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**

La cosecha de la oliva con DO se verá reducida en la campaña 2012-2013

Continúa la tendencia de escasez de aceituna en La Rioja de las últimas cosechas. Por tercer año consecutivo, esta campaña 2012-2013 de la oliva con Denominación de Origen será modesta en cuanto a cantidad. Aunque todavía no se puede cuantificar la recolección, la muestra de los árboles evidencia una reducción respecto a la campaña anterior.

Pese a los buenos augurios tras las lluvias primaverales, se han producido una serie de condiciones climáticas adversas que han desembocado en la merma generalizada de la cosecha en casi todas las zonas de La Rioja. Probablemente, esta campaña que comienza será una de las más reducidas de los últimos años (continúa en la página siguiente).

sumario

La superficie del olivar ecológico se incrementa un 15% en La Rioja en cuatro años. 3

El aceite de La Rioja, un reclamo turístico de nuestra región. 5

Bioprón, un novedoso producto destinado a la bionutrición del olivo. 6

02

Las temperaturas extremas y los fuertes vientos, principales causantes de la caída de la muestra

Olivos de Rioja Baja con escasa muestra de aceituna y zofaroínes.

El 2012 no empezó bien para el olivo en La Rioja. El cultivo venía arrastrando la sequía severa del invierno que afectó a un gran porcentaje de los olivares riojanos. Sin embargo, las lluvias primaverales contribuyeron a su recuperación, favoreciendo que los árboles se llenaran de muestra durante la floración, lo que hizo augurar una buena campaña si el tiempo era favorable.

A partir del mes de junio, las condiciones climáticas han sido totalmente adversas para el desarrollo del olivo. En el período de cuajado, hacia finales de la primavera, se han registrado en casi toda La Rioja temperaturas bajas acompañadas de vientos fuertes. El resultado ha sido un mal cuajado de la aceituna y la caída al suelo de parte de la oliva. Dicha caída se ha visto acentuada por un ataque de polilla que ha afectado a diversas zonas de Rioja Baja y Media.

La poca oliva que ha quedado en la planta se ha desarrollado adecuadamente gracias a que las temperaturas no han superado los 30º en todo el mes de julio. Pero la ola de calor del mes de agosto y los cálidos vientos del Sur han vuelto a incidir negativamente en la evolución del fruto y del árbol, que ha experimentado estrés hídrico y térmico, incluso en plantaciones de riego. Una vez más, parte de la muestra ha caído durante el mes de agosto.

El comienzo del otoño, con la bajada de las temperaturas y alguna que otra precipitación tormentosa, ha sido más benévolo con un cultivo, el olivo, que comienza la campaña de recogida de aceituna con Denominación de Origen en La Rioja el 24 de octubre. Los olivicultores disponen de un cupo de producción de 5.000 kilos por hectárea, salvo para plantaciones superintensivas por las que se puede solicitar ampliación de cupo al Consejo Regulador 15 días antes de comenzar la recolección.

La fecha límite de recogida es el 7 de enero de 2013. No obstante, desde el Consejo se recomienda a los agricultores realizar una recolección temprana para evitar heladas y otras inclemencias meteorológicas y garantizar así el buen estado del fruto.

El momento idóneo para recoger es cuando la mayor parte de las olivas están entreveradas, un pequeño porcentaje de las mismas, maduras, y otro, todavía un poco verdes. De esta forma, se conseguirán aceites con aromas y sabores frutados más intensos y también más estables en el tiempo.

Normas de la campaña 2012-2013

Fecha de inicio:
22 de octubre de 2012.

Cupo de producción:
5.000 kgrs/ha, ampliable para plantaciones superintensivas previa solitud al Consejo Regulador antes del inicio de la campaña.

Recomendación:
realizar la recolección antes de mediados de diciembre para evitar posibles heladas y otras inclemencias meteorológicas.

Fecha de finalización:
7 de enero de 2013, ampliable previa solicitud al Consejo Regulador por motivos técnicos y meteorológicos.

Panel de cata elegido para realizar los análisis organolépticos:
Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de Navarra.

Laboratorio elegido para realizar los análisis fisicoquímicos:
Laboratorio Regional de La Grajera.

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

La superficie de olivar ecológico se incrementa un 15% en La Rioja durante los últimos cuatro años

Olivar antiguo reconvertido a Agricultura Ecológica.

Los agricultores riojanos cultivan 599,89 hectáreas de olivo ecológico en la región, según datos de 2011 publicados por el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER). La superficie de este tipo de olivar se ha incrementado un 15 % en los últimos cuatro años y supera la extensión de vid ecológica plantada en la comunidad, que alcanza las 500,73 hectáreas. Son datos que evidencian una tendencia al alza por este método de cultivo en olivicultura.

Además, la mayor parte de los elaboradores riojanos inscritos en Denominación de Origen muele también oliva ecológica. Es el caso del Trujal 5 Valles, que hace dos años decidió iniciar la reconversión para ofrecer a sus socios el servicio de molturación de este tipo de aceituna. "Nuestra intención es crear una cultura en torno al cultivo ecológico", afirma Antonio Casado, presidente del molino arnedano. "En realidad, las labores tradicionales de nuestros agricultores son muy similares y cada vez se incrementa más la demanda de aceite ecológico".

La práctica agrícola más respetuosa con el medio ambiente genera un valor añadido en los productos. En el caso del olivo, "para que la Agricultura Ecológica sea rentable, es fundamental contar con una buena tierra", como afirma Javier Allo, propietario de LR115 Almazara Riojana. El trujal de Aldeanuela de Ebro está acogido a la marca Agricultura Ecológica desde su creación y ha iniciado el proceso de reconversión de tradicional a ecológico en sus olivares recientemente.

La Rioja cuenta con excelentes condiciones edafológicas para el desempeño de la Agricultura Ecológica. En general, las superficies destinadas a la agricultura están lo suficientemente separadas como para que no exista un alto riesgo de transmisión de plagas y enfermedades entre parcelas. Aspecto que favorece la aplicación de tratamientos ecológicos, menos agresivos y más respetuosos con el entorno. Para Allo, "aunque no se obtienen producciones muy elevadas, la calidad de la aceituna suele ser muy buena en función del año".

El respeto medioambiental y la calidad aportan un valor añadido en los aceites ecológicos que permite al productor incrementar el precio para compensar una menor recolección de oliva que en el cultivo convencional. Además, se aprecia cada vez una mayor tendencia al consumo de aceite ecológico, sobre todo en países del extranjero, que abren una nueva puerta a la comercialización.

En lo que respecta al territorio nacional, si bien es cierto que España se sitúa entre los primeros productores de alimentos ecológicos de Europa, todavía existe una mentalidad débil hacia lo ecológico. "Las regiones que más aceite ecológico de La Rioja demandan son las grandes ciudades del Norte de España", según la experiencia de Javier Allo.

04

"El manejo ecológico hace al olivo más resistente a limitaciones climáticas y de otro tipo"

ENTREVISTA:
David Marcos, ingeniero agrónomo de Viveros Provedo

David Marcos, ingeniero agrónomo de Viveros Provedo.

Defensor del modelo de agricultura ecológica, David Marcos desarrolla su actividad profesional como responsable comercial de olivo en Viveros Provedo. Este ingeniero agrónomo de carrera se ha convertido en el autor de la web más extensa que existe sobre variedades de olivo **www.variedadesdeolivo.com** con más de 1.700 variedades de todo el mundo. Marcos es un gran conocedor del olivo en las diferentes zonas españolas y regiones del Mediterráneo.

La agricultura ecológica frente a la tradicional, ¿podemos considerarla una moda o una tendencia firme?

La agricultura ecológica en sí no se puede considerar una moda, más bien tendríamos que considerar a la convencional, la que usa pesticidas, como un paréntesis en la historia de la agricultura de los últimos setenta años frente a los más de diez mil que llevamos haciéndolo de forma ecológica sin saberlo.

En el caso del olivo, ¿está funcionando realmente?

Por supuesto que funciona. Es más, es uno de los cultivos leñosos donde más posibilidades tiene de éxito gracias a la propia rusticidad del olivo y a su gran facilidad de manejo.

Como viveristas, ¿apreciáis un mayor interés por esta fórmula entre los agricultores?

El agricultor es en definitiva un empresario y como tal tiene una digna vocación de lucrarse en su actividad a la vez que disfrutar en el ejercicio de la misma tratando de perpetuar su labor en el tiempo. En el caso del ecológico, echa para atrás la rentabilidad en sus comienzos, aspecto que nos comunican muchos iniciados en este sistema, pero son también numerosos los mensajes que nos llegan de agricultores satisfechos por ver recompensado su esfuerzo con unos productos mejor valorados y de más calidad organoléptica y saludable además de sostenibles medioambientalmente.

Las plagas y enfermedades son una constante cada vez más presente en la agricultura. ¿Puede ganarse la batalla desde la agricultura ecológica?

Por supuesto que no hay batalla que no pueda ganar el cultivo ecológico. La constancia y el tesón son aquí claves del éxito. Las plagas y enfermedades se originan muchas veces cuando rompemos el equilibrio entre las plantas, el medio y el hombre, algo que ha roto la agricultura convencional y sólo la ecológica puede devolver. El esfuerzo siempre merecerá la pena. Eso sí, el hecho de que el mercado no pague por un producto agrario lo que ha costado producirlo es un elemento que se repite tristemente demasiadas veces en cualquier tipo de agricultura, incluso la meramente productivista.

Entonces es muy importante estudiar bien los planteamientos de partida antes de embarcarse en el camino de la producción ecológica. ¿Cómo podría resumirlos en el caso del olivo?

Podemos embarcarnos en ecológico partiendo de una plantación existente o realizar una nueva. En el primer caso, casi todo nos viene dado y el camino se abordará pasando por un periodo de transición. Sólo en el segundo caso podemos jugar con el tipo de olivo, marco de plantación, orientación y labores preparatorias, entre otros. El manejo ecológico hace al olivo más resistente a limitaciones climáticas o de otro tipo, pero siempre hay que saber dónde estaría el límite de baja productividad más allá de la cual los olivos sobreviven pero no es rentable cultivarlos, por ejemplo, si nuestro olivar se encuentra a una excesiva altitud.

Ha mencionado el tipo de olivo. ¿La variedad elegida puede ser también la clave?

Efectivamente, la variedad es una de las claves, pues cada una se comporta de manera diferente. Productividad y rusticidad suelen ser complementarias y, en el camino entre las dos, hay que saber elegir la más adecuada. La variedad arróniz es la que mejor da la talla en general de cuantas se presentan cultivadas en La Rioja. Eso sin menospreciar las aptitudes de otras variedades también autorizadas en la DOP Aceite de La Rioja.

¿Cree que la olivicultura superintensiva tiene cabida en la producción ecológica?

La olivicultura en seto es sin lugar a dudas la menos adecuada para el manejo ecológico de un olivar, consecuencia de la alta biomasa de olivo presente en relación a la superficie cultivada, aspecto que atrae a más plagas y enfermedades y que dificulta más su control y equilibrio. A partir de 300 olivos por hectárea, la opción ecológica aumenta notablemente el esfuerzo de control de las plagas y enfermedades, aunque paralelamente su productividad de fruto siempre llegará a ser más alta.

El poder del oro líquido riojano

Emilio Abad en la mesa redonda de la UR.

Emilio Abad ha participado en la mesa redonda 'Aceite, vino, huerta y turismo gastronómico en Arnedo' para destacar la importancia del aceite de La Rioja como reclamo turístico

Aceite, vino y los productos de la huerta ocupan desde hace siglos un lugar privilegiado en las despensas de los hogares riojanos. Son los productos de nuestra tierra, la huella dactilar de un pueblo que ha sabido atraer las visitas de otros ciudadanos con su riqueza agroalimentaria. Así lo ha explicado Emilio Abad, técnico asesor especialista en olivicultura, en la mesa redonda 'Aceite, vino, huerta y turismo gastronómico en Arnedo' celebrada recientemente en la citada localidad dentro de los cursos de verano de la Universidad de La Rioja.

"Hasta hace 50 años, en las casas, siempre ha habido aceite para alimentar y dar luz, vino y productos frescos, lo que suponía un gran ahorro para los hogares", cuenta Abad. "Las familias tenían pequeñas fincas de olivos, viñas y una huerta para abastecerse. Las cuidaban con mucho mimo y esmero con el fin de obtener productos de gran calidad."

Este aspecto de la cultura riojana, que durante siglos ha caracterizado el estilo de vida de la región, ha influido en la gastronomía del lugar y, además, ha despertado el interés de ciudadanos de otras zonas donde no se producen este tipo de alimentos. El aceite, el vino y los productos hortofrutícolas se han convertido en un importante reclamo turístico de la región debido a sus peculiares características y a su excelente calidad.

En el caso del aceite, las condiciones edafológicas de La Rioja, las variedades y los métodos de cultivo y elaboración han determinado los aspectos diferenciadores de esta joya culinaria. Según Emilio Abad, "dada su latitud, La Rioja se encuentra en una zona límite de cultivo, caracterizada por un microclima de temperaturas extremas, con calores intensos en verano y frío en invierno, suelos sueltos y arenosos, y pluviometrías escasas según las zonas."

Las variedades autóctonas también contribuyen a la diferenciación al ofrecer un aceite muy peculiar y valorado, que gusta al consumidor. Redondilla y machona hacen del oro líquido riojano un producto único. Sus matices diferenciales se aprecian igualmente en los aceites monovarietales de variedades más extendidas en otras regiones productoras del Norte del país, que dejan un producto riojano de gran calidad.

Además, "las buenas prácticas de cultivo y elaboración son clave en la diferenciación del aceite.". Para el técnico asesor especialista en olivicultura, "la distribución de las parcelas, caracterizada por la no saturación, facilita las labores culturales tradicionales y el compromiso con el medio ambiente.". Así, "el fruto recolectado entra en excelente estado en la almazara, con un punto de madurez muy adecuado, y se somete a un cuidado proceso de elaboración".

El resultado es un aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen de alta expresión, diferenciado, con mucho aroma y sabor, y un gran frutado. Un alimento que forma parte de la vida de los riojanos y tiene la virtud de atraer la atención de los ciudadanos que visitan nuestra comunidad.

Celebración de agrupación femenina con tostadas de aceite.

06

La bionutrición del olivo con Bioprón

La empresa Probeltefito lanza al mercado Bioprón, un novedoso producto destinado a favorecer la bionutrición del olivo y el equilibrio en la plantación

Plantación de cuatro años nutrida con Bioprón desde sus comienzos.

Ciertos microorganismos son beneficiosos para los cultivos debido a su capacidad de controlar a los patógenos, nutrir a los cultivos y lograr así el equilibrio en una plantación. Desde hace unos años, la empresa Probeltefito investiga la utilización de microorganismos beneficiosos para el uso agrícola, que combatan hongos, insectos o nematodos y, a su vez, sean capaces de nutrir a las plantas. Como resultado del estudio, Probeltefito ha lanzado Biopron, un producto diseñado para suministrar al olivo los elementos nutritivos necesarios de manera sostenible con el medio ambiente.

Hace más de 100 años se demostró que las leguminosas eran capaces de sintetizar el nitrógeno del aire mediante una simbiosis con bacterias del género *rhizobium*, que se da en las raíces. En base a este principio, Probeltefito ha centrado la investigación en la búsqueda de microorganismos que puedan asociarse con las plantas para nutrirlas. Como resultado del estudio, ha seleccionado dos bacterias: *azospirilum brasilense* y *pantonea dispersa*.

> Formado por las bacterias *azospirilum brasilense* y *pantonea dispersa*, alimenta al olivo sin necesidad de abonos químicos

Aplicadas al olivo conjuntamente, las bacterias son capaces de alimentarla sin necesidad de aportes de abonos químicos. Ambas se conservan y envasan de forma latente sobre un soporte inerte y granulado, y se aplican a la planta como si fuera un abono granulado tradicional. Con la humedad del suelo, las bacterias se reactivan y se movilizan hacia la raíz del olivo donde comienzan la labor de nutrirla.

El producto preparado para el uso agrícola se denomina Bioprón. Presenta un contenido mínimo garantizado de microorganismos 10^9 (1.000 millones de unidades formadoras de colonia por gramo), que permite conseguir mediante una sola aplicación las funciones agronómicas del mismo.

Pequeñas dosis tras el invierno

La alta concentración de microorganismos permite que su dosis en el cultivo del olivo sea muy reducida, pudiendo variar entre los 100 grs/olivo en el caso de los árboles de 1 ó 2 años y los 500 grs/olivo para los árboles adultos. En plantaciones intensivas, la cantidad ronda los 150 grs/olivo. Dicho aspecto permite una reducción de los costes de aplicación ya que, con una cantidad pequeña, se puede tratar un gran número de olivos.

Al ser Bioprón un producto compuesto por microorganismos vivos, la época idónea de uso es cuando el suelo empieza a calentarse después del invierno. En La Rioja, así como en el resto de la zona Norte de España, el mejor período para aplicar el producto viene a ser hacia primeros de marzo. La liberación de nutrientes se produce de forma gradual a medida que los microorganismos van colonizando las partes nuevas de la raíz. Tan solo es necesario un tratamiento al año.

De fácil aplicación, basta con esparcir el producto en la zona donde se intuye una

Un técnico esparce Bioprón en el ruedo del olivo tras el invierno.

mayor presencia de raíces. En el caso de plantaciones con riego localizado, también se puede depositar encima de los goteros. Una vez esparcido el producto, no es necesaria su incorporación. Tanto en secano como en regadío, los movimientos de la humedad en el suelo son suficientes para que los microorganismos alcancen las raíces y puedan desempeñar su papel biológico de nutrir al olivo.

Niveles de rendimiento superiores

Según Probeltefito, tras 10 años de utilización, los resultados obtenidos con Bioprón nada tienen que envidiar a los conseguidos con los fertilizantes tradicionales. En la mayoría de las experiencias realizadas en las zonas productoras de aceituna, se han obtenido en las parcelas cultivadas con este producto niveles de rendimiento en aceite ligeramente superiores a los conseguidos con otros fertilizantes. Por este motivo, muchos olivicultores lo han incorporado como una herramienta práctica para su explotación.

Las parcelas cultivadas con Bioprón ofrecen un rendimiento ligeramente superior al conseguido con otros fertilizantes

Con Bioprón, se pueden obtener importantes cosechas de aceituna tanto en cantidad como en calidad y rendimiento, mejorando la eficiencia en la utilización de los diferentes elementos nutritivos mediante un método de sencilla aplicación. Además, Bioprón minimiza el alto impacto medioambiental de otros tipos de fertilizantes, lo que supone un compromiso de respeto con la naturaleza.

Un importante papel agronómico

Bioprón está diseñado para suministrar los elementos nutritivos que necesita el olivo. Los papeles biológicos y agronómicos de cada uno de los microorganismos son los siguientes:

Azospirillum brasilense

- Incrementa la biosíntesis de quitinasa defendiendo a la planta de los patógenos.
- Aumenta la longitud de los pelos radiales, mejorando la absorción de nutrientes.
- Produce la fijación de nitrógeno atmosférico.
- Suministra micronutrientes.
- Suministra hormonas reguladoras del crecimiento vegetal, fundamentalmente AIA.

Pantonea dispersa

- Solubiliza el fósforo y otros nutrientes.
- Produce una gran cantidad de hormonas reguladoras del crecimiento vegetal, como auxinas o citoquininas, entre otras.
- Produce quitinasa y enzimas hidrolíticas que facilitan el aumento de la porosidad del suelo mejorando así las características del suelo mediante la mejora del sistema radicular.

A la izda.: colonia formada por *azospirillum*.
A la dcha.: colonia de *Pantonea*.

RICARDO HERREROS
ESPECIALISTAS EN EL CUIDADO DE SUS CULTIVOS
ABONOS Y FITOSANITARIOS
Distribuidor oficial de BIOPRON
www.ricardoherreros.com
Aldeanueva de Ebro: 941 16 35 30 | Arnedo: 941 38 00 88

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

Cosméticos de fundamento

Almazara Ecológica de La Rioja lanza una línea de cosméticos elaborados con aceite de oliva virgen extra ecológico y con Denominación de Origen

Ricos en tocoferoles y en Vitamina E, Almazara Ecológica de La Rioja ha sacado al mercado productos cosméticos y de higiene personal bajo la marca 'Isul' con propiedades dermatológicas. Se trata de novedosos artículos elaborados con aceite de oliva virgen extra ecológico acogido a la DOP Aceite de La Rioja, que aportan sus cualidades antioxidantes a la piel.

"Queremos ofrecer un producto diferente", asegura Manuel Catalán, director comercial de la almazara. Así, la empresa de Alfaro inició hace dos años un proyecto de I+D+i en colaboración con Laboratorios Dualnet y con el apoyo de la ADER para crear una línea exclusiva de productos elaborados con aceite de máxima calidad. Según Catalán, su valor añadido reside en que "todas las propiedades saludables del aceite se transmiten a la piel."

Con la marca 'Isul', Almazara Ecológica de La Rioja comercializa champú, gel de ducha, jabón de tocador, crema facial de día, leche corporal, botellas de 30 ml con pulverizador para hidratar las manos y exfoliante elaborado con la pasta molida de la oliva. En su primera fase de lanzamiento, los artículos se han empezado a vender en China y en Japón, países donde los aceites de la compañía alfareña están muy bien considerados. "La línea cosmética se va a destinar principalmente a la exportación, como la mayor parte de nuestra producción", comenta Manuel Catalán. "Es una manera de diversificar y abrir nuevos mercados". Además, de esta manera, "gestionamos los subproductos de la oliva sacándole la máxima rentabilidad al cultivo". En opinión del director comercial, "de la aceituna, se puede aprovechar todo."

Almazara Ecológica de La Rioja continuará desarrollando su novedosa línea de productos cosméticos e higiene personal. Para Catalán, "el siguiente paso es buscar la manera de que todos los aditivos con los que se elaboran los artículos sean cien por cien ecológicos. Se trata de un proyecto ambicioso porque no todos los componentes se producen en Agricultura Ecológica, pero vamos a investigar para poder ofrecer al consumidor una alternativa comercial, asumiendo el compromiso con el medio ambiente de acuerdo a nuestra política de empresa."

De esta manera, nace la primera línea de cosméticos riojana elaborada con aceite de oliva virgen extra. Una alternativa viable a la producción de aceites para las almazaras de la región.

Los cosméticos Isul comienzan a utilizarse en los hogares.

Cosméticos Isul, elaborados con aceite riojano ecológico y con DOP.