

# infolivo

## rioja




Consejo Regulador  
**Aceite de  
La Rioja**

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

# El Aceite de La Rioja apuesta por lo sano y de calidad

El Consejo Regulador ha lanzado una nueva campaña de comunicación dirigida a potenciar las principales virtudes del oro líquido riojano, la calidad y sus beneficios para la salud. Bajo el lema 'Elige lo sano, exige lo bueno', el Aceite de La Rioja exhibe sus mejores galas en las actividades y campañas programadas por su órgano gestor.

Catas, desayunos saludables, degustaciones, campaña dirigida a punto de venta y campañas de promoción en medios tradicionales y digitales sirven de vehículo transmisor de las virtudes del oro líquido riojano. Así, el Consejo anima al consumidor a decantarse por un producto de calidad, avalado por el sello de calidad europeo; sano, estándar de la dieta mediterránea y símbolo de alimentación saludable; y de la tierra, producido, elaborado, envasado y etiquetado en La Rioja desde tiempos atrás. 

**ELIGE LO SANO  
EXIGE LO BUENO**


Consejo Regulador  
**Aceite de  
La Rioja**

CR - 00001


CON LA GARANTÍA DE CALIDAD EUROPEA

[www.aceitedelarioja.com](http://www.aceitedelarioja.com)


Gobierno  
de La Rioja

sumario | Las temperaturas suaves del verano, caldo de cultivo para la mosca del olivo. 

3

Más calidad y más rendimiento con las tecnologías PEAV y US en la extracción. 

4

El Aceite de La Rioja se presenta en Getxo luciendo sus mejores galas. 

7

# Las tormentas estivales pueden comprometer la buena previsión de la cosecha oleícola en La Rioja

Por primera vez en años, las estaciones se han ajustado en clima a los períodos preestablecidos. El frío del invierno, las temperaturas suaves y las precipitaciones de la primavera y el calor moderado del verano han favorecido el desarrollo del olivo, lo que hacía augurar una cuantiosa cosecha de aceituna hasta la llegada de las tormentas. Las precipitaciones de julio han arrasado plantaciones de zonas puntuales de La Rioja, pudiendo comprometer la buena previsión inicial.

Olivares de determinadas localidades de Rioja Media han sido los más afect-

ados por las fuertes tormentas en lo que va de verano. No obstante, algunas localidades de Rioja Baja también han sufrido las inclemencias del tiempo en un año que venía siendo casi perfecto para el cultivo.

Hasta principios del verano, el ciclo del olivo ha transcurrido con unas condiciones climáticas idóneas. El retorno de las lluvias y un invierno gélido carente de heladas han propiciado el reposo invernal de las plantas, en situación de estrés hídrico tras dos años de sequía severa. Más recuperados, los olivos han entrado en una primavera lluviosa y de



Olivas recién formadas de variedad redondilla en olivares de Arnedo a principios de julio.

temperaturas suaves, unas condiciones idóneas para la brotación. Así, las plantas han desarrollado un buen vigor y se han cubierto de vegetación.

Pese a las tormentas acaecidas ya avanzada la primavera, la floración también ha transcurrido satisfactoriamente en la mayor parte de las plantaciones de La Rioja. Tan sólo se ha visto interrumpida en aquellas zonas donde la floración ha sido más tardía.

Buen tiempo también durante el cuajado. Con sol y lluvia, el cuajado del fruto se ha desarrollado con relativa normalidad, especialmente en zonas donde el ciclo del olivo es más temprano. Sin embargo, aquellas plantaciones donde el cuajado no se había producido a principios de julio han podido verse afectadas por las tormentas y el calor.

## Ausencia de plagas

La buena previsión de cosecha todavía se mantiene en la mayor parte de La Rioja, pero quedan cuatro meses decisivos hasta el comienzo de la campaña. Si permanecen el calor moderado y las precipitaciones intermitentes, el fruto va a engordar y llegará al mes de octubre cargado de aceite. Fundamental que no haya tormentas con granizo ni otras inclemencias meteorológicas extremas. Otro de los agentes que pueden condicionar la cosecha son las posibles plagas o enfermedades. Si bien es cierto que hasta la fecha sólo se han detectado brotes de repilo debido a la humedad, el clima del verano se está prestando para la aparición de la mosca del olivo, por lo que los agricultores riojanos necesitan estar al tanto para que la plaga no afecte a la cosecha. □



Olivares de La Rioja llenos de muestra durante la floración a finales de junio.





Aceitunas con picada de mosca.

# Precaución, amigo agricultor, peligro de mosca

La ATRIA del olivo evalúa los patógenos del olivar mediante control biológico en un año idóneo para el desarrollo de la mosca del olivo

## Antocóridos contra la polilla

La ATRIA del olivo, gestionada por el Consejo Regulador, controla por quinto año consecutivo las enfermedades y patógenos que pueden afectar al olivar riojano. En un año en el que el cultivo apenas ha sufrido el ataque de plagas y tan solo ha padecido los efectos del repilo, los técnicos del Consejo han aplicado nuevos métodos de control biológico.

Como novedad, en una finca que registra una elevada captura de polilla, se está probando si se puede evitar el uso de tratamientos mediante la suelta de antocóridos, insectos que se comen la larva del *prays*. Estos se colocan en

cajas colgadas de los árboles para que los insectos puedan salir en busca de larvas de polilla.

Este método se aplica con éxito en perales, pero se desconoce su eficacia en el cultivo del olivo. Aunque todavía es pronto para determinar la eficacia de los antocóridos ante el *prays oleae*, sí se puede afirmar que a estas alturas del año todavía no ha sido preciso aplicar ningún tratamiento para combatir la polilla en la finca experimental.

Las labores de control que realiza el Consejo se prolongarán hasta el inicio de la cosecha. Aunque éste no está siendo un año problemático en cuanto a plagas, aún quedan por delante unos meses decisivos. ☑

Con una temperatura que no supera los 30º grados y humedad ambiental, las condiciones climáticas de este verano son caldo de cultivo para la multiplicación de la mosca del olivo. Cuando la presencia de la mosca es masiva, llega a causar daños significativos en las cosechas, tal y como sucedió hace cuatro campañas en el olivar mediterráneo. De ahí la importancia de controlar y tratar la plaga.

El Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja controla la mosca mediante trampeo en fincas de las diferentes zonas productoras de olivo de la región. Desde principios de julio, lleva a cabo conteos semanales de las capturas para conocer la evolución de la plaga y determinar si es necesario tratamiento y cuándo.

La acción de control también es muy recomendable para los agricultores. Mediante el trampeo de captura masiva, además de evaluar la situación de la plaga, los olivicultores pueden reducir la presencia del insecto y por lo tanto la picada, lo que supone un menor gasto en tratamientos.

La aplicación de productos fitosanitarios debe producirse cuando se detecte que la picada de mosca es superior al 5 por ciento. La presencia de la plaga se determina en función de la aceituna dañada que hay en el árbol y, en ningún caso, por la oliva que pueda haber en el suelo, ya que la caída de dichos frutos es causada en el mayor de los casos por los efectos de otra plaga, la polilla.

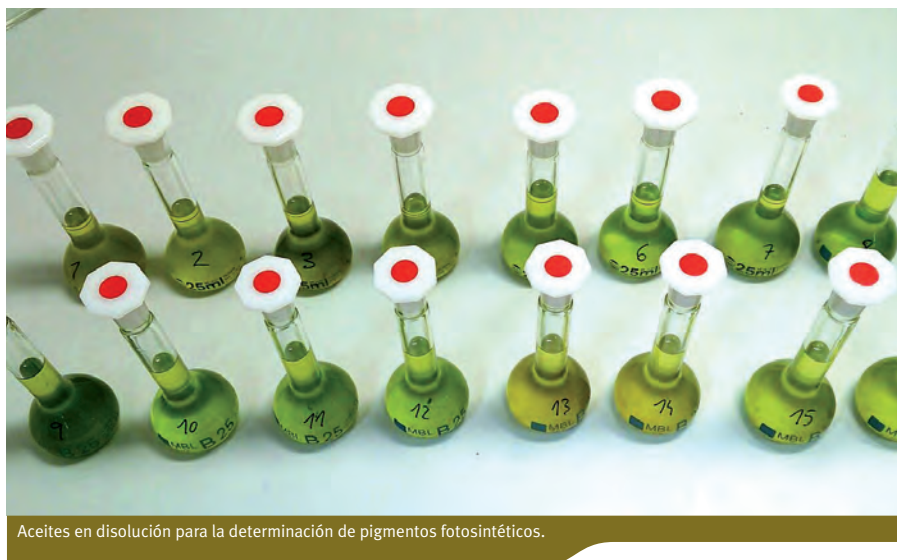


Antocóridos preparados para la suelta en finca experimental.



# El uso de PEAV y US en la extracción de aceite mantiene o incrementa ligeramente la calidad del producto

El proyecto Prolive centra sus últimas acciones de I+D+i en el estudio de diferentes parámetros de calidad en aceites obtenidos con las nuevas tecnologías



Aceites en disolución para la determinación de pigmentos fotosintéticos.

El proyecto Prolive continúa. Tras comprobar que los métodos de extracción PEAV (Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje) y US (Ultrasonidos) favorecen un incremento del rendimiento en la extracción del aceite, el grupo operativo ha analizado los parámetros fisicoquímicos, nutricionales y sensoriales en los aceites obtenidos.

El objetivo del proyecto es aumentar el rendimiento en la extracción de aceite de oliva virgen extra en las variedades autóctonas y cultivadas en La Rioja mediante la utilización de las nuevas tecnologías emergentes sin que suponga una pérdida de la calidad. Y, según los primeros resultados, el objetivo se cumple.

En la fase de análisis, se ha constatado que la calidad del aceite se mantiene e, incluso, se incrementa ligeramente con el uso de PEAV y US durante el proceso de extracción. No obstante, los resultados varían en función de los parámetros analizados, de la metodología utilizada,

de la variedad y del momento de maduración.

La evaluación sensorial en monovarietales de royuela y arbequina refleja que los aceites tratados con PEAV han obtenido puntuaciones ligeramente superiores de valoración global frente a los aceites sin tratar. No sucede lo mismo con los parámetros fisicoquímicos. Según su análisis, no se observan diferencias significativas en los principales índices de calidad establecidos por la legislación para la categoría de virgen extra, como acidez, peróxidos y coeficientes de extinción al UV.

Tampoco varían los resultados en lo referente al contenido de los principales ácidos grasos con el uso de la metodología PEAV. El contenido de grasas monoinsaturadas, poliinsaturadas y saturadas es igual en los aceites tratados y sin tratar. En cuanto a los contenidos fenólicos, se ha detectado un incremento de polifenoles en las muestras de arbequina tra-

tadas con PEAV sometidas a 15 minutos de batido. Dicho incremento es todavía mayor en el caso de aceites elaborados con frutos más maduros. Sin embargo, los resultados no reflejan diferencias en la estabilidad frente a la oxidación en ambas variedades y en distintos estados de maduración de la aceituna.

## Más color con US

Sobre la incidencia de la aplicación de Ultrasonidos (US) en el proceso de extracción, se ha observado un mayor contenido de humedad en el alperujo, lo que se relaciona con un menor contenido de agua en el aceite elaborado. Con esta característica, se hace mucho más fácil el filtrado, obteniéndose un aceite cristalino, nada turbio, con color verde intenso. Además, se ha constatado que el tratamiento de US incrementa tanto la extracción de clorofilas como de carotenos. En el caso de las clorofilas, el aumento es especialmente significativo a medida que se incrementa el tiempo de aplicación de Ultrasonidos. Esto hace que los aceites obtenidos presenten una coloración verde más intensa.

En cuanto al contenido en compuestos fenólicos totales, no se producen diferencias en las muestras de aceite de arbequina poco madura. Sin embargo, se observa una disminución significativa del contenido de fenoles del aceite a medida que se aumenta el tiempo de tratamiento de US.

La valoración sensorial ha dejado valores ligeramente superiores de calidad global en los aceites extraídos con US, sobre todo los elaborados con arbequina madura. Sin embargo, los parámetros fisicoquímicos apenas varían y se mantienen en los aceites tratados con US y sin tratar.





Aceite de variedad royuela obtenido mediante PEAV y sometido a filtrado.




Pasta de aceitunas de variedad royuela sometida a batido en la termobatidora del sistema Abencor.

## Los polifenoles aumentan con el uso de PEAV en aceites elaborados con arbequinas

## La aplicación de Ultrasonidos en la extracción facilita el posterior filtrado del aceite


### Pruebas a escala industrial

Para evaluar el comportamiento de los tratamientos de PEAV y US durante la extracción del aceite y el análisis de la calidad de los caldos obtenidos, se han realizado pruebas a pequeña escala. Tras la primera evaluación, el proyecto continuará testando los parámetros establecidos con volúmenes de trabajo similares a los de plantas productoras de la DOP Aceite de La Rioja. A partir de la próxima campaña 2018-2019, las instalaciones de Almazara Experimental Finca La Grajera acogerán las siguientes acciones del proyecto Prolive.

Con la puesta en marcha de esta fase, se pretende constatar que el proceso innovador propuesto es reproducible en el procedimiento de extracción industrial. Entonces, los resultados obtenidos podrán ser extrapolables a las almazaras que producen aceite en La Rioja. 

## El desarrollo mediante la innovación

El proyecto Prolive comenzó su andadura a finales de 2016. El Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja, el Centro Tecnológico Agroalimentario CTIC-CITA y la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente formaron un grupo operativo para poner en marcha esta iniciativa con el propósito de mejorar la producción del aceite de oliva virgen extra en La Rioja a través de la innovación. Para la ejecución del Prolive, los tres organismos se han acogido a las ayudas a las acciones de cooperación con carácter innovador que concede la Consejería del Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de la Rioja en cofinanciación con el FEADER y el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

Con su respaldo económico, el Consejo, el CTIC-CITA y Agricultura se coordinan para desempeñar las diferentes acciones del proyecto. El Consejo asume las actividades de análisis sensorial y se coordina con la Universidad de Zaragoza en la aplicación de la tecnología PEAV. El CTIC-CITA dirige el trabajo de aplicación de la tecnología US y es responsable del análisis de la calidad físicoquímica y nutricional de los aceites. La Consejería realiza tareas de campo y de almazara. Los objetivos del proyecto están alineados con los de la Asociación Europea de Innovación Agrícola, que se centran en facilitar el intercambio de experiencias y buenas prácticas en el sector al promover una producción agraria más viable económicamente, sostenible y respetuosa con el medio ambiente. 



Unión Europea  
Fondo Europeo Agrícola  
De Desarrollo Rural



Gobierno  de La Rioja

# La Jornada de Aceite de La Rioja celebra su cuarto aniversario con gran acogida de público



Visitantes de la Jornada degustan los monovarietales de La Grajera. Foto cedida por Voxcom.

El primer sol de la mañana hacía presagiar una buena jornada y el día no defraudó. Público, buena acogida institucional, implicación de los profesionales de sector y repercusión mediática. El pasado 11 de mayo, se celebró la IV Jornada del Aceite de La Rioja en el entorno del Centro Cultural Ibercaja de Logroño con

mucha aceptación y gran afluencia de público durante todo el día.

La apertura del stand de degustación y de los puestos de venta fue el punto de partida del gran día del oro líquido riojano. Acompañando a los profesionales de Aceite de La Rioja, en la Plaza Once de Junio, las técnicas del Consejo Regulador dieron a degustar a lo largo de la jornada tostadas de Pan Sobado de La Rioja con aceites elaborados en Finca La Grajera por el Gobierno regional.

Monovarietales de redondilla, royuela, machona, arbequina, empeltre, hojiblanca y koroneiki. Aceites únicos que los asistentes pudieron degustar para conocer las diferencias entre los caldos elaborados con variedades autóctonas de La Rioja y los de variedades foráneas. Además, dichos aceites dieron visibilidad al esfuerzo que la Consejería de Agricultura hace para ahondar en el conocimiento de un cultivo milenario en nuestra región como es el olivo.

La IV Jornada del Aceite de La Rioja programó actividades para todos los públicos. Dirigido al consumidor, a las 11.00,

comenzó en el Centro Cultural Ibercaja el Taller de cocina verduras y pescados con Aceite de La Rioja. La cocinera María José Fernández elaboró ensalada de langostinos con vinagreta de fresa, crema de espárragos blancos y trigueros con jamón, y estofado de patatas y frutas de yogur. Todos los platos, bañados con el oro líquido riojano.

A las 11.30, los profesionales del sector asistieron a la entrega de premios del II Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja, acto conducido por el locutor Carlos Cuartero. El presidente del Gobierno regional, José Ignacio Ceniceros; el Consejero de Agricultura, Íñigo Nargore; y el director general de Desarrollo Rural, Daniel del Río; fueron los encargados de entregar los galardones a los productores que han elaborado los mejores aceites de la última campaña.

Por la tarde, la técnica del Consejo Regulador Lorena Marín y cocineros del Cooking Team impartieron una cata de Aceite de La Rioja seguida de un *show cooking*. Álex García, del Umm food and drink; Txebiko, del Restaurante El Cachetero; y Ramón Piñeiro, de la Cocina de Ramón elaboraron el mismo pincho dos veces, en una ocasión con un aceite de oliva virgen extra de supermercado, y en otra con un Aceite de La Rioja. De esta manera, se puso en valor el oro líquido riojano.

La IV Jornada del Aceite de La Rioja finalizó al caer el sol, dejando un buen sabor de boca. Destacar también su carácter solidario, ya que el dinero recaudado en las actividades fue donado a la Cocina Económica de La Rioja para la compra de aceite. Iniciativa a la que también se sumaron las empresas riojanas Bodegas Altanza de Fuenmayor, Biological Rioja de Alfaro, Kel Grupo Alimentario de Quel y el Trujal 5 Valles de Arnedo.

La Jornada fue llevada a cabo por el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja en colaboración con el Gobierno de La Rioja, el Centro Cultural Ibercaja, La Rioja Capital y el Cooking Team.



Participantes de la cata de aceites a punto de probar un mismo pincho elaborado con dos aceites.



# El Aceite de La Rioja llega a Getxo luciendo sus mejores galas



El Aceite de La Rioja se ha presentado en Getxo avalado por la calidad y sus beneficios saludables. Con la campaña ‘Elige lo sano, exige lo bueno’, la marca de calidad del aceite riojano celebró el pasado 24 de mayo la Jornada del Aceite de La Rioja en el Restaurante Escuela de Hostelería Fadura de la localidad vizcaína con una serie de actividades dirigidas a poner en valor uno de los estandartes de la dieta mediterránea.

Calidad. El sello europeo constata que el oro líquido riojano es un aceite de oliva virgen extra de calidad, que ha pasado por estrictos controles desde el cultivo de la oliva en campo hasta su puesta en los lineales de los supermercados. Además, el producto ha sido producido, elaborado, envasado y etiquetado en la zona geográfica de La Rioja bajo la normativa europea.

El resultado, el Aceite de La Rioja, cien por cien zumo de la aceituna, según explicó la técnico del Consejo Regulador Lorena Marín en una cata en la que habló sobre los diferentes aceites que se comercializan en el mercado. “A diferencia de otros, el Aceite de La Rioja, como buen aceite de oliva virgen extra, es elaborado sólo mediante procedimientos mecánicos, sin ningún tipo de aditivo ni químico”. Destaca por sus peculiares aromas y por ser ligeramente amargo. Alimento saludable. Y lo más importante, su alto contenido en polifenoles y en ácido oleico lo convierten en un alimento muy saludable. La nutricionista Itsaso Martín destacó en su charla alguna de las propiedades del aceite de oliva virgen extra. “Es antioxidante, cardiosaludable, mejora las digestiones y el funcionamiento del sistema metabólico” y, como una de muchas curiosidades, “tiene efecto ibuprofeno, es decir, es antiinflamatorio”.



Lorena Marín destaca la calidad del Aceite de La Rioja durante la cata. Foto cedida por Voxcom.

Versátil en la cocina. Por su parte, Ibon Guarrotxena, responsable del Restaurante Fadura, mostró la versatilidad del producto en la cocina a través de un *show cooking* en el que elaboró un mismo pincho dos veces, una con Aceite de La Rioja y otra con un aceite de oliva que no era virgen extra de marca blanca. La crema de aguacate con salmón cocinada por Guarrotxena dejó claras las diferencias. “La crema elaborada con Aceite de La Rioja tiene más cuerpo, es menos líquida”.

Además, “el aceite ha aportado más aromas e intensidad de sabor al plato”. Como colofón a la Jornada del Aceite de La Rioja, los asistentes pudieron conocer a diferentes productores. Aceites Karey, Aceites Valentín, Almazara Ecológica de La Rioja, Almazara Hejul, Almazara Valle del Iregua, SAT Galilea y Trujal 5 Valles expusieron y dieron a degustar su producto ante un público que demostró gran interés por la alimentación saludable. □



Pincho de aguacate elaborado con Aceite de La Rioja y también con aceite de oliva. Foto cedida por Voxcom.



# Los mejores entre los mejores

## Almazara El Alberque, Almazara Ecológica de La Rioja y Karey Agrícola, ganadores del II Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja

Su calidad es indiscutible. Aromáticos, untuosos y con un picor y amargor en equilibrio. Los aceites 'Trapetum' de Almazara El Alberque, 'Marqués de Vargas' de Almazara Ecológica de La Rioja y 'Karey' de Karey Agrícola se han alzado con el primer premio del 'II Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja' en las categorías de frutado verde, frutado maduro y ecológico, respectivamente. Una propuesta en la que han competido 25 muestras.

Los tres son aceites ganadores. Han logrado galardones y menciones en esta y otras competiciones. Almazara El Alberque ya consiguió el tercer premio en la categoría de frutado verde en la primera edición del concurso al mejor Aceite de La Rioja. Para Antonio Martínez, uno de sus responsables, "este año ha sido mejor en Rioja Alta. No ha habido sequía y el ciclo del olivo ha transcurrido satisfac-

toriamente, incluida la maduración, con lo que hemos obtenido aceites excelentes".

Por su parte, Almazara Ecológica de La Rioja se sigue manteniendo en lo más alto. Además de ganar en frutado maduro, ha conseguido el segundo puesto en las categorías de frutado verde y ecológico. "Nuestra prioridad es darle a nuestros clientes la máxima calidad", asegura Manuel Catalán, copropietario. "Preferimos sacrificar cantidad y obtener un producto de calidad, sano e insuperable en la cocina". Como recompensa, la almazara de Alfaro cuenta en sus vitrinas con más de 30 premios nacionales e internacionales. Uno de los más recientes, la Medalla de Oro obtenida en el Concurso Biol Italia.

También ha recibido reconocimientos Karey. El mejor Aceite de La Rioja ecológico 2018 se alzó con el primer premio en el

concurso internacional Fercam. "Cuando se hacen las cosas bien, con cariño, esfuerzo y dedicación, a veces te premian y otras no", asevera Carmen Olabuenaga, representante de Agrícola Karey. La empresa elabora el aceite con frutos procedentes de sus 100 hectáreas de olivo, cultivadas de manera ecológica. "Lo importante es seguir trabajando en la misma línea".

Mediante el 'Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja', el Consejo Regulador pretende incentivar la elaboración de los mejores caldos, así como premiar el esfuerzo de los productores por llevar el nombre de La Rioja a lo más alto a través de la producción de aceites de oliva virgen extra de máxima calidad.

### Los Premiados

#### Frutado verde

- 1er premio:**  
Almazara El Alberque (Ollauri).  
**2º premio:**  
Almazara Ecológica de La Rioja (Alfaro).  
**3er premio:**  
Valle del Tirón (Badarán).

#### Frutado maduro

- 1er premio:**  
Almazara Ecológica de La Rioja (Alfaro).  
**2º premio:**  
Almazara Valle del Iregua (Albelda de Iregua).  
**3er premio:**  
Henar Fresno de la Iglesia (Sajazarra).

#### Ecológico

- 1er premio:**  
Karey Agrícola (Logroño).  
**2º premio:**  
Almazara Ecológica de La Rioja (Alfaro).  
**3er premio:**  
Bodegas Altanza (Fuenmayor).



Los ganadores del mejor Aceite de La Rioja 2018 recogen su premio en el Centro Cultural Ibercaja.