

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 · info@aceitedelarioja.com · www.aceitedelarioja.com

Agricultura y el Consejo Regulador abren vías de colaboración en materia de I+D+i para mejorar la rentabilidad del olivo y la calidad de los aceites

El Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, Íñigo Nagore, y el presidente del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja, Miguel Martínez de Quel, han suscrito un convenio de colaboración para llevar a cabo acciones y proyectos de investigación, desarrollo e innovación oleícola. El objetivo es conseguir un aceite riojano con Denominación de Origen de gran calidad y homogénea, que logre diferenciarse en un mercado competitivo. Se trata de una colaboración “muy beneficiosa para todo el sector oleícola riojano”, según Nagore. “Los estudios aportarán información muy valiosa para los profesionales, que han visto la necesidad de orientar la producción hacia aceites diferenciados en un mercado cada vez más exigente y competitivo”. La colaboración va a suponer el “redescubrimiento” del Aceite de La Rioja (continúa en la página siguiente).



sumario | Las bajas temperaturas caracterizan el fin de la cosecha.

3

Aceites diferenciados con variedades minoritarias.

4

El fin de las aceiteras rellanables llega a la hostelería.

6

Las variedades redondilla, machona y royuela centran las primeras investigaciones sobre el olivo en La Rioja

Pese a ser un cultivo de larga tradición en La Rioja, apenas existen datos contrastados sobre el comportamiento del olivo en la región. Las acciones y proyectos de investigación conjuntos entre Agricultura y el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja llegan en el mejor momento, cuando la olivicultura riojana se encuentra en plena expansión.

Si en el año 2000 existían 2.945 hectáreas de olivo, la superficie registrada en 2012 ha alcanzado las 5.597 hectáreas. Además, la calidad del aceite ha mejorado notablemente, hasta lograr su propia Denominación de Origen. En la actualidad, se comercializan más de 55 marcas en todo el mundo con el distintivo DOP Aceite de La Rioja.

Para potenciar la producción de un aceite diferenciado y la rentabilidad del cultivo, se han empezado a realizar las primeras actuaciones de I+D+i, centradas en las variedades minoritarias autorizadas en la DO del aceite riojano. Como punto de partida, son objeto de estudio las variedades locales más extendidas en la región, es decir, la redondilla, la royuela y la machona.

Los trabajos de investigación siguen dos líneas de estudio, que son el comportamiento agronómico de las variedades minoritarias y la evolución sensorial de los aceites obtenidos con las mismas para conocer el momento y la forma óptimos de recolección. Así se podrán diferenciar, conocer y obtener aceites de calidad sensorial homogénea.


En lo que respecta al comportamiento de las variedades minoritarias en campo, se realiza seguimiento fenológico, análisis foliar, seguimiento de maduración, caracterización productiva y control fitosanitario. Los ámbitos de estudio son el campo de ensayos de Finca La Grajera y una red de fincas inscritas en la DOP Aceite de La Rioja repartidas por la geografía riojana. La caracterización de los aceites se eva-

lúa mediante el análisis de parámetros fisicoquímicos que se realizan en el Laboratorio Institucional de La Grajera y a través de parámetros organolépticos que analiza una panel de cata interno formado por técnicos de Agricultura y del Consejo Regulador en la sala de catas de La Grajera.

Caracterización genética

Los trabajos, que se prolongarán durante años, han comenzado con el marcado de los árboles en las fincas seleccionadas y con la caracterización genética de las variedades. Así mismo, se han enviado muestras de las variedades al Banco de Germoplasma de la Universidad de Córdoba para conocer cuáles son realmente las variedades autóctonas de La Rioja.

El equipo investigador, formado por técnicos de Agricultura y del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja, trabaja de forma conjunta en el estudio. Los técnicos de Agricultura centran su actividad en Finca La Grajera y los del Consejo, en la red de fincas inscritas en la marca de calidad.

Por otro lado, la Sección de Experimentación Agraria de la Consejería ha iniciado los trámites para el registro de variedades autóctonas riojanas en la Oficina Española de Variedades Vegetales, trámite obligatorio para la comercialización de plantas de vivero. Además, desde la Sección de Protección de Cultivos, se ha establecido una red de trampas de conteo de plagas por toda la región para valorar cuál es el momento idóneo para aplicar los tratamientos en el olivo. 



Técnicos de Agricultura y del Consejo recogen muestras de redondilla en un olivar de Arnedo.

Las heladas marcan el fin de una cosecha de oliva con DO que será superior a la del año pasado

La campaña de la DOP Aceite de La Rioja 2013-2014 empezó el pasado 4 de noviembre con retraso pero con muy buenas perspectivas. Sin embargo, las heladas y el viento Norte de finales de noviembre en las zonas más gélidas de La Rioja han interrumpido la maduración tardía de la oliva, provocando un deterioro del fruto que se ha deshidratado al perder en torno a un 10 por ciento de la humedad.

Como nota positiva, las bajas temperaturas han afectado a zonas muy determinadas de la región cuando gran parte del fruto acogido a la DOP Aceite de La Rioja ya estaba cosechado. A día de hoy, sólo faltan de recolectar algunas zonas de Rioja Media y Rioja Alta. Aunque todavía es pronto para cuantificar la cantidad de oliva que se recogerá en la comunidad con Denominación de Origen, se puede afirmar que esta cosecha será superior a la del año pasado.

El año climatológico ha sido muy propicio para el desarrollo del olivo en La Rioja. Las continuas lluvias y las temperaturas suaves han favorecido la recuperación de los árboles, que estaban sufriendo la sequía severa de los dos últimos años. Las plantas han mejorado su vigor y han podido producir mayor cantidad de fruto. Pese a que la recolección venía retrasada, las temperaturas suaves y estables del mes de octubre han sido muy beneficiosas para la maduración de la aceituna, que ha sido lenta pero constante.




Olivar de arbequina de Calahorra cargado de aceituna en los días previos a la recolección.



Oliva deshidratada por las heladas de noviembre en un olivar de Santa Engracia.

La oliva ha llegado a la recolección en excelentes condiciones, cargada de aceite y en un buen estado sanitario debido a que no ha habido incidencia de plagas ni enfermedades durante el año. Tan solo en el mes de septiembre se produjo un pequeño ataque de polilla del olivo que afectó a unas pocas parcelas, provocando una leve pérdida de muestra. Si bien es cierto que los árboles no han llegado excesivamente cargados de oliva, sí han producido más aceituna que la

campaña pasada y de una gran calidad hasta la llegada de las heladas. Por fortuna, una parte importante de la cosecha ya había llegado a las almazaras. La calidad del Aceite de La Rioja de la campaña 2013-2014 la conoceremos una vez que haya finalizado la cosecha, el próximo 7 de enero de 2014. Con unas buenas expectativas de calidad, el aceite riojano con Denominación de Origen de la presente campaña, estará disponible en el mercado a partir de febrero o marzo. 

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 · 5^oC Dcha · 26001 Logroño
T. (+34) 941 236 868 · info@aceitedelarioja.com



Más del 90 por ciento de la producción mundial de aceite se elabora con un 10 por ciento de variedades existentes

De las 2.000 variedades de olivo que existen en el mundo, la mayor parte se cultiva de forma minoritaria. Según la web www.variedadesdeolivo.com, gestionada por el técnico de Viveros Provedo David Marcos, con el 10 por ciento de las variedades totales se obtiene más del 90 por ciento de la producción mundial de aceite.

La baja productividad ha relegado a un alto porcentaje de variedades a tener una escasa representatividad dentro del cultivo. En los devenires históricos en los que los agricultores sólo buscan mejorar la rentabilidad mediante altas cosechas, determinadas variedades han perdido su atractivo y su presencia ha disminuido, convirtiéndose así en minoritarias.

Sin embargo, se trata de variedades que aportan valores de interés. Suelen estar muy adaptadas al medio en el que habitan y muestran gran resistencia ante plagas, enfermedades, fríos y sequías. Por otra parte, los aceites obtenidos de las mismas gozan de unos atributos diferenciales que les distingue en un mercado monopolizado por aceites de similares características. Además, la diferenciación sirve de base para la creación de figuras de calidad.

“Desde el punto de vista comercial y agronómico, es interesante que toda plantación que se dirija a elaborar sus aceites y venderlos saque el máximo partido de la utilización de variedades que aporten diferenciación e identidad, tratando de huir del uso abusivo de variedades estandarizadas y dejando un hueco a las minoritarias”, opina David Marcos. “Los consumidores cada día aprecian más el valor de los productos que se identifican con el lugar donde son cultivados y la variedad es una de las claves para ello”.


Los viveros suelen apostar por aquellas variedades minoritarias que tienen consolidado su mercado en las zonas donde

son demandadas. A su vez, los agricultores se decantan por ellas si obtienen cierta rentabilidad, aspecto que según Marcos “se trabaja sólo desde la promoción y la puesta en valor de sus aceites”.

No obstante, el técnico de Viveros Provedo entiende que el concepto de variedad minoritaria es “relativo, ya que una variedad puede ser mayoritaria en una región concreta, como la redondilla y la arróniz en La Rioja, pero que si nos referimos a España son variedades minoritarias. También puede suceder algo del tipo contrario, donde una variedad mayoritaria en España, como es hojiblanca o picual, sea considerablemente minoritaria en La Rioja. Así, será más correcto hablar de variedades minoritarias locales y minoritarias de escasa presencia”.

En lo referente a variedades de escasa presencia, “apenas tienen demanda y su puesta en valor llega a ser casi un motivo

de fe ciega. Es el caso de la machona, interesante como polinizador, como aceite varietal *gourmet*, o simplemente como expresión de identidad”.

Otro debate aparte es si esas variedades minoritarias son también autóctonas. 

¿Es la redondilla nuestra variedad autóctona?

El Banco de Germoplasma de la Universidad de Córdoba registra la redondilla de Logroño como una variedad originaria de La Rioja, con lo que se podría afirmar que la redondilla es una de las variedades autóctonas de la región.

Sin embargo, para el experto David Marcos, “el concepto de autóctona es ambiguo. De muy pocas variedades conocemos su verdadero origen, que no coincide siempre con su lugar de más cultivo y ni siquiera con el que pensamos que es el suyo. El ejemplo sería la arbequina. Aunque se piensa que procede de Arbeca (Lleida), su verdadero origen hay que buscarlo en el mediterráneo oriental desde donde fue traída hace varios siglos. Siendo estrictos, se puede decir que casi ninguna variedad de olivo de las que cultivamos en España es autóctona”.

Lo única verdad contrastada, según la concepción de Marcos, es que la redondilla se cultiva en La Rioja de una forma mayoritaria desde hace siglos. Además de ofrecer aceites diferenciados, presenta una gran adaptación al medio en el que habita.



Árbol de redondilla, “nuestra” variedad autóctona, de una finca de Quel.

Aromas familiares

La infusión de hojas de olivo se convierte en una alternativa comercial para los elaboradores de aceite de oliva


Su consumo con fines terapéuticos es ancestral. Nuestros antepasados elaboraban infusiones con hoja de olivo para conseguir una salud equilibrada. Hoy en día, las almazaras promueven esta sana costumbre al convertir la producción de infusión de hojas de olivo en una alternativa a su actividad comercial. Cada vez más elaboradores de aceite de oliva apuestan por aprovechar las propiedades medicinales que tienen las hojas de este árbol mediterráneo.

El consumo de infusión de hojas de olivo es un buen remedio contra casi todas las enfermedades. Según diversos estudios, es un gran aliado para prevenir las dolencias cardiovasculares, ya que baja el colesterol e incrementa el HDL (*High Density Lipoprotein*). Como buen vasodilatador, también combate la hipertensión,

puede ayudar a mantener estable y equilibrada la tensión arterial y previene inflamaciones en las venas.

Otros beneficios saludables que se le atribuyen a la ingesta de infusión de hojas de olivo son su potencial para bajar la diabetes, prevenir la arteriosclerosis y paliar la bronquitis y el asma. Además, un estudio reciente del Instituto de Biología y Genética Molecular de Valladolid revela que esta tisana tiene propiedades terapéuticas para frenar la esclerosis múltiple por el ácido oleanólico que está presente en la cutícula y hojas del olivo. La preparación de la infusión es muy sencilla. Al igual que con otras tisanas, tan solo hay que calentar la hoja de olivo seca tal y como la comercializan las almazaras a una temperatura inferior a la ebullición. Después, se deja

reposar para filtrar antes de consumir. Otra opción es elaborar la infusión con hojas frescas tomadas directamente del árbol. El método de preparación es el mismo. No obstante, hay que coger hojas de un cultivo ecológico, dado que los tratamientos químicos del olivar tradicional pueden estar presentes en las hojas y pasar al preparado. En este caso, son necesarias unas 20 hojas de olivo para hervir en 1/2 litro de agua durante unos cinco minutos, dejar reposar y filtrar.

La cantidad de consumo recomendada varía en función de la dolencia que se quiera combatir o prevenir. Como sucede con cualquier alimento, lo ideal es hacer de la ingesta de infusión de hoja de olivo un hábito cotidiano y consumirlo en su justa medida, sin exceso ni defecto. 



Infusión de hoja de olivo lista para tomar.



Hojas frescas de olivar ecológico aptas para la elaboración de una infusión.

Variedades de olivo:

LOCALES

Redondilla

Royuela

Arroniz,...

NACIONALES

Arbequina

Hojiblanca

Picual,...



Provedo

www.provedo.com - www.variedadesdeolivo.com - 941 272 777

PROVEDO - B° de Varea, Finca El Raso - 26006, Logroño (La Rioja)

El fin de las aceiteras rellenables llega a bares y restaurantes

El 1 de enero de 2014 entra en vigor en España un Real Decreto según el cual los aceites que se ofrecen en hostelería deben tener una protección que impida su reutilización

La prohibición del uso de aceiteras rellenables en restauración ha suscitado el revuelo entre los diferentes sectores implicados. El sector oleícola, la hostelería, la esfera política y las asociaciones de consumidores no parecen llegar a un acuerdo sobre los beneficios de la medida. Sin embargo, la realidad es que el próximo 1 de enero entra en vigor la nueva normativa que prohíbe el uso de aceiteras rellenables en hostelería.

A partir de 2014, los aceites que se sirvan al consumidor final a través del canal HORECA (hostelería, restauración y catering) tienen que estar debidamente etiquetados y disponer de un sistema de apertura que pierda su integridad una vez abiertos. Además, deberán disponer de una protección que impida su relleno cuando se haya agotado su contenido original.

“Era una aspiración histórica”

Íñigo Nagore, Consejero de Agricultura.

Para el máximo responsable de Agricultura, la medida va a ser “francamente buena” en La Rioja, una región caracterizada por la producción de alimentos de calidad y por la buena gastronomía. Especialmente beneficiadas van a resultar las almazaras y comercializadoras de aceite constituidas en los últimos diez años, que centran su producción en aceites de alta gama. Además, se va a garantizar la calidad en los establecimientos hosteleros.

“Era una aspiración histórica del sector del aceite”, asiente Nagore. Así, “por una parte, se evitan comportamientos fraudulentos que sabemos que se están produciendo y generamos una cultura del aceite que nos va a ayudar a promocionar la calidad de nuestro producto. La medida va a ayudar a que el sector del aceite sea más competitivo”.



Íñigo Nagore.

En lo que respecta al canal HORECA, si bien es cierto que el cambio puede generar cierto resquemor por el aumento de precio del producto, el Consejero de Agricultura considera que también va a ser beneficioso para bares y restaurantes. La medida supone la puesta en valor de los productos que ofrecen. Además, los establecimientos hosteleros pueden convertirse en prescriptores de opinión para el aceite. En definitiva, “se trata de incrementar la calidad en todos los ámbitos”.

“Encarece el producto y genera residuos”

Enrique Arévalo, director general de ARBACARES.

La nueva normativa “va a suponer inevitablemente un costo añadido para el sector hostelero”, opina Enrique Arévalo, director general de la Asociación de Hostelería y Restauración de La Rioja (ARBACARES). “Genera ciertas molestias



Enrique Arévalo.

porque dificulta el servicio, encarece el producto y genera una gestión de residuos. La norma no está pensada para hostelería, sino para defender nuestros productos, en concreto, el aceite de calidad”.

En cambio, el mayor esfuerzo de adaptación lo tiene que realizar el canal HORECA, un sector que en los últimos años ha tenido que asumir la acomodación a normativas pensadas en el consumidor final, entre otros. Todas ellas han constituido un “suma y sigue” que ha supuesto el incremento de los costos y han contribuido a dificultar un poco el trabajo.

Para Arévalo, es difícil valorar qué beneficios va a tener la normativa en su sector. “Cuando una medida se aplica a nivel global, no se puede decir que a una región le venga mejor que a otra. En La Rioja, ya tenemos un concepto de calidad porque nuestros profesionales la vienen ofreciendo sin necesidad de normas suplementarias. Además hay unos productos de calidad”.



En definitiva, “no podemos considerar que esto sea ni un espaldarazo ni un apoyo a la calidad del producto riojano y de su gastronomía o restauración. Es una norma de aplicación general que va a fomentar que haya calidad donde no la había”. Sin embargo, “no puedo decir que vaya a contribuir a una mejora de nuestra calidad y que, por lo tanto, pueda suponer una mayor rentabilidad a medio plazo”.



Miguel Martínez de Quel.

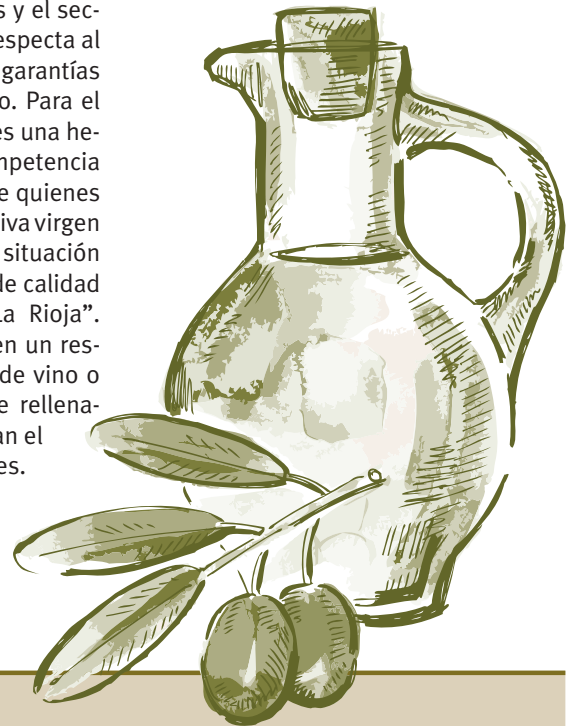
“Una herramienta contra la competencia desleal”

*Miguel Martínez de Quel,
presidente del CRDOPAR.*

Sin olvidar el esfuerzo que va a suponer para la hostelería adaptarse a la prohibición de las aceiteras rellenables, Miguel Martínez de Quel considera que el sobrecoste no va a ser muy significativo para la restauración, ya que “sólo afecta al aceite ofrecido al consumidor, no al usado en cocinas”. El aceite destinado a los fogones es el que representa mayor gasto para bares, restaurantes y hoteles. El presidente del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja también cree que “los envases irrellenables mejoran el aspecto de la higiene. No dan buena impresión las aceiteras que se rellenan una y otra vez y, en ocasiones, no se lavan debidamente. Ni tampoco aquellos recipientes con manchas de aceite en sus etiquetas”.

No obstante, los principales beneficia-

rios van a ser los consumidores y el sector oleícola riojano. En lo que respecta al consumidor, estos sabrán con garantías el producto que están tomando. Para el Aceite de La Rioja, “la medida es una herramienta de lucha contra la competencia desleal y los casos de fraude de quienes comercializan como aceite de oliva virgen extra un producto que no lo es, situación que perjudica a los productos de calidad como es nuestro Aceite de La Rioja”. Además, “es impensable que en un restaurante te sirvan una botella de vino o de agua mineral en un envase rellenable”. Tan ilógico como que sirvan el aceite en este tipo de recipientes.



Los antecedentes

El Consejo de Ministros aprobó, con fecha 15 de noviembre y a propuesta del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, el Real Decreto que prohíbe las aceiteras rellenables y establece el etiquetado obligatorio de los envases de aceite en hostelería, restauración y catering. Según un comunicado del Ministerio, los aceites que se pongan a disposición del consumidor en este tipo de establecimientos deberán presentarse en envases etiquetados, estar provistos de un sistema de apertura que pierda su integridad tras su primera utilización y disponer de una protección que impida su relleno una vez agotado su contenido original.

El objetivo es continuar avanzando en la garantía de la calidad y autenticidad de los aceites puestos a disposición del consumidor final. Además, se pretende mejorar la imagen del producto e informar mejor al consumidor sobre las características del aceite que se pone a su disposición.

La nueva norma también contempla la posibilidad de utilización de

las existencias de productos adquiridos antes de la entrada en vigor del Real Decreto. De esta forma, los aceites de oliva y los de orujo de oliva adquiridos por el sector de la hostelería, restauración y catering antes del 1 de enero de 2014 se podrán poner a disposición del consumidor final hasta el 28 de febrero del próximo año.

La medida se enmarca en el contenido del ‘Plan de Acción sobre el sector del aceite de oliva de la Unión Europea’, que establece directrices para mejorar la competitividad del sector. Entre ellas, estimular a los Estados miembros a exigir la utilización de envases que no permitan el relleno en el canal HORECA.

La Comisión Europea estuvo a punto de aprobar la medida a mediados de 2013, pero se aplazó por la oposición de países del Norte de Europa. Sin embargo, el Gobierno nacional, teniendo en cuenta de que España es líder mundial en la producción de aceite de oliva, ha decidido llevarla a cabo para reforzar la competitividad de este importante sector. Países como Italia y Portugal ya han prohibido el uso de aceiteras rellenables en el canal HORECA.



Puesta a punto con Aceite de La Rioja

El Consejo Regulador promueve almuerzos con Aceite de La Rioja y cuentacuentos para alumnos de Primaria en centros escolares riojanos durante el curso 2013-2014


Vicente Oliva es un estudiante de 4º de Primaria que está a punto de repetir curso. Se levanta tarde, no desayuna y va corriendo al cole. Cuando llega, está cansado y no es capaz de rendir en clase. Para poner remedio a la situación, empieza a adquirir hábitos de alimentación más saludables, como hacer un buen desayuno con aceite de oliva virgen extra.

El pequeño estudiante comienza a conocer así las virtudes del oro líquido y la importancia de alimentarse bien. Un mensaje que el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja quiere transmitir a los alumnos de Primaria de los centros escolares riojanos mediante el programa de almuerzos con aceite que desarrolla en el presente curso 2013-2014.

Durante el almuerzo con aceite, los más

pequeños disfrutan del Cuentacuentos 'Oliva va y los 40 suspensos' (Antonio de Benito), que narra la historia de Vicente Oliva. Además, prueban tostadas de pan con Aceite de La Rioja mientras conocen un producto tan típico de nuestra región como es el aceite. Los almuerzos se convierten así en vehículo transmisor de una cultura del aceite de oliva virgen extra de La Rioja.

El olivo es un cultivo de larga tradición en la zona. Nuestros agricultores cuidan con esmero la aceituna para empezar a cosecharla a finales de octubre. Con el fruto recolectado, se dirigen al trujal para elaborar el Aceite de La Rioja, un producto que degustamos con pan tostado en el desayuno, con verduras y ensaladas, y que también utilizamos en la cocina para freír.

Podemos elegir entre distintos tipos de aceites, tantos como variedades de aceituna existen. La elección depende del gusto personal de cada uno, pero lo verdaderamente importante es que el aceite sea de categoría virgen extra, como el Aceite de La Rioja, porque su consumo produce un efecto muy beneficioso para la salud y es garante de una mayor calidad de vida. De esta manera, el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja intenta inculcar en las generaciones más jóvenes hábitos saludables, como el consumo de aceite de oliva virgen extra asociado a la ingesta de alimentos típicos de la dieta mediterránea y a la práctica de actividades deportivas. Se trata de una iniciativa que los más pequeños acogen con gusto e interés. 



Grupo de niños del Colegio Jesuitas de Logroño.



Alumno de Primaria del Colegio de Aldeanueva de Ebro.