Nº 9 DICIEMBRE 2005

Gobierno de La Rioja
Agricultura y Desarrollo Económico

infolivo rioja

Boletín informativo de la Oficina del Olivo

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

SUMARIO

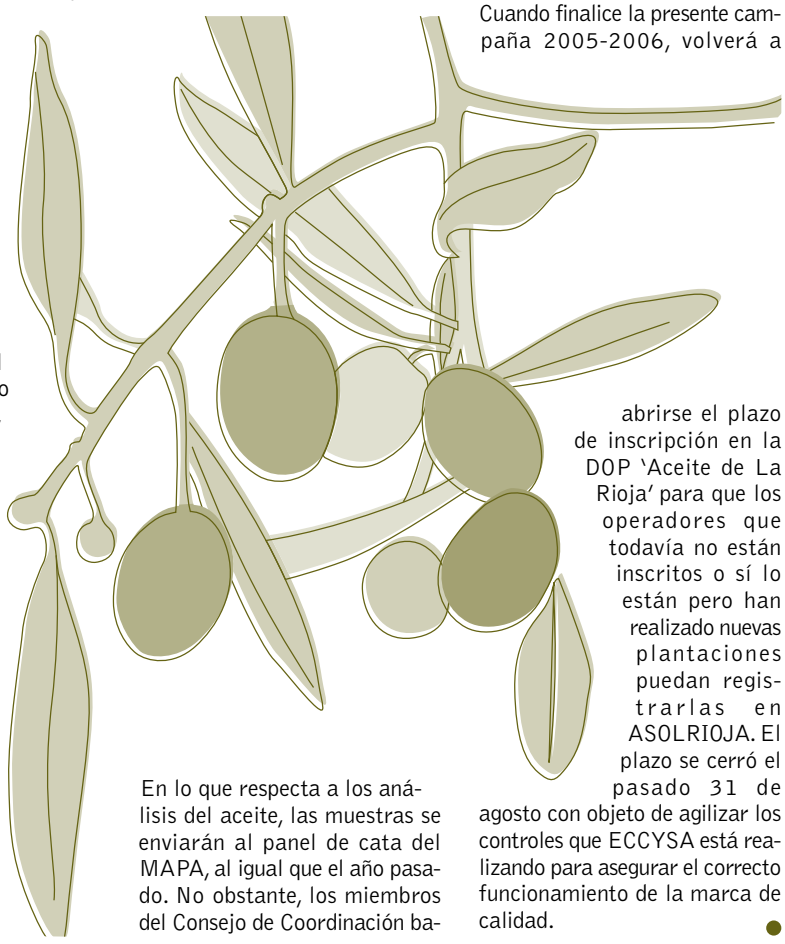
Pág. 2 *Primeros resultados de los estudios de Kel Grupo Alimentario*
Pág. 2 *Normas de recolección*
Pág. 3 *Entrevista a Pedro M. Sáez Rojo*
Pág. 4-5 *La apuesta del sector bodeguero*
Pág. 6-7 *Hermandad Sindical San Roque de Tudelilla*
Pág. 7 *La tuberculosis*
Pág. 8 *Nuevos contenedores para la recolección*

El trujal de Tudelilla en el tren del progreso.
(pág. 6 y 7)

ASOLRIOJA volverá a abrir el plazo de inscripción en la DOP 'Aceite de La Rioja' cuando finalice la campaña 2005-2006

La DOP 'Aceite de La Rioja' concluye su primer año de funcionamiento con un balance positivo de las acciones acometidas. Así lo han expresado los miembros del Consejo de Coordinación, que también han establecido algunas mejoras, así como las normas para la presente campaña de la oliva amparada por la figura de calidad.

La fecha de finalización fijada ha sido el 31 de diciembre. Sin embargo, aquellos trujales que vayan a prolongar la actividad debido a circunstancias climatológicas o de otra índole pueden ampliar el plazo notificándoselo al órgano gestor, ASOLRIOJA. También se ha establecido un cupo de producción, que no debe superar los 5.000 kilos por hectárea. Entre otras determinaciones que se irán implantando en próximas campañas, figura la prohibición de que coexistan bajo una misma marca aceite acogido por la Denominación y no acogido, para lo que se contará con un período transitorio de tres años. Asimismo, con el fin de que la DOP 'Aceite de La Rioja' se diferencie del resto de figuras de calidad, sólo se considerarán como envases autorizados el vidrio y la lata, prohibiéndose el uso de PET y PVC.



En lo que respecta a los análisis del aceite, las muestras se enviarán al panel de cata del MAPA, al igual que el año pasado. No obstante, los miembros del Consejo de Coordinación barajaron la posibilidad de organizar en un futuro un panel de cata propio de La Rioja o, incluso, de colaborar con el panel de cata que está en proceso de homologación en Navarra. Una decisión que irán madurando a media que la DOP 'Aceite de La Rioja' se consolide.

Cuando finalice la presente campaña 2005-2006, volverá a abrirse el plazo de inscripción en la DOP 'Aceite de La Rioja' para que los operadores que todavía no están inscritos o sí lo están pero han realizado nuevas plantaciones puedan registrarlas en ASOLRIOJA. El plazo se cerró el pasado 31 de agosto con objeto de agilizar los controles que ECCYSA está realizando para asegurar el correcto funcionamiento de la marca de calidad. ●

Se crea la tarjeta del olivicultor como sistema de control de la trazabilidad

La DOP 'Aceite de La Rioja' ha puesto en marcha la tarjeta del olivicultor para la presente campaña 2005-2006. Un novedoso método de control de la trazabilidad de la producción oleícola que está acogida a la citada marca de calidad.

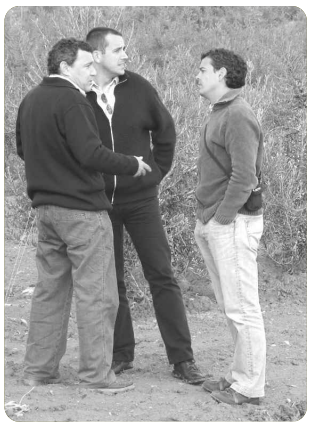
Ésta presenta la forma de una tarjeta de crédito, aunque, en vez de una banda magnética, lleva incorporado un chip que contiene nombre y apellidos del agricultor, el número de registro asignado por ASOLRIOJA cuando solicitó la inscripción en la DOP 'Aceite de La Rioja' y el cupo de oliva que puede molturar bajo el amparo de la Denominación.

Todo agricultor inscrito en la citada marca de calidad deberá presentar la tarjeta en el trujal cuando vaya a molturar la oliva. Los técnicos de almazara la pasarán por un lector de proximidad, que registrará cada uno de los pesajes que haga, descontando del cupo permitido los kilos correspondientes. Los datos registrados serán volcados a una base de datos centralizada en las oficinas del órgano gestor de la Denominación, ASOLRIOJA, que tendrá acceso a ellos en tiempo real.

Se trata de un sistema informatizado totalmente innovador, ya que hasta la fecha ningún organismo lo ha utilizado para realizar controles de trazabilidad de DOPs o IGPs en los distintos sectores agroalimentarios. ●

Kel Grupo Alimentario presenta los resultados preliminares de los proyectos de I+D que desarrolla con la Universidad de La Rioja

Kel Grupo Alimentario aprovechó la fiesta de la recolección, que celebró por segundo año consecutivo el pasado 4 de noviembre, para dar a conocer los resultados preliminares de los proyectos de I+D que desarrolla desde hace un año con la Universidad de La Rioja. Estos hacen referencia al comportamiento de las variedades arbequina, koroneiki, arbosana y redondilla en la finca 'El Espartal', dispuesta en cultivo superintensivo.



José Miguel Navaridas (a la Izq.) con responsables de Ingeniería Feydo en 'El Espartal'.

De los estudios realizados por el equipo investigador que dirige José Miguel Peña Navaridas, profesor de Ingeniería Agroforestal de la UR, se desprende que arbequina y redondilla han resistido mejor las heladas del invierno, llegando a soportar temperaturas de -8º sin sufrir daño alguno. En lo que respecta a la maduración y producción, redondilla ofrece una aceituna de mayor tamaño que el resto y madura rápidamente; arbequina y arbosana, cuyos frutos son de tamaño medio, aportan una producción cuantiosa y regular aunque la primera madura antes; koroneiki presenta una maduración intermedia y menor tamaño de aceituna.

La empresa riojana todavía no ha decidido por qué variedades decantarse para plantar las 150 hectáreas que todavía le quedan por cultivar. Su elección atenderá a criterios comerciales, pero todo apunta a que, en 'El Espartal', se cultivarán en mayor o menor medida las cuatro variedades para la elaboración de aceites de calidad.

Asimismo, el estudio de las variedades ha proporcionado información sobre la poda y la conducción de árboles en cultivo superintensivo.

En este sentido, los investigadores de la UR han seguido la evolución de los olivos después de regar una parte del campo el doble de lo normal y, la otra, con un 60 por ciento menos de agua de la habitual. Ambas operaciones fueron exitosas.

En la fase de crecimiento de los árboles, en junio y septiembre, los olivos soportaron mejor el sobre-riego, mientras que en julio y agosto fue más eficaz el riego deficitario. Los investigadores han detectado la importancia del factor suelo en el aprovechamiento eficiente del agua. Además, entienden que conjugar ambas estrategias favorecerá un mayor crecimiento de la planta y la máxima producción en cantidad y calidad con el mínimo gasto de agua y nutrientes.

DOS AÑOS MÁS DE ESTUDIO

Según ha confirmado José Miguel Peña Navaridas, el estudio, que se prolongará por dos años más, se centrará a partir de ahora en comprobar la rapidez con la que entra en producción cada variedad así como la producción real de la finca. Además de seguir estudiando el comportamiento agronómico de rendondilla, arbequina, arbosana y koroneiki, analizarán las características del aceite resultante. La relación entre la calidad del producto y los manejos del agua de riego será otro de los parámetros a evaluar.

Mediante dichos estudios se solventarán las carencias de información existentes hasta la fecha acerca del potencial de estas variedades dispuestas en marco de plantación superintensivo en suelo riojano. Este motivo que impulsó a Kel Grupo Alimentario y a la UR a suscribir un convenio marco de colaboración el año pasado.

Normas básicas de recolección

Con objeto de asegurar un correcto proceso de recolección, ASOLRIOJA propone unas normas básicas para evitar que la oliva se deteriore en esta fase de la elaboración del aceite.

•La oliva se cosechará en el momento óptimo de maduración, ya que es contraproducente molturar aceituna muy verde o muy madura. Cuando es verde, se obtienen aceites frescos, pero con mucha acritud, elevada humedad, peor conservación y menor rendimiento. Si la oliva está demasiado madura, el aceite resultante es plano y, en ocasiones, se deteriora más rápido.

•Durante la cosecha se utilizarán los métodos menos agresivos con el fin de no dañar el fruto. De las técnicas manuales, las más apropiadas son la recolección a peine o por ordeño. De los procesos mecanizados, se recomienda el vibrador por inercia y/o bastones.

•Hay que evitar recoger oliva del suelo y, en ningún caso, mezclarla con la aceituna de vuelo. Asimismo, no se deben recoger los frutos dañados por golpes, plagas o enfermedades, pues, de un producto con estas características, es imposible obtener aceite de oliva virgen extra.

•El transporte a la almazara debe realizarse en recipientes limpios y que transpiren, como barquillas fruteras, palets pequeños o remolques que no estén cargados en exceso. El uso de sacos de plástico o tela favorecen la pronta fermentación de la aceituna produciendo una pérdida de calidad en el proceso.

•Si se quiere hacer aceites monovarietales, se recomienda separar la oliva por variedades durante el proceso de recolección, ya que después será más complicado y la aceituna sufrirá manipulaciones innecesarias que pueden deteriorar su calidad.

•La oliva deberá molturarse el mismo día de la recolección para que no pierda cualidades. Así, se evitarán los tiempos de espera y no se harán montones con el fruto en los patios de las almazaras.

La oliva debe estar sana.

Pedro M. Sáez Rojo, en su despacho de la Consejería.

"La calidad es el principal aval de nuestras producciones"

El director del Instituto de Calidad, Pedro Sáez Rojo, hace un balance positivo del primer año de funcionamiento de la DOP

Las nuevas campañas de promoción, la puesta en marcha del plan estratégico y la Ley de Figuras de Calidad son algunos de los aspectos que determinarán el futuro inmediato de la Denominación de Origen Protegida 'Aceite de La Rioja'. Como director del Instituto de Calidad de La Rioja, Pedro Sáez Rojo nos habla sobre la marcha de la marca de calidad de nuestro aceite.

¿CUÁL ES EL BALANCE DEL PRIMER AÑO DE FUNCIONAMIENTO DE LA DOP 'ACEITE DE LA RIOJA'?

El balance es muy positivo, ya que hemos detectado un alto interés por parte de los olivicultores y las almazaras y se ha conseguido que una gran parte de los productores se inscriban en la Denominación. Esto nos hace augurar grandes perspectivas de crecimiento para esta DOP.

¿EN QUÉ ASPECTOS SE HARÁ ESPECIAL HINCAPIÉ PARA ESTA CAMPAÑA QUE COMIENZA?

La calidad es el principal aval de nuestras producciones, especialmente de aquellas que están amparadas por un sello de garantía. En el caso concreto del Aceite de La Rioja, partimos de la calidad unida al origen y a unas excelentes cualidades organolépticas.

¿HAY PREVISTAS NUEVAS ACCIONES DE PROMOCIÓN?

Desde la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico ya estamos trabajando con la DOP para realizar diversas acciones de promoción. Entre ellas, cabe destacar la presentación a nivel nacional de los aceites de la campaña 2005-2006 a los medios de comunicación nacionales especializados. Además el Aceite de La Rioja estará presente en Alimentaria 2006 por primera vez como producto amparado por la DOP y, como en años anteriores, participará en la feria de productos ecológicos más importante del mundo, Biofach 2006. Y por supuesto, se incluirá en todas las acciones promocionales de la Consejería y PRORIOJA.

ACTUALMENTE, SE ELABORA UN PLAN ESTRATÉGICO PARA LA FIGURA DE CALIDAD, ¿EN QUÉ BENEFICIARÁ AL SECTOR?

En una denominación que está comenzando es muy importante la planificación estratégica. El diagnóstico, un análisis DAFO y unas correctas estrategias de desarrollo progresivo son fundamentales para un correcto y exitoso desarrollo posterior. Esta planificación, junto al crecimiento ordenado y los controles rigurosos del producto deben estar claramente definidos. El propio sector se beneficiará de una correcta planificación, vinculada al crecimiento de las producciones, a la potenciación de la calidad y a la adecuada promoción y comunicación de la marca. Todos saldrán beneficiados.

¿SE HAN OBTENIDO YA LOS PRIMEROS DATOS?

La redacción del plan estratégico no ha finalizado, aunque muy pronto veremos el documento. No obstante, plantea un estudio muy detallado sobre los mercados objetivos y los canales más adecuados de comercialización, que son dos de los aspectos en los que es necesario hacer una mayor incidencia.

¿CÓMO AFECTARÁ LA NUEVA LEY DE FIGURAS DE CALIDAD A LA DOP 'ACEITE DE LA RIOJA'?

La Ley de Figuras de Calidad es el instrumento que todas las marcas de calidad de La Rioja estaban esperando, en cuanto a que persigue la ordenación de los sectores, la consagración de los Consejos Reguladores, el protagonismo de la calidad y un adecuado régimen sancionador que preste suficientes garantías a los operadores inscritos y a los consumidores. La separación de funciones entre la gestión y el control externo es una cuestión clave que refuerza la imagen de rigor y prestigio de nuestras marcas, y el Aceite de La Rioja no será una excepción.

¿CUÁLES SERÍAN LAS VENTAJAS E INCONVENIENTES DE CREAR UN ENTE PÚBLICO COMO ÓRGANO GESTOR? ¿Y UNO PRIVADO?

Las dos opciones son perfectamente asumibles; ahora bien, siendo realistas, yo apuesto por órganos de gestión privados, dedicados fundamentalmente a la promoción, divulgación, formación..., dejando a la Administración las tareas más 'administrativas': registros, certificación y potestad sancionadora. Debe quedar bien claro, por supuesto, que la Administración, en este caso la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico, siempre va a estar vigilante y pendiente del buen funcionamiento de los órganos de gestión, pero creo que los sectores son los mejores conocedores de la realidad de una denominación y la administración debe ejercer su papel de asesoramiento y apoyo cuando le sea requerido.

¿QUÉ FUTURO LE AUGURA A LA DOP 'ACEITE DE LA RIOJA'?

El futuro de esta Denominación es muy atractivo, porque parte de un hecho irrefutable: un producto de gran calidad, buenos profesionales, grandes inversiones y una marca con el apellido Rioja, que son todo un seguro de vida para una marca de calidad.

12 empresas alimentarias riojanas que no pertenecen al sector oleícola comercializan aceite de oliva virgen extra con marca propia

Bajo la creencia de que vino y aceite hacen un maridaje perfecto, muchas bodegas riojanas se han introducido en mercados oleícolas con el fin de diversificar su producción. Una tendencia en alza que también se extiende a otras empresas del sector agroalimentario. De las veintiuna marcas inscritas en la Denominación de Origen Protegida 'Aceite de La Rioja', doce pertenecen a compañías cuya principal actividad no se centra en el ámbito del aceite de oliva.

Con la creación de la DOP, el número de empresas que han apostado por el producto se ha incrementado. Del sector del vino, se han sumado la bodega alavesa Ladrón de Guevara con el aceite 'Barón Ladrón de Guevara' y Bodegas y Viñedos Tritium con 'Tritium' y 'Valpierre'. Asimismo, la empresa jarrera Rioja Cheese ha registrado 'Autrigón'; un grupo de agricultores de Cabretón, 'Pagos de Añamaza'; y un agricultor de Cordovín, 'Familiar Villar Santa María'.

Las seis marcas restantes que no pertenecen a almazaras son propiedad de bodegas, cooperativas agrarias, compañías alimentarias y de otros ámbitos, aunque en mayor parte del sector bodeguero. Algunas de ellas cuentan con años de experiencia, como Viña Ijalba que, tras una década produciendo vino, decidió introducirse en el mercado del aceite de oliva hace cinco campañas. No obstante, la gran mayoría se inició en la comercialización de aceite escasos años atrás. Entre las marcas más recientes, 'Lealtanza' de Bodegas Altanza en Fuenmayor, 'Fresno' de los Hermanos Fresno Riaño de Sajazarra, 'Arzobispo Diego de Tejada' de Bodegas Nestares Eguizábal en Alfaro, 'Lectus' de Kel Grupo Alimentario en Quel y 'Gantenea' de Interlan Servicios 2000 de Amorebieta (Vizcaya).

Las plantaciones de arbequina están ubicadas en el término municipal de Galilea.

Bodegas Altanza (Fuenmayor). Año 2001. Después de tres campañas produciendo vino, sus directivos se reúnen para debatir la posibilidad de iniciarse en el cultivo del olivo. Al ver las grandes posibilidades de crecimiento del sector oleícola en La Rioja, deciden compatibilizar ambos cultivos. Ese mismo año, plantan 50 hectáreas en el término municipal de Galilea. Para gestionar su funcionamiento, crean Finca Barbarés.

Año 2004. Bodegas Altanza saca al mercado las primeras 8.000 botellas de 1/2 litro de 'Lealtanza', un aceite de oliva virgen extra ecológico elaborado al cien por cien con variedad arbequina. En sólo un año, el producto genera una fuerte demanda en el ámbito nacional y empieza a introducirse, aunque tímidamente, en el gigante asiático, China.

"El aceite riojano es un producto con muchas posibilidades" afirma Óscar Martínez, gerente de Finca Barbarés. "Es diferente a todos los demás, ya que tiene mayor aroma y muchas más sensaciones gustativas". La confianza en el producto empieza a dar sus frutos para esta bodega riojana, que se muestra como referente claro de que la comercialización de aceite es una alternativa viable para las empresas alimentarias.

DOS PRODUCTOS MUY COMPATIBLES

Para el directivo de Bodegas Altanza, "vino y aceite son productos muy compatibles. Nosotros utilizamos los mismos canales de comercialización para ambos. En el caso del vino, producimos reservas y grandes reservas de Rioja. En el del aceite, un aceite de oliva virgen extra ecológico de calidad. Los dos son productos muy difíciles de comercializar, puesto que van destinados a media y alta hostelería y a tiendas 'delicatessen', es decir, clientes de un gusto exquisito".

Aceite 'Lealtanza'.

FICHA TÉCNICA DEL ACEITE

Categoría: Virgen extra.
Tipo: Ecológico.
Variedades: arbequina
Sellos de Calidad: DOP 'Aceite de La Rioja y Agricultura' Ecológica
Marca única, envasado en botellas de cristal de 1/2 litro.
Cultivado en finca Barbarés de Bodegas Altanza (Galilea).
Perfil de cata:
A nariz: hierba fresca, plátano maduro y pastel.
A paladar: suave, muy dulce, con ausencia de acritud, redondo y largo.

Bodegas Altanza genera una gran demanda en el mercado nacional en su primera campaña con 'Lealtanza'

A la dificultad que entraña introducirse en cualquier mercado, se suma la fuerte competencia que suponen los aceites de otras comunidades para el alimento riojano, especialmente los catalanes y aragoneses, debido a que, en algunos casos, se elaboran con las mismas variedades que en La Rioja y también van destinados a mercados de alta gama.

No obstante, pese a que el cultivo todavía no es rentable para Bodegas Altanza debido a que empezaron a comercializar la campaña anterior, sus directivos se muestran convencidos del éxito del producto. Así, desde que se embarcaron en este proyecto en el año 2001, han destinado más esfuerzos al cultivo del olivo, incrementando la superficie que plantaron inicialmente, entre otras acciones.

Bodegas Altanza tiene las instalaciones en Fuenmayor.

70 HECTÁREAS DE ARBEQUINA

Actualmente, Finca Barbarés cuenta con 70 hectáreas de olivo de variedad arbequina ubicadas en el término municipal de Galilea. Las plantaciones están dispuestas según el sistema intensivo de cultivo, con un marco de plantación de 6 por 4 metros. Para el mantenimiento de los árboles, se aplica el sistema de riego por goteo. El resto de labores culturales, de poda y recolección también se realizan de forma totalmente mecanizada, aspecto que permite obtener la máxima rentabilidad económica.

Además, en el cultivo del olivo, las bodegas tienen la ventaja de poder utilizar la misma maquinaria agrícola que emplean para la producción de uva, como la vendimidora y otras máquinas necesarias para el resto de trabajos que se realizan en el campo. Asimismo, al requerir viña y olivo métodos de laboreo similares, sus técnicos poseen de antemano las nociones básicas para el cuidado apropiado de las plantaciones.

CHINA, CLIENTE POTENCIAL

Entre las perspectivas de futuro de Bodegas Altanza figura el propósito de seguir aumentando la plantación, "pero sin prisas", según puntualiza el gerente de Finca Barbarés. "Creemos y hemos apostado por este producto, así que continuaremos trabajando para que el aceite de oliva se convierta en una alternativa sólida al vino que hoy en día comercializa la bodega".

De momento, para el año 2006, "se prevé un fuerte aumento de las ventas y de la producción de aceite". Así lo afirma Óscar Martínez. Además, "en el mercado nacional tenemos una gran demanda, al igual que está ocurriendo en el de exportación, donde nuevamente China se abre como cliente potencial".

En su batalla por abrir nuevos mercados, 'Lealtanza' cuenta con el sello de la Denominación de Origen Protegida 'Aceite de La Rioja' como valor añadido a su calidad contrastada.

Una productora de vinos de alta gama

En 1998, se constituye en Fuenmayor Bodegas Altanza, empresa que se caracteriza por la producción de vinos de alta gama. Del millón de botellas que comercializa al año, la gran mayoría son de reserva y gran reserva. Se trata de un producto elaborado íntegramente con variedad tempranillo, un vino muy típico de La Rioja, pero con toques de modernidad en lo que respecta al color, al grado y a la estructura.

El 40 por ciento de la producción va destinada a exportación y el resto al mercado nacional.

Ubicada en la carretera nacional 232 a su paso por la localidad riojana de Fuenmayor, realiza visitas guiadas todo el año. Durante el recorrido muestra las instalaciones y técnicas de elaboración. Además, celebra cursos de cata impartidos por expertos con horario flexible a concretar con la oficina.

FICHA TÉCNICA DE LA BODEGA

Año de constitución: 1998

Productos que comercializa:

Vinos: 'Lealtanza' (reserva, gran reserva, 2001 y rosado) y 'Altanza'.

Aceite ecológico: Lealtanza.

Actividades que realiza: visitas guiadas y cursos de cata impartidos por expertos en horario flexible a concretar con la bodega.

Dirección: Ctra. Nacional 232, Km. 419,5
Fuenmayor (La Rioja).
T. 941 45 08 60/ F. 941 45 08 04
e-mail: altanza@bodegasaltanza.com
www.bodegasaltanza.com

La Cooperativa Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos San Roque de Tudelilla se suma al tren del progreso

Los socios de trujal de Tudelilla no han querido ser ajenos a los profundos cambios que se están produciendo en el sector oleícola riojano. Con el fin de no perder el tren de la evolución, han inscrito la almazara en la DOP 'Aceite de La Rioja' así como una gran mayoría de las parcelas que los agricultores llevan cultivando durante décadas.

Aunque Tudelilla es una localidad conocida sobre todo por cultivo de la viña, goza de larga tradición oleícola. Las instalaciones del trujal datan del 8 de marzo de 1948, fecha en la que también se constituyó la Sociedad Cooperativa Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos San Roque, de la cual forma parte. Por aquel entonces, eran muchos los agricultores del pueblo que tenían olivos pero, hacia la década de los 70, coincidiendo con la crisis del cultivo en la Comunidad, éstos arrancaron árboles centenarios para sustituirlos por vid.

En la actualidad, un total de 131 olivicultores procedentes de Tudelilla y de la localidad vecina de Bergasa molturan sus cosechas en el trujal del pueblo cuando llega la campaña. El número de agricultores se ha mantenido estable, produciéndose escasas modificaciones por el cambio de padres a hijos. La extensión de hectáreas plantadas tampoco ha variado, así que la mayoría de las plantaciones son de olivos centenarios que han ido pasando de generación en generación, aspecto que favorece, en opinión de los miembros del trujal, la obtención de un buen aceite que gusta a los socios.

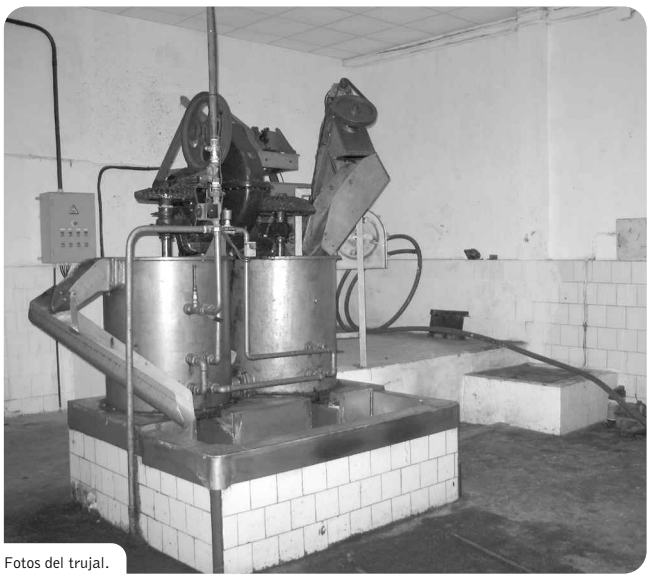
Foto exterior del trujal que empezó a molturar en 1948.

UN ACEITE MUY RIOJANO

Durante la pasada campaña, los agricultores de Tudelilla molturaron casi 58.600 kilos de oliva. Con un rendimiento superior al 24 por ciento, obtuvieron más de 14.000 kilos de un aceite muy riojano, al estar elaborado casi exclusivamente con variedades autóctonas. De hecho, lleva en torno a un 65 por ciento de redondilla, un 20 por ciento de royuela, un 10 por ciento de machona y el 5 por ciento restante de empeltre.

Para la elaboración del alimento, utilizan el tradicional sistema de prensas, dotado con un molino de acero inoxidable, batidoras y prensa hidráulica con capachos. Se trata del mismo sistema que se instaló en la almazara cuando ésta se puso en marcha hacia mediados del siglo pasado, aunque con alguna que otra mejora.

La pasada campaña los socios introdujeron las reformas más importantes que se han acometido en la historia del trujal. Así, los rulos fueron sustituidos por un molino triturador y también se asfaltó el patio interior en el que se realiza la recepción de la aceituna y se reformó la estructura del tejado que presentaba avanzados síntomas de deterioro.


Fotos del trujal.

CAMBIOS LENTOS

Al igual que sucede en la mayoría de las almazaras riojanas, los procesos de cambio

FICHA TÉCNICA DEL TRUJAL

Nombre: Sociedad Cooperativa Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos San Roque

Fecha de constitución: 8 de marzo de 1948

Dirección: Martínez Grandes 5. Tudelilla

Teléfono: 941 152 163

Fax: 941 152 047

Número de socios y usuarios: 131

suelen ser muy lentos en la Sociedad Cooperativa Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos San Roque de Tudelilla, ya que requieren el consenso de todos los socios. Además, las mejoras son sufragadas íntegramente por los mismos y no siempre disponen del presupuesto necesario para realizar inversiones importantes.

Por el momento, los miembros del trujal no llevarán a cabo nuevas reformas. Aunque reconocen que el sistema continuo de molturación supondría un ahorro importante de mano de obra entre otras ventajas, no existe intención de cambiarlo. No obstante, en un futuro o si se produce una avería irreparable en la maquinaria actual, optarán con toda seguridad por el sistema continuo de extracción, que ya se utiliza en más del 95 por ciento de las empresas españolas.

Así, la Sociedad Cooperativa Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos San Roque de Tudelilla se adaptará poco a poco a las novedades del sector e irá mejorando las infraestructuras del trujal para ofrecer a sus socios el mejor aceite de oliva virgen extra. La DOP 'Aceite de La Rioja' supondrá un valor añadido para el producto que se elabora en la almazara. ●

La tuberculosis, una bacteria letal para el olivo

La tuberculosis del olivo es una enfermedad que afecta a todos los países olivareros. Aunque no se caracteriza por causar graves daños en el cultivo, cuando la infección está muy extendida, las consecuencias son irreversibles para el árbol. Además, en España, ha llegado a provocar la pérdida del setenta por ciento de la cosecha potencial, convirtiéndose así en una bacteria letal para esta planta mediterránea.

IDENTIFICACIÓN Y SÍNTOMAS

La tuberculosis o 'pseudomonas savastanoi', según su acepción científica, también es conocida entre los agricultores como roña, verrucosis, suro, verrugas, tumores o agallas del olivo en función de la región de origen. Se trata de una bacteria de tipo criptógrama que pertenece al orden de las eubacteriales y a la familia de las pseudomonadáceas. Su forma es alargada, de extremos redondeados y con unos cuatro cilios polares, y su tamaño, de 1,2 a 4,5 por 0,4 a 0,8 micras.

Los síntomas de la enfermedad son reconocibles a simple vista, ya que su presencia se aprecia en todas las partes del árbol, a excepción de flores y frutos, donde el ataque es menos frecuente. Por el contrario, las ramas de dos a tres años son los órganos que padecen los principales daños. En ellas, comienzan a formarse los tumores que, al principio, son pequeños, verdes y de superficie lisa. A medida que transcurre el tiempo, se lignifican y el tamaño aumenta hasta alcanzar la dimensión de una nuez. Entonces, los tumores son duros, leños, con superficie irregular y unas grietas cada vez más profundas. Si bien es cierto que las verrugas se presentan en la mayor parte de las ocasiones de forma aislada, a veces, cuando están próximas unas de otras, se juntan.

CONDICIONES Y DESARROLLO

El proceso de formación de los tumores continúa de un año para otro. Dicho proceso se detiene en periodos de reposo y no retoma su actividad hasta que las condiciones son favorables para el desarrollo de la bacteria. Con 25º de temperatura y una humedad ambiente superior al 80 por ciento, 'pseudomonas savastanoi' encuentra su hábitat ideal. Sin embargo, la mayoría son capaces de sobrevivir, aunque no se extiendan, a climas adversos.

Las bacterias se aposentan en la superficie de ramas y hojas, sobre todo, en verrugas con tejidos vivos. Aprovechan las rupturas producidas por el propio crecimiento del árbol o por agentes externos para extenderse a las distintas partes del olivo. La lluvia y el viento son agentes que favorecen la rápida propagación, así como los insectos, que las transportan de unas zonas a otras, y el hombre al realizar la recolección.

Las bacterias aprovechan las heridas de la corteza para penetrar en el olivo y transmitirse a través de los vasos, en ningún caso de los tejidos, originando tumores secundarios. Su período de incubación dura de uno a tres meses en función de las condiciones ambientales.

El desarrollo de la bacteria no afecta de igual forma a todas las variedades de olivo. Así, picual y arbequina son las más resistentes frente a manzanilla y cornicabra. Por su parte, negral, empeltre, zorzaleña, verdial, hojiblanca, lechín, cornicabra parda, gordal o blanqueta, entre otras, presentan una resistencia media a la enfermedad.

DAÑOS Y MEDIOS DE LUCHA

Cuando el ataque es fuerte, se produce el secado de las ramas e, incluso, de todo el árbol.

La poca oliva que producen es de muy mala calidad y los aceites obtenidos, de poco rendimiento y con sabores extraños. No obstante, el fruto suele caer al suelo por falta de nutrición.

Combatir la tuberculosis es una tarea difícil y costosa, por eso se recomienda tomar una serie de medidas preventivas directamente relacionadas con la recolección y diversas labores culturales. Así, se aboga por no utilizar el vareo como método de recolección, ya que causa muchas heridas. Como alternativa, se propone el ordeño o la recolección a mano.

Respecto a la poda, la opción más aconsejable es dejar los olivos enfermos para el final,

Síntomas de tuberculosis.

evitando que se transmita la bacteria a los árboles sanos. Una vez finalizada la labor, los instrumentos usados deben desinfectarse mediante algún tipo de disolución concentrada. Asimismo, las ramas cortadas de árboles afectados se quemarán en la misma plantación, a ser posible en tiempo seco, pues la humedad favorece la propagación de la tuberculosis.

Fuente: "Enfermedades y plagas del olivo". Faustino de Andrés Cantero. Riquelme y Vargas Ediciones, S.L. Jaén. 1997.

infolivo rioja

Edita/ *Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico*
Realiza / *Oficina del Olivo*
Depósito Legal: *LR-267-2003*
ISSN / *1696-7453*

Soltec saca al mercado un nuevo contenedor para la recolección de la oliva

Varias empresas riojanas lo utilizan en la presente campaña con carácter experimental

La empresa de Fuenmayor Soltec 2000 S.L. ha sacado al mercado un nuevo contenedor para realizar el transporte de la oliva a la almazara que, además, sirve de botellero para almacenar el producto que los trujales tienen en 'stock'.

Su uso implica una mejora en el proceso de elaboración del aceite, pues evita la pronta fermentación que experimenta la aceituna almacenada en sacos y otros utensilios cuando sufre tiempos de espera antes de ser molturada.

"La iniciativa surge por la petición de un cliente extremeño, que solicitó los contenedores metálicos que fabricamos para las bodegas, pero adaptados a las necesidades del sector aceitero" cuenta José María Tejeiro, gerente de Soltec.

"Entonces, comenzamos a estudiar diferentes fórmulas para que, cuando se realiza el transporte y la descarga de la cosecha, la aceituna no se dañe ni se deteriore."

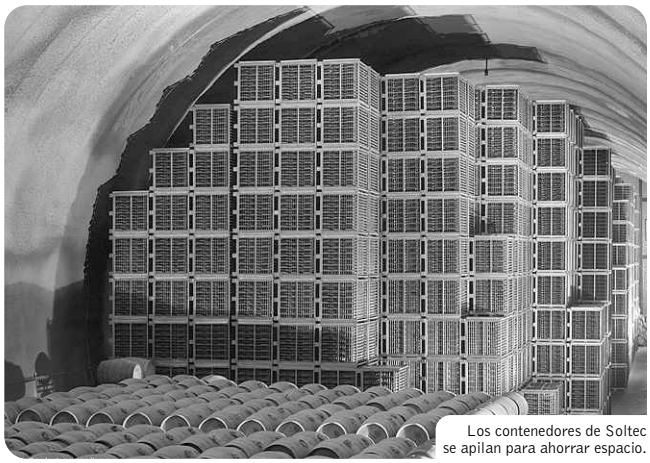
El contenedor, que posee forma cúbica piramidal, está totalmente elaborado en acero, con una protección de zincado bicobromado de color dorado. La malla interior que contiene la aceituna permite la aireación del fruto. Con una dimensión de 1 m³ aproximadamente, es capaz de albergar hasta 850 kilos de oliva cuando hace la función de contenedor y casi 900 botellas de medio litro y 588 de 750 centilitros si su uso se destina al almacenamiento.

Además, se pueden apilar unos encima de otros hasta cuatro alturas mediante un proceso mecanizado desconocido hasta la fecha en nuestra Comunidad Autónoma, solventado los problemas de espacio que se crean en los trujales. Soltec oferta dos tipos de productos muy parecidos, cuyos precios oscilan entre 182 y 198 euros por unidad si sólo se desea contenedor, y entre 192 y 225 euros si se quiere que también cumpla funciones de botellero.

Para adaptarlo de un uso a otro, basta con mover una palanca que hace que la superficie, ligeramente inclinada cuando se produce la descarga de la oliva, adopte posición paralela al suelo. Asimismo, se colocan unas "mallas metálicas" que sirven de estantería para almacenar los diferentes envases de aceite elaborado durante la campaña.

Actualmente, Almazara Ecológica de La Rioja, la empresa Kel Grupo Alimentario, el trujal de Santa Eulalia Bajera y Agrícola La Maja de Mendavia utilizan dicho contenedor con carácter experimental. Según afirma José María Tejeiro, "de momento, estamos probando su funcionamiento. A medida que vayan surgiendo posibles carencias, lo iremos mejorando. Se trata de un producto totalmente innovador, puesto que no hay otro similar en el mercado. Sin embargo tenemos como aval el éxito con el que se ha implantado su homólogo en las bodegas para realizar la vendimia".

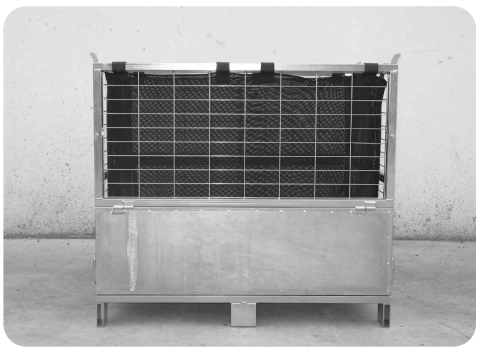
Aunque es complicado cambiar los hábitos de las personas, "el que busca calidad se inclina por el uso de estos contenedores.



Los contenedores de Soltec se apilan para ahorrar espacio.

Al fin y al cabo, si le queremos dar un valor añadido a nuestro aceite habrá que cuidar al máximo la oliva en cada uno de los procesos de elaboración del aceite. Además, este producto tiene el valor añadido de ser útil tanto como método de transporte como de almacenamiento".

El saco, el más utilizado

El saco es el utensilio más utilizado para almacenar la oliva cuando se realiza el transporte del fruto a la almazara tras la recolección. Sin embargo, dista mucho de ser el más idóneo. Debido a la escasa transpiración del material, la aceituna se deteriora con rapidez y experimenta la temida fermentación, repercutiendo negativamente en la calidad final de los aceites hasta el punto de perder la categoría de virgen extra.

Así, para el transporte de cargas pequeñas se recomienda el uso de cajas de plástico, resistentes y lavables. Hablamos de la típica barquilla frutera de 15 ó 20 kilos de capacidad. Por el contrario, cargas mayores requieren la utilización del remolque de tractor o camión basculante, sin que lo recolectado supere el metro de altura para evitar aplastamientos, u otros métodos que favorezcan la transpiración de la oliva, como el nuevo contenedor del Soltec.