

Publicaciones



MANUAL SOBRE LA APLICACIÓN DE LA CONDICIONALIDAD EN LA RIOJA

Edita: Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural
2010. 120 páginas
Gratuito

Este manual recoge los requisitos que deben cumplir los agricultores y ganaderos riojanos, en cuanto a técnicas de cultivo y gestión de sus explotaciones, para percibir de forma íntegra las ayudas de la PAC. Estas normas son de obligado cumplimiento desde esta campaña 2009-2010. La publicación está estructurada en cinco áreas de información: en la primera se abordan aspectos generales sobre la condicionalidad (qué es, quién debe cumplirla, dónde se aplica); en la segunda, se resumen, en forma de fichas, los diferentes requisitos legales de gestión que se exigen en la producción agraria y ganadera; en la tercera, se repasan las buenas condiciones agrarias y medioambientales en que deben mantenerse las tierras agrarias; en la cuarta, se abordan cuestiones como la gestión, control y asesoramiento de las explotaciones agrarias; y, finalmente, se incluyen una serie de anexos con información de interés para el sector. Además del manual en papel, se puede acceder a esta información en la página web del Gobierno de La Rioja: www.larioja.org/agricultura, donde se irán actualizando los contenidos referidos a la aplicación de la condicionalidad en La Rioja.

24



LA RIOJA AGRICULTURA, CULTURA DE LA TIERRA

DOP Aceite de La Rioja, IGP Chorizo Riojano, DOC Rioja, DOP Queso Camerano
Folletos
2010. 12 páginas
Gratuito

Dentro de la campaña de promoción “La Rioja Agricultura, Cultura de la Tierra”, se han editado cuatro folletos para presentar en la feria Alimentaria de Barcelona las marcas de calidad: Denominación de Origen Calificada Rioja, Denominaciones de Origen Protegida Aceite de La Rioja y Queso Camerano e Indicación Geográfica Protegida Chorizo Riojano. Con una apuesta por la tierra y las personas como principal valor de los productos de calidad, la campaña muestra los rostros de agricultores y ganaderos y se apoya en el cultivo y su tradición para enseñar al consumidor las cualidades de estos cuatro clásicos de la gastronomía riojana.