



## ASUNTOS GENERALES

### Presentación de los Aceites Vascos en Chillida Leku

El 27 de octubre junto con HAZI organizamos una presentación de los Aceites de Oliva Vascos en Chillida Leku. Agradecemos desde aquí a los socios marca que asistieron y que pudieron compartir experiencias con periodistas, bloggers, prescriptores y agencias de turismo gastronómico.

Os dejamos aquí enlace a la noticia publicada por HAZI

<https://www.hazi.eus/es/noticiashazi/11417-jornada-para-divulgar-las-cualidades-del-aceite-vasco-con-eusko-label.html>

Y el enlace directo al álbum de fotos de la jornada

<https://www.flickr.com/photos/hazifundazioa/albums/72157720128748275>

Los datos publicados son sólo los referidos a la superficie y aceite amparados por Eusko Label. Los datos globales del sector en País Vasco son de 350 Has de olivar, de ellas 220-250 Has en producción (unas 80 plantadas en los últimos 15 años). Más de 800.000 kg de aceituna molturados en las almazaras cada campaña, de las que se obtienen más de 160.000 L de aceite. Del aceite obtenido, se destina al autoconsumo el 70% y el 30% a la comercialización.

Si cada Vasco consumiera sólo una botella de 500 ml al año, aún nos faltarían más de 1 millón de litros de aceite para la venta.

### Visita de profesores de escuelas de hostelería a olivares y almazaras de Rioja Alavesa

Para el 27 de noviembre, también de la mano con HAZI, hemos organizado una visita para que los profesores de las escuelas de hostelería Vascas conozcan de primera mano nuestra comarca, nuestros olivares, nuestra historia y nuestras almazaras con el fin de que se conviertan en enamorados de nuestra tierra y nuestros aceites, con el fin de que puedan actuar como prescriptores.

### APRORA y Rioja Alavesa en Sustraia de Eitb el próximo fin de semana

El domingo a las 13,30 horas, podremos ver el reportaje realizado por los compañeros, y ya enamorados de nuestro aceite, que coordinan el programa temático del primer sector en Euskadi.

Aquí os dejamos el enlace a su web, donde se pueden ver todos los programas:

<https://www.eitb.eus/es/television/programas/sustraia/>

## TRUJALES Y OLIVICULTORES

Nuestros compañeros maestros de almazara, ya están manos a la obra recibiendo las aceitunas recién recolectadas que les hacéis llegar para que ellos, trabajando con mimo y cuidado, consigan convertirlas en AOVE: Aceite de Oliva Virgen Extra de la máxima calidad, con todo su aroma y sabor irreprochable.

Incluimos a continuación el enlace a un vídeo grabado el primer día de campaña de este año. Con este vídeo queremos poner en valor el gran trabajo que se realiza en todos los trujales de los socios de APRORA y que se pone en valor con iniciativas como la de nuestro compañero Fernando Martínez Bujanda y su ACEITE ZIORDIA, cuyas ventas tienen al 100% un fin SOLIDARIO.

<https://www.youtube.com/watch?v=viW1Lw5KnNo>

Para ello las aceitunas tienen que recolectarse en el momento que nos aporten la mayor calidad en nuestros aceites. Utilizando el índice de madurez (IM) en cada parcela, podemos identificar el momento de recolección que más le interesa a cada uno.

A la par, tenemos que conocer que entre 1,50 y 3,00 de IM (para la variedad Arróniz en Rioja Alavesa), se consiguen los aceites de la mejor calidad aunque la cantidad obtenida (el rendimiento) puede ser más bajo. A partir de 3,00 se obtiene más rendimiento, siguen siendo Virgen Extra de la máxima categoría siempre que las aceitunas lleguen rápido y frescas a las almazaras, pero los aceites no son tan frescos y complejos.

### Cómo se hace el cálculo del IM

Para el cálculo del índice de madurez, se ha procedido según el método colorimétrico de M. Uceda y Frías (1975), que se basa en los siguientes criterios.

Se requiere una muestra representativa de 100 aceitunas que se separan en grupos (clases) en función del color, tal como sigue:

Clase 0 = Piel verde intenso (A)

Clase 1 = Piel verde amarillento (B)

Clase 2 = Piel verde con manchas rojizas en menos de la mitad del fruto (C)

Clase 3 = Piel rojiza o morada en más de la mitad del fruto (D)

Clase 4 = Piel negra y pulpa blanca (E)

Clase 5 = Piel negra y pulpa morada en menos de la mitad del fruto (F)

Clase 6 = Piel negra y pulpa morada sin llegar al hueso (G)

Clase 7 = Piel negra y pulpa morada totalmente (hasta el hueso) (H)

El IM de la muestra recogida se calcula con la siguiente expresión:

$$IM = \frac{Ax0 + Bx1 + Cx2 + Dx3 + Ex4 + Fx5 + Gx6 + Hx7}{100}$$

Las letras A B C D E F G H indican el número de aceitunas obtenidas en cada clase o grupo

De las muestras recogidas el martes 02/11/21 obtuvimos los siguientes IM:



$$\text{MOREDA IM} = ((2 \times 0) + (54 \times 1) + (31 \times 2) + (9 \times 3) + (4 \times 4)) / 100 = 1,59$$

02/11/2021



$$\text{LANCIEGO IM} = ((9 \times 0) + (45 \times 1) + (28 \times 2) + (14 \times 3) + (4 \times 4)) / 100 = 1,59$$

02/11/2021



$$\text{SAMANIEGO IM} = ((7 \times 0) + (79 \times 1) + (12 \times 2) + (2 \times 3)) / 100 = 1,09$$

02/11/2021

Recordar llamar a los compañeros las almazaras antes de recolectar para que quedéis con ellos:



Trujal Coop. La Equidad  
Moreda de Álava (Rioja Alavesa)  
Euskadi -País Vasco

Avda. Exc. Diputación Foral de Álava 9.  
Moreda de Álava - 01314

Teléfono: 945 601 602

[laequidadtrujal@gmail.com](mailto:laequidadtrujal@gmail.com)



Crtra. De Laguardia 6-8.

Oyón - 01320

Teléfono: 945 62 29 21

[info@trujal-almazara.com](mailto:info@trujal-almazara.com)



C/ Alarilla 72.

Lantziego - 01308

Teléfono: 688 810 066

[info@erroiz.eus](mailto:info@erroiz.eus)

### Pegatinas de APRORA

Estamos repartiendo las pegatinas de 40x30 mm con el logotipo de APRORA con el fin de que los socios marca las podáis utilizar en vuestros productos. De esta manera se pueden relacionar vuestros productos con la asociación. Serán de uso voluntario para todos aquellos que así lo deseen.

### Nuevo concurso internacional a la calidad del aceite de oliva virgen extra “Salud y Flavor”

Adjuntamos el enlace a la web con las bases e información de un nuevo concurso a la calidad del aceite de oliva virgen extra que además de valorar los parámetros de cata, valorará la calidad química en cuanto a composición de ácidos grasos, sobre todo de ácido oleico y del contenido en polifenoles (antioxidantes naturales), que tiene que estar por encima de 280 ppm.

Nos parece muy interesante porque nuestros aceites entran dentro de estos parámetros y además piden un lote homogéneo de al menos 2.000 L, lo que puede posibilitar que alguno de nuestros compañeros pueda presentarse.

[https://healthandflavourawards.com/wp-content/uploads/2021/09/Bases-concurso\\_HEALTH\\_FLAVOUR-ES\\_Modificacio%CC%81n\\_1-Sep-2021.pdf](https://healthandflavourawards.com/wp-content/uploads/2021/09/Bases-concurso_HEALTH_FLAVOUR-ES_Modificacio%CC%81n_1-Sep-2021.pdf)

## PARA TODOS LOS SOCIOS

Estamos repartiendo chalecos de APRORA a todos los socios, esperamos que los utilizéis y que entre todos consigamos dar visibilidad a nuestra asociación de manera que cada día seamos más.

Vamos a preparar un folleto para la captación de nuevos socios, que enviaremos para su máxima difusión.

Atentamente,

Jorge Martínez Bravo  
Director Técnico  
APRORA