infolivo rioja

Aceite de La Rioja
Denominación de Origen Protegida
Consejo Regulador

boletín informativo del olivo en la rioja

Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja
Muro de la Mata, 8. 5º C Dcha. 26001 Logroño
T. 941 23 68 68 - F. 941 23 39 24 - info@aceitedelarioja.com - www.aceitedelarioja.com

# El Consejo Regulador desarrolla un plan de comunicación integral para la DOP Aceite de La Rioja

Bajo el lema 'Puro de Rioja, pura vida', el Consejo Regulador ha puesto en marcha un plan de comunicación integral para la marca de calidad del aceite de oliva riojano. A través de esta iniciativa, se pretende potenciar el conocimiento de la DOP Aceite de La Rioja y afianzar su imagen unida a los conceptos de calidad, diferenciación, alimento saludable, valor culinario y tradición.

El proyecto se desarrolla a lo largo de 2012 e incluye acciones para La Rioja y País Vasco. La imagen de la campaña se presenta en un ciclo de actividades promocionales programadas por el Consejo para este año y mediante una campaña online en medios riojanos y de vascongadas. La difusión y promoción de la Denominación de Origen se refuerza en la nueva página web de la marca www.aceitedelarioja.com y en las redes sociales.

Para el desarrollo del proyecto, el Consejo Regulador cuenta con la colaboración de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente y de la ADER a través de los Fondos FEDER.

sumario

La DOP Aceite de La Rioja, entidad colaboradora de la Fundación Española del Corazón. 2

El Consejo Regulador ofrece servicios de asesoramiento, formación y calidad. 4

Entrevista a Igor Fonseca, director general de Agricultura y Ganadería del Gobierno regional. 6

Entidad colaboradora de la FUNDACIÓN ESPAÑOLA DEL CORAZÓN

Pon aceite de oliva virgen extra en una dieta equilibrada y muévete regularmente.

# La DOP Aceite de La Rioja se incorpora como producto saludable al Programa de Alimentación y Salud de la Fundación Española del Corazón

## Los aceites riojanos con DO llevan estampado el sello de Entidad Colaboradora de la Fundación Española del Corazón (FEC) como reconocimiento de sus beneficios para la salud

El Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja y la FEC han suscrito un acuerdo de colaboración según el cual la marca de calidad se ha sumado al Programa de Alimentación y Salud de la FEC (PASFEC). El propósito del acuerdo es defender y promocionar el consumo de alimentos saludables, entre los que se incluye el aceite riojano con DO por sus efectos beneficiosos para mantener el nivel de colesterol sanguíneo.

El PASFEC persigue un doble objetivo. Por un lado, pretende incentivar a la industria para que desarrolle productos más beneficiosos para la salud. Además, busca facilitar al consumidor la elección del producto, basándose en criterios objetivos establecidos previamente por el Comité Científico de la FEC.

Precisamente ha sido el comité científico de la FEC quien ha destacado los atributos positivos de la DOP Aceite de La Rioja. Como demuestran estudios contrastados, posee unos niveles de ácido oleico superiores a la media en aceites de similares características. Dada su composición, goza de propiedades saludables. Su consumo contribuye al mantenimiento de unos niveles adecuados de colesterol en sangre. Como reconocimiento a sus propiedades, los aceites riojanos con Denominación de Origen incorporan en su etiquetado el logo acreditativo en el que se identifica a la marca como entidad colaboradora de la Fundación Española del Corazón, acompañado de la leyenda 'Pon aceite de oliva virgen extra en una dieta equilibrada y muévete regularmente'. Tanto el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja como los aceites amparados pueden llevar el logotipo en sus envoltorios, etiquetas y material publicitario.

La incorporación de la DOP Aceite de La Rioja al Programa de Alimentación y Salud de la FEC supone un valor añadido tanto para el operador inscrito en la Denominación de Origen como para el consumidor. Sólo forman parte de este programa aquellos alimentos que han demostrado ser beneficiosos para la salud en el marco de una dieta equilibrada en combinación con la práctica de ejercicio físico.

De esta manera, se reconoce no sólo la calidad del aceite riojano con DO, sino también su valor como alimento saludable. Como buen aceite de oliva virgen extra, su consumo supone una menor ingesta de grasas saturadas. Además, contribuye a que no aumente la presión arterial ni empeore la fluidez de la sangre.

Los aceites amparados ya incluyen el logo de la FEC.

***En 2015, se cierra el plazo de inscripción de parcelas antiguas en la DOP Aceite de La Rioja***

*El Consejo Regulador establece como fecha límite para la inscripción de parcelas antiguas el 15 de mayo de 2015. A partir de entonces, sólo se admitirán solicitudes de nuevas fincas.*

**Más información:**
Muro de la Mata, 8 · 5º C Dcha · 26001 Logroño
T. (+34) 941 236 868 · F. (+34) 941 243 924 · info@aceitedelarioja.com · **www.aceitedelarioja.com**

Aceite de La Rioja
Denominación de Origen Protegida
Consejo Regulador

# Los aceites destinados a autoconsumo inscritos en la DOP Aceite de La Rioja llevarán el sello de la Denominación

Envasado de aceite riojano con DO destinado a autoconsumo.

El Consejo Regulador ha aprobado que todo el aceite que se destina a autoconsumo elaborado bajo el amparo de la DOP Aceite de La Rioja lleve el sello de la Denominación de Origen en la etiqueta. Se trata de una medida protectora que busca el reconocimiento a las excelentes propiedades de todo el aceite que se produce en la región con la marca de calidad.

El derecho al uso del sello está sujeto al cumplimiento del reglamento técnico de la DOP Aceite de La Rioja, regulado en la Orden 48/2010, de 17 de septiembre. Para que los agricultores puedan llevarse su aceite con el certificado de calidad, deben llevar el fruto a la almazara en perfectas condiciones y que el aceite resultante del proceso de elaboración sea calificado como virgen extra.

Cuando la materia prima que entre al trujal no esté en buen estado, la planta elaboradora podrá descalificar la partida previo aviso al agricultor e, incluso, se reservará el derecho de solicitar un análisis del fruto para cerciorarse de que se encuentra en perfectas condiciones. En el caso de que se produzca un fallo en el proceso de elaboración y el aceite no obtenga la categoría de virgen extra, la cantidad descalificada se repartirá de manera proporcional entre el olivicultor y la almazara.

## Prohibida su venta

Superados todos los controles de calidad, la planta elaboradora deberá entregar a los olivicultores inscritos en la DOP Aceite de La Rioja el producto con su propia etiqueta de autoconsumo. El logo con la correspondiente numeración puede ir integrado en la etiqueta o se puede incluir como precinta siempre y cuando el sello no pueda reutilizarse. Otra opción para la almazara es entregar el aceite destinado a autoconsumo con su propia marca comercial.

Según indica la normativa vigente, en ningún caso, los olivicultores podrán vender el aceite destinado a autoconsumo. Toda actividad comercial que no cumpla con la legislación se considera una venta fraudulenta y está penalizada. Para vender el aceite, es necesario tener una marca comercial y cumplir con los requisitos que exigen Sanidad y Hacienda.

Viticola Allos, S.C.
Viticola Allos
• Mantenimiento de fincas
• Servicio de emparrado
• Presupuesto sin compromiso
T. 637 836 429

DC ETIQUETAS
Ctra. de Quel, 10
26580 Arnedo · La Rioja
T. 941 383 959 / F. 941 383 299
dcetiquetas@dcetiquetas.com
www.dcetiquetas.com

04

# El Consejo Regulador ofrece servicios de asesoramiento, formación y calidad a los operadores del sector oleícola

Lorena Marín, Licenciada en LADE y experta catadora, gestiona los servicios externos.

El Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja ha puesto en marcha un programa de servicios externos dirigido a operadores del sector oleícola riojano. El plan incluye asesoramiento técnico, formación y gestión de acciones de calidad. El objetivo es mejorar las condiciones del cultivo y optimizar los procesos productivos del aceite de oliva en La Rioja para mantener así la buena calidad del producto que se elabora en la región.

El nuevo programa de servicios va dirigido a olivicultores, técnicos de almazara y otros profesionales del sector oleícola riojano y abarca actuaciones que se centran en todo el proceso productivo, desde el cultivo del fruto hasta la elaboración de aceites de oliva de calidad. De esta manera, el Consejo Regulador pretende cubrir las necesidades de los profesionales para mantener sus plantaciones en las mejores condiciones.

En materia de asesoramiento, el órgano gestor de la DOP Aceite de La Rioja goza de un servicio que ofrece asesoramiento integral, técnico y de gestión, para agricultores. El soporte técnico incluye labores culturales, cálculo de abono, cantidad de riego recomendada en función de la pluviometría, poda, gestión de plagas, recomendaciones para realizar análisis de suelo y hoja o control de carencias, entre otros. Además, gestiona todo tipo de trámites administrativos y solicitud de ayudas.

Dentro del programa formativo, el Consejo Regulador ofrece una gran diversidad de cursos gratuitos. Los profesionales pueden participar en actividades de cata de aceite, olivicultura, elaiotecnia, seguridad alimentaria, trazabilidad, manipulador de alimentos y cualquier ámbito relacionado con el aceite de oliva, desde la producción del alimento hasta la comercialización del producto en mercados nacionales e internacionales.

Para llevar a cabo los servicios de calidad, el Consejo dispone de personal especializado en la implantación y mantenimiento de normas de calidad y sistemas de seguridad alimentaria. Entre las más habituales, sistemas APPCC, la ISO 9001:2008, la ISO 14001: 2004, Global GAP, la BRC y normas necesarias para la exportación. No obstante, se implantan todo tipo de sistemas de calidad necesarios y de interés para agricultores, técnicos de almazaras y comercializadores.

Con la calidad y el respeto por el medio ambiente como principios básicos, el Consejo Regulador desarrolla el programa de servicios para los operadores.

Carmen Carreras, Licenciada en veterinaria, gestiona los servicios externos.

# Firmes en la formación

Olivo de La Rioja formado a un solo pie en vaso.

## La formación del olivo es determinante para desarrollar de manera adecuada las labores culturales en una plantación

La recolección, el laboreo de la tierra o los tratamientos fitosanitarios, entre otros, requieren la correcta formación del árbol si se pretende facilitar el trabajo en la finca y minimizar los costes económicos. Por este motivo, la preparación de la planta es fundamental desde los primeros años para obtener un buen rendimiento del olivar.

La formación del olivo depende en gran medida de la variedad de la aceituna y del método de recolección que se va a emplear. No se utilizará el mismo sistema para realizar una plantación superintensiva en la que se recolectará con cosechadora que para una finca intensiva donde se tiene intención de cosechar con vibrador o de manera manual.

Existen diferentes tipos de formación. El método más utilizado en La Rioja y en el Norte de España es la formación a un solo pie en vaso, según la cual se deja crecer el tronco recto y, a los 80 cm del eje, se permite el desarrollo de 3 ó 4 ramas secundarias que forman el vaso. Se trata de un sistema idóneo porque se adapta a cualquier variedad y permite la recolección manual y mecanizada con vibrador.

Plantación de olivos en formación a un solo eje vertical para cosechar con vendimiadora.

Para cosechar con vendimiadora, se suele utilizar la formación a un solo eje vertical. Un moderno sistema que consiste en formar un tronco principal del que salgan ramas secundarias a partir de los 60 cm de altura del eje. Los árboles de la plantación están sujetos por el tronco a una serie de tutores de bambú que están unidos entre sí con alambres. Las variedades más idóneas para este y otros métodos de cultivo adaptados para la recolección mecanizada con vendimiadora son las menos vigorosas, como la arbequina.

Otra opción para realizar la recolección con cosechadora es la formación en espaldera. Tanto las ramas como el tronco de la planta están sujetos a una estructura de alambres y postes. El sistema requiere una inversión mayor que en los casos anteriores y, además, puede dificultar las labores de recolección y poda al engancharse las herramientas con los alambres. Por este motivo, es un método menos generalizado en esta zona.

Una técnica poco usual en La Rioja pero más extendida en otras regiones es la formación a varios pies. En este caso, se favorece el crecimiento de varios troncos, cada uno orientado a un punto cardinal. Así, la planta se abre y facilita la recolección manual. Es un método muy apropiado para variedades que no desmayan demasiado, como la picual.

Determinar cómo se va a formar el olivo antes de realizar la plantación cobra gran importancia ya que, si nos equivocamos en la elección, será casi imposible readaptar el árbol. Hay quien sostiene que durante los 2 ó 3 primeros años se debe dejar crecer el olivo libremente. No obstante, también existen partidarios de comenzar a formar desde el primer momento. Todo depende de la variedad, del suelo y del clima. En cualquier caso, es necesario estar siempre atento a la evolución de la planta para evitar su crecimiento incontrolado y evitar la aparición de plagas y enfermedades.

06

# "Las DOs son fundamentales para dinamizar el tejido agrario-rural y para conservar la calidad de nuestras producciones"

Igor Fonseca en su despacho de la Dirección General de Agricultura y Ganadería.

## ENTREVISTA:
## Igor Fonseca, director general de Agricultura y Ganadería

Con una dilatada experiencia en el ámbito administrativo y político de la agricultura, Igor Fonseca cumple un año al frente de la Dirección General de Agricultura y Ganadería. Titulado en Ingeniería Técnica Agrícola y Enología, el director nos habla sobre la DOP Aceite de La Rioja y acerca de la futura PAC.

**¿Cómo está apoyando la Consejería al sector oleícola en la legislatura que comenzó hace poco más de un año?**

Seguimos trabajando con aquellas líneas de apoyo que se han venido introduciendo en los últimos años y que han permitido transformar e impulsar el sector oleícola en La Rioja en poco más de 12 años. Y por supuesto, respaldamos el trabajo del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja, no sólo mediante la firma de un convenio anual de colaboración sino ofreciendo la asistencia técnica y jurídica que necesite.

**En lo que respecta al cultivo, ¿se apostará por el olivar tradicional o por el moderno?**

A través de las ayudas agroambientales, apostamos por el mantenimiento del olivo tradicional. También continuaremos con las líneas de I+D desarrolladas desde el CIDA y la finca de La Grajera, tanto en lo que se refiere a la recuperación y estudio de variedades autóctonas como a la mejora de la calidad del aceite. En este campo, ampliaremos los acuerdos de experimentación con agricultores para la selección de nuevas variedades adaptadas a nuestras condiciones edáficas y climatológicas.

**La Rioja se caracteriza por la producción de alimentos de gran calidad, ¿en qué medida se va a incidir en la difusión y promoción de la DOP?**

Estamos potenciando todas las acciones de promoción, como la presencia en ferias nacionales e internacionales, tratando de asegurar la participación del aceite de La Rioja en las mismas, como ha ocurrido recientemente en la Feria Internacional de Vino de Londres, donde se facilitó la participación de 10 marcas de aceite. Además, prestaremos todo el apoyo técnico que se precise por la DOP en materia de promoción a través de la Oficina de Atención a las Marcas de La Rioja Capital dentro y fuera de la campaña 'Alimentos de La Rioja' que ha puesto en marcha la Consejería.

**¿En qué aspectos cree que se debe hacer más hincapié?**

Hay que resaltar que tenemos un aceite de extraordinaria calidad y muy bien valorado por el consumidor. Por ello es preciso, y más que nunca en este momento de crisis económica, promocionar y dar a conocer el aceite de La Rioja en aquellos nichos de mercado con capacidad para transformarse en consumidores de este producto. Por otra parte, hay que seguir trabajando en medidas que aseguren la continuidad del olivar tradicional, que representa hoy por hoy un importante patrimonio paisajístico y hasta cultural que no se debe perder. También es preciso adoptar las líneas de trabajo necesarias para hacer más atractivo el cultivo, y eso pasa necesariamente por la puesta en marcha de experiencias que traten de reducir los costes de cultivo, sobre todo en los sistemas de plantación modernos.

### PAC para explotaciones agrarias

**Con la PAC actual, sólo están acogidos a ayudas los olivos plantados antes de 1998, ¿cómo cree que afectará la reforma de la PAC al sector oleícola y a su DOP?**

Aún es pronto para conocer cómo quedará finalmente la reforma que entrará en vigor en 2014, ya que ahora se encuentra en pleno proceso de discusión. Desde el Go-

bierno de La Rioja lo que defendemos y consideramos irrenunciable es que las ayudas directas se destinen únicamente a aquellas explotaciones que realmente desarrollen una actividad agraria, entre las que se encontrarían, por supuesto, las explotaciones olivícolas riojanas, independientemente del año de plantación de los olivos. Otra cuestión que me parece importante destacar es que la aplicación en España de la PAC que finalmente se apruebe no represente agravios comparativos entre los olivicultores de las diferentes regiones de nuestro país, tal y como ocurrió en 2006 con el anterior Ministerio.

**¿Qué criterios cree que se deberían tener en cuenta para la concesión de las ayudas? ¿Producción? ¿Calidad?**

La mayoría de las ayudas directas de la PAC actual están desvinculadas de la producción y, en principio, las propuestas que se están debatiendo en Bruselas siguen la misma política. Ahora bien, es seguro que la futura PAC va a dedicar una parte importante de su presupuesto a medidas de tipo ambiental con objeto de que la agricultura europea contribuya a la lucha contra el cambio climático, el mantenimiento de la biodiversidad, la correcta gestión de los recursos naturales. Y precisamente el olivar, como cultivo perenne y con un gran valor ambiental y paisajístico,

"Hay que resaltar que tenemos un aceite de extraordinaria calidad y muy bien valorado"

debe obligatoriamente verse favorecido. Además, es importante que la PAC de 2014 tenga en cuenta otros factores de cara a apoyar a aquellas producciones agrarias que se encuentren dentro de marcas de calidad, como la DOP Aceite de La Rioja, ya que a través de ella se contribuye al mantenimiento de la actividad en las zonas rurales y su desarrollo económico. Por ello, hemos propuesto que una parte de las ayudas directas se destine a los productores acogidos a marcas de calidad.

**Apuesta por las marcas de calidad**

**¿Qué importancia van a tener las DOs en la agricultura?**

Las denominaciones de origen son fundamentales tanto para mantener y dinamizar el tejido agrario-rural como para conservar la calidad de nuestras producciones. Pero además permiten la diferenciación de un producto agrario dentro de una oferta y un mercado cada vez más globalizado. Tenemos un claro ejemplo en el caso del vino. De ahí que la política europea de información y promoción de los productos agroalimentarios europeos deba en el futuro apoyarse aún más si cabe en este tipo de indicaciones de calidad, ya que son el principal escaparate de un modelo de producción con grandes valores en cuanto a calidad, diversidad y cultura como es el sistema europeo de producción agraria.

**¿Cree que la crisis actual o las malas cosechas de los últimos años pueden poner en peligro al sector?**

Este sector ha sufrido una profunda transformación en los últimos años que ha culminado con la constitución del Consejo Regulador. Hemos más que duplicado la superficie de olivar, pasando de un sistema tradicional a uno modernizado más sostenible desde el punto de vista de la producción. Hemos multiplicado por cuatro el número de almazaras, todas con finalidad comercial. Hemos hecho un gran esfuerzo en el plano comercial con la creación de un buen número de marcas. Hemos invertido en formación de nuestro capital humano, los olivicultores, los técnicos de las almazaras... Con esto quiero decir que el sector se ha cualificado estos últimos años y esto, sin duda, será un factor determinante que nos ayudará a soportar mejor la situación. La crisis puede que esté haciendo mella en la cuenta de resultados de muchas explotaciones y almazaras, pero para nada creo que esto vaya a poner en peligro al sector. Es un escenario que no se contempla.

"Hemos propuesto que una parte de las ayudas directas se destine a productores acogidos a marcas de calidad"

**¿Qué futuro le augura al sector oleícola riojano y a su DO?**

Tenemos un producto de extraordinaria calidad y cualidades, en claro proceso de expansión, y con un largo recorrido por delante si contamos con un sector bien estructurado y las necesarias herramientas de promoción. Sin embargo, todavía hay que hacer grandes esfuerzos de cara a dotar de mayor fortaleza al sector y a dar a conocer el aceite de La Rioja. Veo a menudo como muchas personas, tanto de dentro como de fuera de nuestra región, se sorprenden cuando descubren nuestro aceite ya que no nos sitúan como región productora. Creo que el camino está bien trazado y es necesario que el sector y la Consejería sigan trabajando para avanzar hacia una mayor profesionalización, invirtiendo en promoción y en experimentación.

agrocon
SERVICIOS AGRICOLAS S.L.

Distribuidor oficial de:
**MAÑEZ y LOZANO**
**MAGUSA**
**AGROMET**
**CAMPAGNOLA**

**AGROCON** SERVICIOS AGRÍCOLAS
Pol. La Portalada. C/ Circunde, 6 Nave 8
26006 Logroño (La Rioja)
Tel. 941 433 533 · Fax: 941 433 529
info@agrocon.es · **www.agroconsl.es**

**EDITA**
Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja
Realiza: Elvira Cantabrana
DEP. LEGAL / LR-267-2003 · ISSN / 1696-7453



# Las lluvias primaverales favorecen la recuperación del olivo en La Rioja

## Un clima de temperaturas suaves durante el verano y ligeras precipitaciones antes del otoño serán algunas de las claves para una buena recolección la próxima campaña

El olivo venía sufriendo las graves consecuencias de la prolongada sequía invernal y del año anterior. Hasta el mes de abril la lluvia ha sido casi inexistente en La Rioja, con lo que el cultivo no se encontraba en las mejores condiciones. Las precipitaciones primaverales de abril y mayo han logrado mitigar el déficit hídrico que sufrían árbol y suelo, favoreciendo la recuperación temporal del olivo.

El agua ha llegado en un momento clave para el desarrollo del cultivo, cuando se produce la brotación en la planta. Se trata de uno de los períodos más sensibles al *stress* hídrico, ya que el árbol tiene mayores necesidades de agua. Gracias a las precipitaciones, los árboles presentan una cantidad de muestra que hace augurar una buena cosecha para la próxima campaña.

No obstante, los efectos de las lluvias han sido desiguales en las diferentes zonas de la región y la floración, muy dispar. En áreas localizadas de Rioja Baja, no ha llovido lo suficiente y las previsiones de agua para las próximas semanas no son muy esperanzadoras. Si la situación no cambia, pueden producirse anomalías durante el proceso de cuajado del fruto, aspecto que incidirá negativamente en la producción de aceituna del árbol y, por lo tanto, en la recolección de la próxima campaña.

Para que el olivo evolucione favorablemente y La Rioja tenga una buena cosecha de aceite, es necesario un clima de temperaturas suaves y un ligero viento que favorezca la polinización durante la época de floración. De esta manera, la flor cuajará a fruto adecuadamente. En cambio, si acaecen contrastes bruscos de temperatura o vientos fuertes del norte o sur a lo largo del mes de junio, puede producirse el fenómeno conocido como 'aborto ovárico', con la consiguiente reducción en la producción de aceituna.

Además, se precisan precipitaciones antes de que llegue el envero del fruto para asegurar tanto producción en peso como rendimiento en aceite. Las lluvias de la primavera han logrado paliar los efectos negativos originados por la larga sequía. Sin embargo, las reservas de agua de nuestros suelos siguen muy mermadas. En el caso de que haya una sequía severa durante el verano y el otoño, se verá comprometida la cosecha nuevamente.

En todo caso, la norma general en La Rioja es que haya una producción desigual debido también a factores como el tipo de plantación, el uso de riego y la variedad.

Olivos de Rioja Baja con gran cantidad de muestra.

Olivo en floración durante el mes de mayo.