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

Las almazaras riojanas molturan más de 2.450.000 kilos de aceituna con Denominación de Origen

En una campaña marcada por el cambio climático, la cosecha de la oliva con DO ha sido ligeramente superior a la del año pasado. La Rioja ha molturado 2.450.000 kilos de aceituna frente a los 2.300.000 kilos del ejercicio 2021-2022. Una cifra que deja un 'buen sabor de boca' en los profesionales del sector oleícola ante unas expectativas previas que auguraban una reducción de cosecha de entre el 40 y el 50 por ciento en el olivar de secano.

Con un rendimiento graso de casi el 18 por ciento, la cantidad de aceite obtenido ha rondado los 490.000 litros de aceite. Los análisis de los primeros aceites analizados reflejan que la calidad de los caldos elaborados será muy buena y mantendrá los altos estándares que se obtienen año tras año. El oro líquido riojano de la campaña 2022-2023 sale al mercado con el sello de la DOP Aceite de La Rioja después de un año complicado para el olivo (continúa en la página siguiente).

Lavado de la aceituna en Almazara Ecológica de La Rioja.

sumario

Se publica una orden que regula el uso de fitosanitarios durante la campaña de la oliva. 3

Entrevista a Javier A. García Rubio sobre diversidad vegetal en La Rioja. 4

La subida del precio del aceite por la escasa cosecha y la demanda internacional. 6

02

La Rioja salva una cosecha de la aceituna con DOP marcada por el cambio climático

La falta de agua y los fuertes contrastes de temperatura han determinado el desarrollo del olivo en 2022. El olivar riojano ha tenido que afrontar condiciones adversas como consecuencia del cambio climático que ya deja ver los efectos que tendrá sobre la agricultura.

A priori, se preveía para el olivar de secano una reducción de cosecha de entre el 40 y el 50 por ciento en 2022, un año que, por la vecería, tendría que haber dejado una cosecha cuantiosa dado que la campaña 2021-2022 fue escasa. Por suerte, el olivar de regadío y un período de recolección que ha transcurrido con normalidad han salvado las cifras finales pese a las inclemencias del tiempo.

2022 ha sido un año difícil para el desarrollo del olivo. Los árboles, que salían del invierno en situación de estrés hídrico, han sufrido la falta de lluvias primaverales. Además, el cultivo ha tenido que afrontar los cambios extremos de temperatura. Entre mayo y junio, momento en el que se produce el cuajado, se pasó del frío al calor intenso. Las altas temperaturas provocaron que la flor se quemara y que el cuajado no llegara a buen puerto, quedando poca oliva en los árboles.

Aceitunas de variedad arbequina cultivadas en Rioja Baja.

Recogida en olivares de Alfaro en la campaña 22-23.

Durante el verano, el calor y la sequía persistente tuvieron como consecuencia la deshidratación de parte del fruto y la caída de algunas aceitunas del árbol. La única nota positiva fue la ausencia de enfermedades y plagas. Tan solo a finales de septiembre hubo vuelo de mosca que no afectó demasiado al fruto. Así, la aceituna llegó en un estado sanitario muy bueno a la recolección, que transcurrió sin mayores incidencias.

La campaña 2022-2023 ha dejado varias lecturas y enseñanzas. La primera, la climatología anómala de 2022 va a ser cada vez más habitual debido al cambio climático. Ante el nuevo escenario, el riego se ha convertido en una labor imprescindible para garantizar cosechas estables en el olivar. Sin embargo, el agua es un bien preciado y cada vez más escaso. Algunas zonas del país sufren períodos de restricciones.

¿Cómo afrontar el aumento de la temperatura global y la escasez de agua? El técnico de la DOP Aceite de La Rioja y gerente de Bodega Vico de Arnedo, Emilio Abad, apunta a una redefinición de las técnicas de cultivo, como pueden ser la búsqueda de altura y el empleo de variedades mejor adaptadas al nuevo clima.

El año pasado, “olivos antiguos ubicados en localizaciones más altas, aunque se han visto afectados por la sequía, no han acusado tanto los efectos del calor como los de la Ribera” cuenta Abad. “Aunque los olivos de zonas bajas han tenido posibilidad de riego, han sufrido las consecuencias de las altas temperaturas justo en el cuajado de la aceituna”.

Además, mejor adaptación tienen los árboles mas viejos, generalmente ubicados en zonas altas, que cuentan con más recursos de madera y una raíz más profunda que les ayuda a obtener agua del subsuelo con mayor facilidad. Suele tratarse de olivos que no han recibido tratamientos y se cultivan en secano y, por lo tanto, se han hecho más resistentes a las condiciones de suelo y clima.

Según Abad, “las variedades también tienen un papel fundamental para determinar una mejor adaptación al clima mediterráneo. “Aquellas variedades que resisten bien los ciclos de calor y la sequía propios del Sur van a encajar mejor en las zonas de cultivo riojanas. Variedades como la picual, la arbequina o la empeltre, más sensibles ante el riesgo de heladas, ahora pueden ser más apropiadas”. Antes de plantar hay que evaluar el suelo, la zona climática y la altitud.

Stop al uso del prosuforcarb en La Rioja durante la campaña de la oliva

La puesta en marcha del Proyecto para el control de residuos en aceituna y aceite en producción ecológica InnovAc-Eco ha dado los primeros resultados. Por primera vez en La Rioja se ha publicado en el BOR una orden que ha prohibido el uso de productos fitosanitarios que contengan prosulfocarb del 23 de septiembre al 1 de diciembre de 2022 en 54 municipios riojanos.

Las condiciones de uso se han regulado en la *Orden ATP/57/2022, de 20 de septiembre, por la que se establecen limitaciones en lo relativo a la utilización de productos fitosanitarios que contengan la materia activa prosulfocarb en el cultivo del cereal en invierno en la campaña agrícola 2022-2023 en la Comunidad Autónoma de La Rioja*. La orden también limita la aplicación en el resto de municipios riojanos y establece una serie de recomendaciones para minimizar los posibles riesgos de una posible contaminación por deriva con dichos productos.

El Proyecto InnovAc-Eco se puso en marcha a finales de 2021 con el fin de dar solución a la problemática de las trazas de productos fitosanitarios que aparecían en los aceites ecológicos por derivas medioambientales. Tras los resultados obtenidos en la primera campaña, se han podido extraer las primeras conclusiones sobre las derivas indirectas producidas en el olivo por algunos tratamientos aplicados en viña o cereal.

Miembros del Proyecto InnovAc-Eco evalúan resultados.

Aunque por el momento las trazas de fitosanitarios están muy lejos de generar ningún riesgo para la salud, pueden ser un problema para la certificación en parcelas de aceituna ecológica. Tanto los autocontroles efectuados por los órganos de control como los realizados en el marco del proyecto han podido ayudar a identificar las derivas.

El equipo del Proyecto InnovAc-Eco continúa con el segundo año del proyecto de acuerdo al calendario inicial. Siguen los muestreos de fruto y aceite así como los ensayos de deriva en campo mediante sensores específicos de partículas. Con dichos ensayos, se pretende cuantificar e identificar el origen de las contaminaciones indirectas y comprobar las condiciones de aplicación de estos productos.

También se llevan a cabo acciones de concienciación basadas en la recomendación del uso adecuado de los productos fitosanitarios y en la propuesta de prácticas alternativas que suponen la reducción del uso de estos, especialmente de herbicidas con base prosulfocarb. Al coincidir su aplicación en cultivos como el cereal con la recolección de la aceituna, el prosulfocarb es uno de los productos que más problemas crea. Por este motivo, el gobierno regional ha limitado su uso en determinadas zonas.

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

La Rioja

Se convoca el VII Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja. Campaña 2022-2023

El Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja y la Consejería de Agricultura, Ganadería, Medio Rural, Territorio y Población del Gobierno de La Rioja convocan por séptimo año consecutivo el Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja en las categorías de frutado verde, frutado maduro, ecológico y cooperativas.

Bases:
Oficinas del Consejo Regulador. C/ Muro de la Mata 8, 5ºC. de Logroño o en la dirección de mail: info@aceitedelarioja.com

04

“La diversidad genética es la base para la obtención de nuevas variedades”

Javier A. García Rubio, técnico del Servicio de Investigación Agraria y Sanidad Vegetal del Gobierno de La Rioja

Javier A. García Rubio trabaja en su despacho ubicado en Finca La Grajera.

Ingeniero agrónomo de carrera, Javier A. García Rubio trabaja hace más de una década en el estudio del cultivo del olivo en La Rioja. En la actualidad, como ingeniero técnico del Servicio de Investigación Agraria y Sanidad Vegetal del Gobierno de La Rioja, integra el grupo de profesionales que gestionan los olivares y la almazara de la Finca La Grajera.
Además, ha formado parte del equipo organizador de las VII Jornadas Nacionales del Grupo de Olivicultura de la SECH que, bajo la temática ‘El olivar frente al cambio climático; retos y oportunidades’, se celebraron en Riojaforum el pasado mes de octubre. García Rubio moderó una de las sesiones y realizó una interesante intervención sobre el ‘Estudio y conservación de la diversidad genética en los olivares de La Rioja’.

La Consejería de Agricultura lleva ya más de 17 años estudiando y conservando la diversidad genética en olivares de La Rioja, ¿con qué sorpresas se han encontrado?

La gran sorpresa ha sido la gran cantidad de genotipos distintos que hemos encontrado en los olivares riojanos. Antes de comenzar a indagar en variedades minoritarias, los pocos estudios realizados se centraban en las cuatro variedades locales de mayor difusión: redondilla de Logroño, royuela/arróniz, machona/royal de Calatayud y empeltre. A raíz de estos se vio que existían ejemplares de otras variedades, presentes en menor medida en las explotaciones. Aunque algunos eran conocidos por los agricultores, como los negrales, que resultaron ser una sinonimia de la variedad aragonesa bodoquera, la mayoría eran percibidos como árboles distintos, de los que no disponían mucha información.

¿Qué métodos utilizan para identificar las variedades?

Se han empleado métodos analíticos que nos permiten comparar el ADN de estos árboles con bases de datos, como la del Banco Mundial de Germoplasma de Olivo de Córdoba. Hemos llegado a localizar 53 genotipos distintos. De estos, en 27 casos, nos encontramos ante una variedad minoritaria desconocida, ya que hemos detectado más de un árbol con el mismo código genético. Es un número muy elevado para una región con 5.600 hectáreas de olivar. Por citar algunas con mayor dispersión territorial, tenemos la variedad picudillo, con 18 árboles localizados hasta la fecha, o la negral de Préjano, con 17, todos ellos con ejemplares en varios municipios de Rioja Media y Baja.

Generalmente en las regiones en las que hay mayor presión de cultivo hay menos diversidad genética, ¿a qué se debe?

Es difícil saberlo con exactitud. Una de las causas más probables es que, en las zonas donde el olivar tiene cierta importancia económica, los agricultores cultivan parcelas homogéneas que facilitan el manejo, por lo que tienden a plantar árboles de la misma variedad eliminando aquellos distintos, de menor productividad o que no reúnen características que consideran deseables. Sin embargo, en zonas con explotaciones familiares, con un cultivo más tradicional, esa heterogeneidad varietal no ‘molesta’ tanto. Por ello es bastante común que en esas regiones en las que la olivicultura se da de forma minoritaria, en zonas marginales o en parcelas pequeñas, en definitiva, de una forma menos profesional, se mantenga más la diversidad.

¿Qué importancia tiene la diversidad genética?

En general, la diversidad genética es importante para el futuro de cualquier cultivo, ya que es la base para la obtención de nuevas variedades. Además, pueden existir cultivares minoritarios o en desuso, que puedan solucionar problemas actuales o futuros, o incluso emplearse para desarrollar nuevas técnicas de cultivo. A modo de ejemplo, la variedad arbequina, a partir de la cual se evolucionó a los olivares superintensivos a finales de los años 90, era una variedad local en Cataluña.

Los participantes en las VII Jornadas de la SECH posan después de la Jornada.

“Hemos llegado a localizar 53 genotipos de olivo distintos en La Rioja”

“Las variedades locales tienen un gran potencial que no está explotado”

¿Hace falta más concienciación por parte de los agricultores?

No hay que forzar a mantener variedades en campo por el mero de hecho de preservar sus genes, para eso está trabajando la Administración. Por supuesto que estaríamos encantados de que nuestros campos tuvieran una heterogeneidad varietal mayor, e incluso de que las almazaras se animasen a elaborar más monovarietales más allá de las variedades principales a nivel nacional. Pero no hay que olvidar que para que la agricultura se mantenga debe ser rentable, y que deben ser los agricultores quienes decidan sobre el futuro de sus explotaciones.

¿Qué medidas toma el Gobierno de La Rioja para preservar la diversidad varietal del olivar?

El Servicio de Investigación Agraria y Sanidad Vegetal cuenta en La Grajera con parcelas de mantenimiento de clones de los ejemplares que se van encontrando, lo que se conoce como banco de germoplasma. De esta forma, aunque los propietarios decidan arrancar los árboles, la Administración conserva estos genes de una forma natural, cultivándolos. También se envía material para su multiplicación y plantación al banco mundial de Córdoba, lo que asegura mantener copias de seguridad conservadas a distancia. Por otro lado, para el siguiente periodo de la PAC seguirá vigente la línea de ayudas para el mantenimiento de la biodiversidad en olivar centenario y viñedo de más de 50 años, enfocada a ser un aliciente para preservar el patrimonio genético y paisajístico de La Rioja.

Después de casi dos décadas estudiando el olivo en La Rioja, ¿cuáles son las principales conclusiones a las que han llegado?

La principal conclusión es que La Rioja es una región con una diversidad genética muy elevada en cuanto a olivar se refiere, lo que refuerza la teoría de que es un cultivo con gran tradición. Por otro lado, y al margen del estudio de la diversidad, hemos visto que las variedades locales de mayor difusión, como redondilla de Logroño o royuela, tienen un gran potencial que aún no está suficientemente explotado, sobre todo en lo que a calidad de aceites se refiere.

¿Es la producción de aceituna un cultivo de futuro en La Rioja?

Es un cultivo del presente. Con esto quiero decir que no creo que veamos grandes incrementos en la superficie de olivar en los próximos años, pero indudablemente es un cultivo asentado y estable en La Rioja. Tenemos el hándicap del escaso margen de beneficio en las explotaciones más pequeñas y con sistemas tradicionales, pero las nuevas plantaciones que se van implantando, tanto en sistemas intensivos como superintensivos, mejoran mucho la productividad del cultivo y por tanto su rentabilidad. Esto hace que sea una especie a considerar, en especial en explotaciones con otros leñosos, como almendros, en las que se puede emplear maquinaria común.

García Rubio gestiona el tratamiento de los olivares del Gobierno de La Rioja.

El aceite de oliva, más oro líquido que nunca

La escasa cosecha y el aumento de la demanda internacional disparan el precio del aceite de oliva

El precio del aceite de oliva está en continua escalada. Su coste en origen ha subido un 67,30 por ciento en un año, según los últimos datos de la Dirección General de Producción del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). Actualmente, un kilo de aceite a granel vale una media de 3,10 € frente a los 1,80 € de hace 12 meses, es decir 1,30 € más.

El encarecimiento del aceite no ha repercutido de igual forma en los consumidores. Datos del Instituto Nacional de Estadística (INE) reflejan que el aumento del precio del aceite de oliva en el lineal de los supermercados ha sido de 22,90 por ciento. Un crecimiento mucho menor. Aun así el aceite ha sido el alimento que más ha subido para los consumidores con diferencia, seguido de los refrescos y los zumos (7,5 por ciento) y las frutas (5,3 por ciento).

La reducción de la cosecha y el aumento de la demanda, sobre todo en el ámbito internacional, son las causantes de la subida del precio del aceite. La ecuación apunta a que a menos stock y mayor demanda, el aceite cuesta más caro. También influye la situación económica actual con la crisis energética, la huelga de transportes y la escasez de materias primas, el cambio climático o la guerra Rusia-Ucrania, entre otros.

El incremento del precio no ha sido igual para todas las categorías de aceite. El mayor aumento del coste lo registra el aceite de oliva refinado con un 70,80 por ciento; seguido del aceite de oliva virgen, con un 69,80 por ciento; del aceite de oliva lampante, con un 69,50 por ciento; y finalmente del aceite de oliva virgen extra con un 59 por ciento.

A día de hoy, el precio medio del virgen extra en supermercado es de 4 €/litro en el caso de las marcas blancas. El litro de un aceite de oliva virgen extra cuesta 5 € de media. La duda es si seguirá subiendo y hasta cuánto puede llegar.

Un cultivo poco valorado

Víctor Alonso,
copropietario de Almazara Camino de Santiago (Tricio)

El precio de Pilgrim, Aceite de La Rioja producido en Almazara Camino de Santiago de Tricio, ha subido un 10 por ciento para el consumidor a lo largo del último año. Un incremento ligeramente inferior al de los costes de producción. La subida de la aceituna, de la luz y de las materias primas, como el *bag in box* y las botellas de vidrio, han supuesto que elaborar su aceite de oliva virgen extra sea un 15 por ciento más caro.

Víctor Alonso.

"La puntilla ha sido el cambio climático" apostilla Víctor Alonso, copropietario del trujal. "Nuestras parcelas y las de los agricultores de la zona han traído menos oliva debido al calor y a la sequía. Si queremos que la producción de nuestro aceite sea rentable, parece inevitable que el precio vuelva a subir".

El aceite de oliva virgen extra es uno de los alimentos con menor margen de beneficio para el productor. "El cultivo nunca ha estado lo suficientemente valorado", opina Alonso. De hecho, el precio actual del aceite es el mismo que hace 20 años. En las últimas dos décadas, el coste del nivel de vida ha ido subiendo paulatinamente mientras que el precio de la oliva y del aceite se han ido devaluando. "Tenemos una asignatura pendiente con uno de los principales cultivos: su puesta en valor".

Para Víctor Alonso, "la actual subida del precio del aceite no favorece a nadie, ni a productores ni a consumidores. Ante la crisis económica mundial, existe el riesgo de que los ciudadanos dejen de comprar aceite de oliva virgen extra y disminuya el consumo".

Helena Soto.

Miguel Martínez.

La demanda sigue creciendo

Helena Soto,
responsable de Trujal de Galilea

Desde el mes de marzo, el Trujal de Galilea ha subido el precio de su aceite un 30 por ciento. El motivo, el incremento de los costes de producción. “Llegó un momento en el que no estábamos obteniendo ganancia con la venta del aceite, así que tuvimos que subir el precio”, cuenta Helena Soto, responsable del trujal. “Nuestros costes, entre luz, botellas, garrafas y materia prima para elaborar el producto han aumentado entre un 30 y un 40 por ciento”.
Además, hay que tener en cuenta la falta de stock debido a la escasez de oliva de las dos últimas campañas. “No sabemos si volverá a subir el precio. Lo que no para de crecer es la demanda. Cada vez se vende más aceite pese a que está más caro. Nuestra preocupación son los problemas que podamos tener de abastecimiento con nuestros clientes hasta la próxima campaña”.
En el Trujal de Galilea han mirado al cielo con el deseo de que no lloviera durante la recolección para que los agricultores pudieran entrar en las fincas a recoger el fruto con normalidad. “El año pasado quedó mucha oliva en los árboles porque las parcelas estaban embarradas”.
No obstante, los olivicultores han contado en esta campaña con un aliciente extra para la recogida de la oliva. “Hemos pagado una media de entre 0,70 € y 0,80 € por kilo de aceituna sana mientras que el año pasado el precio rondó entre 0,40 € y 0,50 €”. Un precio, el actual, que hace la producción de aceituna un cultivo más atractivo.

El incremento no beneficia

Miguel Martínez,
copropietario de Almazara
El Alberque (Ollauri)

La almazara de Ollauri lleva manteniendo el mismo precio de sus aceites Oleum Berque y Trapetum durante los últimos seis años. Sin embargo, “el aceite de la nueva campaña va a subir un 25 por ciento” informa Miguel Martínez. “Pagamos el doble de luz, las botellas de vidrio han subido un 120 por ciento y, al ser ésta una cosecha escasa, el precio de la oliva también ha subido".
Almazara El Alberque ha pagado a sus agricultores una media de 0,75 €/kilo de aceituna frente a los 0,50 €/kilo de la campaña anterior. “El actual es un precio justo” opina Martínez. “Pero debemos tener en cuenta que, si el coste de la oliva es alto, el aceite también va a subir y venderlo caro es muy complicado”.
Según el copropietario de la almazara riojalteña, “la subida del precio del aceite no beneficia ni a comercializadores ni a consumidores. Nuestros clientes están utilizando el aceite de oliva virgen extra para todo. Puede ser que, ante la pérdida de poder adquisitivo de las familias, compren lo justo y sólo para usarlo en crudo”. De esta manera, el consumo del mejor aceite que se comercializa en el mercado corre el riesgo de disminuir.
Otra de las inquietudes de Miguel Martínez es qué va a suceder si, llegada la próxima campaña, queda en stock aceite de la actual cosecha. “Si lo precios vuelven a bajar, se va a devaluar un producto que nos ha costado caro elaborar”.

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

El I Plan Estratégico de la Producción Ecológica de La Rioja arranca con el propósito de incrementar y consolidar el sector ecológico

El 13,09 por ciento del olivar riojano es ecológico, cifra que aspira a crecer un mínimo anual del 2 por ciento

Los compromisos medioambientales de la Unión Europea fijados en el Pacto Verde junto con el Plan de Acción Europeo de Agricultura Ecológica marcan llegar a un 25 por ciento de superficie agraria ecológica en 2030. Con la intención de alcanzar dicho compromiso, el Gobierno regional y el CPAER han puesto en marcha el I Plan Estratégico de la Producción Ecológica de La Rioja, que se ejecutará a lo largo de los próximos cuatro años.

Según los últimos datos oficiales (2021), en La Rioja, se cultivan 753 hectáreas de olivar ecológico, lo que supone un 13,09 por ciento de la extensión total de olivo de la región. Un porcentaje que nada tiene que envidiar al resto de cultivos. La Rioja suma 4.676 hectáreas de agricultura ecológica, aproximadamente el 3 por ciento de la superficie cultivada por todos sectores agrarios.

La conversión de convencional a ecológico se antoja más factible en el cultivo del olivo dado que, en su mayor parte, sigue prácticas sostenibles y, a priori, es más sencilla que en otros cultivos. En la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural, Territorio y Población aspiran a que el porcentaje de olivar ecológico riojano crezca un mínimo anual del 2 por ciento, de tal manera que en 2030 se alcancen las 882 hectáreas.

Con una dotación presupuestaria de 6,89 millones de euros para el período 2023-2026, el I Plan Estratégico de la Producción Ecológica de La Rioja fomentará la formación, la investigación, el asesoramiento técnico, la 'compra púbica verde' y el aumento del consumo. Así se pretende alcanzar como principales metas "propiciar un crecimiento sostenido y sostenible de la producción ecológica, aumentar el consumo interno de productos ecológicos y locales, y consolidar al sector ecológico riojano como estratégico en el mundo rural" según ha destacado Concha Andreu.

Para la presidenta del Gobierno regional, La Rioja tienen una "enorme oportunidad" en el campo de la producción ecológica "que requiere de la implicación colectiva". Con el I Plan Estratégico de la Producción Ecológica de La Rioja, "nuestra región da un paso firme para ser parte del avance imparable hacia una cadena agroalimentaria más sostenible para el productor, el consumidor, el clima y el medioambiente".

En opinión de la consejera de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural, Territorio y Población, Eva Hita, "estamos ante un contexto de oportunidad para hacer crecer y consolidad al sector ecológico de La Rioja como un sector de presente y de futuro". Para ello, el sector contará con el impulso de la nueva PAC "que sienta las bases para renumerar el compromiso medioambiental y climático que adquieran las explotaciones".

Hita también subraya que "la producción ecológica constituye un sector potencial para la incorporación de jóvenes agricultores y ganaderos, lo que contribuye al relevo generacional y a la lucha contra la despoblación. La media de edad de los operadores ecológicos riojanos, 53 años, es significativamente menor que la del sector convencional, 60 años".

La presidenta del Gobierno de La Rioja, la Consejera de Agricultura y el presidente del CPAER durante la presentación del plan estratégico (foto cedida por el Gobierno de La Rioja).

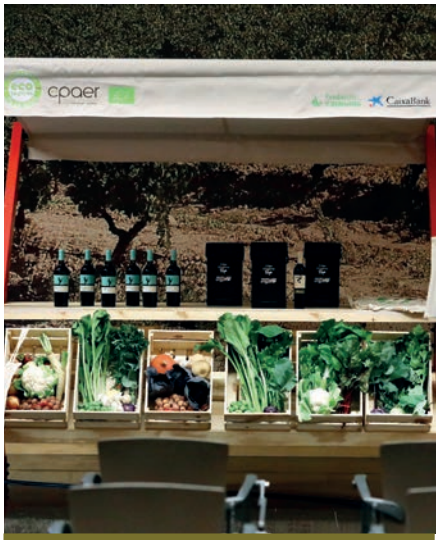

Foto cedida por el Gobierno de La Rioja.