

# 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

# Aprobado el decreto para la creación del Consejo Regulador de la DOP 'Aceite de La Rioja'



El pasado 1 de octubre se publicó en el BOR el Decreto 48/2010, de 17 de septiembre, por el que se crea la Corporación de Derecho Público Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Aceite de La Rioja y su reglamento. Según la normativa, el nuevo organismo deberá constituirse antes del 30 de septiembre de 2011.

Además, con la aprobación del citado decreto, queda derogada la Orden 32/2004, de 8 de octubre, por la que se aprobó la marca de calidad del aceite riojano y su reglamento con carácter transitorio hasta la publicación del actual decreto. El siguiente paso para la constitución del consejo regulador es la convocatoria de elecciones a vocales. La Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural realizará la convocatoria mediante una orden que se publicará en el BOR (continúa en la página siguiente). ➔



sumario

Se aprueban los envases de PET y PT para comercializar aceite riojano con denominación de origen.

3

El Servicio Riojano de Empleo promueve el 'Curso de Maestro de Almazara'.

4

LR115 Almazara Riojana estudia adaptar las variedades minoritarias a la recolección mecanizada.

6

# Agricultura convocará elecciones para el Consejo Regulador de la DOP 'Aceite de La Rioja'

En las próximas semanas, está prevista la publicación en el BOR de la orden por la que se convocan elecciones a vocales para el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida 'Aceite de La Rioja'. Entonces, se iniciará el proceso electoral para elegir a los profesionales que integrarán el Consejo Regulador, organismo que asumirá la gestión de la figura de calidad del aceite de oliva riojano.

De acuerdo a la normativa vigente, la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural se encargará de organizar y coordinar todo el proceso a través de la Dirección General de Calidad, Investigación y Desarrollo Rural. En primer lugar, se creará una Comisión Electoral Central y una Comisión Electoral del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja, ambas con sede en Logroño y formadas por personal de la administración pública que velará por el correcto desarrollo de las elecciones. Representantes de organizaciones profesionales agrarias y asociacio-

nes profesionales del sector podrán asistir a las comisiones como observadores previa petición escrita.

Tras publicar los censos, la Comisión del CRDOPAR abrirá el plazo para la presentación de candidaturas entre los días 46 y 49 tras la publicación en el BOR de la orden por la que se convocan elecciones. Las candidaturas se presentarán mediante solicitud de proclamación ante la Comisión, que estará ubicada en la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

Serán electores y elegibles los operadores de la DOP 'Aceite de La Rioja' pertenecientes a cada uno de los censos establecidos. Una misma persona física o jurídica no podrá ostentar la condición de elegible en varios censos. Son candidatos las organizaciones profesionales agrarias, asociaciones de La Rioja e independientes avalados por un número de electores que correspondan al menos al 5 por ciento de la superficie inscrita en el sector productor

o al mismo porcentaje del volumen de la actividad económica del sector elaborador/ensavador/comercializador.

Agricultura elaborará los censos en los que tendrán representación paritaria el sector productor y el sector elaborador/ensavador/comercializador. El censo A, o del sector productor, estará constituido por los operadores de la DOP que sean titulares de explotaciones agropecuarias. El censo B, o del sector elaborador/ensavador/comercializador, se dividirá en dos subcensos, uno constituido por operadores inscritos como industrias de elaboración y otro por ensavadores y/o comercializadores.

## Voto ponderado

Para la elección de los candidatos, se adoptará el sistema de voto ponderado, siendo el mínimo de votos por operador 1 y el máximo 3. Los votos correspondientes a cada operador se establecerán en función de la superficie inscrita en el caso del sector productor; dependiendo de los litros presentados a certificación para elaboradores; y del volumen de aceite etiquetado para comercializadores/ensavadores. La votación se celebrará 84 días después de la publicación de la citada orden. Una vez finalizado el proceso, se proclamará a los vocales electos. El Consejo Regulador de la DOP 'Aceite de La Rioja' quedará constituido 23 días después de la asistencia a las urnas. En el caso de presentarse una única candidatura, no será necesario celebrar la votación y el Consejo quedaría constituido a los dos meses y medio de la publicación de la orden.

La regulación del proceso electoral quedará establecida en la orden por la que se convocan elecciones a vocales para el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja, que se publicará en las próximas semanas. Una vez publicada la orden, los interesados podrán obtener información en Agricultura o en la página web [www.oleorioja.com](http://www.oleorioja.com)



Olivares de La Rioja.





# Aprobados los envases de PET y PT para comercializar aceite riojano con DO



Envasado de aceite en una garrafa de PET.



Olivicultores riojanos llevan a descargar la oliva a la almazara.

Los comercializadores de aceite de la DOP 'Aceite de La Rioja' ya pueden utilizar los envases de PET y PT para sacar su producto al mercado. Con el fin de ampliar el ámbito de venta, los profesionales del sector oleícola han decidido autorizar el uso de envases de PET y PT de cualquier tipo de capacidad, forma y color, siempre y cuando no superen los 5 litros, según determina la normativa de comercialización del aceite de oliva.

Los nuevos formatos se suman así a los envases de vidrio y lata, aprobados inicialmente por el Consejo de Coordinación de la DOP 'Aceite de La Rioja'. De esta manera, se pretende seguir mejorando el posicionamiento de la denominación de origen en el mercado, favoreciendo una mayor rotabilidad del producto y una mayor difusión.

El uso de envases de PET y PT queda autorizado desde la presente campaña 2010-2011 por parte de los miembros del consejo de coordinación, que también han fijado las normas para la cosecha que comienza. La fecha de inicio de recolección y molturación de oliva con DOP 'Aceite de La Rioja' es el 25 de octubre de 2010. El día de finalización, el 10 de enero de 2011. No obstante, este último plazo se puede ampliar previa comunicación escrita a ASOLRIOJA justificando motivos técnicos o meteorológicos.

Al igual que años anteriores, el cupo de recolección se mantiene en 5.000 kilos por hectárea. Para plantaciones superintensivas, el cupo podrá ser mayor si se realiza una petición escrita a la asociación antes de comenzar la recolecta. Entonces, un técnico realizará la estimación de co-

secha en campo y determinará el nuevo cupo para las parcelas en cuestión. Debido al buen funcionamiento de la campaña anterior, cuando se haya molturado la oliva, se enviarán las muestras del aceite obtenido al Panel de Cata de Aceites Vírgenes de Oliva de Cataluña para realizar los análisis organolépticos. Por otra parte, el laboratorio elegido para hacer los análisis físico-químicos es una campaña más el Laboratorio Regional Finca La Grajera. De esta manera, queda planificada la cosecha 2010 que, según las previsiones, traerá menor cantidad de oliva que la campaña anterior pero de mejor calidad.

## Normas de la campaña 2010-2011

**Fecha de inicio**  
25 de octubre de 2010.

**Fecha de finalización**  
10 de enero de 2011, con posibilidad de ampliación por motivos técnicos o meteorológicos previa petición a ASOLRIOJA.

**Cupo de recolección**  
5.000 kilos por hectárea, salvo para plantaciones superintensivas que pueden solicitar por escrito ampliación de cupo a ASOLRIOJA.

**Panel de cata elegido**  
Panel de Cata de Aceites Vírgenes de Oliva de Cataluña.

**Laboratorio elegido**  
Laboratorio Regional Finca La Grajera.

# Las promesas del sector oleícola



Alumnos del curso de Alfaro durante la visita a una almazara.

Treinta personas realizan el 'Curso de maestro de almazara' que promueve el Servicio Riojano de Empleo a través de los centros de formación Euditec Estudio, en Alfaro, e Iris Formación, en Logroño, desde el pasado 20 de septiembre hasta el próximo 14 de enero. Mediante esta actividad formativa, se pretende cubrir la carencia de profesionales especializados en materia de aceite de oliva que hay en La Rioja.

“El curso ha tenido muy buena aceptación”, asegura Jesús Malumbres, responsable de Euditec Estudio. “El pasado año se formó a 15 personas, de las cuales se han colocado 6 en las propias almazaras riojanas o en empresas cuyos procesos productivos son muy parecidos a los del aceite”.

Durante 424 horas, los alumnos reciben formación sobre el procedimiento de extracción, desde la recolección de la oliva hasta la comercialización del producto, prestando especial atención a los sistemas de elaboración, la conservación del aceite, el etiquetado y embotellado, el análisis físico-químico y la cata. Según Malumbres, una vez finalizado el curso, “los participantes son capaces de trabajar en cualquier puesto de una almazara, incluso en el departamento de administración”.

Así, con el título de maestro de almazara que acredita a los participantes, Abel Ruiz, que asiste al curso en Alfaro este año, tiene la esperanza de empezar a trabajar en el

sector oleícola riojano. “Me parece un mundo muy interesante. Poco a poco me voy implicando más, me gusta mucho lo que estamos aprendiendo”, opina el joven.

Abel Ruiz tiene 34 años y es natural de Alfaro. Al cumplir la mayoría de edad, empezó a trabajar en el ámbito de la construcción pero, con la llegada de la crisis, se quedó en paro. Después de tantear varias acciones formativas promovidas

por el Servicio Riojano de Empleo, se decidió por el 'Curso de maestro de almazara'. Aunque era un mundo totalmente desconocido para él, asegura que con la formación recibida estará cualificado para trabajar en el sector oleícola.

Para Ruiz, “la oferta laboral es escasa pero hace falta personal especializado. Espero que las personas que estamos haciendo el curso tengamos posibilidades de colocarnos en almazaras”. Además, los conocimientos aprendidos sirven para trabajar en otras empresas de alimentación. Así lo cree Félix Chinchetru, estudiante del curso en Logroño.

Licenciado en Veterinaria, este logroñés de 42 años, ha centrado su carrera laboral en el sector alimentario. El 'Curso de maestro de almazara' se complementa con su perfil profesional, dado que tiene experiencia en el desarrollo de diferentes procesos productivos del sector cárnico, de la leche o harinero.

“El curso es muy completo”, asiente Chinchetru. Además, “estudiamos un sector muy desconocido, donde quedan muchas cosas por hacer”. En su opinión, pese a que el mundo laboral del aceite apenas ofrece posibilidades por el período de crisis actual, el título de maestro de almazara puede ser útil para trabajar en las muchas industrias riojanas en las que el aceite es una parte importante de la materia prima.



Los estudiantes del curso en Logroño visitan un olivar.

# “Pretendemos que en cada evento relacionado con el vino también se enaltezcan otros productos”



Carlos Echapresto cata aceite durante el I Salón Sumiller Rioja.

## ENTREVISTA: Carlos Echapresto, vicepresidente de la Asociación Cultural de Somilleres Rioja

más de ser consumidor es prescriptor del producto. Lo interesante es que aprende sobre los alimentos, en este caso el aceite, para después divulgar sus bondades.

**Recientemente han creado la Asociación Cultural de Somilleres de La Rioja, ¿en qué centrará su actividad dicho organismo?**

Por el hecho de estar en La Rioja y de ser el vino un elemento primordial, parece que el sumiller se entiende como la persona que sirve vino en restaurantes. Sin embargo, los somilleres somos personas que trabajamos en restaurantes, vinotecas o haciendo una exaltación del producto y recomendándonoslo al consumidor final. Dentro de la sumillería, además del vino, entra cualquier producto organoléptico como aceite, café, agua, cerveza, infusiones o destilados. Lo que pretendemos aquí en La Rioja es que en cada evento relacionado con el vino también se recomiende y enaltezca otro producto.

**¿Qué atención se le prestará a las actividades relacionadas con el aceite?**

En los últimos años, el aceite viene siendo un producto muy bien considerado. De hecho, en cualquier revista de vino, aparecen reportajes de aceite. Por otra parte, la cultura francesa siempre ha tenido la mantequilla como un producto *gourmet*, incluso en restauración, en los años 70, se servía al inicio de las comidas. Hoy en día, muchos restaurantes inician la comida con una cata de aceite, en la que se ofrece a los comensales una diversidad de aceites para que, guiados por un sumiller, puedan catarlos y disfrutarlos.

**También regenta el restaurante La Venta de Moncalvillo. ¿Cómo ha influido en restauración la evolución experimentada por los aceites en los últimos años?**

En La Rioja, vino y aceite están muy vinculados. Hay bodegas que han optado por comercializar aceite, por lo que su distribu-

ción ha sido rápida y ágil. El aceite ha llegado rápidamente, hay gran diversidad y ha sido reconocido como un producto *gourmet*. En La Venta de Moncalvillo, llevamos tiempo haciendo campaña en pro del aceite de La Rioja. Al principio, teníamos un bufet de 15 marcas. Actualmente, nos hemos decantado por ofrecer un aceite diferente cada año. Iniciamos todas las comidas con dicho aceite. Además de ofrecerlo con pan para poder untarlo, lo servimos en un cuenco que permite catarlo a nariz y a paladar. Lo cierto es que el producto está siendo muy demandado, sobre todo tiene gran aceptación entre el público extranjero, así que también lo tenemos a la venta en el propio restaurante.

**Dentro de los aceites de oliva virgen extra, ¿qué variedad recomienda para todo tipo de usos en la cocina?**

Para tomarlo solo, la referencia sigue siendo la arbequina por su carácter frutado y porque sus notas de cata son más reconocibles para el consumidor, como la manzana, la planta de tomate o las notas herbáceas. Sin embargo, no hay que renunciar a nuestras variedades autóctonas, especial reconocimiento merecen la redondal y la negrilla. Los aceites de picual y empeltre van bien para aliños crudos.

**¿Tienen los consumidores una cultura del aceite cada vez mayor?**

No tienen cultura, pero sí interés, y la mente muy abierta a escuchar y probar cosas. La gente es muy receptiva a conocer el mundo del aceite, se da cuenta de que es muy interesante y quiere aprender. Si se inician en la cata porque un restaurante les da aceite a probar, es posible que en la siguiente comida también quieran empezar con aceite. Además, crea una película protectora en el estómago que ayuda a hacer la digestión. El aceite tiene un futuro en alza dentro de la gastronomía, sobre todo de la riojana.

Promover los productos de calidad agroalimentaria de la comunidad es uno de los principales propósitos de la Asociación Cultural de Somilleres Rioja, que el pasado 25 de octubre celebró el I Salón Sumiller Rioja. Con la asistencia de 200 somilleres del Norte de España a la exposición que realizaron 30 bodegas y al Aula Divulgativa de la DOP 'Aceite de La Rioja' en el Círculo Logroñés, concluyó con éxito la primera actividad organizada por este colectivo, según nos cuenta Carlos Echapresto, vicepresidente de la asociación promotora del evento.

**¿Cree que deberían promoverse más actividades de este tipo?**

Cualquier actividad que sirva para enaltecer un producto de la región y para que el consumidor final lo conozca mejor es bien recibida. Tenemos que crear una cultura gastronómica. En realidad, debería inculcarse desde la infancia. Igual que se enseñan los ríos, habría que aprender los alimentos que producimos en este país. Si no se hace, deberá promoverse desde iniciativas privadas.

**¿En qué medida benefician estas propuestas a los productos de calidad agroalimentaria?**

En que adquieren un mayor reconocimiento. En el I Salón Sumiller Rioja, hemos llegado a un consumidor final, el sumiller, que ade-



# Los nuevos pilares de la tierra

## LR115 Almazara Riojana emprende un proyecto de I+D+i para adaptar las técnicas de cultivo de redondilla, royuela y manzanilla a la recolección mecanizada

Pese a ser un cultivo de larga tradición en La Rioja, el sector oleícola se presenta como un mundo por descubrir. La necesidad de conocer el comportamiento de las variedades autóctonas con nuevas técnicas de cultivo, cómo influyen los diferentes factores en la calidad del aceite o la manera de optimizar los procesos de elaboración, entre otros, llevan a nuestras empresas oleícolas a desarrollar sus propios estudios de investigación.

LR115 Almazara Riojana de Aldeanueva de Ebro ha emprendido un proyecto de I+D+i para adaptar el cultivo de redondilla, royuela y manzanilla a la recolección mecanizada con cosechadora. “Estas variedades no se han extendido más por que no se pueden recoger con vendimiadora, pero tienen un comportamiento muy bueno”, opina Javier Allo, responsable del trujal de Aldeanueva que se encarga del desarrollo del proyecto.

En una finca de 5.000 metros anexa al trujal, se han plantado en torno a 200 árboles de las citadas variedades en una novedosa técnica de cultivo. Con un marco de plantación de 3x5, los olivos han sido dispuestos en forma de palmeta a una altura máxima de 2 metros. Cuando crezcan, las plantas quedarán unidas por dos brazos principales desarrollados a diferentes alturas, uno a 70 cm del suelo y otro a 1,70 metros.

Mediante este proyecto experimental que se inició el pasado mes de abril, LR115 Almazara Riojana pretende fomentar la producción de aceites diferentes. Según Allo, “hay variedades que están monopolizando el mercado. Por ejemplo, la arbequina se cultiva mucho en La Rioja”. Además, “cada vez está más extendida en España y en otras zonas del mundo como el Norte de África, Portugal, América Latina, una parte grande de Asia, Turquía,

### Conseguir mayor diversidad de aceites requiere hacer atractivas las variedades minoritarias para los olivicultores

Siria o Irán. Su plantación se está masificando. Al final, si utilizamos unas pocas variedades para hacer aceite, el precio del producto bajará”.

Para lograr una mayor diversificación en el mercado del aceite de oliva, en el trujal del Aldeanueva de Ebro consideran necesario hacer atractivas variedades minoritarias para los olivicultores. En opinión de Allo, la redondilla se perfila como la opción ideal en La Rioja. “Es más resistente a las



Campo experimental de olivos junto a LR115 Almazara Riojana.



Olivos de variedad redondilla en experimentación.

heladas que otras variedades”. Asimismo, “ofrece un rendimiento graso elevado y aceites de la mejor calidad. Son estables, con excelentes aromas y sabores y, además, es un producto novedoso, con lo que es más fácil salir al mercado”.


El inconveniente de la redondilla es la forma de recolección. Durante los primeros 8 años, se debe cosechar la aceituna a través de métodos manuales. Sólo cuando la planta ha adquirido cierta robustez, se puede emplear el vibrador. Mediante la técnica de cultivo experimental de LR115 Almazara Riojana, se busca conseguir una recolección totalmente mecanizada, en la que sea posible emplear la vendimiadora a partir del tercer o cuarto año de plantación.

### Diversidad de aceites

Aunque el proyecto de I+D+i se prolongará a lo largo de los próximos 15 años, su responsable asegura que se obtendrán los primeros datos fiables en el quinto año de experimentación. Bajo la creencia

de que redondilla, royuela y manzanilla ofrecerán mejores rendimientos con nuevos métodos de cultivo, se augura que los resultados obtenidos repercutirán positivamente en el sector oleícola riojano.

“Los olivicultores tendrán mejores alternativas y se inclinarán por la plantación de otras variedades”, piensa Javier Allo. Así, “se producirá mayor diversidad de aceites en La Rioja y se mejorará su calidad”. Al tratarse de un producto elaborado con variedades minoritarias y autóctonas, el oro líquido de la comunidad también gozará de una herramienta más para distinguirse en los mercados más selectos.

Con la ilusión de mejorar el sector oleícola, LR115 Almazara Riojana emprende este proyecto de investigación para adaptar redondilla, royuela y manzanilla a la recolección con cosechadora. De esta manera, pretende contribuir al desarrollo de la oleicultura en una comunidad donde el olivo requiere potenciar los esfuerzos en investigación y desarrollo. 



Javier Allo elabora aceite en LR115 Almazara Riojana durante la Cosecha 2010.

Almazara riojana.



## LR115 Almazara Riojana



### Actividad

La almazara de Aldeanueva de Ebro abrió sus puertas en 2008 para elaborar aceites de máxima calidad.

Sus propietarios cuidan personalmente el fruto, desde la producción en olivares propios hasta la recogida y posterior elaboración y distribución. La empresa también presta servicio de asesoramiento y de mantenimiento de fincas, y realiza visitas guiadas todo el año.

### Productos comercializados

Bajo las marcas 'Oleus' y 'Ecoleus', comercializan aceite ecológico y tradicional con denominación de origen. Se trata de aceites con peculiares aromas y sabores frutados, que presentan en boca ligero picor y amargor en equilibrio.

### Contacto

El trujal está situado en la Carretera LR 115 Km 43, en Aldeanueva de Ebro. Además, se puede contactar en el número de teléfono 637836429 o en la dirección de correo electrónico: [info@almazarariojana.es](mailto:info@almazarariojana.es)  
 Más información en: [www.almazarariojana.es](http://www.almazarariojana.es).

# Frutado con aromas a hierba verde y un ligero picor y amargor en equilibrio


## Una veintena de estudiantes de la Escuela de Hostelería Artxanda de Bilbao participa en una cata de aceite riojano con DO celebrada en el propio centro

El aceite de oliva otorga en la cocina un toque de calidad y distinción a cualquier plato. Así lo inculca la Escuela Superior de Hostelería Artxanda de Bilbao en sus alumnos, que el pasado 11 de noviembre participaron en una cata de aceite con DOP 'Aceite de La Rioja' para conocer las virtudes y los posibles defectos del preciado alimento.

“El aceite tiene un punto de vital importancia en la cocina”, asiente Ricardo de la Cruz, responsable del Departamento de Bar y Sala de la escuela. Además, “es un producto relevante en la sala para aliñar ciertos platos, como las ensaladas, o para realizar elaboraciones de cara al cliente, como pueden ser preparaciones de marinados. Por este motivo, es necesario que los alumnos conozcan los aceites y sus diferentes calidades”.

Alrededor de una veintena de futuros profesionales de la gastronomía han participado en la cata de la DOP 'Aceite de La Rioja' impartida por los técnicos de ASOLRIOJA en las aulas de la escuela. Durante la sesión, han podido conocer la denominación de origen del oro líquido riojano así como sus características diferenciales mediante la cata de aceites elaborados con distintas variedades. Además, han aprendido a identificar alguno de los defectos más comunes en los aceites que se comercializan en el mercado. El conocimiento previo de los futuros profesionales de la restauración al comienzo de la carrera de hostelería en materia oleícola suele ser escaso. No obstante, De la Cruz asegura que “aquellos estudiantes que se deciden por este ámbito porque tienen verdadero interés ya cono-

cen el mundo del aceite antes de entrar en la escuela”.

Con el fin de mostrar nuevas facetas, los profesionales del centro optan por promover sesiones especializadas sobre un producto cada vez más demandado por los consumidores. Para el responsable de Bar y Sala, “el aceite se ha convertido en un producto muy solicitado, en un alimento de lujo, como puede ser el jamón ibérico, las ostras o el foie”. Así, la Escuela Superior de Hostelería Artxanda, que forma anualmente a 400 estudiantes, compagina el programa académico reglamentario con la celebración de monográficos sobre diferentes productos. Puros, vinos, cervezas, vajillas y aceites, entre otros productos de gran relevancia en el mundo de la restauración, centran la temática de estas sesiones con las que los alumnos completan sus conocimientos. 



Ricardo de la Cruz reparte gominolas de aceite entre los asistentes.



Alumna de la Escuela de Hostelería Artxanda catando aceite riojano con DO.