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**

Miguel Martínez de Quel, presidente del Consejo Regulador de la DOP 'Aceite de La Rioja'

El Consejo Regulador del aceite riojano ha comenzado su andadura con la constitución del pleno. Los vocales han elegido como presidente a Miguel Martínez de Quel, representante del Trujal 5 Valles por el sector elaborador/envasador/comercializador. El cargo de vicepresidente lo ocupa Pedro Sáenz, de Explotaciones Agrarias Visanz por el sector productor.

Ambos son los máximos representantes del Consejo Regulador, que está integrado por tres vocales más del sector productor y otros tres del sector elaborador/envasador/comercializador. Además, se han designado a cuatro suplentes por cada ámbito, y dos representantes de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural con competencias en materia de calidad actúan con voz pero sin voto. El equipo directivo del nuevo organismo velará a partir de ahora por el correcto funcionamiento de la Denominación de Origen del aceite riojano (continúa en la página siguiente).

sumario

Entrevista a Miguel Martínez de Quel, presidente del Consejo Regulador. 3

La cosecha de la oliva con Denominación de Origen disminuye en un 16% en la campaña 2010-2011. 4

Ecolive Rioja, acreditada con la certificación Globalgap para todas sus plantaciones. 7

02

Los vocales del Consejo Regulador de la DOP 'Aceite de La Rioja' toman posesión por cinco años

Los vocales del Consejo Regulador de la Denominación de Origen del aceite riojano tomaron posesión de su cargo el pasado 16 de marzo. Su mandato se prolongará durante los próximos cinco años, hasta que se vuelvan a convocar elecciones mediante la publicación en el BOR de una orden electoral.

Como vocales del Consejo Regulador de la DOP 'Aceite de La Rioja', sus miembros decidirán sobre el futuro de la Denominación de Origen. El nuevo organismo se ha convertido en el órgano gestor de la DO y ha asumido las funciones que desde 2004 viene desarrollando ASOLRIOJA para gestionar la marca de calidad del aceite de oliva riojano.

De izda. a dcha: Alfonso Argáiz y Ángel del Río.

El cometido del nuevo Consejo se centra en velar por el buen funcionamiento de la DOP 'Aceite de La Rioja', para lo que fomentará la promoción de la marca de calidad. También sirve de intermediario entre los operadores y el órgano de certificación, autoriza el uso de etiquetas a las imprentas, propone normas técnicas de producción y elaboración, incentiva la elaboración de estudios, vela por el cumplimiento de la normativa vigente, establece normas de campaña, gestiona las cuotas establecidas por la Consejería tutelante y elabora sus propios presupuestos.

Además, el Consejo gestiona los registros de la DOP 'Aceite de La Rioja', potestad que le viene conferida por ser un ente de naturaleza pública. No obstante, el nuevo Consejo se rige por el derecho privado. Su funcionamiento sigue el modelo de la empresa privada. Para desarrollar su actividad, se autofinancia con las cuotas de los asociados y mediante subvenciones y convenios de colaboración, entre otros.

Los vocales que integran el pleno toman las decisiones que marcan la línea de actuación de la Denominación de Origen del aceite de oliva riojano. Mediante las medidas adoptadas, pretenden convertir a la marca de calidad en una herramienta para comercialización del oro líquido riojano.

De izda. a dcha: Pedro Sáenz, Damián Cámara, Javier Allo, María Ramírez y Miguel Martínez de Quel.

Composición del Consejo Regulador de la DOP 'Aceite de La Rioja'

Presidente
Miguel Martínez de Quel, representante del Trujal 5 Valles, vocal del sector elaborador/envasador/comercializador.

Vicepresidente
Pedro Sáenz, representante de Explotaciones Agrarias Visanz, vocal del sector productor.

Vocales del sector productor
María Ramírez, representante de Kel Grupo Alimentario.
Ángel del Río, olivicultor.
Alfonso Argáiz, olivicultor.

Vocales del sector elaborador/envasador/comercializador
Damián Cámara, representante de Almazara Valle del Iregua.
Javier Allo, representante de LR115 Almazara Riojana.
Rosario León, representante de Biological Rioja.

Suplentes del sector productor
Andrés Romeo, representante de Viñas de Rioja.
Luis Royo, olivicultor.
Emilio Abad, olivicultor.
José Luis Martínez, representante de El Jardín.

Suplentes del sector elaborador/envasador/comercializador
Javier Alfaro, representante de SAT Valle de Añamaza.
Helena Soto, representante de SAT Galilea.
Miguel Martínez, representante de Almazara El Alberque.
Francisco Felipe Espinosa, representante de Bodegas y Viñedos Señorío de Librares.

"Difundiremos las virtudes de la DO para hacer de ella una fuerte herramienta de comercialización"

Miguel Martínez de Quel, presidente del Consejo Regulador de la DOP 'Aceite de La Rioja'.

ENTREVISTA: Miguel Martínez de Quel, presidente del Consejo Regulador de la DOP 'Aceite de La Rioja'

Impulsar el conocimiento de la Denominación de Origen del aceite riojano dentro y fuera de la Comunidad es uno de los principales propósitos del Consejo Regulador. Con su experiencia anterior en la gestión de la DOP 'Aceite de La Rioja' como vocal del Consejo de Coordinación de la marca de calidad, el arnedano Miguel Martínez de Quel asume la primera presidencia del nuevo organismo.

Desde 2004, ASOLRIOJA ha gestionado la Denominación de Origen, tarea que asume a partir de ahora el nuevo Consejo. ¿Qué cambios se producirán?

En el equipo directivo hay caras nuevas, aunque también continúan personas que trabajaban por la Denominación cuando la asociación era el órgano gestor. Así se produce una combinación muy positiva de ideas nuevas con la experiencia del trabajo hecho anteriormente. ASOLRIOJA ha realizado una buena labor para la constitución de la DO y ha velado por sus intereses. El Consejo Regulador continuará en esta misma línea y acometerá, además, otras acciones para seguir impulsando la DOP 'Aceite de La Rioja'.

Durante años se han hecho grandes esfuerzos por constituir y regular el funcionamiento de la marca de calidad. ¿Comienza una nueva etapa para la DO?

Así es. Una vez constituida, es necesario potenciar el conocimiento y la promoción. Por una parte, hay que afianzar la DOP 'Aceite de La Rioja' dentro de la Comunidad y seguir captando nuevos socios para garantizar su crecimiento sostenido. Además, debemos difundir sus virtudes en el resto de España y en el extranjero para hacer de ella una herramienta fuerte de comercialización.

En España, existen 30 denominaciones de origen de aceite, ¿qué valor añadido tiene la DOP 'Aceite de La Rioja' respecto a las demás?

Sin duda, la calidad. La Rioja produce un aceite diferenciado, con unas características muy peculiares que gustan al consumidor. De hecho, nuestros aceites han recibido numerosos reconocimientos nacionales e internacionales. Además, un estudio realizado recientemente por el CTIC y ASOLRIOJA demuestra que el aceite riojano con Denominación de Origen tiene unos índices de ácido oleico superiores a la media en aceites de similares características, lo que le convierte en un alimento muy saludable.

¿Qué acciones concretas se llevarán a cabo para difundir las propiedades del aceite riojano?

Éste será uno de los primeros aspectos que acometerá el Consejo Regulador. Debido a que nos hemos constituido recientemente, todavía estamos definiendo las líneas de trabajo.

> "Tenemos plena confianza en nuestro producto y vamos a luchar porque salga adelante"

¿Cómo puede afectar la situación económica actual al desarrollo de la Denominación de Origen?

La crisis mundial que estamos viviendo ha afectado a todos los sectores, y el del aceite no ha sido una excepción. Sin embargo, tenemos plena confianza en nuestro producto y vamos a luchar porque salga adelante. No será una tarea fácil, ya que la creación e implantación de una marca de calidad conlleva un proceso lento, que suele durar años. Aun así, los profesionales del sector trabajaremos para conseguirlo. Somos conscientes del valor que le da a un producto estar amparado por una Denominación de Origen.

¿Cómo ve el futuro del aceite de oliva riojano y de su Denominación de Origen?

Esperanzador, aunque hay muchísimo trabajo por hacer, desde seguir apoyando al agricultor en los diferentes ámbitos hasta promover la comercialización de los aceites. Para ello, esperamos contar con la colaboración de todos los organismos implicados y establecer sinergias con otros sectores.

04

La Rioja cosecha un 16% menos de aceituna con Denominación de Origen debido a la sequía

La producción de aceituna con DOP 'Aceite de La Rioja' ha disminuido un 16% en la campaña 2010-2011. Los trujales riojanos han molturado un total de 2.282.219 kilos de oliva frente a los 2.722.651 kilos de la cosecha anterior. La reducción ha venido determinada por la escasez de lluvias en un año donde las condiciones climatológicas han sido totalmente adversas al cultivo del olivo.

Las precipitaciones de la primavera fueron escasas, aunque suficientes para que el olivo pudiera culminar correctamente los procesos de floración y cuajado. Sin embargo, desde finales de junio, ha acaecido una sequía severa que ha impedido el engorde de la oliva. Al no llover en los meses estivales y a principios de otoño, el fruto ha sufrido déficit hídrico en el momento de engorde y lipogénesis del aceite.

El estrés hídrico del olivo ha provocado pérdida de peso de la aceituna. Además se ha formado menor cantidad de aceite en el fruto. El rendimiento graso medio de la aceituna con Denominación de Origen ha sido del 19%. En total, se han obtenido en torno a 445.000 litros de aceite, de los cuales las almazaras riojanas han presentado a certificación 336.299 litros para comercializarlos con DOP 'Aceite de La Rioja'.

A pesar de la reducción de la cosecha en cantidad, la calidad del aceite riojano con Denominación de Origen ha sido muy buena, según demuestran los resultados de los análisis organolépticos. La pronta recolección de la oliva ha impedido que su calidad se viera afectada por las heladas tempranas del pasado otoño. No obstante, los hielos de noviembre y la falta de agua pueden perjudicar también la próxima cosecha.

Dado que todavía no ha llovido, desde ASOLRIOJA, se estima que la campaña 2011-2012 tampoco será abundante. Los olivos de Rioja Alta seguirán recuperándose de las heladas del invierno pasado y los del resto de la región pueden acusar la larga ausencia de precipitaciones. Sin embargo, la entrada en producción de nuevas plantaciones puede favorecer la mejora de la producción de oliva con DOP 'Aceite de La Rioja'.

Datos de las últimas campañas

Campaña 2010-2011

- Oliva molturada: 2.282.219 kilos
- Aceite obtenido: 445.000 litros
- Aceite solicitado a certificación: 336.299 litros
- Rendimiento graso: 18%

Campaña 2009-2010

- Oliva molturada: 2.722.651 kilos
- Aceite obtenido: 501.079 litros
- Rendimiento graso: 19%

Lavado de la oliva en una de las almazaras de la DO durante la campaña.

Entre olivas anda el juego

Los niños del Centro de Educación Infantil Ding Dong han realizado la recolección de la aceituna de acuerdo a las tradiciones

Una niña observa las aceitunas momentos antes de la recolección.

Los pequeños varean el olivo con ayuda de las profesoras.

Los niños de Ding Dong se preparan para comer las aceitunas cultivadas por ellos.

Alba mira con curiosidad el plato de aceitunas que su profesora ha dejado encima de la mesa. Tras la invitación de la educadora, comienza a degustar el delicioso manjar que, junto al resto de sus compañeros, ha cultivado durante todo el año en el olivo del jardín de su 'cole', el Centro de Educación Infantil Ding Dong.

En el mes de noviembre, los pequeños recolectaron las aceitunas al estilo tradicional, vareando el olivo y recogiendo a mano los frutos. Con la ayuda de un mortero, las profesoras aplastaron las olivas más maduras para que los niños aprendieran de dónde proviene el aceite. Lo probaron con tostas de pan y pusieron a macerar las olivas restantes. Una vez aliñadas, semanas después, se las han llevado a casa para compartirlas con sus familias.

La actividad se enmarca en el ciclo de actividades relacionadas con la naturaleza que el centro educativo desarrolla desde 2005 en su huerto 'Tomatiland', donde se trabajan diferentes cultivos. Para Elba Ramírez, directora de Ding Dong, "es importante educar a los niños en el conocimiento y el respeto por el medio ambiente". Así, acreditado con la certificación de Calidad Medioambiental ISO 14001, Ding Dong potencia la educación ambiental ligada a las tradiciones.

En los 600 m² de 'Tomatiland', se desarrollan cultivos de gran arraigo en La Rioja, como la vid, los árboles frutales, las hortalizas o el olivo, entre otros. La enseñanza de la cultura local tradicional cobra gran importancia en los primeros años de vida, ya que "a edades tempranas se siembran los modelos sostenibles en los niños", según Ramírez.

Entre los pilares de su filosofía educativa, también figura fomentar la alimentación saludable considerando la tierra como fuente de alimento y salud. De ella, se extraen productos de calidad, recolectados en el punto óptimo de madurez. Se trata de alimentos libres de residuos, llenos de nutrientes que ayudan a ser fuertes ante las enfermedades. Así lo trasmiten las educadoras de Ding Dong a los más pequeños.

"Los niños disfrutan mucho con todo lo que está relacionado con la naturaleza y más con este tipo de experiencias que, tanto para ellos como para nosotras, son muy enriquecedoras", asiente Elba Ramírez. "Es muy importante fomentar ciertos hábitos desde la infancia ya que, de la acertada formación, van a depender muchos de los aspectos de la futura personalidad y carácter de los niños. Los primeros años van a determinar las pautas de salud, aprendizaje y comportamiento, que pueden durar toda la vida".

Con esta importante responsabilidad, el Centro de Educación Infantil Ding-Dong diseña y lleva a cabo innovadores proyectos educativos a temprana edad. Para ello, establece colaboraciones con organismos que son referente regional de la cultura agrícola riojana, entre ellos ASOLRIOJA. En opinión de Ramírez, "en la educación, están muchas de las soluciones a los graves problemas que el sector agrícola está atravesando".

06

A vista de pájaro

La empresa Precisión 21 pone en marcha la olivicultura de precisión en La Rioja mediante la toma de imágenes multiespectrales aéreas

Una fotografía tomada desde el aire es capaz de mostrar el estado de una parcela de olivar. A través de imágenes multiespestrales aéreas, que ofrecen información sobre la masa foliar de cada olivo, se puede conocer la posible falta de riego o la existencia de plagas en una finca e incluso predecir la calidad de los futuros aceites. Es lo que se conoce como olivicultura de precisión, una técnica que se utiliza en La Rioja para viñedo y que la empresa Precisión 21 ha comenzado a aplicar en los olivares.

"La olivicultura de precisión permite conocer la variabilidad de un cultivo dentro de una misma parcela", asegura Gonzalo Villalba, técnico de Precisión 21. De esta manera, "sabemos cómo cambia el comportamiento de un olivo a otro en una finca, si hay zonas con deficiencia de riego y la posible presencia de plagas en determinados árboles. Con estos datos, gestionamos la parcela de forma diferenciada para homogeneizarla o para producir distintos tipos de aceituna, optimizando así su rendimiento".

En La Rioja, una Comunidad donde es habitual la variabilidad de cultivo intraparcelaria, la olivicultura de precisión se perfila como una herramienta de gran utilidad. Además de aportar información útil para el tratamiento del cultivo, supone un ahorro económico en la aplicación de sistemas de riego y en la dosificación de abonosy tratamientos, dado que se utilizan únicamente donde es necesario.

Según Villalba, "el coste de la toma de imágenes no es elevado. Si tenemos en cuenta que una finca produce miles de kilos de aceituna, el precio de la foto es muy asequible. Sólo se necesita contratar el servicio de imagen aérea para tratar la parcela". Mediante los datos proporcionados, "también se puede estimar la calidad del aceite sin necesidad de hacer analíticas".

Aceites predeterminados

Desde la presente campaña, Precisión 21 desarrolla un proyecto de I+D+i para estudiar la correlación existente entre el índice de vigor del olivo y la calidad de un aceite. Para ello, los técnicos de la empresa riojana contrastan los datos de las imágenes multiespectrales aéreas con los resultados de los análisis de campo realizados en fincas de Almazara Ecológica de La Rioja en Alfaro y de los aceites producidos. Se trata de un proyecto pionero en España que ayudará a producir aceites de calidad de manera rentable.

"Cuando se valore económicamente la calidad del aceite y la aceituna, en un futuro no muy lejano, a través de la olivicultura de precisión, se podrán elaborar aceites con unas características determinadas", asiente Villalba. "Si predecimos con una imagen aérea la calidad, también podremos planificar la cosechas con el fin de producir un aceite *premium* y conseguir una diversificación en el mercado."

Si bien es cierto que ya se han obtenido los primeros datos fiables del proyecto, Precisión 21 prolongará el estudio durante más campañas para seguir avanzando en el conocimiento de la olivicultura y del aceite de oliva riojano.

Un técnico de Precisión 21 toma muestras para los análisis de campo.

Imagenes multiespectrales de las fincas de Almazara Ecológica de La Rioja.

Ecolive Rioja, acreditada con la certificación Globalgap

Finca de Ecolive Rioja en Alfaro acreditada con Globalgap.

Las buenas prácticas empleadas para el cultivo del olivo por la empresa Ecolive Rioja le han valido para acreditarse con la certificación Globalgap en todas sus plantaciones. La norma internacional certifica productos agrícolas de todos los países del mundo de acuerdo a la ejecución de labores culturales adecuadas y al cumplimiento de la normativa vigente.

"La legislación ha evolucionado mucho en agricultura durante los últimos años", asegura Rosario León, propietaria de Ecolive Rioja. Para acreditarse con el Globalgap, "es necesario cumplir con la normativa actual en todos los ámbitos, desde seguridad alimentaria hasta salud laboral, sin olvidar la política de agricultura sostenible y respeto con el medio ambiente o la formación continua de los trabajadores de las fincas".

La implantación de la norma realizada por Ecolive Rioja es una iniciativa pionera en materia de olivicultura y aceite de oliva. Si bien es cierto que empresas de otros sectores ya la han adoptado para sus plantaciones, en el ámbito de la oleicultura, la

> La implantación de la norma es una iniciativa pionera en olivicultura

Globalgap certifica 80 hectareas de olivo superintensivo de Ecolive Rioja.

> Globalgap está sujeta a un ciclo de revisión e implica un proceso de mejora continuo

compañía riojana es de las únicas que se ha acreditado con la certificación Globalgap en nuestro país.

Según Rosario León, "los requisitos exigidos en campo son estrictos. Te obliga a adoptar una política de uso de aguas no residuales, a practicar agricultura sostenible con el medio ambiente, a realizar análisis continuados de agua y de suelo, a garantizar la formación de los trabajadores, a contar con un técnico o una empresa externa que asegure el cumplimiento de la ley de riesgos laborales y a disponer de personal especializado en asesoramiento del manejo de la explotación", entre otros.

Para asegurar el cumplimiento de la norma, se somete a los productores a una inspección anual y a inspecciones adicionales no anunciadas. Globalgap está sujeta a un ciclo de revisión que dura tres años e implica un proceso de mejora continuo, incorporando los procesos tecnológicos y las novedades del mercado.

Pese a las duras exigencias, para la propietaria de Ecolive Rioja, la norma "es un valor añadido para las plantaciones. Además de acreditar la buena gestión de un cultivo, te ayuda a seguir mejorando de la mano de los nuevos avances de la agricultura".

Entre los proyectos más inmediatos, la empresa riojana tratará de hacer extensiva la acreditación al producto transformado. Por el momento, la norma internacional acredita las 80 hectáreas de olivo que Ecolive Rioja cultiva en Alfaro.

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

Un maridaje con historia

Trujal 5 Valles y la Bodega Nuestra Señora de Vico sacan al mercado un *pack* de aceite y vino para comercializar sus productos conjuntamente

Vino y aceite, dos productos con una historia común en la comarca de Arnedo, han iniciado una andadura conjunta de la mano del Trujal 5 Valles y de la Bodega Nuestra Señora de Vico. Las cooperativas arnedanas han sacado al mercado un estuche que contiene una botella de aceite y otra de vino de las marcas '5 Valles' y 'Ciencuevas' para impulsar la comercialización de sus productos tradicionales de calidad.

Con la sinergia de vino y aceite, "queremos aunar fuerzas para fomentar las ventas", asiente Antonio Casado, presidente de la almazara. Así, "conseguiremos optimizar recursos, ya que ambos productos comparten mercados. Además, somos dos cooperativas del mismo pueblo y tenemos muchos socios comunes que, durante generaciones, se han dedicado al cultivo del olivo y de la vid".

Centrados en la producción de variedades autóctonas de La Rioja, los olivicultores de Arnedo producen uno de los aceites más característicos de la región. Sus peculiares aromas y sabores frutados con toques de tomatera y hierbas frescas hacen de '5 Valles' un aceite único y de excelente calidad. Amparado por la DOP 'Aceite de La Rioja', es el resultado del trabajo bien hecho en los olivares tradicionales de Arnedo y de los pueblos de alrededor.

Con el mismo esmero, los agricultores arnedanos han cultivado sus viñas. Desde 1946, extraen los caldos en la Bodega Nuestra Señora de Vico. Bajo la marca 'Ciencuevas', comercializan un vino elaborado con uvas de viñas seleccionadas de la variedad tempranillo y, en menor porcentaje, de garnacha, viura y mazuelo. Se trata de un producto de calidad contrastada con DOC Rioja y producido dentro de la Reserva de la Biosfera de La Rioja.

El nuevo *pack* de vino y aceite está a la venta en las instalaciones del trujal y de la bodega. Mediante esta iniciativa, ambas cooperativas suscriben un futuro común que comenzó el pasado 5 de junio con el hermanamiento de los dos organismos. Según Emilio Abad, presidente de la bodega, así "nos hacemos más fuertes ante los problemas y facilitamos el trabajo de los agricultores".

Además de potenciar la comercialización conjunta de sus productos, el Trujal 5 Valles y la Bodega Nuestra Señora de Vico promueven actividades formativas para profesionales de los sectores oleícola y vitivinícola. Como proyectos de futuro, tienen previsto ofrecer asesoramiento conjunto, gestionar las ayudas y fomentar la venta de abonos y fitosanitarios, entre otros.

Antonio Casado (1º izda.) y Emilio Abad (2º izda.) junto al consejero de Agricultura y al alcalde de Arnedo el día del hermanamiento. Foto cedida por ARN.

Imagen del *pack* de '5 Valles' y 'Ciencuevas'.