

Infolivo

Boletín informativo del olivo en La Rioja

Convocatoria electoral 2026 del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja

En 2026, se celebran elecciones al órgano de gobierno de la marca de calidad del aceite riojano. El proceso electoral dará comienzo con la publicación de la orden electoral en el Boletín Oficial de La Rioja (BOR) y culminará con la renovación del Pleno, que ejercerá su mandato durante los próximos cinco años.

Tendrán la condición de electores y candidatos los miembros inscritos en la DOP Aceite de La Rioja con anterioridad a la publicación de la orden electoral y que cumplan con los requisitos establecidos en el artículo 11 del borrador de la orden.

Más información en el teléfono 941 291 100 extensión 33398 o en www.aceitedelarioja.com.

La última cosecha deja menos kilos de oliva pero el mismo aceite

La biodinámica avanza en La Rioja entre convicción y experiencia

Un nuevo método permite aportar polifenoles al AOVE



La última cosecha del Aceite de La Rioja deja un 24% menos de oliva pero la misma cantidad de aceite

La campaña 2025-2026 del oro líquido riojano con DOP ha cerrado con una producción de 2.800.000 kilos de aceituna frente a los 3.700.000 kilos de aceituna de la cosecha anterior, lo que supone un descenso del 24 por ciento. Sin embargo, pese a la reducción en volumen de fruto recolectado, la cantidad de aceite elaborado se ha mantenido en niveles similares debido al rendimiento graso de la oliva.

Según los datos de cierre de campaña, con un rendimiento medio del 19,8 por ciento, las almazaras riojanas han elaborado 605.000 litros de Aceite de La Rioja, tan solo un 2,5 por ciento menos que la campaña anterior, en la que se elaboraron 620.000 litros.

El año pasado, el rendimiento graso fue del 15 por ciento. El año climático ha sido determinante en la evolución del olivar riojano. En un año complicado para casi todas las producciones agrícolas, el desarrollo del olivo ha estado condicionado por un primer semestre con abundantes precipitaciones seguido de un verano y otoño marcados por la sequía en todas las zonas productoras de la comunidad. Además, las condiciones meteorológicas no han sido favorables en momentos clave como el cuajado del fruto. De ahí, una menor carga de aceituna en el árbol y una cosecha más corta en lo que a kilos de aceituna se refiere.

Frente al descenso productivo, la campaña también ha destacado por el buen estado sanitario de la aceituna. La ausencia de plagas y enfermedades ha permitido que el fruto haya llegado al momento de la recolección en muy buenas condiciones. De esta manera, se ha favorecido una correcta elaboración y la obtención de aceites con perfiles sensoriales destacados y altas puntuaciones en cata. El Aceite de la Rioja de la campaña 2025-2026 ya está en el mercado con los estándares de calidad que lo caracterizan. Un alimento de calidad contrastada y sano, reflejo de las buenas prácticas de los agricultores riojanos que consiguen la excelencia en el Aceite de La Rioja incluso en condiciones adversas.✕

Aprobado el Plan de formación 2026 para el sector oleícola riojano

Un total de ocho acciones formativas integran el nuevo Plan de Formación que el Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja va a poner en marcha en 2026. Dirigidas principalmente a los profesionales del sector oleícola, el programa tendrá lugar en distintas localidades de la geografía riojana en fechas aún por determinar.

El principal objetivo es dotar al sector de herramientas y conocimientos actualizados para elaborar el mejor Aceite de La Rioja y reforzar así la gran calidad que caracteriza a los aceites acogidos a la Denominación de Origen Protegida. En la formación continua, se cimenta la producción de alimentos de calidad. El avance técnico y la actualización del conocimiento resultan claves para afrontar los retos actuales del sector.

El plan integra una oferta variada que abarca áreas fundamentales para la olivicultura y la producción de aceite. Entre las acciones formativas, un curso para la obtención del carné de acreditación para profesionales y vendedores de productos fitosanitarios (nivel básico), un curso de olivicultura ecológica y seis jornadas técnicas especializadas en poda, cata de aceites de oliva y olivicultura sostenible. Todas están pensadas para reforzar conocimientos prácticos y mejorar la profesionalización del sector. El Plan se enmarca en las ayudas a la formación del Plan estratégico de la PAC 2023-2027 de acuerdo a la Orden AMG 11/2025, de 1 de febrero de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente. Esta subvención permite impulsar acciones



Curso de cata de aceites impartido por el Consejo Regulador.

formativas de alto valor añadido para el campo riojano. Las personas interesadas pueden inscribirse en las instalaciones del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja

(c/ Francisco Muro de la Mata, 8 3º D de Logroño). También se puede ampliar información o formalizar la inscripción en info@aceitedelarioja.com o llamando al 941236868.✕

Cursos y jornadas

- **1 Curso Carnet de acreditación para profesionales y vendedores de productos fitosanitarios** nivel básico (25 horas) en Alfaro.
- **1 Curso de olivicultura ecológica** (20 horas) en Rincón de Soto.
- **2 Jornadas de poda en el olivar** (4 horas) en Aldeanueva de Ebro y en Arnedo.
- **2 Jornadas de modelo de producción en el marco de la olivicultura sostenible** (4 horas) en Rincón de Soto y en Logroño.
- **2 Jornadas de mejoras y controles de los aceites de oliva para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria** (4 horas) en Logroño y Cornago.



Jesús Catalán ojea su guía de biodinámica.

El olivo habla, el agricultor responde

La Agricultura Biodinámica gana terreno en el olivar riojano entre convicción personal, experiencia en campo y respeto por la naturaleza

Con los primeros rayos de sol de una mañana primaveral, Jesús Catalán, copropietario de la Almazara Ecológica de La Rioja, accede a su finca Pagos del Cascajo, en Alfaro. El momento no es casual. Tras varios meses bajo tierra, ha llegado la hora de recuperar los dos cuernos de vaca que enterró el pasado invierno en la linde de la parcela. En su interior se encuentra el compost con el que abonará el suelo y los olivos que darán origen al aceite lsul.

Catalán es uno de los escasos olivicultores riojanos que apuestan decididamente por una combinación de Agricultura Biodinámica, Trinium -una escisión de la biodinámica- y Agricultura Ecológica. Para él, esta forma de trabajar la tierra va más allá de una técnica agronómica. "La biodinámica es un acto de fe, una manera diferente de mirar la naturaleza, en la que se establece un vínculo especial entre la tierra y el agricultor".

La Agricultura Biodinámica encuentra su origen en las teorías del filósofo austriaco Rudolf Steiner, quien en 1924 defendió que la fertilidad del suelo no depende únicamente de su composición química, sino también de fuerzas más sutiles relacionadas con los ritmos cósmicos y naturales. Desde entonces, esta corriente ha ido ganando adeptos en distintos sectores agrícolas, incluido el olivar. Uno de los pilares de esta práctica es la elaboración de preparados biodinámicos. En el caso de Catalán, estos se realizan en cuernos de vaca. El denominado preparado 500, elaborado a partir de estiércol y plantas medicinales, está destinado a la regeneración del suelo. El preparado 501, a base de cuarzo molido, busca revitalizar el árbol y mejorar su relación con la luz. Ambos se entierran boca abajo a una profundidad de entre 35 y 50 centímetros durante el invierno y se desentierran en primavera, cuando están listos para su aplicación.

"El preparado 501 se aplica por la mañana, en primavera, y el 500 en invierno y por la tarde", explica Catalán. Sin embargo, matiza que no se trata de un principio rígido. "La tierra te manda señales del momento idóneo. Si el día está de que no, es mejor no hacer nada. Hay que escuchar a la naturaleza".

La planificación de las labores agrícolas en biodinámica se apoya también en el calendario lunar y astronómico, que relaciona la siembra, el abonado o la plantación con las fases de la Luna y su posición frente a las constelaciones.

Javier Grijalba, agricultor de Grañón, combina Agricultura Biodinámica y Ecológica en su

explotación y sigue este calendario de forma estricta. "La plantación de olivo suele indicarse a finales del invierno o principios de primavera, con luna descendente en signos de fuego como Aries, Leo o Sagitario. El abonado, en luna descendente en signos de tierra como Tauro, Virgo o Capricornio".

Según Grijalba, la influencia lunar en los cultivos es determinante. "En España, no es habitual que los agricultores sigan las fases de la Luna, pero en Francia es algo muy extendido. Desde que empecé a hacerlo, muchas cosas comenzaron a encajar".

Para sus defensores, la biodinámica funciona bajo el principio del circuito cerrado. La explotación se concibe como un organismo vivo, un metabolismo agrícola en el que cada elemento cumple una función y alimenta al siguiente. Todo se aprovecha, nada se desperdicia. Eso sí, tanto Catalán como Grijalba coinciden en que esta práctica requiere convicción, paciencia y una gran capacidad de observación. "Tienes que creer en ello, si no, no funciona", sostiene Catalán, quien reconoce también el componente espiritual de su forma de trabajar. "En mi caso, termino siempre con Agricultura Espiritual, dando gracias a los árboles por lo que me están dando. Probablemente, en la Edad Media nos habrían quemado como a brujas".

La Agricultura Biodinámica no está exenta de críticas. Su base científica es cuestionada por parte del sector y genera escepticismo en algunos consumidores. Además, la certificación Demeter, sello que acredita la producción biodinámica, implica elevados costes y una considerable carga burocrática. Por este motivo, ni Catalán ni Grijalba han optado por certificar oficialmente sus explotaciones, aunque apliquen estas técnicas.

Sin embargo, el contexto actual juega a favor de este tipo de agricultura. Las restricciones al uso de productos fitosanitarios convencionales, derivadas del Pacto Verde Europeo, están obligando a muchos agricultores a replantearse sus sistemas productivos. "La agricultura convencional era más productiva en términos de volumen, pero con las nuevas limitaciones, cada vez más profesionales buscan alternativas respetuosas con el medio ambiente", señala Catalán. En este escenario, la biodinámica emerge como una opción que, aunque exigente y no exenta de controversia, despierta un creciente interés en el olivar riojano. Una agricultura que apela tanto a la técnica como a la sensibilidad del agricultor y que propone, en definitiva, volver a mirar la tierra como algo más que un simple soporte productivo.✕

Javier Grijalba con la Guía de fases lunares de 2026.



Preparados 500 y 501, la base del abonado en biodinámica

PREPARADO 500 (Boñiga en cuerno)

Es el principal preparado destinado a revitalizar el suelo. Se elabora introduciendo estiércol fresco de vaca, preferentemente de animales criados en condiciones naturales, en un cuerno de vaca. Este se entierra boca abajo a una profundidad de entre 35 y 50 centímetros durante el otoño o el inicio del invierno.

Durante los meses fríos, el estiércol fermenta y se transforma en un humus muy fino y oscuro, rico en vida microbiana. El preparado se desentierra en primavera y se aplica diluido en agua, normalmente por la tarde, sobre el suelo. Su objetivo es estimular la actividad biológica, mejorar la estructura del terreno y favorecer el enraizamiento del olivo.

PREPARADO 501 (Sílice en cuerno)

Este preparado está orientado a la parte aérea del cultivo. Se elabora con cuarzo o sílice finamente molido, introducido igualmente en un cuerno de vaca, que se entierra durante los meses de primavera y verano. Una vez maduro, el preparado se aplica muy diluido y pulverizado sobre el árbol, generalmente por la mañana. Según la biodinámica, el 501 potencia la relación del olivo con la luz, favorece la fotosíntesis, la maduración equilibrada del fruto y la calidad final de la aceituna. Ambos preparados se aplican en dosis muy pequeñas y siguiendo los ritmos estacionales y lunares. En Agricultura Biodinámica, no se busca aportar nutrientes de forma directa, sino activar los procesos naturales del suelo y del árbol, reforzando su equilibrio y vitalidad.

Un método innovador permite aportar polifenoles al AOVE para lograr mayor resistencia a la degradación en la fritura

El proyecto es obra del investigador de la UR Taha Mehany Hussein Abdellatif

Al suplementar aceites de oliva virgen extra bajos en polifenoles con hidroxitirosol extraído de las hojas y los frutos del olivo, se mejora la resistencia del producto a la degradación en la fritura. Ésta es la principal conclusión de la tesis doctoral desarrollada por el investigador egipcio de la Universidad de La Rioja (UR) Taha Mehany Hussein Abdellatif titulada "Stability of Extra Virgin Olive Oil and Other Edible Oils Under Deep-Frying and Storage Stress: A Multivariate Study of Instrumental and Sensory Data". El estudio plantea una solución innovadora para aumentar el contenido antioxidante de aceites de oliva virgen extra con bajo nivel de compuestos fenólicos. El método consiste en incorporar hidroxitirosol procedente de hojas y frutos del olivo. El hidroxitirosol es uno de los antioxidantes más potentes presentes de forma natural en el olivo conocido por sus propiedades cardioprotectoras, antiinflamatorias y anticancerígenas. Además de sus beneficios para la salud, estos compuestos confieren a los aceites una mayor estabilidad y vida útil, otorgándoles un valor añadido frente a otros aceites vegetales. Por tanto, el enriquecimiento con hidroxitirosol potencia aún más la estabilidad del aceite, confirmando su papel como antioxidante natural clave. Uno de los principales logros de la investigación ha sido superar la



Taha Mehany Hussein Abdellatif en los laboratorios de la UR.

baja solubilidad del hidroxitirosol en el aceite al lograr disolverlo eficazmente y alcanzar concentraciones de hasta 650 ppm en aceites enriquecidos. Se trata de un avance que abre nuevas posibilidades para el desarrollo de aceites funcionales destinados a consumo directo, la conservación o la fritura, con un mayor valor añadido y una vida útil más prolongada. Los ensayos han demostrado que los AOVEs suplementados con hidroxitirosol presentan mayor resistencia a la oxidación y conservan sus propiedades sensoriales durante más tiempo. Las pruebas de fritura han determinado que las condiciones óptimas se encuentran en torno a 3 horas a 170°C para mantener la estabilidad y los atributos positivos del aceite. Variedades como royuela, arbequina, picual, manzanilla, koroneiki y arbosana muestran una notable resistencia a la degradación. La tesis también introduce herramientas basadas en espectroscopía NIR y técnicas

quimiométricas que permiten analizar y monitorizar en tiempo real la calidad del aceite detectando la presencia de polifenoles y previniendo fraudes en el etiquetado.

Según las conclusiones del estudio, los AOVEs ricos en polifenoles no solo aportan beneficios saludables reconocidos en la dieta mediterránea sino que representan una herramienta clave para la sostenibilidad y competitividad de la industria agroalimentaria.

La tesis ha sido desarrollada en el Departamento de Química de la UR dentro del programa 781D Doctorado en Química. Dirigida por José María González Saiz y Consuelo Pizarro Millán en el marco del proyecto europeo 'Marie Skłodowska Curie' (EVOO-VALUED), la investigación ha contado con una beca Iberus Talent del Campus de Excelencia Internacional Campus Iberus. Además, ha contado con el apoyo de la DOP Aceite de La Rioja, de Almazara Ecológica de La Rioja y de Acesur.✕

El Aceite de La Rioja se incorpora a los desayunos saludables de la Universidad de La Rioja

Los estudiantes de la Universidad de La Rioja (UR) ya disfrutaban del oro líquido riojano en los desayunos saludables que la institución ofrece a la comunidad universitaria. La iniciativa se enmarca en el Día de las Universidades Saludables que por primera vez se repetirá varias veces a lo largo del curso académico 2025-2026 con el fin de fomentar la importancia de iniciar el día con un desayuno equilibrado. Desde hace cuatro años, la UR celebra esta jornada que promueve la Red Española de Universidades Promotoras de Salud (REUPS) con actividades centradas en el bienestar físico y emocional de los estudiantes y del personal universitario. Entre ellas, se encuentra el desayuno saludable en el que no faltan productos frescos y de calidad como fruta ecológica, café de comercio justo, leche desnatada, sin lactosa y de soja, pan con tomate y, ahora también, aceite riojano con Denominación de Origen. No es la primera vez que la DOP Aceite de La Rioja promueve o colabora con iniciativas desarrolladas en el ámbito académico. Desde 2005, organiza anualmente desayunos saludables en centros escolares riojanos para el alumnado de Educación Primaria. Sólo en el pasado curso, la marca de calidad del oro líquido de la región celebró la actividad de los desayunos saludables en 42 colegios, en los que llegó a más de 1.800 niños de entre 8 y 11 años. Además, la DOP Aceite de La Rioja participa habitualmente en jornadas de alimentación saludable, degustaciones y charlas



Los alumnos de la UR disfrutando de un desayuno saludable este curso.

para adolescentes en centros de Educación Secundaria y actividades en instalaciones deportivas, entre otros. De esta manera, refuerza su compromiso con la promoción de hábitos de vida saludables y con la difusión del conocimiento del aceite de oliva virgen extra como elemento fundamental por sus beneficios nutricionales en la dieta mediterránea. A lo largo de las últimas dos décadas, la DOP Aceite de La Rioja ha trabajado para crear una cultura en torno al aceite de oliva virgen extra que se produce en la región. Además de fomentar su extraordinaria calidad y su alto valor saludable y nutricional, la marca de calidad ha acercado a

miles de niños, jóvenes y consumidores la historia, el cultivo sostenible, la calidad del producto y su importancia para el desarrollo del medio rural.✕

Los alumnos del San Pío X de Logroño disfrutaban de las tostadas con el oro líquido.



Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja
Francisco Muro de la Mata, 8. 3º D. 26001 Logroño
T. 941 23 68 68 · info@aceitedelarioja.com
www.aceitedelarioja.com

Síguenos:



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

El Mercado del Corregidor de Logroño acoge el primer puesto de Aceite de La Rioja con DOP

Entre los mostradores tradicionales del Mercado del Corregidor en Logroño, un nuevo puesto brilla con tonos dorados. Se trata del primer espacio dedicado en exclusiva al Aceite de La Rioja con Denominación de Origen. Desde el pasado mes de octubre, consumidores y amigos del oro líquido disponen de un nuevo punto de venta en el que pueden encontrar una gran variedad de aceites acogidos a la marca de calidad.

El puesto "representa una oportunidad excepcional para la promoción y comercialización de los aceites amparados, consolidando su presencia y prestigio" según declaró la presidenta del Aceite de La Rioja, Clara Espinosa, en la jornada inaugural del puesto el pasado 21 de octubre. Para celebrar su apertura, el Consejo Regulador celebró una degustación abierta al público en la que vecinos y visitantes pudieron catar distintas variedades del aceite riojano.



El Mercado logroñés acoge el único punto exclusivo de Aceite de La Rioja.

Punto de referencia para quienes buscan productos locales auténticos y de calidad certificada, en el puesto, se comercializan ocho marcas diferentes de Aceite de La Rioja, que irán rotando periódicamente para garantizar la visibilidad de todas las almazaras y marquisas amparados por la DOP. Los aceites proceden de distintas zonas productoras de la región y ofrecen una amplia gama de matices según la variedad de aceituna y el método de elaboración.

Además de venta de producto, el espacio acogerá degustaciones periódicas y actividades divulgativas para que los visitantes aprendan a distinguir aromas, conocer los métodos de elaboración y valorar el trabajo que hay detrás de cada botella. De esta manera, el espacio pretende ser vehículo transmisor de una experiencia sensorial y cultural relacionada con el Aceite de La Rioja. Por otro lado, la apertura del puesto también forma parte de un

proyecto de revitalización del Mercado del Corregidor liderado por los empresarios Raúl Cortezón y José Javier Macaya, actuales gestores del espacio. Ambos han apostado por recuperar el dinamismo de este histórico mercado mediante la creación de nuevos puestos de venta centrados en productos de kilómetro cero que favorecen la sostenibilidad y el desarrollo rural.

Con esta apertura, el Mercado del Corregidor no sólo gana un nuevo atractivo comercial, sino que refuerza su papel como escaparate del producto riojano y símbolo de la identidad gastronómica de la región. La iniciativa ha sido respaldada por el Gobierno de La Rioja a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente con el fin de fortalecer la presencia de los productos con sello de calidad diferenciada y fomentar su consumo entre la ciudadanía. ✕

De izda. a dcha., José Javier Macaya, Clara Espinosa y Noemí Manzanos, Consejera de Agricultura, inauguran el puesto.

