infolivo rioja

Gobierno de La Rioja | Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

boletín informativo de la oficina del olivo de la rioja

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**

El Laboratorio de La Grajera analizará los aceites de la presente campaña

El Consejo de Coordinación de la DOP 'Aceite de La Rioja' ha elegido en su reunión del 14 de octubre al Laboratorio Regional de La Grajera para realizar los análisis físicoquímicos de los aceites de la campaña 2008-2009, dado que el laboratorio riojano ha sido acreditado recientemente por ENAC. Esta medida supondrá importantes beneficios para la Denominación, ya que se agilizará el proceso de calificación de aceites.

Desde La Grajera, han estimado un tiempo máximo de entrega de resultados de 20 días si las muestras llegan de forma escalonada. Además, las tarifas de los análisis son inferiores a las presentadas por otros laboratorios en campañas anteriores. Así, las almazaras verán reducidos los costes derivados del control de la DOP 'Aceite de La Rioja' y podrán obtener el perfil físicoquímico de sus aceites con mayor rapidez.
(Continúa en la página 4.)

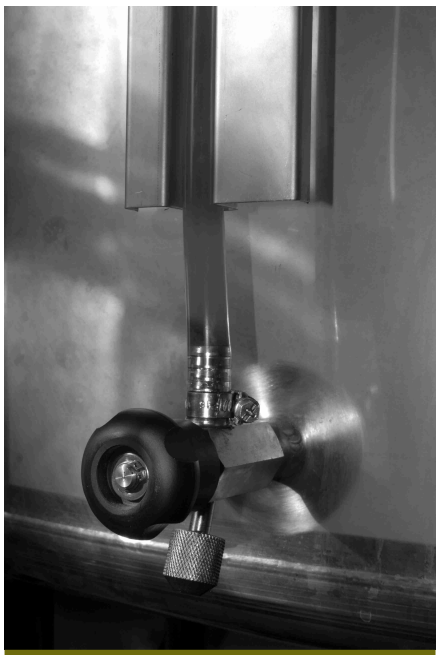
sumario

Aprobado el *coupage* de aceites riojanos con Denominación de diferentes cosechas 2

Entrevista a Miguel Pérez, técnico especialista en olivicultura de Viveros Provedo 5

Se inaugura Almazara Riojana de Aldeanueva de Ebro 6

Se aprueba el *coupage* de aceites de la DOP de diferentes campañas



ASOLRIOJA asignará una nueva numeración para el *coupage* de aceite.

Los productores de aceite riojano con Denominación de Origen podrán comercializar *coupage* de aceite de la cosecha vigente y de la anterior a partir de la presente campaña. Así lo han decidido los miembros del Consejo de Coordinación, que también han establecido un procedimiento con el fin de regular la mezcla de aceites acogidos a la figura de calidad.

Para poder realizar el *coupage*, los operadores tendrán que volver a solicitar el análisis del aceite elaborado durante la campaña anterior antes del 1 de febrero de la cosecha vigente. Si obtienen la recalificación, podrán realizar la mezcla de ambos productos. No obstante, deberán notificar a ASOLRIOJA la existencia del nuevo tanque para que ésta solicite a la Dirección de Calidad e Investigación Agroalimentaria la certificación de la mezcla. Finalmente, los elaboradores deberán devolver las precintas sobrantes que les asignó la Asociación para el aceite de la campaña anterior. Entonces, se les dará una nueva numeración según la previsión de envasado para el *coupage* realizado.

El etiquetado del citado producto es diferente del aprobado para los aceites que no han sido mezclados. Para el *coupage*, no se indicará la campaña de elaboración en el logotipo de la DOP 'Aceite de La Rioja', ya que se trata de una mezcla de aceites producidos en diferentes años. Respecto a la numeración de cada precinta, en la que se refleja la cosecha de elaboración mediante un código letrado, se citará la campaña en la que se comercializa el producto.

Los operadores deberán notificar a ASOLRIOJA los tanques con *coupage* de aceite.

Los operadores podrán solicitar la recalificación de sus depósitos hasta el 1 de febrero

Solicitud de recalificación

La normativa establecida para los aceites de la campaña no ha experimentado ninguna variación. Sin embargo, el Consejo de Coordinación de la DOP 'Aceite de La Rioja' ha fijado como nuevo plazo para solicitar la recalificación de depósitos de la campaña anterior el 1 de febrero de 2008.

Como se especifica en el 'Procedimiento para la calificación de aceite de La Rioja', con el fin de comprobar la calidad del aceite de cosechas anteriores, debe realizarse anualmente un control sensorial y analítico de todas las partidas sin envasar que queden en las almazaras, solicitando nuevamente el análisis del producto. De no hacerlo, el aceite será descalificado y el operador deberá devolver todas las etiquetas que no haya utilizado hasta el 1 de febrero. En caso de que el aceite sea recalificado, podrá seguir usando las etiquetas. De lo contrario, tendrá que devolverlas.

Los procedimientos citados se ejecutarán a través del programa informático que emplean las almazaras para realizar otros trámites como el registro de pesadas, la previsión de envasado o la solicitud de numeración y etiquetado, entre otros. Así, se pretende agilizar y simplificar el proceso para que los trujales riojanos puedan disponer de sus aceites con denominación sin tener que esperar a la resolución de trámites administrativos.

Riojadhesivos, Labelgrafic y Trama, nuevas gráficas autorizadas para la impresión de etiquetas de la Denominación

El Consejo de Coordinación de la DOP 'Aceite de La Rioja' ha autorizado recientemente tres nuevas imprentas para la impresión de etiquetas y contraetiquetas que incluyan el sello de calidad del aceite riojano. Se trata de Riojadhesivos, Labelgrafic y Trama. Dichas gráficas se suman a las otras tres autorizadas inicialmente, que son Gráficas Ezquerro, Argraf y Gráficas Diego Castillo.

Según esta medida, a partir de la presente campaña, los comercializadores de aceite riojano con Denominación de Origen sólo podrán imprimir las etiquetas que incluyan el sello en las citadas gráficas. De esta manera se pretende evitar duplicidades, impedir posibles fraudes y garantizar el correcto funcionamiento de entrega de numeración a los operadores para que puedan disponer de sus etiquetas con la mayor rapidez.

Con el fin de que la medida se haga efectiva, se ha establecido un nuevo sistema de entrega de numeración y precintas, según el cual los operadores no podrán retirar sus etiquetas sin previa autorización de ASOLRIOJA a las gráficas. Para obtenerlas, en primer lugar, los elaboradores deberán presentar a la Asociación una solicitud de previsión de etiquetado a través del sistema informático. Automáticamente, éste les concederá la numeración correspondiente, con la que los operadores podrán encargar sus etiquetas. Cuando las gráficas tengan listos los pedidos, tendrán que notificárselo a ASOLRIOJA, que les autorizará por escrito a entregar las etiquetas a cada operador.

A diferencia de años anteriores, ASOLRIOJA no extenderá las precintas para aquellas marcas que no incluyan el sello de la DOP 'Aceite de La Rioja' dentro de la contraetiqueta. Los elaboradores tendrán que encargarlas directamente en las imprentas siguiendo el mismo procedimiento que para solicitar etiquetas o contraetiquetas.

Trama, una de las seis gráficas autorizadas para la impresión de etiquetas.

Se inaugura en Cabretón la Almazara Ecológica Valle de Añamaza

Dieciocho agricultores de Cabretón, Valverde, Cervera del Río Alhama y Rincón de Olivedo han creado la Almazara Ecológica Valle de Añamaza en Cabretón. El nuevo trujal, ubicado en la carretera de Valdegutur, se ha puesto en marcha durante la presente campaña con el fin de prestar servicio de molturación a los olivicultores de la zona y de dar una salida comercial al aceite producido.

El olivo se ha convertido en uno de los principales cultivos del Valle Añamaza. A lo largo de los últimos cinco años, los lugareños han plantado más de 200 hectáreas de variedad empeltre, muchas de ellas de agricultura ecológica. No obstante, tienen previsto incrementar la superficie cultivada y hacer del olivo un cultivo de larga tradición en la zona, una fuente de riqueza de los habitantes del valle a través de la producción de aceite de calidad.

Los 18 socios del trujal posan con sus familias el día de la inauguración.

04

El Laboratorio Regional de La Grajera se acredita para el análisis de aceites

Técnicos del Laboratorio de La Grajera preparan muestras para analizar.

Uno de los técnicos del laboratorio junto al Abencor.

El Laboratorio de La Grajera se ha acreditado para realizar el análisis fisicoquímico de aceites. ENAC le concedió la acreditación el pasado mes de octubre para las técnicas de grado de acidez, índice de peróxidos, contenido de ácidos grasos y ceras.

La medida ha sido recibida con satisfacción por parte de los profesionales de la oleicultura en La Rioja por las ventajas que les reportará tener un laboratorio cercano.

"El sector oleícola está creciendo mucho en la Comunidad y decidimos apoyar su desarrollo especializándonos en el análisis de aceites", cuenta José Antonio García Morrás, jefe de Servicio de Laboratorios Agroalimentarios del Gobierno de La Rioja. Así, hace dos años, empezaron a implantar los procedimientos necesarios y a adquirir la maquinaria precisa para realizar análisis fisicoquímicos de aceites de oliva.

El laboratorio de La Grajera analiza diferentes parámetros de aceite.

Satisfacer las necesidades del sector productor agrario es el principal objetivo del laboratorio logroñés

Actualmente, el olivo y sus derivados centran gran parte de la actividad del Laboratorio de La Grajera. Éste cuenta con equipos de análisis de ceras, de ácidos grasos, de tocoferoles, abencor, RMN y rancimat. Un equipo multidisciplinar integrado por 45 técnicos desarrolla las diferentes tareas del laboratorio.

En lo referente a aceite de oliva, además de analizar muestras de la zona, el Laboratorio de La Grajera desarrolla un estudio de caracterización de los aceites de La Rioja en colaboración con los técnicos de campo que cultivan la finca experimental de variedades que el Gobierno de La Rioja tiene en La Grajera. En el paraje logroñés, también se encuentran el laboratorio y la almazara experimental donde se molturan las aceitunas cultivadas por ellos mismos.

Acreditados en 50 técnicas

No obstante, la trayectoria del laboratorio se remonta a unos 20 años atrás. Sus comienzos tuvieron lugar en la Estación Enológica de Haro. Años más tarde, se desplazaron a Logroño para ocupar las instalaciones actuales. Desde su creación, los técnicos han trabajado para satisfacer las necesidades del sector productor agrario de La Rioja. Hoy en día, está acreditado en 50 técnicas para realizar diferentes tipos de análisis.

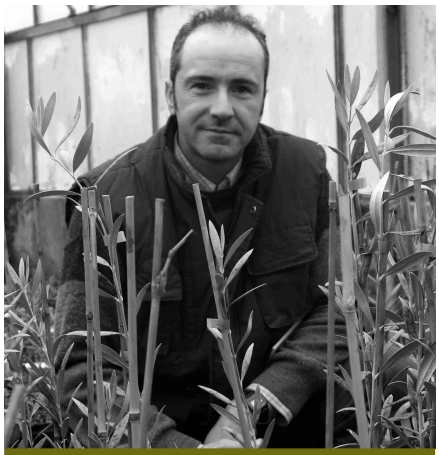
Profesionales de la oleicultura, así como de otros ámbitos agrarios, también pueden realizar análisis de suelo, de agua, foliares y de fitopatología, entre otros, en el Laboratorio de La Grajera. De esta manera, se cubren parte de las necesidades de los agricultores de la Comunidad, que encuentran en dicho laboratorio una salida ágil a sus necesidades de conocimiento para cultivar con éxito sus tierras.

LABORATORIO DE LA GRAJERA

Servicios: análisis fisicoquímico de aceites, análisis de suelo, de agua, foliares y de fitopatología, entre otros. También se dedica al desarrollo de programas de I+D+i.
Dirección: Carretera de Burgos, Km 6, Logroño.
Teléfono: 941 291 721.

“Las variedades autóctonas son signo de identidad de la Denominación”

ENTREVISTA: Miguel Pérez, técnico especialista en olivicultura de Viveros Provedo



Miguel Pérez en el invernadero donde se desarrollan los olivos.

Titulado en Ingeniería Técnica Agrícola, Miguel Pérez coordina el proyecto de investigación que ha emprendido Viveros Provedo sobre caracterización de variedades autóctonas de La Rioja. Obtener clones certificados de Redondilla y Royuela es el principal objetivo de este vivero que opera en Logroño desde hace más de 100 años desarrollando también otros cultivos como la vid, árboles frutales y el pistacho.

Viveros Provedo comercializa olivos desde hace décadas, sin embargo empezó a producirlos hace tres años. Ahora ha iniciado el proyecto de caracterización de variedades autóctonas. ¿Cómo surgió la iniciativa?

Profesionales del sector nos comentaron que, pese a haber muchos viveros, era casi imposible conseguir olivos certificados de Redondilla y Royuela. La realidad es que no hay seguridad varietal. La gran mayoría de los olivos autóctonos de La Rioja no tiene la certificación del banco de germoplasma mundial. Además, se carece de estudios de I+D sobre selección clonal, y árboles de una misma variedad se pueden comportar de manera muy diferente. Por eso, vamos a elegir una serie de plantas, las cultivaremos de acuerdo con las prácticas habituales y seleccionaremos los mejores clones, aquellos que sean más productivos y menos veceros.

Para desarrollar la investigación, el vivero ha duplicado la superficie de olivo. ¿En qué consiste el proyecto?

El proceso es complicado. Tiene tres fases y ahora nos encontramos en la preliminar de selección de clones. Ésta consiste en buscar árboles sanos y productivos, con una buena coloración de la aceituna. Cuando tengamos la selección, se crearán unas cabezas de clon con las que se hará un saneamiento, análisis de virus y caracterización genética. Para ello, enviaremos las muestras a la Universidad de Córdoba, al Banco Mundial de Germoplasma o al CSIC de Madrid. Después cultivaremos una parcela comparativa para tomar datos del control sanitario, de entrada en producción, tamaño de la aceituna, de la hoja... En esta fase, esperamos que el Gobierno de La Rioja certifique las muestras. Finalmente, se multiplicarán los clones. Entonces, habrá posibilidades de hacer cultivo in vitro o microinjertos.

¿Qué criterios están siguiendo para seleccionar árboles?

Nos basamos en aquello que busca el agricultor. Actualmente, el mercado demanda productividad, ausencia de vecería y, por supuesto, sanidad vegetal.

En los últimos años, los viveros se han centrado principalmente en el desarrollo de la Arbequina, ¿por qué decidieron apostar por las variedades autóctonas?

Es cierto que hay una demanda muy fuerte de Arbequina y variedades que se adaptan al cultivo superintensivo, pero no hay que olvidar el resto de variedades, sería una pérdida genética importantísima. Además, los propios viveros debemos ampliar la oferta, abrir nuevos mercados, y más teniendo en cuenta que en La Rioja hay una Denominación con 13 variedades amparadas. Desde Viveros Provedo, hemos querido dar un empujón a las autóctonas porque son signo de identidad de la DOP. Entre el 20 y el 30 por ciento de las plantaciones deberían ser de Redondilla o Royuela. Van a marcar la diferencia. Está demostrado que la Redondilla ofrece unos aceites buenísimos y la Royuela es muy productiva y constante.

No obstante, ¿van a estudiar otras variedades?

El programa de investigación se va a extender a la Empeltre, a la Machona y también a otras variedades habituales de la región amparadas por la DOP ‘Aceite de La Rioja’, pero en menor medida.

¿Qué fines persiguen con este proyecto?

Nuestro objetivo es obtener clones certificados de variedades autóctonas que sean mejores en producción y en constancia que los olivos estándar que se encuentran actualmente en el mercado.

¿Cuál es el tiempo estimado de duración?

En principio, ocho años, pero son programas muy a largo plazo, se sabe cuándo empiezan pero no cuándo acaban.

Miguel Pérez junto al campo experimental de variedades.

06

Almazara Riojana de Aldeanueva de Ebro se convierte en el primer trujal de la localidad

Los olivicultores de Aldeanueva y pueblos vecinos disponen de un nuevo molino donde llevar sus aceitunas. Durante la presente campaña 2008-2009, Almazara Riojana de Aldeanueva de Ebro ha inaugurado sus instalaciones para prestar servicio de molturación a los agricultores y moler sus propias olivas.

"Hasta ahora no había ningún trujal en la zona", asiente Javier Allo, propietario del nuevo molino junto a su hermano. Además, "cada vez estamos plantando más olivos y decidimos construir una almazara para elaborar nuestro propio aceite". Allo, cuya actividad laboral ha estado siempre ligada a la agricultura, se inició en el cultivo del olivo en 1992 como alternativa a la vid. Actualmente, posee 18 hectáreas de variedad Arbequina y un pequeño porcentaje de Redondal dispuestas en superintensivo, aunque tiene previsto ampliar a 35 el próximo año.

Para molturar su cosecha, ha habilitado un pabellón de 400 m² con zona de recepción, sala de elaboración, área de envasado y etiquetado, bodega con capacidad para almacenar hasta 110.000 litros de aceite, laboratorio, sala de catas, tienda y oficina. Las diferentes salas están separadas por paneles frigoríficos de 80 cm que permiten que cada zona mantenga su temperatura idónea garantizando un importante ahorro energético.

El compromiso medioambiental adoptado por el trujal también se aprecia en el método de molturación. La almazara dispone de un moderno sistema de centrifugación, cuya peculiaridad reside en la forma de realizar la recepción de la oliva. Cuando llega la aceituna, se almacena sin lavar en la tolva hasta justo antes de entrar en el molino. Esta operación es posible porque la lavadora depende del molino y no de la limpiadora y, además, implica el uso de menos cantidad de agua y electricidad.

Imagen interior del trujal antes de finalizar las obras.

Servicio de asesoramiento

El nuevo trujal tiene previsto molturar alrededor de 500.000 kilos de oliva la presente campaña. Sin embargo, según Allo, "en los próximo años, esperamos alcanzar el millón y medio de kilos ya que, en esta zona, hay todavía muchas fincas en formación".

Además de molturar su propia oliva y para terceros, Almazara Riojana de Aldeanueva cuenta con un departamento técnico que presta servicio de mantenimiento de fincas. Desde éste, envía notas informativas a los agricultores asesorando sobre prevención y tratamiento de posibles enfermedades, necesidades de riego, poda, momento idóneo de recolección y otros temas relacionados con el campo.

Asimismo, en un futuro cercano, se plantará junto a la almazara un campo experimental de 6.000 m con diferentes variedades en marco superintenso. Así se pretende incentivar la investigación de la olivicultura riojana, especialmente el conocimiento sobre cómo se comportan las variedades autóctonas en sistemas de cultivo modernos.

La actividad de la almazara también se centrará en fomentar el oleoturismo. "Hemos acondicionado las instalaciones para realizar visitas turísticas", cuenta el propietario del trujal. Además, "disponemos de una sala de catas, donde realizaremos cursos". Por último, Almazara Riojana de Aldeanueva de Ebro contará con una tienda donde se venderán sus dos marcas de aceite, Oleus y Altex, entre otros productos.

Vista exterior del trujal al inicio de la campaña.

ALMAZARA RIOJANA DE ALDEANUEVA DE EBRO

Dirección:
Ctra. Comarcal LR 115 Km 43, Aldeanueva de Ebro.
Fecha de constitución:
octubre de 2008.
Teléfono: 637 836 429.
Marcas de aceite:
Oleus: aceite tradicional de variedad Arbequina con un pequeño porcentaje de Redondal.
Altex: aceite tradicional de variedad Arbequina con un pequeño porcentaje de Redondal.

Caries del tronco, la enfermedad más común de los olivares antiguos

Los grandes agujeros que atraviesan las ramas gruesas de olivos antiguos delatan la presencia de la caries del tronco, la enfermedad más extendida en las plantaciones de todo el mundo. La mayoría de los olivos antiguos la padecen. Su vigor disminuye y también su productividad y rendimiento, causando una importante merma en la cosecha.

Causas y daños

La caries del tronco, o podredumbre blanca de la madera, puede ser producida por varios tipos de hongos. El más habitual es un hongo de subclase basidiomecetos y orden himeniales. Las esporas llegan al árbol mediante la lluvia y el viento, animales, o labores culturales como la recolección y la poda. Éstas se extienden con facilidad de un olivo a otro infectando toda la plantación.
Cuando el hongo se ha posado en las ramas del árbol, aprovecha las grietas para penetrar y desarrollar el micelio, que ataca los tejidos vivos. Poco a poco, se va produciendo la necrosis. La madera se pudre y el tronco se queda hueco. En momentos de fuertes ataques, aparece una especie de podredumbre blanca, de tal forma que la parte afectada adopta un aspecto similar a la yesca.
Durante la primavera y el otoño, cuando la temperatura es suave y la humedad alta, se produce el ataque más intenso de los hongos. Los olivos antiguos son los más perjudicados, debido a que no tienen tanta capacidad de respuesta como los árboles jóvenes ante las heridas y no regeneran los tejidos tan rápido.
Los daños producidos se aprecian en la parte exterior del árbol. La madera se va pudriendo a medida que aparece una depresión. Al final, el olivo queda agrietado y hueco por dentro. Éste pierde vigor y adopta un color amarillento, ya que no hay circulación de la sabia por haber desaparecido la madera.

Las caries de la madera afecta sobre todo a olivos antiguos.

> La principal causa de la caries del tronco es la eliminación de chupones o varetas vigorosas.

Prevención y medios de lucha

Aunque un olivo puede sobrevivir a la caries del tronco, la cosecha disminuye notablemente. De ahí la importancia de combatirla. Como sucede con el resto de enfermedades fúngicas, la prevención es el mejor medio de lucha contra la caries. Una de las formas más comunes de aparición o transmisión del hongo es el 'desvareteo', es decir, la eliminación de chupones o varetas vigorosas. Dicha práctica, que suele realizarse entre el final del verano y el principio del otoño, deja en el árbol importantes heridas donde el hongo encuentra una puerta de entrada al olivo. Para evitar el ataque, es fundamental tratar las heridas con cobre o cicatrizantes, medida que debe aplicarse siempre que aparezca una grieta o golpe en la corteza. Asimismo, conviene desinfectar el material de poda al pasar de un árbol a otro para evitar transmisiones.
Cuando el olivo está ya infectado, es muy difícil llegar a toda la parte dañada. No obstante, hay que tratar de cortar la parte de la madera muerta, porque ahí se encuentran las esporas del hongo anterior. Finalmente se aplica cobre u otro producto fungicida para cicatrizar la herida provocada por el corte.

Olivo afectado por la caries de la madera.

EDITA
Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural
Realiza: Oficina del Olivo
DEP. LEGAL / LR·267·2003 · ISSN / 1696·7453

Controlar la calidad del aceite en diferentes procesos

Aparato con el que se mide el índice de peróxidos y reactivos con los que se analiza la acidez y el índice de peróxidos.

Conocer el estado del aceite después de su elaboración y cuando se encuentra en bodega es fundamental para mejorar el proceso productivo y la comercialización del alimento. Así, ASOLRIOJA ha organizado para las almazaras de la Denominación, en colaboración con Linlab Rioja, la presentación de dos nuevos kits de Hanna Instruments que sirven para medir la acidez y el índice de peróxidos. Dichos parámetros determinan, entre otros, la calidad de un aceite.

La acidez aporta información útil sobre las condiciones de la aceituna en el momento de la molturación y sobre el modo de elaboración. Cuando es de 0,3º, sabemos que la oliva estaba en buen estado y que se ha molido de manera adecuada. Sin embargo, una acidez más elevada indica algún fallo durante el proceso o que el fruto no se encontraba en óptimas condiciones. Conocer la acidez permite detectar posibles errores para corregirlos y mejorar la calidad. Por su parte, el índice de peróxidos refleja la oxidación incipiente de un aceite. Si se encuentra entre 10 y 15, el producto tiene muchas posibilidades de oxidarse y, por tanto, de enranciarse. Con un índice de peróxidos menor de 7, el aceite se conservará bien, siempre y cuando se den otros factores como que el depósito se encuentre en buen estado y el aceite no esté en contacto con oxígeno. De esta manera, las almazaras tienen una orientación sobre cómo manejar el aceite de la bodega, ya que conocen qué producto deben comercializar antes y con cuál pueden hacer *coupage*.

Los dos nuevos kits de Hanna Instruments permiten saber la acidez y el índice de peróxidos en cualquier momento y de forma instantánea. Tan sólo hay que mezclar una muestra del aceite que se quiere analizar con unos reactivos determinados. El cambio de color de la muestra indica la acidez y el índice de peróxidos.

Ambos kits ofrecen una información muy útil para el tratamiento del aceite en las almazaras. No obstante, además de la acidez y del índice de peróxidos, hay que tener en cuenta otros parámetros para determinar con precisión el estado de un aceite.

Aparato con el que se mide la acidez.