

Logroño, 26 de enero de 2.003

**OPOSICIÓN ITA,s**  
**3 er. ejercicio**

A la vista de la información facilitada, redacte un informe sobre la situación en La Rioja del sector comentado, sus perspectivas de futuro y proponga las líneas básicas de un plan estratégico para dicho sector.

## *El olivar riojano contará con una superficie mayor a 13.000 hectáreas para el año 2010*

ASOLRIOJA, junto con tres consultoras especializadas, ha desarrollado un estudio sobre la situación actual y futura del sector oleícola riojano. Las principales acciones se han centrado en analizar el estado del olivar riojano, el de las almazaras, las dificultades para la comercialización de nuestros aceites y en establecer una previsión.

Así, durante los meses de julio y agosto, se ha realizado el trabajo de campo acudiendo a diversas fuentes, tales como olivicultores, elaboradores de aceite de oliva de La Rioja, responsables de tiendas gourmet, restaurantes, elaboradores con experiencia en exportación y comercializadores.

### **RÁPIDO INCREMENTO DE LA SUPERFICIE**

El estudio de mercado refleja que la superficie de olivar cultivado ha experimentado un rápido crecimiento en los últimos tres años. De las 2.945 hectáreas que había en el año 2000 se ha pasado a 4.720 y, según las previsiones, para el año 2010, el olivar riojano contará con una superficie de 13.100 hectáreas.

Este incremento arroja consecuencias de diversa índole. Por una parte, únicamente dos tercios del cultivo están en producción, por lo que la cantidad de oliva recolectada todavía no es demasiado significativa respecto a la superficie. Además, las nuevas plantaciones no están acogidas al régimen de ayudas a la producción oleícola, ya que sólo la superficie de olivar cultivado antes de 1998 goza de este privilegio.

### **REPARTO DESIGUAL DEL TERRITORIO**

El olivo está distribuido de un modo muy desigual por el territorio de la Comunidad Autónoma. El 72 por ciento de las hectáreas se concentran en la Rioja Baja, mientras que, en la Rioja

Alta, apenas hay contabilizadas 47 ha. El contraste no es tan marcado en lo que respecta al tipo de cultivo, puesto que, del total de hectáreas, 2.423 están en regadío y las 2.297 restantes en secano, como muestra el gráfico de esta página.

En lo referente a variedades, la oliva predominante es la redondilla, alcanzando una superficie de más del 42 por ciento sobre el total. Sin embargo, desde la década de los noventa hasta nuestros días, se aprecia un descenso de nuestras variedades autóctonas, tales como la machona, royuela e incluso la propia redondilla, en favor del empeltre y, especialmente, de la arbequina, aceitunas más comunes en otras zonas del Valle del Ebro.

Actualmente, el arbequino ocupa en La Rioja alrededor del 25 por ciento de la superficie, aunque las previsiones indican que, en los próximos años, éste árbol será el de mayor presencia en nuestro olivar.

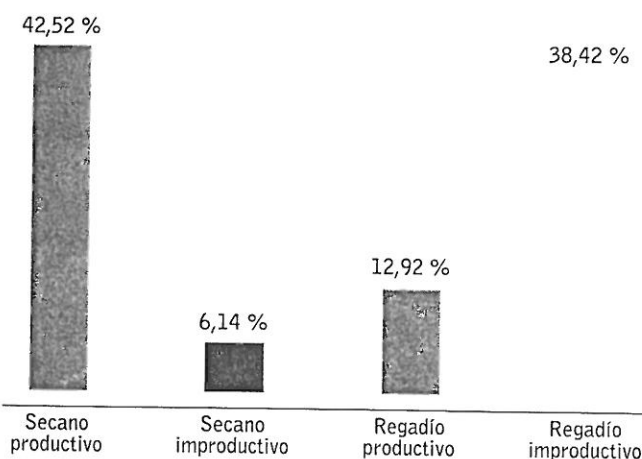
### **COMPROMISO CON EL ENTORNO**

Tras la realización del estudio, también hemos podido apreciar varios rasgos comunes en el tratamiento de las plantaciones. Por norma general, el olivicultor riojano programa la campaña de la aceituna cada año y se muestra respetuoso con el entorno. Más del 70 por ciento realiza labores culturales compatibles con el medio ambiente, al utilizar métodos, herbicidas y fitosanitarios lo menos tóxicos posible, aunque, todavía son minoría los olivicultores que recurren a la lucha biológica, algo más del 5 por ciento.

No obstante, el agricultor riojano muestra interés por aprovechar los avances del sector.

Así, el 80 por ciento de los encuestados ha comenzado o tiene intención de comenzar la modernización y mecanización de su olivar.

Tipo de cultivo	Superficie (Ha)	Porcentaje
Secano productivo	2.007	42,52 %
Secano improductivo	290	6,14 %
Regadío productivo	610	12,92 %
Regadío improductivo	1.813	38,42 %



Tan sólo un 6 por ciento de la superficie se encuentra en secano improductivo, es decir, que el número de plantaciones que no recibe cuidado alguno es minoritario.

El alto porcentaje de regadío improductivo, más del 38 por ciento, se debe a que una parte importante del olivar riojano está en formación.

### **PERFIL DEL OLIVICULTOR**

El estudio de mercado también contempla las características socio-económicas del olivicultor riojano. En cuanto a la edad, casi un tercio supera los 50 años, aunque la mayoría de los agricultores oscilan entre los 35 y los 50.

Respecto al tipo de jornada, un 41 por ciento de los encuestados se dedica íntegramente a la agricultura, mientras que un 42 la compagina con otro tipo de actividad económica, generalmente, del sector servicios. Además, del total de agricultores que trabajan

a jornada completa, gran parte de ellos compagina la olivicultura con otros cultivos, como la vid o los árboles frutales.

En cualquier caso, el porcentaje de personas que se dedica en algún grado a la olivicultura ha experimentado un crecimiento paralelo a la inesperada plantación de olivos de los últimos años. El dato más preocupante es la escasa formación de los profesionales. Alrededor del 80 por ciento de los grandes olivicultores ni recibe cursos de formación o reciclaje ni está suscrito a publicaciones especializadas del sector. ●

## La producción de aceites de oliva virgen de La Rioja ha alcanzado las 470 toneladas en la última campaña

Entre La Rioja Media y Baja encontramos todas las almazaras de la Comunidad, un total de 15, coincidiendo con las zonas de mayor concentración de plantaciones olivareras. La mayoría de ellas se constituyen como Sociedad Cooperativa, aunque también hay una Sociedad Agraria de Transformación, la SAT Galilea, y una Sociedad Limitada, Almazara Ecológica de La Rioja, S.L.

No obstante, una de las diferencias más importantes de nuestros trujales se haya en el tipo de actividad que realizan. Frente a las 10 almazaras que no envasan el aceite que extraen, hay cuatro que se encargan de todo el proceso, es decir, producen la oliva, elaboran el aceite, lo envasan y lo comercializan. También encontramos el caso atípico de la Sociedad Cooperativa Frutera San Isidro de Igea, que envasa para sus socios, pero no comercializa.

### ADOPCIÓN DEL SISTEMA DE CENTRIFUGACIÓN

El sistema de elaboración del aceite marca otra distinción esencial en los trujales de La Rioja. Todavía son ocho las almazaras que producen el aceite mediante el viejo sistema de prensas, aunque siete ya se han adaptado al de centrifugación de dos fases. Además, es fundamental diferen-

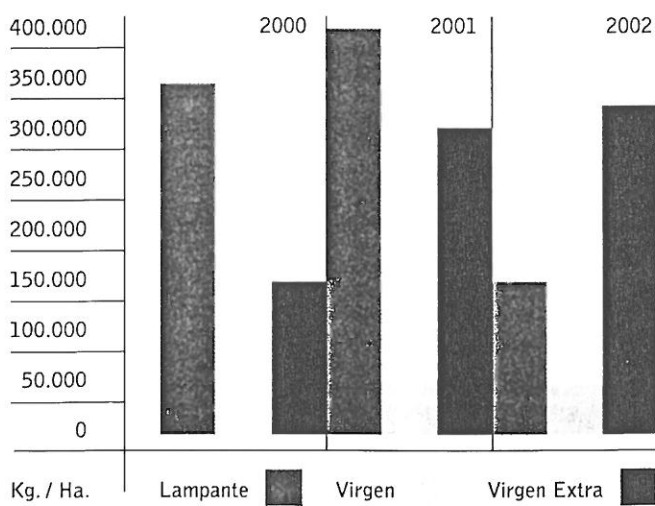
ciar la existencia de una o más líneas, según nos refiramos a un sistema u otro, pues se trata de un elemento cuya relevancia está siendo probada para la calidad final del producto. A este respecto, tan sólo dos de las almazaras riojanas cuentan con más de una línea.

Como dato a destacar, entre los siete trujales más modernizados, se encuentran todas las almazaras que comercializan su producto. Así, se puede afirmar que la mecanización de las instalaciones ha evolucionado de manera paralela a la mejora de la calidad y, por lo tanto, al inicio de la comercialización de los aceites riojanos.

### MÁS ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Desde el año 2000 hasta el 2002, la producción del aceite de oliva virgen ha experimentado un notable incremento en perjuicio del lampante, alcanzando la cantidad de 470 toneladas aproximadamente. Este hecho ha traído consigo mejoras fundamentales para el desarrollo de sector oleícola riojano, puesto que se aprecia un cambio de mentalidad en los profesionales. Así lo demuestra la intención expresada por los encuestados de introducir mejoras y reformar las instalaciones de los trujales.

### PRODUCCIÓN DE ACEITE DE LA RIOJA

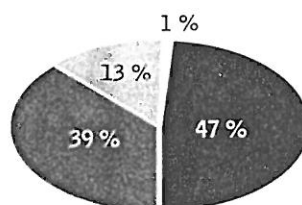


A pesar de contar con mayor número de hectáreas, en el año 2002, la producción de aceite en La Rioja experimentó una nota-

ble bajada, debido a las fuertes heladas de invierno que se produjeron el año anterior en la Comunidad.

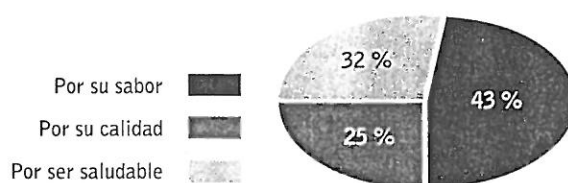
## Los riojanos consideran que el aceite de oliva de La Rioja es de alta calidad pero de escasa accesibilidad

### MOTIVOS POR LOS QUE NO SE CONSUME ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA RIOJA



■ No sabía que se producía aceite en La Rioja  
 ■ Falta de accesibilidad  
 ■ Precio  
 ■ Sabor

### MOTIVOS POR LOS QUE SE CONSUME ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN LA RIOJA



■ Por su sabor  
 ■ Por su calidad  
 ■ Por ser saludable

Para completar el estudio, se ha analizado la demanda de nuestros aceites. Así, una consultora externa ha realizado para la Asociación una investigación exploratoria con el objeto de evaluar el conocimiento y aceptación de los aceites de oliva de La Rioja en nuestra Comunidad. Los datos extraídos coinciden con los nacionales obtenidos por el CI-FA de Granada a través de su Departamento de Economía y Sociología Agraria en el Estudio sobre el Consumo y la demanda de aceite de oliva en España: situación y perspectivas.

### ALTA CALIDAD Y PRECIO

Todos los ciudadanos riojanos que han probado aceite de oliva virgen extra de la Comunidad tienen una concepción muy positiva del producto, valorándolo con una media de 8,7 sobre 10. Según consumidores, responsables de tiendas gourmet y restaurantes, la alta consideración de nuestros aceites radica principalmente en el sabor, considerado como bueno o muy bueno.

A pesar del reconocimiento de la calidad, el precio supone un freno para la compra. El consumidor de estos aceites, de nivel adquisitivo medio, no está dispuesto a pagar más de tres euros por botella, a no

ser que el producto sea ecológico. Aunque los principales obstáculos de la comercialización, además del autoconsumo y de la baja producción, son el escaso conocimiento del producto y la falta de accesibilidad.

### ESCASA ACCESIBILIDAD Y PROMOCIÓN

Un 61 por ciento de los encuestados opina que el aceite de La Rioja no es muy accesible en lo que respecta a los puntos de compra. La mayoría de las ventas se hacen directamente desde las almazaras y en las tiendas de productos gourmet. Las grandes superficies comerciales no disponen, por lo general, de este tipo de alimentos.

Por otra parte, los pequeños establecimientos de alimentación de otras Comunidades con los que se ha contactado han mostrado su desconocimiento ante los aceites de oliva virgen extra de La Rioja.

Ante tal situación, los encuestados han valorado la posibilidad de crear una DOP para nuestros aceites con más de un 9 sobre 10, al considerar tales denominaciones como sinónimos de calidad y garantía. Estos creen que el producto gozaría de mayor promoción y reconocimiento.

## REPORTAJE

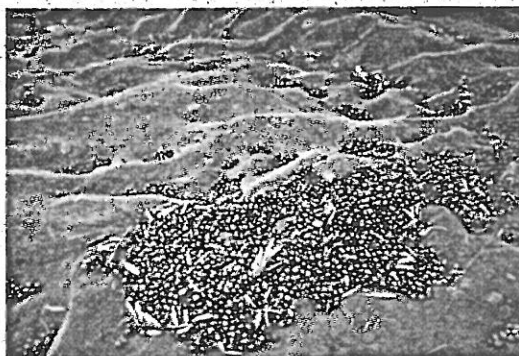
# Olivas sanas y extracción adecuada, factores de calidad

## AGRO

De forma general, la calidad de un producto viene determinada por el conjunto de características propias que permiten apreciarlo como igual, mejor o peor que los restantes de su especie. En el caso concreto del aceite de oliva el patrón que define la calidad viene representado por un zumo oleoso obtenido de aceitunas en perfectas condiciones de madurez, procedentes de un olivo sano; además, la extracción se habrá realizado a partir de un fruto fresco, evitando toda manipulación o tratamiento que altere la naturaleza química de sus componentes tanto a lo largo de dicha extracción como en el transcurso de su almacenamiento.

Los criterios de calidad que generalmente se aplican se refieren a:

**Grado de acidez:** cantidad



de ácidos grasos libres, expresados en ácido oleico. El valor máximo admitido por la reglamentación técnico-sanitaria apto para el consumo humano es de 3,3 g por cada 100g de ácidos grasos. La acidez es una anomalía que tiene su origen principalmente en el mal estado de los frutos, mal tratamiento o mala conservación.

**Índice de peróxidos:** Su valor determina el estado de oxidación e indica el deterioro que pueden haber sufrido ciertos componentes de interés nutricional, como es la vitamina E.

Se mide en meq de oxígeno activo por kg y el valor limitante para el consumo es de 20.

**Absorbancia en el ultravioleta (k270):** Parámetro que se utiliza para detectar los componentes anormales en un aceite virgen y mide la absorbancia de un aceite a la longitud de onda de 270 nm. Generalmente, siempre

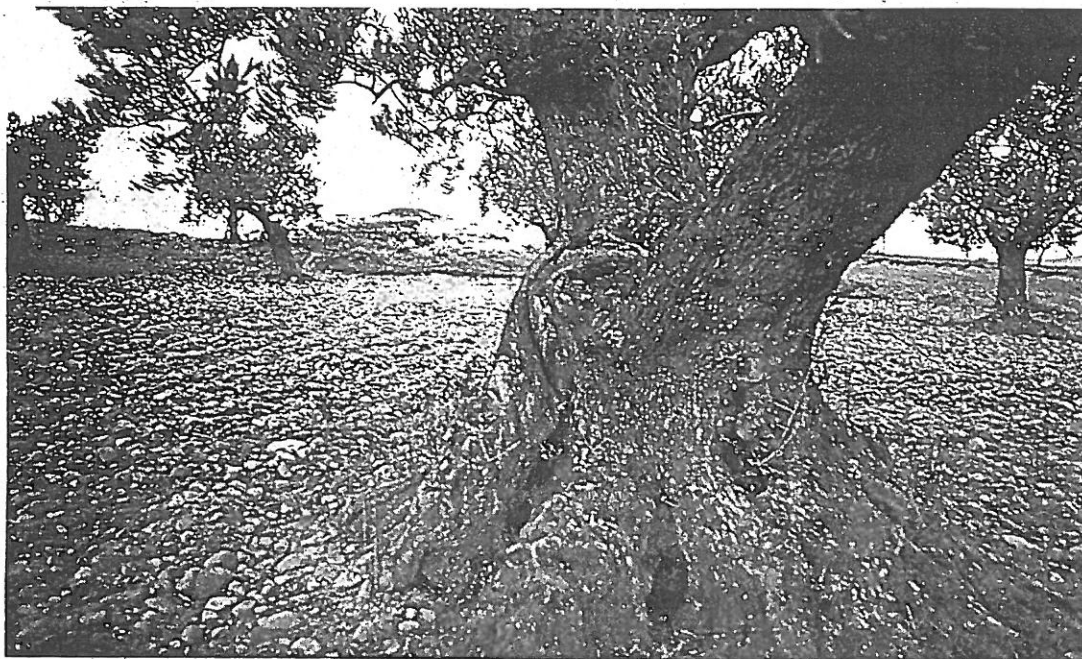
que la extracción se realice a partir de aceituna sana, que no haya sido sometida a ningún tratamiento diferente a las operaciones físicas propias de su extracción, su valor será inferior al límite establecido (0,25).

**Características organolépticas:** conjunto de sensaciones detectables por los sentidos: olor, sabor y color.

Se puede decir que la calidad de un aceite depende fundamentalmente de la variedad y luego de las técnicas de cultivo empleadas y del medio en que se desarrolla el olivar.



## REPORTAJE



## AGRO

Que el olivo está de moda en esta región, parece algo evidente. Hay quien dice que en los últimos tres años se han plantado más de 2.000 hectáreas de olivar, llegando a esta fecha a rondar casi las 5.000 hectáreas frente a las escasas 3.000 que había a finales del año 2000.

No pasan desapercibidas para cualquier caminante por caminos rurales de La Rioja Baja o Media las nuevas plantaciones de olivar. Más árboles por hectárea, plantas de pequeño porte, con gomas para el riego en muchos casos y preparadas para la recolección mecanizada. Nada que ver con las centenarias plantaciones de olivar que forman manchas de alto valor ecológico en Arnedo, Tudelilla, Alcanadre o Ausejo. Dos modelos muy diferentes, en la producción y en la elaboración.

De aquellas viejas plantaciones con mucho marco y en parcelas muy pequeñas hemos pasado a estas modernas plantaciones en marcos reducidos y en grandes fincas en muchos casos. Parcelas con treinta o cuarenta olivos centenarios en la que conviven los negrals con los de oliva redondilla y con los de royal, están dejando paso a parcelas con más de 5.000 olivos de una sola variedad, empelre o arbequina mayoritariamente. De producciones para el autoconsumo familiar y poco más, a producciones para el mercado. Todo un reto del que, en general, los agricultores están al margen.

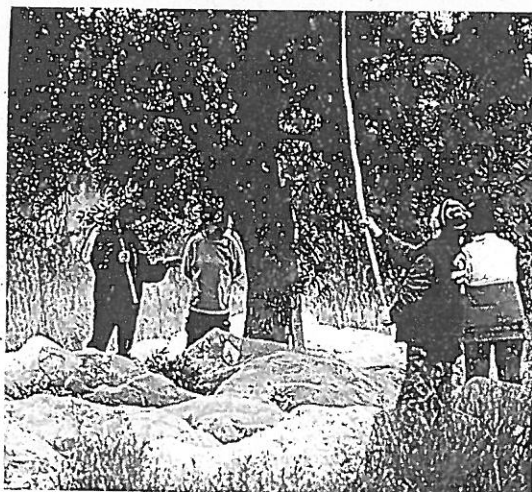
**Cantos de sirena**

Las modernas plantaciones no las realizan los agricultores que a lo más llegan a poner un par de fanegas más al rebufo de los aires que últimamente están animando estas plantaciones. Los modernos olivicultores son empresarios del sector del vino, de la madera o de la construcción que invierten en el sector. Algunos oyeron algún que otro canto de sirena y otros aprovechan el tirón para completar su cartera de inversiones o la gama de productos que ofrecen a los consumidores. De todo hay.

Y al igual que el paisaje es variado en el campo, también lo es

## Un sector en reconversión

Las modernas plantaciones de olivos poco se parecen a los históricos olivares y nada tienen que ver los viejos trujales con las modernas instalaciones de molienda



Las plantaciones intensivas se basan en la alta rentabilidad de la inversión

en la elaboración. Aquí conviven los viejos trujales de ruedas de piedra, capachas y prensas verticales, con modernas instalaciones con extracción por centrifugado. Aquí se sigue produciendo aceite virgen extra y aceite virgen lampante.

Estos son los mimbres con los que construir el futuro del sector, un futuro en el que, para algunos, se multiplica por tres la superfi-

Sería bueno separar el grano de la paja y hacer bien las cuentas del olivar

cie de olivar en La Rioja (13.000 hectáreas en el año 2010) y los más optimistas lo sitúan en el tercer lugar en el cuadro macroeconómico del sector agrario, por detrás del vino y del champiñón. En los últimos años parece que este sector ha pasado de ser una alternativa de cultivo posible en algunas zonas de La Rioja, como complemento de la viña, la fruta o la huerta, a ser un sector con

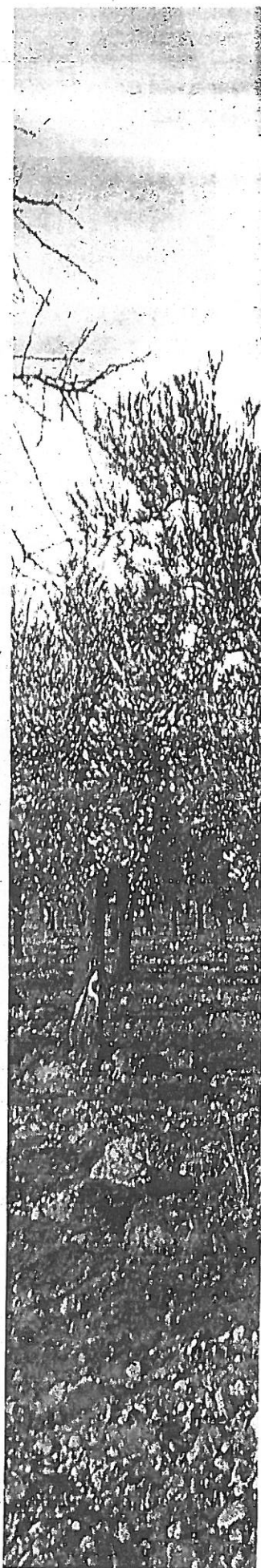
capacidad para liderar la producción. Eso sí, una producción de calidad, apoyada por la reciente denominación de origen creada. Y este parece ser el discurso que se está articulando y que se traslada a los agricultores.

Quizás fuera bueno para el futuro del sector aventar algunas cosas y separar el grano de la paja, mayormente por no confundir. Una cosa es contar con un cultivo complementario que pueda ser rentable y otra cosa muy distinta pensar que ese cultivo pueda ser la panacea para el futuro de los agricultores. Explotaciones intensivas que publicitan sus resultados hablan de rentabilidad de la inversión por encima del 20 por ciento, lo que sin duda es la mejor forma de animar las inversiones en el sector. Claro es que aquellas explotaciones que no obtienen esos resultados no dan a conocer los suyos.

**Las cuentas, claras**

Por eso sería bueno que alguien hiciera de forma clara y no como en el cuento de la lechera, las cuentas de los modernos olivares, para empezar a aclarar las cosas.

Y todo esto dicho sin elevar la mirada de la tierra, porque si la elevamos hasta ver la situación mundial del aceite de oliva en particular y de los aceites vegetales en general, probablemente tendríamos una visión muy diferente a la que parece desprenderse de algunos cantos de sirena que desde hace algunos años se escuchan en el paisaje que ahora pintan los modernos olivares.



REPORTAJE

# ¿Sabemos la superficie de olivar que hay actualmente en la región?

El sector da unas cifras muy por encima de las de la administración

En Arnedo se produce la cuarta parte del aceite de La Rioja

AGRO

La superficie oficial de olivar en La Rioja en el año 2000 era 3.399 hectáreas, con la advertencia de que pueden ser bastantes las hectáreas plantadas después del año 1998 que no hayan sido registradas ya que las plantaciones posteriores a esa fecha no tienen derecho de ayuda en el marco de la PAC. De igual forma se cree que algunas de las hectáreas registradas hace ya tiempo que dejaron de tener olivos.

En cualquier caso se observa como durante toda la década de los años noventa la superficie dedicada a este cultivo en La Rioja va en aumento, rompiéndose la tendencia al abandono que se observaba desde los años setenta del siglo XX.

La producción de aceite en la región presenta la típica oscilación derivada de una de las características del olivar riojano, la vecería, esto es, la producción abundante un año y la producción escasa al año siguiente. La campaña pasada, que fue corta se cogieron en La Rioja 470 TM de aceite. En la actual campaña se espera un fuerte aumento de la producción.

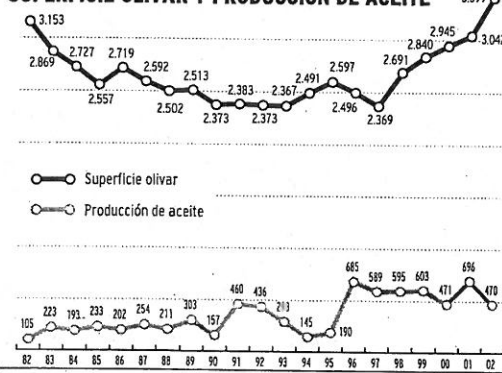
El dominio de las plantaciones centenarias, a pesar del fuerte aumento de las plantaciones observado en los últimos años, hace que el mapa varietal existente en la región sea muy diverso, con claro dominio de la variedad redondilla, seguida de las variedades que ahora están de moda, arbequina y empeltre. Completan el mapa los olivos machos, negres, picudos y royales.

Las modernas plantaciones, generalmente monovarietales están aumentando la presencia de las variedades empeltre y arbequina en la Rioja, variedades antes con escasa presencia en la región.

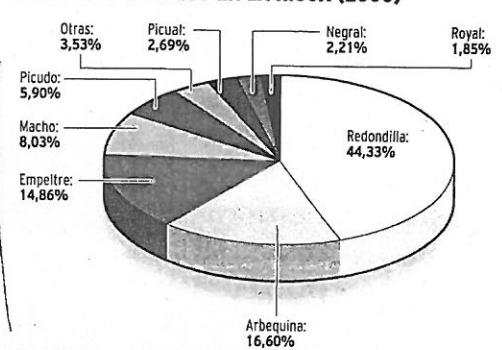
En el trujal cooperativo de Arnedo se molturea una de cada cuatro olivas producidas en la región, siguiéndole en importancia los trujales de Galilea, Finca La maja, Pradejón, Quel y Alcanadre.

Las mejoras técnicas que se están introduciendo en los trujales tradicionales y la construcción de trujales nuevos está permitiendo mejorar la calidad del aceite de oliva, hasta el punto de que en la última campaña casi las dos terceras partes del aceite de oliva producido en La Rioja fue virgen extra, con un 10 por ciento de la producción como virgen y un 20 por ciento como lampante.

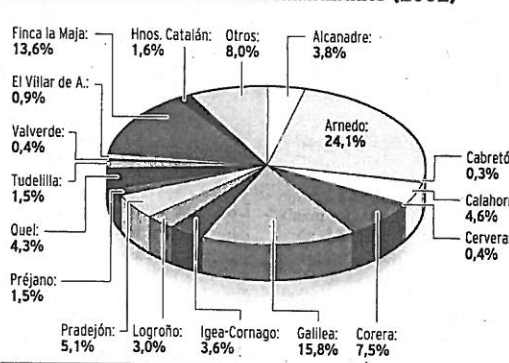
SUPERFICIE OLIVAR Y PRODUCCIÓN DE ACEITE



VARIEDADES DE OLIVO EN LA RIOJA (2000)



PRODUCCIÓN DE ACEITE POR ALMAZARAS (2002)



## A varear la oliva no van...

■ A varear la oliva no van los amos, a varear la oliva van los ancianos. Dice la copla. En las modernas plantaciones de olivar ni van los amos ni los ancianos, van las cosechadoras. Se plantan olivos en grandes fincas con la expectativa de grandes beneficios. Plantaciones intensivas de una sola variedad de las que se espera que entren rápidamente en producción y alcancen lo antes posible rendimien-

tos nunca conocidos en el olivar en esta región. Claro está que no se pueden comparar unos y otros olivares. Los viejos olivares centenarios y algunos milenarios de Ausejo, Tudellilla, el Valle de Ocón, Préjano, Alcanadre... no se mantienen por su rentabilidad, que es negativa, se mantienen por los ancianos. En mi pueblo la vuelta a casa por navidad era siempre al olivar y entonces el hijo que

volvía se cagaba todas las mañanas en los olivos y en las olivas y trataba de convencer al padre de que aquello no era rentable, que cuánto mejor arrancarlos y comprar el aceite. Y el padre que callaba y callaba hasta que ya no podía más, todos los años por navidad terminaba diciéndole al hijo: «Bien, los arrancamos y estos días que no se puede ir a ningún sitio, qué hacemos, tocarnos los...»

