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, galardonado como mejor alimento en los II Premios del Campo

Como reconocimiento a la labor del Consejo Regulador por potenciar el aceite riojano, Bankia y Diario La Rioja han reconocido al Aceite de La Rioja como mejor alimento en los II Premios del Campo. Los galardones premian a los referentes del sector agrario riojano en seis categorías.

El presidente del Consejo Regulador recogió el premio el 19 de diciembre en un acto celebrado en la Universidad de La Rioja al que asistieron todos los premiados. Además del Aceite de La Rioja, han sido galardonados Leticia Zorzano como mujer emprendedora por el proyecto 'Azafrán Castillo de Aguas Mansas', la Cooperativa Garu en la categoría de cooperativas y empresas, la Huerta de Rizos en la categoría juventud, Luis Alberto Lecea como agricultor profesional y Huevocón en la categoría innovación.

Consejo Regulador Aceite de La Rioja

sumario

El Consejo promueve 16 acciones formativas para el curso 2018-2019. 2

Entrevista a Beatriz Maeso, oleoconsultora especializada en elaboración. 4

Aceite de La Rioja y Nutrium, juntos para fomentar hábitos saludables. 7

02

El Consejo Regulador promueve 16 acciones formativas para el curso 2018-2019

Apoyar al sector en la elaboración del mejor Aceite de La Rioja es el propósito del plan de formación que el Consejo Regulador lleva a cabo desde octubre de 2018 hasta junio de 2019. Dirigido a profesionales de los sectores agrario y agroalimentario, el plan incluye 16 acciones formativas que se impartirán por diferentes zonas de la geografía riojana.

Las acciones se centran en distintas temáticas. Desde enero hasta junio, se celebrarán cinco cursos para obtener el carnet de acreditación para profesionales y vendedores de productos fitosanitarios de nivel básico, cuatro jornadas de gestión de plagas, dos jornadas sobre la importancia en la calidad de los productos fitosanitarios, una jornada de poda y otra de cata. Hasta la fecha, se ha impartido un curso de maestro de almazara, un curso de manipulador de alimentos y un curso para obtener el carnet para la venta y aplicación de fitosanitarios.

De esta manera, el Consejo Regulador pretende dotar al sector de las herramientas necesarias para elaborar el mejor Aceite de La Rioja. La actualización y el avance en el conocimiento son fundamentales para la producción de alimentos de calidad.

El órgano gestor del aceite riojano con DO lleva a cabo el plan de formación con la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente para que los cursos sean subvencionados para los profesionales del sector oleícola riojano. Además, el Consejo organiza cursos centrados en otros ámbitos.

Los interesados en cursar las acciones formativas impulsadas por la Denominación tienen que dirigir solicitud al Consejo Regulador personándose en sus instalaciones, sitas en la calle logroñesa Muro de la Mata 8, 5ºC Dcha., o también escribiendo a la dirección de email **info@aceitedelarioja.com** o llamando al teléfono **941 236 868**.

Los cursos pendientes

Acción formativa	Municipio	Fecha aprox.	Horas
Carnet de acreditación para profesionales y vendedores de fitosanitarios. Básico.	Arnedo Calahorra Logroño Alcanadre Cervera	Del 21 al 28 enero enero febrero marzo abril	20 20 20 20 20
Gestión integrada de plagas.	Alfaro Calahorra Arnedo Logroño	enero febrero marzo abril	4 4 4 4
Importancia en la calidad de los productos fitosanitarios. AEMA.	Arnedo Logroño	abril mayo	5 5
Mejora y control de calidad mediante la poda.	Logroño	abril	5
Cata de aceites de oliva.	Logroño	mayo	3

La responsable de formación del Consejo en una acción dirigida a jóvenes agricultores.

Bacterias de suelo para combatir el mal cuajado y el aborto ovárico

La ATRIA del olivo va a experimentar con métodos novedosos de control biológico para combatir las principales problemáticas del olivar en Rioja Alta

Aborto ovárico en una finca de Rioja Alta en el mes de junio.

El mal cuajado y el aborto ovárico suelen encontrar su origen en una mala nutrición del árbol. Un déficit nutricional que se puede tratar mediante el uso de productos alternativos de control biológico, como son las bacterias de suelo. Este año, la ATRIA del olivo las utilizará con carácter experimental en fincas de Rioja Alta donde los problemas de cuajado y el aborto ovárico se producen cada año.

La aplicación de bacterias mediante fertirrigación puede favorecer las condiciones de planta y de suelo. En lo referente al árbol, permiten una mejor absorción de elementos nutritivos y mejor enraizamiento. Además, activa las autodefensas de las plantas e incrementa la solubilización de fosfatos, caliza y hierro.

Respecto al suelo, las bacterias contribuyen a desintoxicar la tierra de sustancias nocivas para el olivo que se forman durante la fermentación. También conservan el nitrógeno del suelo durante la transformación de sustancias en descomposición. La microflora del suelo y del entorno de la raíz potencia el crecimiento de las plantas y aumenta su capacidad de resistencia a las enfermedades y parásitos mediante la producción de sustancias bioactivas.

Para evitar el mal cuajado y el aborto ovárico, un tratamiento con bacterias puede ayudar al olivo durante la formación del botón floral, momento clave para la futura cosecha. Este contiene aminoácidos libres que mejoran la germinación del grano de polen, lo que asegura el adecuado cuaje y el desarrollo de los frutos.

No obstante, para que cualquier tratamiento cuando se forma el botón floral sea efectivo, es fundamental que la plantación haya tenido un buen abonado anterior. Como paso previo, es recomendable realizar un análisis de tierra, e incluso de hoja, para evaluar las posibles carencias nutritivas del olivo.

En función de los resultados, la aplicación de bacterias se puede complementar con otros tratamientos foliares. En invierno, después de la cosecha, suele ser recomendable abonar con nitrógeno, fósforo, magnesio y molibdeno. Para favorecer el cuajado, se recomienda aplicar boro, nitrógeno y molibdeno en el momento de formación del botón floral.

La mezcla y la dosis a utilizar depende de las necesidades de la plantación. En cualquier caso, tanto las bacterias como los tratamientos foliares son de eficacia probada, cuyo uso puede incidir en la mejora de las cosechas. Además, son métodos no contaminantes y respetuosos con el medio ambiente.

Alerta para combatir el repilo

Debido a las lluvias otoñales, se recomienda la aplicación de un tratamiento para combatir el repilo justo después de la cosecha. Lo más idóneo es combinar el cobre con un fungicida curativo para garantizar la definitiva eliminación del hongo y la recuperación de las heridas de los olivos sufridas durante la recolección.

04

“Podemos influir en la concentración de polifenoles según actuemos en el proceso de elaboración”

Entrevista a Beatriz Maeso Serna, oleoconsultora especializada en olivicultura, elaiotecnia y cata de aceites de oliva

Beatriz Maeso en olivares de Ciudad Real.

Con más de diez años de experiencia en consultoría oleícola, Beatriz Maeso Serna impartió antes de la cosecha una Jornada de maestro de almazara en el que participaron 24 profesionales del sector oleícola riojano. Licenciada en Ciencias Químicas, esta oleoconsultora especializada en olivicultura, elaiotecnia y cata de aceites de oliva presta sus servicios en el territorio nacional y en países que se empiezan a iniciar en la olivicultura.

El estado de la aceituna es determinante para la producción de aceites de calidad. ¿Qué parámetros del fruto hay que tener en cuenta para determinar el momento óptimo de recolección?

Cosechar en el momento óptimo es fundamental. Parámetros se pueden estudiar muchos para encontrar este momento. Los más habituales y fáciles de controlar son el rendimiento graso y humedad, y el índice de madurez, que depende del color del fruto. De estos, el más fiable es el rendimiento graso en seco.

Llega un momento en que el contenido graso de la aceituna se estabiliza, ¿cuándo suele producirse dicho momento?

El proceso de lipogénesis tiene su comienzo y su final. Una vez terminado este proceso, no se produce más aceite en el fruto y el contenido graso en seco se estabiliza. Si bien puede variar el contenido graso en húmedo por los cambios de humedad del fruto. No pueden establecerse fechas. Depende de la variedad, de la zona, del clima, de la carga del árbol, entre otros.

Obtener la máxima cantidad de aceite posible es importante, pero también conseguir un producto de calidad y saludable. Elaborar un aceite rico en polifenoles, ¿es una cuestión varietal o también depende de la manera de molturar?

Los polifenoles dependen de diversos factores, uno de ellos la variedad. Sin embargo, nosotros podemos influir en la concentración presente en el producto final según actuemos a lo largo de todo el proceso de elaboración.

¿Existe alguna relación entre el contenido de polifenoles de un aceite y sus parámetros de calidad organoléptica y fisicoquímica?

Los polifenoles son los responsables del sabor amargo y la sensación táctil picante de los aceites. Por otro lado, desde un punto de vista fisicoquímico, los polifenoles aportan estabilidad al aceite, aumentado su vida útil.

Para optimizar el proceso de elaboración, se recomienda procesar partidas homogéneas de aceitunas. ¿Cuáles son los criterios de separación más importantes?

El criterio más importante es la separación por calidades, es decir, aceituna de suelo o de vuelo, o aceituna sana o dañada. A partir de ahí podemos hacer separación del fruto en función de lo que más nos interese: variedades, estado de maduración, riego o secano, entre otros.

¿Cuáles son los puntos críticos del proceso de elaboración y qué defectos pueden aparecer en dichos puntos?

Son muchos los puntos críticos y muy variados los defectos que pueden aparecer. Los más habituales: el moho y la humedad por haber cogido aceituna del suelo; el atrojado si almacenamos durante mucho tiempo y de forma no adecuada las aceitunas durante la recepción; el cocido o quemado y el avinado durante el batido; en la centrifuga vertical, puede aparecer el cocido o quemado si la temperatura del agua que utilizamos en el proceso es alta; en la decantación, se puede dar

Beatriz Mateo en el curso de maestro de almazara el pasado octubre.

"El proceso se debe controlar desde el campo hasta el envasado e incluso la comercialización"

"Los aumentos de tiempo y temperatura son enemigos de los volátiles que conforman el frutado"

el defecto de alpechín; en bodega, el borras si no purgamos adecuadamente; y dependiendo de cómo conservemos el aceite, puede aparecer el rancio. Hay muchos más, por eso el proceso de elaboración se debe controlar desde el campo hasta el envasado e incluso comercialización del producto. En todas las fases del proceso, podemos trabajar de forma incorrecta y esto siempre dará lugar a la aparición de uno o varios defectos.

Se recomienda evitar el lavado de la aceituna, pero ¿qué problemas puede conllevar que la aceituna entre en el molino con hojas y tallos?

Las hojas y tallos siempre desaparecen en el soplado de la aceituna. Esto se debe hacer siempre. La elección está en el lavado con agua que se realiza posteriormente. Evidentemente, si la aceituna viene de suelo, hay que lavar pero, si la aceituna viene del árbol, no hay por qué hacerlo obligatoriamente, dependerá de la suciedad que tenga. Quizás con una ducha sea suficiente o quizás podamos prescindir de todo. No lavar no es una recomendación en general. Hay que considerar la influencia de ese agua en el resto del proceso y en el producto final.

El uso de cribas pequeñas durante la molienda favorece la elaboración de aceites con más polifenoles, más aromáticos, amargos y picantes. ¿En qué caso debemos utilizar cribas grandes?

Las cribas deben cambiarse a lo largo del proceso, en función del estado de maduración del fruto y la variedad con la que estamos trabajando. Hay estudios que demuestran que influyen en la concentración de polifenoles. Según estos estudios, con cribas mayores parecen obtenerse mayores concentraciones de polifenoles. Pero habría que probar en cada caso en particular. Los estudios nunca se hacen con todas las variedades y parámetros posibles. En general las cribas mayores se usan a final de campaña, con frutos grandes o por ejemplo con aceituna helada.

¿Cómo influye el tiempo de batido en la concentración de polifenoles? ¿Cuál es el tiempo y la temperatura de batido ideales?

A más temperatura y más tiempo, conseguiremos mayor concentración de polifenoles en el aceite, dentro de las posibilidades de cada variedad y caso. Sin embargo, los aumentos de tiempo y temperatura por encima de los niveles deseados son enemigos de los volátiles que conforman el frutado del aceite y en el caso de la temperatura puede favorecer la presencia del defecto cocido o quemado. Hay que buscar un equilibrio en nuestra forma de trabajo. Lo ideal es trabajar en frío y batir entre 60-90 minutos.

¿Centrífuga vertical o decantación natural?

No se puede decir categóricamente una u otra, depende de cada caso. Ambas son válidas si se realizan correctamente. Existen estudios comparando ambos métodos y las conclusiones no son claras dado que unos parámetros mejoran con el decantado y otros con el centrifugado.

¿Aceite filtrado o sin filtrar?

Cada vez se recomienda más el filtrado de los aceites, incluso previo a su almacenamiento. Depende de cada caso, pero hay que decir que el agua presente en el aceite solo favorece procesos de degradación del mismo. Por lo tanto, el filtrado siempre es un seguro frente a esto. Para el caso de pequeñas producciones que tengan una rotación y consumo muy rápido y que se haya comprobado que el aceite no evoluciona demasiado rápido embotellado, podrían plantearse no filtrar el producto. Pero en cualquier otro caso no es muy recomendable.

¿Qué consideraciones debemos tener en cuenta para almacenar correctamente el aceite y garantizar su estabilidad?

Ausencia de luz y de oxígeno y una temperatura adecuada. No olvidemos también mantener siempre las bodegas limpias y exentas de olores. En una bodega, no debe encontrarse más que los depósitos con el aceite, ningún otro tipo de producto. El control de los depósitos y su purgado son fundamentales para evitar aparición de defectos.

06

Prolive analiza la eficacia de los Ultrasonidos y de los Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje en la extracción preindustrial de aceite

El proyecto Prolive ha entrado en su última fase experimental. Tras la evaluación del uso de Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje (PEAV) y de Ultrasonidos (US) durante el proceso de elaboración mediante pruebas a pequeña escala, el grupo operativo analiza la eficacia de los US y de los PEAV a nivel piloto en las instalaciones de la Almazara Experimental Finca La Grajera en la campaña 2018-2019.

Pese a que aún se están contrastando los datos recabados, se ha apreciado visualmente que con la aplicación tanto de US como de PEAV se consigue mayor cantidad de aceite que con el proceso tradicional. Todavía queda por conocer la calidad físico-química, nutricional y sensorial del aceite obtenido mediante las diferentes tecnologías frente al elaborado por el proceso tradicional. La determinación se llevará a cabo en los próximos meses como parte fundamental del proyecto junto con la evaluación de la viabilidad técnico-económica de las tecnologías estudiadas.

El objetivo de las pruebas piloto realizadas fue conocer la mejora del rendimiento sin perder calidad con el uso de las nuevas metodologías de extracción. Para llevar a cabo la investigación, se tuvieron en cuenta los parámetros de tratamiento optimizados en las primeras fases, eligiendo las mejores condiciones de US y PEAV observadas en la campaña de 2017.

El grupo operativo Prolive ha trabajado con muestras de aproximadamente 300 kilos de aceituna de la variedad arbequina recolectada con un índice de madurez próximo a tres. El tratamiento de US se realizó sobre las aceitunas enteras, ya que se observó en la primera fase un mayor incremento del rendimiento cuando se aplicó el tratamiento a las aceitunas enteras en comparación con el tratamiento sobre la pasta. Se aplicaron 10 minutos de US sobre las aceitunas, previos al proceso de molienda y a diferentes tiempos de batido. Se observó visualmente un incremento del volumen de aceite obtenido en las muestras sometidas a US frente a los controles, hecho que será verificado tras el análisis de los resultados.

La máquina PEAV, durante el proceso de extracción en la campaña 18-19.

El tratamiento de PEAV, sin embargo, se aplicó sobre la masa de aceitunas tras la molienda y previo al proceso de batido siguiendo el protocolo previamente optimizado en la fase uno. Se tomó como control la muestra obtenida mediante el sistema tradicional utilizado de forma habitual en la planta experimental sin la aplicación del tratamiento entre el molino y la batidora. Para monitorizar la mejora en el rendimiento, se tomaron muestras tras 30, 45 y 60 minutos de batido y se sometieron a centrifugado. De esta manera, se pretende conocer si con el uso de PEAV se puede disminuir el tiempo de batido sin sacrificar cantidad ni calidad. Con los datos de volumen obtenido por masa se verificará en los próximos días el incremento del rendimiento mediante esta tecnología.

El volumen final obtenido fue superior en el depósito de aceite obtenido tras aplicación de PEAV que en el depósito control tras 60 minutos de batido. En los próximos meses se evaluará el impacto de la tecnología a nivel piloto en la calidad físico-química, nutricional y sensorial del aceite.

Los datos definitivos serán publicados el próximo mes de mayo, cuando finalice 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 mejorar la producción de aceite de oliva en La Rioja a través de la innovación.

Prolive está acogido a las ayudas a las acciones de cooperación con carácter innovador que concede la Consejería de 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.

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
De Desarrollo Rural

Gobierno de La Rioja

El Aceite de La Rioja y el centro dietético Nutrium se alían para promocionar hábitos saludables

La DOP Aceite de La Rioja y el Centro de nutrición y dietética Nutrium han sellado el compromiso de dar a conocer conjuntamente la importancia del aceite de oliva virgen extra en una vida sana. En el marco de esta colaboración, Nutrium va a obsequiar a sus pacientes durante una semana de enero con una botella monodosis de Aceite de La Rioja y un recetario, además de recomendar el aceite de oliva virgen extra en las dietas semanales.

"Es un producto de gran calidad nutricional", asegura Paula Fernández, dietista-nutricionista de Nutrium. "Aporta grasas monoinsaturadas, que son las más recomendables, vitamina E y ácido oleico, potentes antioxidantes y sustancias que ayudan a prevenir el colesterol sanguíneo".

Además de trabajar en el control del peso, el centro dietético dirige la alimentación de sus pacientes hacia productos saludables, y el aceite de oliva virgen extra, "además de ser antioxidante, ayuda a prevenir las enfermedades cardiovasculares. Al aportar un gran valor calórico, tiene efecto saciante. Si elegimos este producto, estaremos desplazando el consumo de otro tipo de grasas saturadas o procesadas".

Según recomienda el centro de nutrición, cualquier momento es bueno para consumir aceite de oliva virgen extra. En crudo o para cocinar nuestros platos habituales, con verduras, ensaladas, carnes, pescados o en la tostada del desayuno.

Llegados a este punto, surge la pregunta del millón: ¿engorda? "El aceite de oliva es un alimento muy calórico y se compone de grasa casi en su totalidad. Pero el término engordar quizá no sea el adecuado, puesto que depende de la cantidad y calidad que consumimos de alimentos en todo el día. El hecho de ganar peso no es debido a un solo alimento y menos el aceite de oliva, que se considera un producto saludable".

Paula Fernández y Enrique Ramos, responsables de Nutrium, conocen el proceso de elaboración de Aceite de La Rioja en La Grajera.

Con 9 kilocalorías por gramo, el contenido calórico del aceite de oliva virgen extra es similar al del resto de aceites vegetales. No sucede lo mismo con su calidad nutricional, contrastada por múltiples proyectos de investigación que demuestran sus muchas propiedades saludables.

Desde Nutrium, Paula Fernández no establece una cantidad de consumo determinado de aceite de oliva virgen extra al día. No obstante, "en dietas de adelgazamiento, se suele recomendar no superar las tres cucharaditas diarias, aunque no es necesario limitarlo. Si nuestra dieta es saludable, basada en productos frescos y equilibrada en cuanto a raciones de distintos tipos de alimentos, el aceite de oliva virgen extra a consumir es el necesario para cocinar o aliñar nuestros platos, sin abusar pero sin limitar tampoco".

Con el propósito de promover un consumo equilibrado de aceite de oliva virgen extra como parte de un una vida saludable, el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja y Nutrium inician su colaboración para dar a conocer uno de los productos de nuestra tierra. De esta manera, el centro dietético continúa con su apuesta por el consumo de todos los productos sanos de la tierra que recomienda a sus pacientes.

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

Puesta a punto con Aceite de La Rioja

Las futbolistas del EDF Logroño han participado en un desayuno con Aceite de La Rioja centrado en resaltar la importancia de la alimentación para los deportistas

El oro líquido riojano ha encontrado en el EDF Logroño a su mejor aliado para unir alimentación sana y deporte. Las futbolistas del club logroñés desayunaron tostadas con Aceite de La Rioja en la Sala Noble de La Grajera el pasado 24 de octubre en una actividad en la que pudieron conocer los beneficios del preciado producto.

Cardiosaludable y antioxidante. La técnico del Consejo Regulador Lorena Marín habló de las principales virtudes del Aceite de La Rioja. Y es que, además de saludable, el aceite de oliva virgen extra tiene múltiples usos en la cocina y genera nuevas formas de consumo. De un tiempo a esta parte, "se aprecia que los restaurantes sirven como aperitivo pan con aceite". Así mismo, "cada vez se consume más en el desayuno, sustituyéndose la mantequilla por un buen aceite de oliva".

La sociedad camina hacia hábitos de consumo más saludables y sostenibles. Una evolución que también se aprecia en el ámbito del deporte. Para la nutricionista del EDF Logroño, Teresa Hernáez, que también asistió al desayuno, "la alimentación sana es la base sobre la que se fundamenta el entrenamiento y el rendimiento de los deportistas".

Y aunque todavía queda mucho camino por hacer, organizaciones deportivas y equipos trabajan en la alimentación de sus atletas. Recientemente, en el marco de la Semana UEFA Grassroots, la Federación Riojana de Fútbol ha contado con la presencia de Antonio Escribano, médico especializado en medicina deportiva y jefe nutricionista de las selecciones españolas de fútbol.

Durante el transcurso del desayuno, el secretario general de la Federación Riojana de Fútbol Pedro F. Fernández Lavadía hizo suyas las palabras de Escribano y comentó que "el fútbol genera hábitos de vida saludables. En el once inicial de una vida sana, está el aceite de oliva virgen extra, y qué mejor aceite que el Aceite de La Rioja".

El desayuno saludable con las futbolistas del EDF Logroño contó con la asistencia del director general de Desarrollo Rural, Daniel del Río, y de periodistas riojanos que muestran su apoyo al Aceite de La Rioja.

Las jugadoras y el cuerpo técnico del EDF Logroño con los demás asistentes al desayuno con Aceite de La Rioja.