infolivo rioja

boletín informativo del olivo en la rioja

Aceite de La Rioja
Denominación de Origen Protegida
Consejo Regulador

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 se constituye como Entidad Reconocida de Asesoramiento

El órgano gestor de la DOP Aceite de La Rioja ofrece a partir de este mes de junio servicios de asesoramiento a los profesionales del sector agrario y ganadero de La Rioja. La Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente ha designado al Consejo Regulador como Entidad Reconocida de Asesoramiento (ERA) para ofrecer en calidad de organismo oficial un servicio que venía prestando desde su creación en junio de 2011.

Aunque especializado en olivicultura y elaiotecnia, el asesoramiento del Consejo va dirigido al todo el sector agrario y ganadero de la región. Un equipo multidisciplinar apoya en aspectos técnicos y de gestión a los profesionales asociados para el mantenimiento idóneo de sus explotaciones en cumplimiento con la normativa vigente (continúa en la página siguiente).

sumario

Buenas previsiones de cosecha para la próxima campaña 2013-2014. 3

Nuevos usos del Aceite de La Rioja en repostería de Pastelería La Clavelina. 5

La Verticilosis se extiende en los olivares de La Rioja y se convierte en un problema sanitario. 6

02

La pertenencia a una ERA, requisito indispensable para la solicitud de determinadas ayudas

La técnico del Consejo, Carmen Carreras, asesora a un operador en un olivar de Rioja Media.

Realización de planes de mejora y agroambientales, cursos formativos gratuitos o a coste reducido e información continuada sobre posibles temas de interés. Como Entidad Reconocida de Asesoramiento (ERA), el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja pone a disposición de los operadores riojanos las herramientas necesarias para optimizar la gestión de sus explotaciones.

Además, pertenecer a una ERA es requisito indispensable para ser beneficiario de determinadas subvenciones. En concreto, es una de las condiciones requeridas en la solicitud de ayuda para llevar a cabo planes de mejora en las explotaciones agrarias mediante la compra de maquinaria nueva, la adquisición de pabellones o la instalación de un sistema de riego, entre otros; para optar a la subvención de joven agricultor; y en la solicitud de ayudas agroambientales.

La actual normativa contempla que sólo podrán optar a las citadas ayudas los titulares de aquellas explotaciones que estén inscritas en el Registro de Explotaciones Agrarias de La Rioja (REA). También es necesario que los operadores utilicen los servicios de asesoramiento de alguna ERA reconocida por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente con competencias en materia de agricultura como es ahora el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja.

La pertenencia al Consejo como ERA supone el pago de una cuota anual establecida en función de las dimensiones de la explotación y de los servicios requeridos por el profesional. La cuantía abonada es subvencionable hasta en un 80 por ciento, siempre y cuando la explotación en su conjunto y las técnicas de trabajo en ella empleadas sean respetuosas con el medio ambiente, con la higiene y bienestar de los animales y la salud pública, y cumpla con las debidas normas de seguridad laboral.

El compromiso de asesoramiento se formaliza en las instalaciones del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja, sitas en la calle Muro de la Mata 8 5º Dcha. de Logroño. Para ampliar la información, se puede contactar con el personal del Consejo mediante la dirección de correo electrónico info@aceitedelarioja.com o en el teléfono 941 236 868 en horario de lunes a viernes de 9.00 a 14.00 horas.

Tarifas

• **Explotaciones agrícolas**
Cuota fija anual:
100€ (aplicable a todos los operadores).

Cuota variable anual:
Para operadores que cultivan entre 1 y 40 hectáreas: 6€/ha.

Para operadores que cultivan más de 40 hectáreas: 6€/ha. hasta un máximo de 400€.

• **Explotaciones ganaderas**
Para ganaderos con menos de 1.000 cabezas de ganado: 250€/año.

Para ganaderos con más de 1.000 cabezas de ganado: 350€/año.

Nota: la cuota incluye asesoramiento telefónico, una visita anual a la explotación y la gestión de solicitud de subvenciones. Para un asesoramiento más continuo y detallado, existen tarifas especiales adaptadas a las necesidades del operador.

La abundante floración hace prever una cosecha superior a la de las dos últimas campañas

Olivar de Rioja Baja cargado de flor al inicio de la floración.

Olivar de Rioja Media cargado de flor al inicio de la floración.

Las continuas lluvias primaverales han contribuido al fortalecimiento del olivar riojano. Los árboles, que venían sufriendo la sequía severa de años anteriores, han mejorado su desarrollo vegetativo y han recuperado parte del vigor. La floración también ha sido mucho más abundante con lo que, si se dan unas condiciones favorables, se espera un incremento significativo de la cosecha para la próxima campaña 2013-2014.

No obstante, y pese a que los árboles tienen una elevada cantidad de muestra, la climatología atípica y cambiante de este mes de junio puede suponer una amenaza para la producción. Justo en el estado fenológico actual del olivo, cuando ha comenzado la floración, las temperaturas suaves y ligeras brisas que favorezcan la polinización son la clave para garantizar una cuantiosa producción de aceituna. Los cambios bruscos de temperatura y fuertes corrientes de viento pueden acarrear la caída de la muestra.

Para asegurar la producción, también es necesario que no se den días de calor o frío extremo durante los meses de julio y agosto, ya que pueden interrumpir el cuajado del fruto. El verano ideal para el olivo debe transcurrir con temperaturas suaves y alguna precipitación que beneficie el engorde de la aceituna.

Durante los meses de septiembre y octubre, previos a la recolección, es preciso que continúen las temperaturas suaves y que éstas vengan acompañadas de lluvias. De esta manera, el fruto podrá engordar generando gran cantidad de aceite y favoreciendo que, en el momento de la cosecha, el rendimiento graso de la oliva sea elevado con el consiguiente incremento de la recolección en cuanto a cantidad.

Para que siga el adecuado desarrollo del olivo en lo que resta de año, no deben producirse tormentas fuertes, ni granizadas ni temperaturas extremas. Además, las precipitaciones tienen que producirse con moderación.

Las lluvias abundantes han llegado en la brotadura y el hinchado de la yema, momento idóneo al no existir riesgo de pérdida de muestra y contribuir a la recuperación del olivo. No obstante, el exceso de agua a partir de ahora puede ser contraproducente, puesto que puede originar la aparición de enfermedades como el repilo o la verticilosis, entre otros, capaces de comprometer la cosecha de la próxima campaña 2013-2014.

Manolo Catalán
INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA
ASESOR EN OLIVICULTURA Y ALMAZARAS
–Todo en el sector del olivo–
T. 678 538 139 / info@cymsl.es / **www.isul.es**

La producción de oliva con Denominación de Origen crece en un 25,5 % en La Rioja

Aceituna con DO recolectada durante la campaña 2012-2013.

El Consejo Regulador pone en marcha planes de comunicación, formación e investigación para garantizar el crecimiento sostenido de la marca

Mientras la cosecha total de aceituna en La Rioja ha disminuido levemente y se ha reducido a más de la mitad en el ámbito nacional, la producción de oliva con DOP Aceite de La Rioja crece un 25,5 %. Durante la campaña 2012-2013, los trujales riojanos han molturado 3.325.000 kilos frente a los 2.650.000 del año anterior. Síntoma de la buena salud de la marca de calidad del aceite riojano.

Desde su creación en octubre de 2004, la DOP Aceite de La Rioja ha mejorado sus cifras en cuanto a producción y comercialización. Bajo más de 55 marcas, el aceite se vende en países de todo el mundo como China, Japón, India, EE.UU., Colombia, Rusia, Alemania, Inglaterra, Francia, Bélgica, Holanda, Luxemburgo, Dinamarca o Andorra, entre otros.

Este año se podrán comercializar los casi 400.000 litros que han superado el proceso de calificación de la DO. Al igual que en campañas anteriores, se trata de un aceite con una gran puntuación organoléptica, que ha obtenido valores muy altos de frutado en las notas de cata.

Nuevos Proyectos

Para fomentar las bondades del aceite riojano con Denominación y garantizar el crecimiento sostenido de la marca, el Consejo Regulador ha puesto en marcha un nuevo plan de comunicación para La Rioja y País Vasco que continúa con las acciones promovidas en 2012. El nuevo proyecto incluye una campaña en medios digitales y tradicionales, y la creación de nuevo material promocional. También se han intensificado las actividades dirigidas a diferentes públicos, como catas, degustaciones, cuentacuentos y talleres gastronómicos.

Para seguir manteniendo la gran calidad del producto, se ha diseñado un programa formativo dirigido a profesionales del sector con 23 acciones que se impartirán en toda la región. Los cursos se centrarán en temas diversos como olivicultura, elaiotecnia, seguridad alimentaria, trazabilidad, la nueva PAC, prevención de riesgos, manipulación de alimentos y cata de aceite. Además, se incidirá especialmente en el asesoramiento a los profesionales del sector oleícola riojano tanto en aspectos técnicos como de gestión para contribuir a la profesionalización del sector. Una nueva línea de trabajo centrará acciones orientadas a investigación y desarrollo para profundizar en el conocimiento de la tierra, las técnicas de cultivo y las variedades con el fin de conseguir aceites más diferenciados.

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

Dulce sabor a aceite de oliva virgen extra

Pastelería La Clavelina muestra un uso innovador del Aceite de La Rioja al basar la elaboración de sus postres en el producto

Alfonso Herce de Blas elabora Chupito de África con Aceite de La Rioja en el obrador de La Clavelina.

Las margarinas y otras grasas vegetales están dejando paso al aceite de oliva virgen extra en repostería. En busca de una mayor calidad y diferenciación, el sector más goloso de la gastronomía utiliza el oro líquido para la elaboración de dulces y postres innovadores que representan la revolución experimentada por el ámbito oleícola en los últimos años.

Bombones, bizcochos, pasteles, helados, pastas. Muchos productos reposteros se elaboran con aceite de oliva virgen extra, y es que "combina a la perfección con cualquier ingrediente utilizado en pastelería", según Alfonso Herce de Blas, copropietario de La Clavelina, pastelería con instalaciones en Arnedo y Quel que basa la producción de sus postres en aceites de calidad producidos en la región.

La Clavelina fue pionera en la elaboración de bombones rellenos de Aceite de La Rioja, que bajo la marca Lectus comercializa Kel Grupo Alimentario. También es conocido su helado de aceite de oliva virgen extra, con el que ha ganado recientemente el Campeonato del Mundo de Heladería en una de sus categorías, al utilizarlo como guarnición en un plato de carrilleras ibéricas. Además, la Pastelería utiliza el oro líquido riojano de los trujales de su zona para su tarta estrella de bizcocho y almendras, y para el macarrón de aceite, entre otros.

Tanto en crudo como para hacer una crema o emulsión, el aceite de oliva virgen extra presenta una gran versatilidad en repostería y un amplio abanico de posibilidades debido a la diversidad de variedades. "La arbequina y el chocolate negro con una buena base de cacao parecen hechos el uno para el otro", asiente Alfonso Herce de Blas. "El Aceite de La Rioja de variedades autóctonas le da un matiz increíble a los bizcochos y también combina a la perfección con la almendra."

Con la especialización de aceites, han surgido curiosos maridajes, impensables hace unos años. Como novedosa mezcla, la naranja con canela y aceite de oliva virgen extra de variedad royuela. Explosiva es también la combinación de helado de chocolate con el helado de aceite de oliva de La Clavelina. Así, se abre un nuevo mundo de sabores y sensaciones en la gastronomía que potencia el uso de productos de calidad y una cocina sana y refinada.

Receta de Chupito de África con Aceite de La Rioja

Ingredientes:

- 250 gr de cobertura pura de chocolate SAO THOMÉ 75% cacao.
- 500 gr de nata 35 % mg.
- Sal marina.
- Aceite de La Rioja de variedad arbequina.

Elaboración:

Montar la nata y fundir el chocolate.
Cuando tengamos los componentes en su punto, los mezclamos hasta que el combinado quede cremoso. Con la ayuda de una manga, dosificamos en un chupito transparente hasta la mitad. Rellenamos con Aceite de La Rioja y una pizca de sal y terminamos de cerrar. Adornamos con una viruta de chocolate.

Chupito de África con Aceite de La Rioja.

06

La Verticilosis se extiende en el olivar riojano

La llegada de nuevas variedades susceptibles al hongo y la transformación en los sistemas de cultivo han favorecido su propagación en los olivares de la región

Olivo tradicional aquejado de Verticilosis.

El cultivo del olivo ha experimentado un cambio importante en las últimas décadas. Se ha pasado de olivares con sistemas de producción extensivos en suelos relativamente pobres a otros más intensivos en suelos de mayor fertilidad, con riego y en los que, además, se ha aumentado la mecanización y los cuidados culturales. La transformación ha supuesto un incremento de la rentabilidad, pero también la alteración de los ecosistemas de olivar existentes, originando la aparición de plagas y enfermedades que amenazan una parte de la superficie cultivada.

Es el caso de la Verticilosis del olivo. Aunque el hongo ya estaba presente en otros cultivos e incluso en olivares tradicionales, empezó a propagarse por el olivar riojano a finales de la década de los 90, coincidiendo con la entrada de variedades sensibles a la enfermedad, como es el caso de la picual.

> De las variedades cultivada en La Rioja, picual, arroniz y royuela son las más sensibles a la Verticilosis

Poco a poco se fueron arrancando las plantaciones de picual afectadas e, incluso, alguna desarrolló cierta resistencia al hongo con los años, por lo que disminuyó el número de parcelas dañadas. Sin embargo, los casos detectados volvieron a incrementarse con la llegada de la variedad arróniz y la expansión de la royuela hacia el año 2004.

Desde hace casi una década, la Verticilosis del olivo se ha convertido en un problema sanitario en los olivares riojanos. De las variedades cultivadas en la región, royuela, picual y arroniz son las más sensibles al hongo. No obstante, la aparición de la enfermedad no solo depende de la variedad. Las características del suelo y las prácticas culturales también condicionan los daños y la propagación de la Verticilosis en la plantación.

En condiciones de suelos fértiles, abonados con fertilizantes ricos en nitrógeno y donde, además, el riego es abundante, los olivos alcanzan gran vigor y el hongo encuentra su hábitat ideal para colonizar las plantas. El hecho de que la finca esté rodeada de otros cultivos sensibles al hongo, como vid, patata y hortícolas en general también contribuye a que se produzca la llegada del hongo a la plantación.

Decaimiento y apoplejía

Los síntomas de la enfermedad no suelen aparecer hasta que el hongo ha colonizado la plantación. Entonces, se produce la apoplejía o el decaimiento lento o ambas a la vez. La apoplejía es más propia del otoño o invierno. Los primeros síntomas aparecen en las hojas terminales de brotes y ramas, y se caracterizan por un abarquillamiento, pérdida de color y necrosis de las mismas para terminar con la muerte rápida de los brotes y de las ramas afectadas. Las hojas y frutos necrosados tienden a permanecer adheridos al árbol.

El decaimiento lento es más común en primavera. Las hojas suelen caer al suelo tras necrosarse. En cambio, las inflorescencias y frutos en distintos grados de crecimiento permanecen momificados en el olivo. Al igual que con la apoplejía, el decaimiento se ve favorecido por condiciones meteorológicas de lluvia y temperaturas moderadas. Los calores estivales

Cambio de coloración que denota la presencia del hongo en este olivo de variedad royuela de 3 años.

y el frío seco paralizan el progreso de la enfermedad.
En función de la severidad del ataque, los síntomas pueden manifestarse en una pequeña zona localizada de la copa o en toda la parte aérea. Las raíces de los árboles afectados sólo se ven dañadas temporalmente. Éstas llegan a regenerarse con el tiempo y permiten la rebrotación de ramas y hojas aunque, en la mayoría de los casos, vuelven a verse afectadas por la enfermedad.

Por la prevención

Raramente, se produce la recuperación natural de las plantas y, a día de hoy, no existe tratamiento alguno que garantice la erradicación de la Verticilosis en el olivar. Cuando el mal está tan extendido que es difícil de controlar, la única solución es arrancar los olivos enfermos. Si es posible, se recomienda quemarlos en la misma finca para evitar el traslado del hongo a otros terrenos. Antes de replantar, es necesario desinfectar el hueco y asegurarse de que ya no está presente en la finca mediante una prueba diagnóstica.

> La prevención es la mejor arma contra el hongo dado que no existe ningún tratamiento que garantice su erradicación

Dados los problemas para controlar la enfermedad, la mejor arma para combatir la Verticilosis es la prevención. Si el terreno es muy fértil y húmedo, es más conveniente decantarse por variedades resistentes a la Verticilosis. En este caso, redondal y empeltre pueden ser las mejores alternativas a royuela y arroniz, puesto que presentan características muy similares y son variedades muy adaptadas en La Rioja.
Como medidas de control previas a realizar la plantación, conviene determinar la concentración de agua en el suelo, el historial de cultivos anteriores en la parcela y el grado de incidencia de la enfermedad en parcelas colindantes. Además, hay que asegurarse de que los plantones utilizados están libres de Verticilosis y elegir una variedad poco susceptible.

Un hongo de rápida propagación

La Verticilosis del olivo está causada por el hongo hifomiceto *Verticillium dahliae*. Se ha detectado su presencia en los cinco continentes y en un gran número de especies cultivadas, entre las que destacan los frutales, como aguacate, albaricoquero, almendro y melocotonero; industriales, como alfalfa, algodón, cártamo, colza, girasol, limo y remolacha; leguminosas, como garbanzo, guisante, haba y lenteja; y hortícolas, como alcachofa, berenjena, coliflor, fresa, lechuga, melón, patata, pimiento y tomate.

El ciclo de la Verticilosis suele iniciarse en el suelo y penetra en la planta por las raíces hasta que alcanza los vasos vasculares. A través de la savia, se extiende por toda la planta. No obstante, el origen de la enfermedad no siempre está en el suelo. En ocasiones, es producida en la finca por plantones de vivero enfermos que no presentan síntomas.

La intensidad del ataque y la propagación dependen de la variedad, las características del suelo, las técnicas de cultivo, la edad de la planta y las condiciones meteorológicas. La tasa de infección suele ser mayor en plantaciones jóvenes, de entre 5 y 10 años, y con temperaturas suaves que oscilan entre 21 y 25 ºC. En los países mediterráneos, los períodos anuales más propicios son el otoño y la primavera.

EDITA
Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja
Realizan: Elvira Cantabrana y Emilio Abad
DEP. LEGAL / LR·267·2003 · ISSN / 1696·7453

Los más arraigados

El 35 por cierto de la superficie destinada al cultivo del olivo en La Rioja es de olivar tradicional

Símbolo de la larga tradición oleícola de la región, los olivos antiguos dejan su impronta en los característicos paisajes de Rioja Baja y Rioja Media. La comunidad cuenta con 1.974 hectáreas de olivar tradicional -con una densidad de plantación igual o superior a 36 m^2-, lo que supone el 35 por ciento de la superficie total, según datos de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente.

Una parte importante del olivar tradicional riojano se compone de árboles centenarios e, incluso, milenarios. Su valor paisajístico y monumental hace de estos ejemplares un tesoro natural digno de ser salvaguardado y conservado. El cultivo del olivo antiguo y autóctono se practica en muchas zonas agrícolas rurales de La Rioja, que pueden convertirse en focos de atracción del turismo interior como complemento del enoturismo o del ecoturismo, entre otros.

Más allá de su valor turístico, el cultivo del olivar tradicional genera una conservación fundamental de la biodiversidad paisajística, de flora y fauna, e incluso varietal dentro del propio cultivo. Dada la erosión a la que se encuentran sometidos actualmente los terrenos, la preservación de los olivos antiguos es una necesidad inmediata. Estos árboles constituyen un material genético muy preciado para mejorar el conocimiento de las variedades minoritarias con las que producir aceites de oliva diferenciados y de gran calidad.

El olivar tradicional, centenario y autóctono puede considerarse como un cultivo complementario al uso de otros más productivos. Aunque menos rentables inicialmente, son más sostenibles. Su cuidado implica técnicas de manejo y cultivo orgánicas, más ecológicas y sostenibles con el medio ambiente y el entorno en el que habitan.

El apoyo a una nueva cultura del olivar tradicional con alternativas basadas en la excelencia, la sostenibilidad y la eficiencia desde la innovación tecnológica y social es una apuesta de futuro. Además de favorecer la conservación de la riqueza natural, el camino a la diferenciación y la valorización de la tierra y los productos cultivados, promueve el desarrollo rural mediante la puesta en valor de sus recursos y prácticas tradicionales, apoyando así la dinamización de zonas que en los últimos años registran problemas de despoblación.

Finca de olivos de Cabretón con ejemplares centenarios.