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

«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza»

☐ **DOP** ☑ **IGP**

1. Nom

«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza»

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.*). És un oli afruitat verd, d'intensitat mitjana o intensa. En boca presenta un nivell d'amargor i de picantor entre lleugera i mitjana.

L' «Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» 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: $\leq$ 12 meq O_2/Kg
- $K_{232} \leq 2{,}00$
- $K_{270} \leq 0{,}16$
- Polifenols $\geq$ 200 mg/kg d'oli d'oliva

Característiques organolèptiques:

Interval de la mediana	Mínim	Màxim
Afruitat verd	≥3	≤7
Amarg	≥1,5	≤4
Picant	≥2	≤5
Equilibri	La mediana dels atributs *amarg* i *picant* 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 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» / «Aceite de Ibiza» 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 en la zona de producció és fonamental per a conservar les característiques de l' «Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza».

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» / «Aceite de Ibiza» sigui envasat a la zona delimitada.

Els elaboradors saben que la manipulació i l'envasament de l'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» 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.

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» / «Aceite de Ibiza» 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 fora de la zona delimitada.

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* «Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» 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» / «Aceite de Ibiza» s'hi ha d'incloure la menció *Indicació Geogràfica Protegida*.

En l'etiquetatge hi 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» / «Aceite de Ibiza» 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.

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 geogràfica és l'illa d'Eivissa, que pertany a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

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

Vincle amb la zona geogràfica

El vincle amb el medi es fonamenta en un elevat contingut en polifenols, un marcat caràcter amarg i picant, en el factor humà i en la reputació.

Els sòls calcaris i el nombre d'hores d'insolació (més de 2.700 hores de sol/any) 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 (T mitges de19ºC) i la insolació elevada afavoreixen la floració i la pol·linització. Les fortes temperatures de l'estiu (T mitges de 26ºC) 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 (precipitacions miges de 34 mm), determina que l'estrès hídric de l'olivera afavoreixi un contingut elevat en polifenols (292 mg/kg de valor mig) 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» / «Aceite de Ibiza». 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, diens i triens conjugats.

L'experiència i saviesa dels agricultors i tafoners és determinant per a obtenir les característiques químiques i organolèptiques de l'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza». L'experiència del pagès determina la densitat de plantació en funció de les característiques agronòmiques de la parcel·la; així com les pràctiques culturals, especialment la conducció i la poda. Per a l'obtenció de les característiques diferencials de l'«Oli d'Eivissa» / « Aceite de Ibiza », especialment per a aconseguir un elevat contingut en polifenols i intensitat en els atributs afruitat verd, amargor i picantor, el moment de la recol·lecció és fonamental i és on la saviesa i experiència dels agricultors es fa present, en triar el moment òptim per a la recol·lecció en cada parcel·la i a vegades de cada arbre.

Aconseguir conservar les característiques diferencials que aporten les olives a l'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza» és una labor del mestre tafoner, que sobre la base de la seva experiència i l'observació de les característiques de les olives determina la temperatura i el temps d'extracció de cada partida d'oliva.

L'elevada reputació de l'«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza», queda acreditada documentalment en documents històrics. L'obra Descripciones de las Islas Pithiusas y Baleares, de 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».

Aquesta reputació històrica ha seguit immutable amb el pas dels segles i actualment, més que mai, l'«*Oli d'Eivissa*» / «*Aceite de Ibiza*» és un oli apreciat pels consumidors, experts, cuiners i restauradors.

La limitació de la legislació comunitària de l'ús de mencions geogràfiques en la comercialització d'oli d'oliva ha dificultat l'ús de les denominacions «Oli d'Eivissa» i « Aceite de Ibiza », en enfrontar-se els operadors a sancions econòmiques. Malgrat això, s'han continuat utilitzant aquestes mencions, així com el mapa d'Eivissa, en l'etiquetatge, documents mercantils, butlletins d'anàlisis, pàgines web, etc.

Pel que fa a la reputació de l'« Aceite de Ibiza », cal destacar que prestigiosos xefs, com Jean Louis Neichel i María José San Román (2018), han reconegut la qualitat de l'« Aceite de Ibiza ». Diversos experts en destaquen la qualitat i característiques diferencials, així Ismael Diaz Yubero, membre de la Reial Acadèmia de Gastronomia i Premi Nacional de Gastronomia 2013, destaca que l'«Aceite de Ibiza» té la personalitat necessària per a ser un producte diferenciat i que mereixi un sobrepreu, a causa d'aquestes característiques especials".

La reputació del «Oli d'Eivissa» es veu reflectida en nombroses referències. Així, el llibre Conèixer i gaudir dels aliments dels Illes Balears (2002) inclou el «Oli d'Eivissa» entre els aliments més tradicionals de les Illes Balears. En el 2007 la Universitat de les Illes Balears (2007) va incloure el «Oli d'Eivissa» en la relació d'aliments tradicionals de les Illes Balears característic 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.

A Eivissa s'organitza la "Ruta de l'Oli d'Eivissa" i les jornades gastronòmiques EIVISSA-SABOR. Les referències a l'«Oli d'Eivissa» es troben en el material divulgatiu d'aquests esdeveniments en receptes i com a producte diferenciat juntament amb altres productes tradicionals de l'Illa. Apareixen referències en guies de viatges, com

a ibizaspain.es, i es va reconèixer la seva qualitat gustativa amb el premi "Millor pa amb oli d'Eivissa".

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