Número 52. Agosto 2026

Infolivo

Boletín informativo del olivo en La Rioja

Consejo Regulador
Aceite de La Rioja

Beatriz Martínez Arnedo, nueva presidenta de la DOP Aceite de La Rioja

Aceite de La Rioja y Carna se alían por un olivar más sostenible

Nueva obligación para el olivar: la fertilización, al cuaderno de campo

Monovarietales de arbequina ganan en el último concurso al mejor Aceite de La Rioja

Los nuevos vocales se reúnen con Noemí Manzanos y con David Matín. Foto cedida por el Gobierno de La Rioja.

La marca de calidad del aceite riojano estrena nueva junta para los próximos cinco años

El Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja ha renovado su junta directiva tras el último proceso electoral finalizado el pasado 7 de julio. Nuevas caras y personas que continúan forman la nueva junta de gobierno integrada por un total de 16 vocales entre titulares y suplentes. El nuevo grupo está formado por operadores de los sectores productor, elaborador y comercializador. En concreto, entre titulares y suplentes, ocho vocales forman el sector productor, seis el elaborador y dos el comercializador. Como curiosidad, los titulares del sector productor son hombres y las titulares de los sectores elaborador y comercializador, mujeres.

Después de cinco años de mandato de la directiva anterior, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente publicó en el BOR el pasado 14 de abril la orden de convocatoria de elecciones al Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja. A las mismas, se ha presentado una candidatura única favoreciendo que el proceso haya llegado a término antes de la fecha establecida.

Los vocales electos se reunieron el pasado 7 de julio para elegir al presidente y al vicepresidente. Por consenso y unanimidad, la nueva junta eligió a Beatriz Martínez Arnedo como máxima representante de la marca de calidad del oro líquido riojano y a Emilio Abad Sáenz-Torre para acompañarle en la vicepresidencia.

De esta manera, Martínez Arnedo se convierte en la tercera persona en ocupar la presidencia del Consejo Regulador. Ésta recoge el testigo de Clara Espinosa Ruiz, cuyo mandato acaba de expirar, y de Miguel Martínez de Quel, que ejerció como presidente del Consejo durante los primeros diez primeros años.

Entre sus funciones, la presidenta representará al Consejo Regulador. Además, se encargará de convocar y presidir las sesiones del pleno y moderar el desarrollo de los debates, ejecutará las decisiones tomadas y asumirá otras funciones que le encargue la junta. También es de su competencia organizar el régimen interior del Consejo y dirigir los servicios, entre otros.

Por su parte, Emilio Abad sustituirá a Martínez Arnedo en su ausencia y asumirá sus funciones en caso de cese hasta que se elija a un nuevo presidente.

El mandato de la nueva junta directiva se prolongará durante los próximos cinco años, hasta que en 2031 la consejería con competencias en materia de agricultura vuelva a convocar elecciones de acuerdo al procedimiento ordinario de renovación. Los vocales electos asumen el cargo en las cuartas elecciones al Consejo Regulador, cuando la DOP Aceite de La Rioja ha superado las dos décadas de su creación.

La nueva junta

SECTOR PRODUCTOR

Titulares:

- Almazara Ecológica de La Rioja, representada por **Isaac Catalán Ordoyo.**
- **Emilio Abad Sáenz-Torre.**
- **Álvaro Alonso Melón.**
- Almazara Iregua, representada por **Érik García Martínez.**

Suplentes:

- **Javier Grijalba Valgañón.**
- **José Luis Martínez Ruidíaz.**
- **Juan Carlos Martínez Arnedo.**
- **José María Falcón del Río.**

SECTOR ELABORADOR

Titulares:

- Almazara Riojana, representada por **Beatriz Martínez Arnedo.**
- Trujal 5 Valles, representado por **Sara Pérez Viguera.**
- Trujal de Galilea, representado por **Helena Soto Torres.**

Suplentes:

- Almazara Valle de Añamaza, representada por **José Javier Alfaro Coloma.**
- Sociedad Cooperativa Los Santos Mártires, representada por **José Manuel Ruiz Gutiérrez.**
- Almazara El Alberque, representada por **Antonio Martínez Palacios.**

SECTOR COMERCIALIZADOR

Titular:

- Bodegas y Viñedos Señorío de Librares, representada por **Clara Espinosa Ruiz.**

Suplente:

- Bodegas Altanza, representada por **David Sáez de Ojer Tobalina.**

“Todas las debilidades pueden convertirse en oportunidades”

Entrevista a Beatriz Martínez Arnedo, presidenta de la DOP Aceite de La Rioja

Beatriz Martínez Arnedo en las instalaciones de Almazara Riojana

Con una experiencia de más de 20 años ligada al oro líquido riojano, Beatriz Martínez Arnedo conoce el sector desde el cultivo, la elaboración y la comercialización. Además, ha impulsado el oleoturismo desde Almazara Riojana. Diplomada en Turismo, la recién nombrada presidenta de la DOP Aceite de La Rioja afronta un mandato de cinco años con el objetivo de reforzar el posicionamiento del aceite riojano y seguir consolidando su reconocimiento dentro y fuera de la comunidad.

- El proyecto de Almazara Riojana nació hace ya más de dos décadas. Después de 20 años vinculada al sector del Aceite de La Rioja, ¿cómo valora su evolución?

El sector del aceite de oliva ha sufrido una transformación muy importante tanto en La Rioja como a nivel nacional, y no solo en la manera de trabajar sino también en la forma de entender el producto. Aquí, en nuestra comunidad, hemos conseguido un aceite diferenciado, con identidad propia y competitivo ante cualquier situación.

- En este contexto, asume la presidencia de la DOP Aceite de La Rioja para los próximos cinco años. ¿Cómo afronta este nuevo reto?

Con mucha motivación. El Consejo Regulador lleva años trabajando para que, en La Rioja, se elaboren aceites de gran calidad y se reconozcan como tal. Me siento muy identificada con el proyecto y me comprometo a hacer todo lo que esté en mi mano para seguir impulsando el sector. Asumo el compromiso de escuchar, reforzar el trabajo conjunto y seguir construyendo una DOP fuerte y cohesionada.

- ¿Cuáles serán sus principales prioridades al frente del Consejo Regulador en esta nueva etapa?

La prioridad será seguir fortaleciendo el valor de la DOP como garantía de calidad y origen. También es clave mejorar el posicionamiento del Aceite de La Rioja en el mercado, mejorar su visibilidad y trabajar en la comunicación del producto. Y, por supuesto, no dejar de apoyar a los productores para que sean competitivos.

- En un mercado tan competitivo, ¿cuáles cree que son las principales fortalezas del Aceite de La Rioja?

La principal fortaleza es la calidad. También lo es la diversidad varietal y el carácter propio del aceite riojano, que lo diferencia claramente. Además, contamos con un sector muy comprometido, que ha sabido apostar por la excelencia incluso en momentos difíciles.

- ¿Y las principales debilidades?

El volumen de la producción y la juventud del sector. Tenemos que pensar que vivimos en un país, España, que es principal productor mundial de aceite, con lo que es muy difícil destacar. Además, el sector oleícola riojano, como sector comercial, es relativamente joven. No obstante, todas las debilidades pueden convertirse en oportunidades. Aprovechamos la baja producción para apostar por la calidad. Además, las características de nuestros aceites nos conducen a mercados muy selectos, donde la DOP debe jugar un papel importante, sobre todo fuera de La Rioja, como embajadora del producto, transmitiendo calidad, origen y singularidad.

- ¿Qué importancia tienen la innovación y la sostenibilidad en el futuro del sector oleícola riojano?

Ambas tienen toda la importancia. La innovación nos permite ser más competitivos y la sostenibilidad garantiza el futuro del cultivo. No es una opción, es una necesidad. Además, los consumidores cada vez valoran más aspectos como la sostenibilidad, el cuidado del medio ambiente o el desarrollo rural, con lo que tenemos que seguir avanzando en esa dirección.

- Ha apostado por el sector oleícola riojano desde su juventud, ¿considera que hay relevo generacional para el cultivo del olivo en La Rioja?

Es uno de los grandes retos no sólo para la producción de Aceite de La Rioja sino también para el agro en general. Para que los jóvenes se decanten por el cultivo del olivo o por la elaboración de aceite, necesitamos hacer ver que es un sector atractivo tanto en lo económico como en lo profesional. En este sentido, la formación, la innovación y la modernización de las explotaciones y de las plantas elaboradoras son clave. Además, el mundo del olivar ofrece muchas oportunidades y tenemos que ser capaces de hacerlas visibles.

- Y por último, ¿un mensaje para los productores de Aceite de La Rioja?

La DOP Aceite de La Rioja es un proyecto de todos, una herramienta colectiva que tiene sentido si trabajamos juntos. El oro líquido riojano es un producto que tiene un gran potencial. Su futuro dependerá de nuestra capacidad de seguir creyendo en él y de mostrarlo al exterior.

Técnico de Carna controla trampa de Euzophera. Foto cedida por el Gobierno de La Rioja

La DOP Aceite de La Rioja y Carna cooperan por un olivar más sano y sostenible

La marca de calidad del aceite de oliva riojano e Ingeniería Carna SLP han puesto en marcha un grupo de cooperación con el objetivo de controlar y garantizar la sanidad vegetal del olivar riojano acogido a la DOP Aceite de La Rioja. De esta manera, se tiene información sobre la evolución de las plagas y enfermedades que afectan al cultivo favoreciendo una respuesta más rápida y eficaz por parte del sector.

El proyecto se basa en la creación de una red de alerta fitosanitaria integrada por doce puntos de muestreo distribuidos por las diferentes zonas olivareras en La Rioja. Dichas localizaciones están ubicadas en Ollauri, Hormilla, Nájera, Agoncillo, Ribafrecha, Albelda de Iregua, El Villar de Arnedo, Herce, Arnedo, Alfaro, Igea y Cervera del Río Alhama. En ellas, se realiza un seguimiento semanal del estado sanitario del cultivo.

Los técnicos controlan la evolución de las principales plagas del olivar riojano como la polilla del olivo (prays oleae), la mosca del olivo (bactrocera oleae) y la euzophera pinguis. Además, se realizan observaciones periódicas de otras plagas de interés como el barrenillo, la cochinilla, el glifodes y el otiorrinco. También se vigila la posible aparición de enfermedades como el repilo o la verticilosis.

Junto a las labores de seguimiento, el grupo de cooperación desarrolla ensayos experimentales dirigidos a mejorar las estrategias de control fitosanitario. Actualmente, está en marcha un ensayo de confusión sexual frente a la polilla en Alfaro. En las próximas semanas, se iniciará otro ensayo con productos biológicos para el control de la mosca. Estos últimos productos están ya registrados, aunque todavía no se utilizan de forma generalizada. El objetivo es evaluar su eficacia en las condiciones del olivar riojano antes de recomendar su implantación.

La digitalización también ocupa un lugar destacado en este proyecto. Durante esta campaña, se están probando trampas electrónicas para el seguimiento de la polilla y de la mosca que registran y envían automáticamente capturas diarias. Esta tecnología permite ampliar la red de vigilancia, mejorar la precisión de los datos y optimizar el trabajo técnico.

La información obtenida se comparte con la Sección de Protección de Cultivos del Gobierno de La Rioja, que la emplea para elaborar sus boletines oficinales de avisos fitosanitarios. Asimismo, los resultados y la evolución de las distintas plagas y enfermedades se van a divulgar a través de la revista Infolivo con el fin de contribuir a una mejor transferencia del conocimiento.

El grupo de cooperación se ha constituido acogido a las ayudas previstas en la 'Orden AGM/49/2025' y a la 'Resolución 1955/2025 de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente' dentro del Pepac 2023-2027. Mediante esta iniciativa, que tendrá una duración de cuatro años, se espera consolidar un sistema de vigilancia fitosanitaria que contribuya a la sostenibilidad y a la competitividad del olivar riojano.

Obligatorio incluir en el cuaderno de campo el plan de fertilización del olivar desde el 1 de septiembre

Abono sólido en polvo aplicado a suelo. Foto cedida por Emilio Abad

Los agricultores con explotaciones de cultivos leñosos superiores a cinco hectáreas y aquellos con más de una hectárea de regadío deben incluir el plan de fertilización en el cuaderno de campo a partir del 1 de septiembre de 2026. Así lo determina el 'Real Decreto 1051/2022, de 27 de diciembre, por el que se establecen normas de nutrición sostenible en los suelos agrarios'.

Entre las principales novedades, destacan la obligatoriedad de incorporar al cuaderno de campo el plan de fertilización, realizar análisis periódicos de suelo y de hoja y justificar el uso de determinados productos fertilizantes.

Además del cumplimiento de la normativa, los análisis de suelo y de hoja suponen una herramienta fundamental para optimizar la nutrición del olivar, mejorar la rentabilidad de la explotaciones y favorecer un uso más eficiente y sostenible de los fertilizantes. Toda estrategia de fertilización debe comenzar con un diagnóstico. Conocer la carencias y necesidades nutricionales de la plantación es imprescindible para reponer aquellos elementos que árbol y fruto han consumido durante su desarrollo.

El olivo obtiene la mayor parte de sus nutrientes a través de su sistema radicular, por lo que la fertilización del suelo es la principal vía para garantizar su correcto desarrollo vegetativo y productivo. No obstante, la fertilización foliar constituye un complemento excelente y, en ocasiones, necesario.

La aplicación de nutrientes sobre las hojas resulta útil cuando existen bloqueos que impiden a la planta absorber determinados elementos del suelo. Los bloqueos suelen producirse por exceso de alguna sal mineral que dificulta la absorción de otros nutrientes esenciales. Los más habituales son los de hierro y los de magnesio. En estas situaciones, el aporte foliar permite corregir las deficiencias aunque la absorción sea más lenta que la realizada por las raíces.

La única forma de confirmar si un nutriente no está llegando correctamente a las hojas es mediante un análisis foliar, que permite conocer con exactitud el estado nutricional del árbol y diseñar una estrategia de fertilización ajustada a sus necesidades.

Para su correcto desarrollo, el olivo necesita un suelo equilibrado en minerales, materia orgánica y microorganismos. El análisis de suelo permite establecer el contenido de nutrientes y el nivel de materia orgánica. Por su parte, la presencia de microorganismos beneficiosos se determina mediante análisis específicos. Cuando estos últimos son insuficientes, pueden recuperarse aportando materia orgánica o microorganismos comerciales.

Los resultados de los análisis son el punto de partida para elaborar un plan de fertilización eficaz. Una vez obtenido el diagnóstico, es recomendable acudir a un asesor especializado o a un distribuidor de fertilizantes que recomiende la fórmula y las dosis necesarias para cada explotación.

Aplicación de fertilizante sólido con abonadora de cinta en el olivar. Foto cedida por Emilio Abad

La arbequina triunfa en el Concurso al mejor Aceite de La Rioja 2026

Consejo Regulador Aceite de La Rioja

Almazara Ecológica de La Rioja, Almazara Riojana, Trujal de Galilea y Selección de Frutas y Verduras Mónica, ganadores de la décima edición del evento

Tres de los cuatro aceites ganadores del X Concurso a la calidad del mejor Aceite de La Rioja son monovarietales de arbequina. La variedad dejó grandes aceites en la pasada campaña que, pese a la escasez de aceituna debido a las adversidades climatológicas, destacó por la elaboración de aceites intensos y con atributos diferenciales.

Los ganadores del certamen fueron Almazara Ecológica de La Rioja, que logró en primer premio en las categorías de frutado verde y ecológico; Almazara Riojana, vencedora en la categoría de frutado maduro; y Trujal de Galilea, que ganó el máximo galardón en la categoría de cooperativas. El premio al mejor comercio distribuidor recayó en Selección de Frutas y Verduras Mónica de Calahorra.

El acto contó con la presencia de la consejera de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente, Noemi Manzanos; del director general de Desarrollo Rural, David Martín; con la responsable comercial de Ibercaja Banco, María Cardarso; y con la entonces presidenta de la DOP Aceite de La Rioja, Clara Espinosa. Durante la entrega de premios, Espinosa destacó la evolución experimentada por el sector en la última década, un sector que continúa avanzando "con paso firme" apostando por la calidad, la diferenciación y el valor añadido que aportan el territorio y las variedades autóctonas. Además, defendió que "este concurso no solo reconoce a los mejores aceites de cada campaña, sino que también contribuye a dar visibilidad al trabajo de los productores".

El Concurso a la calidad del Mejor Aceite de La Rioja, en su décima edición, se convirtió en un certamen ya consolidado que reconoce el esfuerzo de los productores por ofrecer un producto de máxima calidad. En esta última convocatoria, se presentaron a concurso 21 muestras que fueron evaluadas por el Panel de cata de aceites de La Grajera. La calidad fue una vez más el denominador común de las muestras presentadas. La excelencia del aceite de oliva riojano con denominación de origen volvió a brillar como reflejo del creciente nivel del sector oleícola de la comunidad.

LOS GANADORES

CATEGORÍA FRUTADO VERDE

PRIMER PREMIO:
Almazara Ecológica de La Rioja (Alfaro).
Marca comercial: ***Isul.***

SEGUNDO PREMIO:
Almazara Riojana (Aldeanueva de Ebro).
Marcas comerciales: ***Ecoleus*** y ***Oleus.***

TERCER PREMIO:
Almazara Ecológica de La Rioja.

CATEGORÍA FRUTADO MADURO

PRIMER PREMIO:
Almazara Riojana.

SEGUNDO PREMIO:
Almazara El Alberque (Ollauri).
Marcas comerciales: ***Trapetum*** y ***Oleum Berque.***

TERCER PREMIO:
Aceite Carpeum (Quel).
Marca comercial: ***Carpeum.***

CATEGORÍA ECOLÓGICO

PRIMER PREMIO:
Almazara Ecológica de La Rioja.

SEGUNDO PREMIO:
Lácteos Martínez (Haro).
Marca comercial: ***Finca Malzapato.***

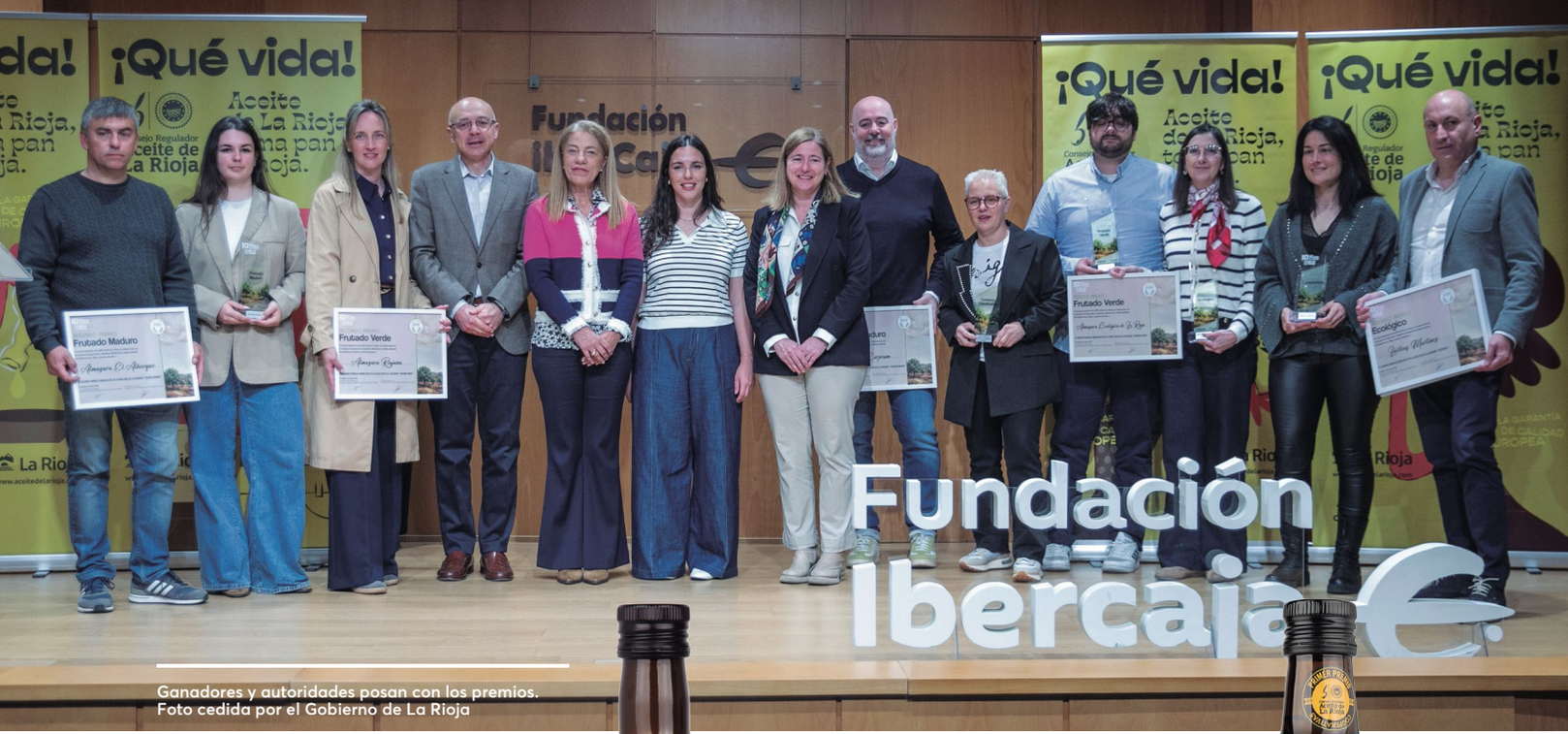
TERCER PREMIO:
Lácteos Martínez.

CATEGORÍA COOPERATIVAS

PRIMER PREMIO:
Trujal de Galilea (Galilea).
Marca comercial: ***Galilea.***

PREMIO AL MEJOR COMERCIO DISTRIBUIDOR DE ACEITE DE LA RIOJA

Selección de Frutas y Verduras Mónica (Calahorra).



Ganadores y autoridades posan con los premios.
Foto cedida por el Gobierno de La Rioja

Primer Premio Categoría FRUTADO VERDE

Productor: **Almazara Ecológica de La Rioja.**
Marca: **Isul.**
Origen: **Alfaro (Finca Pagos del Cascajo).**
Variedad: **arbequina.**
Frutado: **medio.**
Amargor: **medio-bajo.**
Picante: **medio-bajo.**

Descriptores: **aroma predominante a hierba recién cortada, planta de tomatera y alcachofa. Picor y amargor medio-bajo en equilibrio.**

Producción/elaboración: **Agricultura Ecológica. Recolección temprana.**

Primer Premio Categoría FRUTADO MADURO

Productor: **Almazara Riojana.**
Marca: **Ecoleus.**
Origen: **Aldeanueva de Ebro.**
Variedad: **arbequina.**
Frutado: **medio-alto.**
Amargor: **suave y equilibrado.**
Picante: **medio. Limpio en garganta.**

Descriptores: **plátano y manzana verde; hierba verde recién cortada, notas verdes que le aportan frescura; almendra verde o alloza, un toque sutil que recuerda al fruto del almendro antes de madurar.**

Producción/elaboración: **Agricultura Ecológica.**

Primer Premio Categoría ECOLÓGICO

Productor: **Almazara Ecológica de La Rioja.**
Marca: **Isul.**
Origen: **Alfaro (Finca Pagos del Cascajo).**
Variedad: **arbequina.**
Frutado: **medio.**
Amargor: **bajo.**
Picante: **bajo.**

Descriptores: **muy agradable y equilibrado. Hierba recién segada, tomate y alcachofa.**

Producción/elaboración: **Agricultura Ecológica. Recolección temprana.**

Primer Premio Categoría COOPERATIVAS

Productor: **Trujal de Galilea.**
Marca: **Galilea.**
Origen: **Galilea (Valle de Ocón).**
Variedades: **autóctonas de La Rioja (redondilla, empeltre, royuela y machona).**
Frutado: **medio.**
Amargor: **medio.**
Picante: **medio.**

Descriptores: **predominio de aromas a verduras y hortalizas como alcachofa y tomate, con toques frutales a plátano. Equilibrado en boca.**

Producción/elaboración: **convencional. Primer premio al mejor Aceite de La Rioja en la categoría de Cooperativas 2020, 2021, 2024 y 2025.**

Infolivo 52. Agosto 2026

Infolivo

Síguenos:

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

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

Donde aceite y vino se viven con los cinco sentidos

Bodegas y Viñedos Señorío de Librares apuesta por el turismo experiencial

Aceite y vino no solo se descubren en una copa o a través de la cata. También pueden conocerse elaborando un perfume, en una sesión de yoga o durante un taller de pintura. Ésta es la apuesta de Bodegas Viñedos Señorío de Librares (El Villar de Arnedo), que ofrece actividades a sus visitantes en las que su Aceite de La Rioja y su vino Librares son el eje vertebrador de experiencias únicas que se viven con los cinco sentidos.

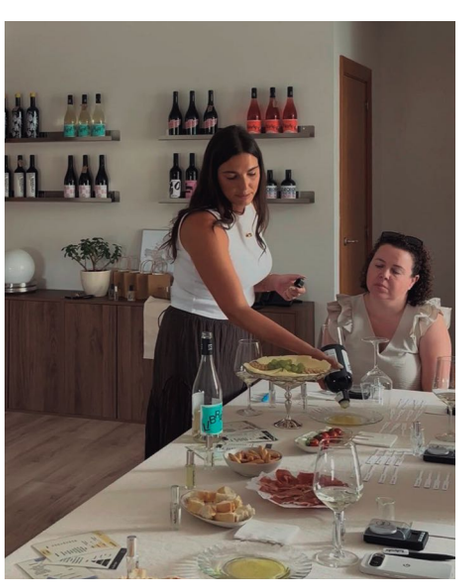
Más allá del enoturismo tradicional, la bodega de Rioja Baja propone iniciativas que combinan, aceite, vino, gastronomía, paisaje, arte, cultura y bienestar. Es el conocido turismo experiencial que, en lugar de centrarse en la degustación de productos, ofrece una forma diferente de descubrir la esencia de la bodega y el territorio.

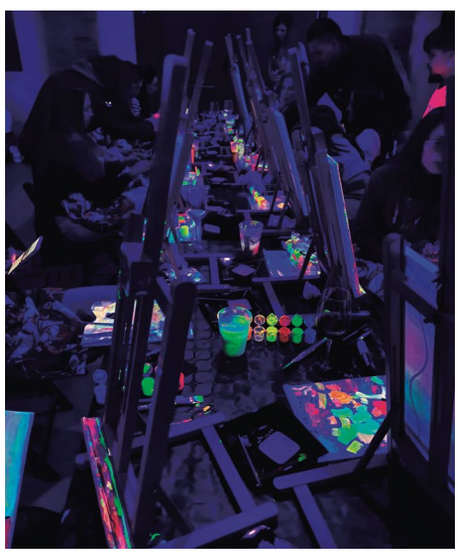
"Buscamos crear momentos", comenta Clara Espinosa, responsable de marketing y eventos. "Que la gente venga, desconecte del día a día y disfrute del entorno de una manera diferente, a través de los sentidos. Aceite y vino están presentes, pero como parte de algo más amplio".

A partir del año 2000, la actividad turística comenzó un proceso de cambio radical. Los viajeros empezaron a buscar actividades que les permitieran conocer la cultura local de una forma auténtica, como cocinar con productores, participar en vendimias, visitar almazaras, aprender artesanía o recorrer cultivos con sus propietarios. Este movimiento dio lugar al turismo experiencial, en el que el visitante deja de ser espectador y pasa a formar parte de una vivencia más amplia.

"Nuestros talleres no nacieron de forma planificada, sino más bien de ir probando. Hace unos años comenzamos con alguna sesión de yoga en la bodega y, recientemente, hemos lanzado un taller de pintura de neón en colaboración con el Consejo de la Juventud de Calahorra. De esta manera, vimos que propuestas muy distintas entre sí, pero con un nexo común como el vino, nuestro Aceite de La Rioja Librares y el disfrute funcionan muy bien", según Espinosa.

Clara Espinosa acompaña a una de los asistentes a sus actividades





Último taller de pintura celebrado en la bodega de Rioja Baja

Las actividades más recientes han sido el taller para crear un perfume propio centrado en el olfato y la creatividad de cada persona, y otro de yoga al atardecer acompañado de una meditación consciente con vino y una pequeña degustación final. En función de la época y de las inquietudes de los visitantes, Bodegas y Viñedos Señorío de Librares suele celebrar un taller cada mes.

Cada experiencia es una invitación a descubrir el vino y el aceite Librares desde una perspectiva distinta. No hay dos experiencias iguales, unas se viven pintando, otras practicando yoga o compartiendo una cata al atardecer.