

El aceite de oliva, en boca de todos

La renovación de los trujales y la cosecha récord de aceituna despiertan el interés por recuperar el cultivo del olivo

Ch. Díez

Nunca se ha hablado tanto en La Rioja del aceite de oliva. La cosecha histórica de aceituna que se ha obtenido este año -2,8 millones de kilos recolectados que se han convertido en 685.000 kilos de aceite-, la puesta en marcha de dos nuevos trujales que acaparan la mayor parte de la producción y la controversia surgida con la reforma de la OCM del sector han despertado el interés por un cultivo de gran tradición histórica en la región pero en grave retroceso en los últimos años. La tendencia de futuro viene marcada por dos directrices claves: concentración y modernización. El sector oleicultor riojano ha tomado buena nota y ha volcado todos sus esfuerzos en mejorar los sistemas de producción del aceite para obtener un fruto que, por otra parte, se paga a precio de oro.

La disminución de la población agraria, su escasa rentabilidad y, sobre todo, la aparición en el mercado de otros aceites de semillas más baratas provocó en la década de los 60 el deterioro de un cultivo -el olivar- muy arraigado históricamente en La Rioja Baja y Media y con más insistencia en los valles del Cidacos y Alhama. El abandono de olivares o su sustitución por otros cultivos, como el almendro o la vid, provocó una depreciación del aceite de oliva tanto en su vertiente gastronómica como comercial. Es a partir de 1985, coincidiendo con la entrada de España en la Unión Europea, cuando resurge el interés por el olivo, debido, principalmente, a la regulación de subvenciones que permitieron mejorar su rentabilidad. Otro factor que influye, esta vez en el auge del aceite de oliva, es el reconocimiento nutricional que lo encumbra como la grasa comestible por excelencia y lo coloca como paradigma de la dieta mediterránea.

El proceso de recuperación parece haber culminado este año. No es casual que en esta campaña se haya obtenido una producción récord de aceituna y aceite. El factor ambiental, con lluvias que han favorecido el desarrollo del fruto, es el único que ha quedado a merced del azar. Otros motivos, como el momento de reconversión que está viviendo el sector oleicultor con la concentración de la producción en las nuevas almazaras de Arnedo e Igea y la mejora de las prácticas culturales en los olivares, han favorecido también la obtención de una cosecha histórica.

2.200 hectáreas productivas

Según los datos de la Sección de Estadística de la Consejería de Agricultura que se aprecian en el cuadro 1, la superficie de olivo alcanza en estos momentos las 2.496 hectáreas -2.200 en producción-, distribuidas en 54 municipios que se encuentran en La Rioja Media, La Rioja Baja y Sierra de La Rioja Baja, concentrándose en Arnedo, Igea y Cervera la cuarta parte del cultivo. El rendimiento medio por hectárea ha alcanzado este

año los 1.227 kilos de aceituna.

En cuanto al número de oleicultores, es difícil obtener una cifra real puesto que muchos propietarios tienen árboles en zonas marginales y no solicitan ayudas a la producción. En concreto, en la campaña 95/96 pidieron subvenciones a la Administración 1.500 personas, de los que sólo 75 obtuvieron más de 500 kilos de oliva al año. Según estas cifras, la producción media por oleicultor es de 444 kilos.

La aceituna que se recoge en La Rioja, salvo una parte testimonial que se consume aliñada, se entrega a los trujales de la comunidad y sólo pequeñas cantidades salen a otras almazaras de regiones vecinas como Álava, Navarra o Aragón, produciéndose también el efecto inverso.

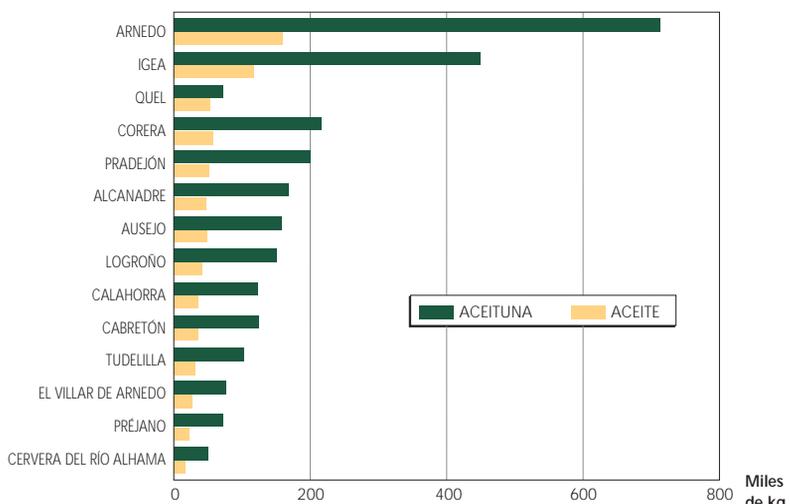
En estos momentos, están activos en La Rioja 14 trujales (ver gráfico 1). En los últimos cinco años, el proceso de concentración se ha dejado notar en los trujales de Valverde, Cabretón, Herce y Autol, que han cerrado sus puertas para entregar la oliva a almazaras próximas. Arnedo e Igea, como ya se ha apuntado, han construido nuevas instalaciones y otros trujales más pequeños han realizado algunas mejoras puntuales.

Cuadro 1 Superficie de Olivo. Municipios más representativos.

MUNICIPIOS	HAS.
Bergasa	.24
Navarrete	.26
Leza de Río Leza	.27
Agoncillo	.30
Galilea	.32
Nalda	.32
Logroño	.34
Murillo de Río Leza	.42
Corera	.43
Lagunilla del Jubera	.60
Calahorra	.61
Ribafrecha	.62
Herce	.63
Ausejo	.67
Cornago	.69
Alcanadre	.70
Ocón	.72
Arnedillo	.77
Santa Engracia	.78
Autol	.80
Pradejón	.83
Tudelilla	.102
Prejano	.110
El Villar de Arnedo	.123
Quel	.145
Cervera del Río Alhama	.193
Igea	.244
Arnedo	.258

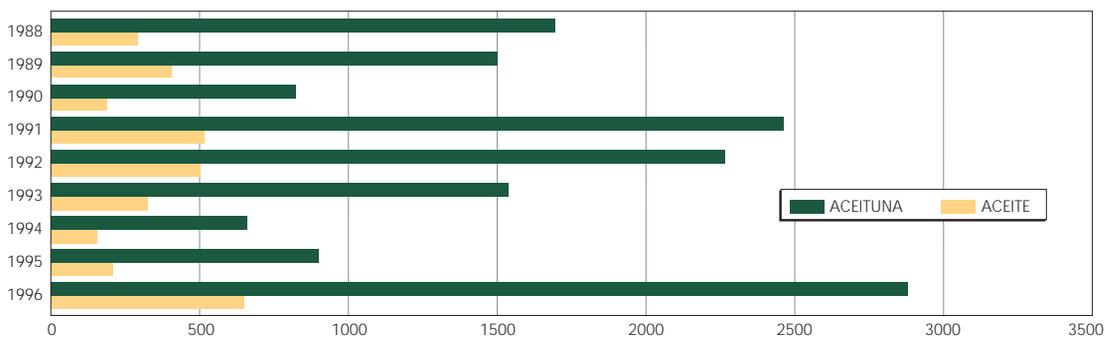
Fuente: Sección de Estadística.

Gráfico 1. Aceituna molturada y aceite producido en los trujales de La Rioja. Año 1996.



Fuente: Sección de Estadística.

Gráfico 2. Aceituna molturada y aceite producido en los trujales de La Rioja. Serie histórica (1988-1996)



Fuente: Sección de Estadística.

Miles de kg.

La consecuencia directa de estas novedades es que el aceite de oliva se produce hoy presenta unas cualidades organolépticas inmejorables. Así, por ejemplo, se puede hablar de que en todos los trujales la acidez del aceite se ha situado entre los 0,5 y 1 grados, impensable hace pocos años, y el rendimiento medio ha sido del 25%.

En cuanto a la producción, en el gráfico 2 se puede ver la gran variación de unos años a otros, destacando el 94 por la escasez de cosecha, en el que se recogieron 682.508 kilos de aceituna, una cantidad que representa la cuarta parte de la cifra récord obtenida esta campaña: 2.862.716 kilos.

Líneas de ayudas al aceite de oliva

Actualmente, la Consejería de Agricultura dispone de tres líneas de ayudas al sector: a la producción, al consumo y a su utilización en conservas. Está en fase de estudio la creación de ayudas al cultivo y a la comercialización. Además, la Administración ha subvencionado la construcción de las almazaras de Arnedo e Igea y apoyará económicamente otra en Galilea.

A) La ayuda a la producción está destinada a **oleicultores individuales o asociados** de aceituna de almazara destinada a la producción de aceite de oliva. Para recibir esta ayuda es necesario presentar antes del 15 de junio una declaración de cultivo de olivar, acompañando la solicitud de ayuda, en la que hay que incluir el certificado de molturación de la aceituna expedido por la almazara autorizada.

Según los datos facilitados por el Servicio de Industrias Agroalimentarias, cerca de 93 millones de pesetas recibieron en concepto de ayuda a la producción los 1.503 oleicultores riojanos que presentaron solicitud el pasado año. Más de 4,3 millones fueron destinados a 80 grandes productores, con un total de 23.527 olivos, (con una producción media de al

menos 500 kg. de aceite de oliva) y 88,3 millones fueron repartidos entre 1.423 pequeños productores, que cultivan 159.044 árboles.

B) La ayuda al consumo para el aceite de oliva beneficia a las **empresas de envasado** de aceite virgen extra, aceite de oliva y aceite de orujo de oliva.

La capacidad mínima de envasado para percibir esta ayuda es de seis toneladas de aceite por jornada de ocho horas y debe prolongarse la actividad durante al menos 120 días.

C) Los **fabricantes de conservas** de pescado, moluscos, crustáceos, hortalizas y legumbres pueden acogerse a la restitución por utilización de aceite de oliva. Esta ayuda tiene como finalidad fomentar el uso de este tipo de aceite en las conservas, asegurando un precio al beneficiario próximo al del mercado mundial.

*Si los interesados desean ampliar esta información pueden dirigirse a la Sección de Industrias Agroalimentarias de la Dirección General de Agricultura, Ganadería e Industrias Agroalimentarias en la calle Pérez Galdós, 29.



El olivo se adapta perfectamente en los terrenos abruptos.

La polémica reforma de la OCM

La última propuesta de la Comisión Europea (CE) para reformar la actual Organización Común de Mercado (OCM) del aceite de oliva, que se pretende poner en marcha en la campaña 1998/99, no ha convencido ni a los productores españoles ni a la Administración. El principal punto de discrepancia se encuentra en la preferencia del comisario europeo de Agricultura, Franz Fischler, por conceder ayudas al árbol y retirar el apoyo a la producción. Una medida que, a juicio de los productores, "puede hundir al sector productor español".

El documento comunitario considera que la reforma es necesaria por dos motivos: los defectos del régimen actual de la ayuda a la producción que dificultan las tareas de control y el peligro de exceso de producción y de excedentes estructurales. Propone dos opciones:

A) Mejora de la actual OCM basada en:

- Un tipo de ayuda a la producción para todos los productores sobre la base de la producción real (no se distinguirían entre pequeños y grandes productores).
- Una cantidad máxima garantizada, bien a nivel comunitario o nacional.
- Una ayuda al consumo incrementada o, como alternativa, la supresión de la misma.
- Intervención, con límites cuantitativos o cualitativos.
- Programas de promoción y calidad.
- Régimen de importación/exportación.
- Ayuda para la utilización en conservas.

Una variación de este sistema podría ser una ayuda a la producción basada en las cantidades de aceite envasadas o enlatadas y comercializadas. En este modelo no habría ayuda al consumo.

B) Ayuda al árbol

- Con este sistema se suprimiría la ayuda a la producción, sustituyéndola por una ayuda al árbol que se pagaría teniendo en cuenta los rendimientos históricos de cada zona.
- Se eliminaría también la ayuda al



Ch. Díez

Los olivares conviven con otros cultivos, como el cereal, en el valle del Juba.

consumo y los controles de calidad implicarían a la industria.

- Se sustituiría la intervención pública por un sistema de almacenamiento privado.

En ambas opciones se concede prioridad a la creación de un Sistema de Información Geográfica.

Desacuerdo de España.

El desacuerdo de España y de otros países productores se fundamenta en los siguientes puntos:

- La supresión del precio de intervención podría poner en peligro uno de los principios fundamentales de la OCM, como es el mantenimiento de las rentas de los agricultores. Una característica propia del sector es la gran alternancia de la producción, lo que provoca un habitual hundimiento de precios en la campaña de cosecha abundante, normalmente continuación de otra campaña deficitaria.
- La desaparición de la ayuda a la producción desincentivaría el cultivo, degradando el producto. El agricultor tratará de maximizar su beneficio con los menores costes.
- La eliminación de la ayuda al consumo provocaría una pérdida de una base importante para la mejora de la calidad y, especialmente, se debilitaría el control de las ayudas que se dan al conjunto del sector.
- La ayuda al árbol diferenciada por países presentará problemas jurídicos

por el hecho de que países vecinos puedan tener ayudas distintas (España, 4,5 ecus -700 pesetas- y Portugal, 2 ecus). Además, la concesión de una ayuda por árbol sin necesidad de justificar la producción real llevaría a una falta de interés de los agricultores por las buenas prácticas agrícolas, lo que supondría una degradación del cultivo.

- La propuesta no tiene en cuenta el número real de árboles puesto que no existe un catastro oleícola acabado en la mayor parte de las comunidades autónomas. Por ejemplo, para España se consideran 166,5 millones de olivos, cuando en realidad existen 215,2 millones.

La Administración española, con el consenso de todo el sector, considera que en lugar de la ayuda al árbol que se propone en la segunda opción deberían tenerse en cuenta otras orientaciones:

- Mantener el precio de intervención.
- Mantener la ayuda a la producción pero condicionándola a las cantidades realmente producidas para todo tipo de agricultor, eliminando la actual modalidad de pago de ayuda "a forfait" para los pequeños productores.
- Incrementar la ayuda al consumo.
- Prohibir las mezclas de aceite de oliva con otros aceites de semillas a fin de corregir los fraudes y preservar la calidad.

Los Trujales de Arnedo e Igea abanderan la renovación del sector oleicultor riojano

Arnedo,
con la mayor
almazara de
La Rioja,
ha molturado
esta campaña
más de 700.000
kilos de oliva.



Ch. Díez

El trabajo da sus frutos: comienza la extracción del aceite.

Ch. Díez

La obsolescencia de los viejos trujales comunitarios y la creciente valoración dietética y monetaria del aceite de oliva están propiciando la renovación de estos centros de recogida y molienda de la aceituna. Una de las almazaras más representativas de esta transformación tiene nombre propio desde la pasada campaña: Cinco Valles Sociedad Cooperativa. Una visita guiada a este trujal por su encargado Pedro José Jiménez y las explicaciones del presidente, Jesús David Pérez Aradros, ofrecen las pistas suficientes para conocer el engranaje que permite la elaboración de este preciado fruto.

Abandonado en el centro de la ciudad, el viejo trujal de Arnedo se ha convertido en un vestigio de un pasado que todavía es presente en muchos municipios riojanos, donde la única modificación que han experimentado las almazaras en los últimos decenios ha sido la sustitución del tradicional moledero de rulos troncocónicos por un motor que agiliza la tarea. Instalado en las afueras de Arnedo, el trujal Cinco Valles Sociedad Cooperativa abanderará una reconversión que en pocos años afectará a toda la zona productora de La Rioja y que también ha llegado a Igea.

“Era un caos, tanto técnica como sanitariamente”. La escasa capacidad de molturar del viejo trujal provocaba almacenamientos prolongados de las aceitunas en lugares poco idóneos ocasionando deficiencias de calidad en el aceite. Este factor, unido a la obsolescencia de la maquinaria y a las ilusiones que depositaron los socios ante el proyecto de crear un trujal para toda la Comunidad, que finalmente no cuajó, provocaron una decisión que parecía inevitable. La unión de algunos pueblos de la comarca -Cornago, Bergasa, Autol, Préjano, Herce y Arnedo, entre otros- permitió que con una moderada aportación por socio el proyecto pasase a ser realidad. 91 millones - el 30% aportados por la Consejería de Agricultura- ha sido el capital necesario para ponerse en marcha. A los 700 asociados iniciales se han sumado también particulares de Calahorra, Jubera, Agoncillo, Logroño y Quel, y el presidente de la cooperativa espera que algunos agricultores más de la zona decidan pronto molturar la oliva en el trujal.

Jesús David Pérez Aradros fue, dice ahora, un poco osado al bautizar el trujal: “esperaba congregarse a los olivicultores de los cinco valles riojanos productores de aceituna”. No fue posible porque otras iniciativas, como la de Igea, han surgido buscando como ellos aumentar la calidad e introducirse en un mercado reduciendo costes de producción y, sobre todo, por la reticencia de algunos municipios a abandonar su viejo trujal sin darse cuenta de que pequeñas reformas no son suficientes para conseguir buenos



Pedro José Jiménez, en el patio de la almazara.

rendimientos. No obstante, la tendencia futura viene marcada por dos palabras claves: reestructuración y concentración.

La mecanización del proceso de elaboración comienza en la almazara de Arnedo en el momento mismo de la entrega de la aceituna. Cada agricultor descarga en una tolva que traslada la oliva a una máquina limpiadora que la despoja tanto de la hoja como de la posible suciedad. Una vez pesada, es depositada en una cinta que, de forma aleatoria, recoge una muestra que será analizada en el laboratorio para conocer su calidad. Antes de iniciar la molturación, la aceituna permanece almacenada en el patio con un sistema de riego que permite su limpieza total. Posteriormente, se almacena en tolvas -con capacidad total para 80.000 kilos-, de donde pasa a un molino de martillos con batidora que homogeneiza la masa y la sitúa a una temperatura de 36 a 40 grados. Un sistema de expulsión sincronizado permite ir depositando una pequeña cantidad en cada capacha hasta conseguir la cantidad necesaria para ir a la prensa, unos 800 kilos. En la prensa permanece a 400 atmósferas de presión durante hora y media, tiempo suficiente para extraer todo su jugo, que es trasladado por unos canales al tren de decantación donde se filtran los alpechines y

turbios hasta conseguir el aceite puro. En la última fase, el aceite es almacenado en depósitos de acero inoxidable de 55.000 litros, de donde pasan a una envasadora que lo coloca en las garrafas de cinco litros, envases que son entregados al agricultor. Los desechos se canalizan a una balsa aséptica situada a escasos metros del trujal.

Objetivo: la comercialización

El planteamiento futuro de la almazara es abastecer a los socios y comercializar el aceite sobrante. La fórmula no la tiene clara todavía el presidente puesto que ahora trabajan con el mismo sistema que lo hacían en el antiguo trujal: cada agricultor recibe la proporción de aceite que le corresponde dejando una pequeña cantidad para amortizar los gastos de campaña. “Mercado tenemos hecho porque comercializamos aceite de otras zonas todo el año. El tema sería aumentar la producción del olivo y así poder dejar una parte para vender. O bien traer aceituna o aceite de otros lugares para aprovechar nuestra envasadora”, señala Jesús David Pérez Aradros. La envasadora es la última aportación mecánica al trujal y con la que concluye, de momento, la in-

Sistema de molienda con rulos troncocónicos en un trujal de La Rioja.



Ch. Díez

Una vez triturada, la aceituna es colocada en capachas para el prensado.



Ch. Díez

de datos que son la referencia de su calidad.

Además de la comercialización de aceite, los gestores de la almazara tienen en mente asesorar técnicamente a los agricultores en el cultivo del olivo para obtener mejores rendimientos, sabores de las posibilidades futuras tanto por el precio del aceite como por el incremento de ayudas de la Administración. Pretenden, por tanto, ser algo más que un centro transformador de oliva en aceite. Pedro José Jiménez señala que éste es un objetivo a corto plazo pero, como todo, requiere un tiempo para ponerse en marcha. "Ahora estamos todavía en pañales", concluye.

Igea también se ha sumado al cambio

El trujal de la cooperativa San Isidro de Igea también se ha sumado al cambio y el pasado mes de enero fueron inauguradas sus instalaciones que están dotadas de un novedoso sistema de elaboración de aceite, denominado continuo integral en dos fases.

A diferencia de la de Arnedo, esta almazara utiliza un mecanismo de centrifugación, en lugar del prensado, que asegura un mayor agotamiento de los alpechines, aunque posteriormente también se clarifica el aceite en los pozos de decantación. Esta renovación tecnológica permite reducir la acidez del aceite a cifras inferiores a 0,9 grados. El trujal cuenta con 200 socios y ha supuesto una inversión de 46 millones de pesetas.

versión.

Aunque consideran que no pueden ser competitivos todavía en precio, sí opinan que lo son en calidad. Las razones que argumentan es que siguen un proceso meticuloso de control desde el momento mismo de la recogida: "el agricultor trae directamente la oliva del campo aquí, con lo cual no coge acidez; la lavamos nada más traerla para que todo lo que salga en la prensa sea aceite, luego entramos al sistema de elaboración, que es el de siempre pero modernizado e higiénicamente bien preparado. Podemos competir perfectamente en calidad porque, además, en el laboratorio se está controlando continuamente la calidad de la oliva, del orujo, y los rendimientos que se obtienen. Con esto evitamos que una oliva que venga en malas condiciones y se pase de acidez entre en el trujal", señala el presidente.

El trujal tiene una capacidad de molienda de dos millones de kilos. Este año, en el que se ha obtenido muy buena cosecha, sus más de 700 socios han recogido en torno a los 700.000 kilos. Calculan que el rendimiento aproximado

será del 20 al 23%, un porcentaje inferior al conseguido el año pasado puesto que ha llovido mucho y tarde. Con datos de referencia de la campaña anterior -en el momento de elaborar el reportaje todavía no había cifras definitivas de este año- de cada 100 kilos de aceituna se obtuvieron 27 kilos de aceite (unos 29,5 litros), un 37% de orujo y el 36% se fue en alpechines y turbios. El grado de acidez fluctúa entre 0,8 y 1,5.

Asistencia técnica al agricultor

Como explicaba el presidente, el laboratorio es una pieza fundamental para conseguir la calidad deseada. Además de controlar todo el proceso de molienda para obtener buenos rendimientos, se analizan tanto el orujo como los alpechines para conocer el porcentaje de aceite que se pierde en ellos, un 6 y un 2-3%, respectivamente. El control se inicia con las muestras de oliva de cada olivicultor, que tras batirlas y mezclarlas con componentes químicos, se consigue una serie