

DOCUMENT ÚNIC

Reglament (CE) 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris

"Aceite de Ibiza"/"Oli d'Eivissa"

☐ DOP ☒ IGP

1. Nom

"Aceite de Ibiza"/"Oli d'Eivissa"

2. Estat membre o tercer país

Espanya

3. Descripció del producte agrícola o alimentari

3.1. Tipus de producte

Classe 1.5. «Olis i greixos (mantega, margarina, oli, etc.)».

3.2. Descripció del producte que es designa amb la denominació indicada en el punt 1

Oli d'oliva verge extra obtingut exclusivament per procediments mecànics dels fruits de l'olivera (*Olea europea*, L.). Són olis afruitats verds, d'intensitat mitjana o intensa. En boca presenten un nivell d'amargor i de picantor entre lleugera i mitjana.

L'Oli d'Eivissa s'elabora amb les varietats arbequina, picual i koroneiki, totes soles o en combinació, que en conjunt representen almenys el 90 %. El 10 % restant pot provenir d'altres varietats inscrites en el Registre de Varietats Comercials.

Característiques físicoquímiques:

- Acidesa (expressada en àcid oleic): 0,5 % com a màxim
- Índex de peròxids: ≤ 12 meq O₂/Kg
- $K_{232} \leq 2,00$
- $K_{270} \leq 0,16$
- Polifenols ≥ 200 mg/kg d'oli d'oliva

Característiques organolèptiques:

Interval de la mediana	Mínim	Màxim
Afruitat verd	≥ 3	≤ 7
Amarg	$\geq 1,5$	≤ 4
Picant	≥ 2	≤ 5
Equilibri	La mediana dels atributs <i>amarg</i> i <i>picant</i> són com a màxim dos punts superiors a la mediana de l'atribut afruitat.	

3.3. *Pinsos (únicament en el cas dels productes d'origen animal) i matèries primeres (únicament en el cas dels productes transformats)*

3.4. *Fases específiques de la producció que s'han de dur a terme en la zona geogràfica definida*

Totes les fases de la producció de l'Oli d'Eivissa, des del cultiu fins a la transformació i l'envasament, es fan a l'illa d'Eivissa.

3.5. *Normes especials sobre el llescament, la ratlladura, l'envasament, etc., del producte al qual es refereix el nom registrat*

L'"Oli d'Eivissa" s'ha de comercialitzar en botelles de vidre obscur, metall revestit o un altre envàs que no permeti la incidència de la llum. La capacitat dels envasos no serà superior a 5 litres.

L'envasament s'ha de considerar com l'última etapa del procés d'elaboració: fer-lo en la zona de producció és fonamental per a conservar les característiques de l'"Oli d'Eivissa", i s'ha de fer en les mateixes instal·lacions on es du a terme l'elaboració.

Eivissa és una illa que es caracteritza per una insolació elevada, temperatures relativament altes i una humitat ambiental elevada; són tres factors que podrien afectar negativament la qualitat de l'oli d'oliva. Les circumstàncies anteriors i l'experiència dels operadors han determinat que tradicionalment l'Oli d'Eivissa sigui envasat a les mateixes instal·lacions on s'ha elaborat i no es transporti oli a granel entre instal·lacions.

Els elaboradors saben que la manipulació i l'envasament de l'"Oli d'Eivissa" és fonamental per a garantir la qualitat del producte final, i que quan aquesta pràctica no es limita o no es fa adequadament ocasiona sens dubte una minva important tant

qualitativa com quantitativa de la qualitat aromàtica del producte final. La qualitat aromàtica s'altera fàcilment en transportar a granel l'oli d'oliva.

Per altra banda, s'ha de considerar el fet insular, l'aïllament amb el continent europeu, que implica una travessia marítima considerable. El transport de l'"Oli d'Eivissa" en cisternes implica transvasaments i un major contacte de l'oli amb l'aire, cosa que implica un risc elevat d'alteració de les característiques del producte, en especial de totes aquelles relacionades amb l'aroma i el sabor; és per això que no es permet el transport d'Oli d'Eivissa a granel.

L'envasament fora de la zona de producció sense la supervisió dels operadors que disposen dels coneixements i la tècnica necessària per a garantir-ne la manipulació correcta determinaria l'existència de dos processos d'envasament diferents, dins o fora de la zona de producció, amb el control sistemàtic del procés o sense, i es podrien modificar les característiques de l'oli i minvar la confiança dels consumidors en la Indicació Geogràfica Protegida.

Per les raons exposades anteriorment, no se'n permeten ni el fraccionament ni el reenvasament.

3.6. Normes especials sobre l'etiquetatge al qual es refereix el nom registrat

El nom de la *Indicació Geogràfica Protegida "Aceite de Ibiza"/"Oli d'Eivissa"* ha de figurar en el camp visual principal de l'etiquetatge de manera destacada i diferenciada de la resta de mencions, ha de ser la menció de major mida del camp visual principal, i no es pot acompanyar de cap altra menció. Annexa a la denominació "*Oli d'Eivissa*" s'hi ha d'incloure la menció *Indicació Geogràfica Protegida*.

En l'etiquetatge ha de figurar l'any d'elaboració de l'oli i una codificació alfanumèrica de numeració correlativa per a facilitar el control de la traçabilitat del producte.

Està prohibit afegir a la *Indicació Geogràfica Protegida "Oli d'Eivissa"* qualsevol qualificatiu. Les mencions facultatives seran verídiques i verificables. La menció del nom de les varietats està condicionada al fet que el 100 % de les olives siguin de la varietat o varietats esmentades.

L'ús de noms d'explotacions, plantacions o finques únicament està permès si l'oli s'ha obtingut exclusivament amb olives recollides en els olivars propis. La referència a l'envasament en l'explotació olivarera s'admet només si l'envasament es du a terme a la mateixa explotació olivarera.

Les indicacions facultatives han de figurar en l'etiquetatge en caràcters d'una mida (alçària i amplària) igual o inferior a la meitat del nom de la *Indicació Geogràfica Protegida*.

Descripció de la zona geogràfica

La zona de producció d'olives i d'elaboració i envasament de l'oli queda limitada al territori de l'illa d'Eivissa, que pertany a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

L'illa d'Eivissa està situada entre les coordenades 38° 58' 48" de latitud i 1° 25' 48" de longitud, a la mar Mediterrània, entre el Cap de la Nau (Alacant) i Mallorca.

Víncle amb la zona geogràfica

El víncle amb el medi es fonamenta en les característiques diferencials que aporta el medi, la reputació i la història.

Les característiques diferencials de l'oli d'Eivissa són atribuïbles al medi geogràfic de producció (condicions geoclimàtiques diferenciades) i al factor humà.

Els sòls calcaris i el nombre d'hores d'insolació afavoreixen un contingut alt en components aromàtics. L'escassa altitud de les plantacions, algunes de les quals a nivell de la mar, potencia el contingut en polifenols.

El clima mediterrani de l'illa d'Eivissa, amb una insolació alta, propicia les condicions idònies per al cultiu de l'olivera, especialment la fotosíntesi i l'acumulació de biomassa en els òrgans de la planta. Les temperatures suaus de la primavera i la insolació elevada afavoreixen la floració i la pol·linització. Les fortes temperatures de l'estiu i la insolació afavoreixen una maduració ràpida, que determina l'inici de la recol·lecció en el mes de setembre, amb la qual cosa Eivissa es diferencia per ser una de les primeres zones d'Europa a iniciar la recol·lecció de les olives. D'altra banda, l'absència de gelades facilita la producció d'olives d'òptima qualitat per obtenir olis estables, sense defectes i amb major contingut de polifenols.

Un estiu calorós i assolellat, amb manca de precipitacions, determina que l'estrès hídric de l'olivera afavoreixi un contingut elevat en polifenols i un increment dels atributs d'amargor i picantor.

La recol·lecció en verd d'olives escassament pigmentades determina característiques diferencials a l'Oli d'Eivissa. Això influeix en l'aroma afruitada verda, en el contingut de polifenols. La recol·lecció en verd repercuteix en un rendiment baix en la conversió d'oliva a oli, però hi propicia característiques singulars.

L'escassa distància entre l'olivar i les tafones i la ràpida molta de les olives verdes a baixes temperatures permet obtenir olis de baixa acidesa i baix contingut en hidroxiperòxids, que determinen valors baixos de l'índex de peròxids i del K_{232} .

Les condicions de conservació adequades, evitant el contacte amb l'aire i la llum, i l'envasament en la mateixa tafona permeten obtenir olis estables i amb un contingut baix en peròxids, on es conjuguen diens i triens.

El vincle històric i les característiques diferencials han determinat una reputació elevada de l'oli d'Eivissa, acreditada documentalment des de fa més de 200 anys. D'aquesta manera, a l'obra *Descripciones de las Islas Pithiusas y Baleares*, José Vargas (1787) esmenta: «La cosecha actual de Iviza es [...] el aceite por su calidad se hace precioso entre los buenos de España: y por su abundancia debería ser un ramo de comercio de la Isla». A les *Reales Ordinacions de la isla y real fuerza de Iviza* (1751) es qualifica l'oli d'Eivissa de *preciosísimo* i es compara amb els millors: «[...] conviene ser el aceite de España el mejor, y que solo el de Ibiza le hace pareja». En el Pla Polític i Econòmic per a les illes d'Eivissa i Formentera de l'any 1789, Miguel Cayetano elogia l'oli d'Eivissa: «[...] es tan claro, y de tan exquisito gusto que se prefiere al mejor de Mallorca». En les *Reales Ordinacions de la Universitat d'Eivissa* (1663), es destaca la importància de l'exportació massiva d'oli d'Eivissa. En el *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España* (1847) consta que l'any 1844 s'exportaren a Amèrica 450 arroves (5.653 litres) d'oli d'Eivissa.

Aquesta reputació històrica ha seguit immutable amb el pas dels segles i actualment, més que mai, l'oli d'Eivissa és un oli apreciat pels consumidors, experts, cuiners i restauradors.

La limitació de la legislació comunitària a l'ús de mencions geogràfiques en la comercialització dels olis d'oliva ha dificultat l'ús de la denominació "Oli d'Eivissa"- "Aceite de Ibiza", ja que els operadors podien ser sancionats econòmicament. Malgrat tot, s'han continuat usant les mencions "*Aceite de Ibiza*" i "*Oli d'Eivissa*" i també el mapa d'Eivissa en l'etiquetatge, documents mercantils, butlletins d'anàlisi, pàgines web, etc. Aquests fets consten en diversos expedients sancionadors que ha tramitat l'autoritat competent.

Tot i les dificultats administratives, s'ha continuat fent ús de la denominació i ha seguit incrementant la reputació de l'oli d'Eivissa. Així, anualment s'organitza la Ruta de l'Oli d'Eivissa i la Festa de l'Oli. El llibre *Conèixer i gaudir dels aliments de les Illes Balears* (2002) inclou l'oli d'Eivissa entre els aliments més tradicionals de les Illes Balears; la Universitat de les Illes Balears (2007) va incloure l'oli d'Eivissa en la relació d'aliments tradicionals de les Illes Balears característics de la dieta mediterrània, i l'any 2018 el Govern de les Illes Balears va inscriure l'oli d'Eivissa en el Catàleg d'aliments tradicionals de les Illes Balears.

Prestigiosos xefs, com Jean Louis Neichel i María José San Román (2018), han reconegut la qualitat de l'oli d'Eivissa. Diversos experts en destaquen la qualitat i les característiques diferencials. D'aquesta manera, Ismael Díaz Yubero, membre de la Reial Acadèmia de Gastronomia i Premi Nacional de Gastronomia 2013, destaca que l'oli d'Eivissa té la personalitat necessària per ser un producte diferenciat i que mereix un sobrepreu per les seves característiques especials.

Una prova més de la reputació elevada de l'oli d'Eivissa són les imitacions i l'ús fraudulent del nom d'Eivissa en olis no originaris de l'illa, com així consta als arxius de l'autoritat competent.

D'aquesta reputació elevada de l'oli d'Eivissa, se n'han volgut apropiat operadors forans, intentant registrar marques per olis que incloïen la indicació geogràfica *Eivissa/Ibiza*, que han estat desestimades en algunes ocasions i en altres anul·lades pels tribunals, com és el cas de la Sentència 448/2111 del Tribunal Superior de Justícia de les Illes Balears.

Les referències històriques i les excavacions acrediten l'activitat oleícola l'any 450 aC. Segons l'arqueòloga Glenda Graziani (2018), en el segle III aC, a Eivissa existien 23 explotacions agrícoles que produïen entre 30.000 i 60.000 litres d'oli. De la importància, en el segle I dC, de l'oli en l'economia ebusitana, se'n troba constància en el tractat *Las ánforas púnicas de Ibiza*, que cita textualment: «Debe indicarse que son muchas las prensas detectadas en este tipo de yacimientos...».

Al llarg de la història d'Eivissa són nombroses les referències amb relació a la producció i a la importància de l'oli d'Eivissa. En el *Llibre del mostassaf d'Eivissa* (1398) es descriuen les unitats de mesura de l'oli d'oliva, prova documental de la seva comercialització. Les *Reales Ordenanzas de la Universidad de Ibiza* (1663) fan referència a la falta d'oli a Eivissa motivada per les exportacions. El 1686 Gaietà Soler prohibí el comerç privat d'oli d'oliva, ja que s'exportava massivament i l'illa es quedava sense oli.

En el segle XVII la Societat Econòmica d'Amics del País d'Eivissa n'importa varietats noves i du experts empeltadors amb la finalitat de formar els agricultors. El *Plan instructivo de la agricultura, industria y policía de la campaña de las islas de Ibiza y Formentera* (1786-87) quantifica la producció en "4.720 medidas" i "25 libras" (78.269,11 litres). L'arxiduc Lluís Salvador d'Àustria (1869), en el seu llibre *Las antiguas Pitiusas*, també destaca la importància de la producció d'oli i diu textualment: «El aceite ibicenco se obtiene todavía según el viejo procedimiento árabe...». En el *Boletín de la Real Academia de la Historia* (1907) es destaca l'abundància d'oli a Eivissa, i en el número 5 del volum CXI de *The National Geographic Magazine* (1957), Jean Shor, editor associat, deixa constància escrita i gràfica de l'emmagatzematge de l'oli d'oliva a les explotacions agràries d'Eivissa. Les referències esmentades acrediten que el binomi *oli-Eivissa* és històric.

Una prova més de la importància oleícola de l'illa d'Eivissa és el nombre de tafones antigues. L'any 2003 es realitzà un inventari en el qual es catalogaren 211 antigues tafones; les inscripcions en els elements de les premses han permès acreditar-ne l'antiguitat. Així, una de les premses més antigues és de l'any 1607.

El vincle d'Eivissa i l'oli es reflecteix també en un lèxic propi i diferenciat, inventariat per Garrido (2005) a *L'oli a les Pitiüses, una tradició mil·lenària*, que s'ha mantingut fins avui. D'aquesta manera, esmenta el *trull* (tafona), els *cofins* (esportins), la *jàssena* (biga de fusta), etc.

Referència a la publicació del plec de condicions

(article 6, apartat 1, paràgraf segon, d'aquest Reglament)

El text consolidat del plec de condicions es pot consultar en el lloc web següent:

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/ca/oli_daeivissa