infolivo
rioja

Gobierno de La Rioja | Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

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**

En 2015, se cierra el plazo de inscripción de parcelas antiguas en la DO

El Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja ha decidido establecer como fecha límite para la inscripción de parcelas antiguas el 31 de mayo de 2015. A partir de entonces, quedará cerrada la inscripción de plantaciones realizadas antes de dicha fecha de forma definitiva, y tan sólo se admitirán solicitudes de nuevas fincas.
Mediante esta medida, el Consejo pretende regular el sector oleícola riojano y su Denominación de Origen, captando la inscripción de la superficie de olivar que todavía no forma parte de la DOP Aceite de La Rioja. Así quier e impulsar la adhesión de los olivicultores riojanos y evitar posibles especulaciones.
Actualmente, la marca de calidad del aceite riojano cuenta con más de 920 olivicultores inscritos, 13 almazaras y 45 marcas, que representan unas 1.900 hectáreas de cultivo repartidas en un centenar de municipios riojanos.

sumario

Concurso para el diseño de la imagen corporativa de la DOP Aceite de La Rioja. 3

Eco-trap, nuevo sistema de trampeo masivo para la mosca del olivo. 5

Almazara Ecológica de La Rioja, finalista de los premios del MARM. 6

02

La Rioja espera una cosecha de aceituna con Denominación de Origen mejor que la anterior

Las lluvias primaverales y las temperaturas suaves han sido muy favorables para el desarrollo del olivo durante los primeros meses del año. El árbol ha llegado a la floración en las mejores condiciones, con un vigor adecuado, sin exceso ni carencia de masa foliar. Hasta el momento del cuajado, los olivos traían gran cantidad de muestra, pero las precipitaciones y los contrastes de temperatura durante las dos primeras semanas de julio han provocado la caída de parte de la flor. Pese a los contratiempos, se augura en La Rioja una campaña de aceituna con DO 2011-2012 mejor que la anterior.

No obstante, las condiciones meteorológicas han afectado de diferente manera a las distintas zonas de la región. Allí donde se concentra mayor densidad del cultivo de olivo, el clima ha sido bueno, generando la recuperación de los árboles que han sufrido la sequía severa del invierno. Aunque también existen áreas localizadas en las que fuertes tormentas han tirado parte de la flor.

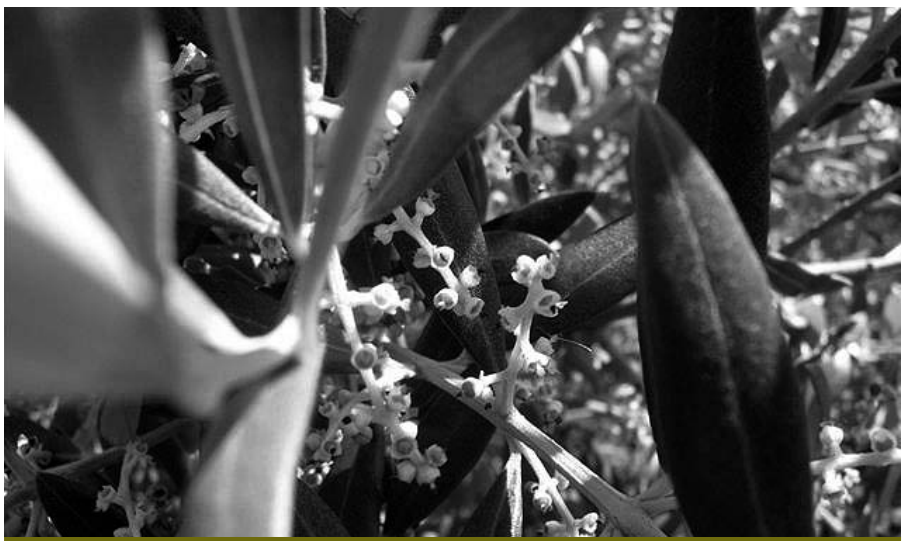
Asimismo, fincas del término municipal de Calahorra se han visto afectadas por la fuerte granizada acontecida el pasado 21 de junio en la localidad riojana. La piedra ha caído en el peor momento, cuando la oliva tenía el tamaño de un guisante y presentaba una gran sensibilidad al desprendimiento. Las plantas han perdido en torno al 50 por ciento de la muestra, aunque han sido pocas las parcelas afectadas, con lo que este fenómeno apenas repercutirá en la producción total de la próxima campaña.

Temperaturas suaves y lluvias regulares

Para que se mantengan las expectativas de la cosecha, es necesario que el verano sea suave, sin excesivos calores ni temperaturas elevadas. También debe producirse alguna precipitación en el mes de agosto y que las lluvias caigan de forma regular desde mediados de septiembre hasta la recolección. Los otoños secos de años anteriores han perjudicado el desarrollo del fruto en su recta final, en el momento de formación del aceite.

Si se dan las condiciones oportunas, La Rioja tendrá una buena cosecha de aceituna con Denominación de Origen en cantidad y en calidad. Las precipitaciones otoñales pueden contribuir al engorde de la oliva, favoreciendo un aumento del peso y del rendimiento graso.

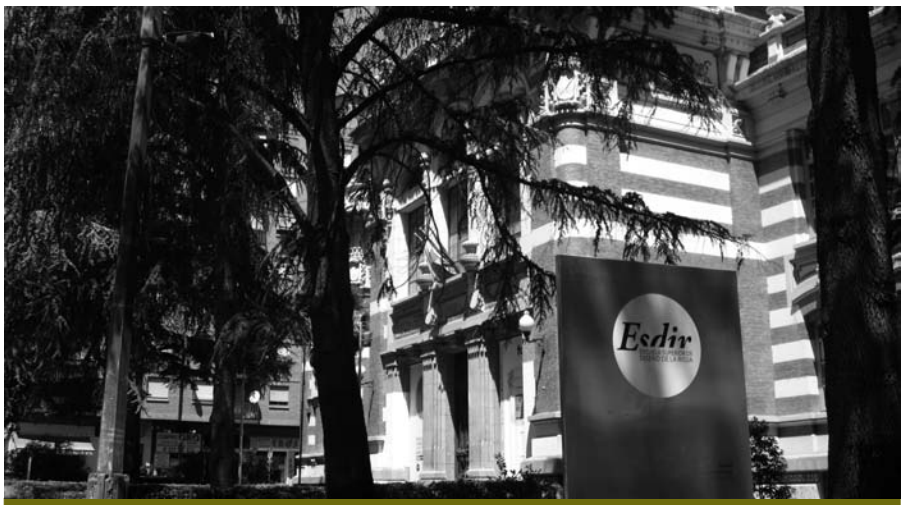
En cualquier caso, se espera una cosecha mejor que la anterior campaña 2010-2011. Las plantaciones de Rioja Alta ya están casi recuperadas de las fuertes heladas de hace dos inviernos, que causaron graves daños en el 90% de las plantaciones de la zona. Por su parte, las parcelas del término municipal de Arnedo afectadas por la fuerte tormenta de junio de 2010 están cerca del pleno rendimiento.



Arbequina recién formada en una parcela de Rioja Baja. → **Foto: Emilio Abad**

Olivos en floración cargados de muestra en la primavera de 2011. → **Foto: Emilio Abad**

Convocado un concurso para desarrollar la imagen corporativa del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja



Vista exterior de la Escuela Superior de Diseño de La Rioja donde se deben entregar los proyectos.

El Consejo Regulador del aceite riojano con Denominación de Origen ha convocado un concurso en colaboración con la Escuela Superior de Diseño de La Rioja para desarrollar su imagen corporativa. De esta manera, se pretende crear un signo de identidad que sirva para proyectar una imagen diferenciada del Consejo Regulador a lo largo de su andadura.

Para el diseño de la imagen corporativa, se ha promovido un concurso dirigido a los estudiantes y ex-alumnos de la Escuela Superior de Diseño de La Rioja. Una apuesta por ideas novedosas mediante la cual también se quiere potenciar a los futuros profesionales del diseño que llevan a cabo su formación en el centro docente de la Comunidad.

Los participantes deberán desarrollar la imagen del Consejo Regulador respetando el actual logotipo de la DOP Aceite de La Rioja. En base al mismo, tienen que diseñar el anagrama de nuevo organismo y elementos de papelería como un folio A4, un sobre americano y la tarjeta de visita. Además, a partir de logotipo de la Denominación de Origen, se pide presentar una propuesta de imagen promocional, una etiqueta genérica de aceite y, como elementos de *merchandising*, un bolígrafo y un pin.

Los originales podrán realizarse en cualquier técnica que permita su reproducción e impresión en cuatricomía y deberán entregarse en soporte digital, en concreto en formato PDF y en un CD. El plazo de presentación de trabajos finaliza el 19 de septiembre de 2011 a las 14.00 horas. Las propuestas se entregarán en la secretaría de la Escuela Superior de Diseño de La Rioja, en un sobre cerrado, identificado con un lema en el reverso, que contenga los datos del autor, su dirección, estudios cursados en la Escuela y fotocopia del carné de identidad.

El proyecto ganador recibirá un premio de 1.000 . Un jurado integrado por cuatro miembros del Consejo Regulador y de la Escuela Superior de Diseño de La Rioja hará público el nombre del ganador hacia finales de septiembre, continuando así con el acuer do de colaboración establecido para el desarrollo de la imagen corporativa de la Denominación de Origen.

Tras la emisión del ganador, el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja reproducirá los elementos diseñados y los empleará para difundir y promocionar la DO.

Bases del concurso

Dirigido a: alumnos y ex-alumnos de la Escuela Superior de Diseño.

Elementos a diseñar:
- Anagrama del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja.
- Papelería del Consejo Regulador: folio A4, sobre americano y tarjeta de visita.
- Imagen promocional 50 x 70 cm de la DOP Aceite de La Rioja.
- Etiqueta y contraetiqueta genéricas del aceite de la DOP Aceite de La Rioja para botella de 1/4 litro.
- Elementos de *merchandising*: bolígrafo y pin.

Premio: 1.000 para el proyecto ganador.

Plazo de presentación: 19 de septiembre a las 14.00 horas en la secretaría de la Escuela Superior de Diseño, sita en Avenida de la Paz, 9 de Logroño.
Los trabajos deberán presentarse identificados con un lema en el reverso y en un sobre cerrado con los datos del autor, su dirección, lema, estudios cursados y fotocopia del DNI.

Aceite de La Rioja
Denominación de Origen Protegida

Más información:
www.easd-design.com
www.oleorioja.com

04

El entutorado, un factor determinante para el desarrollo del olivar

El entutorado del olivo es uno de los factores más importantes para el desarrollo de una plantación. Una labor cultural que cobra especial relevancia en fincas situadas en zonas ventosas, donde fuertes corrientes pueden llegar a romper el árbol, tumbarlo e incluso arrancarlo si no está correctamente sujeto y la raíz bien asentada.

Un entutorado inadecuado también suele provocar deformaciones en la estructura del olivo, ya que éste crece torcido o inclinado, perdiendo la verticalidad. En estos casos, la recolección mecanizada se vuelve dificultosa, con la consiguiente necesidad de emplear más tiempo del previsto inicialmente y la pérdida económica que supone.

En función de las técnicas de recolección mecanizada que se pretendan utilizar para la cosecha, se determinará la manera de entutorar las plantas. Si bien es cierto que esta labor no requiere ninguna técnica específica, es preferible hincar la guía cerca del árbol pero teniendo cuidado de no arrancar la raíz durante el proceso. El tutor debe llegar a una profundidad de unos 30 cm en suelos arcillosos y alrededor de 40 cm en tierras arenosas.

Para recolectar con vibrador, el olivo tiene que crecer recto hasta alcanzar una altura de entre 80 cm y 1 metro, con lo que se necesita un tutor de 1,5 m. El diámetro puede ser variable aunque se recomienda que oscile entre 2 y 3 cm como mínimo.

En cuanto al material, se aconseja el uso de plástico porque es aséptico y no va a transmitir enfermedades u hongos a la planta. Además, los tutores de plástico pesan poco, son manejables, resistentes, duraderos y reciclables.

Como alternativa al plástico, se presentan las guías de madera. Sin embargo, se trata de un material trasmisor de enfermedades, así que es fundamental tratarlo adecuadamente con barnices. Asimismo, los tutores deben ser circulares, dado que los cuadrados o aquellos que tienen aristas por lo general producen heridas en los olivos cuando el viento provoca roces entre tronco y guía.

Postes de hierro y alambres

Si se pretende adaptar la plantación a la recolección con cosechadora mediante el sistema de palmeta, las características del tutor y la disposición de los mismos cambian. El emparrado requiere un armazón de postes de hierro, dispuestos cada 10 ó 15 metros en función del terreno y de su exposición a corrientes de aire. Para conducir el crecimiento del olivo, se utilizan tutores de bambú de 2,10 metros de altura, con un grosor que oscila entre 1 y 1,5 cm. Todos van unidos por alambres, favoreciendo una mayor sujeción de las plantas.

El principal inconveniente de este método es su complicación para quitar la estructura cuando el árbol no necesita una guía de crecimiento. En ocasiones, quedan alambres entre las ramas que pueden engancharse con la vendimiadora durante la recolección.

El tiempo que el tutor debe estar colocado en la plantación depende del crecimiento del olivo. Es recomendable mantenerlo hasta que el tronco alcance un grosor consistente. La media es de cuatro años, aunque algunos árboles no necesitan tutor a partir de los dos años y otros lo necesitan hasta los cinco.

Plantación superintensiva entutorada con postes de hierro y alambres. ⇢ **Foto: Emilio Abad**

Daños causados en el olivo por las aristas de un tutor cuadrado. ⇢ **Foto: Emilio Abad**

Eficaz contra la mosca

La empresa Open Natur promueve un novedoso sistema de trampeo masivo contra la mosca del olivo denominado Eco-trap

Mosca del olivo, una de las plagas más temidas en los olivares riojanos. ⇢ **Foto: Open Natur**

Efectivo, ecológico y rentable. Eco-trap es un novedoso sistema de trampeo masivo para el control de la mosca del olivo. Una alternativa a los productos químicos que la empresa Onpen Natur ha introducido recientemente en España para combatir una de las plagas más comunes y dañinas para los olivares de nuestra región de manera efectiva y respetuosa con el medio ambiente.

Basado en el método de atracción mediante feromonas atrayentes y muerte, Eco-trap combate la plaga sin dañar el olivo y el fruto con substancias nocivas, garantizando la seguridad alimentaria en el cultivo y la calidad final del aceite. Además, se preservan las poblaciones de otros insectos beneficiosos para la plantación.

Eco-Trap consta de un dispensador de feromona sexual de la *bactrocera oleae* combinado con el atrayente alimenticio bicarbonato amónico y una superficie impregnada del insecticida deltametrina, autorizado en agricultura ecológica. De uso y aplicación sencilla, sitúa la plaga en niveles muy por debajo del umbral de tolerancia.

Su eficacia ha sido probada en otros países de la cuenca mediterránea. Aunque en España es todavía un sistema novedoso para combatir la mosca del olivo, en Grecia y en Italia, su uso está extendido desde hace más de una década. Según declara la empresa Open Natur, la eficacia de Eco-trap está comprobada, ya que ofrece resultados similares o superiores a los obtenidos con otros métodos.

El sistema debe colocarse en la parte media-alta de la copa del árbol entre mediados de junio y mediados de julio, cuando la mosca del olivo inicia su vuelo y el hueso de la aceituna empieza a endurecerse. Para que el tratamiento sea efectivo, se aconseja utilizar entre 50 y 100 unidades/ha de Eco-Trap en función de las características de la planta. Si las medidas aplicadas no son suficientes y se incrementa la población, es recomendable reforzar el tratamiento con más trampas hacia finales de agosto o principios de septiembre.

En principio, es suficiente una aplicación al año dado que los efectos de la trampa se prolongan durante cinco meses. Después, quedan libres de ingredientes activos y se pueden eliminar de forma sencilla sin que supongan riesgo contaminante para el medio ambiente ni para la plantación de olivos en la que se aplica el tratamiento.

El coste de Eco-Trap ronda un eur o por cada unidad. Se trata de un sistema válido para agricultura ecológica, que suele ofrecer pocas alternativas para eliminar la población de la mosca del olivo, para producción integrada y para agricultura convencional. Este nuevo método de eficacia contrastada ayuda a neutralizar una de las plagas más problemáticas del olivar riojano en los últimos años.

Árbol tratado con Eco-Trap para combatir la mosca del olivo. ⇢ **Foto: Open Natur**

06

Aceites de altura

Almazara Ecológica de La Rioja ha quedado finalista de los premios del MARM en la categoría de aceites ecológicos

Almazara Ecológica de La Rioja ha sumado un nuevo reconocimiento a la calidad de sus aceites. La empresa de Alfaro ha quedado primera finalista del 'Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la campaña 2010-2011' en la categoría de producción ecológica. Se trata de un importante galardón que el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) concede cada año con objeto de promocionar los aceites españoles de mayor calidad organoléptica.

La firma alfareña se ha convertido así en el primer molino riojano en lograr una mención en los premios del MARM. Para Manuel Catalán, director comercial de Almazara Ecológica de La Rioja, "el reconocimiento es fiel reflejo del potencial de nuestro sector oleícola. En esta Comunidad, se produce poco aceite pero de mucha calidad".

> "La mención es fiel reflejo del potencial de nuestro sector oleícola", según Catalán

De los caldos de la campaña 2010-2011 que se han presentado a concurso en la categoría de producción ecológica, el premio ha recaído en el aceite de Molí dels Torms, de la provincia de Lérida. Asimismo, han sido galardonadas otras empresas de producción convencional en las categorías de aceites frutados verdes amargos, frutados verdes dulces y frutados maduros.

Según fuentes del MARM, el número de muestras presentadas en la última convocatoria ronda la centena, de las

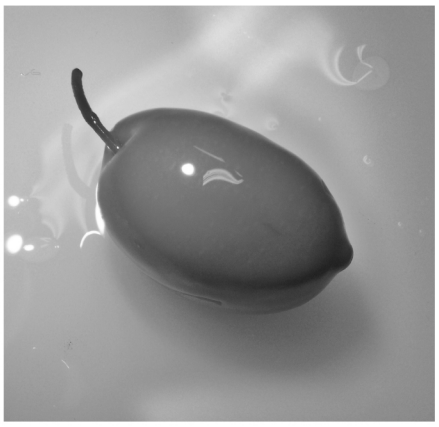
Premios MARM 2010-2011

Ganador: Manuel Montes Marín, de Priego del Córdoba (Córdoba).

Categoría aceites de oliva virgen extra de producción convencional:
· Aceites frutados verdes amargos: Manuel Montes Marín, de Priego de Córdoba (Córdoba).
· Aceites frutados verdes dulces: El Labrador SAT, de Fuente Piedra (Málaga).
· Aceites frutados maduros: Agroexplotaciones Tocuman, de El Carpio de Tajo (Toledo).

Categoría aceites de oliva virgen extra de producción ecológica: Moli dels Torms, de Els Torms (Lérida).

Vista exterior de Almazara Ecológica de La Rioja en Alfaro.



El 17% de las muestras presentadas al concurso del MARM son de producción ecológica

cuales un 17% aproximadamente corresponde a aceites ecológicos. La calidad de los participantes ha ido en aumento desde que se puso en marcha el concurso en 1998.

Como requisitos, se exige que las empresas sean españolas y que presenten un lote mínimo de 5.000 litros, entre otros. Con una producción anual de unos 112.000 litros de producto ecológico, la almazara de Alfaro ha decidido presentarse por primera vez este año a los premios del Ministerio con el fin de obtener "una valoración objetiva del aceite. Además de servir de herramienta de promoción, los premios aportan una idea aproximada de en qué nivel se encuentra situado un producto dentro de un mercado de calidad".

Asimismo, el Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra está dotado económicamente. El MARM compra a la empresa ganadora una partida determinada de aceite para distribuirlo en pequeño envase con una etiqueta genérica. Las botellas se reparten en actos promocionales para difundir la bondades del aceite de oliva virgen extra español en el mundo.

Aceites de Almazara Ecológica de La Rioja

Variedad: arbequina.

Categoría: aceite de oliva virgen extra ecológico.

Perfil de cata: frutado maduro con intensidad superior a 6. Aceite equilibrado con un picante y amargor muy por debajo del frutado. Destaca por su dulzor y por unas connotaciones organolépticas que invitan a disfrutarlo en crudo.

Proyección exterior: la almazara de Alfaro comercializa aceite en pequeños y medianos establecimientos de diferentes regiones del Norte de España y países como Estados Unidos, Japón, Bélgica, Holanda, Luxemburgo, Dinamarca, Francia y China, entre otros.

Marcas: Isul, Graccurris, Plenilunio, Lacrimus y Amanprana.

Comercializa:
Almazara Ecológica de La Rioja
Ctra. de Grávalos km 2 / 26540 Alfaro
T. (+34) 941181512 / M. (+34) 600871792 / F. (+34) 941181514
e-mail: isul@isul.es / www.isul.es

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

Aromas familiares

26 personas han participado en la cata de aceite que el Centro de Mayores de Autol ha celebrado durante su Semana de la Calidad

De aromas y sabores intensos, saludable y con grandes cualidades gastronómicas, el aceite riojano con Denominación de Origen goza de excelentes características. Así lo concluyeron las 26 personas que han participado en la cata de aceite que la técnico del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja Lorena Marín ha impartido en el Centro de Mayores de Autol el pasado 20 de junio.

Las diferentes calidades del aceite que se comercializan en el mercado han centrado gran parte de la actividad. Mediante la cata, los asistentes han podido apreciar las diferencias entre un aceite de oliva riojano con Denominación de Origen, un aceite de oliva virgen extra comercializado en grandes supermercados y el aceite de girasol. El color, la densidad y, sobre todo, los aromas y sabores marcan las principales diferencias.

"El precio no varía mucho de unos aceites a otros", asegura Lorena Marín. "Si tenemos en cuenta la cantidad de aceite que consumimos al año y la diferencia del importe que pagamos, comprar aceites de calidad no supone un gran coste anual". Además, "al invertir en estos aceites, estamos apostando por nuestra salud, ya que se trata de productos cuyo consumo aporta beneficios saludables al organismo".

Las virtudes del aceite riojano son bien conocidas por los asistentes a la cata. Autol forma, junto a municipios vecinos, una de las zonas olivareras de La Rioja por excelencia, donde se concentran extensiones de olivos jóvenes y antiguos. Sus vecinos han molido las olivas en los trujales de la región durante años para obtener un aceite que valoran positivamente. Así, se muestran receptivos e interesados ante las actividades relacionadas con el producto.

La cata de aceite se enmarca en la Semana de la Calidad que el Centro de Mayores de Autol ha celebrado por cuarto año consecutivo para los veteranos de la localidad del 20 al 24 de junio. Durante estos días, se han promovido talleres y conferencias relacionadas con la salud y bienestar, actividades culturales y de ocio, voluntariado, atención psicoterapéutica, medio ambiente y otros temas de interés. Actividades que contribuyen al bienestar físico y mental de las personas que participan activamente en las mismas.

Un participante extrae los aromas del aceite.

Lorena Marín explica cómo catar un aceite.

Los asistentes escuchan con atención las explicaciones.