



1.- PLIEGO DE CONDICIONES.

CONTENIDO:

- Redacción del texto del Pliego de Condiciones, conforme al artículo 4.2. del R(CEE) 2081/92.
- Ficha resumen, según modelo de la Comisión.
- Mapas de la Comarca y de España marcando en ellos la zona de producción.

1.1.- PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "ACEITE DE LA RIOJA"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO.

Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) "Aceite de La Rioja"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

B.1.- Definición del producto:

El producto amparado por esta D.O.P., es el aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir del fruto del olivo (las aceitunas) por métodos o procedimientos exclusivamente mecánicos, incluida la presión, en condiciones, sobre todo térmicas, que no ocasionen la alteración del aceite, con un sabor irreprochable y un contenido en ácidos grasos libres expresados en ácido oleico no superior a 0,8 gramos por cada 100, con la exclusión de los aceites obtenidos mediante disolventes o por procedimientos de reesterificación y de cualquier mezcla de aceites de otra naturaleza o de aceite de oliva obtenido de manera diferente.

B.2.- Variedades:

Los frutos de los olivos amparados por la Denominación de Origen Protegida "Aceite de La Rioja", son los pertenecientes a las variedades: **Redondilla** o **Redondal**, **Arbequina**, **Empeltre**, **Macho** o **Machona**, **Negral**, **Royal** o **Royuelo**, **Hojiblanca**, **Arroniz**, **Verdial**, **Picual**, **Cornicabra**, **Manzanilla**, y **Blanqueta**, prohibiéndose el uso de variedades transgénicas.

Las variedades Arbequina, Empeltre, Hojiblanca, Arroniz, Verdial y Picual son variedades autóctonas. El resto, aunque no son autóctonas, se han ido imponiendo en los últimos años en La Rioja, ya que influenciadas por el clima y el suelo de la zona, dan también como resultados aceites de excelente calidad.

B.3.- Características morfológicas:

El **olivo**, *Olea europea L*, perteneciente al orden *Ligustrales* de la familia de las *Oleáceas*., dentro de la subespecie *Euromediterránea* y serie *Sativa*, es una planta rústica conocida por su gran longevidad que se ubica principalmente en terrenos de poca fertilidad y climas áridos.

Pero este cultivo, dependiendo de la variedad, del clima, suelo y técnicas de cultivo aplicadas en el lugar donde se desarrolle, presenta diferencias en cuanto a densidad de copa, porte, color de madera, longitud de los entrenudos y frutos. De este modo, las principales variedades acogidas a la Denominación, desarrollan en la zona geográfica delimitada, las siguientes características morfológicas:



Arbequina (O.E. Ilerdensis)

Árbol de vigor bajo, de porte llorón y densidad de copa clara. Los ramos fructíferos presentan entre nudos largos y son de color verde claro.

Su hoja es acanalada, con bordes no espesados, ensanchada por el ápice y algunas se presentan alabeadas. Exhibe color verde ocre en el haz y verde plateado en el envés, con nervio verdoso y prominente.

El fruto, es de color negro violáceo en su maduración, de escaso tamaño (1.7 gramos), con forma esférica y simétrica. El ápice es redondeado. La relación pulpa/hueso es baja (alrededor de 4.6). El hueso tiene forma ovoidal y simétrica y tamaño pequeño.

La aceituna el rendimiento graso suele ser elevado y es muy apreciada por sus muy agradables aromas, sabores dulces y suaves. Una de las más exquisitas, pero tienen un problema y es que dura poco.

Características agronómicas: variedad de reducido vigor, considerada rústica por su elevada adaptación a distintas condiciones de clima y suelo. Se le atribuye tolerancia al frío y capacidad de enraizamiento elevada. La época de maduración de sus frutos es temprana y heterogénea y estos presentan una elevada resistencia al desprendimiento que dificulta su recolección mecanizada. Es una variedad muy productiva y de precoz entrada en producción. Se considera susceptible a repilo (*Spilocaea oleaginea*), mosca (*Daus oleae*) y cochinilla (*Saissetia oleae*).

Empeltre (Olea Europea)

Árbol de porte erguido, copa espesa y vigor medio. Las ramas fructíferas presentan entrenudos de longitud media y muy ramificados.

La hoja es de tamaño medio, corta y estrecha ensanchándose en sus medios superiores. Plana y de forma elíptico-lanceolada. El haz verde oscuro y el envés plateado es surcado por un nervio verdoso y prominente.

El fruto es de color negro en maduración, de forma alargada, y ligeramente asimétrico. Tiene el ápice redondeado y sin pezón. El diámetro transversal máximo es circular y está centrado. El hueso tiene forma alargada y asimétrica. Su volumen medio (2,7 gramos) con una relación pulpa/hueso de 5,3 y un rendimiento graso aceptable del 18,3 %, la maduración de sus frutos es temprana. Es una variedad muy apreciada por su productividad y por la excelente calidad del aceite.

Características agronómicas, se considera rústica por su adaptación al suelo pero presenta susceptible al frío invernal. Su época de floración es temprana y se considera parcialmente autofértil, pues su polen presenta escaso poder germinativo. La época de maduración de sus frutos es temprana y estos presentan una baja resistencia al desprendimiento que facilita la recolección mecanizada de los mismos. Es una variedad susceptible a tuberculosis, repilo y mosca. Puede ser interesante por su gran tolerancia a la verticilosis.

Redondal o Redondilla (O.E. Spherica)

Podemos considerarla como variedad autóctona, dado que los estudios morfológicos realizados a nivel comparativo, han demostrado la no existencia de similitudes entre esta variedad y el resto de variedades incluidas en el banco de registro de los laboratorios pertenecientes a la Universidad de Córdoba.



Su árbol de vigor bajo con poco crecimiento. De porte abierto, posee una ramificación ortogeótrópa y copa clara. Las ramas fructíferas presentan entrenudos de longitud escasa y poco ramificados.

La hoja es de pequeño tamaño, corta y estrecha, en el haz con color verde poco intenso y blanco verdoso por el envés, forma lanceolada con ensanchamiento poco acusado en la parte superior. Relación altura/anchura. 5,2.

Fruto de color violáceo en maduración, de tamaño medio, (2,1 g), forma redondeada y simétrica. La relación pulpa/hueso es media.

Hueso algo adherente, con la forma correspondiente al fruto, aunque ya elipsoide; superficie lisa, estrías poco profundas en número variable de 6 a 11. Relación de dimensiones: 1,72.

Características agronómicas. Se considera rustica por su adaptación al suelo y no presenta excesiva susceptibilidad al frío invernal. La época de floración y maduración de los frutos es media y estos presentan una elevada resistencia al desprendimiento, lo que facilita la recolección mecanizada de los mismos. La productividad se puede considerar elevada a pesar de la vecería que manifiesta esta variedad. Es una variedad susceptible a tuberculosis y a la cochinilla.

Negral (negral) (O.E. Altro-Rubens)

La denominación hace referencia al color negruzco característico de la corteza. La podemos citar como variedad autóctona, ya que no se han encontrado similitudes con variedades de otras zonas, cuya denominación coincide, parcial o totalmente.

Árbol de porte erguido, copa espesa y vigor elevado. Las ramas fructíferas presentan entrenudos de longitud media-alta y bastante ramificados.

Hoja de tamaño grande, larga y ancha. De color verde oscuro por el haz y blanquecino, algo borroso por el envés. Lanceoladas, alargadas, poco acanaladas; gruesas o espesas y duras o coriáceas. Pecíolo prominente y revuelto, que pone al exterior el envés.

Fruto es de color negro en maduración, de gran tamaño (2,8 g), forma redondeada y simétrica. Se puede estimar que la relación pulpa/hueso es elevada.

Hueso de forma del fruto, algo más alargado y a veces ligeramente ensanchado en el tercio inferior, poco adherente, superficie casi lisa, tamaño medio, punta pequeña o aguda, estrías poco profundas, en número de 7 a 10. relación de longitud a diámetro; 1,53.

Royal y/o Bermejuela (royala, royuela, olivo hembra) (O.E. Rubescenta)

Es la variedad más escasa de la Comunidad, dentro de las autóctonas, aunque era bastante cultivada por su rusticidad en La Rioja Alta. Su denominación puede provenir del color rojizo o bermejo de sus frutos.

Árbol de porte abierto, copa media clara y vigor medio alto. Las ramas fructíferas presentan entrenudos alargados y muy ramificados.

Hoja parcialmente acanalada, alargada y algo ancha.

Fruto color bermejo en maduración, de tamaño medio a alta (2,7 g), forma redondeada y ligeramente asimétrica. La relación pulpa /hueso es media.



Hueso grueso con relación al tamaño del fruto, misma forma pero más apuntado.

Características agronómicas. Se considera una variedad que se adapta muy bien a terrenos calizos y sus frutos son tolerantes al frío, aunque el árbol sufre con las fuertes heladas invernales. Su época de floración y de maduración de sus frutos es ligeramente tardía y estos presentan una alta resistencia al desprendimiento lo que facilita la recolección mecanizada. Es una variedad sensible a la tuberculosis, repilo y cochinilla.

Macho (*machal, machada, machona, pardo carlón, picuda, picudilla*) (O.E. *Rostrata*)

La denominación parece hacer referencia a la propia constitución del árbol, es decir, a su frondosidad y vigorosidad, características de esta variedad y se puede considerar como una variedad autóctona.

Árbol de porte erguido, copa espesa y vigor elevado. Las ramas fructíferas presentan entrenudos alargados y bastante ramificados.

Fruto de color violáceo en maduración, de tamaño medio, (2.5 g), forma ligeramente alargada y asimétrica. Se puede estimar que la relación pulpa/hueso es medio.

Características agronómicas. Se considera rústica por su adaptación al suelo y clima. Esta variedad está emplazada tanto en el valle como en la sierra y su polen presenta un elevado poder germinativo. Su época de floración y la de maduración de sus frutos es media y estos presentan resistencia al desprendimiento por lo que se facilita la recolección mecanizada. Es una variedad susceptible a cochinilla y negrilla.

Picual

La denominación de "Picual" se debe a que el ápice termina en ligera forma de punta. Es la variedad más importante del mundo representando el 50% de aceitunas y árboles de España, pero en la Comunidad Autónoma de La Rioja sólo supone el 2.69 % de la superficie total de olivo, siendo la mayoritaria la variedad Redondilla.

Su árbol presenta un gran vigor, de ramas algo cortas, ramificadas con tendencia a producir brotes y chupones. Sus copas son vigorosas y tienden a cerrarse, con buen desarrollo foliáceo, siendo la madera joven de color verde grisácea. Tiene precoz entrada en producción y alta productividad. Es un tipo de árbol que se adapta a diversas condiciones de clima o suelo y es tolerante a las heladas, pero poco resistente a la sequía y a los terrenos calizos.

La hoja es algo alargada, de tamaño medio, de ángulos apical y basal agudos y ensancha en su mitad superior. El color de haz es verde brillante y el envés gris.

El fruto suele ser generalmente de tamaño medio a grueso, entorno a los 3,2 gramos, forma elipsoidal. La relación pulpa/hueso está entorno a 5,6. El rendimiento graso es muy bueno pudiendo alcanzar en ocasiones valores de hasta el 27%. Tiene lenticelas visibles en el fruto verde, aunque no grandes. En el fruto maduro no son visibles.

Características agronómicas. Es planta de buen vigor, con gran desarrollo foliáceo y buen equilibrio entre madera y hoja. En terrenos arcillosos es sensible a la sequía. Es muy sensible al Cycloconium, por lo que hay que darle varios tratamientos a base de cobre. Es también sensible a la mosca y al prays. Resistente a la tuberculosis.



Verdial (verdial , verdilla, vidrial) (O.E. várdula)

Árbol mediano desarrollo, tronco delgado, corto y acanalado. Corteza rugosa y de color verde oscuro a grisáceo. Ramas abundantes e inclinadas, en especial las de la parte superior.

Hoja larga, más bien ancha, con el peciolo corto, nervaduras bastante aparentes, color verde claro en el haz y blanco en el envés.

Fruto alargado o acorazonado, que pasa del color verde al rojo vino y negro cuando está maduro.

Hueso grueso con relación al fruto y de la misma forma que este.

B.4.- Características Físico-Químicas:

El "Aceite de La Rioja" acogido por esta denominación, presentará en todo momento un aspecto limpio, sin ningún indicio de velos, turbiedad o suciedad que impida apreciar su transparencia, un color verde con ciertos matices que pueden ir desde el verde claro intenso al verde oscuro intenso, sin ninguna clase de defectos y con atributos positivos suficientemente intensos. Además, una vez sometido a maduración responderá a las siguientes características físico-químicas:

- **Acidez**, menor o igual a 0,8. Cuando las condiciones climatológicas favorables lo permitan, se podrá determinar para la campaña, una acidez inferior a 0,6.
- Absorbencia en el ultravioleta (**K**₂₇₀), menor o igual a **0,20**.
- Absorbencia en el ultravioleta (**K**₂₃₂), menor o igual a **2,50**.
- **Índice de peróxidos** mEq O₂/Kg menor de 15.
- **Humedad** y materias volátiles en estufa a 105°C menor o igual a 0,2 por 100.
- **Impurezas insolubles** en el éter de petróleo, menor o igual al 0,1 por 100.
- Evaluación organoléptica mediana del defecto (Md), **Md = 0**
- Evaluación organoléptica mediana del atributo frutado (Mf), **Mf > 0**

B.5.- Características organolépticas:

El "Aceite de La Rioja" poseerá unas características organolépticas absolutamente irreprochables y estará exento de olores o sabores que indiquen alteración o contaminación del mismo, como son los aromas o sabores a basto, atrojado, rancio, metálico, moho y/o humedad.

Los aceites presentarán las características organolépticas específicas de la variedad y de la zona en cuanto a color, transparencia, olor y sabor que sólo podrán ser definidas mediante cata convirtiéndose en algo necesario para apreciar el carácter y la personalidad de cada aceite de oliva. Pero sí se puede hablar de rasgos específicos relacionados con el momento de recolección. Así, los aceites con un color más verdoso, mayor cuerpo, con rasgos más frutados y cierto sabor a almendra amarga son característicos de recolecciones tempranas, mientras que los aceites más dulces, con un color más amarillo y mayor fluidez son más característicos de recolecciones tardías.

Pero en rasgos generales, los aceites de oliva producidos en la zona geográfica delimitada destacan por su *sabor frutado muy intenso*, a *aceituna verde* en un 65-82% y a otras frutas como a *fresas* y a *plátano verde y/o maduro* en el resto. También se nota la presencia de *alcachofa*, *tomate*, *pimiento* y *otras hortícolas*. *Intensidad baja a almendra verde*. Aceites *muy dulces* (55-80%), con un *amargor* y *picor muy moderado* y en muchas ocasiones, ausencia de estos. *Muy equilibrados*, *redondos* tanto en nariz como en paladar y con *ausencia de astringencia*.



Por otro lado, nuestro aceite de oliva virgen extra posee una *muy baja acidez* conseguida gracias a la elevada humedad, bajas temperaturas y técnicas de cultivo y recolección empleadas desde antaño en la zona geográfica delimitada. Gracias a la recolección llevada a cabo mediante procedimientos que evitan en todos los casos la abrasión o rotura de la piel del fruto y sobre todo el contacto de este con el suelo, se impiden el desencadenamiento de reacciones bioquímicas que atrojarían el producto, cargándolo de acidez y restándole en consecuencia calidad. De este modo, olivas aquí cultivadas y recolectadas en perfectas condiciones, permiten que se obtenga un aceite de oliva virgen extra con *una acidez mucho más baja de la que se pueda obtener en el sur de España, acidez libre que expresada en % de ácido oléico puede oscilar entre 0,05 -0,2°*.

También mencionar como las variedades autóctonas de la zona geográfica delimitada (machona, royal, redondal), influenciadas por el clima, edafología y técnicas de cultivo tradicionales, presentan características muy interesantes, entre las que se pueden destacar, unos valores en ácido oleico (monoinsaturado C18:1-9) más altos que en variedades de otras zonas, pudiendo alcanzar hasta un 80% de este ácido.

Este alto contenido en ácido oleico de los frutos, posee a su vez una clara influencia sobre el aroma y sabor característico de nuestros zumos puros de oliva, ya que al ser un ácido monoinsaturado, confiere al producto una mayor resistencia a la oxidación evitando que se enrancie y adquiera mal sabor y olor debido a los compuestos volátiles que se generarían.

Pero como decíamos al comienzo de este apartado, cada variedad aporta al aceite unas características organolépticas específicas, de este modo:

*La variedad **Arbequina** aporta al aceite de oliva virgen extra, mayor densidad, atributos muy equilibrados, exquisito flavor frutado, ligeramente verde y medianamente amargo, picante y dulce, recordando en olfato, a la alcachofa fresca y en gusto, trae vestigios de tomates y de huerta. Olor a plátano y frutas tropicales acompañado de cierta suavidad y dulzura que los distingue, dejando un regusto final almendrado verde. El problema es que a pesar de ser una de las variedades con mayor proporción de extracción de aceite, éste se oxida rápidamente, perdiendo con el paso del tiempo, alguno de sus atributos. De este modo la mejor solución es mezclarla con otras variedades de mayor potencia y resistencia.*

*La variedad **Empeltre** aporta al aceite de oliva virgen, desde el punto de vista organoléptico, una color verde intenso y una *inmensa gamma de sabores* entre los que destacan los atributos de dulzura al inicio de cata, frutado herboso fresco en el aroma, ligero amargor a fruta verde y otras frutas que a veces recuerdan a una macedonia, ligero picante en garganta y regusto final almendrado. Físicoquímicamente, presenta una composición de ácidos grasos muy equilibrada con ácidos saturados relativamente más bajos que en el resto de aceites de otras variedades. Su composición es ideal desde del punto de vista alimenticio. La estabilidad ante la oxidación no es elevada y se recomienda mantener estos aceites al amparo de la luz y sin excesiva oxigenación durante su almacenamiento.*

*La variedad **Picual** aporta al aceite de oliva virgen, gran estabilidad y resistencia a la oxidación, personalidad, fuerza y frutuosidad, un amargor intenso y claros tonos picantes. Desde el punto de vista físico-químico, resulta excelente por su composición de ácidos grasos y su cantidad de antioxidantes naturales. Su bajo contenido en ácido linoléico y su elevado contenido en polifenoles, lo convierten en el *aceite más estable que existe*, significando esto un mayor periodo de vida y un excelente comportamiento frente al uso térmico en cocina.*

*La variedad **Redondal** o **Redondilla** presenta buenos rendimientos en producción y en aceite, el cual se conserva mejor que otras variedades, además de aportar un agradable sabor frutado, oscuro y denso.*

*La variedad **Macho**, posee poco rendimiento de aceite pero éste de gran calidad, amargo, picante y con mucho gusto final.*

*El aceite obtenido de la variedad **Verdial** es de color amarillo verdoso, y poco estimado por su fuerte olor y sabor, por lo que es aconsejable el mezclarlo con otras variedades.*

*De la variedad **Negral** se obtiene un aceite más basto que el obtenido de la variedad empeltre.*



C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción, que coincide con la de conservación, extracción y envasado abarca las 503.388 has que constituyen la Comunidad Autónoma de La Rioja.

C.1.- Situación de la Zona.

La zona geográfica delimitada, situada en la cuenca del río Ebro entre la cordillera Ibérica al Sur, y el Ebro al Norte, encierran 174 municipios que se agrupan en 6 comarcas agrarias: *Rioja Alta*, *Sierra de Rioja Alta*, *Rioja Media*, *Sierra de Rioja Media*, *Rioja Baja* y *Sierra de Rioja Baja*. Limita al norte con Álava y Navarra; al sur con Soria; al este con Navarra y Zaragoza y al oeste, con Burgos, quedando enmarcada por los paralelos 42° 38' y 41° 55' de latitud Norte y los meridianos 2° 01' y 0° 34' de latitud Este y reparte su territorio entre las dos "regiones naturales"; la Primera y más Baja, es una tierra de ribera situada por debajo de los 600 m. de altitud sobre terrazas terciarias; Tierra de viña y de cultivos agrícolas donde reside el 80% de la población. A partir de esa altitud llegamos a la región montañosa que limita al sur con tierras Sorianas y Burgalesas en las cumbres del Sistema Ibérico donde se distinguen dos sectores: el extremo NO que ocupa el S de la provincia, con relieves vigorosos y un estrecho valle surcado por el río Najerilla que, a su vez, separa la Sierra de la Demanda de los Picos de Urbión y Sierra Cebollera, cubiertas de hayedos, robledales y pinares; y la vertiente N, en la Tierra de Cameros, conjunto de relieves que descienden hacia el Ebro atravesados por los ríos Cidacos, Iregua, Najerilla y Leza y afluentes del Ebro. La disposición del relieve y de la red hidrográfica ha condicionado el trazado de las principales vías de comunicación.

Dentro de la Comunidad Autónoma de La Rioja, hemos de tener en cuenta que el olivar no se asienta de forma homogénea, sino que se concentra en los terrenos pedregosos y de montaña principalmente de *Rioja Baja y Media* y más especialmente en los *Valles del Cidacos y del Alhama*, que no pueden dedicarse a casi ningún otro cultivo, y que por el contrario, debido a la gran capacidad de adaptación del olivo, producen cosechas de elevada calidad contribuyendo por otro lado a fijar la población y evitar la erosión de este tipo de suelos.

Pero esto no significa que sólo se pueda cultivar aquí el olivo. Cada vez son más frecuentes nuevas plantaciones ubicadas en terrenos llanos y fértiles, donde antes era impensable cultivar el olivo, demostrándose que este cultivo también puede desarrollar su máximo esplendor, en el resto de la Comunidad Autónoma, donde al igual que en Rioja Baja y Media el binomio de suelo y clima junto con la tradición cultural transmitida de los municipios que históricamente se han dedicado a este cultivo y a su transformación en aceite de oliva, se revelan idóneos para la elaboración de aceites afrutados y suaves con unas cualidades organolépticas características en cuanto a color, olor y sabor, diferenciando distintos tipos según el momento de recolección.

C.2.- Municipios que componen la zona geográfica delimitada:

La zona de producción coincide con la de elaboración y envasado. Así, los municipios que constituyen esta zona geográfica delimitada son todos los municipios de la Comunidad Autónoma de La Rioja, sin excepción.

Esta delimitación de la **Zona**, no solo se realiza atendiendo a criterios político-administrativos sino también a criterios técnicos y agronómicos ya que:

1.- Es en toda La Rioja donde se cultivan, variedades autóctonas como la *Royal o Royuelo*, *Negral*, *Redondilla* y *Macho o Machona* además de otras variedades que aunque se encuentre extendidas en otras Comunidades Autónomas, en la nuestra, influenciadas por el clima y el suelo de la zona dan como resultado aceites de calidad reconocida.

2.- El **clima** con sus inviernos suaves, primaveras y veranos calurosos, otoños lluviosos y mucha luz se convierte junto con las técnicas de cultivo tradicionales de la zona, en el marco ideal para que el aceite de oliva virgen extra aquí obtenido, exprese su máximo potencial.



3.- Por otra parte, los olivos se extienden con una vegetación bien expuesta al sol, en los **suelos** de nuestra comunidad moderadamente fértiles y con escasa disponibilidad de agua, permitiendo:

- Una superficie foliar sana y suficiente en relación con la producción.
- Un vigor limitado y crecimiento nulo en el periodo de agostamiento.
- Frutos sanos y con alto contenido en aceite.

4.- **Disponibilidad** moderada de **agua**, lo que contribuye a limitar el vigor.

C.3.- Superficie destinada al cultivo del olivo.

El olivo, al igual que el vino ha sido un cultivo histórico y tradicional en La Rioja, pero al contrario de este, ha ido reduciendo su superficie cultivada con el paso de los años, no si bien es cierto, que últimamente se ha producido un incremento del 16 % de la superficie cultivada, tendencia ascendente que se sigue manteniendo actualmente.

En 1.970, La Rioja contaba con 4.600 hectáreas de olivar que fueron arrancándose progresivamente hasta quedar en la mitad a comienzos de los noventa. A partir de entonces, la superficie comienza a aumentar hasta las 3.015 has actualmente registradas.

Año	Has.	Kg. olivas	Kg. Aceite
1997	2496	2500000	600000
1998	2691	2730830	612000
1999	2840	2757447	603076
2000	2945	2091298	470934
2001	3045	2976000	657000

Las 3.045 has cultivadas de olivo, de las 503.388 has que constituyen la Comunidad Autónoma de La Rioja, se distribuyen de la siguiente forma: 1.832 has (60.14 %) se localizan en Rioja Baja, 912 has (29.95 %) en Rioja Media y 285 has (9.37 %) en la Sierra de Rioja Baja. En el resto de la Comunidad se distribuyen las 16 has restantes cultivadas de olivo, poniéndose de manifiesto su reparto no homogéneo.

Dentro de la zona geográfica protegida, los municipios con mayor superficie dedicada al cultivo del olivo, por orden de importancia, son: Con más de 150 has: Igea, Arnedo, Cervera y Pradejón localizados todos ellos en Rioja Baja, con una superficie comprendida entre las 101-105 has: Villar de Arnedo, Tudelilla, Quel, y Calahorra, en Rioja Baja, Ausejo en Rioja Media y Préjano en la Comarca de la Sierra de Rioja Baja. Luego ya tenemos Autol con 89 ha, Alfaro con 80, Alcanadre con 79, Arnedillo con 76, Cornago con 71, Herce con 65, Ribafrecha con 64, Lagunilla del Jubera y Bergasa con 52 y con 50 ha o menos Santa Engracia, Ocón, Murillo del Río Leza, Corera, Logroño, Agoncillo, Nalda, Galilea, Villamediana, El Redal, Clavijo, Alberite, Lardero, Navarrete, Aldeanueva, Santa Eulalia, Leza del Río Leza, Entrena, Aguilar, Rincón de Soto y Albelda.

Fue en 1.945 en **Igea**, municipio que llegó a contar con cuatro trujales, donde comenzó a funcionar la primera almazara de La Rioja, y donde no hace muchos años, se encontraba la mayor concentración de olivos de toda la comunidad que llegó a ser de 36.000 olivos, aproximadamente 180 has.

La explicación de la actual distribución de este cultivo, se encuentra en las condiciones físico-ecológicas, juntamente con las circunstancias históricas de la zona. Así, en este aprovechamiento agrícola, resulta evidente el *predominio* exclusivo del *secano* que afecta más del 76 % de la superficie cultivada. En cuanto las edades de los olivos, vemos como la mayor parte de



éstos (un 69 % en Rioja Baja, un 66,7 % en Rioja Media y un 82.2 % en la Sierra de Rioja Baja) poseen una edad superior a 30 años mientras que tan solo un 7.4 % en Rioja Baja un 9.3 % en Rioja Media y un 4% en Sierra de Rioja Baja tienen una edad inferior a 3 años.

La producción media anual de aceituna de la región ronda los 3 millones de kilos, que permiten obtener aproximadamente 657.000 Kg de aceite, lo que supone tan solo un 0.07 % de la producción total Nacional. Y es que el aceite de oliva producido en La Rioja, no destaca por su elevada producción sino por su excelente calidad.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA:

D.1.- Procedencia de la materia prima, Elaboración y Envasado en industrias inscritas y ubicadas en la zona delimitada y Procedimientos de Control.

La recolección y posterior transformación y envasado de las olivas a partir de las cuales se obtendrá el aceite de oliva virgen extra protegido por la Denominación de Origen Protegida "Aceite de La Rioja", se realizará en la zona delimitada en el apartado C.2. del presente Pliego de Condiciones y pertenecerán a las variedades especificadas en el apartado B.2. del también presente Pliego de Condiciones.

Las Plantaciones, almazaras y plantas envasadoras ubicadas en la zona delimitada de donde procederá la materia prima y a donde se llevará para su posterior transformación, deberán estar inscritas en los Registros correspondientes, además de cumplir con lo especificado en el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida y en el presente Pliego de Condiciones.

Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en los Registros, además del autocontrol realizado por la propia Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja "ASOLRIOJA", estarán sometidos a un **control externo** realizado por el Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja (I.C.A.R.), perteneciente a la Consejería de Agricultura Ganadería y Desarrollo Rural, y/o por una Entidad Externa de Control Autorizada, contratada por la propia Asociación y que tendrá reconocido por la Autoridad Competente (la Consejería de Agricultura Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja) el cumplimiento de la norma **UNE EN 45.004**, con objeto de verificar de forma imparcial que el Aceite de Oliva Virgen Extra que ostenta la Denominación, cumplen los requisitos del Reglamento y del presente Pliego de Condiciones.

El *Consejo de Coordinación*, Órgano Colegiado adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja, es llamado junto con el I.C.A.R. y/o Órgano Externo de Control Autorizado a garantizar la imparcialidad de la Asociación en el Desarrollo de la actividad de control, mediante la participación de los intereses implicados en relación con el contenido y funcionamiento del sistema de certificación.

Cada explotación, almazara o planta envasadora, solicitará; su registro a la Asociación "Asolrioja" en los impresos dispuestos por la misma, acompañados de los datos, documentos y comprobantes que, en cada caso, sean necesarios, y su inscripción en el **Plan de Control**.

Posteriormente el I.C.A.R. y/ o la *Entidad Externa de Control Autorizada* le evaluará mediante **auditoría de registro** realizada por inspectores cualificados.

Las Plantaciones, almazaras y plantas envasadoras que sean calificadas como **NO APTAS**, no podrán volver a solicitar auditoría de registro hasta que solucionen dicha no conformidad suspendiendo el proceso de evaluación.

Una vez la auditoría registro de la plantación y/o explotación, almazara y planta de envasado ha resultado **APTA**, el responsable deberá **inscribirla en el registro correspondiente** gestionado por la Asociación.



Con posterioridad, el I.C.A.R entregará al titular de la explotación y/o plantación, almazara o planta de envasado inscrita la correspondiente credencial y comunicará la nueva alta al *Consejo de Coordinación*.

La *Asociación "Asolrioja"*, será la encargada de tener el **Registro** permanentemente actualizado, con una accesibilidad inmediata a los datos de manera que se puedan cruzar y tener conocimiento de estos, y de tener al corriente de cualquier modificación al *Consejo de Coordinación*, al I.C.A.R. y/o a la *Entidad Externa de Control Autorizada*.

Las Plantaciones, almazaras y plantas de envasado consideradas como APTAS, en un porcentaje establecido anualmente por el Consejo de Coordinación, serán **auditadas anualmente**, evaluando que todos los requisitos de certificación siguen siendo correctos.

Habrán dos tipos de Registros:

- a) Registro de Explotaciones de Producción.
- b) Registro de Industrias de Elaboración y/o Plantas Envasadoras.

La inscripción en los Registros es voluntaria, al igual que la correspondiente baja. La inscripción en estos, no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos otros Registros, que con carácter general estén establecidos.

Serán requisitos para obtener la inscripción en los diferentes Registros:

- 1.- El cumplimiento de la normativa general de carácter técnico-sanitario.
- 2.- Que por parte del I.C.A.R.y/o Entidad Externa de Control Autorizada, se ratifique un informe interno en que se valore positivamente la aptitud para que en las Plantaciones, industrias y locales de envasado cuya inscripción se solicita puedan producir, conservar, acondicionar o envasar aceite de conformidad con lo dispuesto en el Pliego de Condiciones.
- 3.- Que las Plantaciones, almazaras y plantas envasadoras, se ubiquen dentro de la zona geográfica protegida, y produzcan, transformen o envasen aceite de las variedades especificadas en el apartado B.2. del presente Pliego de Condiciones.
- 4.- Que las técnicas de cultivo aplicadas, sean las adecuadas para desarrollo óptimo de los frutos.
- 5.- Que la **recolección** se realice en el momento adecuado, asegurando de este modo, el desarrollo y grado de madurez tal, que permita a los frutos soportar su posterior manipulación y transporte respondiendo en el lugar de destino a las exigencias comerciales establecidas para los mismos. La recolección se realizará siempre en las mejores condiciones y con el mayor cuidado posible, evitando lesiones en los frutos, eliminando las olivas que no procedan directamente del árbol.
El fruto que no esté sano, y el caído en el suelo antes de la recolección que se denomina "aceituna de soleo" no podrá se empleado en la elaboración de aceites protegidos.
- 6.- Que las almazaras y plantas envasadoras, realicen toda la manipulación del fruto con sumo cuidado, evitando en todo momento el posible deterioro del fruto, eliminando todos los frutos defectuosos o que no cumplan los parámetros de calidad especificados.
- 7.- Tanto las explotaciones como las almazaras y plantas envasadoras inscritas en el Registro de la Asociación "Asolrioja", poseerán un "**Libro de Reclamaciones**", en el que se registrarán las reclamaciones realizadas por los clientes, la forma de solucionarlas y el tiempo estimado para su resolución. (Formato 1).

D.2.- Trazabilidad del Producto.

La **trazabilidad** del producto está garantizada por su identificación en cada una de las etapas de producción y comercialización.

Para conseguirlo, la propia Asociación realizará su propio autocontrol asegurando de este modo, el control en toda la cadena, asegurando así la trazabilidad de los productos amparados.



Del mismo modo, cuando el producto certificado sale de industria de transformación o envasado para su posterior comercialización, se elaborará el **albarán de expedición** correspondiente y se controlarán las etiquetas y certificados de expedición. Las etiquetas que acompañarán al "Aceite de La Rioja" serán **etiquetas numeradas**, de este modo se controlará que el gasto de etiqueta que se realice en cada establecimiento, corresponde con la cantidad de producto certificado expedido, evitando que se puedan etiquetar con el logotipo de la denominación, Aceite no acogido.

Respecto a los **detallistas o comercializadores** del producto terminado, deberán disponer de un listado de los puntos de venta a los que se distribuyen el producto certificado. Los suministradores deberán establecer las condiciones mínimas a cumplir por los establecimientos que vendan al consumidor el producto certificado.

En caso de que se produzca alguna incidencia, se retirarán las etiquetas quedando inmovilizadas y a disposición de la Asociación, quien procederá a su destrucción. El número de etiquetas inmovilizadas se anotará en el Registro correspondiente de "Control de Etiquetado" (Formato 2). Los certificados caducados se archivarán durante un periodo mínimo de seis meses.

D.3.- Procedimiento de control.

Todas las explotaciones y/o plantaciones, almazaras y plantas envasadoras inscritas en el Plan de Control, tendrán la obligación de permitir la entrada en sus establecimientos, a los inspectores para que realicen cuantas auditorías, comprobaciones y toma de muestras consideren necesarias.

Tras inscribirse en el Registro Obligatorio Correspondiente, será la propia Asociación la encargada de asegurar el correcto funcionamiento interno de la Denominación de Origen Protegida, mediante autocontroles de todo el proceso productivo y el I.C.A.R. y/o la Entidad Externa de Control Autorizada, el encargado de asegurar la imparcialidad de estos autocontroles mediante auditorías establecidas en el "**Plan de Auditoría**", en el cual, se designarán los días de realización, así como el auditor o auditores que llevarán a cabo la misma.

Las actividades del "**Plan de Auditoría**", alcanzarán:

- 1.- Auditoría documental del sistema.
- 2.- Inspecciones de áreas productivas y locales de transformación y/o envasado, realizando las visitas a campo necesarias para verificar el cumplimiento y grado de implantación de los requisitos del presente pliego de condiciones.
- 3.- Toma de muestras . Los inspectores procederán si fuera necesario, a la toma de muestras de los productos bajo control para su posterior análisis en laboratorio para aquellos parámetros que lo requieran, y a la toma de muestras y/o medición in situ, para aquellos otros parámetros que sean fácilmente medibles. La toma de muestras se realizará en tal manera que permita la realización de análisis contradictorios y dirimientes para la resolución de conflictos y desacuerdos.

4.- Emisión del informe, con base en las conclusiones extraídas de la auditoría del sistema documental, las inspecciones y los resultados de los análisis y mediciones. Se hará mención a las no conformidades habidas en la producción en contra de los requisitos del pliego de condiciones que pasarán a ser categorizados bajo los siguientes tipos:

- No Conformidades Muy Graves.
- No Conformidades Graves.
- No Conformidades Leves.

Posteriormente, el I.C.A.R. supervisará el informe del auditor y las acciones propuestas por el suministrador, comunicando su decisión al solicitante y si la decisión es favorable, concederá la **Certificación del Producto**, en caso contrario se solicitarán nuevas acciones correctoras que, una vez remitidas serán evaluadas de nuevo por el I.C.A.R..



D.4.- Entrega de la Certificación.

Cuando tras la decisión favorable del I.C.A.R., se verifique que el producto cumple las condiciones especificadas en el Pliego de Condiciones y en el Reglamento, certificará su conformidad y posteriormente la Asociación hará entrega de etiquetas numeradas, que deberán ser fijadas en los envases, de forma que en la comercialización se pueda realizar el seguimiento del producto.

Solo se envasarán y saldrán al mercado con garantía de su origen, avalada por el distintivo de la Denominación de Origen, el aceite de oliva virgen extra que supere a lo largo de todo el proceso, todos los controles.

D.5.- Controles y Análisis.

El I.C.A.R. y/o los Órganos de Control Externo e Interno, pueden requerir cuando crean oportuno, análisis de materia prima o de producto elaborado, garantizando de este modo el correcto funcionamiento de la Denominación de Origen Protegida.

Las muestras que se tomen para analizar los parámetros que se crean oportunos, se llevarán a cabo exclusivamente en los laboratorios certificados por la **UNE EN-45.001**.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO AMPARADO.

El estado sanitario de los frutos, la fecha de recolección y las técnicas de elaboración aplicadas, que cada vez son más modernas, hacen que en la zona de producción pueda hablarse de una buena calidad de los frutos y por consiguiente del aceite obtenido a partir de ellos.

E.1.- Factores Fijos y Técnicas de Cultivo.

Hay que evitar la *excesiva vegetación*, para ello es necesario volver a los suelos no muy fértiles y a las técnicas de cultivo contrarias al exceso de vigor. En este sentido, las técnicas de cultivo tradicionales en La Rioja, consiguen un olivar equilibrado, bien iluminado y perfectamente orientado hacia la producción de aceite de calidad.

El **sistema de mantenimiento** será el adecuado para que el cultivo aproveche al máximo las aportaciones de agua y los nutrientes.

La **poda** deberá adaptarse al tipo de suelo y al sistema de formación.

Para el **manejo** de la **cubierta vegetal** del suelo, el riego y el control de plagas y enfermedades se seguirán las técnicas y aplicaciones más adecuadas en cada momento, utilizando criterios de máxima eficiencia.

La **fertilización** será la adecuada de cara a mantener el equilibrio y los niveles de nutrientes en el suelo y en la planta.

La **carga productiva** será la adecuada en función del estado vegetativo de la plantación.

Se harán las intervenciones de **poda** oportunas para conseguir la densidad de sombra óptima, es decir, el porcentaje de superficie no iluminada bajo la copa del olivo y regular en número de frutos/madera.

E.3.- Recolección y Transporte.

La **recolección** se realizará siempre con esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de los aceites protegidos los frutos sanos, recogidos directamente del árbol y con un grado de madurez adecuado que permita la obtención de los aceites frutados característicos.

El fruto que no esté sano, y el caído en el suelo antes de la recolección que se denomina "aceituna de soleo", no podrá ser empleado en la elaboración de aceites protegidos.



Las técnicas y sistemas utilizados para el **transporte** y **recepción** serán las que permitan mantener las características físicas, químicas y organolépticas iniciales, de las olivas destinadas a la elaboración del aceite amparado.

E.4.- Recepción.

Se implantarán métodos de descarga que minimicen los efectos de caída libre de los frutos evitando que puedan dañarse.

Todas las industrias y almacenes de envasado dispondrán de sistemas que garanticen la **descarga** separada de los frutos destinados a la elaboración de aceite amparado por la denominación "Aceite de La Rioja" o de dicho aceite y el resto, evitando de este modo, posibles mezclas.

Todas las industrias y almacenes de envasado, dispondrán de lugares adecuados para **almacenar** las olivas o el aceite amparado, antes de proceder a su manipulación.

E.5.- Proceso de Elaboración.

La **molturación** de la aceituna se llevará a cabo en almazaras inscritas y en el **plazo máximo** de **48 horas** a partir del momento de su recolección, evitando de este modo que las olivas se atrojen y carguen de acidez.

En las industrias se emplearán las técnicas correctas de **extracción**, controlando que la temperatura del proceso nunca supere los 30°C durante el sistema de presión y los 45°C en el sistema de centrifugación, evitando así que se perjudiquen las características sensoriales del producto.

Los tiempos de **batido** nunca serán superiores a 60 minutos, y la temperatura nunca superior a 30°C, no realizándose más de un ciclo de batido, ya que de lo contrario se perjudicaría la calidad del aceite obtenido.

Tampoco se podrán llevar a cabo, bajo ningún concepto, las siguientes prácticas:

- Procesos de esterificación.
- Cualquier práctica que pueda alterar la estructura glicerídica del aceite.
- Tratamientos con aire, oxígeno, ozono u otras sustancias químicas oxidantes.

El "Aceite de La Rioja", **nunca** recibirá procesos de **refinación**.

El **almacenamiento** del aceite protegido se realizará en condiciones tales que garanticen su mejor conservación, preferentemente en depósitos de acero inoxidable o en trujales y/o depósitos metálicos revestidos interiormente de material cerámico, resinas epoxídicas o cualquier material inerte de calidad alimentaria. Las temperaturas de almacenamiento serán suaves, constantes y nunca superarán los 22°C.

Todos los **depósitos** de almacenamiento, estarán herméticamente cerrados.

E.6.- Proceso de Envasado.

Para que el aceite de oliva virgen extra pueda ser envasado, para comercializarlo posteriormente bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida "Aceite de La Rioja", es necesario que además de cumplir con las características físico-químicas especificadas en el apartado B-4 del presente pliego de condiciones, supere una prueba sensorial realizada por un Comité de Calificación.

E.7.- Obligatoriedad del envasado en origen.



Todos los procesos de producción, recepción, elaboración y envasado deben producirse en la zona geográfica delimitada, para salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad y control del producto amparado.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

F.1.- Histórico.

En la cuenca del mediterráneo, ya existían olivos desde hace 12.000 años, pero como cultivo, se piensa que aparece por primera vez en **Asía** hace aproximadamente 6.000. Pero la verdadera expansión se produjo gracias a los **Romanos**, quienes llevaron este cultivo hasta el Valle del Ebro, aunque el refinamiento del zumo obtenido de las olivas, para su uso alimenticio, llega en manos de los **Árabes**, quienes lo empleaban en muchas recetas culinarias elaboradas a base de este producto.

Pero toda esta evolución sufrida, se ve cortada por la reconquista. A decir verdad, en este momento se produce una regresión. Sólo las Órdenes Monásticas son quienes protegen el aceite celosamente.

En el siglo XX en España y en el resto de la cuenca mediterránea, aparecen los aceites vegetales o de semillas como competidores de los aceites puros de oliva, pero en los años 70-80 se produce de nuevo su resurgimiento debido a que se comienza a reconocer los beneficios que aporta.

El aceite de oliva, hoy ensalzado por la dieta mediterránea, ha sido habitual en la **alimentación riojana**, empleándose también para emplastos y friegas, recogido por los devotos en las lámparas de ermitas y santuarios para ser consumido o frotado en partes doloridas bajo la advocación de vírgenes.

La oliva picada y aliñada en casa de los **agricultores Riojanos**, ha sido durante años aperitivo y buena merienda una vez mantenida en agua de enero puesta con sal, tomillo, ajos y cáscara de naranja.

Los **Romanos**, fueron los primeros en aplicar en **La Rioja** la extracción de zumo de las olivas mediante prensado, encontrando buena muestra de ello en **Alfaro** y **Murillo**. El primer resto Romano, un **contrapeso**, fué encontrado en el exterior de la ermita de Santa Ana en **Murillo de Río Leza** y el segundo hallado en 1.978, es un establecimiento torculario situado en Las Eras de San Martín (**ALFARO**). En él se descubrió un **depósito de aceite** en el que se puede apreciar dos grandes manchas de aceite de forma circular. Éste depósito se configura como un *Lacus Torcularius*, sin duda el primero de la probable serie de depósitos dedicados a la purificación del aceite.

Posteriormente, fueron los **Árabes** los que introdujeron en La Rioja nuevas variedades de olivo que se sumaron a las ya cultivadas en esta Comunidad. Así **Gonzalo de Berceo** ya describía los olivares en su "*Canto a la vida de Santa Oria*".

También en el **Siglo XVIII**, se encuentran referencias escritas sobre el cultivo del olivo en la Provincia y sobre los trujales donde se transformaba. De este modo en el **Catastro de Marqués de la Ensenada** se puede encontrar las siguientes menciones:

* De entre todos los frutales cultivados, el olivo es el único que se dispone en orden.

* En otra página se habla sobre la existencia de 42 trujales en La Rioja, que se reducen a 39 trujales en 1861, aumentan a 64 en 1945 y posteriormente en 1953 a 81 trujales, 1 orujera, 4 fábricas de jabón industrial y 6 de jabón común, en los que se utilizaba para su elaboración aceite de oliva.



Y en el *Madoz*, "*Diccionario Geográfico Estadístico Histórico de España y sus Posesiones de Ultramar*" (1.846 - 1.850), más concretamente en el Municipio de **Murillo de Río Leza** se menciona la existencia de 3 trujales olivareros y en de **Alfaro**, en la sección de comercio, se destacan las exportaciones de aceite.

Igea en el año **1945** llegó a contar con 4 trujales al concentrarse aquí la mayor parte de olivos de La Rioja, que llegó a ser de 36.000 olivos (aproximadamente 180 hectáreas).

Y ya lo decía *Berceo* en (1.946- 1.947):@ También el olivo debió alcanzar gran desarrollo a juzgar por las talas de los árboles centenarios que durante 50 años hemos presenciado y lamentado. Pese a lo cual consta que en el siglo XVII se exportaba aceite de La Rioja para las Indias y Norte de Europa.

En **1876** las variedades de olivo más cultivadas en La Rioja por aquellos entonces eran: Negral, Redondilla, Picudilla, de Bermejuelo o Royal, Saucal y los Empeltres que vienen introduciéndose de algún tiempo a esta parte.

Por otro lado, en **1930** la producción de aceite de oliva tenía una gran importancia en el Desarrollo Industrial y Comercial de la Provincia, ya que con sus 5.092.868 de pesetas estaba en el quinto puesto de importancia en la Producción Agrícola sólo superado por el grupo de los Cereales, la vitivinicultura y las plantas industriales.

Por último y más recientemente, entre 1.945 y 1.960, época de racionamiento, en Rioja Baja, donde se concentraba la mayor parte del cultivo del olivo, se crearon cuatro Cooperativas almazaras o Trujales, con un total de 2.610 socios, que molturaban su cosecha, quedándose con el aceite obtenido que destinaban principalmente para su autoconsumo.

F.2.- Natural.

La fase de maduración en el olivo, incluye cambios cualitativos de diversa naturaleza, que provocan transformaciones en la composición y coloración del fruto y que están clara mente influenciados por la variedad, el suelo y especialmente el clima de la zona. La duración del periodo de maduración, junto con el método de recolección y transformación, marcará el carácter y calidad del aceite.

Al asegurarse mediante los factores naturales de la zona geográfica delimitada, una correcta y completa maduración del fruto, sin excesiva competencia por parte de la masa vegetativa del árbol, se produce un aumento en el contenido de aceite, polifenoles, antocianos y aromas en los frutos y un descenso en el pH, ácido málico, potasio y carácter herbáceo.

F.2.1.- Suelo.

El olivar en La Rioja, se localiza fundamentalmente en suelos pardos, escasos en humus en sus horizontes superiores, ricos en caliza, arcillas, limos y arenas y sin horizontes impermeables, lo cual asegura un correcto drenaje, un limitado crecimiento vegetativo, especialmente en la fase de agostamiento y en consecuencia, un correcto equilibrio hormonal que asegura a su vez una correcta maduración del fruto, lo que influirá posteriormente en la calidad del aceite obtenido.

Si por el contrario, el cultivo de nuestros olivos se desarrollara en suelos más fértiles, provocaría un crecimiento excesivo y, lo que es peor, prolongado incluso durante el periodo de maduración de las aceitunas, por lo que retrasaría el envero y la maduración no sería adecuada. Además, existirían más problemas de sombra debido a la mayor densidad foliar y frondosidad de la vegetación y más enfermedades criptográficas repercutiendo en una cosecha de menor calidad.

F.2.2.- Clima.



El clima predominante en la zona geográfica protegida, es el **Mediterráneo templado** con cierto grado de continentalidad, es el clima ideal para el correcto desarrollo del olivo.

La temperatura media anual es de 13,9°C, variando desde una media máxima de 19,5°C a una media mínima de 8,1°C. La temperatura máxima absoluta es de 40,0°C y la mínima absoluta es de - 6°C. El número de días con temperaturas inferiores a 0°C es de 29,2 y con temperaturas superiores a 25°C es de 116,8 días.

Podría hablarse de un gradiente térmico negativo en la dirección N.E.-S.O., que alcanza su mayor valor (la diferencia de 12°C) en la franja central del territorio provincial (desde La Rioja Media hasta las sierras de Urbión y Cebollera) y su valor mínimo en la parte más oriental del mismo.

La pluviometría media es de 424,8 mm, oscilando entre los 300 y 1.200 mm. Aquí también se puede hablar del gradiente pluviométrico en la misma dirección, pero ahora positivo, adquiriendo su máximo valor (la diferencia de 900 mm) en la misma franja central antes indicada y su valor más menguado, también en el extremo oriental de la provincia.

Así, conforme se va desde los terrenos pertenecientes a la Depresión del Ebro hacia los que forman parte de la Cordillera Ibérica, mientras la temperatura media anual disminuye, la precipitación anual aumenta, degradándose muy especialmente los correspondientes gradientes en la parte más oriental de la provincia, que alcanza menores cotas de altitud y está más resguardada de las influencias atlánticas.

De modo, que este clima de **inviernos cortos, largos veranos cálidos** pero sin exceso, con **escasa pluviometría**, pero suficiente por otro lado como para asegurar buenas producciones en secano y con una **elevada luminosidad**, se revela idóneo para la obtención de una buena cosecha, provocando un aumento en el contenido de aceite y aroma de los frutos y una disminución en su acidez total.

Como se ha podido comprobar, la temperaturas más bajas del año tiene lugar cuando el árbol se encuentra en reposo vegetativo, sin hojas ni frutos, momento en el que el olivo puede aguantar temperaturas de hasta -10°C. Temperaturas invernales, que por otro lado son necesarias, ya que para una correcta floración y fructificación se requiere de un determinado número de horas frío.

Cuando se supera el reposo invernal, el olivo requiere de luz y temperaturas comprendidas entre los 10 y 25 grados para su correcto desarrollo. De este modo el clima mediterráneo de la zona delimitada, con cierta influencia continental, asegura calor suficiente pero sin ser excesivamente fuerte como para no compensar mediante el aporte de las raíces, la evaporación del agua contenida en sus hojas, que detendría la fotosíntesis y provocaría el marchitamiento de las hojas.

Por otro lado, al ser el olivo una cultivo que sólo aprovecha parte de la radiación luminosa que recibe, el número de horas de sol se convierte en un factor limitante, que en la zona geográfica delimitada es superado sin problemas, al contar anualmente con una media aproximada de 2.367.9 horas de sol, valor más que suficiente.

El salto térmico habitual durante el periodo de maduración, también posee una influencia positiva, al aumentar la síntesis de antocianos.

F.3.- Condiciones de cultivo.

El olivarero es el agente que armoniza toda la capacidad natural de la región, mediante unos cuidados esmerados, para obtener una cosecha especial. Es un hombre con unos profundos conocimientos del olivo, y especialmente respetuoso con él, estableciéndose una relación especial de apego entre el hombre y el árbol, lo que se traduce en un equilibrio entre el aprovechamiento del cultivo y el cuidado afectivo en condiciones óptimas.

En este sentido, las técnicas de cultivo tradicionales en La Rioja, consiguen un olivar equilibrado y perfectamente orientado hacia la producción de aceite de calidad. Para ello, los agricultores de la zona **maximizan la captación de energía solar** y favorecen el reparto



homogéneo en el conjunto de la vegetación y esto lo consiguen volviendo a suelos poco fértiles y a técnicas de cultivo contrarias al exceso de vigor.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL.

Nombre: Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja, I.C.A.R.

Dirección: Avda. de La Paz, 8-10, 26071 Logroño (LA RIOJA).

Teléfono: 34 - 941-29 16 00.

Fax: 34 - 941 29 16 02.

H) ETIQUETADO.

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo de Coordinación. En ellas figurará obligatoriamente, mención Denominación de Origen Protegida "Aceite de La Rioja".

Cualquier tipo de envase en que se expida aceite protegido para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetado o contra etiqueta numeradas y expedidas por la Asociación "Asolrioja" que serán colocadas en el propio almacén, almazara o planta embotelladora inscrita y siempre que no permita su reutilización.

No se autorizarán etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Podrá ser anulada la autorización cuando hayan variado las circunstancias que concurrieron en la misma, previa audiencia de la firma interesada.

I) REQUISITOS LEGALES.

Las disposiciones nacionales relativas a la materia de denominaciones de origen a las que se atienen este pliego de condiciones son:

- Ley Orgánica 3/1982, de 9 De Junio, Estatuto de Autonomía de La Rioja (Modificada por Leyes Orgánicas 3/1994, de 24 de Marzo y 2/1999, de 7 de Enero).

- Ley 3/1995, de 8 de marzo, de Régimen Jurídico del Gobierno y la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de La Rioja.

- Ley 30/1992, de 26 noviembre. Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimenticios.

- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de la Denominación de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográfica Protegidas.



FORMATO 1
LIBRO DE RECLAMACIONES

Persona o empresa que reclama.	
Fecha.	
Descripción de la reclamación.	
Responsable de solucionar la reclamación.	
Tiempo para resolverla.	
Resolución de la reclamación.	

Firma y Fecha de resolución: .../.../.....

FORMATO 2
CONTROL DEL ETIQUETADO

Etiquetas utilizadas	Etiquetas Invalidadas
Desde el N°	Cantidad
Hasta el N°	N°
Certificados utilizados	Certificados Invalidados
Desde el N°	N°
Hasta el N°	

Firma del Responsable:

Firma del Inspector y Fecha: