Nº 14 JULIO 2007

Gobierno de La Rioja
Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

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 *Redondilla, arbequina, royuela y blanqueta, variedades preferentes.*
Pág. 3 *Entrevista a Jordi Mateu.*
Pág. 4/5 *ASOLRIOJA, entidad reconocida de asesoramiento.*
Pág. 6 *Almazara experimental La Grajera.*
Pág. 7 *Aves.*
Pág. 8 *Almazara ecológica de La Rioja se acredita con la ISO 14001.*

Almazara Experimental La Grajera, centro de investigación de los aceites riojanos
(pág. 6)

ASOLRIOJA se constituye como Entidad Reconocida de Asesoramiento

Los olivicultores riojanos ya tienen un lugar donde solucionar sus dudas técnicas y de gestión. Desde el pasado mes de mayo, ASOLRIOJA ejerce como entidad reconocida de asesoramiento, ofreciendo apoyo integral a los olivicultores de la región. Se trata de un servicio que la asociación viene prestando de forma no reglada desde el año 2000, y que ofrece de forma oficial tras ser reconocida por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

Con la última reforma de la Política Agraria Común (PAC), ha entrado en vigor el Programa de Desarrollo Rural 2007-2013, según el cual estar inscrito en una entidad reconocida de asesoramiento es una de las condicionalidades para cobrar las ayudas de la PAC. Aunque no es obligatorio, formalizar un contrato con una entidad de asesoramiento es muy recomendable, ya que supone la mejora de los cultivos. Así, la Consejería ha reconocido en la comunidad a diferentes organismos, entre ellos, ASOLRIOJA, que centra el asesoramiento a olivicultores. Dicho reconocimiento sirve para seguir perfeccionando los conocimientos de los agricultores riojanos que, con la recuperación del olivo de los últimos años, han ido profesionalizando sus técnicas. Además, supone la mejora de las condiciones de cultivo del olivar en la región y, también, la garantía del buen funcionamiento de la DOP 'Aceite de La Rioja' a la que, año tras año, se van sumando gran número de profesionales del sector oleícola.

Conscientes de la importancia de la nueva función de ASOLRIOJA como entidad reconocida de asesoramiento, la asociación presta servicio en su oficina de Logroño, sita en Marqués de Vallejo 12 3º4ª, y en sus instalaciones de Arnedo, ubicadas en Paseo de la Constitución 61 bajo. En dichas sedes, atiende un equipo multidisciplinar integrado por ingenieros agrónomos, ingenieros técnicos agrícolas, veterinarios, licenciados en ciencias ambientales y administrativos.

Aunque los servicios prestados se centran principalmente en el ámbito oleícola, el equipo técnico de ASOLRIOJA también asesora sobre otros sectores agrícolas y ganadería.

Sigue en la página 4. ▶

ASOLRIOJA recibe el Pergamino del Centro Riojano en Madrid

Como reconocimiento al trabajo realizado para recuperar el sector oleícola durante los últimos años, el Centro Riojano en Madrid ha galardonado a ASOLRIOJA con el Pergamino de la institución. Reconocimiento que entregó durante la celebración de la Semana de La Rioja el pasado mes de junio junto a otras personas y organismos galardonados.

Otras distinciones otorgadas fueron el Escudo de Oro para Luis Alegre, consejero de Educación, Cultura y Deporte; las Guindillas para Alberto Bretón, consejero de Administraciones Públicas, para los miembros del Centro Riojano en Madrid Carlos Orio y Rafael Baladé, para Federico Sánchez Aguilar, presidente de la Federación de Asociaciones de Radio y Televisión, para el senador David Isasi, para Juan Ángel Nieto, prior del Monasterio de Yuso, y para Fernando Beltrán, presidente de Cajarioja. Por su parte, el Colegio Oficial de Médicos de La Rioja y larioja.com recibieron la Placa de Exaltación de los Valores Riojanos; la Asociación Profesional de Cultivadores de Champiñón de La Rioja, el Pergamino; y Alberto Moreno fue nombrado Socio del Año.

El Centro Riojano en Madrid entrega estas distinciones en la Semana de La Rioja, que celebra cada año desde 1982 para conmemorar la festividad del Día de La Rioja y de San Bernabé. ●

Redondilla, arbequina, royuela y blanqueta, variedades prioritarias de la DOP 'Aceite de La Rioja'

Con el fin de obtener aceites diferenciados, la comisión de trabajo para la implantación del plan estratégico de la denominación ha establecido como variedades preferentes para realizar nuevas plantaciones la redondilla, arbequina, royuela y blanqueta, cada una de ellas en su marco de plantación idóneo. No obstante, se recuerda que el olivicultor puede elegir entre las trece variedades que ampara el reglamento técnico de la DOP 'Aceite de La Rioja'.

Ésta es una de las medidas adoptadas por los miembros de la comisión de trabajo para dirigir las nuevas plantaciones. Dicha medida ha sido establecida durante el período de implantación del plan estratégico para garantizar el buen funcionamiento de la denominación, que está a punto de finalizar.

También se ha implantado la obligatoriedad de realizar la solicitud de nuevas plantaciones como paso previo a la inscripción de parcelas en la DOP 'Aceite de La Rioja' con el fin de garantizar el crecimiento sostenido de la denominación. Así, cuando un olivicultor quiera plantar una nueva finca de olivos tiene que pedir un impreso de solicitud en las oficinas de ASOLRIOJA. Una vez efectuada la plantación, el agricultor podrá inscribirla en la denominación adjuntando el impreso de solicitud de nuevas plantaciones, rellenado y sellado.

EXCLUSIVIDAD DE USO DE MARCA

Respecto a las marcas inscritas, se ha acordado que sólo participarán en las actividades promocionales de la denominación aquellos aceites que tengan actividad comercial. Así, las marcas que no hayan envasado y comercializado aceite durante la última campaña bajo la DOP 'Aceite de La Rioja' no tendrán presencia en las actividades conjuntas.

Por otra parte, con objeto de evitar equívocos, se ha decidido hacer un modelo de exclusividad de uso de marca con denominación. Así, se habilitará un nombre comercial para las almazaras que molturen olivas con y sin marca de calidad para que no aparezca la misma empresa en aceites que tienen denominación y aceites que no la tienen.

AMBICIOSO PLAN FORMATIVO

Por otra parte, ante la carencia de conocimientos que todavía se aprecia en los profesionales del sector, se ha decidido promover un ambicioso plan de formación 2007-2008. Como en años anteriores, se celebrará el 'Programa formativo superior en Olivicultura, Elaiotecnia y Comercialización', dirigido a profesionales y estudiantes. Asimismo, para técnicos de almazara y olivicultores habrá cursos de olivicultora, elaiotecnia, manipulador de alimentos, manipulador de fitosanitarios, biocidas, prevención de riesgos laborales y sobre otras necesidades que demande el sector.

Los miembros de la comisión de trabajo para la implantación del plan estratégico de la Denominación también han marcado las pautas que seguirán aspectos como la comercialización, el desarrollo de proyectos de I+D o la estructura y funcionamiento del futuro Consejo Regulador de la DOP 'Aceite de La Rioja'. Dichas medidas se irán haciendo públicas a medida que se vayan implantando. ●

Profesionales del sector durante una de las reuniones.

Redondilla.

Arbequina.

Royuela.

Blanqueta.

Nuevas cuotas

La comisión de trabajo para la implantación de la DOP ha establecido las siguientes cuotas:

Derechos de inscripción en la Denominación:
Olivicultores: *10*
Marcas: *10*
Almazaras: *50*
Los derechos de inscripción se abonarán cuando se realice la inscripción de parcelas. Sólo se pagarán la primera vez que se inscriban parcelas.

Cuota anual:
Olivicultores: *5 para olivicultores cuya extensión sea inferior o igual a 1 hectárea y para olivares en formación (hasta 3 años); 5 + 5 /ha para olivicultores cuya extensión sea superior a 1 ha.*
Almazaras: *150 .*
Comercializadores: *0,06 /litro comercializado.*
ASOLRIOJA enviará una carta hacia el mes de septiembre indicando la cuota que le corresponde abonar a cada socio. Ésta deberá ser formalizada según el plazo que se indique en la carta.

Jordi Mateu,
en uno de los invernaderos de Agromillora.

"El cultivo superintensivo del olivo en secano es una alternativa más interesante que el cereal"

Jordi Mateu, director comercial de Agromillora Catalana, ha impartido una charla sobre la técnica de cultivo superintensivo en el CIDA

La rápida entrada en producción, la mecanización y la alta productividad son las principales ventajas de cultivo superintensivo, según afirma Jordi Mateu, ingeniero agrónomo y director comercial del vivero Agromillora Catalana. Mateu, que este mes de julio ha ofrecido una charla sobre esta técnica de cultivo en el CIDA, es uno de los precursores del cultivo superintensivo como miembro del vivero catalán.

AGROMILLORA REALIZÓ LA PRIMERA PLANTACIÓN SUPERINTENSIVA HACIA 1994, ¿CÓMO SURGIÓ LA INICIATIVA DE IMPULSAR ESTA TÉCNICA DE CULTIVO?

Fue casi por casualidad. En aquel entonces, no conocíamos muy bien el sector olivícola, ni siquiera habíamos empezado a producir plantas de olivo, ya que veíamos que la olivicultura no se desarrollaba mucho por sus problemas de eficiencia y grandes necesidades de mano de obra. Cerca de nuestra sede en Cataluña, había un señor que tenía una plantación en una especie de palmeta de arbequina. Un día pasó una máquina de vendimiar y se vio que aquello funcionaba. Esto nos dio la idea de que se podía poner a punto un sistema de cultivo donde se resolvieran los problemas de mano de obra y eficiencia.

¿CÓMO HA EVOLUCIONADO EL CULTIVO SUPERINTENSIVO A LO LARGO DE ESTOS TRECE AÑOS?

Al principio, muy lentamente porque esta técnica, que supone aumentar la densidad de plantación siete u ocho veces respecto al marco tradicional, se veía como algo especulativo, para gente que sólo buscaba subvenciones. Incluso nos acusaban como viveristas de promoverlo intencionadamente. Evidentemente, todo era falso y, desde hace 3 años, la gente se ha dado cuenta de que es una alternativa más.

¿CUÁL ES LA EXTENSIÓN ACTUAL DE CULTIVO SUPERINTENSIVO?

Al final de este año, habrá unas 50.000 hectáreas en todo el mundo, de la cuales la mitad están en España y el resto se reparten en otros países.

¿CUÁLES SON LA VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE ESTA TÉCNICA?

Hay dos ventajas muy importantes. Una es que la entrada en producción del olivar es mucho más rápida. A partir del tercer año, ofrece producciones interesantes. La otra es que la cosecha es cien por cien mecanizada. Además, se obtienen producciones altas. La desventaja respecto al sistema tradicional es que la inversión inicial es más alta porque hay que poner más plantas, más tutores y más riego, aunque esto se compensa con la rápida entrada en producción.

¿QUÉ VARIEDADES SE ADAPTAN AL CULTIVO SUPERINTENSIVO?

En estos momentos, arbequina, arbosana y koroneiki. En Agromillora, hemos desarrollado un clon de cada una: de la arbequina, trabajamos con una selección que llamamos Agromillora; de la arbosana, tenemos el clon I43; y, de la koroneiki, tenemos el clon I38.

LA RIOJA ES UNA REGIÓN CON CARENCIA DE AGUA EN ALGUNAS ZONAS, ¿ES VIABLE EL CULTIVO SUPERINTENSIVO EN SECANO?

Depende del secano. Estamos haciendo pruebas en el sur de España y estamos viendo que, si lo comparamos con la alternativa de los secanos que es el cereal, sigue siendo un cultivo muy interesante, aunque con algunas puntualizaciones. En primer lugar, habría que ajustar el marco de plantación. En vez de ir a un 4 por 1,5 como en el regadío, tendríamos que utilizar un 5,5 ó 6 por 1,5 para el secano. Al no disponer de agua de riego, las producciones no serían tan altas ni constantes. Aun así, se podrían producir unos 5.000 kilos por hectárea y, teniendo en cuenta que se cosecha a máquina, el cultivo superintensivo del olivo en secano es una alternativa más interesante que el cereal.

¿QUÉ CONDICIONES EDAFOCLIMÁTICAS SON NECESARIAS PARA QUE EL CULTIVO TENGA ÉXITO?

En La Rioja, hay dos limitantes: los suelos salinos y el clima frío. Aunque el olivo es una especie muy resistente, que también funciona en suelos malos, es mejor evitar suelos salinos o muy pesados, por todos los problemas de manejo de cultivo que conlleva. Respecto al clima, hay que evitar las zonas que sean excesivamente frías en invierno.

¿CUÁL ES LA PRODUCCIÓN MEDIA?

Depende de la zona. En el sur de España, se puede llegar a unas producciones de 1.500 a 2.000 kilos de aceite por hectárea, es decir, entre 10.000 y 15.000 kilos de aceituna por hectárea. En el norte, dado que el período vegetativo es más corto y los suelos en general son peores, la productividad disminuye. Hablaríamos de 8.000 a 10.000 kilos por hectárea, que serían entre 1.000 y 1.500 litros de aceite por hectárea.

¿CUÁL ES EL TIEMPO DE VIDA DE UNA PLANTACIÓN SUPERINTENSIVA?

Todavía no lo sabemos. La plantación más antigua tiene 14 años y sigue produciendo bien. Hasta 14 años sabemos que resiste, lo demás ya son especulaciones. No obstante, creemos que, por el estado en el que ha llegado el árbol, la plantación puede producir fácilmente hasta los 20 ó 25 años. ●

ASOLRIOJA ofrece asesoramiento integral a los olivicultores riojanos

Charo León y Manuel Catalán, técnicos de ASOLRIOJA en las oficinas de la asociación.

(Viene de primera página.)

ASOLRIOJA presta asesoramiento integral, tanto de temas técnicos como de gestión, sirviendo de punto de referencia a los olivicultores riojanos. El soporte técnico va desde el tipo de labores culturales que deben realizarse en el campo hasta el cálculo de abono; la cantidad recomendada de riego en función de la pluviometría, la zona y la evapotranspiración; el tipo de poda a realizar; el control de plagas; si se requiere o no análisis de suelo y de hoja; control de carencias; y otro tipo de dudas relacionadas. En cuando al apoyo en temas de gestión, la asociación informa sobre los trámites administrativos que necesitan realizar los agricultores.

Entre otros servicios de ASOLRIOJA como entidad reconocida de asesoramiento, figura la posibilidad de acceder gratuitamente a jornadas formativas en cooperativas de la región. Asimismo, las personas inscritas recibirán periódicamente un boletín informativo sobre las problemáticas actuales del olivar y la manera de combatirlas.

La cuota anual de inscripción en la entidad de asesoramiento es de 60 euros para productores que tengan una superficie de cultivo igual o inferior a una hectárea; 60 euros más 6 euros por hectárea para productores que tengan una superficie de entre una y 40 hectáreas; y 60 euros más 240 euros para productores cuya extensión de cultivo supere las 40 hectáreas.

El asesoramiento se gestiona desde cualquiera de las dos sedes de ASOLRIOJA. No obstante, también se puede solicitar un servicio más personalizado con visitas mensuales de los técnicos a las fincas. Dicho servicio tiene un presupuesto diferente.

SUBVENCIÓN DEL 80 %

Las cuotas anuales abonadas por los agricultores a la entidad reconocida de asesoramiento son subvencionadas por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. En concreto, la administración subvenciona hasta un 80 por ciento del importe. Para recibir la ayuda, el solicitante debe entregar la factura de asesoramiento que le extienda ASOLRIOJA con la declaración anual de la PAC.

La cantidad máxima que se subvenciona es del 1.500 euros, según se regula en la Orden 21/2006, de 28 de septiembre. Para la recepción de la ayuda, tienen preferencia los titulares de explotaciones prioritarias, zonas desfavorecidas, zonas Natura 2000, jóvenes agricultores, mujeres agricultoras y profesionales que hayan asumido compromisos medioambientales.

CONTRATO POR 3 AÑOS

Las personas interesadas en formalizar el contrato con ASOLRIOJA para recibir asesoramiento integral pueden pasar, en horario de mañana, por las oficinas que tiene la asociación en Logroño (C/ Marqués de Vallejo 12, 3º 4ª) o en Arnedo (Paseo de la Constitución 61, bajo), o llamar a los teléfonos 941 23 68 68 o 941 38 18 28.

El compromiso asumido entre la entidad reconocida de asesoramiento y el agricultor debe ser como mínimo de tres años, pero el tipo de contrato puede variar de un año a otro. El agricultor sólo podrá formalizar el acuerdo con una de las cuatro entidades reconocidas en La Rioja.

Ayudas a titulares

	Prioritarios	No Prioritarios				
	Implemento básico	Un Incremento*	Dos incrementos*	Implemento básico	Un incremento*	Dos Incrementos*
Titular de Explotaciones Agrarias Prioritarias	1.000	1.100	1.200	800	880	960
Zona desfavorecida	1.150	1.265	1.380	920	1.012	1.104
Zona Natura 2000	1.200	1.320	1.440	960	1.056	1.152
Zona desfavorecida y Zona Natura 2000	1.250	1.375	1.500	1.000	1.100	1.200

* Incrementos:
10 % por ser joven agricultor o mujer.
10 % por haber asumido compromisos medioambientales.

DATOS

Servicios:
como Entidad Reconocida de Asesoramiento, la asociación ofrece asesoramiento integral a agricultores y ganaderos.

Cuota anual:
60 para productores que tengan hasta una hectárea;
60 + 6 por hectárea para productores que tengan entre una y 40 hectáreas;
60 + 240 para productores que tengan más 40 hectáreas.

Subvención:
hasta un 80% del importe, dentro de un máximo y un mínimo.

Inscripción:
se puede formalizar en la oficina de ASOLRIOJA de Logroño, ubicada en Marqués de Vallejo 12, 3º 4ª, en horario de 8.00 a 15.00 horas, teléfono **941 23 68 68**. Oficina de ASOLRIOJA de Arnedo, sita en Paseo de la Constitución 61 bajo, en horario de 9.00 a 13.00 horas, teléfono **941 38 18 28**.

Carmen Carreras. Veterinario y técnico de ASOLRIOJA.

La sede de ASOLRIOJA en Logroño, ubicada en Marqués de Vallejo, 12.

Emilio Abad, ingeniero técnico agrícola y técnico de ASOLRIOJA.

Rafael Orúe, ingeniero agrónomo y técnico de ASOLRIOJA.

De asociación sectorial a entidad reconocida de asesoramiento

Los olivicultores y almazaras más importantes de la comunidad crearon el 7 de abril de 2000 la Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja, ASOLRIOJA, para detectar y dar solución a las necesidades del sector oleícola, ya que no existía, ni existe a día de hoy, ninguna otra entidad que trabajara en este terreno. Por aquel entonces, la finalidad era mejorar la calidad y la producción de aceite riojano.

A lo largo de estos casi siete años, ASOLRIOJA ha hecho grandes esfuerzos por revitalizar este sector, que venía experimentando un paulatino retroceso desde la década de los 70. Con objeto de alcanzar la máxima profesionalización, acometió acciones de diversa índole, como cursos formativos, catas comentadas, estudios de investigación, una visita comercial a Noruega, campañas de sensibilización, asistencia a ferias del sector agroalimentario y la redacción y coordinación de la publicación Infolivo Rioja, entre otros.

A través de las medidas aplicadas, el sector oleícola riojano ha experimentado una recuperación vertiginosa. Según datos proporcionados por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja, la superficie de olivar se ha incrementado de 2.945 hectáreas en 2000 a 4.526 en 2006. Además, se ha logrado que un alto porcentaje de la producción de aceite de oliva sea virgen extra.

Como reconocimiento a la calidad del producto, el 8 de octubre de 2004 se aprobó la Denominación de Origen Protegida 'Aceite de La Rioja'. Desde entonces, ASOLRIOJA se constituye, de forma provisional, como órgano gestor de la marca de calidad del aceite riojano que, según datos de diciembre de 2006, cuenta con 1.161 olivicultores inscritos, en torno a 3.150 hectáreas catastrales repartidas en 74 municipios, 7 almazaras y 23 marcas. Las cifras se han incrementado con la apertura de un nuevo plazo de inscripción del 1 de marzo al 31 de mayo de 2007.

Desde el pasado mes de mayo, ASOLRIOJA ejerce también como entidad reconocida de asesoramiento para seguir mejorando las condiciones de cultivo del olivar en La Rioja y perfeccionando el conocimiento de los agricultores sobre un cultivo emergente en el ámbito nacional e internacional.

Almazara Experimental La Grajera se convierte en la primera en La Rioja destinada al estudio de aceite

Vista exterior de Almazara Experimental La Grajera.

La importancia adquirida por el olivo en la comunidad durante los últimos años ha impulsado al Gobierno de La Rioja a estudiar e investigar sobre este cultivo emergente. Los estudios comenzaron hace cinco años con el desarrollo de programas de I+D, cuya evolución ha generado la necesidad de construir Almazara Experimental La Grajera, la primera almazara riojana destinada a investigar y caracterizar los aceites de la región.

"Es una apuesta fuerte y novedosa", afirma Juan B. Chávarri, jefe de Sección de Centros Tecnológicos del Gobierno de La Rioja. "Existe mucha información sobre el comportamiento del olivo en Andalucía, pero apenas hay datos contrastados de este cultivo en La Rioja."

En la actualidad, los técnicos de Almazara Experimental La Grajera, construida recientemente por el Gobierno regional, llevan a cabo estudios de caracterización de aceites riojanos. Así continúan con los trabajos iniciados en campo, consistentes en el estudio comparativo de las variedades autóctonas más importantes de La Rioja, en la obtención de material vegetal de la comunidad, y en evaluar el rendimiento de variedades autóctonas en un sistema de plantación superintensivo.

Para avanzar en el conocimiento, han dotado la nueva almazara de un sistema continuo de elaboración de aceite con una capacidad máxima de molturación de 400 kg de pasta de aceituna cada hora. Además, dispone de lavadora de aceitunas, molino de martillo, una batidora de 40 kg construida en acero inoxidable, decánter integral a 2 ó 3 fases y depósitos de acero inoxidable para el almacenamiento y la filtración del aceite.

Almazara Experimental La Grajera ofrece las mismas prestaciones de equipamiento que una instalación industrial. De esta manera, además de posibilitar el ágil análisis de pequeñas partidas, permite molturar la aceituna cultivada en las más de 8 hectáreas de olivo que ya tiene el Gobierno de La Rioja junto a la amazara. Al igual que con el vino, la producción será destinada a elaborar aceite institucional.

La nueva instalación también dispone de una sala de catas, habilitada de acuerdo a la normativa indicada por el Consejo Oleícola Internacional (COI), para llevar a cabo los análisis organolépticos de los aceites experimentales. Además, a partir de la próxima campaña, el panel de cata de Navarra y La Rioja podrá utilizar la sala para calificar los aceites de la DOP 'Aceite de La Rioja'.

LABORATORIO ACREDITADO

La construcción de la almazara es sólo es una parte del proyecto que el Gobierno regional tiene previsto desarrollar para seguir impulsando el cultivo del olivo en la comunidad. Entre otras actuaciones, el laboratorio de La Grajera está en fase de acreditarse para analizar aceites desde el punto de vista fisicoquímico. Aspecto que favorecerá la agilización en el proceso de calificación de los aceites de la Denominación.

Asimismo, a principios de 2007, se ha iniciado el protocolo experimental de una plantación de diferentes variedades españolas y foráneas en un sistema superintensivo modificable en extensivo. Además, se han acometido dos proyectos más: uno dirigido a conocer el potencial genético de los cultivadores autóctonos de olivos plantados en La Finca La Grajera; y otro centrado en la investigación en el origen y las relaciones genéticas entre diferentes tipos de olivos, evaluación de los recursos germoplásmicos y conocimiento del potencial genético de las plantaciones de olivo.

Hasta la fecha, el Gobierno de La Rioja ha destinado más de 280.000 euros para el estudio del olivo en nuestra región. De dicha cantidad, 197.034 euros han sido para la construcción y equipamiento de la almazara.

La almazara se encuentra junto a las plantaciones que el Gobierno regional tiene en La Grajera.

Zorzales, estorninos, grajillas y grajas son las aves más perjudiciales para el olivar

Zorzales, estorninos pintos, grajillas y grajas son las aves más perjudiciales para el olivar. Con las aceitunas como uno de los componentes de su dieta, llegan a provocar importantes reducciones en las cosechas al llevarse los frutos o deteriorarlos. Para combatirlos, los ahuyentadores se han convertido en los medios más efectivos, sobre todo los ahuyentadores digitales, que emiten sonidos de aves rapaces periódicamente y mantienen a zorzales, estorninos, grajillas y grajas alejados de los olivares. Entre otros medios de lucha, destacan los ahuyentadores que emiten el sonido del disparo de una escopeta. Si bien es cierto que este medio es muy efectivo al principio, las aves acaban acostumbrándose al sonido y regresan a las plantaciones causando graves daños.

ZORZAL COMÚN O TORDO ('Turdus philomelos')

Su plumaje es de color marrón oscuro, el pecho amarillento con manchas oscuras, el pico pardo y las patas color carne. Mide 23 cm de largo por 25 cm de envergadura. Su principal peculiaridad es que anda por el suelo corriendo y no dando pequellos saltos como hacen otros pájaros. Además, es una de las aves que mejor canta e imita sonidos. Suele hacerlo incluso en invierno.

BIOLOGÍA

Anida en arbustos, árboles y matorrales aunque, a veces, también lo hace en edificios. Realiza una puesta en invierno y otra en primavera de entre 3 y 6 huevos cada una.

ESTORNINO PINTO O ESTORNELL ('Sturnus vulgaris')

Cuando es joven, tiene el plumaje pardo grisáceo y la garganta blanca, pero, cuando madura, su coloración se vuelve negra grisácea con motas. De cola corta y pico largo y puntiagudo, mide 21 cm de longitud y 26 cm de envergadura. Se caracteriza porque, al atardecer, emite una especie de chillido abriendo mucho el pico a la vez que se contorsiona y eriza las alas. Sus crías también emiten molestos chillidos cuando salen del cascarón.

BIOLOGÍA

Hace sus nidos en árboles o muros situados en lugares aislados. En ellos, realiza una puesta en primavera de 4 a 7 huevos y otra en verano de 3 ó 4. Es un ave gregaria que, por el día, se desplaza en bandadas para buscar alimento y, por la noche, duerme con otros congéneres. También es migratoria, y es precisamente en períodos de migración cuando el estonirno causa los perores daños al olivar. Se caracterizan porque forman llamativas figuras en el aire cuando vuelan.

GRAJILLA, GRALLA O CHOVA ('Corvus monedula')

Tiene coloración negruzca, vientre gris oscuro y cabeza gris ceniza. El iris de su ojo es blanco. Otros rasgos diferenciales son su pico corto, casi recto; las alas puntiagudas; la cola larga; y el pico y los pies negros. Su tamaño es de 30 a 33 cms. de longitud por 65 cm de envergadura.

BIOLOGÍA

Anida en agujeros de muros o torres y en árboles leñosos, donde realiza una única puesta a principios de primavera de entre 4 y 6 huevos. Ser caracteriza por ser migratoria y gregaria. A menudo, se asocia con los grajos y, a veces, con los estorninos.

GRAJA, CHOVA O GRAULA ('Corvus frugilegus')

De color negro irisado, la graja se caracteriza por tener los muslos cubiertos de plumas y el pico largo y delgado. Los adultos tienen la parte anterior de la cara desnuda de plumas, con la piel rugosa y blanquecina. Su longitud es de 43 a 46 cm y la envergadura de 90 cm.

BIOLOGÍA

Inicia la puesta en primavera en nidadas de 3 a 5 huevos. Es un ave migratoria que, en invierno, se desplaza a países mediterráneos en grandes bandadas causando grandes daños para el olivar.

infolivo rioja

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

Almazara Ecológica de La Rioja, el primer trujal del norte de España en acreditarse con la ISO 14001

La Almazara Ecológica de La Rioja tiene sus instalaciones en Alfaro

El compromiso de respeto medioambiental adoptado por Almazara Ecológica de La Rioja en sus procesos productivos le ha valido para acreditarse con la norma de reconocimiento internacional UNE-EN-ISO14001. Así, se ha convertido en el primer trujal de norte de España en conseguir esta certificación de buenas prácticas medioambientales respecto al sistema operativo de funcionamiento de una empresa.

"Es una manera de cerrar el ciclo", asegura Manuel Catalán, copropietario de Almazara Ecológica de La Rioja. "Nuestro producto es cien por cien ecológico y queríamos que nuestro sistema empresarial cumpliera los requisitos de esta norma en cuanto a las actividades almazareras, oleícolas y de olivicultura para sellar nuestro compromiso con el medio ambiente."

La implantación de la ISO 14001 ha supuesto una fuerte implicación por parte de todos los miembros de la empresa. Adoptar la normativa exige, entre otras muchas cuestiones, separar cartón, vidrio y papel; la correcta gestión de subproductos como el alperujo o las borras de los depósitos; el control de vertidos a cauce público; la exigencia a los proveedores de la almazara de que cumplan con ciertos requisitos medioambientales; o utilizar productos de limpieza que no sean nocivos para el medio ambiente.

Pese al esfuerzo que requiere, cada vez son más las empresas que adoptan una política de calidad medioambiental, sobre todo compañías alimentarias. Ante las ya notables consecuencias del cambio climático, diferentes firmas han decidido aportar su granito de arena para ralentizar el deterioro del planeta mediante la implantación de la ISO 14001, sistema que además les sirve de ayuda para controlar el proceso productivo.

INSTRUMENTO DE GESTIÓN

"Es un arma para gestionar correctamente la empresa", asegura Emilio Abad, técnico de Almazara Ecológica de La Rioja que se ha encargado de la implantación de la norma. "Al tener que controlar la producción de vertidos, residuos o emisiones atmosféricas, también controlas otros aspectos. Por ejemplo, cuando analizas cuántos kilos de alperujo produce la almazara, conoces también la cantidad de energía que se consume para producir un kilo de aceitunas."

Para implantar la norma de calidad medioambiental, hay que seguir varios trámites. El proceso se inicia con la realización de una ecoauditoría o diagnóstico medioambiental. Después viene la elaboración de la estructura documental; programas formativos y de sensibilización en los que participan todos los miembros de la empresa; implantación del sistema de documentación; y sistema de auditorías internas. Finalmente, si la compañía cumple los requisitos, una empresa externa lleva a cabo la certificación.

NORMAS NOP Y JAS

Además de con la UNE-EN-ISO 14001, Almazara Ecológica de La Rioja se ha acreditado con la Norma NOP, del máximo organismo competente en agricultura de Estados Unidos. Dicha norma consiste en un sistema medioambiental y de seguridad alimentaria para poder exportar aceite ecológico en el mercado estadounidense. Actualmente, el trujal de Alfaro tiene implantada la Norma NOP en fase de cultivo y trabaja para acreditarse también en fase de almazara.

Asimismo, Almazara Ecológica de La Rioja se encuentra en fase de implantación de la Norma JAS, exigida por las autoridades agrícolas y sanitarias de Japón para productos agroalimentarios de otros países.

Por otra parte, hace años, el trujal ecológico implantó un sistema de APPCC, de higiene y seguridad alimentaria. ●

Separación de vidrio, cartón, plástico...