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

Aprobado el bag in box como envase autorizado para comercializar Aceite de La Rioja

Los productores de aceite riojano con Denominación de Origen ya pueden vender su producto en un nuevo envase, el bag in box. El Consejo Regulador ha autorizado el uso de este formato por su alta capacidad de conservación y por ser más sostenible con el medio ambiente.

No deja pasar ni la luz ni el oxígeno. Constituido por una bolsa de aluminio protegida por un envase rígido de cartón, el bag in box es un buen aliado para conservar intactas las cualidades del aceite de oliva. Además, supone una alternativa a la utilización de los envases de PET. De esta manera, el sector oleicota riojano puede hacer de la producción de aceite una actividad más sostenible con el entorno al reducir el uso del plástico.

En cumplimiento con la normativa vigente, la capacidad de los envases utilizados de bag in box no deben superar los 5 litros cuando vayan destinados a la comercialización.

Un sistema de trazabilidad estandarizado para el sector del aceite de oliva. 2

El aove gana terreno en la elaboración de dulces en Pastelería La Clavelina. 4

Un proyecto investiga la deriva ambiental de productos fitosanitarios en el olivar. 6

02

El Ministerio implanta un sistema informático para registrar y controlar los movimientos del aceite en las almazaras

La nueva norma de calidad del aceite de oliva establece la obligatoriedad de llevar un sistema de trazabilidad estandarizado que favorece mayores garantías para el consumidor

Mejorar la calidad y trazabilidad del aceite de oliva, revalorizar el producto, fomentar el conocimiento de sus propiedades entre los consumidores y atender a las nuevas demandas de transparencia son los principales objetivos del 'Real Decreto 760/2021, de 31 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva'. La nueva normativa sustituye y actualiza el real decreto anterior, que databa de 1983.
El Real Decreto 760/2021 recoge una serie de novedades sobre trazabilidad, elaboración y envasado del producto. Desde octubre de 2021, el sector oleícola cuenta con un plan nacional específico de control de trazabilidad, coordinado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y gestionado por las autoridades competentes de las comunidades autónomas.
Según el nuevo sistema, para lograr un mayor control, se obliga a que los movimientos de aceite vayan amparados por documentos de acompañamiento. De esta manera, los movimientos de aceites a granel tienen que ir acompañados de un boletín de análisis que garantice que la categoría declarada es la que dice ser.
El Ministerio ha puesto a disposición del sector y de las autoridades competentes un sistema informático para realizar la notificación previa y obligatoria de cualquier movimiento que afecte al producto.

Aceite obtenido durante la campaña 21-22 sometido a control desde su elaboración.

No al 'refrescado'

En lo referente a etiquetado, con el fin de evitar confusiones entre los consumidores, los términos 'virgen' y 'virgen extra', denominaciones para el puro zumo de aceituna, sólo se podrán utilizar para el aceite de oliva y para ninguna otra grasa vegetal en el mercado español.
Además se refuerza la prohibición de mezclar aceite de oliva con otros aceites.

Con la nueva normativa, queda prohibido que los alimentos que llevan en su composición aceite de oliva puedan destacarlo en la denominación de venta, aunque si deberán hacerlo en la lista de ingredientes. Por ejemplo, los aliños o condimentos con base de aceite de oliva no podrán utilizar las menciones 'aceite de oliva u orujo de oliva' en su denominación comercial.
También se prohíbe la práctica conocida en España como 'refrescado', que consiste en mezclar aceites de oliva vírgenes de la campaña en curso con otros de campañas precedentes a fin de mejorar las características organolépticas del producto más antiguo. La técnica puede afectar a la durabilidad de aceite que se acorta frente a la de los aceites de las campañas en curso.
Como última novedad, antes del 1 de octubre de 2022, se va a elaborar un código de buenas prácticas de adhesión voluntaria, consensuado entre los ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y el de Consumo, las asociaciones representativas del sector productor, de la industria, de la distribución y de los consumidores. El objetivo es mejorar la percepción por parte de los consumidores del aceite de oliva virgen y reforzar la calidad de la categoría 'virgen extra'. Para lograrlo, el código incluirá medidas concretas como la mejora del envasado y la presentación del AOVE.

El Aceite de La Rioja desembarca en Salón Gourmets con una presentación de trufas al AOVE con Pepe Viyuela como embajador

Ha vuelto el Salón Gourmets, el escaparate anual más importante de alimentos y bebidas de alta gama, y el aceite riojano con Denominación de Origen ha participado por primera vez con una original presentación. Alfonso Herce de Blas, gerente de Pastelería La Clavelina de Arnedo, ha realizado un *showcooking* con la elaboración de trufas al Aceite de La Rioja en la que Pepe Viyuela ha ejercido como embajador del acto.

Así el Aceite de La Rioja ha vuelto a traspasar sus fronteras para dar a conocer sus cualidades ante los profesionales que visitaron la Feria de Ifema en Madrid con motivo del Salón Gourmets del 18 al 21 de octubre pasados. Con un emotivo y divertido discurso, el actor calagurritano Pepe Viyuela inauguró el paso del Aceite de La Rioja por Gourmets haciendo gala del carácter saludable del producto, de su calidad y de su arraigo a la tierra que el actor tanto adora.

De resaltar la versatilidad en la cocina del oro líquido riojano, se encargó Alfonso Herce de Blas abordando las nuevas tendencias de uso de aceite de oliva virgen extra en repostería. En Pastelería La Clavelina, se apuesta por productos de proximidad, sanos y de calidad, como el Aceite de La Rioja, en sustitución de otros productos tradicionales menos recomendables para la salud y de mayor valor calórico.

Entre los dulces variados de la pastelería arnedana, destacan las trufas al AOVE de variedad arbequina. Con cobertura de cacao al 70 por ciento, sal maldon y Aceite de La Rioja, Herce de Blas realizó en Gourmets un espectacular *showcooking* elaborando bombones con aceite de oliva virgen extra. Además de con esta original presentación que tuvo lugar en el stand Espacio Gastronómico Universo Alimentos de España, el Consejo Regulador participó en Salón Gourmets con una barra de aceites de mano de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural, Territorio y Población. El stand del Gobierno de La Rioja acogió un expositor con 17 muestras de aceite de la Denominación de Origen, que los asistentes a la feria pudieron conocer y degustar.

Representantes de Agricultura y de Aceite de La Rioja junto a Pepe Viyuela antes de su presentación en Gourmets.

Elaboración de trufas al Aceite de La Rioja a cargo de Alfonso Herce de Blas difundida por los medios.

Con el fin de fomentar nuevas formas de consumo de aceite de oliva virgen extra, también se ofrecieron desayunos saludables en el stand de los alimentos riojanos. Para llevar a cabo esta iniciativa, la DOP Aceite de La Rioja contó con la colaboración del Consejo Regulador de Peras de Rincón de Soto. A primera hora de cada mañana, se ofreció una rebanada de pan bañada con el oro líquido riojano y una porción de pera de Rincón con DO.

La DOP Aceite de La Rioja clausuró su participación en Salón Gourmets con la satisfacción de haber presentado una de las joyas de nuestras tierras en una de las ferias europeas de alimentación de calidad por excelencia. De esta manera, se acercó al consumidor un alimento tan representativo de la dieta mediterránea como es el aceite de oliva virgen extra.

Dulces placeres con AOVE

Pastelería La Clavelina de Arnedo apuesta por los productos sanos y de proximidad como el Aceite de La Rioja para elaborar sus dulces

Panettone de Pastelería La Clavelina recién hecho con aceite de redondilla.

Se cae el mito de que el aceite de oliva virgen extra se usa sólo para aliñar verduras o ensaladas. El AOVE se utiliza para todo en la cocina, en crudo y en frituras, para cocinar desde los aperitivos hasta el postre, en el desayuno, en las comidas, en las cenas, a cualquier hora del día. El virgen extra gana terreno en los fogones y se generalizan nuevas tendencias de uso asociadas a la apuesta por los alimentos de calidad y los hábitos saludables.

En Pastelería La Clavelina de Arnedo, el Aceite de La Rioja se ha convertido en uno de los condimentos imprescindibles para elaborar sus dulces. En su obrador, no faltan productos de kilometro O y de calidad, como el oro líquido de la zona, almendras y fruta de temporada con DO. Es su manera de desmarcarse de la oferta pastelera convencional, ofreciendo diferenciación, ganando calidad y sin perder el compromiso con el entorno socioeconómico.

"En función de la variedad de aceite, logramos unos matices diferentes para nuestros postres por las texturas que tienen" cuenta Alfonso Herce de Blas, gerente de La Clavelina junto a su hermano David. Entre sus primeras creaciones con el AOVE como protagonista, los bombones al Aceite de La Rioja. Para su elaboración, "utilizamos arbequina porque aporta un verdor con connotaciones un poco más dulces con sabor a plátano que congenian muy bien con el cacao".

Con una clara vocación por experimentar y seguir creando nuevos productos, los hermanos Herce de Blas acaban de lanzar un panettone de chocolate, nueces, naranja y su sello personal. "Hemos sustituido parte de las yemas de huevo por aceite de redondilla. Así hemos conseguido un producto exclusivo de aquí, de La Rioja". Al dulce típico italiano, le han aportado matices frescos propios de la variedad autóctona de La Rioja y han conseguido un postre saludable.

"Siempre buscamos las tendencias y las demandas del consumidor, creando dulces cada vez más saludables y ligeros dentro de las posibilidades. Las únicas grasas que usamos son las que proceden del aceite de oliva virgen extra de nuestros pueblos y de la mantequilla natural" asegura David. Una filosofía que Pastelería La Clavelina ha seguido desde su creación hace 34 años y que los hermanos Herce de Blas han heredado de su progenitora María Ángeles.

Entre la amplia oferta de postres, también destaca su tarta de almendra, elaborada con Aceite de La Rioja y almendra de la zona, con la que quedaron segundos en el Concurso Internacional de Pastelería en 2019. De reciente creación, el pastel de pera de Rincón de Soto, para el que también utilizan Aceite de La Rioja. "Menos el cacao, que lo tenemos que comprar fuera, siempre apostamos por productos de la tierra para generar un circuito de valor en la zona".

Pastelería La Clavelina es sostenibilidad, calidad y salud. Y también un claro ejemplo de la versatilidad del aceite de oliva virgen extra en pastelería y repostería. Su último proyecto, turrones artesanos con Aceite de La Rioja para la campaña navideña.

David y Alfonso exhiben orgullosos sus dulces en su pastelería de Arnedo.

¡Viva el olivo!

Cada 26 de septiembre se celebra el Día Mundial del Olivo en homenaje a un árbol milenario que simboliza la sabiduría, la armonía y la paz

Olivo centenario del término de Santa Engracia.

El olivo es un árbol con mucho valor para la humanidad. Sirve de protección para evitar la erosión de los suelos, la desertificación y las emisiones de CO_2 a la atmósfera. Sin duda, es un valioso recurso para el cuidado y la preservación del medio ambiente. Con el fin de protegerlo y conservarlo, en 2019, la Unesco proclamó el 26 de noviembre como Día Mundial del Olivo.

La iniciativa surgió a propuesta de las delegaciones de Líbano y Túnez con el apoyo del Consejo Oleícola Internacional (COI). La elección de la fecha vino motivada porque el 26 de noviembre de 1992 se inauguró el COI en Madrid para contribuir al desarrollo responsable y sostenible del árbol, así como a las políticas a adoptar ante los retos del sector, dada su gran importancia en la agricultura, la economía y la cultura.

En La Rioja, el olivo es uno de los cultivos tradicionales. Junto con la viña, se ha cultivado en la comunidad durante siglos. En la época romana, ya se elaboraba aceite en nuestra región. Muestra de ello, el tipo de prensa utilizada hasta el siglo XIX, de clara tradición romana, y restos hallados en Alfaro y Murillo del Río Leza.

Imposible saber cuándo fueron plantados los olivos ya que mucho de ellos son antiquísimos y los primeros datos fiables de distribución de olivar datan del siglo XVIII, con el Catastro del Marqués de la Ensenada. Nuestro riojano ilustre comenzó a registrar la situación del sector, incluyendo distribución del cultivo, marcos de plantación, densidad y número de trujales.

El sector oleícola riojano alcanzó su máximo histórico hacia mediados del siglo XX. En 1961, había en La Rioja un total de 62 trujales, de los cuales 23 eran cooperativos, y la superficie cultivada alcanzó las 7.000 hectáreas. A partir de entonces, comenzó el declive del olivo en La Rioja al perder terreno en favor de otros cultivos más rentables, como la viña, la almendra o los árboles frutales.

No fue hasta el año 2000 cuando el olivo comenzó su recuperación de mano de la iniciativa privada, experimentando un verdadero proceso de metamorfosis. En su camino del autoconsumo a la comercialización, el olivo ha pasado de ser un complemento a una alternativa profesional para los agricultores. Si bien en el año 2000, La Rioja sólo comercializaba dos marcas de aceite, hoy hay inscritas en Denominación de Origen más de 70.

En los últimos 20 años, nuevas plantaciones de olivo, más modernas y rentables, se hacen hueco en la geografía riojana; los trujales no dejan de adaptar sus instalaciones para elaborar el mejor Aceite de La Rioja y abrir una ventana al oleoturismo; y el oro líquido riojano cada vez está más presente en la despensa de los consumidores.

El olivo forma parte de nuestra historia, de nuestra cultura, de nuestros paisajes, de nuestra gastronomía, en definitiva, de nuestro ADN. Larga vida al olivo.

Olivares de Ollauri.

Un proyecto investiga la deriva medioambiental de productos fitosanitarios que afectan al olivar ecológico en La Rioja

CPAER, CRDOPAR, UAGR, INCONEF e Ingeniería CARNA han constituido un equipo de innovación para evaluar la incidencia en el aceite de productos como el prosulfocarb o la pendimetalina aplicados en otros cultivos.

En los últimos años, se ha comprobado a través de analíticas rutinarias la aparición de trazas de productos químicos en cultivos ecológicos no aplicados sobre los mismos. Se trata de productos que, por el momento no ponen el riesgo la salud humana pero que impiden la certificación de los alimentos como ecológicos.

El problema se agrava en el sector de los aceites de oliva. Al poseer altos contenidos de ácidos grasos, tienen gran facilidad para absorber y retener sustancias químicas. En La Rioja, los autocontroles realizados por las almazaras han reflejado la presencia en el aceite de productos no autorizados para el cultivo del olivo. Es el caso del prosulfocarb, materia activa utilizada para el control de hoja estrecha con el especial éxito en cereal. No menos importante es la aparición de otras materias activas como la Pendimetalina, un herbicida de uso muy extendido en leñosos.

Pese a que estos productos fitosanitarios tienen autorización del Ministerio y disponen de sus propias medidas de control y mitigación de riesgos para la salud humana, el medio ambiente y otros cultivos, estas no parecen suficientes para evitar la contaminación por deriva, directa o indirecta.

Con el fin de abordar la problemática de la contaminación cruzada entre cultivos, se va a llevar a cabo un proyecto que se enmarca en el Programa de Desarrollo Rural de La Rioja, cofinanciado por FEADER, el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y el Gobierno de La Rioja. En una primera fase, se ha constituido un grupo operativo formado por el Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de La Rioja (CPAER), el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja (CRDOPAR), la Unión de Agricultores y Ganaderos de La Rioja (UARG), INCONEF e Ingeniería Agroambiental y Desarrollo Rural CARNA SLP como coordinador.

Reunión del equipo de innovación tras los primeros resultados.

Identificación y medidas

El proyecto plantea la solución al problema de la aparición de restos de fitosanitarios en aceites provenientes de aceituna ecológica, por una parte, mediante la identificación de los focos de contaminación y, por otra, a través de probar medidas de mitigación eficaces. Como uno de los primeros pasos, se ha diseñado un mapa con las zonas más afectadas por la contaminación cruzada tomando como base los datos aportados por los productores, las almazaras y consejos participantes en el proyecto.

Los ensayos se han realizado inicialmente en 15 parcelas representativas de las diferentes zonas afectadas. No obstante, cabe la posibilidad de modificar o ampliar el número de fincas en función de los resultados que se vayan recabando de los trabajos del primer año.

Sobre estos ensayos, en una segunda fase, se dirigirán muestreos sistemáticos de aceituna para comprobar la existencia de residuos. Se tendrán en cuenta datos de utilización de herbicidas en el entorno, ventas, pluviometría, fechas de las siembras de cultivos colindantes e inicio de las aplicaciones. La intención es determinar la relación existente entre el inicio de las aplicaciones y la aparición de residuos. Los muestreos se iniciarán cuando se den las circunstancias de probabilidad de uso y se extenderán hasta la recolección de la aceituna y entrada en la almazara.

Los ensayos se realizan en 15 parcelas representativas de las diferentes zonas afectadas

Respiradores medioambientales detectan si las derivas llegan de aplicaciones realizadas a kilómetros

A su vez, se llevarán a cabo ensayos dirigidos a comprobar la eficacia de las medidas de mitigación en la aplicación de estos productos sobre parcelas de cereal limítrofes al olivar. Se llevarán a cabo aplicaciones controladas revisando el estado de los equipos de aplicación, las condiciones meteorológicas y las medidas de mitigación indicadas por la ficha técnica. Si estas últimas no fueran efectivas para evitar la contaminación cruzada, se propondrán otras medidas.

Para la detección de las materias activas, se van a utilizar respiradores medioambientales que miden la calidad del aire y detectan si las derivas pueden llegar de aplicaciones realizadas a varios kilómetros de distancia. También se analizarán muestras de aceite elaborado de forma separada de las parcelas seleccionadas con el fin de identificar la presencia de residuos en el producto.

El procedimiento de esta segunda fase se repetirá durante dos años más. En total, se analizarán los datos de tres campañas, de manera que sea posible probar el problema de una forma más precisa, sobre todo en el caso de que las contaminaciones se produzcan de forma indirecta.

Los datos que se vayan obtenido se van a difundir en una tercera fase mediante acciones de formación y comunicación continuas a lo largo de todo el proyecto. Éste se prolongará hasta 2024 y finalizará con la ejecución de la cuarta fase, con la presentación de resultados finales y justificación de proyecto.

Olivar de Rioja Alta rodeado de fincas de viña y cereal.

Limitación del uso del prosulfocarb para evitar la deriva de fitosanitarios

La problemática de la contaminación cruzada afecta a diferentes cultivos en casi todas las regiones agrícolas del país. En el caso del prosulfocarb y el aceite de oliva, otras comunidades autónomas han intentado frenar la aparición de trazas de este producto fitosanitario mediante la elaboración de una nueva normativa que restringe su uso en el cultivo del cereal en fechas concretas.

Según la norma, los cerealistas tienen prohibida la aplicación de prosufocarb desde aproximadamente el mes anterior al inicio de la recolección hasta pasados unos días del fin de la cosecha de recogida de la oliva. Se trata de una medida que pese a haber reducido en gran medida el problema no parece haber podido contener la aparición del rastro de este producto en el aceite.

Además de no acabar con el problema de la deriva medioambiental, la medida aplicada limita a los cerealistas en el uso de herbicidas de invierno. Este sector tiende a realizar siembras tempranas, previas al invierno, para favorecer la nascencia temprana y asegurar una buena tasa de germinación. Al limitar sus estrategias de control de las malas hierbas, los cerealista se ven obligados a utilizar otros herbicidas de forma más temprana, coincidiendo con la maduración y recolección de la aceituna.

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola De Desarrollo Rural

Gobierno de España · Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Gobierno de La Rioja

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

Queso y aceite, un maridaje con historia

Lácteos Martínez celebra diez años de su aceite Finca Malzapato coincidiendo con la puesta en marcha de su propia envasadora de Aceite en La Rioja

A 4 kilómetros de Haro, antes de llegar al término municipal de Anguciana, se extiende una bonita finca de olivos junto al camino Malzapato. La vía fue bautizada así en tiempos remotos debido al mal estado en el que quedaban los zapatos tras andar por el terreno y ha dado nombre al aceite que la empresa jarrera Lácteos Martínez produce en su olivar colindante. Un aceite, Malzapato, que acaba de cumplir diez años.

La familia Martínez, maestros queseros desde 1961, decidió apostar por la producción de aceites de calidad gracias a la elaboración de sus quesos con cortezas naturales, que se consiguen con baños de aceite de oliva. El conocimiento y el interés por el producto les motivó a cultivar su finca con 1.500 árboles el 25 de mayo de 2010. Diez años después plantaron otros 600 en la finca contigua de 1,5 hectáreas y, este año, sumarán medio millar de olivos más.

Para Javier Martínez, responsable técnico de Finca Malzapato y maestro quesero de Lácteos Martínez, "es todo un reto hacer prosperar la tierra que pertenecía a nuestro padre", un lugar donde rememora vivencias familiares. "Nuestro padre visitó la finca con un zahorí de Casalarreina, que llevaba una vara con forma de Y. Cuando esta vibraba, interpretaba que en ese mismo punto había agua y podíamos hacer un pozo".

En este terreno fértil y con un firme compromiso con la naturaleza, la familia Martínez produce el aceite Finca Malzapato Royuela, un aceite muy autóctono amparado por la DOP Aceite de La Rioja. Su aroma evoca a tomate y un guiño cítrico sugerente que envuelve al resto. Es un aceite goloso, que primero aporta unas notas sutiles de amargor y luego una prolongada guía picante. Deja recuerdos herbales verdes y cítricos afinados.

Además de royuela, Finca Malzapato también tiene aceite de variedad arbequina, que obtuvo la medalla de oro en la New York International Olive Oil Competition por sus extraordinarias características. Destaca su aroma frutado de aceituna verde, con una intensa presencia de manzana, plátano y recuerdos dulces. En boca, es ligero y dulce, con predominio de notas verdes de hierba recién cortada.

Con el fin de garantizar la máxima calidad del oro líquido, la empresa jarrera ha fundado la primera envasadora de aceite en La Rioja. "El aceite se conserva mejor en el depósito de acero inoxidable", asegura Javier Martínez. De esta manera, "envasamos el producto justo cuando se producen los pedidos".

A lo largo de sus diez años de historia, el aceite Finca Malzapato se ha ido abriendo camino en mercados nacionales e internacionales. Un camino que en muchas ocasiones ha recorrido con Queso Los Cameros, marca principal de Lácteos Martínez, así como con sus otras marcas El Estanque, El Berollo, Señorío de Cameros, La Mochila y Vega del Oja. Todos son productos de gran calidad y muy apreciados por los consumidores amantes de lo sano, lo auténtico y la calidad.

La historia del aceite Finca Malzapato es una historia de arraigo, tradición, pasión por la tierra y respeto por el medio ambiente que sigue escribiendo las líneas de un futuro prometedor.

Aceites Finca Malzapato.

Zona baja del olivar de la Familia Martínez ubicado en el paraje Malzapato.