



## **Decreto por el que se aprueba el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida "Aceite de Ibiza / Oli d'Eivissa" y se regula su Consejo Regulador**

### **PREÁMBULO**

#### **I**

El cultivo del olivar y la producción de aceite están estrechamente vinculados con la historia y la cultura de Eivissa y han sido determinantes en la reputación del "Aceite de Ibiza". Las referencias históricas y las excavaciones acreditan actividad oleícola en el año 450 a.C. Según la arqueóloga Glenda Graziani (2018) en el siglo III a.C. en Eivissa existían 23 explotaciones agrícolas que producían entre 30.000 y 60.000 litros de aceite.

A lo largo de la historia de Eivissa numerosas son las referencias en relación a la producción e importancia del "Aceite de Ibiza". En el "Llibre del mostassaf d'Eivissa" (1398) se describen las unidades de medida del aceite de oliva, prueba documental de su comercialización. Las Reales Ordenanzas de la Universidad de Ibiza (1663) hacen referencia a la falta de aceite en Eivissa motivado por las exportaciones. En 1686 Gaietà Soler prohíbe el comercio privado de aceite de oliva, ya que se exportaba masivamente y la Isla se quedaba sin aceite

Una prueba más de la importancia oleícola de la isla de Eivissa es el número de almazaras antiguas. En el año 2003 se realizó un inventario en el que se catalogaron 211 antiguas almazaras, las inscripciones en los elementos de las prensas han permitido acreditar la antigüedad de las mismas, así una de las prensas más antiguas es del año 1607.

El vínculo de Eivissa y el aceite se refleja incluso en un léxico propio y diferenciado, inventariado por Garrido (2005) en “L’oli a les pitiuses, una tradició mil·lenaria”, que se ha mantenido hasta nuestros días, así menciona: el *trull* (almazara), els *cofins* (esportines), la *jàsena* (biga de madera), etc.

El “Aceite de Ibiza” goza de características diferenciales y de elevada reputación. Las características diferenciales del “Aceite de Ibiza” son atribuibles al medio geográfico de producción (condiciones geoclimáticas diferenciadas) y al factor humano. Los suelos calcáreos y el elevado número de horas de insolación favorecen un elevado contenido en componentes aromáticos. La escasa altitud de las plantaciones, algunas a nivel del mar, potencia el contenido en polifenoles. El verano caluroso y soleado, con escasas precipitaciones, determina un estrés hídrico del olivo que favorece un elevado contenido en polifenoles y un incremento de los atributos amargo y picante. La recolección en verde, aceitunas escasamente pigmentadas, determina características diferenciales en el “Aceite de Ibiza”, así influye en el aroma frutado verde y en el contenido en polifenoles.

El vínculo histórico y las características diferenciales han determinado una elevada reputación del “Aceite de Ibiza”, acreditada documentalmente desde hace más de 200 años. Así en la obra *Descripciones de las Islas Pithiusas y Baleares*, de José Vargas (1787) se menciona: “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”. En las Reales Ordenaciones de la isla y real fuerza de Iviza (1751) se califica al “Aceite de Ibiza” de preciosísimo y lo compara con los mejores “...conviene ser el aceite de España el mejor, y que solo el de Ibiza le hace pareja”. Esta histórica reputación ha permanecido inmutable con el paso de los siglos y actualmente, más que nunca, el “Aceite de Ibiza” es un aceite apreciado por consumidores, expertos, cocineros y restauradores.

## II

El interés de los productores de aceite por mantener las plantaciones y su producto les ha llevado a solicitar una figura de protección de las incluidas en la legislación comunitaria, así el año 2018 la Agrupación de Defensa Vegetal y Sanitaria del Olivar de Ibiza solicitó que de acuerdo con el Reglamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, se tramitase ante la Comisión de la Unión Europea la aprobación de la Indicación Geográfica Protegida “Oli d’Eivissa/Aceite de Ibiza”.

El expediente de la Indicación Geográfica Protegida “Oli d’Eivissa/Aceite de Ibiza”, fue remitido a la Comisión Europea el 27 de mayo de 2019 y esta le asignó el número de referencia PGI-ES 02459.

El artículo 9 del Reglamento (CE) 1151/2012 permite que los estados miembros puedan otorgar una protección nacional transitoria una vez la Comisión Europea le asigne el correspondiente número de referencia y hasta que esta adopte una decisión favorable, por lo cual la Consejera de Agricultura, Pesca y Alimentación, el 23 de julio de 2019, dictó una resolución por la que concedía la protección nacional transitoria a la Indicación Geográfica Protegida "Oli d'Eivissa/Aceite de Ibiza", y que fue publicada en el BOIB de 27 de julio de 2019 y a su vez en el BOE de 11 de septiembre de 2019.

Según establece el artículo 4 del Decreto 49/2004 de 28 de mayo, de régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y otros entes de gestión y de control de denominación de calidad, las agrupaciones de productores o transformadores de productos agrícolas o alimenticios, en casos excepcionales, una persona física o jurídica, podrán solicitar al consejero competente en materia de agricultura del Gobierno de las Islas Baleares el reconocimiento y reglamentación de una denominación de calidad que incluirá, necesariamente, el consejo regulador o ente asimilado encargado de su gestión y, en su caso, del control de ésta. Así mismo, esta norma prevé que la entrada en vigor de la orden por la que se reconoce la denominación de calidad y se aprueba el reglamento rector del consejo regulador o ente asimilado determinará el nacimiento del consejo regulador o ente asimilado encargado de la gestión de la denominación de calidad y, en su caso, del control, que disfrutará, a partir de ese momento, de personalidad jurídica propia.

### III

En el ámbito autonómico, el artículo 30.43 del Estatuto de Autonomía de las Illes Balears, aprobado por la Ley Orgánica 1/2007, de 28 de febrero, establece que la Comunitat Autònoma tiene la competencia exclusiva en materia de denominaciones de origen y otras indicaciones de procedencia relativas a los productos de la Comunitat Autònoma, título competencial que legitima la aprobación de esta norma considerando lo que establece el artículo 58.1 del Estatuto.

El artículo 132 de la Ley 3/2019, de 31 de enero, Agraria de las Illes Balears regula las denominaciones de calidad diferenciada e incluye las indicaciones geográficas protegidas. En este sentido, establece la obligatoriedad de disponer de un reglamento o pliego de condiciones, y la disposición final cuarta autoriza al Consell de Govern de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears y los consejos insulares, en los ámbitos competenciales respectivos, para dictar las disposiciones reglamentarias necesarias para el desarrollo y la ejecución de la Ley.

En todo caso, el artículo 2.2.k) de la Ley 8/99, de 12 de abril, de atribución de competencias a los consejos insulares en materia de agricultura, ganadería, pesca y artesanía, establece que entre las funciones del Consell Insular d'Eivissa hay las actuaciones relacionadas con los consejos reguladores; por lo tanto, corresponde al Consell Insular d'Eivissa la tutela administrativa del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Oli d'Eivissa.

También hay que mencionar la Ley 1/1999, de 17 de marzo, que regula el Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Illes Balears, que tiene como objeto garantizar la lealtad de las transacciones comerciales agroalimentarias y la protección de los derechos y los intereses legítimos de los productores agrarios y de los industriales agroalimentarios en el territorio de las Illes Balears.

De acuerdo con el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas, quedan suficientemente justificados los principios de buena regulación siguientes: de necesidad y eficacia, porque esta norma es el instrumento adecuado para aprobar el Pliego de condiciones y el Reglamento del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Oli d'Eivissa; de proporcionalidad, dado que este Decreto protege con la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza/Oli d'Eivissa los aceites que reúnan las características y las condiciones del pliego de condiciones; de seguridad jurídica, dado que se trata de una norma que se inserta con carácter estable en el marco normativo autonómico; de transparencia, en relación con el cual se tiene que destacar la participación ciudadana antes y durante el proceso de elaboración de la norma, y, finalmente, de eficiencia, dado que la iniciativa normativa no implica cargas administrativas innecesarias o accesorias.

Finalmente, hay que hacer mención al Decreto 21/2019, de 2 de agosto, de la presidenta de las Illes Balears, por el cual se establecen las competencias y la estructura orgánica básica de las consejerías de la Administración de la Comunitat Autònoma de las Illes Balears, y el Decreto 9/2019, de 2 de julio, de la presidenta de las Illes Balears, por el cual se determina la composición del Gobierno y se establece la estructura de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears. De acuerdo con el artículo 2.10.a) del Decreto 21/2019, la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación ejerce las competencias en materia de denominaciones de origen, mediante la Dirección general de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

Por todo ello, a propuesta de la consejera de Agricultura, Pesca y Alimentación, oído/de acuerdo con el Consell Consultiu de las Illes Balears y después de haberlo considerado el Consell de Gobierno en la sesión de \_\_\_\_\_, dicto el siguiente

## **DECRETO**

### **Artículo 1 Pliego de condiciones**

Se aprueba el Pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza/Oli d'Eivissa, que figura como Anexo I de este Decreto.

### **Artículo 2 Reglamento del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Oli d'Eivissa**

Se aprueba el Reglamento del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Oli d'Eivissa que figura como Anexo II de este Decreto.

### **Artículo 3 Régimen sancionador**

El régimen sancionador aplicable que establece este Decreto es el que disponen la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, la Ley 1/1999, de 17 de marzo, del Estatuto de los productores e industriales agroalimentarios de las Illes Balears, la Ley 3/2019, de 31 de enero, Agraria de las Illes Balears y el Real decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y las sanciones en materia de defensa del consumidor y la producción agroalimentaria.

### **Disposición transitoria primera. Gestión provisional**

Hasta la constitución del Consejo Regulador Indicación Geográfica Protegida Oli d'Eivissa las tareas de gestión y certificación que le atribuye este decreto serán asumidas transitoriamente por la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de les Illes Balears.

### **Disposición transitoria segunda Certificación provisional**

La Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural realizará las tareas de certificación de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza en el supuesto de que no haya ninguna entidad de certificación acreditada.

### **Disposición transitoria tercera Constitución Consejo Regulador**

En un plazo máximo de 6 meses desde la entrada en vigor de este Decreto, deberá constituirse el Consejo Regulador Indicación Geográfica Protegida Oli d'Eivissa, de acuerdo con el Decreto 139/2002, de 22 de noviembre, por el que se regula el proceso electoral para la renovación de los miembros de los Consejos Reguladores de las denominaciones de calidad agroalimentaria.

### **Disposición final primera Entrada en vigor**

Este Decreto entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de las Illes Balears.

Palma,

La presidenta

Francesca Lluch Armengol i Socias

### **Anexo I**

**Pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida “Aceite de Ibiza/Oli d’Eivissa”**

### **Anexo II**

**Reglamento del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Oli d’Eivissa**

## ANEXO I

### PLIEGO DE CONDICIONES

#### Indicación Geográfica Protegida "ACEITE DE IBIZA" / "OLI D'EIVISSA"

---

##### A. Nombre de la Indicación Geográfica Protegida

Los nombres protegidos son «Aceite de Ibiza» y «Oli d'Eivissa», ambos son utilizados de manera constante y frecuente en el mercado para identificar este producto

##### B. Descripción del producto

###### B.1. Definición:

Aceite de oliva virgen extra obtenido exclusivamente por procedimientos mecánicos de los frutos del olivo (*Olea europea, L.*). Es un aceite frutado verde, de intensidad media o intensa. En boca presenta un nivel de amargor y de picante entre ligero y medio.

###### B.2. Variedades:

La Indicación Geográfica Protegida «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» se reserva exclusivamente para los aceites de oliva virgen extra elaborados con las variedades arbequina, picual, koroneiki, solas o en combinación, en conjunto representan al menos el 90%. El restante 10% puede provenir de otras variedades inscritas en el registro de variedades comerciales.

###### B.3. Características del producto:

El «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» procede de la molturación de las variedades descritas en el apartado B.2. y presenta las siguientes características:

Características físico-químicas:

- Acidez (expresada en ácido oleico)  $\leq 0,5$  %
- Índice de Peróxidos:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/Kg
- K 232  $\leq 2,00$

- $K 270 \leq 0,16$
- Polifenoles  $\geq 200$  mg/kg de aceite de oliva

Características organolépticas:

Intervalo de la mediana	Mínimo	Máximo
Frutado verde	$\geq 3$	$\leq 7$
Amargo	$\geq 1,5$	$\leq 4$
Picante	$\geq 2$	$\leq 5$
Equilibrio	La mediana de los atributos amargo y picante son como máximo dos puntos superiores a la mediana del atributo frutado	

### C. Delimitación de la zona geográfica

La zona geográfica es la isla de Eivissa (Ibiza), perteneciente a la Comunidad Autónoma de les Illes Balears.

La isla de Eivissa está situada entre las coordenadas  $38^{\circ} 58' 48''$  de latitud y  $1^{\circ} 25'48''$  de longitud, en el Mar Mediterráneo, entre el Cap de la Nau (Alicante) y Mallorca.

Tiene una extensión aproximada de  $572 \text{ km}^2$  de superficie, con una longitud máxima de 41 km, una anchura máxima de 21 km y una longitud de costa de 334 km

### D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Los elementos fundamentales que avalan el origen son los controles y la certificación. En éstos se tendrá en cuenta:

D.1. Para garantizar el cumplimiento de los preceptos del Pliego de Condiciones y demás normas de aplicación, se gestionan los siguientes censos:

- a) Productores y plantaciones.
- b) Elaboradores-ensasadores.

D.2. El «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» procede exclusivamente de aceitunas de explotaciones ubicadas en la isla de Eivissa, inscritas en el censo de productores y plantaciones.

D.3. Las aceitunas se manipulan y los aceites se elaboran y envasan únicamente en instalaciones inscritas en el censo de elaboradores-ensasadores. Los elaboradores-ensasadores únicamente manipulan aceitunas producidas en Eivissa y sólo destinan a la Indicación Geográfica Protegida los aceites elaborados con aceitunas procedentes de las plantaciones inscritas en el Registro de productores y plantaciones y que cumplen todos los requisitos del Pliego de Condiciones. Este requisito se verifica expresamente en las auditorías y controles.

D.4. Para garantizar la trazabilidad en todo el proceso se registran los movimientos de aceitunas desde las plantaciones a las almazaras, identificando la cantidad y el origen de cada partida. Se registran las partidas molturadas, el aceite obtenido y el envasado. De esta manera, queda establecida la correlación entre cada lote de producto envasado y la parcela de cada partida de aceitunas.

D.5. Las plantaciones y los establecimientos de elaboración y envasado están sometidos a auditorías y controles por la autoridad competente, o por una entidad de certificación acreditada, con el fin de comprobar que los aceites amparados por la Indicación Geográfica Protegida cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones.

D.6. Los controles se basan en inspecciones de las plantaciones y de las instalaciones de elaboración y envasado, con revisión de la documentación, en especial del sistema de trazabilidad, y análisis físico-químico y sensorial.

D.7. Sólo se envasan y comercializan con la Indicación Geográfica Protegida «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» los aceites producidos, elaborados y envasados de acuerdo con este Pliego. El aceite que no se ajuste al Pliego de Condiciones no se comercializa con esta indicación geográfica.

D.8. El «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» se comercializa envasado en origen y con una codificación alfanumérica de numeración correlativa que facilita el control y la trazabilidad

## **E. Método de obtención del producto**

E.1. Producción de la aceituna, recolección del fruto y transporte.

Las plantaciones de olivar se localizan principalmente en llanuras, a una cota inferior a 300 m en relación al nivel del mar, protegidas de los vientos por las zonas montañosas del noroeste de la Isla. Los suelos son alcalinos de naturaleza calcárea con un alto contenido en calcio.

El mantenimiento del suelo se lleva a cabo con medios mecánicos y está prohibido el uso de herbicidas.

La densidad de plantación no supera los 500 olivos por hectárea y la conducción es en vaso. Anualmente se realizaran una o dos labores sobre el suelo de cultivo, que consistirán en el desbrozado de la vegetación espontánea o en el laboreo de suelo.

Se realiza un abonado de fondo con materia orgánica cada cuatro años, con una dosis no superior a las 20 tm/ha y cada año un abonado mineral de cobertura que no puede superar los 125 kg N/ha.

Únicamente se permite el riego localizado, mediante goteo. Es práctica tradicional de Eivissa someter las plantaciones a un estrés hídrico controlado, durante el periodo de maduración de la aceituna, con el fin de incrementar el contenido en polifenoles y el amargor del aceite; por este motivo se prohíbe el riego desde el día uno de julio. En caso de sequía manifiesta, previo los estudios oportunos, la autoridad competente podrá autorizar riego de emergencia indicando las modalidades y condiciones para realizarlo.

La poda del olivo en Eivissa se realiza anualmente, entre los meses de noviembre a marzo, y consiste en eliminar las ramas interiores poco soleadas para evitar al máximo el crecimiento vertical del árbol y facilitar la cosecha.

La recolección se realiza en el periodo comprendido entre el 1 de septiembre y el 1 de diciembre. La aceituna debe cosecharse verde, con escasa pigmentación superficial y un índice de maduración entre 1 y 3 de la escala de Ferreira (1979).

La cosecha se realiza mecánicamente, mediante el uso de vibradores de tipo personal o multidireccionales (paraguas invertidos), siempre evitando que la aceituna contacte con el suelo.

La producción máxima se limita a 35 kg/olivo para plantaciones de más de 10 años, 20 kg/olivo para plantaciones de 6 a 10 años, 11kg/olivo en el caso de plantaciones de 3 a 6 años y 2 kg/año para plantaciones de menos de 3 años.

El transporte de las aceitunas a la almazara se hace a diario y en las mejores condiciones para que los frutos no se sobrecalienten, fermenten o se deterioren. Se realiza en cajas de plástico o a granel en el remolque agrícola. Se prohíbe la utilización de recipientes no aireados, como son los sacos.

## E.2. Método de obtención.

El plazo máximo entre la cosecha y la molturación de las aceitunas es de 24 horas. La elaboración del aceite se realiza en continuo siguiendo las siguientes operaciones fundamentales:

### Selección, limpieza y lavado

En las almazaras se procede a la selección y clasificación de las aceitunas, no destinándose a la elaboración de «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» aquellas aceitunas dañadas o deterioradas. Seguidamente se procede al lavado y limpieza de las aceitunas, eliminándose las materias extrañas e impurezas (hojas, tierra, etc).

### Molturación, batido y extracción

La molturación se realiza mediante molinos de martillos, no permitiéndose los molinos de piedra.

El batido se realiza siempre en batidoras de acero inoxidable a una temperatura inferior a 28°C. Se prohíbe la utilización de coadyuvantes tecnológicos.

La extracción se realiza mediante un sistema continuo de extracción, por centrifugación, que permite la separación entre la fase sólida y líquida. No se permite el procedimiento de repaso o segunda centrifugación de la pasta.

El rendimiento máximo de los aceites destinado a la Indicación Geográfica Protegida «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» no debe superar 17 litros de aceite por 100 kg de aceituna.

## E.3. Almacenamiento

El aceite debe almacenarse en recipientes de acero inoxidable limpios.

Para evitar el contacto con el aire y la luz, agentes menguantes de las características sensoriales del aceite, el aceite obtenido se almacena en depósitos verticales que permitan evitar el contacto del aceite con el aire, permitiéndose el uso de gases inertes. Las características constructivas de las almazaras y las condiciones de conservación permiten garantizar el almacenamiento del aceite en las condiciones adecuadas de temperatura, sin superar los 18 °C.

No se permite la mezcla de aceites de diferentes añadas.

#### E.4. Envasado

Antes del envasado el aceite debe someterse a un proceso de decantación natural, filtrado u otro medio físico que permita separar posibles residuos (borras, alpechín, etc).

El «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» debe comercializarse en botellas de vidrio oscuro, metal revestido u otro envase que no permita la incidencia de la luz. La capacidad de los envases no será superior a 5 litros.

El envasado en las mismas instalaciones de elaboración es fundamental para conservar las características del «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa».

Eivissa es una isla que se caracteriza por una elevada insolación, temperaturas relativamente altas y una elevada humedad ambiental; tres factores que pueden afectar negativamente a la calidad del aceite de oliva. Las circunstancias anteriores y la experiencia de los operadores han determinado que tradicionalmente el «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» se ha envasado en las propias instalaciones donde se ha elaborado y no se transporta aceite a granel.

Los elaboradores saben que la manipulación y envasado del «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» es fundamental para garantizar la calidad del producto final, y que cuando esta práctica no se limita o no se hace adecuadamente ocasiona sin duda una merma importante, tanto cualitativa como cuantitativa, de la calidad aromática del producto final. La calidad aromática se altera fácilmente al transportar a granel el aceite de oliva.

Por otra parte cabe considerar el hecho insular, aislamiento con el continente europeo, que implica una travesía marítima considerable. El transporte del «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» en cisternas implica trasvases y un mayor contacto del aceite con el aire; ello supone un elevado riesgo de alteración de las características del producto, en especial las relacionadas con el aroma y el sabor.

Es por ello que no se permite el transporte de «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» a granel.

El envasado fuera de las almazaras de elaboración, sin la supervisión de los operadores que poseen los conocimientos y la técnica necesaria para garantizar la correcta manipulación determinaría la existencia de dos procesos de envasado diferentes, con o sin el control sistemático del proceso, ello podría modificar las características del aceite y reducir la confianza de los consumidores en la Indicación Geográfica Protegida.

No se permite el fraccionado y reenvasado.

## **F. Vínculo con el medio geográfico**

El vínculo con el medio se basa en un elevado contenido en polifenoles, un marcado carácter amargo y picante, y en la reputación.

Los suelos calcáreos y el elevado número de horas de insolación (más de 2.700 horas de sol/año) favorecen un elevado contenido en componentes aromáticos. La escasa altitud de las plantaciones, algunas a nivel del mar, potencia el contenido en polifenoles.

El clima mediterráneo de la isla de Eivissa, con una elevada insolación, propicia las condiciones idóneas para el cultivo del olivo, en especial la fotosíntesis y la acumulación de biomasa en los órganos de la planta. Las temperaturas suaves de la primavera (T medias de 19°C) y la elevada insolación favorecen la floración y la polinización. Las elevadas temperaturas del verano (T medias de 26°C) y la insolación favorece una rápida maduración que determina el inicio de la recolección en el mes de septiembre, diferenciándose Eivissa por ser una de las primeras zona de Europa en iniciar la recolección de la aceituna. Por otra parte la ausencia de heladas facilita la producción de aceitunas de óptima calidad para obtener aceites estables, sin defectos y con mayor contenido en polifenoles.

El verano caluroso y soleado, con escasas precipitaciones (precipitaciones medias de 34 mm), determina un estrés hídrico del olivo que favorece una elevada concentración en polifenoles (292 mg/kg de valor medio) y un incremento de los atributos amargo y picante.

La recolección en verde, aceitunas escasamente pigmentadas, determina características diferenciales en el «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa», así influye en el aroma frutado verde y en el contenido en polifenoles . La recolección en verde

repercute en el bajo rendimiento en la conversión de aceituna en aceite, pero propicia características singulares.

La escasa distancia entre el olivar y las almazaras y la rápida molturación de la aceituna verde, a baja temperatura, permiten obtener aceites de baja acidez y bajo contenido en hidroxiperóxidos que determina valores bajos del índice de peróxidos y del  $K_{232}$ .

Las idóneas condiciones de conservación, evitando el contacto con el aire y la luz, y el envasado en la zona de producción delimitada permiten obtener aceites estables y con bajo contenido en peróxidos y dienos y trienos conjugados.

El vínculo histórico y las características diferenciales han determinado una elevada reputación del «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa», acreditada documentalment desde hace más de 200 años. Así en la obra *Descripciones de las Islas Pithiusas y Baleares*, de José Vargas (1787) menciona: "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". En las Reales Ordinacions de la isla y real fuerza de Iviza (1751) se califica al "Aceite de Ibiza" de preciosísimo y lo compara con los mejores "...conviene ser el aceite de España el mejor, y que solo el de Ibiza le hace pareja". En el Plan Político y Económico para las islas de Ibiza y Formentera del año 1789, Miguel Cayetano elogia el aceite de Ibiza "...es tan claro, y de tan exquisito gusto que se prefiere al mejor de Mallorca..". En las "Reials Ordinacions de la Universitat d' Eivissa" (1663) se destaca la importancia de la exportación masiva de aceite de Ibiza. En el Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España (1847) consta que en el año 1844 se exportaron a América 450 arrobas (5.653 litros) de aceite de Ibiza.

Esta histórica reputación ha permanecido inmutable con el paso de los siglos y actualmente, más que nunca, el «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» es un aceite apreciado por consumidores, expertos, cocineros y restauradores.

La limitación de la legislación comunitaria del uso de menciones geográficas en la comercialización de aceite de oliva ha dificultado el uso de las denominaciones «Aceite de Ibiza» y «Oli d'Eivissa», al enfrentarse los operadores a sanciones económicas. A pesar de ello se ha continuado utilizando las menciones «Aceite de Ibiza» y «Oli d'Eivissa», así como el mapa de Eivissa; en el etiquetado, documentos mercantiles, boletines de análisis y páginas web. De ello hay constancia en diversos expedientes sancionadores que ha tramitado la autoridad competente.

A pesar de las dificultades administrativas se ha continuado con el uso de la denominación y ha seguido incrementándose la reputación del « Aceite de Ibiza »/ «Oli d'Eivissa». Así anualmente se organiza la Ruta de l'Oli d'Eivissa i la fiesta del aceite. El libro "Conèixer i gaudir dels aliments de les Illes Balears" (2002) incluyen el «Oli d'Eivissa» entre los alimentos más tradicionales de las Illes Balears, la Universidad de las Illes Balears (2007) incluyó el «Oli d'Eivissa» en la relación de alimentos tradicionales de las Illes Balears característico de la dieta mediterránea y en el año 2018 el Gobierno de las Illes Balears inscribió el « Aceite de Ibiza » / «Oli d'Eivissa» en el catálogo de alimentos tradicionales de las Illes Balears.

Reputados chefs, como Jean Louis Neichel y María José San Román (2018), han reconocido la calidad del "Aceite de Ibiza". San Roman recomienda a los restauradores "aprovechar el aceite de Ibiza para darle un valor añadido a la comida". Diversos expertos destacan la calidad y características diferenciales del "Aceite de Ibiza": así la jefa del panel de cata de Jaén, Mariola Gómez, destaca la "alta calidad de los zumos de oliva Ibicencos"; Ismael Díaz Yubero, miembro de la Real Academia de Gastronomía y Premio Nacional de Gastronomía 2013, destaca que el "Aceite de Ibiza tienen la personalidad necesaria para ser un producto diferenciado y que merezca un sobreprecio, debido a esas características especiales".

Una prueba más de la elevada reputación del «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» son las imitaciones y el uso fraudulento del nombre de Ibiza en aceites no originarios de la Isla, así consta en los archivos de la autoridad competente.

De la elevada reputación del «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa» se han querido apropiar operadores foráneos, intentando registrar marcas para aceites que incluían la indicación geográfica Ibiza, rechazadas en algunas ocasiones y en otras anuladas por los tribunales, como es el caso de la Sentencia 448/2011 del Tribunal Superior de Justicia de las Illes Balears.

El cultivo del olivar y la producción de aceite están estrechamente vinculados con la historia y la cultura de Eivissa y han sido determinantes en la reputación del «Aceite de Ibiza» / «Oli d'Eivissa». Las referencias históricas y las excavaciones acreditan actividad oleícola en el año 450 a.C. Según la arqueóloga Glenda Graziani (2018) en el siglo III a.C. en Eivissa existían 23 explotaciones agrícolas que producían entre 30.000 y 60.000 litros de aceite.

La referencia escrita más antigua relacionada con el olivar de Eivissa es de Diodor de Sicilia, nacido a finales del siglo I a.C., autor que describe el arte de injertar acebuches. En el libro "Els monuments antics de les illes pitiuses" (Ramón, J., 1985)

se describen asentamientos púnicos y romanos donde existían molinos y depósitos de aceite.

De la importancia, en el siglo I d.C., del aceite en la economía ebusitana hay constancia en el tratado “Las ánforas púnicas de Ibiza” en el que textualmente se cita “Debe indicarse que son muchas las prensas detectadas en este tipo de yacimientos...”, según Grazianai (2018) en esa época la producción se situó ente 220.000 y 400.000 litros.

A lo largo de la historia de Eivissa numerosas son las referencias en relación a la producción e importancia del « Aceite de Ibiza »/ «Oli d’Eivissa». En el “Libre del mostassaf d’Eivissa” (1398) se describen las unidades de media del aceite de oliva, prueba documental de su comercialización. Las Reales Ordenanzas de la Universidad de Ibiza (1663) hacen referencia a la falta de aceite en Eivissa motivado por las exportaciones. En 1686 Gaietà Soler prohíbe el comercio privado de aceite de oliva, ya que se exportaba masivamente y la isla se quedaba sin aceite.

En la redacción del Plan Político y Económico para las islas de Ibiza y Formentera, aprobado mediante la Real Orden de 15 de septiembre de 1789, Miguel Cayetano destaca la idoneidad de Eivissa para el cultivo del olivo: “...los olivos producidos en este templado clima quasi naturalmente”, también cita un manuscrito del año 1621 donde se destaca el extendido uso del aceite de oliva.

En el siglo XVII la Societat Econòmica d’Amics del País d’Eivissa importa nuevas variedades y trae expertos injertadores con la finalidad de formar a los agricultores. El Plan Instructivo de Agricultura, Industria y Policía de las islas de Eivissa y Formentera (1786-87) cuantifica la cosecha en 4.720 medidas y 25 libras (78.269,11 litros). Pere Escanellas (1874) en su “Breve reseña Geográfica é Histórica de la Isla de Ibiza” incluye el aceite de oliva entre las producciones más importantes de Eivissa. El archiduque Luís Salvador de Austria (1869) en su libro “Las antiguas Pitiusas” también destaca la importancia de la producción de aceite y cita textualmente “El aceite ibicenco se obtiene todavía según el viejo procedimiento árabe..”. En el Boletín de la Real Academia de la Historia (1907) se destaca la abundancia de aceite en Eivissa y en el número 5 del volumen CXI de The National Geographic Magazine (1957) Jean Shor, editor asociado, deja constancia escrita y gráfica del almacenamiento de aceite de oliva en las explotaciones agrarias de Eivissa. Las referencias mencionadas acreditan que el binomio “Aceite” - “Ibiza / Eivissa” es histórico.

Una prueba más de la importancia oleícola de la isla de Eivissa es el número de almazaras antiguas. En el año 2003 se realizó un inventario en el que se catalogaron 211 antiguas almazaras, las inscripciones en los elementos de las prensas han permitido acreditar la antigüedad de las mismas, así una de las prensas más antiguas es del año 1607.

El vínculo de Eivissa y el aceite se refleja incluso en un léxico propio y diferenciado, inventariado por Garrido (2005) en “L’oli a les pitiuses, una tradició mil·lenaria”, que se ha mantenido hasta nuestros días, así menciona: el trull (almazara), els cofins (esportines), la jàsenca (biga de madera), etc.

El “Aceite de Ibiza” es uno de los ingredientes fundamentales y característicos de la cocina ibicenca, en el libro “Bon profit! El llibre de la cuina evissenca” de Joan Castelló (1993) el aceite de oliva está presente en más de 50 recetas.

### **G. Estructura de control**

Nombre: Instituto de Calidad Agroalimentaria.  
Dirección General de Agricultura y Ramadería  
Conselleria de Medio Ambiente, Agricultura y Pesca.

Dirección: C Reina Constança, 4  
07006 Palma  
España

Teleéfono: 34 971 176666  
Fax: 34 971 176870  
Email: [iqua@caib.es](mailto:iqua@caib.es)

### **H. Etiquetado**

El nombre de la Indicación Geográfica Protegida “Aceite de Ibiza” / “Oli d’Eivissa” debe figurar en el campo visual principal del etiquetado, de manera destacada y diferenciada de las demás menciones, debe ser la mención de mayor tamaño del

campo visual principal, y no puede acompañarse de ninguna otra mención. Anexo a la denominación « Aceite de Ibiza »/ «Oli d'Eivissa» debe incluirse la mención Indicación Geográfica Protegida.

En el etiquetado debe figurar el año de producción de las aceitunas y una codificación alfanumérica de numeración correlativa para facilitar el control de la trazabilidad del producto.

Está prohibido añadir a la Indicación Geográfica Protegida « Aceite de Ibiza »/ «Oli d'Eivissa» cualquier calificativo. Las menciones facultativas serán verídicas y verificables. La mención del nombre de variedades está condicionada a que el 100% de las aceitunas sean de la variedad o variedades mencionadas.

El uso de nombres de explotaciones, plantaciones o fincas únicamente está permitido si el aceite se ha obtenido exclusivamente con aceitunas recogidas en sus olivares.

Las indicaciones facultativas deben figurar en el etiquetado en caracteres de un tamaño (alto y ancho) igual o inferior a la mitad del nombre de la Indicación Geográfica Protegida.

## **I. Requisitos legislativos**

Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el cual se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

Ley 1/1999 de 17 de marzo, del Estatuto de los productores y industriales agroalimentarios de las Islas Baleares.

Reglamento (CE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Reglamento de ejecución (UE) Núm. 668/2014 de la Comisión de 13 de junio de 2014 que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) no 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.



## **ANEXO II**

### **Reglamento del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Oli d'Eivissa**

#### **TÍTULO I. CONSEJO REGULADOR**

##### **Artículo 1. Definición y régimen de actuación**

1. El Consejo Regulador es una corporación de derecho público de base asociativa, a la cual se atribuye la gestión de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza, con las funciones que determinan el Decreto 49/2004, de 28 de mayo, de régimen jurídico y económico de los consejos reguladores y otros organismos de gestión y de control de denominación de calidad, y el resto de normativa que le sea aplicable.
2. El Consejo Regulador tiene personalidad jurídica propia, autonomía económica, plena capacidad jurídica y capacidad de obrar para el cumplimiento de sus funciones. En cuanto al régimen jurídico, el Consejo Regulador está sujeto, con carácter general, al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas, en las que se debe aplicar el derecho administrativo.
3. El consejero ejecutivo del departamento de Turismo, Medio Rural y Marino y Cooperación Municipal del Consejo Insular de Ibiza ejerce la tutela administrativa del Consejo Regulador.
4. Los acuerdos del Consejo Regulador que no tienen carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos se deben hacer públicos mediante

circulares expuestas en las oficinas del Consejo Regulador o por otros sistemas que permitan la difusión. Los acuerdos de carácter particular que adopte el Consejo Regulador se deben notificar de manera individual.

5. Los acuerdos y las decisiones del Consejo Regulador que afectan el control o certificación se deben comunicar a las entidades de certificación autorizadas para certificar el aceite de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza y al director general de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de las Islas Baleares en un plazo máximo de diez días contadores desde que se hayan adoptado.
6. Contra los actos y los acuerdos del Consejo Regulador sujetos al derecho administrativo se puede interponer un recurso de alzada ante el consejero ejecutivo del departamento de Turismo, Medio Rural y Marino y Cooperación Municipal del Consejo Insular de Ibiza en el plazo y con los requisitos que establece la normativa que regula el procedimiento administrativo.
7. La estructura interna y el funcionamiento del Consejo Regulador se deben regir por principios democráticos.
8. El ámbito de competencia del Consejo Regulador está determinado
  - a) En cuanto al territorio, por la zona de producción y elaboración.
  - b) En cuanto a los productos, los destinados a la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza en cualquier de las fases de producción, elaboración, almacenamiento, envasado y circulación.
  - c) En cuanto a los sujetos, por las personas físicas o jurídicas, o la agrupación de estas personas, inscritas en cualquiera de los censos.

## **Artículo 2. Finalidades y funciones**

1. La finalidad del Consejo Regulador es la representación, la defensa y la promoción del aceite de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza.
2. De acuerdo con el Decreto 49/2004 y con el resto de normativa que sea aplicable, el Consejo Regulador ejerce las funciones siguientes:
  - a) Velar por el prestigio y el fomento de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza.

- b) Proponer las posibles modificaciones del Reglamento al director general de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de las Islas Baleares.
- c) Orientar la producción y la calidad del aceite, promocionar los aceites amparados e informar a los consumidores sobre la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza, en particular, sobre sus características específicas de calidad.
- d) Velar por el cumplimiento de este Reglamento y del pliego de condiciones, y denunciar cualquier uso incorrecto que se haga ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes.
- e) Crear y mantener actualizados los censos de inscritos de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza.
- f) Establecer los requisitos mínimos de control a que se tiene que someter cada operador inscrito en las fases de producción, elaboración, envasado, almacenamiento y comercialización del producto amparado y, si procede, los requisitos mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.
- g) Establecer los requisitos que tiene que cumplir el etiquetado de los productos amparados en relación con los aspectos relacionados con la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza.
- h) Expedir, si procede, los certificados, y establecer los mecanismos de control.
- i) Elaborar las estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, y cualquier otra información que sea requerida, y comunicar esta información al departamento de Turismo, Medio Rural y Marino y Cooperación Municipal del Consejo Insular de Ibiza.
- j) Establecer y gestionar las cuotas obligatorias para financiar el Consejo Regulador, de acuerdo con lo que dispone este Reglamento.
- k) Elaborar anualmente una memoria de las actividades que se han llevado a cabo y de la gestión económica del patrimonio, practicar la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior dentro del primer semestre y elaborar el presupuesto corriente de ingresos y gastos, antes de acabar el primer trimestre del año. Estos documentos deben ser aprobados por el Pleno y enviados al departamento de Turismo, Medio Rural y Marino y Cooperación Municipal del Consejo Insular de Ibiza en un plazo máximo de treinta días contadores desde su aprobación.
- l) Colaborar con las autoridades competentes en materia de indicaciones geográficas protegidas, en particular, en el mantenimiento de los censos públicos oficiales, y con los organismos oficiales de control.
- m) Velar por el desarrollo sostenible de la zona de producción y elaboración.
- n) En caso de sequía grave, previo los estudios adecuados, proponer al director general de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural el riego de emergencia que prevé el apartado E.1 del Pliego de Condiciones.

- o) Calificar la cosecha e informar sobre la calidad e incidencias de cada campaña.
  - p) Ejercer las competencias que le atribuyan las administraciones públicas mediante delegación o encargo de gestión.
  - q) Colaborar con las administraciones, empresas públicas o privadas, sociedades mercantiles, asociaciones y/o fundaciones con actividades relacionadas con la defensa, el control, la investigación, la comercialización y/o la promoción de los aceites amparados por la Indicación Geográfica Protegida.
3. Las funciones que especifica el apartado 2 son consideradas obligaciones en los términos que establece la normativa aplicable.
  4. El Consejo Regulador tiene que adoptar los mecanismos necesarios que garanticen el origen y la calidad del Aceite de Ibiza y los procesos de producción, elaboración, almacenamiento, envasado, etiquetado y comercialización.

### **Artículo 3. Composición del Consejo Regulador**

1. Los órganos del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza son:
  - a) El pleno
  - b) El presidente
  - c) El vicepresidente
  - d) El secretario
  - e) Las comisiones permanentes
2. El procedimiento para elegir los titulares de estos órganos es el que establece el Decreto 139/2002, de 22 de noviembre, por el cual se regula el proceso electoral para la renovación de los miembros de los consejos de las denominaciones de calidad agroalimentaria.
3. El Consejo Regulador, para las funciones que tiene encomendadas, tiene que disponer del personal o los servicios necesarios, cuya dirección recae en el secretario del Consejo Regulador.
4. Para llevar a cabo sus actividades, el Consejo Regulador puede disponer de personal contratado en régimen de derecho laboral, siempre que haya dotación aprobada para este concepto en los presupuestos.

5. Los miembros y el personal del Consejo Regulador están obligados a guardar confidencialidad absoluta respecto de la información y los datos que recojan y conozcan en el curso de las actividades propias.

#### **Artículo 4. El Pleno del Consejo Regulador**

1. El Pleno del Consejo Regulador está formado por:
  - a) Un presidente, designado por el consejero ejecutivo del Departamento de Turismo, Medio Rural y Marino y Cooperación Municipal del Consejo Insular de Ibiza, a propuesta del Pleno.
  - b) Un vicepresidente, designado por el consejero ejecutivo del departamento de Turismo, Medio Rural y Marino y Cooperación Municipal del Consejo Insular de Ibiza, a propuesta del Pleno.
  - c) Cuatro vocales, en representación del sector productor, elegidos por los inscritos en el censo de productores de olivar y entre éstos.
  - d) Cuatro vocales, en representación del sector elaborador-ensasador, elegidos por los inscritos en los censos de almazaras-ensasadores y entre éstos.
  - e) Dos vocales técnicos con conocimientos de producción agrícola o de tecnología de los alimentos, con voz pero sin voto, designados por el consejero ejecutivo del departamento de Turismo, Medio Rural y Marino y Cooperación Municipal del Consejo Insular de Ibiza.
2. Los vocales electos del Pleno del Consejo Regulador se eligen por sufragio libre, directo, igualitario y secreto entre todos los miembros inscritos en los diferentes censos que gestiona el Consejo Regulador con actividad, de acuerdo con el que establece el Decreto 139/2002.
3. Una misma persona física o jurídica no puede tener representación doble en el Pleno del Consejo Regulador, ni directamente ni por medio de firmas, filiales o socios de la misma empresa.
4. Para cada uno de los cargos de vocal del Consejo Regulador se tiene que designar un suplente, elegido del mismo modo que el titular.
5. Las vocalías se deben renovar cada cuatro años. Los vocales pueden ser reelegidos.
6. En caso de cese de un vocal por cualquier causa, tiene que ser sustituido por su suplente, si bien el mandato del nuevo vocal solo durará hasta que se haga la primera renovación del Pleno del Consejo Regulador.

7. El plazo para la toma de posesión de los vocales es, como máximo, de un mes desde la fecha de la designación.
8. Causa baja del Pleno del Consejo Regulador cualquier miembro que, durante el periodo de vigencia de su cargo, sea sancionado, tanto si lo es personalmente como si lo es la firma a la cual pertenece, por la comisión de una infracción grave en las materias que regula este Reglamento o el Pliego de Condiciones
9. También es motivo de baja no asistir injustificadamente a tres sesiones consecutivas o a cinco de alternas, darse de baja en los censos o dejar de estar vinculado al sector que representa.
10. El Pleno del Consejo Regulador se tiene que reunir cuando lo convoque el presidente, por iniciativa propia o bien a petición de la mitad de los vocales, como mínimo una vez cada trimestre.
11. Las sesiones del Pleno del Consejo Regulador se rigen por lo que se establece a continuación:
  - a) Se deben convocar mediante una comunicación personal a los miembros por cualquier medio válido en derecho que deje constancia de la recepción de esta comunicación, con al menos cuatro días de antelación.
  - b) La convocatoria tiene que ir acompañada de la orden del día de la sesión, en la que no se pueden tratar más asuntos que los que se señalen previamente, salvo que estén presentes todos los miembros del Pleno y se declare la urgencia del asunto con el voto favorable de la mayoría.
  - c) Para incluir en la orden del día un asunto determinado, es suficiente que lo solicite un vocal con ocho días de antelación como mínimo.
  - d) En caso de necesidad y cuando lo requiera la urgencia del asunto, según el criterio del presidente o de la mitad de los vocales electos, se debe convocar el pleno de la manera establecida en el apartado a) con dos días de antelación como mínimo.
  - e) Para que la constitución de la sesión sea válida, es necesaria la presencia del presidente y del secretario o, si procede, de quienes los sustituyan, y más de la mitad de los miembros del Pleno.
  - f) Cuando un titular no pueda asistir a la sesión lo tiene que comunicar a su suplente, para que lo sustituya, y al presidente o al secretario del Consejo Regulador.
  - g) Únicamente tienen derecho a voto los vocales electos. Los acuerdos se deben adoptar por mayoría simple de los miembros presentes con derecho a voto.

- h) El presidente puede ejercer el derecho de voto si tiene la condición de vocal electo. En todo caso, tiene derecho al voto de calidad para dirimir un empate de una votación.
- i) Las propuestas de modificación del pliego de condiciones o de modificación de este Reglamento necesitan la aprobación de las dos terceras partes de los miembros con derecho a voto.
- j) Los asistentes a las sesiones están obligados a conservar el secreto de las deliberaciones y a no hacer uso de la información de terceros a la que tengan acceso.

## 12. Son funciones del Pleno del Consejo Regulador:

- a) Gestionar la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza.
- b) Aprobar el manual de calidad de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza y enviarlo al consejero ejecutivo del departamento de Turismo, Medio Rural y Marino y Cooperación Municipal del Consejo Insular de Ibiza.
- c) Aprobar el presupuesto corriente de ingresos y gastos.
- d) Aprobar la memoria anual de las actividades que se han llevado a cabo.
- e) Aprobar la memoria de la gestión económica y la liquidación del presupuesto del ejercicio anterior.
- f) Elevar la propuesta de presidente y vicepresidente al consejero ejecutivo del departamento de Turismo, Medio Rural y Marino y Cooperación Municipal del Consejo Insular de Ibiza.
- g) Aprobar, si procede, el reglamento de organización y funcionamiento del Consejo Regulador.
- h) Ejercer todas las funciones no asignadas en otro órgano del Consejo Regulador.

## **Artículo 5. El presidente del Consejo Regulador**

- 1. El presidente del Consejo Regulador ejerce la representación legal del Consejo Regulador y preside el órgano colegiado.
- 2. Son funciones del presidente:
  - a) Representar al Consejo Regulador. Puede delegar esta representación de manera expresa en un miembro del Consejo Regulador en los casos que sea necesario.
  - b) Administrar los ingresos y el fondo del Consejo Regulador y ordenar los pagos correspondientes, de conformidad con los acuerdos del Pleno.
  - c) Convocar y presidir las sesiones del Pleno del Consejo Regulador, fijar el orden del día, someter a la decisión de éste los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.



- d) Contratar, suspender o renovar el personal del Consejo Regulador, con la autorización previa del Pleno.
  - e) Organizar y dirigir los servicios del Consejo Regulador.
  - f) Informar al consejero ejecutivo del departamento de Turismo, Medio Rural y Marino y Cooperación Municipal del Consejo Insular de Ibiza de las incidencias que se acontezcan en la producción y en el mercado.
  - g) Enviar al consejero ejecutivo del departamento de Turismo, Medio Rural y Marino y Cooperación Municipal del Consejo Insular de Ibiza los acuerdos que adopte el Pleno, para el cumplimiento general, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento, y también los que, por su importancia, estime que la administración competente tiene que conocer.
  - h) Ejercer cualquier otra función que el Pleno del Consejo Regulador acuerde o que le encomienden las administraciones públicas, en el ámbito de las competencias respectivas.
3. El presidente ejerce el mandato durante cuatro años y puede ser reelegido por un periodo de cuatro años más.
  4. El presidente cesa:
    - a) Al expirar el plazo de su mandato.
    - b) A petición propia, una vez el Pleno acepta la dimisión.
    - c) A propuesta del Pleno, mediante decisión motivada del consejero ejecutivo del departamento de Turismo, Medio Rural y Marino y Cooperación Municipal del Consejo Insular de Ibiza.
  5. En caso de cese o defunción del presidente, el Pleno del Consejo Regulador, en el plazo de un mes, tiene que proponer un candidato para la presidencia al consejero ejecutivo del departamento de Turismo, Medio Rural y Marino y Cooperación Municipal del Consejo Insular de Ibiza. La duración del mandato del nuevo presidente se extiende únicamente hasta que se lleve a cabo la primera renovación del Pleno.

## **Artículo 6. El vicepresidente del Consejo Regulador**

1. Son funciones del vicepresidente:
  - a) Asistir a las reuniones del Pleno del Consejo Regulador, con voz pero sin voto. Tiene derecho a voto cuando ejerza de presidente.
  - b) Colaborar en el desarrollo de las funciones del presidente.
  - c) Ejercer las funciones que el presidente expresamente le delegue.
  - d) Sustituir el presidente en los casos de vacante, ausencia o enfermedad.

2. El vicepresidente ejerce el mandato durante cuatro años y puede ser reelegido por un periodo de cuatro años más.
3. El vicepresidente cesa:
  - a) Al expirar el plazo de su mandato.
  - b) A petición propia, una vez el Pleno acepta la dimisión.
  - c) A petición del Pleno, mediante decisión motivada del consejero ejecutivo del departamento de Turismo, Medio Rural y Marino y Cooperación Municipal del Consejo Insular de Ibiza.
4. En caso de cese o defunción del vicepresidente, el Pleno del Consejo Regulador, en el plazo de un mes, tiene que proponer un candidato para la vicepresidencia al consejero ejecutivo del departamento de Turismo, Medio Rural y Marino y Cooperación Municipal del Consejo Insular de Ibiza. La duración del mandato del nuevo vicepresidente se extiende únicamente hasta que se lleve a cabo la primera renovación del Pleno.

#### **Artículo 7. El secretario**

1. El Consejo Regulador tiene que disponer de un secretario designado por el Pleno, a propuesta del presidente, de quien depende directamente.
2. Le corresponden la dirección, la gestión y la coordinación general técnica y administrativa de los órganos, los servicios y las dependencias del Consejo Regulador; además, ejerce las funciones siguientes:
  - a) Dirigir y gestionar el personal al servicio del Consejo Regulador.
  - b) Redactar el anteproyecto del presupuesto y la memoria anual de actividades.
  - c) Actuar como secretario del Pleno, con voz pero sin voto.
  - d) Velar por el cumplimiento de la normativa vigente, y advertir de cualquier desviación que se pueda producir.
  - e) Convocar, por orden del presidente, las sesiones del Pleno.
  - f) Expedir los certificados a requerimiento de las autoridades competentes o a petición motivada de las personas interesadas.
  - g) Cumplir las órdenes que reciba del presidente, de acuerdo con el Reglamento, el manual de calidad y la normativa vigente.
  - h) Ejercer cualquier otra función que le atribuyan la normativa vigente o el manual de calidad.

#### **Artículo 8. La Comisión Permanente**

1. Para resolver cuestiones de trámite y en los casos en que se estime necesario, el Pleno del Consejo Regulador puede constituir una o varias comisiones permanentes, que estarán formadas por el presidente y dos vocales titulares, uno de cada uno de los sectores, designados por el Pleno del Consejo Regulador.
2. En la sesión en que se acuerde la constitución de la Comisión Permanente se deben designar los miembros que la forman y también se deben acordar las misiones específicas que le corresponden y las funciones que tiene que ejercer. Todos los acuerdos que se tomen en la Comisión Permanente se deben comunicar al Pleno del Consejo en la primera reunión que se lleve a cabo.

## **TÍTULO II. CENSO**

### **Artículo 9. Los censos**

1. El Consejo Regulador tiene que gestionar los censos siguientes:
  - a) Censo productores y plantaciones de olivos
  - b) Censo de almazaras-ensasadores
2. Las comunicaciones de inscripción en los censos, en impresos normalizados y en los formatos establecidos, se deben dirigir al Consejo Regulador acompañados de la documentación que requiera el manual de calidad.
3. El Consejo Regulador, para inscribir los operadores en los censos, tiene que llevar a cabo los actos necesarios para comprobar los datos indicados en las solicitudes de inscripción que tenga que resolver.
4. El Consejo Regulador denegará las solicitudes que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo Regulador.
5. En el supuesto de que el solicitante no esté de acuerdo con la resolución de inscripción en el censo, puede interponer un recurso de alzada ante el consejero ejecutivo del departamento de Turismo, Medio Rural y Marino y Cooperación Municipal del Consejo Insular de Ibiza .
6. Para la vigencia de las inscripciones es indispensable cumplir en todo momento los requisitos que establecen este título, el pliego de condiciones

y el manual de calidad y procedimientos, y comunicar cualquier variación que se produzca en los datos suministrados en la inscripción inicial.

7. La inscripción en los censos no exime de la obligación de inscribirse en cualquier otro que establezca la legislación vigente.

### **Artículo 10. Censo de productores y plantaciones de olivar**

1. En el Censo de productores y plantaciones de olivar únicamente se pueden inscribir aquellas plantaciones situadas a la zona de producción, cuya aceituna pueda ser destinada a la elaboración de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza.
2. En la inscripción deben figurar los datos siguientes: nombre del propietario, nombre del titular del dominio útil, el nombre de la finca, término municipal, identificación catastral (polígono y parcela), la superficie de producción, y el número de olivos por variedades.
3. El Consejo Regulador facilitará a las personas físicas o jurídicas inscritas en el Censo de productores y plantaciones un documento o cartilla de productor en la que se indicará la superficie de olivar inscrito, así como la producción máxima admisible para cada campaña.

### **Artículo 11. Censo de almazaras-ensambladores**

1. Se pueden inscribir en el Censo de almazaras-ensambladores todas aquellas que, situadas en la zona de producción, sean aptas para la elaboración y el envasado de aceite que pueda optar a utilizar la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza y que cumplan todos los requisitos que estipulan el pliego de condiciones, el Reglamento y el Manual de calidad.
2. En la inscripción deben figurar los datos que establezca el Manual de Calidad.

### **Artículo 12. Vigencia de los Censos**

1. Para la vigencia de las inscripciones en los censos es indispensable cumplir en todo momento los requisitos que establecen este Reglamento, el pliego de condiciones, el Manual de calidad y los acuerdos del Consejo Regulador.
2. El operador tiene que comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte los datos suministrados en la inscripción.

3. El Consejo Regulador puede revocar las inscripciones cuando los titulares no se atiendan a los preceptos que se establezcan.
4. El Consejo Regulador tiene que comprobar periódicamente la exactitud de las inscripciones y tiene que adoptar las medidas adecuadas para asegurar que se cumplen los preceptos aplicables.
5. Las inscripciones en los diferentes censos se deben renovar cada cuatro años en la forma que determine el Consejo Regulador.
6. Las inscripciones y las bajas en el censo son voluntarias.

### **TÍTULO III. DERECHOS Y OBLIGACIONES**

#### **Artículo 13. Derechos de los inscritos a los censos**

- Solamente las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas plantaciones pueden producir aceitunas destinadas a la elaboración de Aceite de Ibiza.
- Solamente las almazaras-enzasadores inscritas en los censos de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza pueden recibir aceituna, elaborar, almacenar a granel y envasar aceites destinados a la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza.
- Solamente los envasadores inscritos en los censos de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza pueden recibir, almacenar a granel y envasar aceites destinados a la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza.
- Solamente se puede aplicar la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza a los aceites procedentes de plantaciones de olivar inscritos en los censos correspondientes, producidos y elaborados de acuerdo con las normas que establezcan el pliego de condiciones, el manual de calidad y este Reglamento, y que cumplan las características analíticas y organolépticas propias que establece el pliego de condiciones.
- Para ejercer cualquier derecho que establece este Reglamento o para beneficiarse de los servicios del Consejo Regulador, las personas titulares de los censos deben estar al día de sus obligaciones económicas con el Consejo Regulador.

- El Consejo Regulador tiene que comunicar al departamento de Turismo, Medio Rural y Marino y Cooperación Municipal del Consejo Insular de Ibiza los acuerdos que afecten los derechos y las obligaciones de las personas inscritas.

#### **Artículo 14. Obligaciones de los operadores inscritos en los censos**

1. Las personas inscritas en los censos están obligadas a cumplir en todo momento las disposiciones de este Reglamento, el pliego de Condiciones, el manual de calidad, los acuerdos del Consejo Regulador y las normas que, en el ámbito de las propias competencias, dicten las autoridades competentes del Consejo Insular de Ibiza, del Gobierno de las Islas Baleares, el Estado español y la Unión Europea.
2. Las personas inscritas en los censos están obligadas a satisfacer las cuotas aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador.
3. Los operadores inscritos en los censos de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza tienen la obligación de llevar un sistema de autocontrol que permita acreditar que la aceituna destinada a la elaboración de Aceite de Ibiza y el aceite que se pone al mercado bajo la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza reúne todos los requisitos del pliego de condiciones.
4. Todas las almazaras y envasadores inscritos en el registro de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza tienen que disponer de un sistema de gestión, contabilidad y trazabilidad de los productos autorizado por el Consejo Regulador.
5. Los operadores inscritos en los censos de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza tienen las obligaciones de adoptar, en cualquier fase de producción, elaboración, almacenamiento o comercialización, las medidas adecuadas para evitar la comercialización de aceites con la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza que no reúna los requisitos o las características, y deben identificar los productos que no se pueden destinar a la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza.
6. Los inscritos deben comunicar al Consejo Regulador cualquier variación de los datos suministrados en el momento de la inscripción.

### **Artículo 15. Identificación de los inscritos**

1. El Consejo Regulador dispondrá de un logotipo como símbolo de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza, que se debe comunicar al Departamento de Turismo, Medio Rural y Marino y Cooperación Municipal del Consejo Insular de Ibiza.
2. Así mismo, el Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las almazaras inscritas y en un lugar destacado figure una placa que a informe de esta condición.

### **Artículo 16. Actividades permitidas y prohibidas**

1. En las almazaras-ensasadores inscritas en el censo del Consejo Regulador solamente se pueden manipular o almacenar aceitunas que procedan de explotaciones inscritas en el censo de la IGP, y únicamente envasar aceites elaborados en la misma almazara.
2. Las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas almazaras o ensasadores solamente podrán tener almacenados los productos susceptibles de ser amparados por la Indicación Geográfica Protegida en los locales declarados en la inscripción.

### **Artículo 17. Desclasificación**

1. Cualquier aceite que presente defectos o alteraciones sensibles o que se haya obtenido o elaborado incumpliendo los preceptos del pliego de condiciones, de este Reglamento, del manual de calidad o de la legislación vigente, comporta la pérdida del derecho de uso de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza.
2. No se puede destinar a la elaboración de Aceite de Ibiza ninguna partida de aceituna que por cualquier causa presente defectos o alteraciones sensibles o que en la producción o elaboración se hayan incumplido los preceptos del pliego de condiciones, de este Reglamento, del Manual de calidad o de la legislación vigente.
3. El productor o elaborador tiene que desclasificar cualquier aceituna o aceite que no cumpla las características para ser amparado por la indicación geográfica protegida Aceite de Ibiza, en cualquier fase de producción, elaboración o comercialización, y lo tiene que comunicar al Consejo Regulador, en la forma que establezca el Manual de calidad. A

partir de este momento, los productos descalificados deben permanecer identificados y bajo la supervisión de este órgano en espacios independientes y rotulados debidamente.

### **Artículo 18. Declaraciones**

1. Los operadores inscritos en el censo de productores y plantaciones deben presentar al Consejo Regulador en la forma que éste establezca, una vez finalizada la cosecha y en todo caso antes del 31 de diciembre de cada año, la declaración de la cosecha obtenida a cada una de las parcelas inscritas, de acuerdo en la forma que determine el Manual de Calidad.
2. Los operadores inscritos en el censo de almazaras-ensasadores deben presentar al Consejo Regulador las siguientes declaraciones y comunicaciones, en la forma que este determine:
  - a. La fecha de inicio de recepción de aceitunas de cada campaña, con una antelación mínima de quince días. Esta comunicación también se tiene que hacer a la entidad de certificación.
  - b. Las entradas y salidas de aceite y aceitunas que haya habido en el mes anterior, mientras haya existencias de producto. Esta declaración se tiene que presentar antes del día 10 del mes siguiente a la declaración.
  - c. Los datos de producción de aceite de la campaña a 31 de diciembre.
  - d. Los datos relacionados con la comercialización durante el año anterior, detallando los tipos, los mercados de destino, el valor económico y otros datos que establezca el Consejo Regulador antes del 31 de enero de cada año.
3. Conforme a lo previsto en la legislación vigente, las declaraciones a las que se refiere este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no se podrán facilitar ni publicar más que en forma agrupada y numérica, sin ninguna referencia de carácter individual.
4. Las declaraciones señaladas en los apartados anteriores, son independientes de las obligaciones que a todos los efectos se establecen para el sector agroalimentario.
5. El Consejo Regulador puede hacer auditorías y ensayos, y tomar muestras para comprobar la veracidad de la documentación presentada.

## **Artículo 19. Requisitos de comercialización**

1. Todas las partidas de aceite se deben someter a análisis físico-químicos y organolépticos para acreditar que se cumplen los requisitos que se exigen en el pliego de condiciones.
2. La almazara-ensavador tiene que conservar los datos analíticos de cada una de las partidas durante los dos años siguientes a la comercialización del último envase de la partida.
3. Para poderse comercializar, los envases en que se expiden los aceites de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza deben ir proveídos de una numeración oficial de control asignada por el Consejo Regulador, de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.
4. La persona titular de la almazara-ensavador es responsable que el aceite que suministra bajo la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza cumple todas las exigencias de esta norma y, en particular, las que hacen referencia a su origen, a los requisitos de producción y de elaboración, así como a las características físico-químicas y organolépticas.

## **Artículo 20. Numeración oficial de control**

Para poder utilizar la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza, los ensavadores inscritos en el censo del Consejo Regulador se deben someter al sistema de control siguiente:

1. Presentar una solicitud al Consejo Regulador de la numeración oficial de control.
2. A la solicitud de numeración se deben adjuntar los resultados analíticos físico-químicos y organolépticos de los parámetros establecidos en el pliego de condiciones, firmados por un técnico competente.
3. El mismo día que se etiqueten los envases los operadores deben anotar en el sistema de gestión, contabilidad y trazabilidad que establece el artículo 14.4. la numeración de control asignada a cada partida.
4. Los operadores deben instaurar y mantener actualizados las anotaciones de las numeraciones de control utilizadas.

## **Artículo 21. Etiquetado**

1. Los operadores inscritos deben comunicar al Consejo Regulador los modelos de etiquetado de todos los aceites que envasen, a efectos de comprobar que no inducen a confusión y que no desprestigian la Indicación geográfica Protegida Aceite de Ibiza.
2. El Consejo Regulador tiene que elaborar un censo de los etiquetados de cada operador.
3. Las marcas, los nombres comerciales, los símbolos, las leyendas publicitarias o cualquier tipo de propaganda aplicados a los aceites amparados no pueden ser utilizados en la comercialización otros aceites si inducen a confusión, ni siquiera por los mismos titulares.

## **TÍTULO V. SISTEMA DE CERTIFICACIÓN**

### **Artículo 22 Entidades de certificación**

1. El control y la certificación de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza lo deben llevar a cabo entidades de certificación acreditadas en el cumplimiento de la norma ISO/IEC17065:2012 y autorizadas por el director general de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.
2. El Consejo Regulador se podrá acreditar en el cumplimiento de la norma EN45011 para certificar operadores y productos de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza y podrá actuar como entidad de certificación.
3. La Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación establecerá un directorio de entidades de certificación autorizadas en relación con la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza, que tendrá carácter público e informativo.
4. La entidad de certificación tiene que disponer de un manual de calidad en el que reflejará su política de calidad, los procedimientos y las pautas de actuación específicas en la certificación de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza.
5. La entidad de certificación tiene que hacer públicas las tarifas que aplicará para cada uno de sus servicios.

6. La entidad de certificación conservará y tendrá a disposición de la autoridad competente, durante un plazo de cuatro años, los expedientes, documentación y datos de los controles realizados y de las certificaciones emitidas.

### **Artículo 23. Proceso de certificación**

1. Los operadores inscritos en los censos establecidos en el presente reglamento, para poder comercializar aceite con Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza deben acreditar que disponen de la certificación de la entidad de certificación con las características descritas al artículo 22.
2. Las entidades de certificación autorizadas deben disponer del listado actualizado de operadores calificados para envasar y etiquetar aceites con la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza.
3. Los gastos de certificación corren a cargo de los operadores que contraten el servicio.
4. Las entidades de certificación deben llevar a cabo las siguientes actuaciones para la certificación:
  - a. Controlar las características de las plantaciones de olivar y el sistema de producción. En particular la altitud de la explotación, las prácticas de cultivo, la producción y la variedad.
  - b. Verificar que el volumen de aceite comercializado está justificado de acuerdo con las cantidades de aceitunas manipuladas.
  - c. Tomar muestras y realizar pruebas analíticas y organolépticas de las partidas de aceite destinadas a la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza presentes al establecimiento en el momento de la visita de control y consideradas aptos por el establecimiento. Los lotes de las que la entidad de certificación tome muestra y controle deben representar, como mínimo, un 5% del volumen total considerado apto por las almazaras cada campaña.
  - d. Efectuar controles de las instalaciones donde se almacene o manipule productos, y solicitar los libros de registro, en apoyo digital o papel, de los documentos de acompañamiento y del resto de documentación. Toda la documentación tiene que estar disponible para la entidad de certificación.

- e. Efectuar controles periódicos sobre la materia primera, el proceso de elaboración, el envasado y el etiquetado, con el objetivo de obtener garantías sobre la del aceite y el cumplimiento del resto de exigencias de este reglamento, el manual de calidad y el pliego de condiciones.
- f. Efectuar aforos aleatorios y periódicos que permitan verificar la trazabilidad de los volúmenes de materia prima, en proceso de elaboración, elaborado, presente al establecimiento y comercializado.
- g. Informar trimestralmente al Consejo Regulador de los siguientes aspectos:
  - Listado de operadores certificados.
  - Listado de establecimientos suspendidos de manera temporal o definitiva.
- h. Emitir el certificado que acredite el derecho de un operador de emplear el nombre de la Indicación Geográfica Protegida por los aceites amparados que pretenda comercializar.
- i. Informar a la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural sobre cualquier circunstancia que tenga conocimiento y que pueda suponer una infracción administrativa.

## **TÍTULO V. FINANCIACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR**

### **Artículo 24. Financiación**

1. El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Ibiza se financia con los recursos siguientes:
  - a) Los derechos que constituyen su patrimonio y sus rendimientos.
  - b) Las cuotas ordinarias y extraordinarias que acuerde el Pleno según las necesidades presupuestarias, que deben abonar las personas inscritas en los censos del Consejo Regulador.
  - c) Las subvenciones.
  - d) Las indemnizaciones, las donaciones y los legados de cualquier tipo que le sean atribuidos y que sean aceptados por el Pleno.
  - e) Los importes recaudados por la prestación de servicios, tanto si son de creación propia como consecuencia de delegación o convenidos o concertados con entidades públicas o privadas.

- f) Los provenientes de las exacciones y los beneficios fiscales que se establezcan.
  - g) Cualquiera otro recurso obtenido en conformidad con las disposiciones legales y los preceptos estatutarios.
2. Las cuotas aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador son públicas y deben estar publicadas o al menos expuestas en las oficinas del Consejo Regulador.

### **Artículo 25. Régimen contable**

1. El Consejo Regulador tiene que llevar la contabilidad, de acuerdo con los principios de veracidad, exactitud, responsabilidad y publicidad.
2. La gestión económica debe realizarse mediante un presupuesto ordinario de ingresos y gastos, con una vigencia que coincida con el año natural. En el presupuesto se deben incluir los recursos económicos para atender las obligaciones derivadas del funcionamiento normal y los ingresos suficientes.
3. Las cuentas del Consejo Regulador están sometidos al control y a la fiscalización de la Intervención del Consejo Insular de Ibiza y de la Sindicatura de Cuentas de las Islas Baleares.