



# infolivo rioja

Boletín informativo de la Oficina del Olivo

Oficina del Olivo  
Asolrioja. Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja  
Muro de la Mata, 8 5º C Dcha. 26001 Logroño  
T. 941 23 68 68 - F. 941 23 39 24  
oficinaolivo@oleorioja.com / www.oleorioja.com

## SUMARIO

Pág. 2	Campaña 2003-2004
Pág. 2	Curso de Olivicultura, Elaiotecnia y Comercialización
Pág. 3	Entrevista a Fernando Sola Redondo
Pág. 4-5	DOP Aceite de La Rioja
Pág. 6-7	Sociedad Cooperativa Frutera San Isidro
Pág. 7	Fertilización y análisis foliar
Pág. 8	Aceites vegetales



Sociedad Cooperativa  
Frutera San Isidro,  
tradición y modernidad  
(pág. 6 y 7)

## La necesidad de la DOP Aceite de La Rioja

La Rioja está comprendida en un territorio pequeño. Es una región fronteriza que nos deja gran diversidad orográfica para producir una amplia gama de productos de alta calidad. La sierra camerana se perfila como zona idónea para producir embutidos, y la extensión del valle del Ebro nos proporciona una tierra privilegiada para cultivar, además de la vid, cereales, frutas, verduras y hortalizas típicas de la región.

A pesar de su autenticidad y calidad, todos los productos necesitan de un distintivo, una marca de calidad que los diferencie del resto y les permita luchar contra la competencia agresiva que predomina en el sector agroalimentario. En los últimos años, se ha pasado de una situación de déficit a una de excedentes en casi todos los ámbitos agrarios, dejando grandes crisis en Europa. De ahí que algunos de nuestros productos, como el vino y las peras de Rincón de Soto, hayan optado por la Denominación de Origen Calificada o por la Identificación Geográfica Protegida respectivamente.

La necesidad de la DOP Aceite de La Rioja se agrava más que en otros productos de la Comunidad

debido al aplastante dominio del aceite andaluz, especialmente del jienense, en el mercado de los aceites de oliva. Actualmente, Jaén, tercera provincia más grande de Andalucía en extensión, es la mayor productora de dicha Comunidad y genera aproximadamente el 43 por ciento del aceite de oliva que comercializa el país, según la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía.

Se trata de una producción a gran escala, una producción destinada a un mercado mayoritario con la que el aceite de oliva riojano no pretende competir. Nuestra principal baza es la sólida apuesta por la calidad. La moderada producción, el sabor afrutado, las irreprochables cualidades organolépticas específicas de la zona, el bajo contenido en acidez y el interés de los olivicultores por optimizar los sistemas de elaboración convierten a nuestro aceite de oliva virgen extra en un producto altamente competitivo en los mercados más selectos de agroalimentación.

Tan sólo falta el reconocimiento de nuestro producto como marca de calidad a través de la DOP Aceite de La Rioja. Así, la apertura de nuevas vías de comercialización será rápida y eficaz, permitiendo que el aceite riojano se posicione junto con los más prestigiosos del sector a nivel nacional e internacional.

ASOLRIOJA realizará catas comentadas en las VIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura

El próximo 19 de abril comenzarán las tradicionales Jornadas Gastronómicas de la Verdura de Calahorra, organizadas un año más por el Ayuntamiento de esta localidad de La Rioja Baja en colaboración con otras entidades. Entre las novedades para este año, encontramos tres catas para consumidor. La primera de ellas tendrá lugar el jueves 22 de abril de 18.00 h. a 19.00 h. en una carpa acondicionada para ello. Las dos restantes se llevarán a cabo los días 24 y 25 de 11.00 h a 12.00 h del mediodía.

Todas las catas serán realizadas por los técnicos de ASOLRIOJA, así como una presentación, degustación y venta de los aceites riojanos. A lo largo del sábado 24 y de la mañana del día 25, la Asociación dispondrá de un stand para ofrecer información sobre los aceites de nuestra Comunidad e invitar a degustarlos a todas las personas que quieran acercarse.

Las VIII Jornadas Gastronómicas de la Verdura también albergarán otros actos nuevos respecto al año anterior, además de charlas, exposiciones y resto de actividades en las que podrán participar los visitantes hasta el cierre de las Jornadas el domingo 25 de abril.

## La Rioja moltura un total de 5.690.600 kilos de oliva durante la última campaña

A pesar del bajo rendimiento de la aceituna, se logra obtener más de 1.100.000 kilos de aceite

Hacia muchísimos años que no se conocía una campaña tan copiosa en nuestra Comunidad Autónoma. Varias almazaras riojanas han tenido que ampliar los equipos para poder manipular toda la oliva que ha llegado a sus instalaciones. Un total de 5.690.600 kilos de aceituna han sido molturados en los trujales de La Rioja, cifra que casi triplica la del pasado año.

Explicar las razones de este vertiginoso crecimiento se torna difícil debido a la vecería que caracteriza la genética del cultivo. El olivo no ofrece rendimientos constantes, por lo que unos años puede producir cosechas muy generosas y otros apenas generar frutos. No obstante, lo que sí podemos afirmar es que la entrada en producción de un gran número de árboles que se encontraban en formación ha favorecido el incremento de las cosechas.

La gran cantidad de oliva molturada ha dejado más de 1.100.000 kilos de aceite, cuantía que no se alcanzaba desde hace varias décadas. Sin embargo, el rendimiento medio de la aceituna ha sido ligeramente inferior, rondando el 20 por ciento frente al 24 de la pasada campaña. Las duras jornadas veraniegas de calor afectaron negativamente al fruto cuando el aceite estaba en plena formación.

### TRUJAL 5 VALLES, EL MAYOR PRODUCTOR

De las quince almazaras que han realizado la campaña en nuestra Comunidad, la Sociedad Cooperativa Trujal 5 Valles ha sido la de mayor actividad, al molturar casi 1.900.000 kilos de oliva y producir alrededor de 415.000 kilos de aceite. La campaña de este año ha sido especialmente generosa para ellos porque el trujal de Préjano estaba en obras y sus olivicultores se han visto obligados a llevar las cosechas a otra localidad, decantándose la

mayoría por Arnedo.

Entre las almazaras que más han producido este año, también se encuentran la Sociedad Agraria de Transformación de Galilea y la Cooperativa Frutera San Isidro de Igea. Las dos juntas han obtenido casi 350.000 kilos de aceite como resultado de molturar más de 1.500.000 kilos de aceituna.

Las cantidades citadas contrastan con las de trujales de menor actividad como Hejul, de reciente

creación, y la Sociedad Cooperativa Agrícola Cerverana o la Sociedad Cooperativa Nuestra Señora de la Esperanza de Logroño, cuya producción es más reducida porque cuentan con menor número de socios y usuarios. No obstante, para ellos, la campaña 2003-2004 también ha dejado el incremento de las cosechas.

### EL 71% DE LA PRODUCCIÓN, SOCIA DE ASOLRIOJA

Las seis almazaras socias de ASOLRIOJA, que son Trujal 5 Valles, SAT Galilea, Cooperativa Frutera San Isidro, Sociedad Cooperativa Agrícola La Planilla de Pradejón, Almazara Ecológica de La Rioja en Alfaro y Sociedad Cooperativa Los Santos Mártires de Calahorra, han molturado exactamente 3.961.000 kilos de oliva, dejando un total de 910.300 kilos de aceite.

Dicha cifra supone el 71 por ciento de la totalidad obtenida en la campaña 2003-2004. Además, el 100 por ciento del producto riojano que se destinará a la comercialización está asociado ●



Recolección con cosechadora en una plantación riojana durante la campaña 2003/2004.

## Más de cien personas participan en el Programa Formativo de Olivicultura, Elaiotecnia y Comercialización

El Curso de Olivicultura, Elaiotecnia y Comercialización de los Aceites de La Rioja ya ha superado el ecuador. Actualmente, treinta alumnos, entre los que se encuentran olivicultores, técnicos de almazara, estudiantes y personas relacionadas con el sector se benefician de los seminarios que se imparten sobre estas materias todos los viernes por la tarde y sábados por la mañana en el Centro Cultural Ibercaja de Logroño. No

obstante, más de cien personas, tanto profesionales relacionados con la oleicultura como ciudadanos de otros sectores, han participado en alguna de las actividades organizadas o en varias de ellas.

A lo largo de seis meses, los asistentes al curso han podido disfrutar, además de las clases teóricas, de una serie de salidas y actividades. Así, el pasado mes de noviembre, los alumnos visitaron planta-

ciones riojanas de olivar con el fin de aprender a clasificar las distintas variedades de aceituna y olivos que hay en La Rioja, acudieron a las almazaras más importantes para ver su trabajo durante la campaña y pudieron practicar distintas formas de recolección mecanizada en una plantación de la Almazara Ecológica de La Rioja.

Recientemente, durante el mes de marzo, se ha realizado un despla-

zamiento a un vivero de La Almunia para ver olivos de diversas variedades. Además, en octubre, se celebró una conferencia de puertas abiertas sobre las propiedades del aceite de oliva para la salud humana, impartida por el cardiólogo Antonio Munilla.

Durante los meses restantes, los alumnos del programa formativo finalizarán los módulos iniciados sobre olivicultura, elaiotecnia y comercialización. También realizarán un curso de iniciación a la cata que les permitirá diferenciar los aceites según sus cualidades organolépticas y categoria. ●

## “La principal baza del aceite riojano es la comercialización”

Fernando Sola, técnico de Laboratorios Olea, comenta la diferencia entre el sector oleícola andaluz y el riojano



Fernando Sola Redondo.

Jaén es la mayor productora de aceite de oliva en el mundo, a pesar de ser una provincia cuya extensión no supera los 13.500 km<sup>2</sup>. Alrededor de 1.000.000 de kilos de aceituna se molturan al día en cada una de las almazaras andaluzas, para dejar una producción total aproximada de 350.000 toneladas de aceite por campaña. Una visión distinta de entender la oleicultura, un ‘modus operandi’ marcado por las características del vasto cultivo y la abundante producción, y el extenso mercado al que va dirigido el producto son las principales diferencias con el sector en La Rioja. Fernando Sola Redondo, director técnico del Área Fisicoquímica del Laboratorios Olea en la localidad jienense de Úbeda, nos descubre las peculiaridades del sector andaluz.

**¿Qué sistemas de cultivo se utilizan para optimizar el rendimiento del suelo?**

La mayoría del cultivo se explota mediante el sistema tradicional, con un marco de planta de 12 por 12 ó 10 por 10, aunque las nuevas plantaciones están usando marcos de plantación de 8 por 8 o, de manera más intensiva, de 8 por 4. El principal avance para el aprovechamiento del suelo ha sido, además de la reducción del marco de plantación y de los clásicos tratamientos foliares, la fertirrigación. Con ella, se ha conseguido realizar un abonado mucho más eficiente de la planta, ya que el aporte de nutrientes se realiza de forma más asimilable para el árbol y de manera gradual durante todo el año.

**¿Cuáles son las principales carencias del olivar andaluz?**

Supongo que las mismas que en cualquier olivar. Las carencias nutricionales básicas que se producen son de potasio, magnesio

y algunos oligoelementos. Para controlar las carencias, se realizan análisis foliares dos veces al año. El primero, al finalizar la cosecha, con el fin de hacer un estudio del estado en que queda el árbol y así planificar el abonado de primavera. El segundo, durante el verano, con el fin de comprobar el efecto de los tratamientos y poder realizar nuevos tratamientos y abonados que aporten los nutrientes deficitarios.

**¿A qué peligros está expuesto?**

Desde el punto de vista sanitario, en el olivar existen graves problemas con los hongos del suelo, sobre todo, hongos fitopatógenos como Phytophthora y Verticillium. Para combatirlos, además de las técnicas culturales adecuadas, se adoptan medidas preventivas como la realización de análisis de suelos y plantas o tratamientos sistémicos. Algunos problemas de hongos no tienen una solución inminente, pero una exploración de las fincas antes de la plantación y análisis periódicos para detectar infecciones latentes son las armas que empleamos, pues están minimizando la problemática que plantean los hongos para el olivar.

**¿Cuáles son los métodos de recolección más idóneos para las grandes explotaciones?**

Actualmente existen métodos que ofrecen un gran rendimiento, preservan la calidad del fruto y protegen a los árboles de rozaduras y cortes, que a la postre son focos de infecciones y ataques. Los métodos actuales de vibración de la planta ofrecen un gran rendimiento, pero el arbolado debe estar dispuesto de una u otra forma, dependiendo de la maquinaria empleada. Los olivares tradicionales suelen presentar dificultades para ser recolectados mediante ciertos métodos meca-

nizados por cuestión de espacio y disposición de las plantas. Las cosechadoras automáticas se pueden usar exclusivamente en plantaciones diseñadas a tal efecto, pero su rendimiento es excelente y el ahorro en mano de obra también.

**¿Qué sistema de extracción utilizan las almazaras y cómo gestionan los residuos?**

El método utilizado en el 99 por ciento de las almazaras es el sistema continuo de dos fases. El tratamiento de los residuos depende de su naturaleza y de la forma de gestión de cada almazara. Las aguas vegetativas suelen ser almacenadas en balsas de evaporación o depuradas, el alpeorjujo se envía a las orujeras para que obtengan el aceite y el orujillo se emplea como combustible. Existen nuevas tendencias de aprovechamiento de los residuos para vaporizarlos y convertirlos en subproductos con un valor económico. Actualmente se están implantando los sistemas de reutilización de aguas vegetativas, de compostaje de alpeorjujo y de obtención de energía del mismo.

**¿Cuáles son las principales ventajas y desventajas de los aceites de oliva jienenses para la comercialización?**

Debido al alto grado de mecanización y a la naturaleza de las explotaciones y almazaras, se obtiene una gran cantidad de aceite de calidad reconocible. Así, en ciertas campañas, más del 90 por ciento del aceite obtenido es virgen. Además, los costes de producción son muy ajustados, debido, en gran parte, a los nuevos sistemas de extracción. La principal barrera es la comercialización de nuestro producto desde origen. Es decir, aquí se produce aceite pero se vende a granel, no

se hace llegar al consumidor final y, por tanto, no se controla su comercialización.

**Las características del olivar riojano y su producción son totalmente diferentes a las andaluzas ¿cuáles cree que son las bazas y barreras fundamentales de nuestro producto?**

Es una filosofía de cultivo muy diferente. Las dimensiones son mucho más pequeñas en todo, pero esto no significa que el cultivo no sea rentable. La principal baza del aceite de oliva riojano es la comercialización. El aprovechamiento de las vías abiertas por el vino, la creación de la Denominación de Origen y una preocupación constante por la consecución de un producto diferente de gran calidad van a hacer que el aceite de oliva riojano se abra un hueco importante en el mercado. Las principales dificultades quizás se produzcan cuando empiece a crecer el sector. Las infraestructuras y gestión de residuos deberán modificarse conforme aumente la cantidad de kilos producidos.

**Por la experiencia de los aceites andaluces que cuentan con denominación de origen, ¿cómo cree que favorecería la marca de calidad al aceite riojano?**

El hecho de contar con denominación de origen hace que el producto disponga de un sello de calidad, que abre puertas de mercados que de otra forma sería imposible abrir. Los aceites acogidos a denominaciones de origen en Jaén cuentan con una gran presencia y prestigio en los mercados internacionales y nacionales, pero sabemos que no todo el aceite que se produce en Jaén puede acogerse a este sistema. Para el aceite no existe un solo mercado o tipo de consumidor. ●

## El aceite de oliva riojano gozará la próxima campaña de la DOP Aceite de La Rioja

La concesión de la Denominación de Origen para los aceites riojanos está cerca, ya que la próxima campaña nuestro producto podrá disponer de esta distinción, según fuentes del Gobierno Regional. ASOLRIOJA inició hace casi un año los trámites necesarios para solicitarla, presentando en la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico la documentación requerida. Actualmente, la solicitud está a la espera de ser aprobada por la Comisión Europea, último trámite burocrático, después de conseguir el beneplácito del MAPA.

Cuando se obtenga la aprobación de Bruselas, se procederá a la publicación del Reglamento de la Denominación de Origen Protegida Aceite de La Rioja, redactado por la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico y ASOLRIOJA conjuntamente. Este pliego de 22 páginas regula las pautas que deben seguirse en cuanto a producción, elaboración, comercialización, órganos gestores y demás requisitos. A continuación, presentamos las directrices más importantes que regirán al aceite riojano amparado por la DOP.

### ACEITE ÍNTEGRAMENTE RIOJANO

Según el Reglamento, la DOP sólo acogerá aceites que hayan sido producidos, elaborados y envasados en el territorio geográfico de la Comunidad Autónoma de La Rioja. Así, se podrá salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad alimentaria total. El producto amparado será un aceite de oliva virgen extra con unas características organolépticas específicas de la zona y de las variedades cultivadas.

Entre las variedades de oliva acogidas por la Denominación, encontramos las autóctonas de La Rioja, que son redondilla o redondal, macho o machona y royal o royuelo, además de variedades propias de otras regiones españolas como arbequina, empeltre, negral, hojiblanca, arroniz, verdial, picual, cornicabra, manzanilla y blanqueta, limitando el uso de variedades transgénicas.

### EXTRAÍDO POR MÉTODOS MECÁNICOS

El aceite protegido debe ser obtenido a partir del fruto de la oliva por métodos o procedimientos

exclusivamente mecánicos, que garanticen un producto de cualidades fisicoquímicas excepcionales, con una acidez no superior a 0,8. Quedarán excluidos los aceites obtenidos mediante disolventes o a través de la mezcla con aceites de otra naturaleza o aceites de oliva refinados.

Así, las almazaras tienen que cumplir una serie de requisitos para la extracción. Los trujales no superarán las 48 horas entre la recolección de la aceituna y su molturación, dispondrán de instalaciones para la limpieza y lavado del fruto, emplearán técnicas correctas de extracción e instalarán sistemas de vigilancia de la temperatura en el proceso de elaboración, que será de 30° C durante la presión y de 45 durante la centrifugación.

Además, almacenarán el aceite de oliva virgen extra en depósitos de material inerte, que estén cerrados y tengan una temperatura constante y suave.

### PRÁCTICAS TRADICIONALES E INNOVACIONES TECNOLÓGICAS

En los capítulos II, III, IV y V, el Reglamento también regula una



Los olivicultores deberán recoger la aceituna directamente del árbol cuando tenga el grado de madurez oportuno.

serie de factores relacionados con labores culturales, recolección, transporte, recepción, almacenamiento, envasado, etiquetado y distribución, prácticas que deben realizarse en el mismo ámbito geográfico de la producción, la Comunidad Autónoma de La Rioja.

Respecto a las labores culturales, la normativa indica que se desarrollarán las prácticas de cultivo tradicionales más adecuadas para conseguir aceite de la mejor calidad. Sin embargo, no olvida la importancia de adaptarse a los futuros avances de la técnica agrícola.

De la recolección, hace especial hincapié en la obligatoriedad de recoger la aceituna directamente del árbol, con el grado de madurez oportuno para obtener los aceites de oliva vírgenes extra propios de la DOP Aceite de La Rioja. El fruto que no esté sano, bien sea por las condiciones climáticas del año o de la producción, no podrá utilizarse en la elaboración de los aceites protegidos.

### SISTEMAS DE SEPARACIÓN DE OLIVA

Tras la recolección, el transporte a la almazara se realizará atendiendo a técnicas y sistemas que

### Características fisicoquímicas del aceite amparado

Los aceites amparados por la DOP serán aceites de oliva virgen extra que, tras su maduración en bodega, cumplirán las siguientes condiciones:

- Acidez, menor o igual a 0,8.
- Absorbencia en el ultravioleta (K270), menor o igual a 0,20.
- Absorbencia en el ultravioleta (K232), menor o igual a 2,50.
- Índice de peróxidos mEq O<sub>2</sub>/Kg menor de 15.
- Humedad y materias volátiles en estufa a 105°C, menor o igual al 0,1 por ciento.
- Impurezas insolubles en el éter del petróleo, menor o igual al 0,1 por ciento.
- Evaluación organoléptica mediana del defecto (Md), Md igual a 0.
- Evaluación mediana del atributo frutado (Mf), Mf mayor que 0.

## La DOP Aceite de La Rioja sólo amparará aceites de oliva virgen extra producidos, elaborados, envasados y etiquetados en La Rioja

permitan mantener las características fisicoquímicas y organolépticas del producto. Para la recepción de la oliva, se implantarán métodos de descarga que minimicen los efectos de caída libre de los frutos evitando que puedan dañarse. Además, se instalarán sistemas que garanticen la descarga separada de las aceitunas destinadas a la elaboración del aceite amparado por la DOP del resto, impidiendo posibles mezclas.

Las almazaras contarán con lugares adecuados para almacenar las olivas antes de proceder a su manipulación.

### ETIQUETAS NUMERADAS

Respecto al envasado y etiquetado, el Reglamento indica que los aceites amparados por la Denominación de Origen se comercializarán en recipientes de una capacidad máxima de 5 litros. Estos llevarán en el reverso una etiqueta numerada de la DOP con el correspondiente logotipo. La etiqueta se colocará antes de la expedición del producto para que no sea viable la reutilización del envase.

Finalmente, para asegurar la trazabilidad del producto, los aceites saldrán de las industrias elaboradoras y envasadoras acompañados de un albarán de expedición. ●



Diversos organismos velarán para que los aceites acogidos a la Denominación de Origen cumplan la normativa exigida.

La DOP Aceite de La Rioja estará gestionada por una asociación del sector, una entidad externa de inspección, otra entidad externa de certificación del producto y un consejo de coordinación llamado a garantizar la imparcialidad en el control de la Denominación.

El mayor peso de la gestión recaerá sobre la asociación del sector, que suele ser la misma entidad que se ha encargado de solicitar la DOP, en este caso, ASOLRIOJA. Su labor, en colaboración con el resto de componentes, se centrará en encargarse del Registro de Plantaciones de Olivar y del Registro de Industrias de Elaboración y Envasado, en realizar autocontroles y notificar cambios o en promocionar y velar por el prestigio de la Denominación entre otros. Así que todas las personas que deseen la distinción para sus aceites deben acudir a la asociación.

### SÓLO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Según el Capítulo VIII del Reglamento, "la pertenencia a la Denominación de Origen, al igual que la baja de la misma, es un derecho de todos los productores de la zona geográfica de producción amparada que, de forma voluntaria, se comprometen a cumplir lo establecido en este reglamento". De esta manera, sólo podrán ser amparados por la DOP aquellos aceites de oliva virgen extra procedentes de plantaciones, industrias de elaboración y plantas de envasado de nuestra Comunidad, y que hayan sido obtenidos siguiendo las directrices establecidas por el Reglamento.

Para formar parte de la DOP, los solicitantes deberán cumplir una serie de requisitos, tales como afiliarse a la asociación

gestora y cumplir con las cuotas establecidas por la misma, inscribirse en el registro correspondiente, superar satisfactoriamente todos los controles a los que sean sometidos y consentir la realización de las visitas de inspección dando toda clase de facilidades para ello.

Una vez satisfechos los trámites de solicitud, los inscritos estarán obligados a tener libros de registro para llevar la contabilidad específica tanto del aceite amparado como de las aceitunas empleadas en su elaboración, libros de entradas y salidas y una declaración anual del volumen elaborado, relación de olivares, cantidades de aceituna y variedades.

### AUTOCONTROL Y CONTROL EXTERNO

Las entidades gestoras se encargarán de controlar y certificar el cumplimiento del Reglamento y del pliego de condiciones.

Así que todas las personas titulares de bienes inscritos en los Registros serán sometidas a un autocontrol, realizado por la propia asociación, a un control externo, llevado a cabo por la entidad externa de control, y a una certificación del producto por parte de la entidad externa de certificación del producto.

La entidad externa de control establecerá un plan de auditoría para las empresas inscritas en la DOP. Ésta consistirá en una auditoría documental del sistema, inspecciones de áreas productivas, toma de muestras y emisión de informes en base a las conclusiones extraídas. Dependiendo del resultado de la auditoría, la entidad externa de certificación del producto emitirá un informe favorable o desfavorable.

Finalmente, la asociación dará de alta a los que hayan superado satisfactoriamente los trámites y les hará entrega de la correspondiente credencial. A los no aptos les solicitará medidas

correctoras y un plazo para aplicarlas.

Las explotaciones e industrias elaboradoras y envasadoras ya inscritas serán sometidas periódicamente a inspecciones de mantenimiento para comprobar que continúan cumpliendo con el Reglamento, además de superar satisfactoriamente una serie de inspecciones documentales.

Con el fin de garantizar la imparcialidad en el desarrollo de la actividad de control, se creará el Consejo de Coordinación, que será un Órgano Colegiado adscrito a la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico. ●



### Logotipo de la DOP Aceite de La Rioja

Sólo los aceites amparados por la Denominación de Origen podrán utilizar su logotipo, que, por otra parte, será de uso obligatorio. Dicho aceite deberá mostrar una etiqueta o contraetiqueta numerada que, además de los datos generales que determine la legislación vigente, deberá reflejar de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida.

## Sociedad Cooperativa Frutera San Isidro, larga tradición adaptada a las últimas innovaciones

Para encontrar la zona de mayor tradición oleícola de La Rioja, tendremos que desplazarnos hasta la localidad de Igea y sus alrededores. Ni siquiera los más grandes declives que ha sufrido el cultivo en nuestra Comunidad han hecho mella en esta zona olivarera. Las plantaciones han ido pasando de padres a hijos, permitiendo la conservación del olivo y dejando árboles centenarios que ofrecen producciones más que satisfactorias.

Además, la primera almazara que se construyó en La Rioja estaba ubicada en Igea, y llegó a convivir con tres trujales más. No obstante, tan solo uno de ellos sobrevivió, el que hoy conocemos como Sociedad Cooperativa Frutera San Isidro. Así, desde mediados del siglo pasado, los olivicultores igea-



Vista exterior del trujal que, desde 1995, dispone del sistema continuo de centrifugación y de las últimas tecnologías.

### FICHA TÉCNICA DEL TRUJAL

Almazara elaboradora-ensambladora  
Nombre: Sociedad Cooperativa Frutera San Isidro  
Año de constitución: 1995  
Dirección: Carretera s/n  
Población: Igea  
Tel. 941 19 40 65  
E-mail: sanisidroigea@terra.es  
Número de socios: 200 agricultores  
Número de usuarios: además de los socios, 190 olivicultores de la zona  
Número de empleados: 5 eventuales (los socios)

### FICHA TÉCNICA DEL ACEITE

Categoría:  
Aceite de oliva virgen extra  
Tipo:  
Aceite convencional, elaborado principalmente con macho y con otras variedades como negral y empeltre  
Envase:  
Garrafa de plástico de 5 L.  
Acidez:  
Menor o igual a 0,3°  
Cualidades organolépticas:  
Olor y sabor afrutado, muy suave

instalaciones para construir una nueva nave, equipada con el sistema continuo de dos fases. A partir de entonces, los olivicultores de la zona han mejorado los resultados de sus campañas tanto por la cantidad como por la calidad del aceite producido.

### ACIDEZ MÁXIMA DE 0,3°

Los más veteranos del lugar no recuerdan una campaña de tanta oliva. Entre los 200 socios de la almazara y 190 olivicultores de la zona han molturado casi 720.000 kilos de aceituna, cifra a la que califican de excepcional. Sin embargo, lo que más les enorgullece es la calidad de los aceites, que les viene caracterizando desde hace casi una década.



nos estructuran la campaña, junto con agricultores de pueblos colindantes como Cornago, Valdeperillo y Rincón de Olivedo, para molturar sus olivas.

El trabajo de los olivicultores, la perfecta combinación de tradición y modernidad, y el saber hacer de los socios han convertido al trujal de Igea en uno de los más sofisticados en cuanto a infraestructuras. En 1995, la Cooperativa Frutera San Isidro dejó sus obsoletas

La adopción del sistema continuo de centrifugación les ha permitido elaborar aceites con una acidez máxima de 0,3°. Según los socios, éste también es el resultado de organizar la campaña minuciosamente y establecer estrictos sistemas de control para la oliva que entra en el trujal. Así, los agricultores eligen con antelación un calendario de entregas conforme a la maduración y son fieles a su lema, moler la oliva recién traída

## Fertilización y análisis foliar en el olivar

del campo en óptimas condiciones. Además, disponen de las últimas tecnologías del sector oleícola.

### ÚLTIMAS TECNOLOGÍAS

La Sociedad Cooperativa Frutera San Isidro ha sido una de la primeras en adaptarse al sistema continuo de centrifugación de dos fases. Además, realiza un esmerado proceso de elaboración, empezando por la recepción de la aceituna en una tolva de 20.000 kilos de capacidad. Después, la oliva pasa a la lavadora, al molino y a la batidora para ser molturada finalmente en el decánter centrífugo. Entre el proceso de lavado y molido, los frutos pasan por un vibrador que tiene la función de eliminar las últimas impurezas.

El aceite obtenido es almacenado en depósitos de 15.000 litros. Y no es de extrañar que, durante la última campaña, los socios del trujal hayan tenido que adquirir nuevos depósitos debido a la cantidad de aceite producido, alrededor de 125.000 kilos.

Tras el tiempo de reposo pertinente, los olivicultores igeanos envasan su aceite en garrafas de cinco litros para consumo propio y de sus familiares y amigos más allegados.

### CIENTO POR CIENTO AUTOCONSUMO

El ciento por ciento del aceite elaborado en la Cooperativa Frutera San Isidro va destinado a autoconsumo, aunque los socios de la almazara no desestiman la posibilidad de comercializar sus aceites en un futuro no muy lejano. Actualmente, están estudiando la viabilidad de iniciar la comercialización, ya que no sería muy complicado al disponer de las instalaciones más adecuadas y de un producto altamente competitivo.

Según socios del trujal, la Denominación de Origen Protegida Aceite de La Rioja podría ser otro aliciente y se muestran muy interesados en el tema. Con la DOP, el aceite de esta localidad gozaría de un potenciador del valor añadido, que facilitaría el inicio de la comercialización del producto en mercados de alta categoría. ●

El abonado es un factor determinante en la producción del cultivo, ya que, mediante esta técnica, aportamos al suelo los nutrientes de los que carece para la correcta alimentación del olivar. Además de una producción óptima, la aplicación adecuada de dicha práctica agraria garantiza la fertilidad del suelo a largo plazo, de ahí la importancia de realizar un programa sostenible.

A pesar de que el coste económico del abonado no es muy alto en comparación con el de otras prácticas culturales, el abonar correctamente no es una técnica sencilla y requiere la destreza de un especialista. Para determinar las carencias de una plantación y la forma de subsanarlas, el técnico instruido puede, en primer lugar, evaluar el estado nutricional del olivo mediante análisis foliares, de suelo y, en caso de riego, del agua. Además, necesitará conocer el proceso de fertilización de años anteriores, así como el resto

de factores agro-climáticos y la productividad media del olivar.

Otro factor a tener en cuenta es la sintomatología visual, aunque el hecho de basarse en este análisis implica fertilizar una vez que el árbol ya está sufriendo determinadas carencias.

### ANÁLISIS FOLIAR, MÉTODO FIABLE Y CONTRASTABLE

Actualmente, el único método contrastable que conocemos para calcular las dosis de abonado consiste en la realización de análisis foliares, que deben llevarse a cabo durante la segunda quincena del mes de julio. No obstante, también se pueden coger muestras en reposo invernal, aunque los valores obtenidos no serán tan determinantes.

La muestra seleccionada tiene que ser representativa del olivar. Así, se elegirá un itinerario al azar, teniendo en cuenta factores como la homo-

geneidad del suelo, la variedad de la planta o su edad. Se deben desear los olivos de distintas variedades y aquellos que estén enfermos o presenten anomalías.

El número mínimo de hojas oscilará entre 150 y 200 en función del tamaño de la plantación. Sin embargo, lo más recomendable es tomar cuatro muestras de cada olivo, una de cada orientación y que estén a la misma altura. Finalmente, se enviarán al laboratorio en sobres de papel.

Cuando se hayan diagnosticado y subsanado las carencias del olivar, es conveniente realizar análisis foliares y evaluaciones de respuesta a los nutrientes aplicados para mantener un plan de abonado sostenible. En ningún caso, se deben suministrar nutrientes cuya concentración en hoja es adecuado, ya que se pueden producir desequilibrios perjudiciales para el rendimiento de la plantación. ●

## NUTRIENTES DEL OLIVAR

### Nitrógeno (N)

Induce una rápida reacción del árbol, acelerando la actividad vegetativa y el desarrollo de la planta. En muchas situaciones agronómicas, proporciona aumentos de producción y una rentabilidad al gasto realizado. Nivel deficiente: 1,4. Nivel adecuado: 1,5-2,0.

### Fósforo (P)

Elemento imprescindible para la vida de los vegetales, interviniendo en la división celular y el desarrollo de los tejidos meristemáticos. Está implicado en el transporte de la energía captada por la fotosíntesis. Nivel deficiente: 0,05. Nivel adecuado: >0,08.

### Potasio (K)

Elemento que causa mayores problemas en el olivar en cuanto a la nutrición del mismo. Su consumo por el árbol aumenta a medida que se va desarrollando el fruto. Actúa en la formación de hidratos de carbono y grasas, así como en los procesos de asimilación, respiración y movimiento del agua en la planta. Nivel deficiente: 0,4. Nivel adecuado: >0,8.

### Boro (B)

Aunque no se conoce demasiado bien la función de éste en la fisiología de las plantas, se sabe que las necesidades máximas de boro se producen durante la floración. La deficiencia de este elemento es más común en olivares que vegetan en suelos calizos y en los muy arenosos. Nivel deficiente: 14. Nivel adecuado: 19-150. Nivel tóxico: 185.

### Hierro (Fe)

La carencia de hierro es frecuente en olivares cultivados sobre suelos muy calizos. Se produce por la baja disponibilidad de hierro en forma asimilable en el suelo.

### Calcio (Ca)

El olivo tiene una marcada preferencia por los terrenos moderadamente calizos, siendo más sensible a la deficiencia de calcio que otros cultivos. La carencia se suplente mediante la práctica del encalado, la aplicación de piedra caliza o la aportación de nitrato cálcico en fertirrigación. Nivel deficiente: 0,3. Nivel adecuado: >1.

### Magnesio (Mg)

La carencia de magnesio no es muy frecuente. La corrección de la deficiencia puede realizarse mediante pulverización foliar con sulfato de magnesio o a través del abonado del suelo. Nivel deficiente: 0,08. Nivel adecuado: >0,1.

### Manganeso (Mn)

Se conoce poco sobre las necesidades del olivo en este elemento, considerándose que con concentraciones en hoja por debajo de 20 ppm debe recurrirse a su corrección a través de aplicaciones foliares de sulfato de manganeso. Nivel adecuado: >20.

# El aceite de oliva se perfila como el más rico en grasas monoinsaturadas

## El valor nutritivo y los efectos en la salud marcan las principales diferencias de los aceites vegetales



Aceite de oliva, extraído por procedimientos mecánicos.

El mercado agroalimentario ofrece una gran diversidad de aceites vegetales. Los más habituales son los obtenidos a partir de frutos, como la oliva y la palma, y los extraídos de semillas tales como el girasol, el maíz, la soja, el sésamo o el coco. Todos forman parte de una amplia oferta competitiva, ya que son aptos para el consumo humano. Sin embargo, presentan importantes diferencias en lo que respecta al valor nutritivo, efectos para la salud o características sensoriales.

Las excelentes cualidades del aceite de oliva virgen extra para la salud son de sobra conocidas. Los más prestigiosos médicos especialistas han alabado sus propiedades y multitud de estudios demuestran la idoneidad de consumir este producto. No obstante, establecer la comparación con otros aceites vegetales es complicado debido a que la aportación para el cuerpo humano es distinta. Necesitamos ingerir todo tipo de alimentos para estimular el correcto funcionamiento del metabolismo. La clave está en encontrar la justa medida al consumir cada uno de ellos.

### ACEITE DE OLIVA, DIGESTIBILIDAD Y SALUD

Los aceites obtenidos con el fruto de la oliva son los de más fácil absorción para el organismo debido a la mayor aproximación al punto de fusión de los lípidos a la temperatura corporal. Además, tienen alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados. Este zumo fresco de aceitunas posee una elevada proporción de ácido oleico, con efectos muy valiosos para las dietas alimenticias, la presencia óptima de ácido linoleico o vitamina F, imprescindible para el cuerpo humano, y también aporta vitamina E, que tiene un fuerte efecto antioxidante.

Diversos estudios médicos demuestran que el aceite de oliva virgen es la grasa natural que más se parece a la leche materna, tanto en su composición como en su digestibilidad. Sin duda es la grasa más indicada para los bebés por sus efectos positivos en el crecimiento óseo, el desarrollo del cerebro y la formación del sistema nervioso. Al ser un elemento tan natural, extraído por procedimientos mecánicos, aporta múltiples beneficios para la salud humana.

Además de reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares,

ayuda a eliminar la presencia de cálculos en las vías biliares, protege las mucosas del aparato digestivo evitando la formación de úlceras y favorece la hidratación, reestablecimiento y protección de la piel.

### EL REFINAMIENTO, ENEMIGO DEL ACEITE DE GIRASOL

Del resto de aceites vegetales, el de girasol es el que predomina en el mercado. Éste se caracteriza por su alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados. Así, es uno de los más ricos en ácido linoleico e, incluso, linoléico, muy similar; este último, a la grasa del pescado azul.

La ingestión de este tipo de grasas es esencial, ya que el organismo no las puede producir por sí solo. No obstante, también aportan efectos cardioprotectores favorables como la reducción de los niveles del colesterol total y triglicéridos, la prevención en la formación de coágulos sanguíneos y la propensión a la vasodilatación.

El principal problema de los aceites de girasol que se comercializan es que están refinados. La gran mayoría han sido sometidos a procedimientos químicos y se han obtenido a través

de disolventes tales como hexano o heptano, eliminando todas sus cualidades. Para que el organismo se beneficie de las propiedades de los aceites vegetales, estos tienen que ser extraídos mediante procedimientos mecánicos, sin sufrir procesos de refinamiento.

El aceite de soja, de maíz o de sésamo gozan de características muy similares a las del aceite de girasol, tanto por su composición como por sus efectos para la salud.

### DEL COCO Y LA PALMA, GRASAS SATURADAS

No obstante, hablar de aceites de coco o de palma, es hablar de productos que nada tienen que ver con los hasta ahora expuestos, ya que son ricos en grasas saturadas, especialmente abundantes en los alimentos de origen animal.

El consumo frecuente de dichas grasas se relaciona con el aumento de los niveles de colesterol en sangre, al no poseer el efecto cardioprotector de otros productos. Así, se convierten en los aceites vegetales menos saludables que encontramos en el mercado. Generalmente son empleados para la elaboración de productos de bollería industrial y en frituras de productos tipo 'snaks'. ●

### Contenido graso de los aceites vegetales

	Monoinsaturadas	Poliinsaturadas	Saturadas
Aceite de oliva	75 %	10 %	15 %
Aceite de girasol	16 %	72 %	12 %
Aceite de soja	23 %	62 %	15 %
Aceite de maíz	29 %	58 %	13 %
Aceite de coco	7 %	2 %	91 %
Aceite de palma	39 %	10 %	51 %