PLEC DE CONDICIONS

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

Indicació Geogràfica Protegida
«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza»

A. Nom de la Indicació Geogràfica Protegida

Els noms protegits són *«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza»*, ambdós utilitzats de manera constant i freqüent en el mercat per a identificar aquest producte.

B. Descripció del producte

B.1. Definició:

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.

B.2. Varietats:

La Indicació Geogràfica Protegida *«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza»* queda reservada exclusivament per als olis d'oliva verge extra elaborats amb les varietats arbequina, picual, 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.

B.3. Característiques del producte:

L' «*Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza»* procedeix de la molta de les varietats descrites en l'apartat B.2 i presenta les característiques següents:

Característiques físicoquímiques:

- Acidesa (expressada en àcid oleic) $\leq$ 0,5 %
- 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.	

C. Delimitació de la zona geogràfica

La zona delimitada 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.

Té una extensió aproximada de 572 km² de superfície, amb una longitud màxima de 41 km, una amplària màxima de 21km i una longitud de costa de 334 km.

D. Elements que proven que el producte és originari de la zona

Els elements fonamentals que avalen l'origen són els controls i la certificació. En aquests es tindrà en compte:

D.1. Per garantir el compliment dels preceptes del Plec de condicions i la resta de normativa d'aplicació, es gestionen els cens següents:

a) Productors i plantacions
b) Elaboradors i envasadors

D.2. L' *«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza»* procedeix exclusivament d'olives d'explotacions ubicades a l'illa d'Eivissa i inscrites en el cens de productors i plantacions.

D.3. Les olives es manipulen i els olis s'elaboren i s'envasen únicament en instal·lacions inscrites en el cens d'elaboradors i envasadors. Els elaboradors i envasadors únicament manipulen olives i olis produïts a Eivissa i tan sols destinen a la Indicació Geogràfica Protegida els olis elaborats amb olives procedents de les plantacions inscrites en el Registre de Productors i Plantacions i que compleixen

tots els requisits del Plec de condicions. Aquest requisit es verifica expressament en les auditories i controls.

D.4. Per garantir la traçabilitat en tot el procés es registren els moviments d'olives des de les plantacions a les tafones, identificant la quantitat i l'origen de cada partida. Es registren les partides moltes, l'oli obtingut i l'envasament. D'aquesta manera, queda establerta la correlació entre cada lot de producte envasat i la parcel·la de cada partida d'olives.

D.5. Les plantacions i els establiments d'elaboració i envasament estan sotmesos a auditories i controls per l'autoritat competent o per una entitat de certificació acreditada, amb la finalitat de comprovar que els olis emparats per la Indicació Geogràfica Protegida compleixen els requisits del Plec de condicions.

D.6. Els controls es basen en inspeccions de les plantacions i de les instal·lacions d'elaboració i envasament, amb revisió de la documentació, en especial del sistema de traçabilitat i anàlisi fisicoquímica i sensorial.

D.7. Tan sols s'envasen i comercialitzen amb la Indicació Geogràfica Protegida *«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza»* els olis produïts, elaborats i envasats d'acord amb aquest Plec. Els olis que no s'ajustin al Plec de condicions no es comercialitzen amb aquesta indicació geogràfica.

D.8. L' «*Oli d'Eivissa*» / «*Aceite de Ibiza*» es comercialitza envasat en origen i amb una codificació alfanumèrica de numeració correlativa que en facilita el control i la traçabilitat.

E. Mètode d'obtenció del producte

E.1. Producció de l'oliva, recol·lecció del fruit i transport

Les plantacions d'olivar es localitzen principalment en planícies, amb una cota inferior a 300 m en relació amb el nivell de la mar, protegides dels vents per les zones muntanyoses del nord-est de l'illa. Els sòls són alcalins de naturalesa calcària amb un contingut alt en calci.

El manteniment del sòl es du a terme amb mitjans mecànics i hi està prohibit l'ús d'herbicides.

La densitat de plantació no supera les 500 oliveres per hectàrea i la conducció és en vas. Anualment es realitzaran una o dues labors sobre el sòl de cultiu, que consistiran a desbrossar la vegetació espontània o a llaurar el sòl.

Es realitza un adobament de fons amb matèria orgànica cada quatre anys, amb una dosi no superior a 20 t/ha i un adobament mineral de cobertura cada any que no podrà superar els 125 kg N/ha.

Únicament es permet el reg localitzat per degoteig. És pràctica tradicional d'Eivissa sotmetre les plantacions a un estrès hídric controlat, durant el període de maduració de les olives, amb la finalitat d'incrementar el contingut en polifenols i l'amargor de l'oli. Per aquest motiu, es prohibeix el reg des de dia 1 de juliol. En cas de sequera manifesta, amb els estudis previs oportuns, l'autoritat competent podrà autoritzar el reg d'emergència indicant les modalitats i condicions per tal de dur-lo a terme.

La poda de l'olivera a Eivissa es fa anualment, entre els mesos de novembre i març, i consisteix a eliminar les branques interiors poc assolellades per a evitar al màxim el creixement vertical de l'arbre i facilitar la collita.

La recol·lecció es realitza en el període comprès entre l'1 de setembre i l'1 de desembre. L'oliva s'ha de recollir verda, amb escassa pigmentació superficial i un índex de maduració entre 1 i 3 de l'escala de Ferreira (1979).

La collita es fa mecànicament, mitjançant l'ús de vibradors de tipus personal o multidireccionals (paraigües invertits), sempre evitant que les olives contactin amb el sòl.

La producció màxima es limita a 35 kg/olivera per a plantacions de més de 10 anys, 20 kg/olivera per a plantacions de 6 a 10 anys, 11 kg/olivera en el cas de plantacions de 3 a 6 anys i 2 kg/any per a plantacions de menys de 3 anys.

El transport de les olives a la tafona es fa diàriament i en les millors condicions perquè els fruits no s'escalfin, fermentin o es deteriorin. Es realitza en caixes de plàstic o a granel en remolcs agrícoles. Es prohibeix la utilització de recipients no airejats, com són els sacs.

E.2. Mètode d'obtenció

El termini màxim entre la collita i la molta de les olives és de 24 hores.
L'elaboració de l'oli es realitza en continu seguint les operacions fonamentals següents:

Selecció, neteja i rentada

A les tafones es fa la selecció i la qualificació de les olives. No es destinen a l'elaboració d'*«Oli d'Eivissa» / «Aceite de Ibiza»* aquelles olives rompudes o deteriorades. Seguidament es renten i es fan netes les olives, eliminant-ne les matèries entranyes i impureses (fulles, terra, etc.).

Molta, batuda i extracció

La molta es realitza mitjançant molins de martells, no s'hi permeten els molins de pedra.

La batuda es du a terme sempre en batedores d'acer inoxidable a una temperatura inferior a 28 °C. Es prohibeix la utilització de coadjuvants tecnològics.

L'extracció es fa a través d'un sistema continuat d'extracció, per centrifugació, que permet la separació entre la fase sòlida i líquida. No es permet el procediment de repàs o segona centrifugació de la pasta.

El rendiment màxim dels olis destinats a la Indicació Geogràfica Protegida «*Aceite de Ibiza*» / «*Oli d'Eivissa*» no pot superar els 17 litres d'oli per 100 kg d'oliva.

E.3. Emmagatzematge

L'oli s'ha d'emmagatzemar en recipients d'acer inoxidable nets.

Per a evitar el contacte amb l'aire i la llum, que són agents minvants de les característiques sensorials de l'oli, l'oli obtingut s'emmagatzema en dipòsits verticals que permeten evitar el contacte de l'oli amb l'aire; s'hi permet l'ús de gasos inerts. Les característiques constructives de les tafones i les condicions de conservació permeten garantir l'emmagatzematge de l'oli en les condicions adequades de temperatura, sense superar els 18 ºC.

No es permet la mescla d'olis de diferents anyades.

E.4. Envasament

Abans de l'envasament, l'oli s'ha de sotmetre a un procés de decantació natural, filtratge o un altre mitjà físic que permeti separar possibles residus (borres, oliasses, etc.).

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 de producció.

Els elaboradors saben que la manipulació i l'envasament de l' «*Oli d'Eivissa*» / «*Aceite de Ibiza*» és fonamental per 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 suposa un risc elevat d'alteració de les característiques del producte, en especial de totes aquelles relacionades amb l'aroma i el sabor.

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.

F. Vincle amb el medi geogràfic

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 elevada insolació, 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 de 19ºC) 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 mitges 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 i 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 i diens i triens conjugats.

El vincle històric i les característiques diferencials han determinat una reputació elevada de l'«*Oli d'Eivissa*» / «*Aceite de Ibiza*», 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 *Reials 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*» / «*Aceite de Ibiza*» és un oli apreciat pels consumidors, experts, cuiners i restauradors.

La limitació de la legislació comunitària en l'ús de mencions geogràfiques en la comercialització dels olis d'oliva ha dificultat l'ús de les denominacions «*Oli d'Eivissa*» i «*Aceite de Ibiza*», ja que els operadors podien ser sancionats econòmicament. Malgrat tot, s'han continuat usant les mencions *«Oli d'Eivissa»* i *«Aceite de Ibiza»* i també el mapa d'Eivissa en l'etiquetatge, documents mercantils, butlletins d'anàlisis, 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*» / «*Aceite de Ibiza*». 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*» / «*Aceite de Ibiza*» 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'«*Aceite de Ibiza*». Diversos experts en destaquen la qualitat i les característiques diferencials. D'aquesta manera, Ismael Diaz 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*» / «*Aceite de Ibiza*» són les imitacions i l'ús fraudulent del nom d'*Eivissa* o *Ibiza* 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*» / «*Aceite de Ibiza*», se n'han volgut apropiar operadors forans, intentant registrar marques per olis que incloïen la indicació geogràfica *Eivissa* o *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.

El cultiu de l'olivar i la producció d'oli estan molt vinculats amb la història i la cultura d'Eivissa i han estat determinants en la reputació de l'«*Oli d'Eivissa*» / «*Aceite de Ibiza*». 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.

La referència escrita més antiga relacionada amb l'olivar d'Eivissa és de Díodor de Sicília, nascut a finals del segle I aC, autor que descriu l'art d'empeltar ullastres. En el llibre *Els monuments antics de les illes Pitiüses* (Ramón, J., 1985) es descriuen assentaments púnics i romans on existien molins i dipòsits 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…». Segons Graziani (2018), en aquesta època la producció se situà entre els 220.000 i 400.000 litres.

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*» / «*Aceite de Ibiza*». 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 la redacció del Pla Polític i Econòmic per a les illes d'Eivissa i Formentera, aprovat mitjançant la Reial Ordre del 15 de setembre de 1789, Miguel Cayetano destaca la idoneïtat d'Eivissa per a cultivar-hi l'olivera: «... los olivos producidos en este templado clima quasi naturalmente». També cita un manuscrit de l'any 1621 on destaca l'estès ús de l'oli d'oliva.

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/Ibiza*" 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.

L'oli d'Eivissa és un dels ingredients fonamentals i característics de la cuina eivissenca: en el llibre *Bon profit! El llibre de la cuina eivissenca* de Joan Castelló (1993), l'oli d'oliva està present en més de 50 receptes.

G. Estructura de control

Nom: Institut de Qualitat Agroalimentària
Direcció General d'Agricultura i Ramaderia
Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca.

Direcció: C. de la Reina Constança, 5
07006 Palma
Espanya

Telèfon: 34 971 176666
Fax: 34 971 176870
Adreça electrònica: iqua@caib.es

H. Etiquetatge

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*.

A l'etiqueta hi ha de figurar l'any de producció de les olives i una codificació alfanumèrica de numeració correlativa per 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.

I. Requisits legislatius

Reial decret 1335/2011, de 3 d'octubre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides en el registre comunitari i la seva oposició.

Llei 1/1999, de 17 de març, de l'Estatut dels productors i industrials agroalimentaris de Illes Balears.

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

Reglament d'execució (UE) 668/2014 de la Comissió, de 13 de juny de 2014, que estableix les normes de desenvolupament del Reglament (UE) 1151/2012 sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris.