

# 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  
infolivo@oleorioja.com / www.oleorioja.com

## SUMARIO

|            |                                |
|------------|--------------------------------|
| Pág. 2     | Oferta formativa 2003-2004     |
| Pág. 3     | Entrevista a Javier Erro       |
| Pág. 4 - 5 | La recolección                 |
| Pág. 6 - 7 | Almazara Ecológica de La Rioja |
| Pág. 7     | Categorías del aceite de oliva |
| Pág. 8     | Autoconsumo y comercialización |



### Almazara Ecológica de La Rioja.

La calidad alimentaria en estado virgen (pág. 6)

## ASOLRIOJA pone en marcha los cursos formativos

El sector oleícola está experimentando un rápido crecimiento en nuestra Comunidad. A lo largo de los últimos tres años, la plantación de olivo se ha duplicado, alcanzando la cifra de 5000 ha. Sin embargo, el verdadero auge está por llegar, ya que, según indican las previsiones, la superficie cultivada triplicará su extensión antes de 2010.

Este fuerte desarrollo viene acompañado con la paulatina aparición de nuevas almazaras, en detrimento de los antiguos trujales que tienden a desaparecer o a convertirse en museos del aceite de oliva.

Ante los datos mostrados, la prensa especializada considera que el sector oleícola será uno de los más importantes de La Rioja, aunque también refleja la gran problemática que este inesperado cambio conlleva: los olivicultores y técnicos de almazara no están formados ni disponen de recursos humanos especializados.

En ASOLRIOJA, conscientes de la evidente carencia de

formación, asumimos la responsabilidad de instruir a los profesionales del sector. Un territorio y un clima idóneo no son suficientes para conseguir un aceite de oliva de calidad. Precisamos técnicos preparados que conozcan aspectos tan básicos como las características edafológicas y climáticas de la región o las técnicas de olivicultura y elaiotecnología utilizadas en La Rioja.

Con la colaboración de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico, la Asociación pone en marcha, a partir de octubre, el curso 2003-2004, un extenso plan de formación que pretende acercar la más alta y eficaz instrucción a nuestros profesionales. Monográficos sobre olivicultura y elaiotecnología pasarán por las diferentes localidades riojanas con el fin de que seamos capaces de mejorar la trazabilidad del producto tras las conferencias. Además, se volverá a impartir, en Logroño, el Curso de Olivicultura, Elaiotecnología y Comercialización de los Aceites de Oliva de La Rioja, que tan excelente acogida tuvo el pasado año.

En ASOLRIOJA, os animamos a participar en los cursos formativos gratuitos, comunicando vuestro interés en la Oficina del Olivo. La formación es un derecho y un deber que tenemos que acatar si queremos conseguir un aceite de oliva de óptimas características para nuestra Comunidad.

### El cardiólogo Antonio Munilla dará una charla sobre las propiedades del aceite de oliva virgen extra para la salud

El doctor Antonio Munilla, jefe de la sección de cardiología del complejo hospitalario San Millán-San Pedro, ofrecerá el próximo 11 de octubre una conferencia de puertas abiertas sobre "El aceite de oliva virgen extra en la nutrición y salud humana". Esta intervención, que tendrá lugar en el Centro Cultural Ibercaja a las 12 de la mañana, forma parte del Curso de Olivicultura, Elaiotecnología y Comercialización de los Aceites de La Rioja y pretende sensibilizar sobre las propiedades de este producto para el cuerpo humano.

El aceite de oliva virgen extra contiene gran cantidad de componentes que favorecen el funcionamiento del organismo, como por ejemplo, la disminución de los niveles de colesterol y la mejor asimilación de vitaminas y minerales en la digestión.

Además, previene contra el envejecimiento celular, la arteriosclerosis, la demencia senil, el infarto de miocardio, las artropatías inflamatorias y algunos tumores.

## ASOLRIOJA presenta la oferta formativa 2003/2004

*La Asociación iniciará el próximo mes de octubre la oferta formativa 2003-2004 para profesionales de sector oleícola riojano. Hasta junio de 2004, se desarrollarán acciones de formación sobre olivicultura, elaiotecnia y comercialización entre otras materias. Los cursos, que son totalmente gratuitos, están subvencionados por la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico del Gobierno de La Rioja y por el Fondo Social Europeo. Los interesados pueden realizar la preinscripción en la Oficina del Olivo, Muro de la Mata 8, 5 C. Dcha. de Logroño, o llamando por teléfono al 941 23 68 68.*

IIª Edición del Curso de Olivicultura, Elaiotecnia y Comercialización de los Aceites de Oliva de La Rioja

Dirigido por orden prioritario a: jóvenes olivicultores, agricultores en general, técnicos de almazara, responsables y técnicos de la industria alimentaria y titulados en Ciencias Agrarias y/o Alimentarias.

**Contenidos:**

Gestión de una almazara, olivicultura, elaiotecnia, análisis químico, economía y organización.

**Fecha:**

de octubre de 2003 a junio de 2004

**Duración:**

300 horas

**Horario:**

viernes de 16.00 a 20.00 h. y sábados de 10.00 a 14.00h.

**Lugar:**

Centro Cultural Ibercaja

Al término del curso, **ASOLRIOJA** entregará un diploma de asistencia a los alumnos que como mínimo hayan acudido al 80 por ciento de las horas lectivas.

**Plazo de inscripción:**

Hasta el 29 de septiembre en la oficina del olivo o llamando a los teléfonos:

941 23 68 68 - 678 53 81 39

Monográficos de elaiotecnia sobre higiene y seguridad alimentaria y elaiotecnia en general, dirigidos a técnicos de almazara.

La Asociación comunicará las fechas de inicio a cada trujal. ●

### Monográficos de olivicultura dirigidos a olivicultores y agricultores que deseen introducirse en la olivicultura

| Localidad / Cursos | Fertilización y riego del olivar | Recolección del olivar: Mecanización | Olivicultura ecológica | Poda del olivo | Plagas y enfermedades del olivar |
|--------------------|----------------------------------|--------------------------------------|------------------------|----------------|----------------------------------|
| Alfaro             | 27/10/2003                       | 08/11/2003                           | 06/02/2004             | 03/04/2004     | 09/04/2004                       |
| Arnedo             | 28/10/2003                       |                                      | 13/02/2004             |                | 16/04/2004                       |
| Calahorra          | 29/10/2003                       |                                      | 19/02/2004             |                | 23/04/2004                       |
| Galilea            | 30/10/2003                       |                                      | 26/02/2004             |                | 07/05/2004                       |
| Igea               | 3/10/2003                        |                                      | 05/03/2004             |                | 14/05/2004                       |
| Cornago            | 10/10/2003                       |                                      | 12/03/2004             |                | 21/05/2004                       |
| Grávalos           | 17/10/2003                       |                                      | 19/03/2004             |                | 28/05/2004                       |
| Cervera Río Alhama | 24/10/2003                       |                                      | 26/03/2004             |                | 04/06/2004                       |





Desde la pasada década, el Gobierno de La Rioja está apostando fuerte por el cultivo del olivo. Son muchos los planes que se han ejecutado con éxito. Sin embargo, las posibilidades del sector reclaman nuevos proyectos. Javier Erro, consejero de Agricultura y Desarrollo Económico, conoce a fondo la situación por ser uno de los principales protagonistas de su rápida evolución. A continuación, Erro nos comenta las últimas novedades.

#### ¿Cuál es la situación actual del sector oleícola riojano?

Se trata de un sector que está en franca recuperación. Es cierto que hace tiempo representaba un cultivo tradicional en La Rioja y que hasta los años 90 fue perdiendo superficie. Pero desde entonces se ha incrementado y ahora ya se trata de un cultivo no complementario, sino alternativo, por las rentas que produce y por la calidad y reconocimiento del producto. Ya es un cultivo capaz de generar unas rentas suficientes y estables para la economía de los olivicultores. Actualmente hay casi 5000 ha. de olivo en La Rioja, con explotaciones bien dimensionadas, modernas y con las condiciones más adecuadas para asegurar la calidad final del producto.

#### ¿Cuáles son las principales carencias?

Cuando en 1995 nos planteamos la recuperación del cultivo del olivo y de la producción de aceite, iniciamos la moderniza-

## “La producción de aceite ha dejado de ser un complemento y es una alternativa”

### Javier Erro comenta la situación actual y el futuro del sector oleícola riojano

ción de los trujales. En estos momentos hay 15 y la mayor parte de ellos ha realizado las inversiones suficientes para poderse poner a unos niveles tecnológicos que den como fruto la alta calidad demandada en la producción de aceite. La segunda parte fue la mejora de los cultivos, y para ello se puso en marcha un Plan de Calidad del Aceite. No obstante, la principal carencia del sector es el destino mayoritario del aceite producido, que es el autoconsumo. El hecho de que no exista una comercialización de todo el aceite producido en las vías habituales, es un handicap para su lanzamiento. Este hecho puede retrasar la imagen de marca y el reconocimiento y notoriedad del producto.

#### ¿Qué acciones promueve la Consejería para solventar dichas carencias?

Básicamente se está aplicando el Plan de Calidad. Se inicia con la constitución de una asociación que agrupe, coordine y motive a productores y trujales mediante cursos de formación, mejora de técnicas de producción, etc. Este Plan contempla una serie de programas, que van desde la producción a la elaboración y la comercialización. Desde la Consejería se apuesta por estos ejes a través de Estudios para la mejora de las condiciones de cultivo y tratamiento de olivos, cursos de formación para agricultores, almazaras y empresas de transformación de aceitunas de mesa, y la puesta en marcha de un Laboratorio organoléptico. Sería positivo disponer de un laboratorio de referencia, y es algo que abordaremos en los próximos meses, para contrastar la calidad del aceite producido en cada almazara. Por otra parte, se establecen líneas de apoyo a las almazaras, que van desde la elaboración hasta la comercialización, en las que se han incluido catas programadas para que se

conozca y se valore el producto. Finalmente, otro instrumento que pondremos a disposición del sector será la Denominación de Origen, una marca que servirá como un acicate más para la promoción, notoriedad y valorización del producto.

#### ¿Qué importancia se le concede a la formación?

Si vemos el Plan de Calidad, se comprueba que la formación es necesaria para todos los pasos de la elaboración, desde la producción hasta la comercialización. Cuanta mayor profesionalización exista en todo el proceso, habrá un mayor aprovechamiento de las calidades y potencialidades del producto.

#### ¿Cómo contribuye el aceite de oliva al desarrollo económico de la Comunidad?

Como ya he dicho, la producción del aceite ha dejado de ser un complemento y es una alternativa. Por lo tanto, entra dentro del catálogo de productos que contribuyen al valor añadido que se genera en agricultura. Estamos hablando de casi 5.000 ha., que es una superficie significativa y superior a la de otros cultivos. Es un sector que está ganando un lugar privilegiado y además de cara al futuro existe una perspectiva de crecimiento importante.

#### ¿Cuáles son las posibilidades de nuestro aceite en el exterior?

De entrada, debe existir una canalización de la producción, una comercialización, y además un envasado que reconozca y acompañe a su calidad. Para eso, debe cambiarse de alguna forma la orientación de la producción, del autoconsumo se ha de pasar a una comercialización organizada. Lo que ya existe es un reconocimiento de la calidad claro. Cada vez que el aceite de oliva riojano

ha participado en ferias, ha obtenido primeros premios.

#### ¿Considera necesaria la DOP "Aceites de La Rioja"?

Sin lugar a dudas. Una de las políticas básicas de este Gobierno ha sido diferenciar la calidad de nuestros productos para conseguir valorizarlos y que tengan el reconocimiento en los mercados. Se ha hecho con otros productos y ahora se está haciendo con el aceite. La existencia de la Denominación de Origen Aceites de La Rioja contribuirá a la promoción del producto y a ganar los mercados.

#### ¿En qué beneficiará a nuestro producto?

Principalmente en el acceso a los mercados. Y también en el reconocimiento del producto, dentro de una competencia cada vez más fuerte y un mercado globalizado. Aceites de La Rioja puede estar en uno de los primeros puestos lineales en la comercialización.

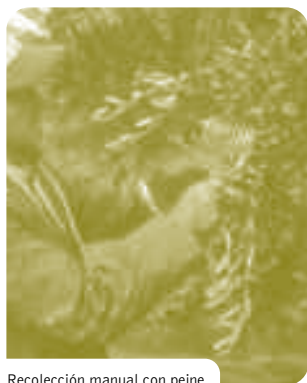
#### ¿Qué futuro le augura al sector oleícola riojano?

Un futuro muy bueno, dada la trayectoria que está teniendo en los últimos años. El incremento en el número de hectáreas – de 2.000 a principio de los años 90, a casi 5.000, actualmente – la preocupación de las almazaras por modernizarse, el interés por implantarse con superficies medias de cultivo con una dimensión aceptable y que hacen del cultivo rentable, hace que la expectativa de futuro sea francamente buena. Si además existe el empeño por mejorar permanentemente la calidad y el grado de comercialización de los productores por acercar al consumidor de una forma más organizada sus producciones, lo que esperamos es que el sector oleícola riojano siga creciendo. Porque, por supuesto, no ha llegado a su techo. ●

## La recolección manual supone del 40 al 50 por ciento del costo total de cultivo

Desde el punto de vista monetario, la recolección es, sin duda, la labor que más condiciona la economía del olivar, ya que se consolida como la operación de mayor gasto de cuantas se realizan en el ciclo del cultivo. Además, tiene una importancia decisiva en los ingresos brutos de la explotación, al determinar tanto el rendimiento de la almazara en aceite como la calidad del mismo.

Sólo los costos de recolección manual del olivo suponen del 40 al 50 por ciento del costo total de cultivo y, del 80 al 85 por ciento de toda la mano de obra. En la actualidad, la nueva olivicultura, con una adecuada implantación, realiza la recolección de forma totalmente mecanizada.



Recolección manual con peine

### MÉTODOS DE RECOLECCIÓN DEL OLIVAR

#### RECOLECCIÓN MANUAL POR ORDEÑO O A PEINE

Se extienden unas mallas o mantas debajo del olivo y mediante un peine o con las manos se derriba la oliva sobre la malla.

##### Ventajas:

Recomendable en plantaciones menores de 5 años. El daño producido al fruto y al árbol es muy bajo o nulo. Se disminuye la vecería del olivo.

##### Inconvenientes:

Requiere mayor esfuerzo que el vareo.

En plantaciones de más de 5 años, supone un incremento de tiempo y gasto.

#### RECOLECCIÓN MANUAL POR VAREO

Se extienden unas mallas o mantas debajo del olivo y mediante una vara o palo se golpean las ramas para derribar la oliva sobre la malla.

##### Ventajas:

Económicamente es más rentable que el ordeño. Es más cómodo en olivares con árboles muy grandes.

##### Inconvenientes:

Se acentúa la vecería al golpear y arrancar las ramas jóvenes que pueden producir en años posteriores. Se golpea la oliva en detrimento de la calidad sanitaria del fruto.

#### RECOLECCIÓN MECANIZADA CON VIBRADOR

Una pinza accionada hidráulicamente hace vibrar el tronco del olivo.

##### Ventajas:

Se daña mucho menos al fruto y al olivo. La compra del vibrador es amortizable a muy corto plazo en olivares de más de 8 ó 10 ha. Cabe la posibilidad de alquilar un vibrador con tractorista. El vibrador estático puede favo-

Recolección mecanizada con cosechadora



recer la rizogénesis del olivo y, por ende, su robustecimiento.

##### Inconvenientes:

Tiene más tiempos muertos y, por tanto, mayores costos. Una vibración inadecuada puede romper ramas y dañar seriamente el tronco. No se puede utilizar en plantaciones superintensivas.

Su utilización es muy difícil en plantaciones viejas o con olivos de varios pies.

#### RECOLECCIÓN MECANIZADA CON COSECHADORA DE BRAZOS O BASTONES

Una cosechadora pasa entre las filas de olivos y, mediante bastones laterales, golpea al árbol provocando la caída de la aceituna.

##### Ventajas:

Los costos de recolección son más reducidos. Durante la recolección, se necesita menos mano de obra de asistencia.

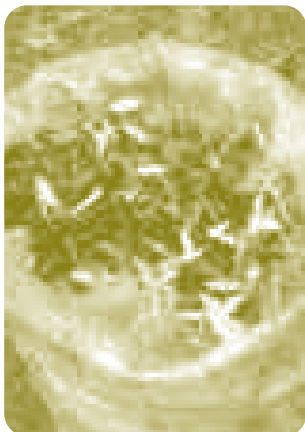
##### Inconvenientes:

Se necesita adecuar la plantación para este tipo de recolección. Aumentan los costos de implantación y de mantenimiento, como conducción o podas más severas. La compra de la cosechadora tiene una amortización peor que la del vibrador. Daña bastante al olivo y al fruto. Las olivas de las ramas más bajas se pueden quedar en el árbol. No es recomendable su utilización en plantaciones de menos de 3 ó 4 años. ●



Recolección mecanizada con vibrador y paraguas

## Noviembre se perfila como el mes idóneo para la recolección en La Rioja



La oliva es la primera fábrica de aceite. Todo el daño o manejo inadecuado va a perjudicar de forma irreversible a la calidad del producto final. Así, factores como el modo de recolección y la época condicionarán las características de los aceites.

La recolección es una práctica cultural brusca y se debe realizar con el mayor esmero posible, recogiendo la oliva del árbol sin dañar la aceituna o el olivo, y todo, al menor costo existente. Otro aspecto fundamental es la época de recolección, que varía según el clima y las variedades

de cada región. Como norma general, es aconsejable iniciar la recolección en el momento en que esté formado todo el aceite, cuando la aceituna está entreverada, evitando así la pérdida de calidad y la caída de oliva al suelo. En La Rioja, este momento llega cuando quedan pocos frutos verdes en el árbol, la mayoría en envero y algunos negros.

En años normales, el inicio de la recolección es a primeros de noviembre, en el valle, y a mediados de noviembre, en la sierra media-baja. De esta forma, evitamos la caída de la

oliva al suelo, el ataque de plagas, como los estorninos, y la mala influencia de las heladas.

No obstante, el método infalible para conocer el momento adecuado es realizar un seguimiento analítico de la maduración. ●

## Decálogo para la recolección y transporte a la almazara

1. Recoger sólo la oliva sana, exenta de daños por heladas y/o plagas.

2. El material de recolección estará limpio.

3. Coger la oliva de vuelo, es decir, directamente del árbol, sin que caiga al suelo.

4. La oliva caída al suelo no se recogerá y, si se hace, se separará de la oliva de vuelo para diferenciar calidades.

5. La recolección se realizará de la manera menos brusca posible, evitando daños al árbol y a la oliva.

6. La oliva, una vez recogida, se transportará lo antes posible (en el mismo día) a la almazara. No se almacenará en la finca, pues cualquier espera actúa en contra de la calidad del aceite.

7. Los recipientes para el transporte estarán limpios.

8. En el transporte, se comprimirán las olivas lo menos posible.

Los mejores métodos son:

–La utilización de cajas de material plástico, resistentes y lavables; la típica barquilla frutera de 15 ó 20 kg. de capacidad.

–La carga a granel sobre remolque de tractor o camión basculante, sin que el fruto alcance más de 1 metro de altura para evitar aplastamientos.

9. No se ensacará la oliva porque aumentan los costes de manipulación y porque se somete a grandes compresiones

que atentan contra la integridad de los frutos. Los sacos de material no transpirable son los peores porque allí se aceleran las fermentaciones.

10. Se realizará una buena manipulación de la oliva en la carga y descarga en la almazara. ●



Transporte de la aceituna a la almazara

## Almazara Ecológica de La Rioja, la primera empresa oleícola familiar íntegramente ecológica

Los antiguos trujales están cediendo su puesto a almazaras más modernas y sofisticadas. Nuevos sistemas e innovadores métodos de extracción, que mejoran la producción de aceite de oliva, se van incorporando, poco a poco, en todas las zonas olivereras españolas.

Aprovechando los avances más recientes, la familia Catalán Alonso decidió, en 1999, crear en Alfaro su propio trujal. Hablamos de la Almazara Ecológica de La Rioja, la primera microempresa nacional familiar en producir aceite íntegramente ecológico, desde su nacimiento. Ésta y otras particularidades



La Almazara Ecológica de La Rioja, construida en un tiempo récord de 3 meses, ha logrado grandes éxitos en su corta trayectoria

han hecho de dicha empresa una de las mejor consideradas en el panorama oleícola nacional e internacional. A continuación, exponemos los secretos de su éxito.

### Trazabilidad alimentaria total

La Almazara Ecológica de La Rioja posee varias características distintivas respecto al modelo estándar de empresa

oleícola española, adoptando la forma de lo que en Francia se denomina fermier, es decir, de pequeña explotación agraria productora, transformadora, envasadora y comercializadora. Así, la almazara controla la producción desde que se planta el olivo hasta que el aceite llega al consumidor, procedimiento que se conoce como trazabilidad alimentaria total.

### Higiene y seguridad

No obstante, la almazara de Alfaro también goza de otros recursos que avalan la calidad de sus productos, como el peculiar sistema de higiene y seguridad alimentaria. Los aceites están estrictamente clasificados en depósitos numerados que indican la finca de la que proviene la aceituna, el día de recolección y la fecha y características de elaboración. De esta manera, con el número de lote que se pone en la etiqueta se pueden conocer todos los aspectos que han condicionado la consecución del aceite.

Además, el trujal cuenta con unas modernas instalaciones que permiten producir y elaborar un aceite de oliva virgen extra ciento por ciento ecológico.



Isul ha sido galardonado con diversos premios en su corta trayectoria.

### FICHA TÉCNICA DE LA ALMAZARA

**Nombre:** Almazara Ecológica de La Rioja, S.L.

**Año de constitución:** Noviembre de 1999

**Dirección:** Carretera de Grávalos, Km. 2

**Población:** Alfaro

**Tel.** 941 18 15 12 . **Fax** 941 18 15 14

**e-mail:** [almazara@fer.es](mailto:almazara@fer.es) / <http://www.fer.es/isul>

**Visitas guiadas:** Todo el año

**Otros cultivos:** Viñedo ecológico y cultivos herbáceos ecológicos

**Número de empleados:** 5 (3 hermanos y 2 personas contratadas)

### MARCAS DE LA ALMAZARA

**ISUL:** Nombre que proviene de conjugar los nombres Isaac y Saúl, hijos de Jesús Catalán.

**Envasado en botellas de vidrio de 0,5 litros.**

**GRACCURRIS:** Nombre de Alfaro de la época romana, que significa La ciudad de Graco, soldado romano que gobernó Alfaro.

**Envasado en lata de 2,5 y 5 litros.**

### PERFIL DE CATA

A la nariz: catarata de aromas herbáceos (hierba fresca), frutales (plátano y manzana) y hortalizas (alcachofa, pimienta y tomate). Al paladar: muy dulce, ausencia de acritud, muy suave, plenitud bucal y frescor. Redondo y muy equilibrado, al final, frutos secos.

## Categorías de los aceites de oliva

### Infraestructuras

La almazara alfareña dispone de 30 ha. de olivar ecológico acondicionado para realizar labores culturales compatibles con el medio ambiente y pensadas para producir el mejor fruto.

En los 700 m<sup>2</sup> de almazara encontramos la principal peculiaridad en la zona de molienda, formada por tres líneas independientes, en contraste con la línea única de gran tonelaje que poseen la mayoría de las almazaras españolas. Dicha distinción dificulta la interrupción total del proceso de molienda en el caso de que se produzca algún fallo técnico. El trujal también alberga el sistema continuo de dos fases, bodega, envasadora, almacenes y la zona de recepción. Como garantía de higiene, toda la maquinaria es de acero inoxidable.

### Calidad en estado virgen

La desarrollada infraestructura y la política de empresa le han permitido a la familia Catalán Alonso producir, elaborar y comercializar un aceite ecológico de perfil físico-químico y sensorial excelente, con una acidez libre mínima y una puntuación en cata de 8 a 8,5 puntos sobre 9. Muestra de su calidad son los premios recibidos por Isul en los últimos años. El aceite de la almazara de Alfaro ha sido galardonado con el primer premio de la Feria Internacional Ecoliva 2000 de Jaen y, con el mismo reconocimiento, en la Feria Ecoviure 2001 de Manresa.

Es indudable que la Almazara Ecológica de La Rioja ha sabido aprovechar todos los avances tecnológicos para labrarse un camino de grandes éxitos. Así sus aceites, Isul y Graccurreis, se han convertido en la calidad alimentaria en estado virgen. ●



*Los tipos de aceite de oliva virgen generan, en ocasiones, dificultades para distinguirlos. Las fronteras son claras, pero la escasez de información y la publicidad engañosa han llevado a muchos consumidores a la compra de un producto que no conocen adecuadamente. Con el fin de solventar este problema, exponemos a continuación la diferencia entre las tres categorías de aceite de oliva virgen: extra, virgen y corriente o lampante.*

Los aceites de oliva vírgenes son aquellos que se han obtenido exclusivamente por procedimientos mecánicos, sin la intervención de ningún proceso químico. Su clasificación atiende a parámetros físico-químicos, que miden el grado de acidez, y sensoriales, que puntúan las cualidades organolépticas, establecidos por el Consejo Oleícola Internacional.

### ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y VIRGEN

La calidad del aceite empieza a determinarse en el campo. El estado de la aceituna y el sistema de elaboración de la almazara condicionarán la calidad del producto. Para obtener un aceite virgen extra, es imprescindible disponer de una aceituna en perfectas condiciones, además de moltar el fruto el mismo día de la recolección, elaborar el aceite a baja temperatura y trasladarlo a depósitos de almacenamiento adecuados. El resultado será un zumo de aceitunas sin defecto alguno, con un aroma y sabor genuinos y las cualidades sensoriales de la aceituna fresca.

El grado de acidez, que está relacionado con el proceso de elaboración, no será mayor de 1°. Éste no responde a criterios de sabor, sino que es un parámetro químico que determina la cantidad de ácidos grasos libres.

En el momento en el que se produce una pérdida de calidad, bien en la aceituna o en el proceso de elaboración, el aceite de oliva extraído es virgen. Su grado de acidez no superará los 2°.

### ACEITE DE OLIVA VIRGEN LAMPANTE

El aceite de oliva virgen corriente o lampante resulta de utilizar aceitunas dañadas y un proceso de elaboración que presenta anomalías. Debido a sus deficientes cualidades, no es apto para el consumo y debe ser refinado previamente mediante procedimientos físicos o químicos. En este proceso, se eliminan todos los componentes no deseados, dejando un aceite casi desprovisto de sabor, olor y color. Finalmente, a este jugo, se le añade una cantidad de aceite de oliva virgen para obtener lo que se denomina aceite de oliva.

Este producto ha sido objeto de numerosas campañas publicitarias que han llevado a error al consumidor en determinados aspectos. Siempre se ha tendido a creer que el aceite de oliva de 0,4° es mejor que el de 1° debido a que es más suave al paladar. Esta concepción es un tanto equivocada, pues la razón de que el de 0,4° sea más suave es que contiene menos cantidad de aceite de oliva virgen que el de 1°.

### ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

El orujo es el residuo de la aceituna molida y prensada al que hay que aplicar una serie de disolventes químicos para extraer el aceite que contiene. El resultante no es apto para el consumo, por lo que debe ser refinado y mezclado con aceites del oliva vírgenes.

A pesar de provenir de la aceituna y de contener aceite de oliva, no se puede considerar como tal puesto que es un producto muy poco natural. ●

## Autoconsumo y comercialización

### Más del 65 % del aceite que se produce en La Rioja se destina para consumo particular

*El autoconsumo se perfila como el principal enemigo de la comercialización del aceite de oliva de La Rioja. Éste no sólo plantea un problema para la puesta en el mercado de nuestro producto, sino que también paraliza el desarrollo de todo el sector oleícola riojano, al no dejar excedentes para la venta.*

*Actualmente, en nuestra Comunidad, más del 65 por ciento del aceite que se produce se destina para consumo particular. Típico del pequeño olivicultor, que lleva sus olivas a una almazara para elaborar el aceite y, después, consume el jugo obtenido a lo largo de todo el año.*

La situación se agrava de manera considerable cuando el agricultor cuenta con excedentes del producto. En años de grandes cosechas, si la cantidad de aceite obtenido supera la media de lo consumido normalmente entre familiares, la mayoría de

los olivicultores vende su aceite, sin etiquetar, a amigos y conocidos. Este hecho arroja una doble problemática: ilegalidad y falta de ética.

#### ILEGALIDAD Y DESPREOCUPACIÓN

La venta de aceite sin etiquetar es ilegal porque incumple la legislación técnico sanitaria aplicable. La Ley de Etiquetado afirma que el aceite puesto en circulación, al igual que cualquier otro alimento envasado, debe llevar su correspondiente etiqueta. Ésta ofrecerá una serie de información obligatoria, como la almazara envasadora y su registro sanitario, la marca, la denominación, el número de lote, el contenido neto, la fecha de caducidad, el punto verde de gestión de envases y demás datos voluntarios.

La venta de aceite sin etiquetar no es ético porque la almazara



Cata del aceite de oliva virgen extra de La Rioja.

es víctima de una competencia desleal. Para colmo, en la mayor parte de los casos, el olivicultor es socio del trujal y, por lo tanto, se hace la competencia así mismo. ¿Dónde se ha visto que un agricultor se haga la competencia así mismo? Debemos ser conscientes y actuar con diligencia.

#### UN AUTOCONSUMO EQUILIBRADO

En el caso de los olivicultores que dispongan de una conside-

rable cantidad de aceite, lo ideal es hacer una previsión de lo que no van a consumir y dejar el aceite restante en la almazara para que ésta pueda comercializarlo, incrementando las ventas y los beneficios. Aplicando esta fórmula, la almazara seguro estará más capitalizada, el socio no tendrá que disponer de su propio dinero para ampliar el capital social de la cooperativa y el kilo de oliva molturada le saldrá más barato.

Y no nos confundamos, con todo esto no se quiere ir en contra del autoconsumo. Lo que se pretende hacer ver es que autoconsumo y comercialización deben ser equitativos y sostenibles.

El excesivo consumo particular va ligado a caracteres socio-culturales, pero ahora que el sector oleícola riojano comienza a tener repercusiones económicas esperanzadoras.

Debemos poner en marcha cuantas políticas sean necesarias para evitar el desmesurado e indiscriminado autoconsumo. ●

