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

Más Aceite de La Rioja para la próxima cosecha

La Rioja espera una cosecha de aceite superior a la de la campaña anterior. Si las condiciones climatológicas son favorables durante los próximos cuatro meses, habrá más Aceite de La Rioja dado que los árboles tienen una carga de muestra muy aceptable y presentan un desarrollo vegetativo excelente, lo que puede favorecer el engorde y el rendimiento graso de la aceituna.

No obstante, la cantidad de muestra por parcela es desigual según las zonas. En la región, se encuentran fincas literalmente cargadas de oliva y otras donde predomina la escasez. Según las previsiones, el total de la cosecha será mayor que la campaña pasada y servirá para llenar los depósitos con el Aceite de La Rioja que se comercializará durante el próximo año (continúa en la página siguiente).

sumario

Arranca la ATRIA del olivo con 20 productores de Aceite de La Rioja. 3

Obligatorio el carné de capacitación para la utilización de fitosanitarios. 4

El precio del Aceite de La Rioja se mantiene estable en 2015. 6

El mal cuajado y el buen estado vegetativo de los árboles determinan el desarrollo del olivo en La Rioja

El año climático está siendo relativamente favorable para el desarrollo del olivo en La Rioja. Hasta la fecha, dos momentos han sido clave para la evolución del cultivo: las abundantes lluvias de finales del invierno-principios de la primavera, que han favorecido el buen estado vegetativo de los árboles; y el calor intenso de principios de junio, que ha afectado negativamente al cuajado del fruto.

Pese al tiempo anómalo y al ataque inusual de mosca de 2014, el olivo entró en el nuevo año con un buen estado vegetativo y sanitario. La ausencia de heladas durante el invierno y un inicio de la primavera marcado por las lluvias han servido para que los árboles hayan podido brotar con mucho vigor hacia los meses de marzo y abril. La floración ha sido excepcional, lo que inicialmente he hecho presagiar una gran cosecha de oliva.

Sin embargo, a mitad de la primavera, los días han sido secos y calurosos. Como consecuencia, los efectos de las lluvias anteriores se han visto atenuados. Parte de la flor ha caído del árbol. Además, el calor intenso se ha prolongado hasta la primera semana de junio. Justo después han acaecido días de tormentas y frío. El contraste climático ha interrumpido el cuajado, originando una merma en la cosecha, especialmente, en las zonas más tardías de La Rioja.

Si bien es cierto que no será una campaña excepcional en cuanto a cantidad, todavía queda una carga importante de muestra en los árboles y con un estado sanitario muy bueno. La previsiones indican que la cosecha de aceituna en La Rioja será superior a la pasada y, en lo que respecta al Aceite de La Rioja, su producción seguirá en aumento, siempre y cuando se den unas condiciones favorables para el olivo.

La presencia de ligeras precipitaciones en el mes de agosto y a principios del otoño y la ausencia de plagas y enfermedades en el olivar son clave para la buena evolución del olivo hasta el inicio de la recolección. El buen estado en el que se encuentran los árboles contribuirá durante los próximos meses al engorde y al rendimiento graso de la aceituna.

Aborto ovárico del olivo producido por el mal cuajado en una finca de Rioja Media.

Premio a la calidad agroalimentaria. (Foto cedida por La Rioja Capital)

La DOP Aceite de La Rioja, Premio Capital 2015 a la calidad agroalimentaria

Diez años de trabajo por la recuperación del cultivo del olivo y su transformación en un sector profesional le han servido a la DOP Aceite de La Rioja para alzarse con el Premio Capital 2015 en la categoría de calidad agroalimentaria. Un reconocimiento que llega en el mejor momento para la Denominación de Origen, cuando el Aceite de La Rioja está en pleno auge y su Consejo Regulador trabaja por garantizar el crecimiento sostenido de la marca mediante el desarrollo de planes de investigación, formación, asesoramiento y promoción.

Los Premios Capital son reconocimientos que entrega la Consejería de Agricultura del Gobierno de La Rioja cada dos años a aquellas personas o entidades que favorecen el desarrollo de la agricultura riojana y contribuyen al buen nombre de nuestra tierra.

20 productores de Aceite de La Rioja constituyen la ATRIA del olivo

Finca de El Villar de Arnedo donde se controla la polilla mediante trampeo.

El Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja ha constituido la Agrupación de Tratamientos Integrados en Agricultura (ATRIA) del olivo con 20 de sus productores. La función de la ATRIA es realizar un seguimiento en campo de las diferentes plagas y enfermedades que afectan al olivar de la comarca y, en función de los resultados, recomendar el uso optimizado de productos fitosanitarios de acuerdo a criterios de rentabilidad y conservación del medio ambiente.

De esta manera, se pretende aumentar las producciones anuales y obtener aceitunas en las mejores condiciones para la elaboración de aceites de calidad. Así, el Consejo Regulador visita las fincas de los productores que integran la Agrupación. La superficie total de dichas parcelas supone 46,76 hectáreas repartidas en todas las áreas donde se cultiva el olivo en Rioja Baja, Rioja Media y Rioja Alta. En cada área, se instala una parcela de seguimiento para recabar datos representativos de toda la región.

Técnicos del Consejo realizan inspecciones semanales y comprueban *in situ* cómo van evolucionando los patógenos que afectan al olivar. Cuando detectan incidencias, asesoran técnicamente al agricultor sobre los tratamientos más idóneos para erradicar la enfermedad, asumiendo un firme compromiso con la naturaleza.

En la actualidad, las enfermedades más frecuentes en el olivar riojano son la polilla, la mosca del olivo, la negrilla, la cochinilla, la *euzophera pinguis*, el glifodes, el repilo, la tuberculosis y el *verticilium*. Hasta la fecha, se han colocado trampas para controlar la evolución de la polilla y la mosca. También se han realizado análisis de hoja y de suelo para detectar posibles casos de *verticilium* y repilo, y se realiza control visual en los olivares.

Ante eventuales problemas, el Consejo Regulador emitirá comunicados a los socios de la DOP Aceite de La Rioja. El control temprano va a permitir la rápida actuación contra la aparición de posibles enfermedades en las fincas de olivos, con lo que se evitarán daños y se podrá garantizar cierta homogeneidad en la cosechas de Aceite de La Rioja.

Cumplir la normativa

La constitución de la ATRIA del olivo también le sirve a los agricultores que la forman para cumplir con la normativa vigente en gestión de plagas y uso sostenible de productos fitosanitarios. Según el 'Real Decreto 1311, de 14 de septiembre de 2012, por el que se establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios', las personas que cultivan más de 5 hectáreas de determinados cultivos están obligadas a tener un técnico integrado de plagas.

La normativa también contempla la posibilidad de formar una ATRIA para que un solo técnico lleve las plantaciones de varios operadores. La Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja subvenciona su constitución y funcionamiento a través de la 'Orden 13/2012, de 31 de mayo, por la que se regula la concesión de ayudas para las Agrupaciones de Tratamientos Integrados en Agricultura (ATRIAS)'.

Campaña de estudio de variedades de olivo

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente quiere ***ampliar el Banco de Variedades Autóctonas de La Rioja****, ubicado en la Finca La Grajera de Logroño, que ya cuenta con 64 muestras diferentes.*

El objetivo de esta campaña es ***conservar la diversidad del material genético*** *de olivo en La Rioja para su posterior* ***estudio*** *y* ***utilización*** *por parte de sector oleícola.*

Para ello, cualquier olivicultor que conozca árboles que puedan tener características especiales puede ponerse en contacto con la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente:

T. (+34) 941 291 100 - Ext. 33366 o por e-mail: jgrubio@larioja.org

04

Obligatorio el carné de manipulador-aplicador de productos fitosanitarios para la compra de productos

Control de mosca en finca de Rioja Baja mediante trampeo que permite evaluar la necesidad de tratamientos.

A partir del próximo 26 de noviembre de 2015, los agricultores que necesiten adquirir productos fitosanitarios de uso agrícola deberán presentar en los establecimientos de compra el 'Carné de capacitación para la utilización de productos fitosanitarios'. Hasta la fecha, sólo es obligatorio el uso del carné para la manipulación y la aplicación, pero el 'Real Decreto 1311/2012, de 14 de septiembre, por el que se establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de productos fitosanitarios' hace extensivo el uso del carné a la compra.

Así mismo, la normativa contempla que los vendedores también tienen que poseer el carné correspondiente y deben proporcionar información a los clientes.

Se trata de medidas de actuación de obligado cumplimiento mediante las que se pretende reducir los riesgos de utilización de los productos fitosanitarios sobre la salud humana y el medio ambiente.

Entre otras medidas ya implantadas, el Real Decreto recoge la obligatoriedad de cumplimentar y tener actualizado el 'Cuaderno de explotación' donde constan, además de las características de los cultivos, los tratamientos aplicados. En dicho documento, se refleja si los agricultores cumplen con la 'gestión integrada de plagas', medida que debe cumplirse desde el 1 de enero de 2014.

La 'gestión integrada de plagas' busca que los profesionales realicen un uso racional de los productos fitosanitarios. Para ello, se eliminan los calendarios predeterminados de aplicación y se apuesta por realizar un seguimiento en campo y, en función de los resultados, utilizar únicamente los fitosanitarios que sean necesarios en cada momento. El objetivo es que los agricultores tomen conciencia de la necesidad de disminuir el uso de productos tóxicos y asuman medidas de integración.

Además, los profesionales que tienen más de 5 hectáreas de olivar deben contar con 'asesoramiento en gestión integrada de plagas'. En este caso, un técnico especialista lleva la 'gestión integrada de plagas' y 'el cuaderno de campo'.

Otras medidas de interés contempladas en la directiva de uso sostenible son la inspección periódica de los equipos de aplicación de fitosanitarios de capacidad superior a 100 ml., la creación de un censo de equipos a inspeccionar y el registro de inspecciones técnicas. Antes del 26 de noviembre de 2016, se tendrá que haber pasado la primera inspección.

Cursos de Manipulación-Aplicación de Plaguicidas de Uso Fitosanitario

El Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja ha diseñado un plan de formación para el curso 2015-2016 que incluye las siguientes acciones formativas:

- Cursos de Manupulación-Aplicación de Plaguicidas de Uso Fitosanitario.
- Jornadas de Renovación de los carnés de capacitación para la utilización de productos fitosanitarios.
- Jornadas de nuevas técnicas de poda en el olivar tradicional y ecológico.
- Jornadas de Control de plagas y enfermedades del olivo mediante la Gestión Integrada de Plagas.
- Cursos de Carné de acreditación para profesionales y vendedores de productos fitosanitarios.

Interesados: Consejo ReguladorT. (+34) 941 236 868 · info@aceitedelarioja.com

Aceite de La Rioja
Denominación de Origen Protegida
Consejo Regulador

Contra la Xylella fastidiosa, compra de plantón certificado

Es una bacteria de origen reciente. La Xylella fastidiosa ha sido detectada por primera vez en Europa, concretamente en el Sur de Italia, a finales de 2013. Hasta entonces, sólo estaba localizada en América y en Taiwán, donde deja graves daños en cultivos como los cítricos, la vid, almendros, melocotoneros y el olivo, entre otros.

En el territorio nacional, todavía no se ha detectado la presencia de esta plaga de letales consecuencias, pero ya se están tomando medidas contra la misma. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama) ha activado un plan de acciones para evitar la introducción y propagación en los olivares españoles. Desde la Sección de Protección de Cultivos del Gobierno de La Rioja, realizan prospecciones en campo para analizar olivos enfermos, controlan las plantas que vienen de Italia y fomentan la compra de plantón certificado.

Si bien es cierto que en La Rioja hay enfermedades y plagas más dañinas y agresivas, es necesario prevenir la entrada de la Xylella para evitar un mal mayor en los olivares de la región. La enfermedad es de difícil erradicación y, en la mayor parte de las ocasiones, de difícil identificación.

La Xylella provoca el decaimiento rápido y generalizado de la planta. En los casos más graves, origina la seca de hojas y ramas hasta que la planta muere. Además, es la causante de diversas enfermedades en los árboles que afectan a su rendimiento y, por lo tanto, inciden negativamente en la rentabilidad económica de la producción agrícola.

En muchas de las especies hospedantes, la bacteria no manifiesta síntoma alguno, lo que dificulta enormemente su detección. La Xyllella fastidiosa se transmite de una planta a otra mediante la acción de un insecto vector, de forma que la principal vía de propagación de la enfermedad es el comercio de material vegetal contaminado desde zonas en las que la bacteria está presente.

Ante la dificultad de su detección, la rápida propagación y sus efectos letales, la mejor estrategia ante esta plaga es la prevención. A los controles fitosanitarios que se están realizando desde las instituciones, es necesario sumar el apoyo del agricultor, prestando atención en el material vegetal que adquiera para cultivar, especialmente si procede de zonas con presencia de la bacteria, como Sur de Italia, Canadá, Argentina, Estados Unidos, Méjico, Costa Rica, Venezuela, Brasil y Paraguay.

Así mismo, si se detectan plantas enfermas con sintomatologías no asociadas a otra plaga, se recomienda ponerlo en conocimiento de instituciones competentes en materia de agricultura.

Plantación afectada por la Xylella fastidiosa.

06

Vendo oro líquido

El precio del aceite de oliva virgen extra producido en La Rioja se revaloriza un 24,02 por ciento durante el primer cuatrimestre de 2015

La escasez de aceituna que ha dejado la cosecha 2014 en la mayor parte de las zonas olivareras del planeta ha supuesto un incremento en el precio del oro líquido. En concreto, el aceite de oliva virgen extra producido en La Rioja durante la última campaña se ha revalorizado un 24,02 por ciento en el primer cuatrimestre de 2015, según datos de la Sección de Estadística de la Consejería de Agricultura del Gobierno regional.

En cambio, la subida del precio del aceite no es equiparable al de la oliva. El coste del fruto ha superado un 12,57 por ciento al del año pasado. Aunque, si tenemos en cuenta que su rendimiento graso ha sido menor, lo que implica la necesidad de utilizar mayor cantidad de oliva para obtener la misma cantidad de aceite que el año anterior, el precio de la aceituna se ha mantenido muy similar.

Julio Fernández, gerente de Almazara Hejul.

Las consecuencias de una campaña atípica caracterizada por la escasez y por el deterioro de la calidad van más allá de la revalorización del aceite de oliva. En el ámbito nacional, los comercializadores de aceite a granel se quejan de que la subida del precio ha desviado la atención de los compradores a otras zonas productoras del Norte de África. Por su parte, el encarecimiento del precio en el canal de venta ha repercutido negativamente en el consumo.

Se trata de una realidad que también alcanza al Aceite de La Rioja, aunque de manera dispar en sus diferentes campos de comercialización.

"Menor rotación en los puntos de venta"

Julio Fernández Santa Ana, gerente de Almazara Hejul.

"El consumo de aceite en las tiendas ha disminuido ligeramente desde que terminó la campaña". Para el máximo responsable de Almazara Hejul, empresa de referencia en cuanto a comercialización de Aceite de La Rioja en los ámbitos regional y nacional, la menor rotación del producto se debe al incremento de los precios. En el caso de sus marcas 'Hejul' y 'Roim', "el precio ha aumentado un máximo de 25 céntimos el litro en función del envase".

Julio Fernández argumenta que el origen de la subida se encuentra en que ha tenido que comprar más cantidad de aceituna y en torno a un 25 por ciento más cara que la campaña anterior debido a la escasez. El incremento del coste de la materia prima ha repercutido en el precio final del aceite.

La ligera subida del aceite riojano para el consumidor contrasta con el encarecimiento experimentado por otras marcas e, incluso, por aceites de oliva que no pertenecen a la categoría del virgen extra. Como se puede apreciar en los lineales de los supermercados, hay aceites que han llegado casi a duplicar su precio en los últimos meses.

"La exportación, ajena a las fluctuaciones"

Manuel Catalán Alonso, director comercial de Almazara Ecológica de La Rioja.

Las fluctuaciones de precio en el mercado del aceite no han afectado a Almazara Ecológica de La Rioja. Como afirma su director comercial, Manuel Catalán,

Manuel Catalán, director comercial de Almazara Ecológica de La Rioja.

"nuestros precios de venta están por encima del mercado tanto antes como después de la campaña. Este tipo de variaciones no son importantes para nosotros". La empresa oleícola de Alfaro destina desde hace más de 15 años la mayor parte de sus ventas a exportación bajo las marcas 'Isul', 'Graccurris', 'Plenilunio' y 'Amanprana'.

El nivel de ventas de la almazara permanece estable e, incluso, al alza. Sin embargo, Catalán opina que, en general, "la escasez de aceite no ha disparado la demanda". En lo que se refiere a la venta a granel, "no se ven operaciones importantes. Según los últimos informes, quedaban existencias en las bodegas de años anteriores. Las reservas se van agotando poco a poco".

Aun así el precio del aceite de oliva virgen extra a granel ha experimentado una gran subida. El sitio web de información sobre precios en origen poolred.com contempla que el kilo de aceite ronda los 3,5 euros. "Ante el incremento de los precios, las grandes envasadoras han estado importando aceite de oliva del Norte de África, fundamentalmente de Túnez". La Unión Europea ha comenzado recientemente a regular dichas operaciones con el fin de frenar la competencia desleal que suponen para las producciones europeas.

"Interés por el aceite de oliva virgen extra ecológico"

Javier Allo Gutiérrez, gerente de LR115 Almazara Riojana.

Para Javier Allo, pese a la subida de los precios, "se ha visto especial interés de comercializadores italianos y españoles en la compra de aceite de oliva virgen extra ecológico a granel". La merma de la cantidad y la calidad ha generado en determinadas empresas oleícolas la necesidad de buscar los mejores aceites de la cosecha para poder abastecer los mercados *gourmet* del oro líquido.

En lo que respecta a la comercialización de sus marcas 'Oleus' y 'Ecoleus', destinadas principalmente a exportación, el responsable de LR115 Almazara Riojana asegura que la situación actual no ha influido en su mercado. "Nuestro producto se enmarca en el sector de los aceites de calidad. No tenemos problemas para mantener los precios estables y conservar a los distribuidores, incluso en años de malas cosechas". Así, los precios y ventas del Aceite de La Rioja destinado a exportación no han variado.

Javier Allo, gerente de LR115 Almazara Riojana.

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

Público, Aceite de La Rioja y buenas sensaciones

La I Jornada del Aceite de La Rioja logra una gran participación ciudadana en las actividades celebradas el 8 de mayo en el entorno de la Plaza Once de Junio y del Centro Cultural Ibercaja de Logroño

Ha nacido con la pretensión de convertirse en la fiesta del aceite riojano. La I Jornada del Aceite de La Rioja acogió el pasado 8 de mayo degustación de tostadas, exposición de aceites, venta, un taller de cocina, una charla y una cata sobre cómo elegir un buen aceite. Actividades que gozaron de la aceptación ciudadana y que han dejado buenas sensaciones.

La Jornada comenzó con la apertura del stand de degustación y los puestos de venta a las 10.30 horas en la Plaza Once de Junio, donde los ciudadanos pudieron probar las tostadas de Pan Sobado de La Rioja con el oro líquido de la región. Fueron muchos los que se acercaron a lo largo de la mañana. Acudieron incluso el entonces presidente de La Rioja, Pedro Sanz, y el Consejero de Agricultura, Íñigo Nagore.

Mientras tanto, Anna Terés del Blog Anna recetas fáciles celebraba en el Centro Cultural Ibercaja el taller de cocina 'Tapas con Aceite de La Rioja'. Veinte personas aprendieron a cocinar patatas rellenas de atún, creps de salmón y queso, costilla de cerdo agridulce y una *quiche* de setas y jamón. Todos los pinchos, elaborados con Aceite de La Rioja.

Descanso a la hora de comer y reapertura del stand de degustación y los puestos de venta. Los ciudadanos siguieron llegando con la misma fluidez que en la sesión matinal. El sentir generalizado fue la sorpresa por la existencia de tantas marcas bajo las que se comercializa el Aceite de La Rioja, hasta la fecha un total de 64. Gran interés suscitó también las características del producto y los diferentes matices que ofrece cada variedad.

Es el valor del Aceite de La Rioja, que conocieron los más de 50 asistentes a la charla sobre educación nutricional impartida por Sara Rubio y Sara Zaldo del IES Duques de Nájera seguida de la cata 'Cómo elegir un buen aceite', a cargo de Lorena Marín del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja.

Con la acogida del público y muy buenas sensaciones, concluyó la I Jornada del Aceite de La Rioja, organizada por el Consejo Regulador en colaboración con la Consejería de Agricultura, La Rioja Capital y el Centro Cultural Ibercaja.

La Jornada se ha enmacardo en el Proyecto Plan de Comunicación 2015 DOP Aceite de La Rioja que desarrolla el Consejo Regulador para fomentar el conocimiento de la marca durante este año. El plan también incluyó para el mes de mayo otras acciones como una campaña exterior en marquesinas, campaña en medios de comunicación tradicionales y digitales, el concurso de Facebook, Twitter e Instagram **#RecetasAceiteRioja**, publicidad en Facebook y rediseño de la web **aceitedelarioja.com**.

Cientos de personas degustan tostadas con Aceite de La Rioja.
(Fotos cedidas por VOXCOM Marketing y Comunicación.)

Pedro Sanz, degustando Aceite de La Rioja.