboles. Si bien es cierto que algunas plantas tan sólo sufrieron quemaduras leves en las hojas o en pequeñas ramas, hubo olivos con daños muy severos. Su recuperación será costosa en lo que a tiempo se refiere y, en algunos casos, imposible.

Los árboles que quedaron completamente helados tendrán que ser replantados. En el caso de aquellos que sólo sobrevivió una rama, merece la pena sustituirlos por otro, dado que su recuperación requerirá más recursos económicos y tiempo. En general, las plantas necesitarán un mínimo de un año para sanarse. Su recuperación será del cien por cien, sobre todo en árboles de mayor edad, que tienen el sistema radicular más desarrollado y, por lo tanto, mayores posibilidades de alimentarse.

Durante el período de cura, se recomienda regar los olivos con abundancia. Además, hay que hacer más tratamientos de lo normal, ya que el árbol queda expuesto a la entrada de microorganismos, bacterias e insectos a través de las roturas de la corteza.

USAR PROTECTORES PLÁSTICOS

Como defensa ante las heladas, se recomienda elegir variedades que puedan adaptarse correctamente a las condiciones climáticas. También se debe mantener el suelo con una capa de tierra suelta, que actúe como aislante, y sin malezas que aumenten el riesgo de heladas. Asimismo, suele ser útil colocar protectores alrededor de las plantas, como pantallas de cartón, de madera o de cualquier otro material, y recubrir las superficies con una capa de compost, paja serrín, madera o turba.

El uso de protectores de material plástico incide positivamente en la protección de la base del tronco del olivo, al proporcionar el 'efecto invernadero' sobre el tallo de la planta. En Alfaro, se puede constatar que muchos árboles sin protector se helaron completamente, tanto en el tronco como en la parte aérea, y otras plantas con protector sólo tenían dañada la parte aérea, que en primavera volvió a brotar.

El riego por aspersión de agua también puede prevenir contra las heladas. Éste consiste en equilibrar la pérdida de calor de las plantas mediante la provisión de calor de fusión de agua que se suministra con el riego. Al congelarse el agua desprende un calor equivalente a 80 calorías por gramo de agua. De esta forma se consigue que la temperatura permanezca constante –muy próxima a 0°C–, aunque es necesario mantener el riego mientras la temperatura del aire presente valores negativos.

Otros métodos son: la inundación del suelo, que consigue aumentar la capacidad calórica del terreno y su conductividad térmica; la mezcla mecánica de aire frío y caliente, para lo que se ponen en funcionamiento aparatos con grandes hélices que mezclan la capa de aire frío del suelo con capas más cálidas situadas por encima; y el calentamiento del aire, utilizando calefactores de petróleo, gas o combustibles sólidos para calentar el aire frío que rodea las plantas.

Árbol de arberquina en Autol que se ha quedado sin hojas tras las heladas

Las almazaras riojanas se modernizan ante el rápido crecimiento del sector oleícola

Los trujales riojanos han hecho grandes esfuerzos por adaptarse a las innovaciones tecnológicas en los últimos años. Además, ante el rápido crecimiento del sector oleícola en la comunidad, muchos de ellos se han visto en la necesidad de ampliar sus instalaciones para poder atender la creciente demanda de los olivicultores que van a molturar sus aceitunas cada campaña o para responder al aumento de la producción.

Almazara Ecológica de La Rioja en Alfaro es uno de los trujales que más se ha transformado desde su creación, en noviembre de 1999. Las dos líneas iniciales de molturación, que procesaban 600 kilos a la hora entre ambas, han sido sustituidas por dos más grandes, cuya capacidad es de 700 kilos a la hora cada una; se ha ampliado la zona de los depósitos para que pueda albergar 40.000 kilos más de aceite; se ha ampliado la zona de recepción incorporando un sistema de despalillado; y se ha construido una nueva nave de 300 m^2 junto a la principal, de 400 m^2.

Trujal de Arnedo.

Trujal de Calahorra.

Almazara Hejul.

Trujal de Tudelilla.

En cuanto a innovaciones tecnológicas, los propietarios han automatizado el área de envasado y etiquetado mediante una nueva máquina que envasa 1.000 botellas a la hora. También están realizando el diseño, implantación y certificación de un sistema de gestión medioambiental según la Norma UNE-EN-ISO-14001:2004.

No obstante, las expectativas de expansión de la Almazara Ecológica de La Rioja van mucho más allá. Entre los proyectos futuros, figura la construcción de un museo sobre la cultura del olivo y del aceite en La Rioja, que llevará el nombre de 'Vicente Catalán Díez'. Un edificio de tres plantas que constará de jardín botánico, una gran sala con los enseres utilizados en agricultura, oleicultura y cerealicultura y un mirador-comedor.

MÁS DEPÓSITOS

Los socios del Trujal 5 Valles de Arnedo también han acometido reformas importantes en las instalaciones. Actualmente, están poniendo dos líneas de recepción de acero inoxidable para evitar tiempos de espera y mejorar así el proceso de elaboración. Para dar solución a los problemas d e almacenamiento surgidos por el aumento de la producción, cambiarán la envasadora de sitio par a colocar más depósitos. Ya en la campaña 2003-2004, que trajo gran cantidad de oliva, el trujal tuvo que adquirir tres depósitos de 25.000 litros. El pasado año, incluyeron una línea más de elaboración.

Sin embargo, la decisión que cambió el rumbo d e la almazara se produjo en el año 2000, cuando la nueva junta directiva decidió sustituir el sistema de prensas por el de centrifugación y mejorar la infraestructura de la nave cubriendo el patio de recepción. Por aquel entonces, el aceite se destinaba íntegramente a autoconsumo. Hoy en día, el Trujal 5 Valles comercializa aceite con Denominación de Origen y, recientemente, ha sacado dos nuevos formatos: una botella de medio litro y una lata de cinco.

A pesar de que introducir mejoras resulta costoso para los agricultores de una sociedad que autofinancia las reformas, estos tienen el convencimiento de que merece la pena. De hecho, el Trujal 5 Valles de Arnedo se ha convertido en uno de los mayores productores de aceite de oliva virgen extra en La Rioja.

SAT Galilea.

SAT Galilea también elabora una parte importante del aceite que se produce en la comunidad. Desde su reconversión en 1998, ha aumentado la capacidad de producción incorporando una centrífuga más grande que la anterior, así como una línea de embotellado y más depósitos. Recientemente, el trujal de Galilea ha adquirido una nueva máquina de envasado, etiquetado y cierre automático con el fin de mejorar la presencia del producto y la eficacia de la producción.

REFORMAS ESTRUCTURALES

Para cooperativas más pequeñas resulta complicado introducir cambios con rapidez debido al desembolso económico que tienen que realizar los propios socios. No obstante, poco a poco van modernizando sus instalaciones. La Sociedad Cooperativa San Isidro de Igea sustituyó en

1995 el sistema de prensas por el de centrifugación. Desde entonces, ha ido introduciendo pequeñas mejoras par a adaptarse a las innovaciones del sector. Por su parte, la Sociedad Cooperativa Los Santos Mártires de Calahorra adquirió para la campaña 2005-2006 una máquina envasadora. La Sociedad Cooperativa Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos San Roque de Tutelilla cambió los rulos por un molino triturador y asfaltó el patio interior en el que se realiza la recepción de la aceituna. También se reformó la estructura del tejado que presentaba avanzados síntomas de deterioro.

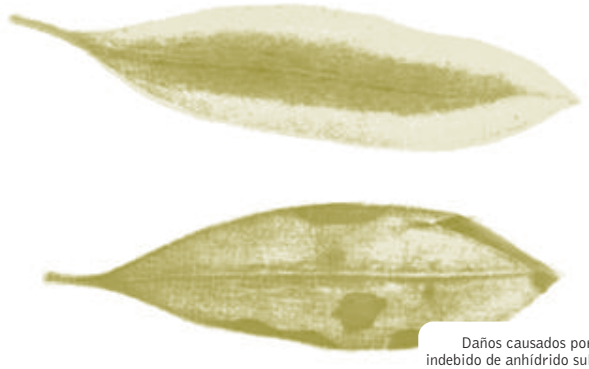
En Almaza Hejul de Galilea también se ha introducido alguna mejora, a pesar de que se creó hace dos campañas con los últimos avances del sector. Sus propietarios han adquirido un dosificador de talco y han ampliado el almacén para incorporar tres depósitos de acero inoxidable, uno de 15.000 litros de capacidad y otro de 20.000.

Trujal de Igea.

Almazara Ecológica.

Tratamientos fitosanitarios mal aplicados, impurezas del aire y labores culturales erróneas

Muchas de las enfermedades que padecen los olivares españoles encuentran su origen en agentes no biológicos, a excepción del hombre. Tratamientos fitosanitarios mal aplicados, impurezas del aire, traumatismos y labores culturales erróneas generan los males más habituales en el olivar que no son causados por plagas, hongos u otro tipo de bacterias. Los daños pueden llegar a tener consecuencias muy negativas para el árbol y la plantación.



Daños causados por el uso indebido de anhídrido sulfúrico.

FITOTOXICIDAD

Los tratamientos fitosanitarios que se aplican para mejorar el desarrollo y rendimiento de las plantas provocan daños en las mismas si no se utilizan debidamente. Hay que tener en cuenta que son sustancias extrañas para el olivo. Éstas sólo son efectivas cuando se aporta la dosis adecuada del producto, previa evaluación del estado fenológico, la nutrición de los órganos, el grado higrométrico del aire, la temperatura, los injertos y otras características del árbol y del medio.

Con tratamientos fitosanitarios poco apropiados, el olivo queda expuesto a diversos peligros. El caldo bordelés es muy dañino si se aplica en exceso, sobre todo si es ácido, ya que provoca necrosis o quemaduras en distintas zonas de la planta. Las mismas consecuencias tiene el uso excesivo de arseniato de plomo, que además puede producir la caída de flores y frutos, y de ácido cianhídrico. Este último también es perjudicial en olivos sulfatados anteriormente porque se forma cianuro de cobre.

Las pulverizaciones no deben hacerse en el momento de la fecundación de las flores porque pueden ser perjudiciales para esta función, causando daños variables según las zonas del árbol. En hojas, lo más habitual es que se produzca necrosis y defoliación, aunque también surgen clorosis, machas variadas y deformaciones; en flores, se dan quemaduras, caída y falta de fecundación; y en frutos, manchas, deformaciones y residuos que persisten en el aceite. Además provocan la muerte de insectos provechosos para el agricultor.

Entre los tratamientos más peligrosos cuando son mal aplicados, también se encuentran los herbicidas. A veces, provienen de plantaciones vecinas o aviones y no se pueden evitar sus efectos. Los daños tardan hasta dos años en aparecer. Además, los aceites minerales mal preparados pueden resultar perjudiciales para hojas y órganos. Daños que se acentúan con temperaturas altas, igual que sucede con el azufre.

Hacer el diagnóstico de las alteraciones provocadas por tratamientos fitosanitarios suele ser complicado, salvo cuando se trata de herbicidas, que son fáciles de identificar por las deformaciones originadas. En ocasiones, un reconocimiento con lente en zonas necrosas permite apreciar la capa de producto causante del daño.

TRAUMATISMOS POR PODA Y RECOLECCIÓN

Aunque no son enfermedades, los traumatismos son la puerta de entrada para insectos y bacterias que pueden ser letales. Las herramientas de cultivo, distintos animales, el roce de las ramas, el peso de la cosecha, el granizo, las heladas, huracanes o la poda son las causas más habituales de los golpes que sufre el árbol. En determinadas ocasiones, podrían evitarse si el hombre fuera más cuidadoso en la realización de las labores culturales.

Los traumatismos durante la poda suelen ser muy habituales, por eso se recomienda que sea hecha por expertos. Asimismo, con la recolección a vareo, se arrancan gran cantidad de ramas sin necesidad. Además de favorecer la entrada de plagas y enfermedades, influye mucho en la vecería.

GASES TÓXICOS Y POLVO

Cuando el aire contiene gases tóxicos, los olivos pueden sufrir trastornos en sus funciones, principalmente en la de respiración. Los gases más peligrosos son el sulfuroso, los alquitranados, de flúor, clorados y vapores nitrosos, entre otros. Si se concentra en zonas bajas donde no circula el aire, producen quemaduras graves en tejidos verdes. Las rojas adquieren color rojo, se produce el decaimiento de la vegetación, escaso desarrollo, el corrimiento de la flor, poca fructificación, caída prematura de la hoja y clorosis.

Las sustancias pulvurentas, originadas por la proximidad de fábricas, dificultan la función de respiración del árbol, ya que se depositan en las hojas tapando los estomas. Otra sustancia nociva es el plomo procedente de los automóviles que utilizan determinadas gasolinas. Además, el olivo padece otra serie de enfermedades causadas por agentes no biológicos. Se trata de la gomosis, el melazo, el aborto ovárico, anomalías en la fructificación, desecación apical del fruto y alteraciones constitucionales.

Fuente: "Enfermedades y plagas del olivo". Faustino de Andrés Cantero. Riquelme y Vargas Ediciones, S.L. Jaén. 1997.

infolivo rioja

Edita / *Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico*
Realiza / *Oficina del Olivo*
Depósito Legal: *LR-267-2003*
ISSN / *1696-7453*

El conocimiento de los estados fenológicos del olivo es determinante para la correcta aplicación de tratamientos

Los estados fenológicos del olivo suelen ser determinantes para la aplicación de tratamientos fitosanitarios adecuados para la planta. Dichos estados, que hacen referencia a las diferentes fases del olivo a lo largo de su ciclo anual, están directamente relacionados con el desarrollo de los agentes nocivos, principalmente parásitos. Mediante el conocimiento de los estados fenológicos, se pueden establecer tratamientos cuando se considere que el parásito es más vulnerable y no hay peligro de fitotoxicidad.
No obstante, hay que tener en cuenta que la evolución de los órganos no se realiza de forma simultánea dentro de una plantación, ni siquiera en un mismo olivo. En este caso, se debe elegir como determinante el estado más frecuente en el cultivo o en el árbol. Asimismo, existe diversidad de criterios respecto a este tema. A continuación, se exponen las fases del ciclo anual del olivo.

ESTADO A
Yema de invierno

De diciembre a marzo, las yemas tienen el pedúnculo corto, son agudas y están cerradas. Si arrancamos una hoja, ésta se desprende por la base del pedúnculo, dejando el hueco con un mínimo daño.

ESTADO B
Brotadura

Durante los meses de marzo y abril, las yemas empiezan a mover, engruesan, el pedúnculo se alarga y llega a iniciarse la formación del racimo floral. Al arrancarse una hoja, el pedúnculo arrastra parte de la piel de la ramita y a veces la yema.

ESTADO C
Formación del racimo floral

En abril, el racimo floral queda totalmente formado, las bracteas se abren y dejan ver el cáliz.

ESTADO D.I
Se forma y predomina la corola

A finales de abril y mayo, el botón floral se hincha, el cáliz se abre y empieza a verse la corola, que llega a ser mayor que el cáliz.

ESTADO D.II
La corola cambia de color

En mayo, el botón floral sigue aumentando de tamaño y la corola pasa del verde al blanco amarillento.

ESTADO E
Se aprecian los estambres

En mayo, continúa abriéndose el botón floral, la corola empieza a abrirse, pudiendo verse los botones en el fondo.

ESTADO F.I
Inicio de la floración

En mayo y junio, las primeras flores empiezan a abrirse y lo hacen completamente.

ESTADO F.II
Plena floración

En mayo y junio, la mayoría de las flores están abiertas y hay abundante polen en el ambiente.

ESTADO G
Fruto cuajado

En junio, el ovario fecundado se agranda y aparece claramente la aceituna cuajada. Los pétalos se marchitan y se caen.

ESTADO H
Endurecimiento del hueso

De julio a agosto, el fruto tierno crece y, cuando casi alcanza la mitad de su tamaño, empieza a lignificarse presentando resistencia al corte.

ESTADO I
Envero

Entre agosto y octubre, el fruto alcanza su tamaño normal y,por zonas, empieza a cambiarel color verde por el morado, el cual se va expandiendo hastatener todo el fruto el mismo color.

ESTADO J
Maduración del fruto

Entre finales de octubre y principios de diciembre, la aceituna alcanza la madurez, pudiendo desprenderse del pedúnculo.

Fuente: "Enfermedades y plagas del olivo". Faustino de Andrés Cantero. Riquelme y Vargas Ediciones, S.L. Jaén. 1997.