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

Se busca el mejor Aceite de La Rioja

El Consejo Regulador de la marca de calidad del oro líquido riojano convoca el 'Concurso a la calidad del Mejor Aceite de La Rioja. Campaña 2016-2017'. De esta manera, se pretende incentivar la producción de aceites de oliva virgen extra de calidad y premiar el esfuerzo de los profesionales riojanos en su empeño por perfeccionar los procesos productivos en la elaboración de aceite. El concurso otorgará el premio al mejor Aceite de La Rioja en las categorías de frutado verde, frutado maduro y ecológico. El Consejo Regulador hará entrega de un trofeo oficial del concurso a los ganadores coincidiendo con la celebración de la III Jornada del Aceite de La Rioja, prevista para el primer viernes de mayo. Además, los premiados podrán hacer mención del galardón en el etiquetado de su aceite (continúa en página siguiente).

sumario

Arranca el programa formativo del Consejo con doce cursos y jornadas. 3

El contenido graso de la oliva alcanza su máximo la primera semana de diciembre. 5

Los residuos generados en la campaña tienen alto poder antioxidante. 6

El 'Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja' premiará la excelencia del oro líquido riojano

Elaboración de Aceite de La Rioja durante la campaña 2016-2017.

Dirigido a elaboradores y comercializadores acogidos a la marca de calidad DOP Aceite de La Rioja, el Consejo Regulador premiará a las entidades que presenten la mejor muestra de aceite de oliva virgen extra de la campaña 2016-2017 mediante el 'Concurso a la calidad del Mejor Aceite de La Rioja'.

El aceite presentado al certamen deberá provenir exclusivamente de depósitos situados en las instalaciones propiedad de la entidad concursante, excepto para el caso de los comercializadores, y puede ser de producción convencional o ecológica. Cada muestra presentada procederá de un lote homogéneo de al menos 500 litros.

No se establece un número máximo de muestras por entidad concursante para cada uno de los grupos establecidos, con lo que las entidades participantes pueden presentar las muestras que deseen por cada una de las categorías, que son frutado verde, frutado maduro y ecológico. Las muestras deben ser remitidas a la Bodega Institucional de La Grajera antes del 14 de abril de 2017.

Los aceites participantes serán analizados por el jurado del concurso, que estará formado por los miembros del Panel de Cata de La Grajera. Éste seleccionará al aceite ganador del certamen así como un segundo y un tercer premio en cada uno de los grupos.

Los aceites premiados se darán a conocer por el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja el día 5 de mayo de 2017, coincidiendo con la inauguración de la III Jornada del Aceite de La Rioja. Así mismo, la lista de dichos aceites será publicada en la página web del Consejo **(www.aceitedelarioja.com)**.

Los premios consistirán en la concesión del trofeo oficial del concurso y se entregarán en un acto público que tendrá lugar el mismo 5 de mayo en el Centro Cultural Ibercaja a cargo de autoridades regionales. Además, los ganadores podrán hacer mención del premio en la etiqueta de sus envases del lote al que pertenezca la muestra ganadora.

Los interesados pueden consultar las bases del concurso en la página web **www.aceitedelarioja.com** o poniéndose en contacto con el Consejo Regulador en el teléfono **941 236 868** o en la dirección de email **info@aceitedelarioja.com**.

Se abre un nuevo plazo de inscripción en la DOP Aceite de La Rioja del 1 de marzo al 15 de mayo de 2017

El Consejo Regulador abre un nuevo plazo para la inscripción de fincas nuevas y tradicionales. Los interesados deben formalizar la solicitud ***entre el 1 de marzo y el 15 de mayo de 2017*** *en las oficinas del Consejo.*

Más información
C/Muro de la Mata 8, 5ºC Dcha. de Logroño
T.: 941 236 868 /info@aceitedelarioja.com /www.aceitedelarioja.com

El Consejo Regulador oferta doce acciones formativas para los próximos seis meses

Cursos para obtener el carné de manipulación de productos fitosanitarios, jornadas de poda y de cata integran el programa formativo

El Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja ha puesto en marcha un plan de formación que se prolongará hasta junio de 2017. Dirigido a profesionales de los sectores agrario y agroalimentario, el proyecto incluye doce acciones formativas que se celebrarán en localidades de toda la geografía riojana.

Las acciones se enmarcan en el proyecto integral de formación que el órgano gestor de la Denominación de Origen desarrolla anualmente para mejorar los diferentes procesos productivos del Aceite de La Rioja. La adecuada formación de los profesionales marca el camino hacia los aceites de oliva virgen extra de máxima calidad.

Las acciones formativas se centran en diferentes temáticas. Entre los cursos y jornada ofertados, plaguicidas de uso fitosanitarios para la obtención del carné básico, cualificado o para la renovación del mismo; jornadas de poda y de cata de aceite. La oferta formativa se ampliará en función de la demanda.

El Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja desarrolla su plan formativo con la colaboración de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente para que los cursos sean subvencionados para los profesionales de la marca de calidad del aceite riojano. Además, el Consejo organiza cursos para personas interesadas de otros ámbitos.

Aquellos que deseen participar en los cursos del Consejo pueden formalizar la inscripción en las instalaciones del órgano gestor de la DOP Aceite de La Rioja, sito en la calle Muro de a Mata 8 5ºC Dcha. de Logroño, o llamando al 941236868. También pueden informarse sobre el nuevo plan formativo que el Consejo está diseñando para el curso 2017-2018.

Las doce acciones formativas

	Municipio	Fecha aprox.	Horas
Carné de acreditación para profesionales y vendedores de fitosanitarios. / Básico.	Arnedo	Febrero	25
Carné de acreditación para profesionales y vendedores de fitosanitarios. / Básico.	Logroño	Enero	25
Carné de acreditación para profesionales y vendedores de fitosanitarios. / Básico.	Cervera	Diciembre	25
Carné de acreditación para profesionales y vendedores de fitosanitarios. / Básico.	Alfaro	Febrero	25
Carné de acreditación para profesionales y vendedores de fitosanitarios. / Puente.	Arnedo	Marzo	35
Carné de acreditación para profesionales y vendedores de fitosanitarios. / Puente.	Logroño	Mayo	35
Carné de acreditación para profesionales y vendedores de fitosanitarios. / Puente.	Alfaro	Marzo	35
Renovación del carné de capacitación para la utilización de productos fitosanitarios.	Arnedo	Marzo	5
Renovación del carné de capacitación para la utilización de productos fitosanitarios.	Calahorra	Enero	5
Renovación del carné de capacitación para la utilización de productos fitosanitarios.	Logroño	Febrero	5
Nuevas técnicas de poda en el olivar tradicional y ecológico.	Logroño	Marzo	3
Mejoras y controles de los aceites de oliva *vs* aceites vegetales.	Logroño	Mayo	3

04

"El Aceite de La Rioja no tiene límites, podemos llegar donde queramos"

Miguel Martínez de Quel afronta su segunda legislatura como presidente del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja

Miguel Martínez de Quel.

La nueva Junta lo ha elegido por unanimidad. Tras el proceso electoral para la renovación del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja, Miguel Martínez de Quel fue reelegido como presidente el pasado 17 de mayo del 2016 por cinco años más. Afincado en Arnedo y amante de la agricultura, Martínez de Quel afronta su segunda legislatura al mando de la marca de calidad del oro líquido riojano.

¿En qué se diferencia la Denominación de Origen de hace cinco años a la actual?

Hasta que se creó el Consejo Regulador en 2011, los esfuerzos para desarrollar la marca se habían centrado en la regulación y profesionalización del sector. Con la creación del Consejo, llegó el momento de emprender nuevas acciones. Sin dejar de desarrollar planes de investigación y formación, pusimos en marcha proyectos integrales de comunicación. Como resultado del esfuerzo realizado, hoy en día, la DOP goza de mayor reconocimiento que hace cinco años, sobre todo en el ámbito regional, y ha establecido una estructura de trabajo muy definida para garantizar la buena calidad del Aceite de La Rioja.

¿Cuál ha sido la clave de los logros conseguidos?

En el Consejo Regulador, siempre hemos creído en la Denominación de Origen y, con el fin de sacarla adelante, hemos intentado optimizar al máximo los recursos y conseguir más con menos. Para ello, hemos contado con el apoyo del Gobierno de La Rioja. Además, hemos establecido sinergias con muchos colectivos que nos ha permitido llegar más lejos sabiendo colaborar.

¿Cuáles son los retos del Consejo para estos cinco años de legislatura?

Seguiremos cimentando nuestro trabajo en los pilares de la investigación, la formación y la comunicación. El objetivo es continuar ahondando en el conocimiento del producto junto a la Consejería de Agricultura para garantizar la calidad del Aceite de La Rioja y ser competitivos en el mercado. Otro de nuestros retos para los siguientes cinco años es reforzar la presencia del aceite en el punto de venta e iniciar la promoción del mismo fuera de La Rioja.

> "Hemos establecido sinergias que nos han permitido llegar lejos sabiendo colaborar"

¿Qué estrategias desarrollará el Consejo para seguir creciendo?

Para que la Denominación evolucione es fundamental la implicación del sector, que los profesionales crean y se impliquen en el proyecto. Con tal fin, desde el Consejo Regulador, reforzaremos los servicios y trataremos de incentivar a los profesionales con nuevas propuestas. También nos esforzaremos por seguir poniendo en valor nuestra marca dentro y fuera de la región con nuevos planes de comunicación que nos permitan difundir las bondades de nuestro Aceite de La Rioja.

¿Qué proyección tiene la Denominación de Origen?

El Aceite de La Rioja no tiene límites, podemos llegar donde queramos con él, pero costará tiempo, trabajo y un largo camino por recorrer. Ganas, ilusión y apoyos no nos faltan, así que seguiremos al pie del cañón para fomentar el buen nombre del oro líquido riojano y de nuestra tierra.

El contenido total de aceite en oliva alcanza su máximo entre finales de noviembre y principios de diciembre

El estudio sobre el comportamiento del olivo en La Rioja arroja los primeros datos después de tres años de investigación en fincas de la DOP y de La Grajera

Más allá de la primera semana de diciembre no aumenta el contenido total de aceite en la oliva. A partir de dicha fecha, la cantidad grasa del fruto se estabiliza o incluso desciende ligeramente en los olivares riojanos. Ésta es una de las primeras conclusiones del estudio sobre el comportamiento del olivo en La Rioja que Agricultura y el Consejo Regulador llevan a cabo desde hace tres años en olivares de la DOP Aceite de La Rioja y de Finca La Grajera.

Las variedades autóctonas de La Rioja redondilla, royuela y machona alcanzan su contenido máximo total de aceite la última semana de noviembre. En el caso de la empeltre, este fenómeno se produce antes, hacia mediados de noviembre. La arbequina es la única variedad estudiada que ha superado en algún momento la barrera del penúltimo mes del año al lograr que la estabilización o el descenso de su contenido graso se produzca a mediados de diciembre.

La evolución del contenido graso de la aceituna en los olivares de La Rioja se ha medido sobre materia seca. De esta manera, se ha eliminado el factor humedad, muy dependiente de las condiciones climáticas y, por lo tanto, muy variable.

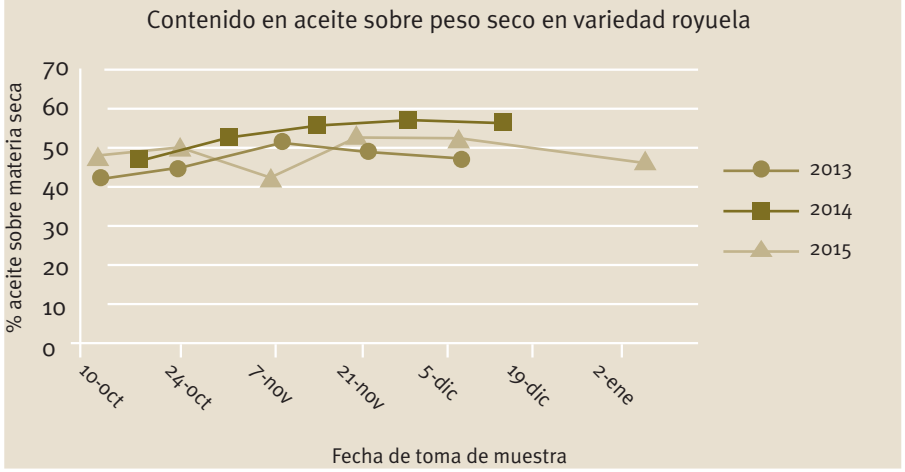
Los datos se han obtenido después de tres años investigando el proceso de maduración de las variedades autóctonas, la arbequina y la empeltre. De acuerdo a la metodología establecida, se han tomado muestras semanalmente de las diferentes variedades en una red de fincas de la Denominación y en el campo experimental de La Grajera en diferentes estados de madurez, desde que el fruto está verde hasta que madura totalmente.

De cada muestra, el Laboratorio Regional de La Grajera ha analizado parámetros fisicoquímicos, tales como rendimiento y contenido graso, polifenoles o perfil de ácidos grasos, entre otros. Así mismo, el Panel Experimental de Cata de La Grajera ha evaluado los parámetros organolépticos de particularidades e intensidad aromáticas, picor y amargor.

Con los análisis realizados, se podrán conocer numerosas características del Aceite de La Rioja. Además de aspectos relativos a la evolución de la madurez del fruto y a las condiciones de cultivo, los datos analizados aportarán información sobre el perfil acídico del Aceite de La Rioja, su contenido de polifenoles o la estabilidad oxidativa del oro líquido, entre otros. Se trata de datos que pueden cambiar en función de la campaña y que se analizan año tras año con el fin de obtener conclusiones fiables.

Olivas de la variedad redondilla recogidas a finales de noviembre.

Gráfica de la evolución de la royuela



06

Los residuos generados por las almazaras de la DOP Aceite de La Rioja tienen un poder antioxidante similar al vino

El Consejo Regulador y la empresa Avanzare desarrollan un proyecto de I+D+i para revalorizar los residuos generados en el proceso de elaboración de aceite

Elaboración de Aceite de La Rioja del que se analizará su poder antioxidante.

Hojín que van generando las almazaras durante la campaña.

Suponen el 80 por ciento en peso de la materia que manejan las almazaras en sus instalaciones durante la campaña. La elaboración de aceite genera un alto porcentaje de residuos entre hojín, alperujo y aguas de lavado, que no suelen ser aprovechados por las almazaras pero que tienen un gran valor. Según el proyecto 'Revalorización del poder antioxidante en el proceso de producción de aceite', los residuos generados por los trujales de la DOP Aceite de La Rioja tienen un poder antioxidante similar al vino.

El objetivo del estudio es poner en valor los residuos extrayendo sus compuestos con alto poder antioxidante para que puedan ser aplicados en otros sectores, como en la industria cosmética y en la de los alimentos nutraceúticos. Desde hace un año, el Consejo Regulador y la empresa Avanzare desarrollan el proyecto en colaboración con la Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja (ADER).

Para determinar los niveles de compuesto antioxidante, se han analizado muestras de hojín, alperujo y aguas residuales procedentes de almazaras de Rioja Alta, Rioja Media y Rioja Baja asociadas a la marca de calidad del aceite riojano. La extracción de compuestos de los residuos se ha realizado mediante diferentes metodologías, como infusión, maceración, microondas, ultrasonidos y digestión. Posteriormente, se ha evaluado el poder antioxidante a través de la captura de radicales sintéticos por el método ABTS.

Según los resultados obtenidos, el hojín registra el mayor nivel de antioxidante con un contenido de 16,66 mM TROLOX. Le siguen los alperujos con 7,57 mM

El hojín tiene un contenido de 16,66 mM TROLOX frente a los 12,14 mM del vino tinto italiano de variedad anglianico

Los resultados obtenidos abren una alternativa para gestionar el hojín, los alperujos y las aguas de lavado

TROLOX y las aguas de lavado que contienen 7,00 mM TROLOX.
Los datos son comparables con la capacidad antioxidante del vino tinto de variedad anglianico. El Departamento de Salud Pública de la Universidad de Parma ha llevado a cabo un estudio con la misma metodología que demuestra que dicho vino contiene 12,14 mM TROLOX. Dados los resultados de ambas investigaciones, podemos afirmar que los residuos generados por las almazaras de la DOP Aceite de La Rioja durante la campaña tienen un poder antioxidante similar al vino e, incluso, superior.
Además, con el fin de mostrar un mayor aprovechamiento de los residuos, en el marco del estudio desarrollado por el Consejo y Avanzare, también se ha recuperado el aceite de las aguas de lavado, con el que se ha elaborado un jabón cien por cien natural.
Los resultados obtenidos abren una alternativa para gestionar los residuos producidos durante la campaña. Hace años, empresas de otros sectores pagaban a las plantas elaboradoras de aceite de oliva por retirar los residuos y darles otra utilidad. En cambio, hoy en día los propios trujales se ven obligados a pagar por deshacerse de la materia generada, que corresponde a más del 80 por ciento en peso del producto que entra en las almazaras.

A por el poder antioxidante del aceite

El estudio 'Revalorización del poder antioxidante en el proceso de producción de aceite' se va a prolongar durante 12 meses más para evaluar el poder antioxidante del oro líquido riojano. En primer lugar, se analizará la aceituna amparada por la DOP Aceite de La Rioja empleada en diferentes estados de maduración. El objetivo es determinar el momento idóneo de recogida en función de las características que se quieran encontrar en el aceite elaborado.

Extracción de antioxidante mediante digestión.

Así mismo, se analizará cómo varía el poder antioxidante del aceite de oliva durante el proceso de envejecimiento.
La investigación seguirá contando con la participación de tres trujales de la Denominación de Origen situados en Rioja Alta, Rioja Baja y Rioja Media. De esta manera, se dispondrá de datos fiables de cada zona de producción, con lo que se podrá extrapolar la información al resto de plantas elaboradoras.
El estudio pretende servir de herramienta para hacer frente a la creciente demanda de los consumidores de un aceite de mayor calidad, beneficioso para la salud. Además, se podrá competir mejor con aceites similares y mejorar la imagen de marca de la DOP Aceite de La Rioja en un mercado caracterizado por la homogeneidad de los aceites que se comercializan.

Primeros resultados

	% Inhibición	mM TROLOX	Técnica	Disolvente
Hojín Rioja Media	30.36	5.29	Infusión	H2O
	31.4	5.49	Infusión	EtOH
	48.55	8.91	Infusión	EtOH/ H2O
	43.7	7.95	Maceración	H2O
	51.1	9.42	Maceración	EtOH
	57.67	10.73	Maceración	EtOH/ H2O
	76.51	14.49	Digestión	H2O
	73.65	13.92	Digestión	EtOH
	87.4	16.66	Digestión	EtOH/ H2O
	23.56	3.93	Ultrasonidos	H2O
	35.94	6.40	Ultrasonidos	EtOH
	44.87	8.18	Ultrasonidos	EtOH/ H2O
	11.52	1.53	Microondas	H2O
Alperujo sólido Rioja Alta	21.95	3.61	Ultrasonidos	H2O
	22.53	3.72	Ultrasonidos	EtOH
	28.61	4.94	Ultrasonidos	EtOH/ H2O
	17.23	2.67	Digestión	H2O
	20.50	3.32	Digestión	EtOH
	41.79	7.57	Digestión	EtOH/ H2O
Alperujo Rioja Alta	14.53	2.13	Ultrasonidos	H2O
	14.82	2.19	Ultrasonidos	EtOH
	15.67	2.36	Ultrasonidos	EtOH/ H2O
	25.89	4.39	Digestión	H2O
	22.34	3.69	Digestión	EtOH
	20.07	3.23	Digestión	EtOH/ H2O
Alperujo Rioja Media	38.95	7.00	Digestión	H2O
	34.69	6.15	Digestión	EtOH
	23.76	3.07	Digestión	EtOH/ H2O
Aguas de lavado Rioja Baja	8.71	0.97	Digestión	H2O
	9.42	1.11	Digestión	EtOH
	9.99	1.22	Digestión	EtOH/ H2O

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

La II Escuela de cocina con Aceite de La Rioja arranca con un taller infantil de Navidad

El Consejo Regulador e Ibercaja retoman esta iniciativa solidaria con la celebración de cinco talleres temáticos entre el 29 de diciembre y el 5 de mayo

La Escuela de cocina con Aceite de La Rioja vuelve al Centro Cultural Ibercaja con propuestas novedosas. Un taller de cocina infantil de Navidad ha dado comienzo a la actividad, que se celebra por segundo año consecutivo con el fin de fomentar el uso del oro líquido riojano en la cocina mediante la elaboración de recetas atractivas para colectivos de diferentes edades.

Dirigido a los más pequeños, el Taller de Cocina infantil de Navidad con Aceite de La Rioja ha tenido lugar el 29 de diciembre a partir de las 11.00 horas. Los niños han aprendido a cocinar galletas con formas navideñas, pizza margarita y también han conocido diversas formas de prepararse una buena tostada con Aceite de La Rioja, fuente de vida y buena salud.

La Escuela de cocina se prolongará hasta mayo con cuatro talleres más: el Taller de ensaladas con Aceite de La Rioja, que se celebra el 19 de enero; el Taller de cocina con productos de la huerta y Aceite de La Rioja, programado para el 2 de marzo; el Taller de pescado fresco con Aceite de La Rioja, previsto para el 6 de abril; y el Taller de cocina mediterránea con Aceite de La Rioja, con el que concluye la Escuela el 5 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 y del taller de Navidad, con horarios de 11.00 a 13.00 horas.

La primera y última sesión están dirigidas por Anna Terés, del Blog Anna recetas fáciles, galardonada recientemente en los premios Bitácoras con la mención especial del público. El resto de lo talleres serán conducidos por María José Fernández, profesora de cocina. Ambas estarán apoyadas por los técnicos del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja.

Cada taller tiene un coste de 10 €, a excepción del taller infantil de Navidad cuya inscripción supone el abono de 5 €. La recaudación va destinada a la Cocina Económica de La Rioja, lo que convierte a la Escuela en una iniciativa solidaria. La inscripción puede formalizarse en el Centro Cultural Ibercaja o llamando al teléfono 941 286 826.

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. El organismo también promueve actividades dirigidas al consumidor como desayunos saludables y catas entre otros, campañas en medios tradicionales y digitales, y la celebración de la Jornada del Aceite de La Rioja.

Galletas de mantequilla hechas por niños. (Fotos cedidas por Anna Terés).

Aceite de La Rioja.