23 · JULIO 2010

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

Agricultura establecerá las cuotas de certificación de los operadores de la DO

Mejorar la gestión del sistema de certificación de la DOP 'Aceite de La Rioja' y favorecer la agilidad de los trámites burocráticos son los principales propósitos de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, que a partir de la campaña 2010-2011 establecerá las cuotas de certificación de los operadores de la denominación de origen. Así lo han notificado las técnicos de Calidad Agroalimentaria en una reunión informativa dirigida a los profesionales del sector oleícola.

A partir de esta campaña 2010-2011, Agricultura determinará las tasas que deben abonar los operadores por los gastos derivados de la certificación y las publicará en la Ley de Tasas. Hacia el mes de septiembre, ASOLRIOJA solicitará el reembolso de las cuotas y posteriormente pagará la cuantía correspondiente a la Consejería de Agricultura por los trabajos de certificación.

El resto de las cuotas serán fijadas por ASOLRIOJA hasta que se constituya el Consejo Regulador de la DOP 'Aceite de La Rioja' en 2011. No obstante, los operadores realizarán un único pago para todas las cuotas en el mes de septiembre (continúa en la página siguiente).

sumario

Dos aceites riojanos son premiados en Ecotrama 2010. 3

Un estudio revela altos contenidos de ácido oleico en el aceite riojano. 4

Entrevista a Gabriel Beltrán, investigador de IFAPA. 7

El Consejo Regulador de la DOP 'Aceite de La Rioja' quedará constituido en 2011

A la espera de que el Consejo de Gobierno de La Rioja apruebe el decreto para la creación del Consejo Regulador de la DOP 'Aceite de La Rioja', se prevé que la citada normativa se publique durante el último trimestre del año. Entonces, se publicará una orden por la que se convocan elecciones y en 2011 quedará constituido el Consejo Regulador del aceite de oliva riojano con denominación de origen.

El nuevo organismo se erigirá como órgano gestor de la DO y asumirá las funciones que hasta ahora realiza ASOLRIOJA. Así, la actividad del Consejo se centrará en proponer normas técnicas de producción y elaboración, incentivar la elaboración de estudios, promocionar la denominación, velar por el cumplimiento de la normativa vigente, establecer normas de campaña, gestionar las cuotas establecidas por la consejería tutelante y elaborar sus propios presupuestos.

Además, el Consejo gestionará los registros públicos de la DOP 'Aceite de La Rioja', potestad administrativa que le viene conferida por ser un ente de naturaleza pública. Cuando en 2005 se aprobó la Ley de Calidad que establece las bases para la constitución de los consejos reguladores, los profesionales del sector oleícola decidieron que el nuevo organismo adquiriese la forma jurídica de consejo público. De esta forma, gozará de alguna potestad administrativa, pero se regirá por el derecho privado. Su funcionamiento y actividad seguirán el modelo de la empresa privada.

Voto ponderado

El órgano de gobierno será el pleno. Éste estará constituido por el presidente, el vicepresidente, 4 vocales del sector productor, 4 vocales del sector elaborador-comercializador y dos representantes de la Consejería de Agricultura con voz pero sin voto. Los miembros del pleno serán elegidos de forma democrática por los operadores inscritos en los registros de la DO. Los candidatos sólo podrán aspirar a uno de los dos sectores aunque formen parte de ambos. Sin embargo, podrán votar en los dos subsectores.

El voto para la elección del órgano de gobierno será ponderado. En función de la participación que tenga cada persona inscrita, tendrá más o menos votos. En el caso del sector productor, la participación correspondiente a cada miembro se establecerá dependiendo de la superficie. En el sector elaborador-comercializador, se tendrá en cuenta el volumen de la actividad económica.

Una vez finalizado el proceso electoral, quedará constituido el Consejo Regulador de la DOP 'Aceite de La Rioja', en el que entrarán a formar parte todos los profesionales inscritos en la denominación de origen. A partir de este momento, el nuevo órgano gestor se autofinanciará con las cuotas de sus asociados y mediante subvenciones y convenios de colaboración, entre otros.

Profesionales del sector oleícola en una reunión informativa de la Consejería de Agricultura.

La constitución del consejo contribuirá a la regulación del sector oleícola.

Los aceites riojanos 'Graccurris' y 'Lealtanza', premiados en Ecotrama 2010

El concurso internacional de aceites ecológicos Ecotrama 2010, celebrado durante la Feria BioCórdoba el paso mes de junio, ha vuelto a premiar la calidad de los aceites riojanos con DO. La marca 'Graccurris', de Almazara Ecológica de La Rioja en Alfaro, ha obtenido la medalla de oro. Con la plata, ha sido galardonado el aceite 'Lealtanza', de Bodegas Altanza de Fuenmayor.

Un jurado integrado por prestigiosos catadores y responsables de compras de conocidas firmas ha sido el encargado de adjudicar los premios entre los participantes. Almazaras de España, Italia, Grecia y Portugal han presentado sus aceites en Ecotrama 2010, que este año ha incrementado en un 20 por ciento el número de muestras recibidas. Especial representación han tenido los aceites andaluces con un 32 % de la participación, italianos con el 28 %, y de La Rioja con el 14 %.

Poner de manifiesto el creciente prestigio y la calidad alcanzada en los últimos años por las almazaras ecológicas es el principal propósito de Ecotrama, que se celebra desde hace más de una década.

De los 14 aceites que han recibido mención, el premio especial de la Diputación de Córdoba ha recaído sobre el aceite 'Primo', de la almazara italiana Frantoi di Cutrera.

En su pasada edición, Ecotrama premió a los cinco aceites riojanos que se presentaron a concurso. 'León Cambra', de Ecolive Rioja en Alfaro, obtuvo la medalla de oro. La medalla de plata fue para 'Santificetur' y 'Candor', de Almazara Valle del Iregua en Albelda; 'Graccurris', de Almazara Ecológica de La Rioja, y 'Hejul', de Almazara Hejul en Galilea.

Graccurris

Variedad:
arbequina.
Perfil de cata: aromas y sabores frutados intensos. Sabor goloso y muy armonioso.
Distintivos de calidad:
· DOP 'Aceite de La Rioja'.
· Agricultura Ecológica.
· Certificación JAS (Japón).
· Certificación NOP-USDA (USA).
Premios recibidos:
· Medalla de oro en Ecotrama 2010.
· Medalla de plata en Ecotrama 2009.
· Primer premio de la Feria Internacional Ecoviure 2008 de Manresa.

Comercializa: Almazara Ecológica de La Rioja / Muro Alto 9 · Alfaro
Teléfono : (+34) 941 181 512
Fax : (+34) 941 181 514
e-mail: isul@isul.es
Web: www.isul.es

Lealtanza

Variedad:
arbequina.
Perfil de cata: a nariz, desprende un aroma fresco y frutal, con notas de hierba recién cortada, manzana verde madura y un ligero recuerdo de almendra verde madura.
En boca, es denso, delicado y frutado, con un sutil amargor y un picor muy grato en el retrogusto.
Distintivos de calidad:
· DOP 'Aceite de La Rioja'.
· Agricultura Ecológica.
Premios recibidos:
· Medalla de plata en Ecotrama 2010.

Comercializa: Bodegas Altanza/ Ctra. N-232, km 419,5 · Fuenmayor
Teléfono : (+34) 941 450 860
Fax : (+34) 941 450 804
e-mail:
altanza@bodegasaltanza.com
Web: www.bodegasaltanza.com

Los aceites riojanos con denominación de origen contienen unos niveles de ácido oleico superiores a la media

Con una concentración de 70 ppm, los aceites de la DOP 'Aceite de La Rioja' presentan niveles de ácido oleico superiores a la media en aceites de similares características. Así lo refleja el estudio 'Caracterización de parámetros de calidad del aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Rioja', desarrollado por el CTIC y ASOLRIOJA con la colaboración de la ADER y que se ha presentado recientemente.

El proyecto se basa en el análisis de aceites riojanos con DO de las campañas 2006-2007, 2007-2008 y 2008-2009 para conocer el valor añadido de nuestro aceite en diferentes parámetros. Además de los beneficios saludables de aceites de oliva virgen extra de nuestra región por el gran aporte del ácido oleico, se han obtenido otra serie de conclusiones que permiten caracterizar los aceites y conocer las diferencias que existen entre ellos.

El oro líquido de La Rioja goza de grandes cualidades y notas de calidad

Como característica general, los aceites amparados por la DOP 'Aceite de La Rioja' son frutados, ligeramente verdes-amargos, picantes y dulces. Presentan atributos muy equilibrados, con aromas verdes que recuerdan a la alcachofa fresca y, en paladar, trae vestigios de tomate y huerta. Son amargos y picantes al inicio de la campaña y más dulces al final, con aromas a manzana y almendra fresca. También se caracterizan por su fluidez, con lo que aportan una sensación muy agradable al catarlos. Éstas son las conclusiones de los resultados de los análisis organolépticos de un panel de cata oficial y del cromatógrafo, que determina la huella dactilar de aromas.

Las diferencias en las características sensoriales de los aceites analizados vienen determinadas por la variedad de olivo, las condiciones edafológicas, las circunstancias climáticas, la forma de recolección y el tiempo de espera entre la recolección y la molturación. Entre los aceites de Rioja Baja, Media y Alta, se aprecia que los de Rioja Alta contienen índices de amargor ligeramente superiores. En cambio, los de Rioja Media y Baja son más dulces.

No obstante, tanto los análisis organolépticos como los fisicoquímicos reflejan que el comportamiento de los aceites de la DOP 'Aceite de La Rioja' de todas las zonas de la comunidad difiere muy poco entre sí. Los aceites elaborados bajo la denominación de origen tienen semejanzas para el 80% de los atributos analizados. Sólo son significativamente distintos en valores como el índice de peróxidos y de color.

El oro líquido de nuestra región pertenece a la escala cromática del verde-ocre. El de Rioja Baja presenta tonalidades más verdes, características de los aceites con aromas y sabores frutados. Por su parte, los aceites de Rioja Alta son más ocres, color que simboliza la presencia del atributo del amargor-verdor en el aceite, debido al uso de olivas que no han terminado de completar su maduración.

Con unas características muy diferenciales, el estudio concluye que todos los aceites de La Rioja con denominación de origen presentan grandes cualidades y notas de calidad. Además, su alto contenido en ácido oleico le convierte en alimento indispensable para nuestra dieta, ejerciendo un efecto beneficioso para la salud.

Elena Romero, jefa del proyecto, durante una presentación del estudio en el CTIC.

Datos medios del análisis de los aceites riojanos con DO

Acidez: 0,12º. El índice más bajo se encuentra en los aceites de Rioja Media de la campaña 2008-2009, con una media de 0,07º. La acidez más alta corresponde a los aceites de Rioja Media analizados en la campaña 2007-2008, con una media de 0,17º.

Índice de peróxidos: 3,90 mEq 02/kg. El valor más elevado es de 4,90 mEq 02/kg, correspondiente a los aceites de Rioja Alta de la campaña 2007-2008. El menor es el de los aceites de Rioja Media de la campaña 2008-2009, con 3,40 mEq 02/kg.

Absorbancia en el ultravioleta K270: 0,09 nm. Los aceites de Rioja Baja de la campaña 2008-2009 tienen la absorbancia en el ultravioleta K270 más alta, 0,11 nm. La más baja se registra en los aceites de la campaña 2006-2007 de Rioja Baja, 0,07 nm.

Absorbancia en el ultravioleta K232: 1,47 nm. El valor más elevado es de 1,51 nm para los aceites de Rioja Alta de la campaña 2008-2009. El menor, de 1,41 nm para los aceites de Rioja Baja de la campaña 2006-2007.

Ceras totales: 45,57 mg/kg. El índice mayor lo registran los aceites de Rioja Baja de la campaña 2008-2009 con 63,52 mg/kg. El menor, los aceites de Rioja Media del período 2007-2008 con 22,25 mg/Kg.

Humedad y materias volátiles: 0,16%. Rioja Alta ha registrado 0,24% de humedad en la campaña 2007-2008. El dato más bajo corresponde a los aceites de Rioja Baja de la campaña 2006-2007 con 0,14%.

Impurezas: 0,05%. Los aceites de Rioja Alta han tenido un 0,13% en la campaña 2008-2009, el índice más elevado. El más bajo corresponde a los aceites de Rioja Baja de la campaña 2006-2007 con 0,01%.

Características organolépticas: todos los aceites de La Rioja presentan grandes cualidades organolépticas y notas sensoriales de calidad. Son frutados, ligeramente verdes-amargos, picantes y dulces en equilibrio. A nariz, desprenden aromas a alcachofa y, en boca, traen vestigios de tomate y de huerta. Son amargos y picantes al inicio de la campaña y más dulces al final, con aromas a manzana y almendra fresca. Además, son muy fluidos, por lo que aportan una sensación muy agradable al catarlos.

Concentración de ácido oleico: 70,04 ppm. Los aceites de Rioja Alta de la campaña 2007-2008 presentan el mayor nivel de ácido oleico con 71,16 ppm. Los que contienen el nivel más bajo son los aceites de Rioja Media de la campaña 2006-2007 con 67,30 ppm.

06

Menor espacio, mayor calidad

Las minialmazaras, una buena opción para producir aceites de calidad en La Rioja

En un mercado agroalimentario cada vez más competitivo, la producción de aceites de calidad se vuelve imprescindible para hacerse un hueco entre los consumidores. Una alternativa viable para la obtención de aceites diferenciados es el uso de minialmazas. Se trata de modernos sistemas de molturación, compactos y portátiles, que permiten elaborar pequeñas producciones de aceite de oliva, de gran calidad y muy localizadas.

En La Rioja, al ser una región con fincas relativamente pequeñas, las minialmazaras se perfilan como una opción idónea para los productores que deseen comercializar su propio aceite. Con una capacidad media de molturación de entre 100 y 350 kg/hora, estos sistemas compactos permiten optimizar la calidad del producto y elaborar aceites con características muy determinadas. Como ejemplo, se pueden producir aceites de una parcela puntual o de olivos centenarios, entre otros.

Las minialmazaras ofrecen las mismas prestaciones que los sistemas de grandes dimensiones. Están formadas por el molino, la batidora, el decánter y el depósito separador. No obstante, carecen de limpiadora, falta que se puede suplir utilizando métodos de recolección manuales para no ensuciar la oliva o adquiriendo una lavadora. Tampoco gozan de centrífuga vertical, pero la decantación del aceite se puede realizar en los depósitos de almacenamiento.

Para habilitar este método de elaboración, tan sólo se necesita un pabellón pequeño, con accesos de luz y agua que permitan poner en marcha la maquinaria. De esta forma, los olivicultores proceden a la producción de un aceite propio. Sin embargo, si desean comercializar el producto, se requiere acondicionar el lugar de acuerdo a la normativa vigente en materia sanitaria y figurar en el registro de industrias agrarias, entre otros.

Ahorro y rápida amortización

Además de para pequeños agricultores, las minialmazaras son de gran utilidad en molinos grandes que apuestan por la comercialización de aceites exclusivos. Asimismo, ante una avería en campaña de la maquinaria principal, no se ven obligados a detener la molturación pudiendo utilizar como alternativa el sistema compacto. Las minialmazaras también se muestran muy apropiadas para la experimentación e investigación de aceites.

Son sistemas rentables y suponen un ahorro económico importante respecto a la maquinaria estándar. Puesto que trabaja durante horas en campaña, la inversión se puede amortizar en un corto período de tiempo. Su coste fluctúa entre 30.000 € y 50.000 €, en función de las prestaciones y de la empresa comercializadora. En la actualidad, no más de media docena de firmas comercializan las minialmazaras en todo el planeta.

Sistema compacto de elaboración de Almazara Experimental La Grajera.

Pequeños depósitos para realizar la decantación, que suplen la carencia de centrífuga vertical.

“El batido es la etapa del proceso de extracción que menos ha evolucionado”

ENTREVISTA: Gabriel Beltrán, investigador del centro de IFAPA de Jaén

Gabriel Beltrán.

El estudio del proceso de elaboración de aceite de oliva centra el trabajo de Gabriel Beltrán como investigador titular en el Centro Venta del Llano, delegación del Centro de Investigación y Formación Agraria (IFAPA), que tiene la Junta de Andalucía en Mengíbar (Jaén) para contribuir al conocimiento del aceite de oliva. Con más de 16 años de experiencia, este doctor en Ciencias Químicas, que ha participado en la mesa redonda sobre experiencias de investigación de la II Fiesta del Aceite de Arnedo, habla de los últimos avances en materia de elaboración de aceite.

En la actualidad, ¿en qué centra las investigaciones IFAPA?

En el estudio de las condiciones de la molienda y su efecto en las características nutricionales y sensoriales del aceite, así como en el rendimiento del proceso de elaboración. Desde hace tiempo, trabajamos también en la fase del batido de la pasta regulando las diferentes variables y aplicando la tecnología de ultrasonidos de potencia como ayuda al calentamiento rápido de la pasta y/o para la sustitución del empleo de las batidoras tradicionales. Por otro lado, se investiga la fase de clarificación de los aceites tanto en la optimización del uso de las centrífugas verticales como en la automatización del sangrado de decantadores naturales. Todas estas líneas de estudio están integradas dentro de un proyecto más ambicioso, que es la automatización del proceso de extracción. En la fase de almacenamiento, investigamos la eliminación del decantado de los depósitos para evitar alteraciones no deseadas en las características del aceite.

¿Qué partes del proceso de elaboración de aceite presentan más deficiencias y son susceptibles de mejora?

La fase de batido es la etapa del proceso de extracción que menos ha evolucionado en los últimos años con diferencia. Debemos tener en cuenta que de su regulación depende en gran medida el rendimiento del proceso y las características finales del aceite. Otro aspecto del proceso evidentemente mejorable es la automatización y la aplicación de las nuevas tecnologías a la regulación y optimización del proceso.

Además, investigan sobre 'almazaras inteligentes', ¿en qué consiste este proyecto?

Se trata de un proyecto emblemático de nuestro centro, en cuya temática fuimos pioneros ya en los años 80, obviamente con las limitaciones tecnológicas de aquella época. Gracias a los avances tecnológicos disponibles, como los 'sensores en línea' y los modelos de optimización, estamos más cerca de alcanzar los objetivos. Con esta línea de investigación, se pretende conseguir a través de sensores la caracterización del fruto a la entrada en la almazara, de la pasta en la batidora, del orujo, del aceite a la salida del decánter y de la centrífuga vertical. Así se pretende establecer un modelo que, en función de las características de la oliva y de las consignas en cuanto a características del aceite a producir y del rendimiento del proceso, optimice las diferentes variables hasta adecuarse a las directrices establecidas por el responsable de la planta.

¿Cómo incidiría la implantación de estos sistemas en la mano de obra?

La implantación de estas nuevas tecnologías no tiene por qué repercutir de forma negativa en la mano de obra. No obstante, requerirá de personal mucho más especializado, lo que dará lugar a una mayor profesionalización del sector.

¿Cómo se divulgan todos estos proyectos de investigación?

Desde IFAPA, consideramos la trasferencia y divulgación de resultados de los proyectos de I+D+i una parte fundamental de su estructura y razón de ser. Ésta se lleva a cabo mediante cursos a maestros de almazara y postgrados para profesionales del sector oleícola. Además, se realizan jornadas divulgativas y de demostración, y se presta asesoramiento técnico por parte de nuestros especialistas, que en breve se unificará en la Plataforma SERVIFAPA. No debemos olvidar nuestras publicaciones divulgativas en revistas del sector, monografías especializadas y guías para el productor.

¿Cuándo saldrán al mercado las mejoras y cuál será su coste?

Evaluar cuándo van a salir al mercado los resultados de las investigaciones es difícil. Fundamentalmente, depende de que las empresas asuman estos avances y decidan comercializarlos. En cualquier caso, sería a corto y medio plazo en función de las características de los resultados. El coste no debería ser demasiado elevado, similar al de los sistemas de automatización que ya se instalan en las almazaras.

¿Cómo incidirán los avances en la calidad del aceite?

Positivamente en la calidad reglamentada. Pero lo más importante es que se favorecerá la obtención de aceites con mejores características sensoriales y, desde el punto de vista nutricional, más saludables. Esto permitirá la obtención de aceites diferenciados y más competitivos en los mercados nacionales e internacionales.

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

La casi totalidad de las plantaciones de arbequina de Rioja Alta, afectadas por los fríos invernales

Las bajas temperaturas del pasado invierno han tenido consecuencias negativas para los olivares de Rioja Alta. Desde ASOLRIOJA, se estima que en torno al 90 por ciento de las plantaciones de arbequina se han helado. Árboles de hasta 8 años han perdido la masa foliar, tan solo ha sobrevivido la raíz de las plantas. La nieve y el hielo han permanecido durante días sobre el olivo, causando daños irreversibles en la vegetación.

Como consecuencia, dichas plantaciones han perdido la cosecha de las dos próximas campañas. A lo largo de este año, los árboles tratarán de recuperarse y, en 2011, se prepararán para empezar a dar aceituna en 2012, siempre y cuando no se vuelvan a repetir las heladas rigurosas de este atípico invierno.

Para apoyar la recuperación de los olivos, ahora que el árbol ha iniciado el movimiento de la savia, se recomienda realizar una poda, eliminando la zona afectada de la planta y dejando la parte verde. Posteriormente, se debe escardar para quitar los brotes más débiles y peor colocados en la estructura del árbol. De esta manera, quedarán las varetas más vigorosas y se podrá formar el olivo de nuevo.

Durante los meses de verano y otoño, es necesario realizar nuevas escardas para continuar con su formación. Con este trabajo, se evitarán problemas y costes en la poda del año siguiente. Además, se aconseja aplicar cobre para cicatrizar las heridas causadas por los hielos así como abonos foliares y nutrientes con el fin de asegurar el desarrollo y la buena salud de la planta.

Peligro de sequía

El resto de zonas olivareras de la comunidad no han sufrido tan bajas temperaturas durante el invierno, con lo que la campaña 2010-2011 no se verá comprometida a causa de las heladas. Además de en Rioja Alta, este fenómeno ha afectado únicamente a unas pocas fincas de arbequina y otras variedades sensibles al frío de Rioja Baja y Rioja Media.

No obstante, la sequía puede condicionar la próxima campaña, especialmente en Rioja Baja. Aunque los árboles tienen una abundante cantidad de muestra, los olivos de secano tenderán a tirar fruto para regularse. Si no llegan las lluvias, se augura una cosecha deficiente, ya que la aceituna será escasa y pequeña.

Mejor suerte correrá el olivar de regadío y las plantaciones de Rioja Media, donde las condiciones climatológicas están siendo más favorables para el cultivo del olivo.

Plantación de arbequinos helados en Rioja Alta.

Daños causados por las heladas.