

infolivo

rioja



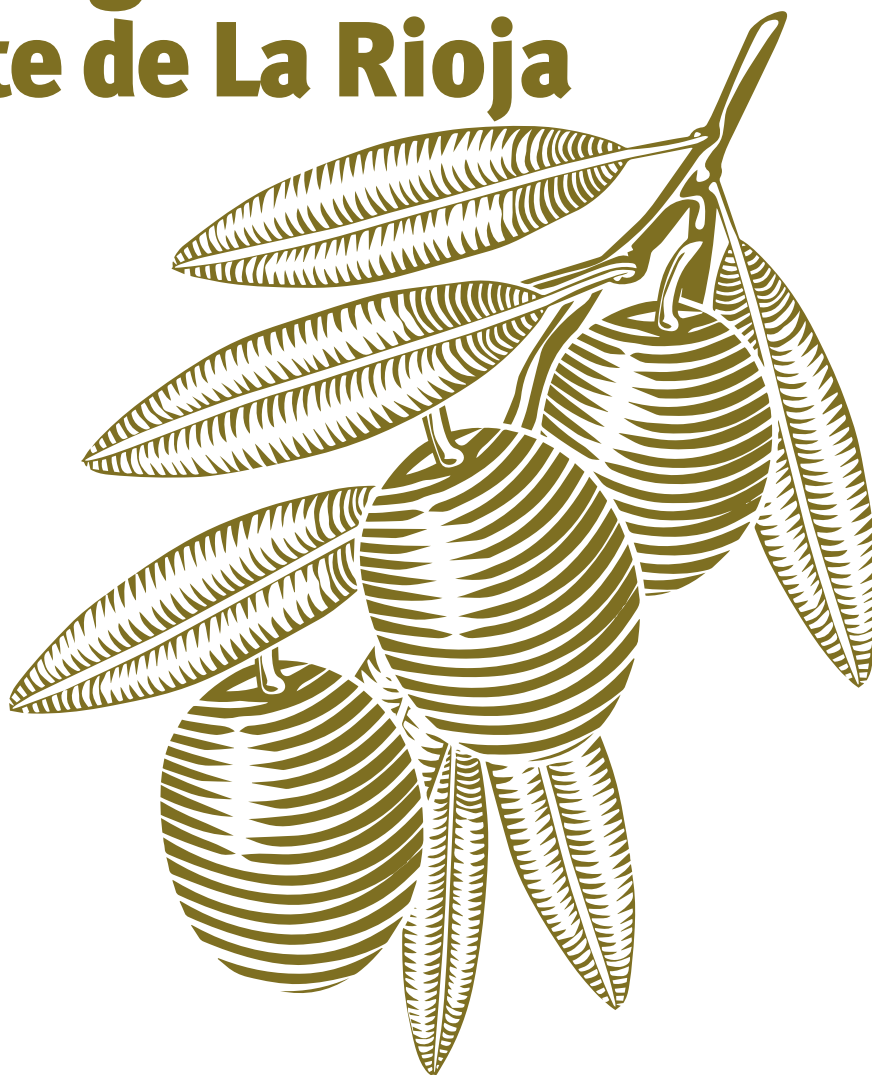
**Aceite de
La Rioja**

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

Convocadas elecciones al Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja



La Consejería de Agricultura ha publicado en el BOR del 14 de marzo de 2016 la 'Orden 4/2016, de 8 de marzo, por la que se convocan elecciones a vocales del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Aceite de La Rioja'. Así da comienzo el proceso por el que se elegirá la nueva junta de gobierno encargada de gestionar la figura de calidad del aceite riojano durante los próximos cinco años.

De acuerdo a la normativa vigente, Agricultura asume la organización y coordinación de todo el proceso electoral a través de la Dirección General de Desarrollo Rural. Una Comisión Electoral Central y una Comisión Electoral del CRDOPAR formadas por personal de la administración pública velan por el correcto desarrollo de las elecciones (continúa en la página siguiente). ↘

sumario | La cosecha de aceituna con DO aumenta en un 20 por ciento respecto al año anterior.

3

Abierto el plazo de inscripción en jornadas sobre olivicultura y calidad del aceite.

4

Entrevista a Juan Francisco Hermoso, investigador del IRTA en elaboración de aceite.

6

Los profesionales del Aceite de La Rioja elegirán a sus candidatos al Consejo Regulador el próximo 6 de junio



Olivar riojano inscrito en Denominación de Origen.

Tras los cinco primeros años de andadura, el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja vuelve a celebrar elecciones para elegir una nueva junta. El 6 de junio, los profesionales del sector oleícola inscritos en la marca de calidad votarán a sus candidatos para dirigir la Denominación durante el próximo quinquenio.

Una vez constituidas la Comisión Electoral Central y la Comisión Electoral del CRDOPAR, el 7 de abril se publicarán los censos que, tras un período de alegaciones, se expondrán de forma definitiva el 29 de abril. Agricultura establece dos censos, A y B, con representación paritaria del sector productor y del sector elaborador/comercializador.

Del 29 de abril al 2 de mayo, se abrirá el plazo de presentación de candidaturas. Son electores y elegibles los operadores de la DOP Aceite de La Rioja pertenecien-

tes a cada uno de los censos establecidos. Una misma persona física o jurídica no puede presentarse en varios censos. Las candidaturas deben ir avaladas por organizaciones profesionales agrarias, asociaciones de La Rioja e independientes avalados por un número de electores que correspondan al menos al cinco por ciento del sector.

La votación se celebrará el 6 de junio. Para la elección de los candidatos, se adopta el sistema de voto ponderado, siendo el mínimo de votos por operador 1 y el máximo 3. Los votos correspondientes a cada operador se establecen en función de la superficie inscrita en el caso del sector productor; dependiendo de los litros presentados a certificación para los elaboradores; y en función del volumen de aceite etiquetado para comercializadores. En el supuesto de que

se presente una única candidatura, no será necesario constituir las mesas y celebrar la votación.

La proclamación de vocales electos tendrá lugar el 9 de junio. Si no se producen alegaciones, los candidatos tomarán posesión de sus cargos el 21 de junio, fecha en la que también elegirán a su presidente. Entonces, los vocales comenzarán su andadura como responsables de la DOP Aceite de La Rioja durante cinco años. ▣

Calendario electoral CRDOPAR 2016

14/03: Publicación en el BOR de la Orden de convocatoria electoral.

22/03: Constitución de la Comisión Electoral Central.

30/03: Constitución de la Comisión Electoral del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja.

07/04: Exposición de los censos.

29/04: Exposición de los censos definitivos.

Del 29/04 al 02/05: Presentación de candidatos para los diversos censos.

28/05: Designación de los componentes de las mesas electorales y comunicación a los interesados.

06/06: Constitución de las mesas y votación.

09/06: Proclamación de vocales.

21/06: Toma de posesión de los vocales y elección del presidente.

La Rioja moltura 4.208.000 kilos de aceituna con DO y supera la producción de la pasada campaña



Entrada de aceituna en un trujal de la DO durante la campaña.

Los más veteranos afirman que esta campaña ha sido la mejor de los últimos 30 años, tanto en cantidad como en calidad. Y las cifras les dan la razón, ya que La Rioja ha molturado 4.208.000 kilos de oliva con Denominación de Origen frente a los casi 3.500.000 de la cosecha anterior, lo que supone un incremento del 20 por ciento de la producción.


El clima ha sido muy favorable para el desarrollo del olivo durante todo el año. Las abundantes lluvias de finales del invierno-principios de la primavera han propiciado el buen estado vegetativo de los árboles y una abundante floración. Aunque los calores de junio han provocado la caída de parte de la flor, ha quedado una cantidad de muestra importante que ha cuajado satisfactoriamente.

El resto del año ha transcurrido sin incidencias de clima ni plagas. Únicamente la falta de lluvias otoñales ha podido afectar al engorde, pero el árbol venía con reservas suficientes para compensar la falta de agua. Así, el fruto ha llegado al momento de la cosecha en un estado sanitario excelente y con un índice de maduración avanzado, lo que ha permitido una recolección temprana.

La oliva ha ido llegando de forma ordenada y escalonada a las almazaras. De esta manera, se ha logrado evitar tiempos de espera en patio y, por tanto, posibles defectos en la calidad final del aceite. Con la recolección temprana, también se han salvado las heladas y parte de las nieblas en un final de año caracterizado por la presencia de frías brumas en la región.

650.000 litros certificados

Al finalizar la campaña, los trujales riojanos han presentado a calificación una producción que ronda los 690.000 litros de aceite con Denominación de Origen. Tras realizar los análisis fisicoquímicos y organolépticos necesarios, un total de 650.000 litros han superado el proceso de certificación y podrán ser comercializados bajo la marca de garantía Aceite de La Rioja.

Según los resultados de las analíticas, los caldos riojanos siguen manteniendo su excelente calidad. El Aceite de La Rioja de la campaña 2015-2016 ha obtenido altas puntuaciones en el panel de cata, ofreciendo unas notas aromáticas frutadas muy características y diferenciadas. 

Abierto el plazo de inscripción de parcelas en la DOP Aceite de La Rioja

Los profesionales del sector oleícola riojano pueden inscribir sus parcelas en la marca de calidad del aceite riojano **hasta el próximo 16 de mayo de 2016**.

Para inscribirse, los agricultores tienen que presentar los datos de sus parcelas en las instalaciones del Consejo Regulador, sito en la calle Muro de la Mata 8 5^ºC Dcha. de Logroño, en horario de 9 a 14 horas de lunes a viernes.

La inscripción de almazaras y marcas permanece abierta de forma indefinida.



Abierto el plazo de inscripción en cursos de poda, gestión de plagas, cata, trazabilidad y etiquetado

El Consejo Regulador ha impartido desde el pasado mes de octubre 21 acciones formativas en las que han participado 500 personas



Asistentes del curso de aplicador-manipulador de productos fitosanitarios celebrado en marzo.

Como cierre del plan de formación 2015-2016, el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja va a impartir durante los meses de abril y mayo acciones formativas de poda, gestión de plagas, cata, trazabilidad y etiquetado. Dirigidos a profesionales de los sectores agrario y agroalimentario, los cursos se celebrarán en diferentes localidades riojanas. Las acciones se enmarcan en el plan integral de formación que el órgano gestor de la Denominación de Origen desarrolla para mejorar los diferentes procesos productivos del Aceite de La Rioja. La formación de técnicos especializados y bien preparados es la base para lograr la producción de aceites de oliva de máxima calidad.


Por este motivo, el Consejo desarrolla anualmente, con la colaboración de Agri-

cultura, cursos subvencionados para los profesionales del Aceite de La Rioja. El plan formativo 2015-2016, que se imparte desde octubre del pasado año hasta el próximo mes de mayo, incluye 33 acciones entre cursos y jornadas que abarcan diferentes ámbitos de la oleicultura.

En lo que va de curso, más de 500 personas han participado en las 21 acciones celebradas hasta la fecha. Especial demanda han tenido los cursos de manipulador-aplicador de plaguicidas de uso fitosanitario en sus diferentes niveles. Desde el pasado 26 de noviembre, la normativa exige la presentación del carné que acredita la realización del curso para la compra y aplicación de fitosanitarios de uso agrícola. Mediante las acciones promovidas, el Consejo Regulador ha cubierto la necesidad de los profesio-

nales que requieren el carné homologado y actualizado.

En lo que resta de curso, la formación se centrará en aspectos de la olivicultura, como la poda y la gestión de plagas, propios de la primavera. Así mismo, se impartirán acciones relacionadas con la calidad agrolimentaria, como trazabilidad, las novedades en el etiquetado y manipulación de alimentos.

Los interesados en participar en los cursos del Consejo pueden formalizar la inscripción en las instalaciones del órgano gestor de la marca de calidad del aceite riojano, sito en la calle Muro de la Mata 8 5º C Dcha. de Logroño, o llamando al 941236868. Además, ya pueden informarse del nuevo plan formativo que el Consejo está diseñando para el curso 2016-2017. 

En busca del oro líquido riojano

El panel de cata experimental de La Grajera cumple dos años centrado en el análisis y la investigación del perfil sensorial del Aceite de La Rioja

Técnicos de Agricultura y del Consejo Regulador se reúnen semanalmente para catar los aceites riojanos con Denominación de Origen en la sala oficial de catas del Gobierno regional. Desde hace dos años, constituyen el Panel de cata experimental de La Grajera y evalúan las características sensoriales del Aceite de La Rioja en función del índice de maduración de la aceituna.

Su actividad se enmarca en el proyecto de colaboración que Agricultura y el Consejo llevan a cabo con el fin de investigar el comportamiento en la región de las variedades autóctonas redondilla, royuela y machona, así como de la arbequina y la empeltre. Durante los meses de cosecha, los técnicos asisten cada semana a campo para recoger muestras de las citadas variedades, con las que después elaboran el correspondiente aceite. Mediante el análisis fisicoquímico y la prueba del panel test, determinan la calidad del aceite de acuerdo al momento de maduración.


El panel de cata experimental de La Grajera funcional igual que un panel oficial. Misma composición y misma técnica. Formado por diez catadores, un jefe de panel coordina las sesiones y prepara las muestras de acuerdo a la normativa vigente. El aceite se cata en copa azul homologada, donde se vierte una cantidad de 15 ml. y se calienta a 28º de temperatura.

Durante las sesiones, los catadores determinan la categoría del caldo, posibles defectos, si se trata de un aceite verde o maduro y dan una valoración numérica a la muestra catada según su percepción en nariz y en boca. A diferencia de un panel oficial, también detallan otros

descriptores de los aceites, como aromas que desprenden, amargor, picor, astringencia, dulzor y verdor. Finalmente, establecen una valoración global determinando su equilibrio y su complejidad. Con la información recabada a lo largo de los dos primeros años, el equipo que coordina el proyecto de investigación cruzará los resultados del panel test con los de los análisis fisicoquímicos. El objetivo es obtener datos concluyentes que permitan conocer qué tipos de aceite se obtienen en función del índice de maduración de la oliva.



Un miembro del panel extrae los aromas del aceite.

El panel de cata experimental de La Grajera continuará analizando el perfil sensorial del Aceite de La Rioja para ahondar en su conocimiento y poder mejorar así la calidad de los caldos riojanos con Denominación de Origen. 



Un miembro del panel toma la copa de cata.

"Si buscamos calidad, conviene no sobrepasar los 30º de temperatura en el proceso de elaboración"

Juan Francisco Hermoso, investigador del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de la Generalitat de Catalunya (IRTA)

Con más de 20 años de experiencia en investigación oleícola en el IRTA, Juan Francisco Hermoso impartió antes de la campaña junto al también investigador Esteve Martí un curso de maestro de almazara para los profesionales del Aceite de La Rioja en las instalaciones que el Gobierno regional tiene en La Grajera. Este ingeniero agrónomo de carrera procedente de familia olivarera en Jaén habla sobre el proceso ideal de elaboración de aceites de calidad.

Para evitar heladas o plagas y enfermedades, se recomienda adelantar la recolección. ¿Cómo afecta a la calidad coger la aceituna verde?

La tendencia en los últimos años ha sido adelantar cada vez más la cosecha en busca de aceites con connotaciones más verdes y vegetales. Coger la aceituna verde, a veces, conlleva un exceso de amargo y picante que puede descompensar el perfil del aceite. Al final, hay que conseguir un equilibrio, con lo que hay que modular las condiciones de elaboración. También necesitamos una extracción eficiente y unos rendimientos mínimos que compensen desde el punto de vista económico.

¿Cuál es el momento óptimo de recolección y qué variables hay que tener en cuenta?

En primer lugar, debemos determinar el tipo de aceite que queremos elaborar, si queremos aceites verdes, maduros o con ambas connotaciones de frutado. Además, miraremos el índice de madurez del fruto en función del color, el rendimiento

graso y la extractabilidad industrial. Los valores de referencia son: un rendimiento graso en húmedo mayor de un 20 por ciento que, si lo trasladamos a grasa sobre materia seca, es de más de un 45 por ciento; y que la humedad de la aceituna esté por debajo de un 55 por ciento para no tener problemas de emulsiones y extractabilidad.

La gestión del patio es determinante en la calidad final del aceite. De ahí la importancia de clasificar los frutos adecuadamente, la limpieza y evitar tiempos de espera. ¿Qué criterios conviene seguir para la separación de frutos?

La clasificación de los frutos es fundamental. Cuanto más homogéneos sean los lotes de aceituna a molturar, más facilidades vamos a tener a nivel industrial. El primer criterio a tener en cuenta es la separación por variedades. Mejor trabajar por separado, ya que el comportamiento industrial de cada variedad es diferente y la separación nos va a permitir hacer una mejor regulación. Además, después, podemos hacer *coupage* de aceite con distintas variedades. Otros criterios que conviene tener en cuenta son el estado sanitario de cada partida y si se trata de aceitunas de regadío o de secano dado que el comportamiento industrial y el tipo de aceite van a ser diferentes.

¿Se recomienda lavar o no lavar el fruto?

Es conveniente darle un lavado al fruto para evitar riesgos de impurezas y posibles averías en el decanter porque se haya colado una pieza mecánica. Se

recomienda lavar justo antes de la molturación, con agua limpia, y escurrir el fruto.

De acuerdo a las características de la aceituna que se cultiva en La Rioja, con un amargor y picor ligeros, ¿cuál es el molino más idóneo?

Si lo que nos interesa es conservar el amargor, el picor y el nivel de polifenoles, el molino idóneo es uno metálico de martillos de criba simple o de doble criba. No necesitaríamos otro tipo de molino, como de listelos y de cribas ranuradas, que se utilizan para reducir los citados parámetros.

¿Entre qué máximo y qué mínimo debe oscilar la velocidad de rotación del molino?

Normalmente, entre 1.500 y 3.000 revoluciones. Cuando queremos reducir carga polifenólica, bajamos el régimen de giro. En cambio, para conservar polifenoles, tenemos que trabajar en torno a 3.000 revoluciones.

A más temperatura de batido, más rendimiento, pero también se pierden polifenoles y otros atributos positivos del aceite. ¿A partir de qué límite máximo de temperatura no conseguimos más rendimiento?

A partir de los 32º aunque, si buscamos calidad, fijaría el máximo en los 27º en batidora. Conviene no sobrepasar los 30º de temperatura en todo el proceso de elaboración.



“Con el talco, se obtienen aceites más limpios con menos contenidos de humedad y de impurezas”

“Depósitos muy grandes para almacenar aceites de calidad no son recomendables”

Con más tiempo de batido, obtenemos mejores separaciones y un color más verde. En cambio, el picor y el amargor son más elevados y pueden aparecer fermentaciones y el defecto de avinado. ¿Cuáles son el tiempo mínimo y máximo idóneos?

En batidoras, el mínimo es de 45 minutos. Si tenemos una pasta difícil, podemos llegar hasta los 90 minutos como máximo.

¿Cómo debe ser la pasta para saber que hemos realizado un buen batido?

Lo ideal es que, al final, veamos el aceite sobrenadando en la batidora y, si no, que aparezca ya algo de aceite en las esquinas y en las paredes. Es importante que la pasta esté brillante, que las paletas la cuarten al entrar y que salgan limpias. Entonces, la pasta está bien preparada.

¿En qué casos debemos añadir talco?

El talco corrige un exceso de humedad en la pasta. Cuando tenemos aceituna por encima del 55 por ciento, puede ser interesante utilizarlo.

¿Cuáles son sus efectos positivos y negativos sobre el aceite?

En los ensayos que hemos hecho, no hemos visto que tenga efectos negativos sobre el perfil sensorial ni sobre las características fisicoquímicas de los aceites, y sí que se obtienen aceites más limpios, con menos contenidos de humedad y de impurezas.

Al añadir agua en el decánter, favorecemos la separación de anillos. ¿Cómo



Juan Francisco Hermoso, de visita en los olivares de La Grajera durante el curso de maestro de almazara.

podemos saber que estamos añadiendo la cantidad adecuada para que no aparezcan impurezas en el aceite?

Tenemos que sacar el aceite turbio por el decánter. Puede arrastrar algún fino pero sin que lleguen a ser excesivos. El criterio que seguimos es añadir alrededor de un 5 por ciento de agua sobre el ritmo de molturación de masa. Se va aumentando y, cuando vemos que necesitamos un 10 por ciento para sacar el aceite así, es el momento de aumentar chapas, poner un diafragma mayor y volver a reducir la cantidad de agua. Nunca sobrepasar ese 10 por ciento.

¿Centrífuga vertical o decantación natural?


Los estudios que hay demuestran que es mejor la centrifugación. La decantación, en la teoría, puede ir bien pero, en la práctica, el manejo y el resultado final que se obtiene de los aceites empeoran su conservación. Se van a conservar mejor los aceites obtenidos de centrífuga vertical.

¿Aceite filtrado o sin filtrar?

El aceite sin filtrar de principio de campaña es un aceite muy frutado, con muchos

aromas vegetales, con un color y una textura muy atractivos desde el punto de vista comercial. En caso de no filtrar, es importante que el aceite esté muy bien decantado. Recomendamos hacer un filtrado suave para que evitar que haya un contenido alto de humedad en el aceite y siempre consumirlo antes de dos meses. Con el filtrado, se eliminan propiedades, pero estabilizamos el aceite y se conserva mucho mejor.

¿Qué consideraciones debemos tener en cuenta para almacenar correctamente aceites de oliva vírgenes extra?

Una vez que el aceite esté bien decantado, hay que almacenarlo en depósitos muy limpios. Al principio, se recomienda hacer algún sangrado cada dos o tres días para eliminar algún resto de humedad. También se puede hacer algún trasegado a la semana o a los quince días. Después, mejor no tocarlo. Es interesante inertizar los depósitos con nitrógeno para evitar oxidaciones. Además, es interesante utilizar depósitos de una capacidad que se corresponda con los lotes de envasado. Depósitos muy grandes para aceites de calidad no son recomendables. 



Comidas de fundamento

El Consejo Regulador ha puesto en marcha la Escuela de cocina con Aceite de La Rioja, una iniciativa solidaria compuesta por cuatro talleres temáticos

Ha nacido con la intención de fomentar el uso del oro líquido riojano en los fogones. La Escuela de cocina con Aceite de La Rioja es una propuesta original que muestra el uso del aceite riojano con Denominación de Origen mediante la elaboración de recetas novedosas y fáciles de cocinar. Impulsada por el Consejo Regulador en colaboración con el Centro Cultural Ibercaja, la Escuela se desarrolla del 4 de febrero al 6 de mayo de 2016 con la celebración de cuatro talleres temáticos en Ibercaja.

El Taller de Cocina saludable con Aceite de La Rioja ha dado comienzo a la actividad con la participación de 21 personas. Aforo completo. En la hoja de ruta, elaboración de berenjenas rellenas de pavo, rollitos de pollo con espinacas y mozzarella, y pizza vegetal. Todos los platos aderezados con Aceite de La Rioja,

el ingrediente clave que le da un toque especial a cada receta por sus propiedades organolépticas.

La Escuela de cocina se prolonga hasta mayo con tres actividades más: el Taller de tapas con Aceite de La Rioja, que se ha celebrado el 3 de marzo; el Taller de repostería con Aceite de La Rioja, programado para el 7 de abril; y el Taller de cocina especial para celebraciones con Aceite de La Rioja, con el que concluye la Escuela el 6 de mayo. Todos se imparten en la cocina del Centro Cultural Ibercaja en horario de 19.00 a 21.00 horas, a excepción del último, cuyo horario es de 11:30 a 13:30 horas.

Al mando de las actividades, Anna Terés, del Blog Anna recetas fáciles, galardonada recientemente en los premios FER Emprende y finalista de los premios Vlogger. La especialista gastronómica se

encarga de dirigir las sesiones apoyada por técnicos del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja.

Cada taller tiene un coste de 10 euros que se abonan al realizar la inscripción en el Centro Cultural Ibercaja o llamando al teléfono 941286826. La recaudación va destinada a la Cocina Económica de La Rioja, lo que convierte a la Escuela de cocina en una iniciativa solidaria.

La Escuela de cocina se enmarca en el plan de comunicación y promoción que el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja desarrolla para la marca de calidad durante 2016. Entre otras acciones, el proyecto incluye la celebración de la II Jornada del Aceite de La Rioja, campañas de promoción en medios tradicionales, digitales y redes sociales, y otras actividades dirigidas a consumidor como desayunos saludables y catas.



Participantes de los talleres, cocinando con Aceite de La Rioja.

