

infolivo rioja

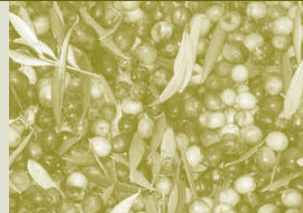
Boletín informativo de la Oficina del Olivo

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	Riojanos se incorporan al panel de cata de Pamplona
Pág. 2	ASOLRIOJA promueve un programa formativo
Pág. 3	Entrevista a Rosario García
Pág. 4-5	Un paseo por la Dehesa del Espinar
Pág. 6	Un día de campaña en un trujal de La Rioja
Pág. 7	'Euzophera pinguis'
Pág. 8	Ayudas al olivar



Los trujales riojanos inician el período de mayor actividad, la campaña.

(págs. 6-7)

El panel de cata de Navarra calificará los aceites de la presente campaña

Los miembros del Consejo de Coordinación de la DOP 'Aceite de La Rioja' decidieron en su reunión de 24 de agosto elegir el panel de cata de Navarra para calificar los aceites de la cosecha 2006-2007 amparados por la marca de calidad. Para la realización de los análisis, se han decantado por un laboratorio privado, con el fin de tener los resultados cuanto antes y evitar así el retraso de la certificación.

Entre otras normas de campaña, se ha fijado el cupo de producción en 5.000 kilos por hectárea. Además, se ha establecido la fecha de comienzo en el 23 de octubre de 2006 y la de finalización en el 15 de enero de 2007. Por su parte, los productores deberán presentar la tarjeta del olivicultor cuando realicen la descarga de la aceituna en el trujal. De lo contrario, la oliva no será amparada por la Denominación.

En la citada reunión, también se fijaron las cuotas para productores, elaboradores y comercializadores. En el caso de los productores, se eliminó la cuota fija y se estableció una variable de 5 euros por hectárea; las almazaras tendrán que abonar 150 euros, así como el importe a que asciendan los análisis para la calificación de sus aceites; y los comercializadores, 0,06 euros por litro de aceite etiquetado.

Respecto al etiquetado, se aprobó una nueva norma para la Denominación de Origen

Protegida 'Aceite de La Rioja', según la cual 'los operadores inscritos en la DOP como productores o almazaras no deberán poner obligatoriamente la razón social del envasador en la etiqueta. Por el contrario, en las etiquetas de los operadores no inscritos como productores o almazaras deberá figurar obligatoriamente la razón social del envasador'. Asimismo, el director del Instituto de Calidad de La Rioja

(ICAR) informó del estado de tramitación del Decreto que regula los Órganos de Gestión de las figuras de calidad agroalimentaria de La Rioja que, actualmente, se encuentra en trámite de audiencia. Presumiblemente, el Consejo Regulador de la DOP 'Aceite de La Rioja' quedará constituido para 2007. Finalmente, se acordó seguir con la puesta en marcha del panel de cata de La Rioja. Como primer paso, se propuso empezar con la formación de catadores en el panel de cata de Navarra. Así, el pasado 24 de octubre, 12 riojanos participaron en un curso de cata impartido por el Instituto de Calidad de Navarra (ICAN), que busca a cinco catadores para incorporar al panel navarro.



Normas de campaña

- Los productores deberán presentar obligatoriamente la tarjeta del olivicultor cuando realicen la descarga de aceituna en la almazara.

- Se fija el cupo para la presente campaña en 5.000 Kgrs./ha.

- Se elige el panel de cata de Navarra para la calificación del aceite de la presente campaña. Para la realización de los análisis, se enviarán las muestras a un laboratorio privado, con el fin de tener los resultados con mayor rapidez y así poder realizar la calificación de los aceites cuanto antes.

- Fecha de comienzo de campaña: 23 de octubre de 2006.

- Fecha de finalización de campaña: 15 de enero de 2007.



12 riojanos optan a incorporarse al panel de cata de Pamplona como catadores



El curso contó con la participación de 24 alumnos.

12 riojanos han realizado el 'Curso de selección y entrenamiento de catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad Foral de Navarra' impartido por el Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN) con el fin de incorporar a los mejores calificados a su panel de cata que, actualmente, tiene cinco plazas vacantes. El curso, celebrado los pasados 24, 25 y 26 de octubre en la localidad de Olite, contó con la asistencia de 24 alumnos. Mediante la participación riojana

se pretende establecer las primeras colaboraciones con el panel de cata de Navarra, así como iniciar la formación de catadores para cuando se constituya en la comunidad un panel de cata propio. Entre los asistentes, hubo miembros de la DOP 'Aceite de La Rioja', técnicos de la administración pública, una persona del ámbito docente y un trabajador del sector oleícola riojano no inscrito en la Denominación. Durante el curso, los alumnos realizaron diferentes pruebas para

determinar umbrales de detección de atributos característicos, como amargo, avinado, atrojado o rancio; métodos de clasificación de intensidad; y cata de diferentes aceites, entre otros. Para ello, se hicieron dos grupos de trabajo, aunque también hubo actividades comunes. M^a Ángeles Calvo, jefa del panel de catadores de Cataña, fue la profesora del curso. A lo largo de esos días, también se informó a los asistentes de los requisitos que debe cumplir un catador. Entre los más importantes, disponibilidad y actitud frente a la tarea que les va a demandar su pertenencia al panel, principalmente en lo relativo a la asistencia a las sesiones a que se les convoque. Ambos conceptos se valoraron mediante una encuesta y se consideran relevantes en el momento de elegir a los aspirantes.

En un futuro, seguirán celebrándose cursos similares con el fin de continuar la preparación de nuevos catadores. Así se agilizará el proceso de constitución de un panel de cata en La Rioja, cuyos procedimientos más costosos serán los trámites administrativos. ●

PROGRAMA

Martes, 24 de octubre

9:30. Presentación al grupo del curso 'Pruebas para determinar umbrales de detección de atributos característicos'.

9:45. Prueba pareada. Umbral amargo: grupo A y grupo B.

10:30. Prueba pareada. Umbral avinado: grupo A y grupo B.

11:45. Prueba pareada. Umbral atrojado: grupo A y grupo B.

12:30. Prueba pareada. Umbral rancio: grupo A y grupo B.

13:15. Cata de diferentes aceites con todo el grupo.

Miércoles, 25 de octubre

9:00. Explicar resultado de la práctica anterior.

9:30. Método de 'Clasificación de intensidad'.

9:45. Prueba arco de atributo amargo: grupo A y grupo B.

11:45. Prueba arco de atributo avinado: grupo A y grupo B.

13:00. Cata de diferentes aceites con todo el grupo.

Jueves, 26 de octubre

Método de 'Clasificación de intensidad'.

9:30. Prueba arco de atributo atrojado: grupo A y grupo B.

11:15. Prueba arco de atributo rancio: grupo A y grupo B.

12:30. Explicar las pruebas realizadas.

10 alumnos participan en el 'Programa formativo superior en olivicultura, elaiotecnica y comercialización'

ASOLRIOJA puso en marcha el pasado 19 de octubre el 'Programa formativo superior en olivicultura, elaiotecnica y comercialización', dirigido a profesionales, titulados universitarios y de FP, en el que participan un total de 10 alumnos. Mediante esta iniciativa se pretende crear una cantera de profesionales especializados para su incorporación en almazaras y explotaciones agrarias. Además, se busca la profesionalización de los trabajadores del sector oleícola riojano.

El curso tiene una duración de 400 horas, de las cuales 324 son lectivas (152 teóricas y 172 prácticas) y 76 se destinarán a que los estudiantes realicen prácticas remuneradas en los trujales y explotaciones agrarias de la

comunidad, o a hacer un proyecto libre sobre cualquiera de los temas abordados. Los contenidos del programa se dividen en seis bloques: 1. Gestión de la almazara, 2. Olivicultura, 3. Elaiotecnica, 4. Control de calidad, 5. Economía, organización y marketing y 6. Proyectos. Una vez finalizado el curso, los asistentes serán capaces de responsabilizarse de una plantación y de todo el proceso de elaboración de aceite; de analizar y controlar la calidad de los productos en sus aspectos físicos, químicos y organolépticos; de colaborar en el diseño de equipos y tecnología propios de la ingeniería oleícola; y de gestionar la distribución y comercialización de aceituna y aceite de oliva. Las clases, que se prolongarán

hasta el 22 de junio, se celebran los jueves y viernes por la tarde y sábados por la mañana en el Centro Cultural Ibercaja de Logroño, ubicado en calle Portales 48. Los que superen el curso obtendrán un diploma de asis-

tencia expedido por la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno de La Rioja que, junto con el Centro Cultural Ibercaja, ha colaborado con ASOLRIOJA en la organización del curso. ●



Los alumnos tienen clases de cata durante el curso.



Rosario García,
decana de Ciencias de la UR.

“Queremos plantar un jardín de olivos con las principales variedades de la región”

Rosario García, decana de la Facultad de Ciencias de la Universidad de La Rioja, nos habla sobre las ‘I Jornadas de olivicultura y elaiotecnia’, y de otros proyectos de la UR relacionados con el olivo

Ofrecer a los universitarios la posibilidad de conocer la situación actual del sector oleícola riojano es el principal propósito de las ‘I Jornadas de olivicultura y elaiotecnia’, que se celebran a finales de noviembre en la Universidad de La Rioja. Docentes universitarios, técnicos de ASOLRIOJA, miembros de la administración, responsables de bodegas, cocineros y médicos abordarán el ámbito del aceite de oliva desde que se produce hasta los efectos que tiene para el organismo. Promovidas por Rosario García, decana de la Facultad de Ciencias de la UR, y Luis Otaño, jefe del Servicio de Laboratorio, las jornadas, que tendrán un carácter divulgativo, están dirigidas a los estudiantes y al público en general.

¿EN QUÉ CONSISTIRÁN LAS ‘I JORNADAS DE OLIVICULTURA Y ELAIOTECNIA’ DE LA UR?

Las jornadas comprenden una serie de ponencias y catas de aceite, que se celebrarán durante una semana a finales de noviembre. Las charlas se centrarán en la producción, elaboración y comercialización de aceite de oliva, y también en la relación de l aceite con ámbitos como el de la gastronomía y la salud.

¿CÓMO SURTIÓ LA INICIATIVA DE ORGANIZAR ESTA ACTIVIDAD PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UR?

Pensábamos que debíamos ofertar a nuestros alumnos la posi-

bilidad de conocer cuál es la situación del aceite de oliva en La Rioja mediante unas jornadas divulgativas. A partir de este conocimiento inicial del sector, los estudiantes pueden, si quieren, profundizar en estos conocimientos en la propia universidad o en otros ámbitos.

¿POR QUÉ SE HA ELEGIDO EL SECTOR DEL OLIVO Y NO OTROS?

Hay estudiantes que están haciendo los cursos de postgrado relacionados con este ámbito que se ofertan dentro de la comunidad autónoma. Nos pareció interesante ofrecer desde la propia universidad la posibilidad de que conozcan la realidad del sector en La Rioja. Además, existe una buena relación con ASOLRIOJA. Relación que queremos intensificar porque entendemos que va a repercutir en un beneficio para la docencia. Ahora estamos hablando de actividades extraescolares de extensión universitaria, pero si llegaran a ser materias propias del plan de estudios sería interesante contar con la ayuda de ASOLRIOJA.

¿QUÉ IMPORTANCIA SE LE CONCEDE ACTUALMENTE A LA OLEICULTURA EN LOS PLANES DE ESTUDIO UNIVERSITARIOS?

En nuestros planes, se aborda dentro de algunas de las asignaturas generalistas, como la fitotecnia, la fruticultura o las industrias extractivas. Sin embargo, no hay materias específicas destinadas a este ámbito.

¿LAS HABRÁ ALGÚN DÍA?

Actualmente, se están sentando las bases para la reforma de las titulaciones. No sabemos cómo van a quedar los títulos, pero sí está claro que va a haber un título de grado de ingeniero. Ya no habrá ingenieros técnicos ni superiores, sino ingenieros del ámbito de las ciencias agronómicas. En base a esto, tenemos que realizar un plan de estudios de acuerdo con las directrices que marque el ministerio y con las características del entorno en el que se vayan a desarrollar los planes de estudio. Así, habrá que adaptar nuestras asignaturas al sector y a lo que la sociedad demande. Si entendemos que está demandando formación de técnicos competentes, desde la universidad, le daremos a la oleicultura un tratamiento específico.

PRÓXIMAMENTE SE INAUGURARÁ EN LA UR UNA SALA DE CATAS, ¿SERVIRÁ PARA PRESTARLE MAYOR ATENCIÓN AL CAMPO DE LA OLEICULTURA?

Con esta nueva instalación, se podrán realizar catas para todas aquellas actividades que requieran un análisis sensorial, tanto de vino como de aceite y de otros alimentos.

¿QUÉ OTROS PROYECTOS TIENE PREVISTOS LA UR RELACIONADOS CON EL OLIVO?

No hay planes concretos porque estamos en proceso de reforma, pero sí tenemos previsto plantar

un jardín de olivos en el que puedan ser cultivadas y observadas las principales variedades de olivo de la región. Además, queremos ampliar el campo de prácticas, donde realizaremos actividades relacionadas con el olivo.

EL SECTOR OLEÍCOLA RIOJANO HA EXPERIMENTADO UN IMPORTANTE CRECIMIENTO EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, SIN EMBARGO TODAVÍA EXISTE CARENCIA DE TÉCNICOS ESPECIALIZADOS, ¿SE POTENCIARÁ LA ESPECIALIZACIÓN DE LOS UNIVERSITARIOS DESDE LA UR?

Las ‘I Jornadas de olivicultura y elaiotecnia’ pueden servir de punto de partida. En función de la aceptación que tengan, veremos si las repetimos con mayor intensidad el próximo año o, quien sabe, si esto se pudiera transformar en un postgrado de especialización y, en los planes de estudio, darle más contenido a la oleicultura dentro de las asignaturas optativas.

¿SE APRECIA INTERÉS POR PARTE DEL ALUMNOS EN ESTE ÁMBITO?

Algunos de nuestros alumnos y ex alumnos realizan los cursos que se promueven desde ASOLRIOJA. Es normal que los estudiantes intenten hacerse un hueco en su futuro profesional y, si éste es un sector emergente, que quieran dirigir sus pasos hacia ello. ●

Entre cepas, olivos y pinar

El agroturismo es una práctica cada vez más extendida en La Rioja. Diversas empresas agrícolas, en su mayoría bodegas grandes, están apostando por la valorización turística de su producción y recursos naturales. Una tendencia en alza que empieza a apreciarse en el sector oleícola riojano. Así, algunos trujales antiguos estudian la posibilidad de reconvertir sus instalaciones en tiendas-museo y las nuevas almazaras se construyen con proyección turística. Aunque de forma minoritaria, también se encuentra algún agricultor que combina plantaciones de olivo, viña y otros cultivos conformando unidades paisajísticas de gran belleza.

Imitando el modelo italiano de la Toscana, Roberto del Pozo inició hace diez años junto a sus dos hermanos, Ángel María y María Dolores, el cultivo de una finca de 100 hectáreas en el término municipal de Murillo de Río Leza. Conocida como 'La Dehesa del Espinar', la pieza, que está situada en la ladera de una montaña, agrupa 40 hectáreas de viña plantadas en la parte más baja de la colina,

30 de pinar en lo alto, 7 de olivo o entre ambos cultivos y 23 hectáreas de cereal. Un bonito camino forestal bordeado por árboles frutales atraviesa la plantación, en medio de la cual hay una casa con piscina. El aspecto actual de 'La Dehesa del Espinar' poco o nada tiene que ver con el que presentaba en 1968, cuando el cabeza de familia adquirió los terrenos. Entonces, había cereal, forrajeros y ganado. Durante un tiempo estuvieron alternando cultivos, pero la finca apenas ofrecía rentabilidad hasta que, en 1981, plantaron las primeras 10 hectáreas de viña. Con la subida del precio de la uva, empezaron a obtener beneficios. A partir de 1997, siguieron ampliando la plantación, labor que todavía continúan.

CONSTRUCCIÓN DE BODEGA Y ALMAZARA

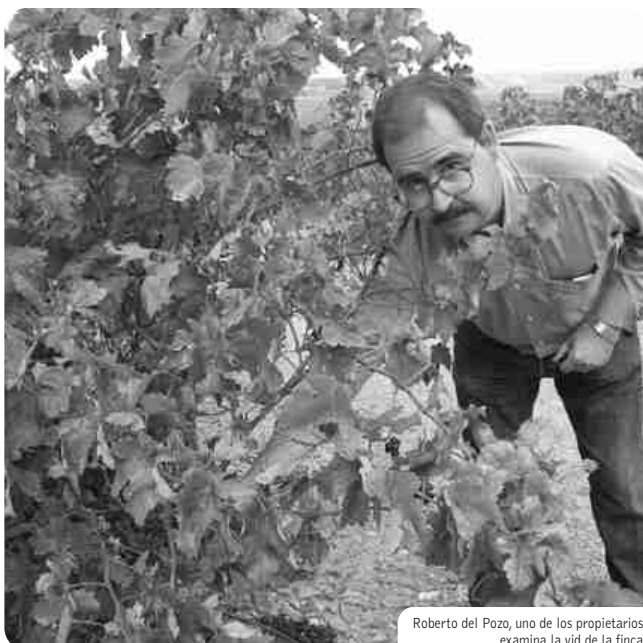
Entre los proyectos más inmediatos de los propietarios, figura la reconversión de las parcelas de cereal en viña u olivo. Su decisión dependerá de la rentabilidad de la vid y también de cómo respondan ante las heladas



Vista aérea de la casa que hay en medio de la finca.

de las 7 hectáreas de arboleda ecológica, plantadas el pasado mes de abril. Si el comportamiento es positivo, se decantarán por el olivo. Un cultivo que no implica tanto desembolso económico y que, además, está experimentando un auge importante en la comunidad con la creación de la Denominación de Origen Protegida 'Aceite de La Rioja'. Todavía queda por decidir la construcción de una pequeña

bodega y una almazara. Acciones que forman parte de un proyecto integral al que los hermanos Del Pozo denominan 'Ecoenoleoturismo'. Éste contempla extensiones de viña, olivo y pinar con bodega y trujal por las que poder realizar visitas guiadas o paseos a caballo según demanda el turismo rural. Asimismo, la casa que hay en medio de 'La Dehesa del Espinar' se transformaría en un pequeño hotel o casa rural.



Roberto del Pozo, uno de los propietarios, examina la vid de la finca.

EL PROYECTO

Nombre: 'Ecoenoleoturismo', un proyecto integral que contempla el cultivo de viña, olivo y pinar en una misma finca así como la construcción de una pequeña bodega y una almazara, formando una unidad paisajística en la que poder realizar visitas guiadas u otras actividades que demande el turismo rural.

La finca: Conocida como 'La Dehesa del Espinar', está ubicada en el término municipal de Murillo de Río Leza. Tiene una extensión de 100 hectáreas, de las cuales 40 están plantadas de viña, 30 de pinar, 7 de olivo y 23 de cereal.

Proyectos: En un futuro inmediato, reconvertir las hectáreas de cereal en cultivos de viña u olivo. Por decidir queda si, a largo plazo, se construye una pequeña bodega y una almazara, y se hace una casa rural o un hotel con la casa que hay en medio de la plantación.

Promotor: La 'Sociedad Ángel María del Pozo Gil y Hermanos', integrada por los hermanos Roberto, Ángel María y María Dolores del Pozo, que iniciaron la transformación de la finca en 1997.

No obstante, por el momento, esta finca de 100 hectáreas se dedicará únicamente a la producción de aceite ecológico y vinos de alta expresión, adoptando el compromiso con el medio ambiente y la naturaleza. De hecho, en el pinar, se resguardan gran variedad de animales. Corzos, perdices y jabalíes suelen salir durante el anochecer y la madrugada para dar un paseo por la finca.

DE LA MEDICINA A LA AGRICULTURA

‘Ecoenoleoturismo’ es un proyecto ambicioso y muy costoso. La gestión de la finca requiere la dedicación de sus propietarios, cuyos ámbitos profesionales son el de la medicina en el caso de Roberto y María Dolores, y el financiero en el caso de Ángel María. Según Roberto, a pesar de los esfuerzos y sacrificios que supone compaginar su profesión con la agricultura, los beneficios van más allá de l aspecto económico. Para ellos, es una satisfacción apreciar la transformación que ha experimentado la ‘Dehesa del Espinar’ en diez años gracias a

la confianza y e l empeño puestos en el proyecto.

La larga tradición agrícola familiar les impulsó a iniciarse en el cultivo de la tierra, pese a que sus profesiones no están relacionadas con dicho ámbito. Para Roberto del Pozo, “la medicina es mi profesión y la agricultura mi pasión”. Una afición que desarrollan con la esperanza de que sus sucesores asuman la gestión de la finca en un futuro para que sus esfuerzos por sacar adelante ‘Ecoenoleoturismo’ no caigan en saco roto. Por el momento, los más jóvenes de la familia ya han mostrado su intención de tomar el relevo.



Vista aérea de la finca, que tiene 100 hectáreas.



El camino forestal atraviesa la finca.

ANTIGUA VENTA DE PASO DE GANADO

‘La Dehesa del Espinar’ es una finca cargada de historias. Antiguamente era una venta de paso donde descansaban los pastores que trashumaban con sus rebaños por la cañada que atraviesa la finca. Los más antiguos del lugar aseguran, incluso, que las tropas de Napoleón durmieron allí una noche, cuando el país galó luchaba por hacerse con la hegemonía de la península ibérica.

Además, una vieja capilla ubicada en medio de la plantación deja testimonio del paso de una congregación religiosa. Unos monjes habitaron ‘La Dehesa del Espinar’ a principios del siglo pasado, pero dejaron las tierras a manos de nuevos propietarios. Finalmente, en 1968, la familia Del Pozo adquirió la finca para hacer de ella la bonita plantación de viña, olivo y pinar que conocemos hoy.



La capilla que hay junto a la casa, deja testimonio de la presencia de unos monjes a principios del siglo pasado.

Comienza el período de mayor actividad para los trujales riojanos



Un operario controla la oliva al entrar en el trujal.

La jornada amanece tranquila un día de campaña en los trujales riojanos. Tan sólo el martilleo de las máquinas que molturan sin cesar kilos y kilos de oliva interrumpe la rutina de los técnicos de almazara. Una quietud matinal que se extingue a media mañana, cuando los agricultores empiezan a llegar con las partidas de aceituna recolectadas durante las primeras horas del día. Entonces comienza el período de más ajetreo en los trujales de la comunidad una jornada cualquiera de campaña. "Hay momentos de mucho stress", asegura José, técnico de la Sociedad Cooperativa Los Santos Mártires de Calahorra. "Por una parte, tenemos que estar pendientes de que las máquinas funcionen correctamente y, por otra, de atender a la gente que llega a molturar la oliva." La situación se vuelve todavía más estresante los fines de semana y días festivos. Períodos en los que los agricultores aprovechan para cosechar la aceituna.

Con las primeras horas de luz, comienza la recolección, que suele prolongarse durante todo el día. Al caer la tarde, los olivicultores se dirigen a las almazaras para moler la oliva. Cuan-

do llegan, el jefe de patio, tras comprobar sus datos personales y solicitar la tarjeta del olivicultor en caso de que estén inscritos en la Denominación, evalúa el estado de la aceituna y rellena una ficha técnica, donde refleja el estado de maduración del fruto, la variedad y si está sano o no. Si el informe es favorable, se lava la aceituna y se pesa. Después, el personal encargado de la elaboración, moltura la cosecha depositada por los agricultores.

"Suelen llegar entre 30 y 40 partidas diarias", asegura Pablo Soto, presidente de la Sociedad Agraria de Transformación Galileia. "Aunque, en las jornadas de mayor ajetreo, hemos llegado a recoger más de 200." En tales



ocasiones, los técnicos de almazara trabajan más horas y a un ritmo frenético. Así evitan la acumulación de gente, que, en determinados momentos, puede sobrepasar la capacidad de las instalaciones de la almazara.

EVITAR TIEMPOS DE ESPERA

Los tiempos de espera que sufre la aceituna antes de ser molturada es uno de los principales problemas que afrontan los trujales en época de campaña. Para evitarlos, se amplía el horario de trabajo. Según el responsable de SAT Galileia, "en plena cosecha, se hacen tres turnos: mañana, tarde y noche. A lo largo del día, se recoge la aceituna que traen los olivicultores. Las máquinas muelen de forma ininterrumpida durante veinticuatro horas. De esta manera, el fruto no espera más de doce horas y el aceite obtenido mantiene intactas las propiedades de la oliva".

Con el fin de garantizar la calidad final del producto, las almazaras facilitan a los agricultores las fechas idóneas de recolección por zonas y variedades en función de estudios realizados previamente. Como norma general, todas exigen que la oliva esté sana y en óptimo estado de maduración. Para ello, se recomienda comenzar recogiendo arbequina y picual

para continuar por las variedades autóctonas –redondilla, machona y royuela– a medida que avancen las semanas.

Además, la mayor parte de los trujales establece calendarios de recogida para determinadas partidas, convocando, en primera instancia, a los agricultores con cultivos ecológicos o a los inscritos en la DOP 'Aceite de La Rioja'. De esta forma, evitan que puedan mezclarse las diferentes clases de aceituna que llegan a la almazara cada campaña. Un trabajo minucioso que requiere una planificación previa.

INCREMENTO DEL PERSONAL

Durante los meses anteriores al inicio de la campaña, las almazaras realizan la puesta a punto de las instalaciones mediante la revisión y limpieza de la maquinaria. Asimismo, hacen una previsión de las necesidades. "Contratamos entre dos y tres personas más únicamente para los meses de cosecha", cuenta Soto. "Todo depende de la cantidad que venga, y este año preveo que será bastante generosa."

Pese a las medidas que adoptan los trujales, nunca faltan los imprevistos en esta época. Así, el técnico de la Sociedad Cooperativa Los Santos Mártires de Calahorra recuerda un día

DATOS

Recepción de aceituna: Los trujales riojanos molturan cada día entre 30 y 40 partidas de aceituna, aunque las jornadas de mayor ajetreo pueden recibir la cosecha de 200 olivicultores.

Actividad: Fines de semana y días festivos se constituyen como los períodos de más actividad.

Planificación: Para evitar los tiempos de espera, las almazaras planifican la campaña unos meses antes. Según la previsión de cosecha, contratan a personal extra.

Fechas de la campaña 2006-2007 de la DOP 'Aceite de La Rioja': de 23 de octubre de 2006 al 15 de enero de 2007.

'Euzophera pinguis', la tercera plaga más habitual en el olivar español

del año pasado en que el trujal se quedó sin luz, o cuando falló el motor de una máquina y se detuvo todo el sistema. "No se había estropeado nunca", asegura. "Tuvimos que dejar de molturar durante un par de horas y la gente no dejaba de llegar. Al final, se solucionó el problema y pudimos seguir trabajando."

Tras el ciclo de mayor actividad en los trujales riojanos, llega un período de plena tranquilidad. El aceite elaborado decanta en los depósitos de forma natural durante un mes aproximadamente. Después viene la fiesta de la 'pringada', el reparto del aceite para los socios, el embotellado, el etiquetado y la paulatina comercialización del producto hasta que comienza una nueva campaña.



El agusanado del olivo, o 'euzophera pinguis', es considerada la tercera plaga en el olivar español. A pesar de que sólo se desarrolla en plantaciones donde se dan condiciones desfavorables, sus efectos pueden ser muy negativos, causando la muerte de olivos jóvenes y la disminución en la producción de cultivos adultos. Ningún país de la cuenca mediterránea está exento de padecer el ataque de esta plaga.

IDENTIFICACIÓN

'Euzophera pinguis' pertenece a la clase de los insectos, al orden 'Lepidóptera' y a la familia 'pyralidae'. Sus huevos tienen forma oval, aplastada y reticulada. De color blanco anaranjado, miden casi 1 mm. de longitud. Por su parte, las larvas son de color verde claro y cabeza oscura. Completamente desarrolladas, alcanzan los 2,5 mm.

La crisálida tiene tono pardo oscuro y el capullo que la envuelve es grisáceo. Mismo colorido que presenta la mariposa, cuyas alas anteriores muestran dos bandas transversales de un gris más oscuro. Su tamaño es de 12 a 13 mm. de longitud por 20 a 25 mm. de envergadura.

BIOLOGÍA

En invierno, el agusanado del olivo se encuentra en fase de larva. El frío no disminuye ni paraliza su actividad. Así, en marzo, empieza a crisalizar, aunque las larvas tardías lo hacen en mayo. La ninfosis dura un mes. De abril a junio, salen los adultos que, debido a su coloración, son difíciles de distinguir cuando se posan sobre los troncos y ramas del olivo. Las hembras suelen iniciar la puesta a los dos días de salir de la crisálida. Para ello, eligen



Adulto del agusanado del olivo

lugares de la corteza donde haya hendiduras, excrecencias de tuberculosis o unión de ramas. El período de incubación es de dos semanas. Las orugas recién nacidas intentan penetrar en la corteza y abrir galerías en las que se van desarrollando. De esta manera se reanuda el ciclo biológico de 'euzophera pinguis', que puede tener dos generaciones al año en condiciones favorables para los insectos. Éstas se dan cuando hay heladas, ataques de tuberculosis o podas fuertes en la cabeza del árbol. Si el clima no es idóneo para su desarrollo, sólo existe una generación anual.

SÍNTOMAS Y DAÑOS

Los síntomas y daños producidos por el agusanado del olivo son fácilmente reconocibles. Algunas ramas de corteza lisa van perdiendo color hasta que se secan y se desprenden del árbol con algún golpe de viento o una sacudida. En dichas ramas, se aprecian abultamientos e, incluso, resquebrajaduras que dejan ver los orificios de evacuación por los que sale el serrín unido a los detritus arrojados por la larva mientras excava la galería.

Las galerías, que llegan a medir 10 cm., provocan la paralización parcial o total de la circulación de la savia, causando el debilitamiento paulatino de la rama atacada. Una sola oruga es capaz de originar la muerte de la rama. Cuando se juntan varias larvas en el tronco de olivos jóvenes, pueden causar la pérdida total del árbol.

MEDIOS DE LUCHA

Para combatir esta plaga a través de métodos convencionales se puede utilizar cualquier insecticida sistémico o por contacto, como 'dimetoato', 'formotion' o 'fosmet'. En olivares ecológicos, se recomienda el uso de insecticidas biológicos, como el 'bacillus thuringensis'. En ambos casos, lo ideal es aprovechar el estado de huevo o de larva para erradicar la 'euzophera pinguis', ya que es más difícil combatirlo cuando es adulto.

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

Las ayudas para la superficie de olivar en La Rioja oscilan entre 50 y 65 euros por hectárea tras la última reforma de la PAC



Se subvencionarán explotaciones cuya producción no supere los 57.000 kilos.

Este año se han empezado a aplicar las ayudas para la superficie de olivar establecidas tras la última reforma de la Política Agraria Común (PAC), cuyo nuevo reglamento se publicó en septiembre de 2003. Dichas subvenciones han quedado reflejadas en el 'Catálogo de Ayudas 2006', editado por la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno de La Rioja con el fin de facilitar al agricultor el conocimiento de los cambios producidos para el olivo y para los demás sectores.

Según se refleja en la citada publicación, la finalidad de la subvención a la superficie de plantada de olivo es 'ayudar al olivar que tenga un valor ambiental y social, con objeto de contribuir a su conservación'. El importe asignado por el MAPA a La Rioja mediante el Real Decreto 1618/2005 de 20 de diciembre es de 71.000 euros. Cantidad que, previsiblemente, se mantendrá durante los próximos años.

ENTRE 50 Y 65 EUROS POR HECTÁREA

Los 71.000 euros se repartirán anualmente entre olivicultores con parcelas de olivar incluidas en el SIGPAC como olivos con derecho a la ayuda que estén incluidos en las categorías de olivar con derecho a la ayuda para el año 2006. No obstante, los oleicultores que cumplan los requisitos establecidos, con independencia de que sus ayudas

al olivar del período de referencia se hubieran desacoplado totalmente, también pueden solicitar la ayuda.

Como requisitos para recibir la subvención, se establece que las explotaciones deben ser de dimensiones pequeñas, aquellas cuya producción media no alcance los 57.000 kilos de aceite de oliva incluido el 8 por ciento correspondiente al aceite de orujo. Asimismo, se considera que todas las parcelas ubicadas en términos municipales de La Rioja están incluidas en la categoría de 'olivares de interés social, en especial los que se sitúan en zonas de tradición oleícola o en zonas que presenten indicadores económicos desfavorables o integrados en sistemas de calidad diferenciada, tales como denominaciones de origen o producción ecológica'. En el caso de solicitar esta ayuda por parcelas ubicadas en otra comunidad autónoma se tendrá en cuenta lo dispuesto en categorías autorizadas en dichas autonomías.



La finalidad de la subvención es ayudar al olivar que tenga un valor ambiental y social.

La subvención se concede por hectárea-SIGoleícola de parcelas registradas en el SIGPAC de olivos con derecho a ayuda por estar plantados antes del 1 de mayo de 1998 o tratarse de olivos de sustitución de otros que cumplieran dicho requisito. Por otro lado, el número de olivos por plantación no podrá diferir en más de un 10 por ciento del número registrado a 1 de enero de 2005 en el SIGPAC.

Además, 'se debe solicitar la ayuda por una superficie total como mínimo de 0,10 hectáreas' y 'sólo se concederá a los beneficiarios a los que corresponda un importe igual o superior a 50 euros'. El importe subvencionado será como máximo de 65 euros.

Los interesados pueden presentar sus solicitudes a través de las Oficinas Comarcales Agrarias y de entidades colaboradoras, entre las que se encuentran bancos, cajas de ahorro y otras. El plazo de entrega lo establece anualmente la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno de La Rioja mediante una orden.

AYUDAS DE PAGO ÚNICO

Los agricultores también pueden optar tras la reforma de la PAC al régimen de ayudas de pago único. Un novedoso sistema de ayudas establecido por la Unión Europea que permite el acceso a subvenciones 'desacopladas' de la producción mediante unos derechos de pago único. ●

Normativa vigente

Orden 11/2006, de 30 de junio, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico por la que se regulan y convocan las ayudas comunitarias.

Real Decreto 1617/2005, de 30 de diciembre de 2005, por el que regula la concesión de derechos a los agricultores dentro del régimen de pago único (BOE de 31 de diciembre de 2005).

Real Decreto 1618/2005, de 20 de diciembre de 2005, sobre aplicación de régimen de pago único y otros regímenes de ayuda directa a la agricultura y ganadería (BOE de 31 de diciembre de 2005).

Reglamento (CE) 1782/2003 del Consejo, de 29 de septiembre, por el que se establecen disposiciones comunes aplicadas a los regímenes de ayuda directa en el marco de la política agraria común y se instauran determinados regímenes de ayuda a los agricultores y por el que se modifican diversos Reglamentos.

El Reglamento (CE) 796/2004 de la Comisión, de 21 de abril de 2004, por el que se establecen disposiciones para la aplicación de la condicionalidad, la modulación y el sistema integrado de gestión y control previstos en el Reglamento (CE) 1782/2003.